

# Готовьте, играйте и выигрывайте с «Д-р Оеткер»!

Вышлите нам 5 любых пакетиков «Желфикс 1:1», «Желфикс 2:1», «Пикантфикс кисло-сладкий» или «Пикантфикс острый» в любой комбинации по адресу: 102001, г. Москва а/я 9 «Домашние заготовки с «Д-р Оеткер» с 01.06.07 по 31.09.07 и выигрывайте:



Пожалуйста, не забудьте указать на конверте информацию о себе, чтобы мы могли связаться с Вами и отправить выигранный приз: Ф.И.О., адрес (с индексом), контактный телефон.

Участником акции может быть любой гражданин РФ, достигший 18-летнего возраста. Выплата выигрыша наличными деньгами невозможна. В акции принимают участие письма, отправленные до 31.09.07. Розыгрыш призов состоится 15.10.07. Все участники будут проинформированы об итогах розыгрыша по почте. Победители несут ответственность перед налоговыми органами в соответствии с действующим законодательством.



*Качество - лучший рецепт.*

ЗАО «Д-р Оеткер», 125130, Россия, Москва, ул. Старопетровский пр., д. 7а, кор. 4

**Возьмите:**



*Домашние  
заготовки  
в радость*



*Качество - лучший рецепт.*

Брошюра с рецептами №3.

**Возьмите:**

## *Домашние заготовки с нужными добавками*

Как великолепен вкус и аромат домашнего варенья! А что если добавить к яблокам немного кардамона, а к грушам немного рома? Уже третье лето мы разрабатываем для Вас интересные рецепты домашних заготовок. В этом году, кроме традиционных рецептов мы хотим предложить Вам нетрадиционные рецепты джемов и желе, а так же две пикантные новинки: песто и чатни. Песто - это итальянский травяной соус, который прекрасно подходит к макаронным блюдам, супам, заправкам, мясу. Чатни обязано своим происхождением индийской кухне. Это пряная приправа к блюдам, которую готовят из фруктов или овощей. Чатни можно подавать к любому блюду: как соус к мясу или рыбе, как приправу к рису, картошке или другому гарниру.

А чтобы процесс заготовок был для вас легким и радостным используйте наши средства для консервирования:



**Желфикс 1:1** Желирующее вещество на основе природного компонента пектина для быстрого приготовления классического варенья, джемов, желе. С помощью «Желфикс» сохраняется натуральный цвет и вкус фруктов, все витамины, варенье варится за несколько минут и приобретает великолепную желеобразную консистенцию. 1 упаковка рассчитана на 1 кг фруктов и 1 кг сахара.

**Желфикс 2:1** Желирующее вещество, для еще большего фруктового аромата, для тех, кто предпочитает меньше сахара. 1 упаковка рассчитана на 1 кг фруктов и 500 г сахара.

**Пикантфикс кисло-сладкий** Великолепное средство для быстрого и легкого консервирования любых овощей. С «Пикантфикс» Вам не придется больше стерилизовать банки. И столько преимуществ: процесс консервирования занимает всего несколько минут, все витамины сохраняются, а в упаковке уже содержатся все необходимые специи и пряности в нужной пропорции! «Пикантфикс кисло-сладкий» - для классического вкуса ваших заготовок.

**Пикантфикс острый** С перцем чили, для тех кто предпочитает поострее.

**Лимонная кислота** Поддерживает процесс желирования

**Консервант** Надежно защитит от брожения и образования плесени

*Желаем Вам теплого лета, прекрасного настроения и радости от использования продуктов «Др Оеткер»!*



# Варенье из клубники и слив

## Состав:

500 г клубники (чистый вес)  
500 г слив (чистый вес - без косточек)  
500 г сахара  
1 пакетик «Желфикс 2:1»  
1 чайная ложка лимонной кислоты «Д-р Оеткер»

## Подготовка:

Промыть и очистить клубнику, удалить зеленые хвостики, отвесить 500 г, нарезать на кусочки или растереть. Сливы промыть, удалить косточки, отвесить 500 г. Нарезать на маленькие кусочки или измельчить блендером.



## Приготовление:

Поместить клубнику и сливы в низкую кастрюлю с широким дном. Добавить чайную ложку лимонной кислоты и содержимое пакетика «Желфикс 2:1», смешанного с двумя ложками сахара, при постоянном помешивании довести массу до кипения. Засыпать остальной сахар, дать покипеть 3 минуты и сразу же снять с плиты. Залить в уже подготовленные банки, закрутить крышками, перевернуть банки и приблизительно на 5 минут оставить в положении вверх дном.

## Возьмите:



### Желфикс 2:1

Желирующее вещество для быстрого приготовления классического варенья, джемов и желе, экономящее сахар. 1 упаковка рассчитана на 1 кг фруктов и 0,5 кг сахара.

### Лимонная кислота

Для консервирования овощей и фруктов. Поддерживает процесс желирования.



# Апельсиновый джем

## Состав:

1000 г апельсинов  
(чистый вес - 8-10 апельсинов)  
500 г сахара  
1 пакетик «Желфикс 2:1»

## Подготовка:

Апельсины очистить,  
разделить на дольки, отвесить  
1 кг.  
Дольки мелко нарезать.



## Приготовление:

Мелко нарезанные дольки положить в низкую кастрюлю с широким дном. Добавить содержимое пакетика «Желфикс 2:1», смешанного с двумя ложками сахара, при постоянном помешивании довести массу до кипения. Засыпать остальной сахар, дать покипеть 3 минуты и сразу же снять с плиты. Залить в уже подготовленные банки, закрутить крышками, перевернуть банки и приблизительно на 5 минут оставить в положении вверх дном.

## Возьмите:



### Желфикс 2:1

Желирующее вещество для быстрого приготовления классического варенья, джемов и желе, экономящее сахар. 1 упаковка рассчитана на 1 кг фруктов и 0,5 кг сахара.



# Джем из груш, яблок и манго

## Состав:

300 г яблок (очищенных и без сердцевинки)  
300 г груш (очищенных и без сердцевинки)  
400 г манго (чистый вес без косточек) - 2 больших манго  
1150 г сахара  
1 пакетик «Желфикс 1:1»  
1-2 чайные ложки лимонной кислоты «Д-р Оеткер»  
4 столовые ложки рома (по вкусу)



## Приготовление:

В кастрюле хорошо перемешать фрукты с лимонной кислотой. Добавить содержимое пакетика «Желфикс 1:1», смешанного с двумя ложками сахара, при постоянном помешивании довести массу до кипения. Засыпать остальной сахар, дать покипеть 3 минуты и сразу же снять с плиты. По вкусу добавить ром, перемешать. Залить в уже подготовленные банки, закрутить крышками, перевернуть банки и приблизительно на 5 минут оставить в положении вверх дном.

## Возьмите:



**Желфикс 1:1**  
Желирующее вещество для быстрого приготовления классического варенья, джемов и желе. 1 упаковка рассчитана на 1 кг фруктов и 1 кг сахара.

**Лимонная кислота**  
Для консервирования овощей и фруктов. Поддерживает процесс желирования.



## Желе из яблок и лимонов

### Состав:

800 мл яблочного сока без сахара  
200 мл лимонного сока (8-10 лимонов)  
1 кг сахара  
1 пакетик «Желфикс 1:1»  
по желанию немного молотого кардамона (цельные корица или гвоздика - по 1 штучке в каждую баночку)

### Подготовка:

Яблоки промыть, очистить, разрезать на дольки, с помощью соковыжималки приготовить сок. Отмерить 800 мл. Лимоны промыть, с помощью соковыжималки приготовить сок. Отмерить 200 мл.



### Приготовление:

Оба сока налить в кастрюлю и хорошо перемешать. Добавить содержимое пакетика «Желфикс 1:1», смешанного с двумя ложками сахара, при постоянном помешивании довести массу до кипения. Засыпать остальной сахар, дать покипеть 3 минуты и сразу же снять с плиты. Залить в уже подготовленные банки, закрутить крышками, перевернуть банки и приблизительно на 5 минут оставить в положении вверх дном.

### Возьмите:



**Желфикс 1:1**  
Желирующее вещество для быстрого приготовления классического варенья, джемов и желе. 1 упаковка рассчитана на 1 кг фруктов и 1 кг сахара.



# Песто

## Состав:

3 столовых ложки кедровых орешков - около 50 г  
100 г мелко нарубленного базилика (можно замороженного)  
3-4 мелких очищенных и нарезанных луковичи  
50 г тертого пармезана  
200 мл оливкового масла  
2 чайные ложки соли  
2-3 дольки чеснока (по вкусу)  
1 столовая ложка теплой воды  
1 чайная ложка консерванта «Д-р Оеткер»  
немного оливкового масла



## Приготовление:

Все ингредиенты хорошо перемешать, добавить соль. В 1 столовой ложке теплой воды размешать средство для консервирования, смешать с песто. Наполнить смесью маленькие баночки, сверху доавать немного оливкового масла и закрыть крышками. Открытые банки с песто хранить в темном холодном месте.

## Возьмите:



**Консервант**  
средство для консервирования овощей и фруктов. Надежно защищает от брожения и плесени.



# Чатни из персиков и абрикосов

## Состав:

500 г персиков (чистый вес)  
400 г абрикосов (чистый вес)  
75 г изюма  
175 мл белого винного уксуса (5%)  
75 мл белого вина  
50 г очищенного нарубленного миндаля  
300 г сахара  
1 чайная ложка соли  
1/4 чайной ложки молотого перца  
1 столовая ложка горчичного семени  
1 пакетик «Желфикс 2:1»

## Подготовка:

Персики ошпарить горячей водой, охладить холодной водой и очистить. Удалить косточки и отвесить 400 г. Абрикосы вымыть холодной водой, удалить косточки и отвесить 300 г. Персики и абрикосы нарезать на маленькие кусочки и размять в кастрюле.



## Приготовление:

К персикам и абрикосам добавить остальные продукты, содержимое пакетика «Желфикс 2:1», смешанного с двумя ложками сахара и при постоянном помешивании довести массу до кипения. Засыпать остальной сахар и варить на среднем огне до разваривания фруктов. Снять с плиты. Залить в уже подготовленные банки, закрутить крышками, перевернуть банки и приблизительно на 5 минут оставить в положении вверх дном.

## Возьмите:



**Желфикс 2:1**  
Желирующее вещество для быстрого приготовления классического варенья, джемов и желе, экономящее сахар. 1 упаковка рассчитана на 1 кг фруктов и 0,5 кг сахара.

