



Labeta

*Začíná sezóna*  
**ZAVAŘOVÁNÍ**



Nakoupíte na  
[www.labeta.cz](http://www.labeta.cz)





Šeříkový sirup  
na letní limonádu

4



Sedmikráskový  
sirup

5



Jahodový džem se šťávou  
z červeného rybízu

6



Rebarborový džem  
se zázvorem

7



Třešňový džem  
s pomerančovým likérem

8



Svěží jahodový džem  
s mátou

9



Med ze smrkových  
výhonků

10



Višně  
v rosolu

11



Rybízové želé  
s rozmarýnem

12



Meruňkový džem  
s rozmarýnem

13



# Šeříkový sirup na letní limonádu

## CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 10 malých květenství čínského šeříku nebo 4 květenství klasického
- › 1 zralé granátové jablko
- › 250 g třtinového světlého cukru
- › 1/2 lžičky Kyseliny citronové Labeta



**POSTUP SE  
DOZVÍTE ZDE**



*S laskavým svolením @teaolivova*



# Sedmikráskový sirup

## CO BUDETE POTŘEBOVAT?

### Na cca 600 ml sirupu:

- › 500 sedmikráskových květů
- › 750–1000 ml převařené horké vody
- › 400–800 g cukru
- › 1 citron (chemicky neošetřený nebo omytý octovou vodou)
- › 1 vrchovatá lžička Kyseliny citronové Labeta



POSTUP SE  
DOZVÍTE ZDE



Slaskavým svolením @rebarboras\_kitchen



# Jahodový džem se šťávou z červeného rybízu

## CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 700 g zralých českých jahod
- › 300 g obraného červeného rybízu
- › 500 g třtinového krupicového cukru
- › 1 sáček JamFixu 2:1 Labeta
- › 1 lžička Kyseliny citronové Labeta



POSTUP SE  
DOZVÍTE ZDE



S laskavým svolením @teolivova

# Rebarborový džem se zázvorem

## CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 500 g rebarbory
- › 200 g třtinového cukru (nebo více, dle chuti)
- › 1 vrchovatá lžička Ovocného pektinu Labeta
- › 1 lžička Kyseliny citronové Labeta nebo šťáva z 1 citronu
- › 1 lžička mletého sušeného zázvoru, nebo 1–2 cm kousek čerstvě nastrouhaného



Slaskavým svolením [@rebarboras\\_kitchen](https://www.instagram.com/rebarboras_kitchen)



POSTUP SE  
DOZVÍTE ZDE





# Třešňový džem s pomerančovým likérem

## CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 1 kg zralých českých třešní
- › 1 dcl pomerančového likéru (př. Gran Marnier)
- › 700 g BIO Třtinového želírovacího cukru Labeta
- › ½ sáčku Ovocného pektinu Labeta
- › špetka Kyseliny citronové Labeta



POSTUP SE  
DOZVÍTE ZDE



*S laskavým svolením @teaolivova*





# Svěží jahodový džem s mátou

## CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 1 kg jahod
- › 1 kg cukru
- › snítka čerstvé máty
- › 1 sáček Ovocného pektinu Labeta



POSTUP SE  
DOZVÍTE ZDE





# Med ze smrkových výhonků

## CO BUDETE POTŘEBOVAT?

### Na 2 menší skleničky:

- › 500 g smrkových výhonků
- › 500 ml vody
- › 500 g cukru
- › 1 větší citron (ideálně chemicky neošetřený)
- › 1 lžička Kyseliny citronové Labeta



POSTUP SE  
DOZVÍTE ZDE



*S laskavým svolením @rebarboras\_kitchen*



# Višně v rosolu

## CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 500 g vypeckovaných višní
- › 200 g červeného rybízu
- › 250 g BIO Třtinového želírovacího cukru 3:1 Labeta
- › trochu rumu (nemusí být)



POSTUP SE  
DOZVÍTE ZDE



*S laskavým svolením @Lenkalives*



# Rybízové želé s rozmarýnem

## CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 700 g zralého červeného rybízu
- › 500 g BIO Třtinového želírovacího cukru 3:1 Labeta
- › 1/2 polévkové lžice Kyseliny citronové Labeta
- › 4 snítky (větvičky) čerstvého rozmarýnu



POSTUP SE  
DOZVÍTE ZDE



S laskavým svolením @teaolivova



# Meruňkový džem s rozmarýnem

## CO BUDETE POTŘEBOVAT?

- › 1 kg vypeckovaných meruněk
- › 1–2 snítky čerstvého rozmarýnu
- › 300 g cukru
- › 1 sáček JamFix 3:1 Labeta
- › 1 citron
- › 1/2 lžičky Kyseliny citronové Labeta



POSTUP SE  
DOZVÍTE ZDE



S laskavým svolením [@rebarboras\\_kitchen](https://www.instagram.com/rebarboras_kitchen)

# Vlastní džem a teplé pečivo



## Bagetky bez lepku

- › jsou bez lepku
- › přidáte jen vodu a 2 lžice oleje
- › droždí je součástí balení
- › připravíte 2 velké nebo 4 malé bagetky



## Chléb žitno-pšeničný

- › obsahuje 46 % žitné mouky
- › bez zahušťovadel, zlepšujících přípravků a barviv
- › přidáte jen vodu
- › chléb upečete v troubě i pekárně
- › droždí je součástí balení

**Labeta**

Raz dva zavařeno...



To nejlepší  
pro vaše zavařování  
nakoupíte na  
**[www.labeta.cz](http://www.labeta.cz)**

# Vyberte si ten správný přípravek pro vaření džemu nebo marmelády

## 1. krok

Jaké máte ovoce?



Druh ovoce

## 2. krok

Potřebujete tento poměr ovoce a cukru



Poměr ovoce:cukru



Množství cukru/fruktózy na 1 kg ovoce

## 3. krok

Chcete cukr zvlášť nebo hotovou směs s cukrem?



Koupím si cukr



Chci směs včetně cukru

KYSELÉ

1:1

1000 G



KYSELEJŠÍ

2:1

500 G



SLADŠÍ

3:1

340 G



SLADKÉ

4:1

250 G



JAHODY

SPECIÁLNÍ

425 G

