



Labeta



LABETA ZAVAŘUJE S BLOGERKOU @teaolivova



Tereza je autorkou instagramového profilu @teaolivova, kde se svými sledujícími sdílí především recepty pro domácí bezzbytkovou kuchyni. Její vaření vychází především ze sezónních surovin lokálních producentů, zpracuje kdejaké spadlé jablko a poslední houbu, co najde v lese. Snaží se šířit osvětu v oblasti šetrného života a ekologické domácnosti. Říká, že zbytky v kuchyni neexistují, jen málo kreativní kuchaři.

Vyberte si ten správný produkt Labeta



POMĚR
OVOCE:CUKR



PRO OVOCE
SLADKÉ NEBO
KyselÉ?



MNOŽSTVÍ
CUKRU/FRUKTÓZY
NA 1 KG OVOCE



OVOCE
A CUKR

CO JE
POTŘEBA
PŘIDAT?



JENOM
OVOCE

POMĚR OVOCE:CUKR	1:1	2:1	3:1	4:1	Speciál
PRO OVOCE SLADKÉ NEBO KyselÉ?	KyselÉ	Kyselejší	Sladší	Sladké	Jahody, třešně, višně, maliny, ostružiny
MNOŽSTVÍ CUKRU/FRUKTÓZY NA 1 KG OVOCE	1000 g	500 g	340 g	250 g	425 g
					
	Ovocný pektin	Želírfix s ovocným cukrem			
					
	Jamfix 1:1 Želírfix 1:1	Jamfix 2:1 Želírfix 2:1	Jamfix 3:1		
					
	Želírfix 1:1	Želírfix 2:1		Želírovací cukr 4:1	
					
		Želírovací cukr 2:1	Želírovací cukr 3:1	Třtinový želírovací cukr 4:1	Želírovací cukr na jahody
					
			BIO třtinový želírovací cukr 3:1	Želírovací ovocný cukr	



Džem z josty a rybízu

Kombinace červeného, bílého a černého rybízu nebo josty doplněná o čerstvou meduňku je skutečným pohlazením chuťových pohárků. Zapomeňte na klasický vánoční rybízový džem a vyzkoušejte o poznání svěžeji z josty a rybízu. Uvidíte, že kdo ochutná, bude se co nevidět shánět po receptu.

OVOCNÝ PEKTIN

- ✓ citrusové zahušťovadlo pro domácí džemy a marmelády
- ✓ obsahuje pouze citrusový pektin
- ✓ vystačí na 1 kg ovoce
- ✓ ideální pro kyselejší ovoce
- ✓ přirozené bez lepků



SUROVINY:

- > 700 g černého rybízu nebo josty
- > 500 g červeného a bílého rybízu
- > 250 g lesních borůvek
- > 1 svazek čerstvé meduňky
- > Ovocný pektin Labeta
- > 1 kg krupicového cukru
- > 1 lžička Kyseliný citronové Labeta

POSTUP:

Natrhané a od stopek a korunek očištěné ovoce vložíme do dostatečně velkého hrnce, ideálně se silným dnem. Přímou na ovoce nasypeme 3/4 dávky cukru promíchaného s pektinem a kyselinou citronovou. Do hrnce

s ovocem ponoříme svazek meduňky. Tyto druhy drobného ovoce stačí vařit asi deset minut, záleží především na obsahu vody. Po pěti minutách vyjeme bylinky a pokud máte rádi džem jemný, rozmixujte. Džem ochutnáme a podle chuti dosladíme cukrem nebo čerstvě vymačkanou citronovou šťávou. Pokud nemáte rádi zrníčka, horký džem přepasírujte. Poté ihned plníme do umytých nahřátých sklenic, zavíčkujeje, otočíme víčkem dolů, přikryjeme utěrkou a necháme hodinu chladnout. Pak už stačí jen skleničky s džemem označit a uložit v chladu a temnu.



Malinovo-rybízový džem

Také jste se těšili na sezónu sbírání a sklizení letošní úrody? Pokud máte dostatek sladkých malin a kyselého rybízu, vyzkoušejte náš tip! Smíchali jsme tyto dva skvělé druhy ovoce a vytvořili perfektní snoubení chutí v lahodném džemu. Zapojte do sbírání plodů vaše ratolesti a uvidíte, že si při zavařování užijete mnoho legrace. A pokud vám malinovo-rybízový džem náhodou vydrží až do zimy, vánoční cukroví bude mít teprve ten správný šmrnc.

SUROVINY:

- > 700 g malin
- > 500 g červeného a bílého rybízu
- > JamFix 2:1 Labeta
- > 500 g třtinového cukru
- > 1 lžička Kyselinu citronovou Labeta

POSTUP:

Natrhané a od stopek a korunek očištěné ovoce vložíme do dostatečně velkého hrnce. Nасыпeme JamFix 2:1 promíchaný s cukrem a kyselinou citronovou a promícháme. Toto měkké ovoce stačí vařit asi deset minut, pak

ho přímo v hrnci rozmixujeme tyčovým mixérem. Znovu povaříme a ochutnáme, podle chuti doladíme cukrem nebo citronovou šťávou. Pokud nemáte rádi malinová zrníčka, horký džem propasírujte přes síto. Ještě horký džem plníme do umytých nahřátých sklenic, zavíčkujeme a otočíme víčkem dolů. Horký džem roztáhne gumičku ve víčku a tím se hermeticky uzavře. Na pracovní desce naplněné sklenice zabalíme do deky a necháme hodinu chladnout. Sklenice skladujeme ideálně v chladu a temnu.



JAMFIX 2:1

- ✓ skvělé složení - jen cukr, pektiny a kyselina citronová
- ✓ skvělý pro kyslejší ovoce
- ✓ sáčkem zželírujete až 1 kg ovoce
- ✓ nezapomeňte koupit cukr, stačí 0,5 kg
- ✓ přirozeně bezlepkový výrobek





Džem z kiwi a angreštu

Stará známá a osvědčená klasika je fajn, my ale máme rádi nové a nevšední kombinace. A co vy? Exotické kiwi a angrešt, který nemůže chybět na žádné zahradě - co říkáte na toto propojení? Sladké a kyselé - kombinace, která zaručeně funguje. Ať už použijete džem do některého moučníku, oživíte jím palačinky, nebo si jej namažete na toast, té svěží chuti se nebudete moci nabažít.



OVOCNÝ PEKTIN

- ✓ citrusové zahušťovadlo pro domácí džemy a marmelády
- ✓ obsahuje pouze citrusový pektin
- ✓ vystačí na 1 kg ovoce
- ✓ ideální pro kyslejší ovoce
- ✓ přirozené bez lepků



SUROVINY:

- > 700 g zralého měkkého klidně až přezrálého angreštu
- > 300 g dužiny z kiwi (váha po oloupání)
- > 700 g třtinového krupicového cukru
- > Lžička Kyseliny citronové Labeta
- > Ovocný pektin Labeta

POSTUP:

Nejprve rozelememe očištěný a propraný angrešt v mlýnku na ovoce, nebo ho rozmixujeme v hrnci tyčovým mixérem na hladkou kaši. Kiwi pokrájíme na menší kusy a přidáme do hrnce k angreštu. Začneme směs pomalu zahřívat a přidáme 3/4 množství cukru promíchaného s celým sáčkem pektinu. Za průběžného míchání necháme ve směsi rozpustit a povaříme dalších 3 až 5 minut. Nyní degustujeme,

podle chuti dosypeme zbývající cukr. Pro lepší konzervaci je dobré přidat ještě lžičku kyseliny citronové - ta zabraňuje množení bakterií a kvasinek v džemu a také podporuje jeho houstnutí. U tohoto konkrétního džemu podpoří i krásně zelenkavou barvu. Správnou konzistenci džemu testujeme „talířkovou metodou“ - jednoduše naneseeme lžičku džemu na talířek a ten po chvilce otočíme vzhůru nohama - pokud nestéká, je dokonalý. Džem rozdělíme do sterilních sklenic s hermeticky uzavíratelným víčkem a těsnící gumičkou. Po naplnění sklenice otočíme dnem vzhůru - horký džem roztáhne gumičku a ta tak neprodyšně sklenici obepne. Takový džem vydrží nejméně 12 měsíců na chladném a tmavém místě, ideální teplota je do 18°C.



Kompot z lesních borůvek

Milujete vůni lesa, šum padajícího listí a chuť čerstvých borůvek? Připravte si kompot z lesních borůvek. Kromě skvělé pochoutky si během jeho přípravy dopřejete i příjemnou procházku v lese. Kdo by nechtěl spojit příjemné s užitečným, co říkáte?

SUROVINY:

- > 1 litr lesních českých borůvek
- > 1 lžička Kyseliny citronové Labeta
- > 300 g krupicového cukru
- > 150 g BIO Třtinového želírovacího cukru Labeta

POSTUP:

Borůvky důkladně probereme od lístečků, propereme vlažnou vodou a necháme okapat. V hrnci připravíme nálev na kompot z litru vody, obou cukrů i kyseliny citronové. Suroviny smícháme, začneme zahřívát na plotně a mícháním rozpustíme všechny

cukr v nálevu. Pak přidáme borůvky a 5 minut povaříme. Připravíme si na hluboký plech čistou utěrku a nalijeme do plechu několik cm vody. Troubu rozejdeme na 100 °C. Nyní plníme kompot do čistých sklenic – pro jistotu je můžete před plněním ještě sterilizovat alkoholem. Sklenice plníme v poměru 2/3 borůvek a do zbytku sklenice nálev. Pevně zavíčujeme, postavíme dnem vzhůru na plech a sterilujeme při snížené teplotě 85 °C asi 15 minut v troubě. Po vyndání už jen necháme kompot vychladnout a mírně ho protřepeme před uložením do temna a chladu.



BIO TŘTINOVÝ ŽELÍROVACÍ CUKR

- ✓ základem je BIO třtinový cukr
- ✓ obsahuje jen BIO cukr a pektiny
- ✓ směs je bez konzervantů
- ✓ vhodná pro sladké ovoce
- ✓ balení vystačí na 1 kg ovoce





Pampeliškový med

Věděli jste, že pampelišku můžete využít celou a to beze zbytku? Zatímco kořen je výborný sušený, čerstvé květy pampelišky jsou skvělé pro výrobu domácího pampeliškového medu. A protože u nás nenajdete jen tak ledajaké recepty, máme pro vás tip na pampeliškový med provoněný svěží meduňkou.

KYSELINA CITRONOVÁ

- ✓ důležitý pomocník při výrobě džemů, marmelád a při zavařování
- ✓ ochutí džem či marmeládu a podpoří její zhoustnutí
- ✓ je to také antioxidant
- ✓ využijte ji místo octa do salátů
- ✓ odstraňte s ní usazený kámen v rychlovarné konvici

SUROVINY:

- > 5 plných hrstí květů pampelišky
- > 1 hrst čerstvých listů meduňky
- > 300 g světlého třtinového cukru
- > 2 citrony s chemicky neošetřovanou kůrou
- > 1/2 lžičky Kyseliny citronové Labeta

Necháme pár minut pobublávat, stáhneme z ohně a přidáme na plátky nakrájené citrony a čisté listy meduňky. Pokud není vše pod hladinou, směs jemně stlačíme vařečkou. Přikryjeme utěrkou a zaklopné pod pokličkou necháme louhovat do druhého dne. Druhý den slijeme a vyždímáme tekutinu přes plátýnko nebo látkovou plenu (pozor, barví). Vyždímáme maximum tekutiny a přidáme cukr a špetku kyseliny citronové. Tekutinu pomalu vaříme a dáváme pozor, ať nám nevzkypí a neuteče. Vaříme a redukuje za občasného míchání, než získá konzistenci medu. Podle množství tekutiny to trvá 1-2 hodiny.

POSTUP:

Natrhane květy rozložíme na mřížku nebo prkénko a necháme vylézt broučky. Do hrnce dáme čisté, ale nemyté květy. Květy nemyjeme pod vodou, připravili bychom se o pyl, který je pro kvalitní med nutností! Zalijeme vodou tak, aby byly květy ponořené a přivedeme k varu.



Univerzální recept na domácí bylinný sirup

Milujete bylinky v kuchyni? Pak vás jistě potěšíme skvělým a navíc univerzálním receptem na domácí bylinný sirup. Máte po ruce bezové květy? Natrhali jste čerstvé fialové pupeny levandule, nebo je právě období pro krásné žluté pampelišky? Není snadnější cesty, než si připravit bylinky podle svých preferencí a pustit se do receptu.

SUROVINY:

- > 100 g květů (např. levandulových nebo jiných bylinek)
- > 1 bio citron
- > 200 g BIO Třtinového želírovacího cukru Labeta
- > 1 lžička Kyseliny citronové Labeta
- > 150 g třtinového cukru

POSTUP:

Květy obereme ze stonků (100 g odpovídá asi čtyřem hrstem květů) a vložíme na dno hrnce.

Citron pokrájíme na tenké plátky a vyskládáme na květy. Zalijeme litrem převařeného, ale zchladlé vody a necháme pod pokličkou louhovat přes noc nebo lépe celých 24 hodin. Scedíme květy přes plátýnko a vyždímáme je, co to půjde. Do tekutiny přidáme cukr, želírovací cukr a kyselinu citronovou, začneme svářet a míchat, dokud se vše nerozpustí. Zredukujeme tekutinu asi o třetinu, slijeme sirup do hermeticky uzavíratelných lahvíček, otočíme dnem vzhůru a necháme zchladnout.



BIO TŘTINOVÝ ŽELÍROVACÍ CUKR

- ✓ základem je BIO třtinový cukr
- ✓ obsahuje jen BIO cukr a pektiny
- ✓ směs je bez konzervantů
- ✓ vhodná pro sladké ovoce
- ✓ balení vystačí na 1 kg ovoce





Labeta



Vše potřebné
nakoupíte na
www.labeta.cz

