

## Calendarul fructelor

cele mai indicate perioade pentru prepararea conservelor din fructe prezentate în rețetă

	Ianuarie	Februarie	Martie	Aprilie	Mai	Iunie	Iulie	August	Septembrie	Octombrie	Noiembrie	Decembrie
ananas												
agrișe												
banane												
flori de soc												
afine												
piersici												
merișoare												
lămâi												
struguri												
pere												
mere												
căpșuni												
kiwi												
zmeură												
caise												
nectarine												
mure												
portocale												
rhabarber												
coacăze												
prune												
cireșe												
vișine												



Calitatea e cea mai bună rețetă.

Dr.Oetker RO SRL, str. Albești - 30, Curtea de Argeș, România  
www.oetker.ro

Se adaugă:

Aroma  
anotimpurilor



Caiet de rețete nr. 3



Calitatea e cea mai bună rețetă.

Se adaugă:

## Tot ce este mai bun.

Pentru ca din fructe și legume să se ajungă la comori făcute în casă, nu trebuie să lipsească un anumit ingredient - calitatea - deoarece fructele cele mai frumoase se transformă foarte simplu în cea mai plăcută dulceață numai cu rețetele corecte și cu ingredientele corespunzătoare. De aceea toate rețetele din Laboratorul de testări Dr. Oetker sunt elaborate și verificate cu atenție de profesioniști, iar produsele noastre de conservare se caracterizează dintotdeauna printr-o reușită garantată.

Conform filozofiei noastre: "Calitatea e cea mai bună rețetă".

### Gelfix Clasic.

Doriți să preparați o dulceață dar nu aveți destulă experiență? Acum, datorită conservanților Dr. Oetker, experiența în bucătărie contează din ce în ce mai puțin, iar dulcețurile se prepară mult mai ușor și repede. Gelfix Clasic, ingredientul ideal, face ca fructele să își păstreze toate calitățile naturale: formă, culoare, gust și vitamine. Pentru că dulceața trebuie să fiarbă doar 1 minut și se încheagă rapid.

### Pikant fix iute & Pikant fix dulce-acrișor.

Pentru conservarea legumelor, alegeți cea mai scurtă cale: Pikant fix iute sau dulce-acrișor. Cu Pikant fix se obțin întotdeauna cele mai bune murături în oțet iar legumele își păstrează proprietățile naturale: consistență și vitamine.

### Sare de lămâie & Conservant.

Micii specialiști cu putere mare de acțiune! Sarea de lămâie de la Dr. Oetker ajută la gelifiere, accentuează și rafinează gustul dulcețurilor, gemurilor sau jeleurilor. Conservantul Dr. Oetker împiedică mucegăirea sau fermentația nedorită a legumelor și fructelor.

Vă recomandăm să încercați toate rețetele prezentate în acest caiet. Totul va fi ușor, așa cum v-am promis.

După ce veți prepara rețetele, veți vedea cât de des vă vor vizita prietenii! Succes!



Calitatea e cea mai bună rețetă.





# Marmeladă de acrișe

(pentru 4 borcane de 350 ml)

## Ingrediente:

- 1000 g acrișe
- 800 g zahăr
- 1 plic de Zahăr vanilinat Dr. Oetker
- 1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker

## Pregătire:

Se spală acrișele și se lasă la zvântat.

Se îndepărtează codițele.

## Mod de preparare:

Se taie acrișele și se amestecă cu zahărul vanilinat. Se toarnă conținutul plicului de Gelfix Clasic amestecat în prealabil cu 2 linguri de zahăr și se dau în clocot. Se adaugă restul de zahăr, se lasă să fiarbă cca. 5 minute amestecând continuu după care se ia de pe foc.



Borcanele pregătite se umplu imediat cu marmelada fierbinte și se înfiletează capacele.

Se adaugă:



# Marmeladă de mere și prune cu coriandru și mentă

(pentru 4 borcane de 350 ml)

## Ingrediente:

- 500 g mere curățate, fără cotoare
- 500 g prune fără sămburi
- 1 linguriță coriandru măcinat
- 1 frunză de mentă tăiată fin
- 1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker
- 100 g miere
- 800 g zahăr
- 3 linguri de vin roșu

## Pregătire:

Merele se taie în bucăți mai mari iar prunele se pasează.

Se adaugă:



## Mod de preparare:

Se adaugă coriandrul, menta și conținutul plicului de Gelfix Clasic amestecat în prealabil cu 2 linguri de zahăr. Compoziția se fierbe, amestecând continuu. Se adaugă mierea și restul de zahăr.



După ce a dat în clocot, compoziția se mai fierbe 3 minute. La final, se adaugă în marmelada fierbinte vinul roșu, amestecând bine. Înfierbântate în prealabil, borcanele se umplu până la marginea lor superioară. Se înfiletează imediat capacele, se răstoarnă borcanele și se lasă pentru 5 minute așezate pe capac.





# Marmeladă de caise și mac

(pentru 4 borcane de 350 ml)

## Ingrediente:

- 100 g stafide
- 4 lingurițe rom
- 900 g caise fără sămburi
- suc de la o singură lămâie
- 2 lingurițe de mac măcinat
- 1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker
- 900 g zahăr

## Pregătire:

Se amestecă stafidele cu romul și se lasă peste noapte să stea într-un recipient închis.

Se taie caisele în bucăți mici (eventual se pasează).

Se adaugă:



## Mod de preparare:

Se amestecă bine caisele cu suc de lămâie, se adaugă macul, stafidele înmuiate în rom și conținutul plicului de Gelfix Clasic amestecat în prealabil cu 2 linguri de zahăr. Se pun pe foc și se



amestecă în mod continuu până ce compoziția dă în clocot. Se adaugă restul de zahăr, se lasă să fiarbă încă 6 minute amestecând încontinuu după care se ia de pe foc. Cu marmelada fierbinte se umple borcanele calde până la marginea lor superioară și se înfiletează capacele.



## Gem de vișine

(pentru 4 borcane de 350 ml)

### Ingrediente:

- 200 ml apă
- 900 g zahăr
- 2 plicuri de Zahăr vanilinat Dr. Oetker
- 1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker
- 800 g vișine fără sămburi
- 6 linguri de rom

### Pregătire:

Vișinele se spală și li se scot sămburii.



### Mod de preparare:

Se pasează vișinele, se amestecă cu apa, zahărul vanilat și conținutul plicului de Gelfix Clasic amestecat în prealabil cu 2 linguri

de zahăr. Se dă în clocot. Se adaugă restul de zahăr și se lasă să fiarbă încă 6 minute, amestecând continuu. Se ia gemul de pe foc și se adaugă romul. Se umplu borcanele fierbinți până la marginea lor superioară.

### Se adaugă:





# Gem de piersici

(pentru 4 borcane de 350 ml)

## Ingrediente:

- 1000 g piersici
- 1000 g zahăr
- 1 linguriță Sare de lămâie Dr. Oetker
- 1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker
- 4 linguri de rom

## Pregătire:

Se spală piersicile, se curăță de coajă, se îndepărtează sâmburii și se cântăresc 1000 g.



se amestecă permanent. Se ia de pe foc și se încorporează romul în gem. Se toarnă imediat în borcanele pregătite. Se înfiletează imediat capacele, se răstoarnă borcanele și se lasă pentru 5 minute așezate pe capac.

Se adaugă:



## Mod de preparare:

Fructele spălate se taie în bucăți foarte mici și se amestecă în oală cu sarea de lămâie și conținutul plicului de Gelfix Clasic amestecat în prealabil cu 2 linguri de zahăr. Se dă în clocot. Se adaugă restul de zahăr și gemul se mai fierbe aproximativ 2 minute, timp în care





## Jeleu de coacăze, agrișe și vin roșu

(pentru 4 borcane de 350 ml)

### Ingrediente:

- 300 g coacăze
- 300 g agrișe
- 25 ml apă
- 300 ml vin roșu
- 1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker
- 1000 g zahăr

### Mod de preparare:

Se îndepărtează codițele de la coacăze și agrișe. Fructele se fierb timp de 5 minute în 25 ml apă. Se ia compoziția de pe foc și se lasă să se așeze. Sucul de fructe obținut se măsoară și se completează până la 750 ml cu vin roșu. Se încorporează în



### Se adaugă:



compoziție conținutul plicului de Gelfix Clasic amestecat în prealabil cu 2 linguri de zahăr și totul se pune din nou la fiert. La final, se adaugă restul de zahăr și se amestecă continuu, până ce jeleul dă în clocot. Se lasă să fiarbă cca. 2 minute. Se umplu borcanele calde până la marginea superioară și se înfiletează capacele.





## Jeleu de citrice

(pentru 4 borcane de 500 ml)

### Ingrediente:

- 400 ml suc de portocale (cca. 8 portocale)
- 200 ml suc de grapefruit (cca. 2 grapefruit-uri)
- 150 ml suc de lămâie (cca. 3 lămâi)
- 1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker
- 1000 g zahăr
- 3 linguri rom (nu este obligatoriu)
- 1 linguriță Sare de lămâie Dr. Oetker

### Pregătire:

Se strecoară sucul de la citrice, se amestecă cu conținutul plicului de Gelfix Clasic amestecat în prealabil cu 2 linguri de zahăr și se dă în clocot.

### Mod de preparare:

În sucul care fierbe se adaugă restul de zahăr și sarea de lămâie, se amestecă bine și se lasă să fiarbă aproximativ 1 minut. Se ia compoziția de pe foc și se încorporează cele 3 lingurițe de

rom. Se umplu apoi borcanele calde pregătite și se înfiletează imediat.



Se adaugă:



# Piure de mere

(pentru 5 borcane de 200 ml)

## Ingrediente:

- 1500 g mere curățate de coajă și cotor
- 375 ml apă
- 2 lingurițe Sare de lămâie Dr. Oetker
- 1 linguriță scorțișoară măcinată
- 6-8 linguri de zabăr (în funcție de cât de acre sunt merele)
- 1 plic Conservant Dr. Oetker



## Pregătire:

Merele se spală, se curăță de coajă, se îndepărtează cotoarele și se taie în bucățele.

amestecă bine. Se adaugă scorțișoara și zahărul și se pune totul din nou la fiert, până dă în clocot. Se ia compoziția de pe foc și se amestecă bine cu conținutul plicului de conservant, după care se toarnă imediat în borcanele pregătite.

## Se adaugă:





# Nectarine în sirop caramel

(pentru 4 borcane de 500 ml)

## Ingrediente:

- 1200 g nectarine curățate de coajă și sâmburi
- 4 vârfuri de cuțit de Conservant Dr. Oetker
- 4 linguri rom
- 250 g zahăr (pentru caramelizare)
- 900 ml apă
- 250 g zahăr

## Pregătire:

Nectarinele se taie în bucăți mici și se repartizează în borcane. În fiecare borcan se mai adaugă un vârf de cuțit de conservant și o lingură de rom.

## Mod de preparare:

250 g zahăr se pun într-o oală, se lasă la foc mic și se amestecă continuu, până se caramelizează (capătă culoarea maronie). Se adaugă cu grijă apa și restul de 250 g de zahăr, amestecând permanent.

Se amestecă și se fierbe compoziția până se topește tot zahărul. Siropul astfel preparat se toarnă peste nectarine. Borcanele



se înfiletează, se scutură bine și se așează într-o tavă de cuptor în care s-a turnat apă fierbinte până la înălțimea de 2 cm.

Se introduce tava cu borcanele în cuptor și se menține timp de 50 de minute la temperatura de 95°C (treapta 1).

**Se adaugă:**



# Sirop de căpșuni

(pentru 1750 ml sirop)

## Ingrediente:

- 1000 ml apă fiartă și răcită
- 1000 g căpșuni spălate, fără codițe și zdrobite
- 1 pachet Sare de lămâie Dr. Oetker
- 1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker
- 1000 g zahăr

## Pregătire:

Căpșunile se amestecă bine cu apa și sarea de lămâie, se acoperă și se lasă să stea peste noapte. A doua zi se strecoară sucul printr-un tifon.



Siropul se diluează, după gust, cu apă rece sau sifon.

Se adaugă:



## Mod de preparare:

În sucul filtrat se adaugă conținutul plicului de Gelfix Clasic amestecat în prealabil cu 2 linguri de zahăr. Se amestecă și se dă în clocot. Se adaugă restul de zahăr și se lasă să fiarbă cca. 2 minute. Siropul fierbinte se toarnă imediat în sticle spălate, care se pun apoi la rece.





# Bowle de fructe

(pentru 4 borcane de 500 ml)

## Ingrediente:

- 5 lămâi proaspete
- 200 g zmeură
- 200 g afine
- 200 g agrișe
- 200 g căpșuni mici

## Sucul:

- 450 ml apă
- 140 g zahăr
- 4 vârfuri de cuțit de Conservant Dr. Oetker
- 1000 ml vodcă

## Pregătire:

Lămâile se taie în  
rondele subțiri de  
cca. 4 mm și se

împart în borcane peste care se așează  
straturi de fructe în ordinea dorită.



## Mod de preparare:

Apa cu zahărul se fierb încet, se ia  
vasul de pe foc și se adaugă  
conservantul, amestecând  
continuu. În acest amestec se

toamnă vodca, după care  
compoziția se toarnă în borcane,  
peste fructe. După înfiletare,  
borcanele se așează într-un loc  
întunecos și rece și se lasă cca. 3  
zile. Preparatul se servește rece.

Se adaugă:



# Suc de roșii

(pentru 1300 ml suc)

## Ingrediente:

- 1000 g roșii
- 1000 ml apă
- sucul de la două portocale
- 2 lingurițe de sare
- 2 lingurițe de zahăr
- 2 lingurițe de oțet
- 1 linguriță Conservant Dr. Oetker

## Mod de preparare:

Roșiile se spală și se taie în bucățele. Se amestecă bine cu apa, sucul de portocale, sarea și zahărul și se pun pe foc. Compoziția se fierbe cca. 10 minute (astfel încât roșiile să fie bine fierte). Vasul se ia de pe foc și se lasă să stea - acoperit - cca. 5 minute.



În continuare, se pasează roșiile. Compoziția obținută se trece prin sită. Sucul rezultat se pune din nou la fiert, după care se ia de pe foc și se adaugă oțetul și produsul de conservare. Totul se amestecă bine și se umple borcanele dinainte pregătite. Se păstrează la rece.

Se adaugă:





# Brânză conservată

(pentru 2 borcane de 500 ml)

## Ingrediente:

- 250 ml ulei
- 1 linguriță de zahăr
- 1 linguriță Pikant fix iute Dr. Oetker
- 3 linguri de oțet (8 %)
- 3 bucăți de brânză cu mușgai  
(de câte 150 g)
- la alegere: măsline, ceapă, usturoi,  
ardei capia, etc

## Mod de preparare:

Zahărul, Pikant fix-ul și oțetul se lasă să se dizolve în ulei, la foc mic. După ce zahărul s-a dizolvat se ia vasul de pe foc și amestecul se lasă să se răcească. Brânza se taie în bucăți și se aranjează în borcane, iar deasupra se așează - după preferință - măslinele, ceapa, usturoiul etc., peste care se



toarnă amestecul. Se înfiletează capacele la borcane și se lasă să stea cca. 5 zile într-un loc răcoros și întunecos.

Se adaugă:





# Tricolor din ardei cu dovlecei

(pentru 5 borcane de 1000 ml)

## Ingrediente:

- 520 g ardei gras roșu
- 520 g ardei gras galben
- 520 g ardei gras verde
- 520 g castraveți
- 520 g dovlecei
- 1500 ml apă
- 500 ml oțet (de 8 %)
- sucul de la 1 lămâie
- 150 g zahăr
- 1 plic Pikant fix dulce-acrișor Dr. Oetker

## Pregătire:

Zarzavaturile se spală, se curăță și se cântăresc. Ardeiul și castravețele se taie în rondele, iar dovleceii se taie în bucățele.

## Mod de preparare:

Zarzavatul astfel pregătit se amestecă bine și se umple borcanele. Apa se amestecă cu oțetul și zahărul, se adaugă zeama de lămâie și conținutul plicului de Pikant fix. Se pune acest amestec pe foc și se lasă să fiarbă cca. 3 minute. Se toarnă foarte fierbinte



peste zarzavat și borcanele se închid imediat, se șterg și se așează în loc răcoros.

## Se adaugă:

