

DĚM
OVÁNÍ

✓ ZAVAŘUJTE
✓ SOUTĚŽTE
✓ VYHRAJTE!

KORUNNÍ
CUK R[®]



Má zvláštní schopnosti...

I staré dobré a osvědčené recepty na džemy, povidla a marmelády se dají zpestřit. Samozřejmě, každá zkušená hospodyňka, na slovo vzatá odbornice na výrobu domácích zavařenin z čerstvého ovoce, má svoje vyzkoušené receptury, které celá její rozvětvená rodina velebí. Výborným tipem je použít náš Korunní cukr želírovací 2:1. Má totiž zvláštní schopnost dát ovocné směsi tu pravou rosolovitou konzistenci. Jeho základ – krystalový cukr – je smíchaný s pektinem a kyselinou citronovou, proto jeho vlastnosti usnadňuje výrobu domácích džemů a marmelád. Ty potom můžete bez obav skladovat, aniž byste při jejich přípravě použili konzervační látky. Nemluvě o tom, že zavařené ovoce si zachová svoji přirozenou barvu a chuť. To je dost důvodů pro to, abyste v létě doma vesele „džemovali“ s Korunním cukrem želírovacím 2:1.



TIP PRO VÁS
Ostružiny – podporují imunitu a detoxikují, obsahují především množství vitamínu C.

Hrušková marmeláda

Domáci

1 kg hrušek
800 g Korunního cukru
želírovacího 2:1
1/8 l vody
pár kousků hřebíčku



Hrušky omyjeme, osušíme, rozčtvrtíme a zbavíme jádřinců. Nakrájíme je na plátky. Slupky ponecháme! Plátky vaříme ve vodě tak dlouho, až se téměř rozpadnou. Pak směs propasírujeme přes jemné síto, přidáme Korunní cukr želírovací 2:1, hřebíček a všechno vaříme 4–8 minut. Když máme pocit, že už je směs uvařená, kápneme jí trochu na suchý a studený talířek. Pokud ihned tuhne, je už marmeláda hotová. Jestliže ne, vaříme dál a zkoušku po chvíli zopakujeme. Po dovaření vyjmeme koření, horkou marmeládu naplníme do sklenic a ihned uzavřeme.

TIP PRO VÁS
Hrušky – jsou plné minerálů a pročišťují organismus. Tentokrát použijeme měkčí plody.

Jahodový džem



1 kg jahod
(malých až středně velkých)
500 g Korunního cukru
želírovacího 2:1
0,1 l vody
citronový likér

Jahody krátce omyjeme a necháme oschnout na sítu, pak otrháme stopky a lístky. Poté je smícháme s *Korunním cukrem želírovacím 2:1*, přidáme vodu a pár kapek citronového likéru (nesmí se překrýt lahodná chuť ovoce, takže skutečně jen pár kapek). Vše přivedeme k varu a zprudka vaříme 4–8 minut. Zahorka plníme do sklenic. Pozor! Jahody se nesmějí zcela rozpadnout!



TIP PRO VÁS
Vřele doporučujeme i proto, že pektin a vláknina v jahodách pomáhají dobrému trávení.





Jahodová marmeláda s citrony

250 g citronů

750 g jahod

500 g Korunního cukru
želírovacího 2:1

podle chuti 4 lžičce rumu

TIP PRO
VÁS

Citrony – jsou téměř
synonymem vitamínu C,
kromě toho zmírňují bolest hlavy.

Oloupeme citrony, odstraníme z nich bílou slupku a nakrájíme je na dílky. Jahody omyjeme, necháme okapat, zbavíme je stopek a nakrájíme na malé kousky. Všechno ovoce vložíme do hrnce a dobře promícháme s *Korunním cukrem želírovacím 2:1*. Směs přivedeme zprudka k varu a neustále ji mícháme. Po 3 minutách varu stáhneme z plotýnky a podle chuti přidáme rum (pokud mají marmeládu konzumovat děti, nahradíme rum rumovou trstí). Případná pěna není na škodu, ale pokud nám vadí z estetických důvodů, z marmelády ji během varu sbíráme. Hotovou směs okamžitě plníme do připravených sklenic, a to až po okraj. Zavičkujeme a necháme stát 5 minut otočené víčkem dolů.



Jahodovo-banánová marmeláda

700 g jahod

300 g banánů

šťáva z půlky citronu

500 g Korunního

cukru želírovacího 2:1

Jahody omyjeme, necháme okapat a zbavíme stopek. Banány oloupeme a spolu s jahodami rozmixujeme najemno. Ovocnou kaši vlijeme do hrnce, přidáme citronovou šťávu a *Korunní cukr želírovací 2:1*. Dobře promícháme a přivedeme za stálého míchání k varu. Minimálně 5 minut za stálého míchání povaříme a pak sejmeme z plotny. Případná pěna není na škodu, ale pokud nám vadí z estetických důvodů, sebereme ji. Hotový džem ihned plníme do připravených sklenic, a to až po okraj. Pečlivě uzavřeme, otočíme dnem vzhůru a necháme přibližně 5 minut stát na víčku.

TIP PRO VÁS

Banány – obsahují hořčík a draslík, zvyšují hladinu serotoninu – a výsledkem je dobrá nálada.





Švestkovo- -jablečný džem



500 g jablek

šťáva z 1/2 citronu

500 g švestek

500 g Korunního cukru

želírovacího 2:1

2 kousky celé skořice

3 lžice tuzemáku

TIP PRO VÁS
Švestky – obsahují komplex vitaminů B a jsou také dobré na paměť a koordinaci svalů.

Jablka omyjeme, oloupeme a pokapeme šťávou z půlky citronu. Švestky omyjeme a vypeckujeme. Odvážíme 100 g jablek a 100 g švestek a nakrájíme je na malé kousky. Zbytek ovoce rozmixujeme nebo rozemeleme. Rozmixovanou směs dáme do většího hrnce, přisypeme **Korunní cukr želírovací 2:1** a promícháme. Přidáme celou skořici a tuzemák. Vše za stálého míchání přivedeme k varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut. Hotovou směs zbavíme pěny a ihned plníme do připravených zavařovacích sklenic, a to až po okraj. Sklenice pečlivě uzavřeme, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku. Pokud nechceme mít ve skleničce džemu celou skořici, vyjmeme ji před plněním.



Broskvová marmeláda

1 kg odpeckovaných broskví
800 g Korunního cukru
želírovacího 2:1
šťáva z 1 citronu

TIP PRO
VÁS

Broskve – obsahují
mnoho karotenů, které mají
v lidském těle ochrannou funkci.



Broskve pečlivě umyjeme, zbavíme stopek a pecek, oloupeme a odvážíme 1 kg. Dobře rozmačkáme nebo rozmixujeme, smícháme s *Korunním cukrem želírovacím 2:1* a citronovou šťávou a uvedeme do varu. Necháme prudce vařit cca 8 minut. Kápneme malé množství hmoty na suchý a studený talířek. Jestliže ihned tuhne, je marmeláda hotová. V opačném případě vaříme dál a zkoušku zopakujeme. Horkou plníme do sklenic a zavíčkujeme.



Ostružinový džem

1 kg ostružin
500 g
Korunního cukru
želírovacího 2:1
0,1 l vody
rum (např. tuzemák)



Ostružiny krátce, ale pečlivě omyjeme a necháme dobře okapat. Přidáme Korunní cukr želírovací 2:1 a vodu a přivedeme do prudkého varu. Necháme vařit asi 4–8 minut, dokud hmota nezačne želírovat. Kápneme jí trochu na studený a suchý talířek. Pokud začne tuhnout, je džem hotový. Jinak vaříme dál a zkoušku opakujeme. Před naplněním vypláchneme sklenice rumem (např. tuzemákem), džem tak získá jemnou vůni. Ostružinový džem plníme do sklenic horký a necháme jej několik hodin chladnout. Teprve pak sklenice uzavřeme.



TIP PRO VÁS
Potřebujeme zralé, ale pevné plody. Můžeme použít i zmrazené ostružiny.



Letní džemování s Korunním cukrem!

Je pro vás léto plodným obdobím v kuchyni? Pošlete nám svoje originální fotografie pořízené při zavařování, konzervování, pečení či vaření s použitím Korunního cukru želírovacího 2:1! Ten na snímku nesmí chybět, protože právě o něj se hraje! Tři z vás, kteří pošlou nejlepší fotografie z přípravy dobrot podle vlastní receptury anebo podle receptů z této brožury, získají **6 kg Korunního cukru želírovacího 2:1!**

Podmínky a průběh soutěže

Na soutěžním snímku může být upečený koláč, džem a jeho příprava, nápaditá omáčka, zkratka cokoliv... Každý soutěžící může poslat maximálně jednu fotografii. Budeme rádi, když připojíte i recept, není to však podmínkou. Zasláním fotografie dáváte automaticky souhlas s jejím použitím pro marketingové účely. Nejkrásnější snímky najdete na našem facebookovém profilu „Sladký život“. Jména výherců zveřejníme na webu www.korunnicukr.cz a na našem facebookovém profilu „Sladký život“ 14. 10. 2013.

Soutěž začíná 15. 7. na www.korunnicukr.cz, kde najdete také podrobná pravidla soutěže a mailovou adresu, kam posílat soutěžní příspěvky.

Uzávěrka soutěže: 30. 9. 2013

Džem z jahod a chilli papriček

Prísady:

1 kg jahod

1 malá suchá chilli paprička

1 čajová lžička čerstvě nastrohaného zázvoru

500 g Korunního cukru želirovacího 2:1

1 čajová lžička nahrubo mletého pepře

Více receptů na www.korunnicukr.cz



Pro sladké
ovocné dobroty.



- ◆ Jednoduchá příprava džemů a rychlé zavařování.
- ◆ Krátká doba vaření.
- ◆ Vitaminy a ovocná chuť zůstanou v marmeládě.