



Labeta



2

ZAVAŘOVÁNÍ S LABETOU

Létem nekončíme



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

KyselÉ

Kyselejší

Sladší

Sladké

Jahody, třešně,
višně, maliny,
ostružiny

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



Želírovací
cukr 2:1



Želírovací
cukr 3:1



BIO třtinový
želírovací cukr
3:1



Želírovací
cukr 4:1



Třtinový
želírovací cukr 4:1



Želírovací
ovocný cukr



Želírovací cukr
na jahody



Citronová chia marmeláda

Máte rádi neobvyklé chutě? A co něco exotického s pořádnou dávkou živin? Citronová chia marmeláda navíc nádherně voní! Chcete překvapit vaši rodinu originální marmeládou? Připravte si společně s námi tuto chuťovku. Nebojte se dlouhého vaření, citronová marmeláda je hotová raz dva.

SUROVINY

- > 750 g citronů
(oloupaných, bez blanek)
- > 3 lžičky citronové kůry
- > 6 lžic cukru
- > Třtinový želírovací cukr 4:1 Labeta
- > 1,5 lžičky chia semínek

POSTUP

Citrony oloupeme, jednotlivé měsíčky zbavíme blanek a pokrájíme na menší kousky. Při odstraňování blanek jsme důslední, předejdeme tak zhořknutí marmelády. Citrony rozmixujeme, přidáme citronovou kůru a Třtinový želírovací cukr 4:1. Směs dobře promícháme a po-

vaříme 3–5 minut. Po odstavení z plamene vmícháme chia semínka a hotovou marmeládu plníme do sklenic. Zavičkované sklenice otočíme dnem vzhůru a necháme při pokojové teplotě zchladnout..

NAŠE TIPY

- > Místo mixování můžeme citron pokrájet na malé kousky a před přidáním želírovacího cukru 5 minut povařit. Místo hladké marmelády tak vznikne džem s kousky ovoce.
- > Po uvaření je marmeláda řidší. Je třeba myslet na to, že ji zahustí chia semínka a jako u každého džemu k tuhnutí přispěje také zchladnutí.



TŘTINOVÝ ŽELÍROVACÍ CUKR 4:1

- ✓ žádný bílý cukr
- ✓ určený pro opravdu sladké ovoce
- ✓ jeden sáček vystačí na 1 kg ovoce
- ✓ přidejte už jenom ovoce
- ✓ přirozeně bezlepkový výrobek





OVOCNÝ PEKTIN

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



Hruškový džem s badyánem, hřebíčkem a skořicí

Rádi připravujete nové marmelády a džemy?

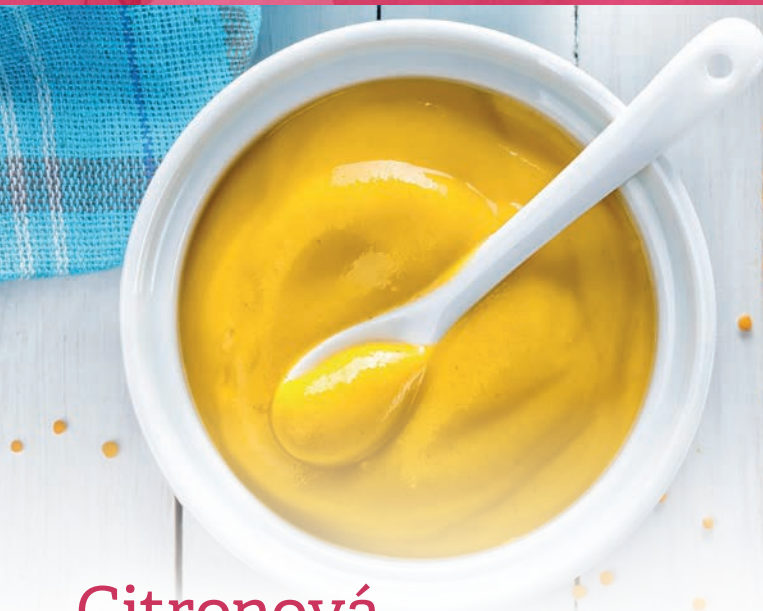
Patříte mezi fanoušky neobvyklých kombinací a netradičních chutí? Máme pro vás tip na dokonalý hruškový džem s badyánem, hřebíčkem a skořicí, se kterým si připomenete vánoční pohodu v každé lžičce po celý rok.

SUROVINY

- > 2 kg zralých hrušek
- > Ovocný pektin Labeta
- > 100 g třtinového cukru
- > 100 ml vody
- > 3 lžice medu
- > 4 ks hřebíčku
- > 2 ks badyánu
- > 1 tyčinka celé skořice
- > kůra z 1,5 citronu

POSTUP

Omyté hrušky oloupeme, zbavíme jádřinců a nastrouháme nahrubo. Nastrouhané hrušky dáme do hrnce, podlijeme vodou, přidáme med, koření a cukr promíchaný s Ovocným pektinem. Vše za stálého míchání rozvaříme na hustou kaši (cca 10 min). Z hotového džemu vyjme koření a plníme do sklenic. Uzavřené sklenice obrátíme dnem vzhůru a necháme zchladnout při pokojové teplotě.



Citronová horčice

Horčice má své místo snad v každé domácnosti. A co rodina, nebo možná dokonce člen domácnosti, to jiný oblíbený druh horčice. Vyzkoušejte netradiční kombinaci pikantního hořčičného semínka a svěžího citronu, kterou si všichni v rodině oblíbí.

SUROVINY

- > 100 g hořčičného semínka Labeta
- > 160 ml vody
- > 2 lžíce octa
- > 3 lžíce cukru
- > 1 lžička soli
- > 1 lžička citronové kůry
- > 1 lžička citronové šťávy

POSTUP

Všechny suroviny dáme do mísy a důkladně promícháme. Směs ne-

cháme 24 hodin odpočinout v chladničce. Odleželou směs rozmixujeme. Jemnost mixování zvolíme podle vlastní preference. Rozmixovanou hořčici dáme znovu na 24 hodin odležet do chladničky, kde ji následně také skladujeme.

NAŠE TIPY

- > Čerstvě připravená horčice je hodně pikantní. Dopřejte jí pár dní na rozležení, aby se ostrý říz trochu vstřebal.



HOŘČIČNÉ SEMÍNKO

- ✓ vypěstováno v České republice
- ✓ zdroj vitamínu B
- ✓ ideální k dochucení nálevů při nakládání zeleniny
- ✓ hlavní složka jednoduché domácí horčice



Džem z bezových květů

Z voňavých bezových květů kromě limonády zvládnete jednoduše připravit i džem. Učaruje vás nejen svěží chutí, ale i drobnými kvítečky, které v hotovém džemu zůstanou a skleničku krásně ozdobí. Bezové květy najdete až v průběhu května, není však radno přilít otálet. Připravte se na sběr s předstihem, aby vás nepřekvapilo jejich rychlé odkvetení.



ŽELÍRFIX 2:1

- ✓ skvělý pro středně sladké ovoce
- ✓ sáčkem zželírujete až 1 kg ovoce
- ✓ nezapomeňte přidat cukr, stačí 0,5 kg
- ✓ přirozeně bezlepkový výrobek



SUROVINY

NA SIRUPOVÝ ZÁKLAD

- > 200 g třtinového cukru
- > 800 ml vody
- > šťáva z 1 citronu
- > 20 bezových květů

NADŽEM

- > trocha zázvoru (podle chuti)
- > kůra a šťáva z 1 citronu
- > 2 Želírfixy 2:1 Labeta
- > kvítky ze 2 velkých bezových květů

POSTUP

SIRUPOVÝ ZÁKLAD

Třtinový sirup spolu s vodou svaříme po dobu 5–10 minut na mírném ohni. Po vychladnutí přidáme citronovou šťávu, promícháme

a přidáme bezové květy, které lehce zatížíme, aby zůstaly pod hladinou. Necháme přes noc louhovat v lednici.

DOKONČENÍ DŽEMU

Vylouhovaný sirup přecedíme, přidáme nastrouhaný zázvor (bez vláken), nastrouhanou citronovou kůru, oba Želírfixy 2:1 a povaříme 3–5 minut. Ke konci přidáme citronovou šťávu, která džem dochutí a zároveň podpoří ztuhnutí. Po odstavení z plotny přidáme natrhané kvítečky z bezových květů. Vznikne tak na pohled nezapomenutelný džem plný drobných kvítků. Horký džem nalijeme do čistých skleniček, zavíčkujeme, postavíme dnem vzhůru a necháme zchladnout.

Jahodová marmeláda s čokoládou

Milujete sladké a nikdy neodoláte šťavnatému ovoci s čokoládou? Co byste řekli tomu, mít takovou kombinaci vždy po ruce? Stačí, když si podle našeho odzkoušeného receptu připravíte jahodovou marmeládu s čokoládou. Už se vám sbíhají sliny? Co teprve, až ochutnáte!

SUROVINY

- > 960 g jahod
- > 80 g hořké čokolády
- > BIO třtinového želírovacího cukru 3:1 Labeta

POSTUP

Jahody pečlivě očistíme a rozmixujeme (nebo rozemeleme či prolisujeme) - míra rozmixování není daná, řídíme se jen podle vlastní preference. K rozmixovanému ovoci přidáme BIO třtinový želírovací cukr 3:1 a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme 3–5 minut. Jakmile směs odstavíme z plotny,

vmícháme nahrubo nastrouhanou čokoládu, ihned poté marmeládou plníme čisté sklenice. Zavičkujeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme zchladnout.

NAŠE TIPY

- > Marmeládu jsme připravili s nastrouhanou hořkou čokoládou i čokoládou na vaření. Pro ty, kteří se do strouhání nehrnou, jsme vyzkoušeli také přípravu s hotovými čokoládovými peckami z obchodu.
- > Všechny tři marmelády dopadly na jedničku a je jen na vás, kterou variantu si vyberete.



BIO TŘTINOVÝ ŽELÍROVACÍ CUKR 3:1

- ✓ 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-meduňkový džem

OVOCNÝ PEKTIN

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



Chybí vám dokonalá tečka v jinak perfektní chuti jahodového džemu? Tečka s lehce kořeněnou příchutí a vůní citronu? Přesně takový šmrnc dodá tradičnímu jahodovému džemu snítka meduňky, kterou najdete téměř v každé zahrádce. Vyjeďte ze starých kolejí a zkuste letos džem s příchutí této voňavé bylinky.

SUROVINY

- > 1 kg jahod
- > 1 kg cukru
- > snítka čerstvé meduňky
- > Ovocný pektin Labeta

POSTUP

Lístky meduňky omyjeme a nadrobno pokrájíme, stejně tak jahody. Pro džem bez kousků ovoce vše rozmixujeme dohladka. K pokrájené či rozmixované směsi přidáme cukr a Ovocný pektin a důkladně promícháme. Za stálého míchání

přivedeme k varu a vaříme 3–5 minut. Ihned po odstavení z plotny plníme džemem čisté sklenice. Zavíčkujeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme zchladnout. Skladujeme na suchém, tmavém a chladném místě.

NAŠE TIPY

- > Čím víc meduňky přidáte, tím výraznější džem dočutí - budte odvážní a experimentujte!
- > Máte doma bylinkovou zahrádku? Zkuste meduňku vyměnit za mátu.



Melounový džem

Melounové smoothies, melounový koktejl nebo melounová zmrzlina je celkem běžná záležitost. Co byste ale řekli melounovému džemu? Vyzkoušeli jsme pro vás připravit lahodný a na jazyku se rozplývající melounový džem. A protože meloun má bledou barvu, přidali jsme do džemu ještě hrst skvělých malin. Lehká konzistence a svěží chuť přijde vhod nejen během dlouhých zimních večerů.

SUROVINY

- > 2 kg melounové dužiny bez jadérek
- > 400 g cukru
- > šťáva ze 2 citronů
- > 4 balení Ovocného pektinu Labeta

POSTUP

Dužinu melounu zbavíme jadérek, rozkrájíme na menší kostky a spolu s hrstí malin rozmixujeme.

Promícháme cukr s Ovocným pektinem a spolu se šťávou z citronů vmícháme k rozmixovanému melounu. Směs vaříme do zhoustnutí. Hotovým džemem plníme čisté skleničky, zavíčkujeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme zchladnout.

NAŠE TIPY

- > Džem můžeme dochutit přidáním trochy nastrohané citronové kůry.

OVOCNÝ PEKTIN

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





Rajčatový džem s vůní rumu

OVOCNÝ PEKTIN

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

Co byste řekli na kombinaci rajčat a rumu? Možná je to propojení chutí netradiční, výsledek ale stojí za to! Jestliže se vám letos urodilo hodně rajčat, neváhejte a pusťte se do přípravy rajčatového džemu s vůní rumu. Kombinace je to opravdu povedená. Vůně a chuť rumu navíc potěší i pány, kteří jinak džemům příliš neholdují.

SUROVINY

- > 2 kg zralých rajčat
- > 800 g cukru
- > 120 ml rumu
- > 2 lžičky Kyseliny citronové Labeta
- > Ovocný pektin Labeta
- > 2 Vanilinové cukry Labeta

POSTUP

Rajčata omyjeme, rozkrájíme i se slupkou na menší kousky a v hrnci

je rozvaříme na kaši (nepodléváme, rajčata jsou šťavnatá a pustí dost šťávy). Rajčatovou kaši necháme vychladnout a poté propasírujeme přes síto, abychom odstranili semínka a slupky. Promícháme cukr, kyselinu citronovou, ovocný pektin a vanilinové cukry a tuto směs vmícháme do rajčatové kaše. Přidáme rum, vše důkladně promícháme, přivedeme k varu a několik minut vaříme do zhoustnutí.





Malinový džem s kapkou rumu

Sklidili jste košík malin? Odolejte pokušení úrodu hned sníst a uvařte malinový džem ovoněný kapkou rumu. Hodí se nejen jako sladká snídaně. Jeho jemná chuť dovede k dokonalosti i vaše moučníky nebo dorty.

SUROVINY

- > 1 kg malin
- > Želírovací cukr 2:1 Labeta
- > 200 ml rumu
- > 1 lžička kyseliny citronové Labeta

POSTUP

Omyté maliny smícháme s želírovacím cukrem 2:1, přivedeme k varu a krátce povaříme. Necháme

chvilku vychladnout, přidáme rum a kyselinu citronovou. Znovu prohřejeme do zhoustnutí. Hotovým džemem plníme čisté sklenice. Zavičkujeme, postavíme dnem vzhůru a při pokojové teplotě necháme zchladnout.

NAŠE TIPY

- > Maliny dozrávají většinou během prázdnin, některé odrůdy ale sklídíte i na podzim.



ŽELÍROVACÍ CUKR 2:1

- ✓ vhodný pro středně sladké ovoce
- ✓ sáček vystačí na 1 kg ovoce
- ✓ přidejte jen ovoce a podle chuti kyselinu citronovou
- ✓ přirozeně bezlepkový výrobek





ŽELÍROVACÍ CUKR 2:1

- ✓ vhodný pro středně sladké ovoce
- ✓ sáček vystačí na 1 kg ovoce
- ✓ přidejte jen ovoce a podle chuti kyselinu citronovou
- ✓ přirozeně bezlepkový výrobek



Ostružinovo-hruškový džem s ořechy

Vůně a chutě podzimu v jedné skleničce? Smíchejte ostružiny s hruškami a přidejte hrst vlašských ořechů. Tato jedinečná kombinace vás ohromí a chuťové pohárky se nebudou moci nabažit. Takové palačinky či lívance s ostružinovo-hruškovým džemem s ořechy, to je to pravé pro pohodové nedělní ráno.

SUROVINY

- > 500 g ostružin
- > 500 g hrušek
- > 2 balení Želírovacího cukru 2:1 Labeta
- > hrst vlašských ořechů
- > 5 lžíc citronové šťávy

POSTUP

Ovoce omyjeme, hrušky oloupe-
me, zbavíme jádřinců, podlijeme
trochou vody a dusíme doměkka

(dusíme v závislosti na odrůdě hru-
šek - měkkší hrušky budou podušeny
dříve, tvrdší o pár minut později).
K měkkým hruškám přidáme roz-
mačkané ostružiny, 2 balíčky želí-
rovacího cukru 2:1 a vaříme, dokud
směs nezhoustne. Do hrnce s hoto-
vým džemem vmícháme najemno
nasekané ořechy a citronovou
šťávu. Džem plníme do čistých skle-
nic, zavíčkujeme, obrátíme dnem
vzhůru a necháme zchladnout při
pokojové teplotě.



Dýňový džem se skořicí

Podlehli jste úžasné podzimní atmosféře a blížících se Vánoc? Všude voní pečená jablíčka, domácnosti zdobí dýně a po procházce se zahříváte lahodným čajem? Abyste se dostali ještě více do podzimní nálady, připravte si vynikající dýňový džem s voňavou skořicí.

SUROVINY

- > 1 kg dýně
- > Skořicový cukr Labeta
- > Želírovací cukr 2:1 Labeta
- > citronová šťáva podle chuti

POSTUP

Dýni oloupeme, zbavíme semínek a pokrájíme na menší kousky, které povaříme ve vodě několik minut (do

změknutí). Rozvařené kousky dýně rozmixujeme, přidáme skořicový cukr, Želírovací cukr 2:1 a citronovou šťávu podle chuti. Směs důkladně promícháme. Za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme 3–5 minut. Hotovým džemem plníme čisté sklenice, zavíčkujeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme při pokojové teplotě zchladnout.

ŽELÍROVACÍ CUKR 2:1

- ✓ vhodný pro středně sladké ovoce
- ✓ sáček vystačí na 1 kg ovoce
- ✓ přidejte jen ovoce a podle chuti kyselinu citronovou
- ✓ přirozeně bezlepkový výrobek





Jablečný džem s vánočním kořením

OVOCNÝ PEKTIN

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



Milujete, když se kuchyní rozprostře vůně Vánoc? Skořice, hřebíček, vanilka - jedinečné vůně a chutě, které nesmí chybět na žádné vánoční hostině. Pokud se chcete už teď na tento sváteční čas naladit, připravte si jablečný džem s vánočním kořením. Skvěle se hodí na cukroví i chléb coby netradiční zpestření snídaně. Navíc při přípravě džemu přilákáte do kuchyně i mlsné jazýčky vašich ratolestí.

SUROVINY

- > 2 kg jablek
- > 1 kg cukru (nebo dle chuti)
- > 6 ks hřebíčku
- > 1 celý vanilkový lusk
- > 1 tyčinka skořice
- > Ovocný pektin Labeta

POSTUP

Jablka omyjeme a rozdělíme na 2 poloviny. Jednu polovinu nakrájíme na malé kostičky (včetně slupek a jádřinců). Druhou polovinu oloupeme, zbavíme jádřinců a taktéž pokrájíme

na malé kostičky. Nakrájená jablka se slupkou a jádřinci dáme do hrnce, podlijeme vodou a dusíme několik minut doměkka. Po vychladnutí propasírujeme přes sítko do hladké kaše. Jablka zbavená jádřinců a slupek rozmixujeme tyčovým mixérem dohladka a přidáme k propasírované jablečné kaši. Ke směsi přidáme koření, cukr, Ovocný pektin a vaříme do husté hmoty. Hotový džem plníme do sklenic, uzavíkáme, obrátíme dnem vzhůru a při pokojové teplotě necháme zchladnout.

6 DOBRÝCH RAD PRO VAŠE ZAVAŘOVÁNÍ



Želírovací přípravek vybíráme s ohledem na ovoce, které budeme zavařovat – čím sladší ovoce, tím vyšší poměrové číslo v názvu výrobku volíme (více v tabulce na straně 2).

Kupujeme/sbíráme vždy větší množství ovoce, než je uvedeno v receptu. Musíme počítat s odpadem, který do marmelády nezužítujeme (slupky, pecky, jádřince).



Je-li ovoce hodně šťavnaté nebo chceme-li připravit tužší marmeládu, použijeme menší množství ovoce, než je uvedeno v receptu nebo na želírovacím prostředku.

Pěnu vznikající při vaření marmelády nebo džemu nevyhazujeme. Je stejně dobrá jako zavařenina pod ní, jen má kratší trvanlivost. Doporučujeme sesbíranou pěnu dát do zvláštní skleničky, skladovat v ledničce a spotřebovat co nejdříve.



Džem po zchladnutí ztuhne. Chceme-li ověřit konzistenci už při vaření, nabereme trochu džemu na čistou lžičku a necháme zchladnout.

Přidáním citronové šťávy nebo kyseliny citronové marmeládu nejen dochutíme, ale zároveň podpoříme proces želírování - marmeláda bude tužší, navíc si ovoce déle udrží svou barvu.





Vše potřebné
najdete na
www.labeta.cz