

Konservavimo sezono kalendorius

	Sausis	Vasaris	Kovas	Balandis	Gegužė	Birželis	Liepa	Rugpjūtis	Rugsėjis	Spalis	Lapkritis	Gruodis
Ananasai												
Agrastai												
Bananai												
Braškės												
Mėlynės												
Persikai												
Bruknės												
Citrinos												
Kriaušės												
Obuoliai												
Žemuogės												
Šermukšniai												
Kiviai												
Avietės												
Abrikosai												
Nektarinai												
Gervuogės												
Apelsinai												
Rabarbarai												
Serbentai												
Slyvos												
Trešnės												
Vyšnios												



Kokybė – geriausias sėkmės receptas.

*Skanu,
nes pagaminta
namuose!*



Kokybė – geriausias sėkmės receptas.



Kokybė – geriausias sėkmės receptas.



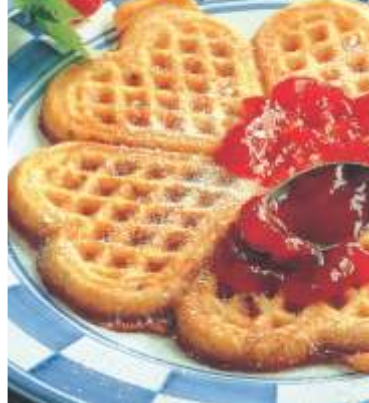
Mieli bičiuliai,

Šiomet vėl pateikiame geriausias idėjas gaminant uogienes su Jūsų mėgstamiausiais vaisiais. Vadovaudamiesi klasikiniiais receptais, mes taip pat pateikiame Jums neįprastų vaisių perdirbimo receptų, naudojamų ruošiant sirupus arba užpilus.

tie, kuriems patinka didesnis kiekis vaisių ir mažiau cukraus. Tokią galimybę suteikia modernios Dr. Oetker drebučių gaminimo medžiagos, kurių sudėtyje yra efektyvių gamtinių drebučių gaminimo medžiagų – pektinų.

Šiomet nauji receptai yra paruošti taip, kad Jums būtų suteikta galimybė pasirinkti tarp klasikinio recepto ir tokio recepto, kai yra naudojamas didesnis kiekis vaisių ir mažiau cukraus. Dėl to iš mūsų receptų galės pasirinkti receptą kiekvienas – ir klasikinio vaisių ir uogų konservavimo gerbėjai, ir

Pagarbiai,
UAB „Dr. Oetker Lietuva“
Rinkodaros specialistė
Aistė Karmelavičiūtė



Linkime Jums sėkmės ruošiant džemus ir sirupus!

Linkime gero skonio visus metus!

Primename, kad visi receptai yra išbandyti tik su Dr. Oetker gaminiais. Konservuotų vaisių ir uogų stiklainius laikykite šaltoje ir sausoje vietoje. Atidarytus stiklainius laikykite šaldytuve ir greitai suvartokite.

Puikios vasaros ir geros nuotaikos!

4 stiklainiai po 375 ml

300 g ananaso (grynasis svoris)
– 1 didesnis ananasas

300 g kriaušių (nuluptų ir be
sėklalaldžių)

400 g (grynasis svoris be
kauliukų) – 2 didesni mango
vaisiai

1 pakelis Dr. Oetker „Gelfix
Klasik 1:1“

1150 g kristalino cukraus
1-2 arbatiniai šaukšteliai

Dr. Oetker citrinos rūgštis

4 arbatiniai šaukšteliai romo
(dėl skonio)

Kriaušių, ananasų ir mango vaisių džemas

- 1 Nuo ananaso nupjaukite lapus, supjaustykite jį į keturias dalis ir išpjaukite sumedėjusią vidurinę dalį. Po to nulupkite ananasą. Atsverkite 300 g ir supjaustykite mažais gabaliukais. Nulupkite kriaušes, pašalinkite sėklalaldžius, atsverkite reikiamą kiekį ir supjaustykite arba sugrūskite jas į mažesnius gabaliukus (atsižvelgdami į vaisių kietumą). Nupjaukite mango vaisius, pašalinkite kauliukus, atsverkite reikiamą kiekį ir taip pat supjaustykite arba sutrinkite kaip česnakus (tai gerai pavyksta).
- 2 Puode vaisius gerai sumaišykite su citrinos rūgštimi. Paimkite 2 šaukštus cukraus (iš atsverto jo kiekio) ir sumaišykite su „Gelfix Klasik 1:1“. Supilkite šį mišinį į vaisius ir užvirinkite juos, kartais pamaišydami. Suberkite likusį cukrų ir virkite 3 minutes, nuolat maišydami. Paskui nukelkite puodą nuo viryklės.
- 3 Dėl skonio įmaišykite romo ir nedelsdami supilkite džemą į paruoštus stiklainius. Pripilkite stiklainius iki pat viršaus ir nedelsdami uždarykite juos dangteliu, o jeigu naudojate užsukamus dangtelius, tai apverskite uždarytus stiklainius dugnu į viršų ir laikykite taip apie 5 minutes. Jeigu naudojate užspaudžiamus konservavimo dangtelius, tai stiklainių apversti nereikia.

Išbandykite!



4 stiklainiai po 350 ml

1 kg agrastų

400 g cukraus

1 pakelis Dr. Oetker vanilinio
cukraus

1 pakelis Dr. Oetker „Gelfix
Extra 2:1“



Agrastų marmeladas

- 1 Nuplaukite agrastus ir palikite, kad nudžiūtų. Nuskabykite kotelius. Nuvalytus agrastus sumalkite, sumaišykite su cukrumi, vaniliniu cukrumi, „Gelfix Extra 2:1“ ir užvirinkite. Virkite apie 5 minutes.
- 2 Karštą marmeladą supilkite į paruoštus stiklainius ir nedelsdami uždarykite juos.

Išbandykite!

Agrastuose gausu vitamino P, kuris stiprina kraujagysles. Raudonos spalvos agrastuose šio vitamino yra 4 – 10 kartų daugiau, negu žaliose ar geltonose uogose.



Braškėnis - vanilinis džemas „Ekstra vaisinis“

- 1 Nuplautas uogas (700 g) sumaišykite plaktuvu ir kartu su 300 g supjaustytų uogų sudėkite į didesnį puodą. 1 pakelio „Gelfix Extra 2:1“ turinį sumaišykite su 2 šaukštais cukraus ir supilkite į uogas. Nuolat maišydami, virkite apie 1 minutę.
- 2 Vanilės ankštį perpjaukite išilgai ir įdėkite į uogas. Suberkite likusį cukrų ir užvirinkite uogas. Kruopščiai virkite ne trumpiau kaip 5 minutes. Ant lėkštutės užlašinkite 1-2 arbatinius šaukštelių karšto džemo. Jeigu atvėsęs džemas yra per mažai kietas, tai įmaišykite į jį 2 arbatinius šaukštelių (be kaupo) Dr. Oetker citrinos rūgšties.
- 3 Nugriebkite putas ir išimkite vanilės ankštį. Nedelsdami supilkite džemą į paruoštus stiklainius iki pat viršaus. Stiklainius uždarykite, apverskite dugnu į viršų ir laikykite taip apie 5 minutes.

Išbandykite!

4 stiklainiai po 250 ml

Paruošimo trukmė:
apie 20 minučių

700 g braškių

300 g braškių, supjaustytų
gabalėliais

1 pakelis Dr. Oetker „Gelfix
Extra 2:1“

500 g smulkiojo arba kristalino
cukraus

1 vanilės ankštis



Braškė turi daug folio rūgšties (vitamino B9), kuri gerina atmintį. Vitaminai B, C, A ir E, – tai vaisingumo ir grožio elementai. Vitamino C daugiau nei apelsinuose!

6 stiklainiai po 250 ml
Paruošimo trukmė:
apie 20 minučių

1000 g abrikosų be kauliukų

1 pakelis Dr. Oetker „Gelfix
Klasik 1:1“

1000 g smulkiojo arba
kristalinio cukraus

6 lapeliai šviežių mėtų



Klasikinis abrikosų džemas su mėtomis

- 1 Nuplaukite abrikosus ir pašalinkite jų kauliukus. Abrikosus supjaustykite labai mažais gabalėliais arba sumalkite, arba sumaišykite plaktuvu ir sudėkite į didesnę puodą.
- 2 1 pakelio „Gelfix Klasik 1:1“ turinį sumaišykite su 2 šaukštais cukraus ir supilkite į vaisius. Nuolat maišydami, užvirkite. Suberkite likusį cukrų ir mėtos lapelius bei, nuolat maišydami, vėl užvirkite vaisius. Virkite 5 minutes, o po to nukelkite puodą nuo viryklės. Ant lėkštutės užlašinkite 1-2 arbatinius šaukštus karamelės. Jeigu atvėsęs džemas yra per mažai kietas, tai įmaišykite į jį 2 arbatinius šaukštus (be kaupo) Dr. Oetker citrinos rūgšties.
- 3 Nugriebkite putas ir išimkite mėtos lapelius. Nedelsdami supilkite džemą į paruoštus stiklainius iki pat viršaus. Stiklainius uždarykite, apverskite dugnu į viršų ir laikykite taip apie 5 minutes.

Pastaba. Jeigu pageidaujate, kad džemas būtų ryškesnio mėtos skonio, tai mėtos lapelius palikite stiklainiuose.

Išbandykite!



4 stiklainiai po 375 ml

1150 g įvairių vaisių (grynasis svoris) – pavyzdžiui, abrikosų, braškių, aviečių

1 pakelis Dr. Oetker „Gelfix Extra 2:1“

500 g kristalino cukraus

1-2 arbatiniai šaukšteliai Dr. Oetker citrinos rūgšties



Įvairių vaisių džemas

- 1 Abrikosus nuplaukite, pašalinkite kauliukus ir vaisius supjaustykite arba sugrūskite. Braškes nuplaukite, pašalinkite kotelius ir supjaustykite arba sugrūskite. Avietes perrinkite (neplaukite) ir sugrūskite. Taip atsverkite vaisius, kad jų bendras svoris būtų 1150 g, ir įdėkite į žemą puodą plačiu dugnu. Paimkite 2-3 šaukštus cukraus (iš atsverto jo kiekio) ir sumaišykite su „Gelfix Extra 2:1“ Sumaišykite tai su vaisiais ir citrinos rūgštimi.
- 2 Vaisius užvirinkite, nuolat maišydami. Kai užvirę vaisiai ims kliuksėti, nuolat maišydami, suberkite likusį cukrų ir vėl užvirinkite vaisius. Virkite 1 minutę ir nukelkite puodą nuo viryklės.
- 3 Nugriebkite putas ir pripilkite paruoštus stiklainius iki pat viršaus. Nedelsdami uždarykite juos dangteliu. Apverskite uždarytus stiklainius dugnu į viršų ir laikykite taip apie 5 minutes.

Išbandykite!



Klasikinis gervuogių užpilas

- 1 Nuplautos gervuoges sumaišykite plaktuvu ir pertrinkite per sietelį. Kartu su vandeniu sudėkite jas į didesnį puodą. 1 pakelio „Gelfix Klasik 1:1“ turinį sumaišykite su 2 šaukštais cukraus ir supilkite į uogas. Nuolat maišydami, virkite apie 1 minutę.
- 2 Suberkite likusį cukrų ir užvirinkite uogas. Kruopščiai virkite ne trumpiau kaip 5 minutes.
- 3 Nugriebkite putas ir nedelsdami supilkite užpilą į paruoštus stiklainius iki pat viršaus. Stiklainius uždarykite, apverskite dugnu į viršų ir laikykite taip apie 5 minutes.

Pastaba. Užpilą naudokite ledams, gėrimams, blyneliams ir pan. užpilti.

Išbandykite!

4-5 stiklainiai po 250 ml
Paruošimo trukmė:
apie 20 minučių

1000 g gervuogių

400 ml vandens

1 pakelis Dr. Oetker „Gelfix Klasik 1:1“

1000 g smulgiojo arba kristalino cukraus



Gervuogėse gausu angliavandenių, organinių rūgščių, aromatinių ir rauginių medžiagų, labai daug vario, mangano, fenolio ir folio rūgšties.

- 500 g aviečių
- 500 g raudonųjų serbentų
- 500 g cukraus
- 1150 g cukraus
- 1 pakuotė Dr. Oetker „Gelfix 2:1“



Aviečių ir raudonųjų serbentų uogienė

- 1 Avietes nuplauti ir atskirti nuo kotelių. Nuplauti raudonuosius serbentus, leisti nuvarvėti vandeniui, atskirti nuo kotelių. Uogas sudėti į gilų puodą ir pertrinti. Į puodą su uogomis supilti Dr. Oetker „Gelfix 2:1“ pakuotės turinį, sumaišytą su dviem šaukštais cukraus. Gautą masę nuolatos maišant užvirti. Suberti likusį cukrų. Pavirti dar 3 min. ir nukelti nuo viryklės.
- 2 Gautą masę išpilstyti į paruoštus indus, užsukti dangtelius, apversti ir palikti tokioje padėtyje 5 min.

Išbandykite!



Apelsinų džemas

- 1 Apelsinus nulupti, supjaustyti skiltelėmis, pasverti 1 kg. Skilteles smulkiai supjaustyti.
- 2 Smulkiai supjaustytus apelsinus sudėti į gilų puodą. Į puodą suberti Dr. Oetker „Gelfix 2:1“ pakuotės turinį, sumaišytą su dviem šaukštais cukraus. Gautą masę nuolatos maišant užvirti. Suberti likusį cukrų. Pavirti dar 3 min. ir nukelti nuo viryklės.
- 3 Gautą masę išpilstyti į paruoštus indelius, užsukti dangtelius, apversti ir palikti tokioje padėtyje 5 min.

Išbandykite!



- 1 kg apelsinų (8-10 apelsinų)
- 500 g cukraus
- 1 pakuotė Dr. Oetker „Gelfix 2:1“



- 300 g obuolių
- 300 g kriaušių
- 400 g mango vaisių (2 dideli mango vaisiai)
- 1150 g cukraus
- 1 pakuotė Dr. Oetker „Gelfix 1:1“
- 1-2 arbatiniai šaukšteliai Dr. Oetker citrinos rūgšties
- 4 šaukštai romo (pagal skonį)



Džemas iš kriaušių, obuolių ir mango vaisių

- 1 Obuolius ir kriaušes nuluoti, išpjauti sėklas. Pasverti reikiamą kiekį vaisių, vaisius supjaustyti mažomis skiltelėmis arba pertrinti. Mango vaisius nuluoti, atskirti nuo kaulo, pasverti ir supjaustyti smukiomis skiltelėmis arba pertrinti.
- 2 Vaisius sudėti į puodą ir gerai išmaišyti su Dr. Oetker citrinos rūgštimi. Suberti Dr. Oetker „Gelfix 1:1“ pakuotės turinį, sumaišytą su dviem šaukštais cukraus. Gautą masę nuolatos maišant užvirti. Suberti likusį cukrų. Pavirti dar 3 min. ir nukelti nuo viryklės. Pagal skonį įdėti romo, išmaišyti.
- 3 Gautą masę išpilstyti į paruoštus indelius, užsukti dangtelius, apversti ir palikti tokioje padėtyje 5 min.

Išbandykite!



Slyvų ir braškių uogienė

- 1 Braškes nuplauti ir atskirti nuo kotelėlių. Pasverti 500 g. braškių, jas supjaustyti arba pertrinti. Nuplauti slyvas, pašalinti kauliukus, pasverti 500 g. Slyvas supjaustyti arba susmulkinti trintuve.
- 2 Slyvas ir braškes sudėti į gilų puodą. Į puodą supilti arbatinį šaukštelį Dr. Oetker citrinos rūgšties ir Dr. Oetker „Gelfix 2:1“ pakuotės turinį, sumaišytą su dviem šaukštais cukraus. Gautą masę nuolatos maišant užvirti. Suberti likusį cukrų. Pavirti dar 3 min. ir nukelti nuo viryklės.
- 3 Gautą masę išpilstyti į paruoštus indelius, užsukti dangtelius, apversti ir palikti tokioje padėtyje 5 min.

Išbandykite!

- 500 g braškių
- 500 g slyvų
- 500 g cukraus
- 1 pakuotė Dr. Oetker „Gelfix 2:1“
- 1 arbatinis šaukštelis Dr. Oetker citrinos rūgšties



Nelaikykite uogienių šaltyje arba drėgnose patalpose. Jų laikymui palankiausia temperatūra 10-15 laipsnių.