



Labeta

1

ZAVAŘOVÁNÍ S LABETOU

Létem nekončíme



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



+



OVOCE
A CUKR



Ovocný pektin

Želirfix 1:1



Želirfix
s ovocným
cukrem

Želirfix
2:1



Želirovací
cukr 4:1



Třtinový
želirovací cukr 4:1



Želirovací cukr
na jahody

CO JE
POTŘEBA
PŘIDAT?



JENOM
OVOCE



Želirovací
cukr 2:1



Želirovací
cukr 3:1



BIO třtinový
želirovací cukr
3:1



Želirovací
ovocný cukr

Ananasový džem s kardamomem



Ani chladná zima není překážkou pro vykouzlení marmeládového zázraku. Stačí zapomenutý želírovací cukr z letních měsíců, ananas a trocha exotického koření. Dokonalý recept jsme už vymysleli za vás...

SUROVINY

- > 1 kg očištěného ananasu
- > 2 g mletého kardamomu
- > kůra z 1 citronu
- > citronová šťáva podle chuti
- > Želírovací cukr 4:1 nebo
Třtinový želírovací cukr 4:1

POSTUP

Smícháme 1 kg očištěného ananasu pokrájeného na menší kousky a nastrouhanou kůru z 1 citronu. Směs rozmixujeme a smícháme s želírovacím cukrem 4:1 a kardamomem a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme směs k varu a vaříme 3–5 minut. Podle chuti přidáme citronovou šťávu, která džem nejen dochutí, ale zároveň podpoří želírovací proces a zavařeninu pomůže zakonzervovat. V průběhu

vaření nezapomínáme odebírat případnou pěnu, která by snižovala trvanlivost džemu. Horkým džemem opatrně plníme čisté skleničky, zavíčkujeme a otočíme na cca 5 minut dnem vzhůru. Po zchladnutí skladujeme nejlépe na chladnějším, tmavém, suchém místě.

NAŠE TIPY

- > Dáváte přednost třtinovému cukru? Neváhejte použít Třtinový želírovací cukr 4:1.
- > Pěnu vznikající při vaření marmelády nebo džemu nevyhazujte. Je stejně dobrá jako zavařenina pod ní, jen má kratší trvanlivost. Doporučujeme sesbíranou pěnu dát do zvláštní skleničky, skladovat v lednici a spotřebovat co nejdříve.



ŽELÍROVACÍ CUKR 4:1

- ✓ určený pro opravdu sladké ovoce
- ✓ sáček vystačí na 1 kg ovoce
- ✓ přidejte už jenom ovoce a podle chuti kyselinu citronovou
- ✓ přirozeně bezlepkový výrobek





Pikantní pomerančová marmeláda se zázvorem



ŽELÍROVACÍ CUKR 2:1

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



Nenechte si v sezóně šťavnatých pomerančů uniknout recept na sladkou marmeládu z pomerančové šťávy, které zázvor dodal pikantní tečku. A to nejlepší? Marmeládu můžete nejen posnídat s pečivem nebo palačinkami, ale vytvoříte z ní i horký nápoj, který vás v zimním období zahřeje.

SUROVINY

- > Želírovací cukr 2:1
- > cca 1250 g pomerančů, tj. asi 625 ml pomerančové šťávy (odpovídá asi 5 velkým pomerančům)
- > 30 g čerstvého očištěného zázvoru
- > citron

POSTUP

Omyté pomeranče přepůlíme a vymačkáme z nich šťávu. Očištěný zázvor nastrouháme najemno, případné smotky vláken, které při strouhání vznikly, odebereme. Pomerančovou šťávu a nastrouhaný zázvor smícháme s želírovacím cukrem 2:1, důkladně promícháme, za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme 3-5 minut. Můžete přidat trochu citronové šťávy, která marmeládu

dochutí a také podpoří želírovací proces-marmeláda tak bude mít tužší konzistenci. Hotovou marmeládou plníme čisté sklenice, zavíčkujeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme při pokojové teplotě zchladnout.

NAŠE TIPY

- > Množství zázvoru můžete upravit podle vlastní chuti
- > Nepropadejte panice, že je marmeláda moc řídká – dříve, než přidáte citronovou šťávu, aby byla marmeláda tužší, naberte trochu horkého džemu na čistou lžičku a nechte zchladnout. Zjistíte tak, jaká bude skutečná konzistence po zchladnutí.
- > 2-3 lžičky marmelády zalijte vroucí vodou a máte sladký pomerančovo-zázvorový čaj.

Pomerančová marmeláda s kapkou rumu

Zavařování nemusí končit poslední sklizní ovoce a dokonce to ani nemusí být velká akce na celý víkend. Zkuste si jen tak pro radost zavařit pár skleniček z ovoce, které máte běžně doma v lednici - stačí pár pomerančů, želírovací cukr a kapka rumu.

SUROVINY

- > 1 kg oloupaných pomerančů
- > 4 lžíce rumu
- > citronová šťáva nebo kyselina citronová
- > BIO třtinový želírovací cukr 3:1 nebo Želírovací cukr 3:1

POSTUP

Oloupané pomeranče rozdělíme na měsíčky a zbavíme blanek (blanky by způsobily zhořknutí marmelády). Kousky pomeranče 5 minut povaříme (místo povaření můžeme pomeranč rozmixovat), přidáme rum, BIO třtinový želírovací cukr 3:1 a důkladně promícháme. Za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme 3-5 minut. Můžeme dochutit citróno-

vou šťávou, která zároveň podpoří proces želírování (marmeláda tak bude tužší). Hotovou marmeládu plníme do čistých sklenic. Zavičkované sklenice otočíme dnem vzhůru a necháme zchladnout. Uchováváme nejlépe na chladném, suchém a temném místě.

NAŠE TIPY

- > Nejste BIO fanoušek? Nevadí. Marmeládu stejně dobře připravíte s běžným Želírovacím cukrem 3:1, je však potřeba množství použitých surovin upravit na 1500 g pomerančů a 6 lžic rumu.
- > Pokud nemáte po ruce citronovou šťávu, stejně dobře poslouží i trocha kyseliny citronové.



BIO TŘTINOVÝ ŽELÍROVACÍ CUKR 3:1

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





Džem z kiwi a rebarbory

ŽELÍROVACÍ CUKR 3:1

- ✓ vhodný pro sladší ovoce
- ✓ sáček vystačí na 1,5 kg ovoce
- ✓ přidejte už jenom ovoce
- ✓ přirozeně bezlepkový výrobek



Bud'te odvážní! Opusťte jahodou jistotu letních dní a pusťte se do zeleného experimentu. Nezvyklá kombinace kiwi a rebarbory vás uchvátí nejen neobyčejnou chutí, zelený džem s černými tečkami zrníček kiwi potěší i vaše oko.

SUROVINY

- > Želírovací cukr 3:1
- > 900 g kiwi
- > 600 g rebarbory
- > 180 g cukru (nebo dle chuti)

POSTUP

Kiwi oloupeme, z rebarbory stáhneme tvrdou slupku a obojí nakrájíme na menší kousky a poté rozmixujeme. Přidáme Želírovací cukr 3:1 a pokud je kiwi hodně kyselé, přidáme také cukr dle chuti (cca 120 g). Směs důkladně promícháme, za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme 3-5 minut. Džem doporučujeme v průběhu vaření

ochutnat (pozor, vždy jen čistou lžičkou!) a případně dosladit podle vlastní chuti. Hotový džem plníme do sklenic, uzavřeme víčkem, otočíme dnem vzhůru a necháme zchladnout.

NAŠE TIPY

- > Chcete-li se vyhnout dodatečnému přidávání velkého množství cukru, vybírejte sladší kiwi.
- > Džem připravíte stejně dobře i s BIO třtinovým želírovacím cukrem 3:1, nezapomeňte však upravit poměr surovin. Vystačí si s 600 g kiwi, 400 g rebarbory a 120 g cukru.

Jahodová marmeláda s červenou řepou



Máte rádi neobvyklé kombinace? V tom případě musíte zaručeně ochutnat jahodovou marmeládu s červenou řepou. Věřte, že vám ještě více bude chutnat, když si ji připravíte z vlastnoručně vypěstovaných surovin. Tato barevně i chuťově výrazná marmeláda navíc posílí vaši imunitu.

SUROVINY

- > BIO třtinový želírovací cukr 3:1 nebo Želírovací cukr 3:1
- > 680 g jahod
- > 320 g červené řepy

POSTUP

Syrovou červenou řepu nahrubo nastroujeme a rozmixujeme spolu s jahodami dohladka. Ke směsi přidáme BIO třtinový želírovací cukr 3:1, dobře promícháme a za stálého míchání přivedeme směs k varu a vaříme 3-5 minut. Horkou marmeládou plníme sklenice, zavíčkujeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme zchladnout. Díky řepě bude mít marmeláda výraznou vínovou červenou barvu. Je třeba pamatovat, že jedinečně v čisté (ideálně horkou vodou spařené) sklenici

a s čistým víčkem si marmeláda udrží dlouhou trvanlivost. Pokud se při plnění sklenic její okraje umažou od marmelády, před zavíčkáním je nutné otřít je dosucha papírovou utěrkou.

NAŠE TIPY

- > Vyzkoušeli jsme také poměr 800 g jahod a 200 g řepy, i ten doporučujeme!
- > Chceme-li dosáhnout tužší konzistence marmelády, přidáme trochu kyseliny citronové. Marmeládu ochutí a zároveň podpoří želírovací proces.
- > Marmeládu připravíme i z běžného Želírovacího cukru 3:1, je však potřeba množství použitého ovoce upravit na 1020 g jahod a 480 g řepy

BIO TŘTINOVÝ ŽELÍROVACÍ CUKR 3:1

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





Jahodový džem s rebarborou

ŽELÍROVACÍ CUKR 3:1

- ✓ vhodný pro sladší ovoce
- ✓ sáček vystačí na 1,5 kg ovoce
- ✓ přidejte už jenom ovoce
- ✓ přirozeně bezlepkový výrobek



Jestliže se vaše spíž může pochlubit vlastnoručně připravenými marmeládami a džemy, pak v ní rozhodně nesmí chybět vylepšená klasika v podobě jahodového džemu s rebarborou. Chuť šťavnatých sladkých jahod a lehce nakyslé rebarbory vytváří džem dokonalé chuti i vůně.

SUROVINY

- > Želírovací cukr 3:1
- > 1080 g jahod
- > 420 g rebarbory

POSTUP

Rebarboru oloupeme, opláchneme, pokrájíme na menší kousky a rozmixujeme (nebo prolisujeme či rozeleme) spolu s jahodami. Jak moc rozmixovat? Jen podle vlastního přání-džem by měl obsahovat kousky ovoce, naopak marmeláda by měla být rozmixovaná dohledka. Ke směsi přidáme želírovací cukr 3:1, a za stálého míchání při-

vedeme k varu a vaříme 3-5 minut. Džem můžeme ochutit trochou kyseliny citronové (ta zároveň podpoří želírovací proces a džem tak bude tužší). Mlsné jazyčky mohou džem přisladit cukrem. Horkým džemem plníme skleničky. Zavičkujeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme zchladnout.

NAŠE TIPY

- > Džem připravíte stejně dobře i s BIO třtinovým želírovacím cukrem 3:1, je však potřeba množství použitého ovoce upravit na 720 g jahod a 280 g rebarbory.

Višňový džem v čokoládě

Jestliže jste ještě nesnědli všechny višně z vaší zahrádky, máme pro vás tip pro opravdovou sladkou chuťovku. Zapomeňte na klasické bonboniéry z obchodu, poctivý domácí višňový džem v čokoládě je všechny strčí do pytle. Navíc je to perfektní dárek, kterým potěšíte své blízké.



SUROVINY

- > 800-900 g vypeckovaných višní
- > Želírovací cukr 2:1
- > polévkovou lžici rumu
- > hořkou čokoládu podle chuti
- > trošku másla

POSTUP

Připravíme si čisté, vroucí vodou spařené, sklenice a čokoládu rozpustíme na vodní lázni s trochou másla. Každou sklenici vylijeme troškou rozpuštěné čokolády tak, aby čokoláda pokrývala celou stěnu sklenice. Vylitou sklenici dáme na chvíli do mrazáku, aby čokoláda ztuhla-sklenici nesmíme v lednici zapomenout, aby nenamrzla, při plnění marmeládou by mohla prasknout! Omyté a vypeckované višně pomixujeme (více nebo méně podle chuti), přidáme lžici rumu, přisypeme Želírovací cukr 2:1 a za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme 3-5 minut. Horkým džemem plníme připravené sklenice, zavíčkujeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme zchladnout.

TIP NA RYCHLEJŠÍ VARIANTU

Chceme-li se vyhnout pracnému vylívání sklenic čokoládou, můžeme čokoládu nastrouhanou na hobliny vmíchat přímo do džemu těsně před plněním sklenic. Džem tak bude sladší celý, nejen u stěn.

TŘI DOBRÉ RADY

- > Višně obsahují méně pektinu a navíc jsou hodně šťavnaté - z těchto důvodů hůře rosolovají. Při výrobě marmelády z višní proto používejte menší než doporučené množství ovoce (místo 1000 g ovoce doporučujeme pouze 800-900 g).
- > Při sběru či nákupu višní myslte na to, že višně bude třeba před zavařením ještě vypeckovat. Višně je proto třeba nasbírat/nakoupit více.
- > Želírovací cukr 2:1 se nejlépe hodí pro středně sladké ovoce, pokud ale kyselost vyvážíte přidáním další suroviny, třeba čokolády, bude to perfektní volba i pro kyslejší ovoce.

ŽELÍROVACÍ CUKR 2:1

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





ŽELÍROVACÍ CUKR 2:1

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



Meruňkový džem s mandlemi a skořicí

Meruňky právem patří mezi jeden z nejoblíbenějších druhů ovoce. Jejich sladká šťavnatá a zároveň lehce nakyslá chuť skvěle osvěží a pohladí chuťové pohárky. Představte si, jak by ovšem meruňky chutnaly, kdybyste z nich připravili lahodnou marmeládu s mandlemi a skořicí! Prostě dokonalost!

SUROVINY

- > 1 kg meruňek
- > skořicový cukr Libeta
- > pokrájené mandle dle chuti
- > Želírovací cukr 2:1

POSTUP

Meruňky očistíme, vypeckujeme a rozeleme nebo rozmixujeme. Přidáme skořicový cukr, pokrájené mandle, želírovací cukr 2:1 a vše důkladně promícháme. Za stálého míchání přivedeme směs k varu a vaříme 3-5 minut. Horkým dže-

mem plníme čisté skleničky, zavíčkujeme, obrátíme dnem vzhůru a při pokojové teplotě necháme zchladnout.

NAŠE TIPY

- > Nejlépe se krájí mandle, které výrobce předem nakrájel na plátky.
- > Meruňkové džemy se velmi rády připalují-doporučujeme proto kvalitní hrncem, mírný plamen a nepolevovat v míchání po celou dobu vaření.

Švestkový džem s kakaem a čokoládou

Když máte zvolit mezi ovocnou marmeládou na palačinky nebo čokoládou, která kombinace vyhraje? Co takhle vyzkoušet obojí a rovnou dohromady? Věřte, nebo ne, švestkový džem s kakaem a čokoládou si tak zamilujete, že už nikdy nebudete chtít žádný jiný.

SUROVINY

- > 1 kg švestek
- > 4 g kakaa
- > hořká čokoláda dle chuti
- > citronová kůra z 1 citronu
- > Želírovací cukr 4:1 nebo Želírovací cukr třtinový 4:1

POSTUP

Švestky očistíme, vypeckujeme a rozelemele či rozmixujeme. Přidáme kakao, nejmenno nastrouhanou citronovou kůru a nastrouhanou hořkou čokoládu. Čokolády přidáme podle chuti, je však potřeba myslet na to, že čím více čokolády přidáme, tím sladší džem bude. Na závěr přispěmeme Třtinový Želírovací cukr 4:1 a směs důkladně promícháme. Za stálého míchání

přivedeme směs k varu a vaříme 3-5 minut. Hotovým džemem plníme čisté skleničky, zavíčkujeme, postavíme dnem vzhůru a necháme zchladnout při pokojové teplotě.

NAŠE TIPY

- > I když použijete kyselější švestky, želírovací cukr 4:1 by měl bohatě dostačovat. Počítejte s tím, že přidaná čokoláda džem také osladí. Pokud si nejste jistí, uděláte nejlépe, když džem v průběhu vaření ochutnáte a případně ho dosladíte cukrem nebo další čokoládou.
- > Nedáte dopustit na tradiční řepný cukr? Džem připravíte stejně dobře i s běžným Želírovacím cukrem 4:1.

TŘTINOVÝ ŽELÍROVACÍ CUKR 4:1

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





Hruškový džem se zázvorem a medem

ŽELÍROVACÍ CUKR 2:1

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



**Urodilo se vám letos více hrušek, než jste čekali?
Jestliže jste už přecpaní hruškovými koláči
a pečenými hruškami, máme pro vás tip na vitamíny
nabitý hruškový džem se štiplavým zázvorem
a sladkým medem.**

SUROVINY

- > 1 kg hrušek
- > 2 lžíce medu
- > 1/2 lžičky nejmenno nastrouhaného zázvoru
- > šťáva z 1 velkého citronu (nebo 2 menších)
- > Želírovací cukr 2:1 (pro méně sladké hrušky) nebo Želírovací cukr 4:1 (pro zralé sladké hrušky)

3-5 minut. Horkou marmeládou plníme sklenice, zavičujeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme zchladnout.

NAŠE TIPY

- > Do méně sladkých hrušek doporučujeme Želírovací cukr 2:1, máte-li však hrušky hodně zralé a sladké, bude se lépe hodit Želírovací cukr 4:1.
- > Dochucující suroviny jako zázvor nebo citronová šťáva nemusí být v receptu uvedené v takovém množství, které odpovídá vašemu vytříbenému jazyčku. Nebojte se proto během vaření džemu ochutnávat a experimentovat s jejich množstvím.

POSTUP

Očištěné hrušky bez jádřinců pokrájíme na čtvrtiny, rozvaříme, scedíme a rozmixujeme. Přidáme med, zázvor, citronovou šťávu a Želírovací cukr 2:1. Směs dobře promícháme a za stálého míchání přivedeme směs k varu a vaříme



Džem z pečené dýně s muškátovým oříškem

Dýně je stále oblíbenější surovinou, která si právem vysloužila místo v naší kuchyni. Pokud vás už omrzelo vařit pouze dýňovou polévku, zkuste vykouzlit džem z pečené dýně ochucený muškátovým oříškem.

SUROVINY

- > 1 kg upečené dýně
- > šťáva z 1 citronu
- > kůra z 1 citronu
- > 2 g muškátového oříšku
- > Želírovací cukr 2:1

POSTUP

Dýni oloupeme, zbavíme jadérek a pokrájíme na menší kousky. Pečeme v troubě na pečicím papíře do

zlatova (v horkovzdušné na 170 °C, v elektrické na 180 °C). Upečenou dýni rozmixujeme, přidáme najemno nastrouhanou citronovou kůru, citronovou šťávu, muškátový oříšek, želírovací cukr 2:1 a vše důkladně promícháme. Směs za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme 3-5 minut. Hotovou marmeládou plníme čisté skleničky, zavíčkujeme, obrátíme dnem vzhůru a při pokojové teplotě necháme zchladnout.



ŽELÍROVACÍ CUKR 2:1

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





Zimní marmeláda mandarinka + kiwi + med

BIO TŘTINOVÝ ŽELÍROVACÍ CUKR 3:1

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



Co takhle vyrobit jako dárek domácí džem? Kupte pěkné skleničky, naplňte je skvělým domácím džemem, přidejte samolepku s osobním vzkazem a ozdobte víčko. Ať nadělíte jednu nebo více skleniček, určitě uděláte radost.

SUROVINY

- > 1000 g ovoce (8-12 mandarinek a 8 kusů kiwi)
- > 4 lžičky medu
- > BIO třtinový želírovací cukr 3:1 nebo Želírovací cukr 3:1

POSTUP

Kiwi oloupeme a pokrájíme na menší kousky, mandarinky oloupeme a měsíčky zbavíme blanek, aby marmeláda nezhorkla. Ovoce rozmixujeme, přidáme med a BIO třtinový želírovací cukr 3:1 a důkladně promícháme. Směs za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme 3-5 minut. Hotovou marmeládou plníme čisté skleničky, zavíčkovujeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme zchladnout. Skleničky skladujeme

na suchém, chladném a tmavém místě.

NAŠE TIPY

- > Nezapomeňte, že z kyselých mandarinek a kyselého kiwi, bude i kyselá marmeláda, kterou možná budete muset dosladit trochou cukru - nebojte se proto marmeládu v průběhu vaření chutnat. Ochutnávejte vždy jen čistou lžičkou-olíznutou lžičku nepoužívejte víckrát, zvýšili byste tak kazivost marmelády.
- > Marmeládu stejně dobře uvaříte i s běžným Želírovacím cukrem 3:1, je však potřeba množství použitého ovoce upravit na 1500 g směsi mandarinek a kiwi a 6 lžiček medu.

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