



20 PRZEPISÓW NA WYJĄTKOWE PRZETWORY



SPIS TREŚCI

Konfitura z nektarynek i porzeczek.....	6
Dżem z mirabelek.....	8
Prażone jabłka z cynamonem.....	10
Konfitura z kiwi i grejpfruta.....	12
Ekspresowa marmolada z brzoskwiń	14
Marmolada bananowo-grejpfrutowa	16
Egzotyczny dżem truskawkowy.....	18
Dżem śliwkowy.....	20
Konfitura babci i dziadka	22
Konfitura jeżynowo-jagodowa.....	24
Galaretka malinowa.....	26
Ekspresowy dżem z wiśni	28
Galaretka z wina musującego z płatkami róży.....	30
Wykwintny dżem z czarnych porzeczek.....	32
Konfitura z gruszek Kopciuszka	34
Mus jabłkowy.....	36
Dżem truskawkowy z rabarbarem.....	38
Gładki dżem malinowy	40
Konfitura z czerwonych pomarańczy.....	42
Konfitura z owoców leśnych	44



Smaker

...dla ludzi ze smakiem

[Smaker](#) to serwis dla wszystkich miłośników jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 30 tysięcy przepisów, a także filmy, pokazujące krok po kroku, jak przygotować zaskakujące i smaczne potrawy. Ponadto, w serwisie znajdziesz także artykuły pełne ciekawostek, porad oraz interesujących faktów na temat kulinariów i żywienia.

Już dzisiaj dołącz do społeczności pasjonatów gotowania, którzy odkrywają nowe smaki, dzieląc się swoją pasją ze światem!

Redakcja serwisu Smaker.pl: Joanna Jagodzińska, Sylwia Cisowska

Teksty: Dr. Oetker Polska

Projekt okładki: Joanna Tracz

Skład i łamanie: Joanna Jagodzińska, Sylwia Cisowska

Nadzór nad całością: Andrzej Potocki

Fotografie: Dr. Oetker Polska

Copyright Smaker.pl 2016



Słodkie, domowe przetwory – mniej kalorii!



W nowym Cukrze żelującym Dr. Oetkera część cukru została zredukowana i zastąpiona naturalnym środkiem słodzącym pochodzącym ze stewii. Dlatego domowe przetwory będą odpowiednio słodkie, a jednocześnie mniej kaloryczne.

Inspiracji szukaj na www.oetker.pl



Jakość przepisem na sukces



KONFITURA Z NEKTARYNEK I PORZECZEK

Smak lata zamknięty w słoiku



5 słoików po 200 ml



40 minut

Składniki

- 1000 g nektarynek
- 250 g porzeczek czerwonych
- 1 opakowanie Cukru żelującego 3:1 Dr. Oetkera
- szczypta Kwasu cytrynowego Dr. Oetkera

Przygotowanie:

Nektarynki umyj, usuń pestki, drobno pokrój.

Porzeczki umyj, oderwij szypułki.

Owoce połącz, dodaj cukier żelujący i kwas cytrynowy. Całość wymieszaj i gotuj 1 minutę.

Gotową konfiturę nałóż do wypasteryzowanych słoików. Szczelnie zamknij i odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.





DŻEM Z MIRABELEK

Smak mirabelek z nutą cynamonu i goździków



5 słoików po 200 ml



20 minut

Składniki:

- 1100 g mirabelek
- 1 opakowanie Żelfixu 2:1 Dr. Oetkera
- 500 g cukru
- szczypta cynamonu
- szczypta goździków (mielonych)

Przygotowanie:

Owoce umyj i osącz, usuń pestki. Odważ 1 kilogram.

Żelfix dokładnie wymieszaj z owocami, a następnie zagotuj ciągle mieszając. Dodaj cukier, cynamon, goździki i ponownie zagotuj.

Całość gotuj jeszcze przez 5 minut. Dżem przełóż do wyparzonych wcześniej słoików, szczelnie zamknij i odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.





PRAŻONE JABŁKA Z CYNAMONEM

Soczysty smak jabłek z dodatkiem cynamonu



5 słoików po 200 ml



40 minut

Składniki

- **1200 g jabłek (najlepiej Renet)**
- **250 ml soku jabłkowego**
- **2 łyżeczki cynamonu**
- **1 opakowanie Cukru żelującego ze stewią Dr. Oetkera**

Przygotowanie

Jabłka umyj, obierz ze skórki, usuń gniazda. Odmierz 1 kilogram i pokrój je w cienkie plastry (najlepiej przy pomocy malaksera).

Sok przelej do garnka, wymieszaj z cukrem żelującym i cynamonem, zagotuj. Do gotującego się soku dodaj plasterki jabłek.

Gotuj ok. 3 minut, usuń pianę i przelej do wyparzonych wcześniej słoiczków. Zamknij szczelnie i odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.





KONFITURA Z KIWI I GREJPFRUTA

Egzotyczna konfitura z dodatkiem kiwi i grejpfruta

 5 słoików po 200 ml

 40 minut

Składniki

- 8 - 9 kiwi
- 3 - 4 grejpfrutów
- 1 opakowanie Cukru żelującego 3:1 Dr. Oetkera

Przygotowanie

Kiwi umyj, obierz ze skórki, usuń białe, twarde części, pokrój w drobną kostkę, odważ 600 g.

Grejpfruty umyj, obierz, wyciśnij ostrym nożem części, tak aby nie było białych błonek. Odważ 400 g miąższu owocowego.

Owoce przełóż do garnka i wsyp cukier żelujący. Masę doprowadź do wrzenia ciągle mieszając i gotuj 3 minuty.

Łyżką cedzakową zbierz powstałą podczas gotowania pianę. Konfiturę nałóż do wyparzonych wcześniej słoików i szczelnie zamknij. Słoiki odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.





EKSPRESOWA MARMOLADA Z BRZOSKWIŃ

Smak wakacyjnych, słodkich brzoskwiń



5 słoików po 200 ml



40 minut

Składniki

- 1 cytryna (sok i skórka)
- 1200 g brzoskwiń
- 1 opakowanie Cukru żelującego 3:1 Dr. Oetkera
- 5 - 8 kropli Aromatu cytrynowego Dr. Oetkera lub kieliszek likieru cytrynowego

Przygotowanie

Cytrynę sparz, zetrzyj skórkę (1 łyżeczkę), sok wyciśnij.

Brzoskwinie umyj, sparz, obierz i usuń pestki. Odważ 1 kilogram. Połowę owoców zmiksuj, resztę drobno pokrój, przełóż do garnka, wsyp cukier żelujący i dokładnie wymieszaj.

Marmoladę gotuj 5 minut cały czas mieszając. Na końcu dodaj startą skórkę i sok z cytryny, wlej aromat lub likier.

Marmoladę z brzoskwiń przełóż do wyparzonych słoików. Szczelnie zamknij i odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.





MARMOLADA BANANOWO- GREJPFRUTOWA

Ciekawa kombinacja smaków banana i grejpfruta



5 słoików po 200 ml



40 minut

Składniki

- 4 - 5 bananów
- 1 grejpfrut czerwony
- 500 ml soku marchwiowo-brzoskwiniowo-jabłkowego
- 1 opakowanie Cukru żelującego 3:1 Dr. Oetkera
- 4 łyżki rumu

Przygotowanie

Banany umyj, obierz ze skórki, drobno pokrój, odważ 500 g. Z grejpfruta wyciśnij sok.

Banany, sok z grejpfruta i sok marchwiowo-brzoskwiniowo-jabłkowy przełóż do garnka, wsyp cukier żelujący, doprowadź do wrzenia i gotuj ok. 3 minuty cały czas mieszając.

Wlej rum i wymieszaj. Gorący dżem nakładaj do wyparzonych słoików. Słoiki szczelnie zamknij i odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.





EGZOTYCZNY DŻEM TRUSKAWKOWY

Truskawki, pomarańcze, grejpfrut - idealne połączenie na egzotyczny dżem



5 słoików po 200 ml



40 minut

Składniki

- **1 grejpfrut**
- **2 pomarańcze**
- **750 g truskawek**
- **1 opakowanie Cukru żelującego 2:1 Dr. Oetkera**

Przygotowanie

Grejpfrut i pomarańcze umyj, obierz ze skóry i powycinaj ostrym nożem części, tak aby pozbyć się białych błonek.

Truskawki umyj i odszypułkuj. Owoce przełóż do garnka i wymieszaj z cukrem żelującym. Ciągłe mieszając doprowadź do wrzenia i gotuj jeszcze ok. 2 minuty.

Dżem zdejmij z ognia i mieszaj do zaniku piany lub ją usuń. Gorący dżem nałóż do słoików i szczelnie zamknij. Słoiki odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.





DŻEM ŚLIWKOWY

Wykwintny dżem ze śliwek z nutą cynamonu



5 słoików po 200 ml



40 minut

Składniki

- 1200 g śliwek węgierek
- 1 opakowanie Cukru żelującego 2:1 Dr. Oetkera
- szczypta cynamonu

Przygotowanie

Śliwki umyj, usuń pestki, pokrój w małe kawałki. Odważ 1 kilogram.

Owoce włóż do garnka, wsyp cukier żelujący, cynamon.

Całość wymieszaj i doprowadź do wrzenia ciągle mieszając. Gotuj 15 minut. Zdejmij z ognia, nałóż do wyparzonych słoików.

Szczelnie zamknij i odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.





KONFITURA BABCI I DZIADKA

Aromatyczna konfitura według przepisu dziadków, idealna nie tylko na chłodne dni



5 słoików po 200 ml



20 minut

Składniki

- 700 g śliwek węgerek
- 500 g cukinii
- 100 ml soku jabłkowego
- 1 opakowanie Cukru żelującego 3:1 Dr. Oetkera
- szczypta goździków mielonych
- szczypta cynamonu

Przygotowanie

Śliwki i cukinię umyj. Śliwki wypestkuj, odważ 600 g. Cukinię obierz ze skóry, przekrój wzdłuż, usuń pestki, odważ 300 g.

Miąższ zetrzyj na tarce na drobne wiórki. Śliwki, cukinię, sok, cukier żelujący oraz przyprawy przełóż do garnka i wymieszaj z cukrem żelującym.

Masę zagotuj, mieszając gotuj jeszcze przez 2 minuty. Konfiturę nałóż do wyparzonych słoików i szczelnie zamknij. Słoiki z konfiturą odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.





KONFITURA JEŻYNOWO-JAGODOWA

Smaki owoców lasu zamknięte w słoiczku



5 słoików po 200 ml



20 minut

Składniki

- 500 g jeżyn
- 500 g czarnych jagód
- 1 opakowanie Cukru żelującego 3:1 Dr. Oetkera

Przygotowanie

Jeżyny umyj, usuń szypułki. Jagody umyj, przebierz.

Owoce wsyp do garnka, dodaj cukier żelujący i dokładnie wymieszaj. Mieszając doprowadź do wrzenia. Gotuj jeszcze przez 2 minuty.

Gorącą konfiturę nałóż do słoików, szczelnie zamknij i odstaw na ok. 1/2 h do góry dnem.





GALARETKA MALINOWA

Wyśmienita galaretka malinowa z dodatkiem czerwonego wina



5 słoików po 200 ml



40 minut

Składniki

- 500 g malin
- 3 szklanki wody
- 1 opakowanie Żelfixu 2:1 Dr. Oetkera
- 500 g cukru
- 50 ml czerwonego wina

Przygotowanie

Maliny przebierz, oczyść, przełóż do garnka, zalej wodą i gotuj na wolnym ogniu ok. 10 minut (nie mieszaj!).

Powstały sok odcedź, odmierz 3 szklanki (750 ml). Sok przelej do garnka, wsyp Żelfix i wymieszaj doprowadzając do wrzenia. Następnie dodaj cukier i wymieszaj. Gotuj 1 minutę.

Do galaretki wlej wino i szybko wymieszaj. Galaretkę nalej do słoików i szczelnie zamknij. Słoiki odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.





EKSPRESOWY DŻEM Z WIŚNI

Super szybki i smaczny dżem wiśniowy. Idealny dodatek do pieczywa, naleśników i ciast

 5 słoików po 200 ml

 20 minut

Składniki

- 1200 g wiśni
- 500 g cukru
- 1 opakowanie Żelfixu 2:1 Dr. Oetkera

Przygotowanie

Wiśnie umyj, osącz, wydryluj, odważ 1 kilogram i przełóż do garnka.

Wsyp Żelfix stale mieszając zagotuj. Nie przerywając mieszania wsyp cukier i doprowadź dżem do wrzenia. Gotuj jeszcze ok. 5 minut.

Gorącą konfiturę przełóż do wyparzonych słoików, słoiki zamknij i odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.





GALARETKA Z WINA MUSUJĄCEGO Z PŁATKAMI RÓŻY

Idealne połączenie wina musującego z płatkami róży



5 słoików po 200 ml



40 minut

Składniki

- garść płatków róży (czerwonych lub różowych)
- butelka wytrawnego wina musującego
- 50 ml wody
- 1 opakowanie Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera
- 350 g cukru
- 20 kropli Aromatu arakowego Dr. Oetkera

Przygotowanie

Płatki róży przebierz i oczyść. Wino i wodę przelej do garnka, wsyp Żelfix, wymieszaj i zagotuj. Następnie dodaj cukier i aromat, wymieszaj.

Całość ponownie zagotuj i gotuj jeszcze przez ok. 2 minuty. Pod koniec gotowania dodaj płatki róży i delikatnie wymieszaj.

Gorącą galaretkę nałóż do wyparzonych słoików, szczelnie je zamknij, odstaw do góry dnem.

Słoiki podczas studzenia co jakiś czas obracaj, aby płatki równomiernie rozłożyły się w galaretkce.





WYKWINTNY DŻEM Z CZARNYCH PORZECZEK

Smak czarnych porzeczek i czerwonego wina



5 słoików po 200 ml



40 minut

Składniki

- 1000 g porzeczek czarnych
- 1 opakowanie Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera
- 350 g cukru
- 100 ml słodkiego, czerwonego wina

Przygotowanie

Czarne porzeczki umyj, odsącz, odszypułkuj, przełóż do garnka, wsyp Żelfix, mieszając doprowadź do wrzenia, wsyp cukier i gotuj stale mieszając jeszcze przez 3 minuty.

Zestaw z ognia, wlej wino i wymieszaj.

Dżem nałóż do wyparzonych słoików, szczelnie zamknij i odstaw na ok. 1/2 h do góry dnem.





KONFITURA Z GRUSZEK KOPCIUSZKA

Smaczna konfitura nie tylko dla księżniczek



5 słoików po 200 ml



40 minut

Składniki

- 1200 g gruszek (miękkich)
- 1 opakowanie Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera
- szczypta cynamonu
- 350 g cukru
- szczypta Kwasu cytrynowego Dr. Oetkera

Przygotowanie

Gruszki umyj, obierz, usuń gniazda nasienne, pokrój w kostkę, odważ 1 kilogram, wymieszaj z Żelfixem i zagotuj ciągle mieszając.

Następnie dodaj cynamon, cukier, kwas cytrynowy i nie przerywając mieszania gotuj jeszcze 3 minuty.

Konfiturę przełóż do wyparzonych słoików, szczelnie zakręć pokrywki. Słoiki odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.





MUS JABŁKOWY

Wykwintny mus jabłkowy z dodatkiem pomarańczy



5 słoików po 200 ml



20 minuty

Składniki

- 1 pomarańcza (2 łyżeczki skórki pomarańczowej)
- 1200 g jabłek
- 1 opakowanie Cukru żelującego 2:1 Dr. Oetkera

Przygotowanie

Pomarańczę umyj, sparz, obierz tak, aby skórka nie zawierała jasnych części i pokrój ją w cienkie paseczki. Jabłka umyj, obierz ze skórki, usuń gniazda nasienne, zetrzyj na tarce na grubsze wiórki.

Odważ 1 kilogram. Przełóż do garnka, wsyp cukier żelujący, dodaj skórkę pomarańczową i całość wymieszaj doprowadzając do wrzenia. Gotuj ok. 5 minut.

Garnek zestaw z ognia. Jabłka ostudź, a następnie zmiksuj przystawką do rozdrabniania.

Zagotuj ponownie, a następnie nałóż do wyparzonych słoików, szczelnie zamknij i odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.





DŻEM TRUSKAWKOWY Z RABARBAREM

Słodki smak letnich truskawek w połączeniu z kwaśnym rabarbarem



5 słoików po 200 ml



40 minut

Składniki

- **500 g truskawek**
- **700 g rabarbaru**
- **1 opakowanie Cukru żelującego ze stewią Dr. Oetkera**

Przygotowanie

Truskawki umyj i odszypułkuj, większe pokrój na pół. Rabarbar umyj, obierz ze skórki i pokrój na małe kawałki.

Odmierz 1 kilogram owoców i przełóż je do garnka, wymieszaj z cukrem żelującym. Zagotuj, mieszając od czasu do czasu.

Po upływie 3 minut od zagotowania zestaw z palnika i przelej do wyparzonych wcześniej słoiczek, wypełniając je do pełna. Odstaw na ok. 1/2 h do góry dnem.





GŁADKI DŻEM MALINOWY

Dżem malinowy o niskiej zawartości cukru



5 słoików po 200 ml



40 minut

Składniki

- 1200 g malin
- 1 opakowanie Cukru żelującego ze stewią Dr. Oetkera

Przygotowanie

Oczyszczone owoce umieść w kielichu blendera i zmiksuj. Owoce przetrzyj przez sito. Odmierz 1 kilogram musu i przelej do garnka.

Wymieszaj z cukrem żelującym i zagotuj. Usuń nadmiar piany i po upływie 3 minut przelej do wyparzonych wcześniej słoiczek. Szczelnie zamknij i odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.





KONFITURA Z CZERWONYCH POMARAŃCZY

Doskonała konfitura z cukrem żelującym ze stewią



5 słoików po 200 ml



80 minut

Składniki

- **ok. 1500 g pomarańczy (czerwonych)**
- **1 opakowanie Cukru żelującego ze stewią Dr. Oetkera**

Przygotowanie

Pomarańcze wyfiletuj. Nożem obierz dokładnie ze skórki każdą z pomarańczy tak, żeby obkroić albedo (biała warstwę pod skórą). Usuń błonki, które nadają gorycz. Pozostaw sam miąższ z sokiem.

Odmierz 1 kilogram, przelej do garnka i wymieszaj z cukrem żelującym. Zagotuj, usuń pianę.

Po upływie 3 minut przelej do wyparzonych wcześniej słoiczków, wypełniając je po brzegi. Szczelnie zamknięte odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.





KONFITURA Z OWOCÓW LEŚNYCH

Doskonała konfitura z owoców leśnych z cukrem żelującym ze stewią

 5 słoików po 200 ml

 20 minut

Składniki

- 1000 g mieszanki owoców mrożonych
- 1 opakowanie Cukru żelującego ze stewią Dr. Oetkera

Przygotowanie

Owoce rozmroź, odsącz. Umieść w garnku, wymieszaj z cukrem żelującym i zagotuj. Usuń zbędną pianę i gotuj ok. 3 minut.

Przelej do wyparzonych wcześniej słoiczków, napełniając je po sam brzeg. Szczelnie zamkniję odstaw na ok. 1/2 h do góry dnem.



Słodkie, domowe przetwory – mniej kalorii!



W nowym Cukrze żelującym Dr. Oetkera część cukru została zredukowana i zastąpiona naturalnym środkiem słodzącym pochodzącym ze stewii. Dlatego domowe przetwory będą odpowiednio słodkie, a jednocześnie mniej kaloryczne.

Inspiracji szukaj na www.oetker.pl



Jakość przepisem na sukces