



Labeta



LABETA ZAVAŘUJE S BLOGERKOU @lenkalives

Lenka má ráda sezónní potraviny a možnost otevřít si v zimě skleničku meruněk uzrálých na sluníčku (což se podle ní vůbec nedá porovnat s těmi v obchodech). Většinu ovoce a zeleniny si pěstuje doma na zahrádce tak, jak je její rodina odjakživa zvyklá. To jí v životě dává opravdu smysl...

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

	1:1	2:1	3:1	4:1	Speciál
POMĚR OVOCE:CUKR					
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
OVOCE A CUKR	 Ovocný pektin	 Želírfix s ovocným cukrem			
CO JE POTŘEBA PŘIDAT?	 Jamfix 1:1 Želírfix 1:1  Želírfix 1:1	 Jamfix 2:1 Želírfix 2:1  Želírfix 2:1	 Jamfix 3:1	 Želírovací cukr 4:1	 Želírovací cukr na jahody
JENOM OVOCE		 Želírovací cukr 2:1	 Želírovací cukr 3:1	 Třtinový želírovací cukr 4:1  Želírovací ovocný cukr	



BIO třtinový
želírovací cukr
3:1



Bezový sirup



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



Osladit a zároveň osvěžit během horkého léta? S tím vám rozhodně pomůže limonáda z bezového sirupu. Když si jej navíc uděláte sami doma, o dokonalou chuť bude postaráno. Osvěžující sirup z čerstvých bezových květů hravě zvládnete. Buďte si jisti, že tím potěšíte i vaše děti, které sladké šťávy přímo zbožňují. Sbírání bezových květů pro ně navíc může být skvělou zábavou.

SUROVINY:

- > 4,5 l vody
- > 1,5 kg cukru
- > 1 lžička Kyseliny citronové Labeta
- > 4 bio citrony, nebo citrony bez kůry
- > bezové květy

POSTUP:

Den předem svaříme vodu a necháme ji zchladnout - mít vše vyvařené, čisté a vydesinfikované alkoholem je klíčovým krokem k tomu, že se sirup nezkaží. Do vody naložíme květy, které jsme pečlivě prohlédli a odstranili případné nečistoty a přidáme plátky ze dvou citronů, a kyselinu citronovou. Dávám jich co nejvíc, aby byl nálev

co nejsilnější. Druhý den scedíme, a pořádně vymačkáme. Ve velkém hrnci tekutinu svaříme s cukrem a šťávou ze zbývajících dvou citronů. Stačí povařit pár minut. V tomto bodě je důležité ochutnávání a případné doslazení/dokyselení. Lahve i víčka dobře umyjeme a naplníme vroucí vodou z konvice až do chvíle, kdy se chystáme nalít do nich sirup. Vysoká teplota také ničí bakterie, proto se snažíme po dobu celého procesu udržet vše co nejteplejší. Víčka po umytí vytřeme čistým alkoholem. Vroucím sirupem naplníme láhve, vatičkou namočenou v alkoholu otřeme hrdlo, zavíčkujeme, otočíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.



Borůvkovo-levandulový sirup

Borůvky jsou právem označovány za superpotravinu, která navíc skvěle chutná. Když se ovšem ještě spojí s naprosto podmanivou vůní levandule, je o dokonalost postaráno. Kdo jednou ochutná, už nebude chtít nic jiného. Řeč je o borůvkovo-levandulovém sirupu.

SUROVINY:

- > 0,5 l borůvek
- > 300 g BIO třtinového želírovacího cukru Labeta
- > 0,5 lžičky Kyseliny citronové Labeta
- > pár stonků levandule
- > půlka citronu
- > případně voda na doředění

POSTUP:

Den předem prosypeme borůvky BIO třtinovým želírovacím cukrem a pořádně rozmačkáme, aby pustily šťávu. V tuto chvíli

rovnou přidáme kyselinu citronovou a vše, čím chceme sirup dochutit a necháme přes noc odležet v chladu. Želírovací cukr zajistí, že sirup z něj bude krásně hustý. Druhý den směs pořádně přecedíme, doředíme vodou dle svých preferencí a chuti. Svaříme a plníme do sterilizovaných lahvíček. Hrdla i víčka otreme alkoholem, uzavřeme a obrátíme dnem vzhůru až do vychladnutí. Tímto univerzálním receptem lze zužitkovat téměř jakékoli ovoce. Větší kusy jen místo rozmačkání nadrtíme tyčovým mixérem.



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





Jahodovo – třešňový džem



JAMFIX 1:1

- ✓ skvělé složení - jen cukr, pektiny a kyselina citronová
- ✓ řešení pro kyselé ovoce
- ✓ přidejte až 1 kg ovoce
- ✓ nezapomeňte přidat až 1 kg cukru
- ✓ přirozeně bezlepkový výrobek



Sladký třešně zrály... pokud se i vám na stromě červenají třešně, hned si připravte košík a pár jich natrhejte. Cestou to vezměte kolem jahodového záhonku a přidejte i několik jahod. A co pak s tím? Jednoduše si připravte jahodovo-třešňový džem ochucený čerstvým citronem. Dokonalost. Ať už jej budete užídat po lžičkách, na čerstvě upečeném chlebu nebo palačinkách, nebudete jej mít stále dost.

SUROVINY:

- > 0,5 kg jahod
- > 0,5 kg vypeckovaných třešní
- > JamFix 1:1 Labeta
- > Kyselina citronová Labeta podle chuti
- > šťáva z půlky citronu
- > 800 g cukru

POSTUP:

Ovoce rozmělníme tyčovým mixérem, přidáme šťávu z citronu, která dodá super aroma, a nakonec balíček JamFixu 1:1 smíchaný

s cukrem. Za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme asi 5 minut (průběžně sbíráme pěnu). Ochutnáme, dochutíme kyselinou citronovou a řádně promícháme. Pro jistotu provedeme test – kapku džemu dáme na talířek, a pokud nestéká, můžeme plnit do čistých a vyvařených sklenic a otáčíme dnem vzhůru. Pokud je džem moc tekutý, přidáme ještě trochu JamFixu, který musí být smíchaný s cukrem - předejdeme tak hrudkování.

Linecký džem rybíz a jahoda

Kdy jindy si připravit zásobu na zimu a hlavně na pečení vánočního cukroví, než v době sklizně rybízu. Pokud nepatříte k milovníkům kyslejších chutí, ozvláštněte váš rybízový džem jahodami. Sladkost jahod podtrhne chuť rybízu. Uvidíte, že po lineckém cukroví s rybízovo-jahodovým džemem se jen zapráší.

SUROVINY:

- > 0,5 kg jahod
- > 0,5 kg červeného rybízu
- > 800 g cukru
- > špetka skořice
- > Ovocný pektin Labeta
- > Kyselina citronová Labeta dle potřeby

POSTUP:

Ovoce rozmixujeme a směs propasírujeme přes síto, abychom

se zbavili pecek z rybízu. Do přepasírovaného ovoce přidáme ovocný pektin smíchaný s cukrem a skořicí a přivedeme k varu. Protože rybíz bývá dost kyselý, kyselinu citronovou přidáváme opatrně, ale nevynecháváme ji - je to důležitá součást konzervace. Plníme do horkých čistých skleniček a sterilujeme otočením víčkem dolů.



OVOCNÝ PEKTIN

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





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

Džem z černého rybízu a malin

Neobvyklá kombinace černého rybízu se sladkými malinami vás ohromí dokonalou souhrou chutí.

Určitě ji vyzkoušejte, stojí opravdu za to!

SUROVINY:

- > 1 kg černého rybízu
- > 300 g malin (nebo podle chuti)
- > 1 balení BIO třtinového želírovacího cukru Labeta
- > trochu Kyseliny citronové Labeta

POSTUP:

Z rybízu odstraníme nečistoty, stopky můžeme ponechat. Rozmixujeme ho na pyré a přepasírujeme přes cedník.

K pyré přidáme maliny a zbylé suroviny. Opatrně promícháme, aby se maliny úplně nerozmačkaly, a přivedeme k varu. Tento poměr surovin udělá trochu řidší džem, aby se dobře roztíral. Pokud chceme spíše tužší, přidáme želírovací cukr navíc. Vroucí džem plníme do horkých skleniček, víčka i hrdla otřeme vatičkou namočenou v alkoholu a po zavření obrácíme dnem vzhůru.





Meruňkový džem s citronem



Věděli jste, že pouhých osm kusů meruněk pokryje denní dávku vitamínu C? Pokud jste už tohoto sladkého ovoce přejedení, máme pro vás tip! Uchovejte si je na zimu. Ideální formou, jak je zpracovat a neztratit na chuti, je lahodný džem. A pokud fandíte jednoduchým, o to ale zajímavějším chutím, vyzkoušejte recept na meruňkový džem s citronem.

SUROVINY:

- > 2 kg meruněk i s peckami
- > 750 g cukru
- > šťáva ze dvou citronů
- > JamFix 2:1 Labeta

POSTUP:

Meruňky rozmačkáme štouchadlem na brambory, prospeme cukrem, přidáme citron a necháme přes noc pustit šťávu. Druhý den přidáme necelé

balení JamFixu 2:1, ale pokud chceme klasický hustý džem, množství zvýšíme. Provaříme pozvolna 15 minut, naplníme do sterilizovaných skleniček a vložíme na 10-20 minut dodatečně sterilizovat do trouby vyhřáté na 120 °C. Protože jsou v džemu pecky a větší kusy ovoce, musíme si být jisti, že je opravdu důkladně uvařený i zakonzervovaný.

JAMFIX 2:1

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





Meruňkovo-malinový dvojbarevný džem



OVOCNÝ PEKTIN

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



Rádi si v kuchyni hrajete? Nebojíte se zkoušet, které kombinace spolu fungují a které naopak absolutně nejdou k sobě? Máme pro vás tip na jedno neokoukané a navíc barevné spojení. Řeč je o meruňkovo-malinovém dvojbarevném džemu. Dá to sice trochu práce navíc, ale výsledek rozhodně stojí za to!

SUROVINY:

- > 400 g malin
- > 400 g meruňek
- > *Ovocný pektin Labeta*
- > cca 1 kg cukru
- > 0,5 lžičky *Kyseliny citronové Labeta*

POSTUP:

Každé ovoce zvlášť rozmáčkáme, promícháme s polovinou cukru a pektinem a necháme pustit šťávu. Džem je třeba uvařit odděleně, proto veškeré suroviny rozdělíme napůl. Ovoce s cukrem přivedeme k varu, přidáme kyselinu

citronovou a necháme pár minut probublat. Sbíráme případnou pěnu a nezapomeneme ochutnávat a doslazovat či dokyselovat podle naší chuti. Do sterilizovaných skleniček plníme nejprve malinový džem do poloviny sklenky a necháme ho ztuhnout. Mezitím si stejným způsobem uvaříme meruňkovou část. Tu opatrně nalijeme na již vychladlé maliny a zavíčkujeme. Víčka i hrdla skleniček jsme předtím otřeli alkoholem. Tento džem je dobré sterilovat v zavařovacím hrnci, či ve vodě v kastrolu na sporáku alespoň po dobu 10 minut.



Mangový džem s broskvemi

Patříte k milovníkům exotického ovoce? Naštěstí žijeme v době, kdy není o tyto pochutiny nouze. Máte chuť na šťavnaté mango uprostřed tuhé zimy? Žádný problém! Co si jej ale trochu ozvláštnit? Jak myslíte, že chutná mangový džem se sladkými broskvemi? S našim receptem to můžete sami otestovat.

SUROVINY:

- > 1 co nejzralejší mango
- > 700 g broskví
- > 800 g cukru
- > Ovocný pektin Labeta
- > Kyselina citronová Labeta
- > šťáva z 1 citronu

POSTUP:

Broskve je nejprve třeba naříznout, spařit a oloupat. Společně s mangem je nakrájíme na drobno (směs můžeme dle

chuti i lehce rozmixovat). Cukr smícháme s pektinem, spojíme s ovocem, přidáme citronovou šťávu a přivedeme k varu. Průběžně ochutnáváme a chuť doladíme kyselinou citronovou, která nám zároveň pomůže džem zakonzervovat. Pokud se při vaření objeví pěna, opatrně ji odebíráme. Hotový džem můžeme plnit buď do sterilizovaných skleniček a otáčet dnem vzhůru, nebo ho zavarit v troubě či hrnci ponořeném ve vodě.



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





Hruškovo - citronový džem



JAMFIX 3:1

- ✓ skvělé složení - jen cukr, pektiny a kyselina citronová
- ✓ řešení pro sladší ovoce
- ✓ přidejte až 1 kg ovoce
- ✓ nezapomeňte přidat až 330 g cukru
- ✓ přirozeně bezlepkový výrobek



Jsou pokrmy a nápoje, které vám připomínají určité roční období? Hruškovo-citronový džem je tak dokonalou pochoutkou pro sychravé podzimní dny či dlouhé zimní večery. Sladká chuť hrušky v kombinaci s kyselým citronem má něco do sebe. Můžete jím ozvláštnit nedělní palačinky či váš oblíbený moučník, nebo jej jen tak užídat po lžičkách.

SUROVINY:

- > 800 g zralých žlutých hrušek
- > 4 bio citrony
- > Jamfix 3:1 Labeta
- > Kyselina citronová Labeta
- > 300 g bílého cukru

POSTUP:

Dejte si záležet při výběru hrušek – musí být krásně šťavnaté a jemné – tzv. máslovky. Nejdříve ze dvou citronů nastrouháme kůru do misky a ze všech vymačkáme šťávu. Lžičkou vybereme i zbytek

dužiny. Až potom začneme krájet hrušky – loupat je nemusíme. Protože velmi rychle na vzduchu hnědnou, krájíme je rovnou do misky s citronovou šťávou a promícháváme, aby zůstal džem světle žlutý. Poté přidáme cukr, půl lžičky kyseliny citronové a celý balíček JamFixu 3:1, promícháme a svaříme asi 10 minut. Naplníme do vyvařených sklenic, víčko i hrdlo otřeme vatičkou namočenou v alkoholu a po uzavření obrátíme dnem vzhůru.



Labeta



Vše potřebné
nakoupíte na
www.labeta.cz

