

Vážení zákazníci!

Vo vašich nových pohároch so skrutkovacím uzáverom si môžete zavaríť džem, marmeládu a želé.

Želáme vám veľa zábavy a úspechov pri zaváraní.

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Bezpečnosť a čistota

- Pri sterilizovaní pohárov a viečok použite vhodné kuchynské kliešte, aby ste zabránili popáleniu a obareniu.
- Nepoužívajte poškodené poháre. Pred zaváraním skontrolujte poškodenie pohárov a viečok. Nepoužívajte deformované viečka, pretože takéto viečka sa už nedajú bezpečne zatvoriť. Na otváranie pohárov nepoužívajte žiaden nástroj, mohol by poškodiť okraje viečok.
- Poháre sa smú zohrievať na teplotu max. 100 °C. Nie sú ale odolné proti prudkým zmenám teplôt, to znamená, že sa nesmú vystaviť zmene teploty väčšej ako 50 °C. Preto ešte studené poháre nenapĺňajte horúcou marmeládou a pod., ale ich vždy najskôr predhrejte! Poháre na zohrievanie v žiadnom prípade nestavajte na horúci rošt alebo horúci plech na pečenie. Viečka sa smú zohrievať na teplotu max. 100 °C.
- **Plnenie:** Pred naplnením horúcej zavárannej zmesi, napr. horúcej marmelády, postavte poháre na teplú, vlhkú utierku. Vyhnite sa tak praskaniu pohárov.
- Horúce poháre neochladzujte prudko!
- Dbajte na absolútnu čistotu!

- Poháre a viečka umývajte bezprostredne po ich použití v horúcej vode s trochu čistiaceho prostriedku na riad a opláchnite ich čistou vodou. Poháre a viečka sú vhodné aj do umývačky riadu.

Aby vaša domáca marmeláda a pod. vydržala dlho, je potrebné dodržiavať niekoľko pravidiel:

- **Sterilizovanie:** Bezprostredne pred použitím vyvarujte poháre, aby boli sterilné. Plesne a ich spóry odumierajú až pri teplote 100 °C. Poháre vložte do veľkého hrnca naplneného **studenou** vodou a zohrievajte ju spolu s pohármi.
- Aj viečka ponorte do vriacej vody na cca 15 minút.
- Vyberte poháre z hrnca, zvýšnú vriacu vodu z nich vylejte a poháre nechajte vyschnúť na čerstvo vypranej utierke otvorom nahor. Nesiahajte viac holými rukami do vnútra pohára, ani sa nechyťajte jeho horného okraja.

Tipy a triky

Skúška želírovania

- Na skúšku želírovania odoberte počas varenia čajovú lyžičku marmelády alebo džemu a položte ju na studený porcelánový tanier. Hneď ako skúšobná vzorka vychladne, skontrolujte, či pevnosť zodpovedá vašej predstave. Ak je skúšobná vzorka veľmi tekutá, nechajte zavaranú zmes variť ešte dlhšie, prípadne pridajte trocha želírovacieho cukru. Ak je skúšobná vzorka veľmi pevná, pridajte trocha tekutiny a všetko nechajte ešte raz krátko prevariť.

Plnenie pohárov

• Dobre predhriate poháre postavte na teplú vlhkú utierku a naplňte ich ešte veľmi horúcou marmeládou (88 - 95 °C) priamo po jej uvarení. Poháre naplňajte maximálne po začiatok závitú pohára, teda cca 15 mm pod okraj.

Tip: Použite špeciálny plniaci lievik.

• Po naplnení utrite okraje pohárov dočista, skôr než na ne naskrutkujete viečka. Inak sa môže ovplyvniť trvanlivosť marmelády.

• Predhriate viečka naskrutkujte na poháre ihneď po ich naplnení a vždy opatrne a len silou ruky. Pozor: Viečka sa môžu pretočiť, keď sa na naplnené poháre prisilno naskrutkujú!

Nechat' vychladnúť

• Pri čistom pracovnom postupe môžete teraz nechať poháre pomaly vychladnúť pri normálnej izbovej teplote. Poháre v žiadnom prípade neukladajte do chladničky alebo do veľmi studených skladovacích priestorov!

V prípade pochybností môžete naplnené poháre povariť ešte raz v horúcom kúpeli cca 10 minút a potom ich nechajte pomaly vychladnúť.

• Počas ochladzovania vzniká v pohároch podtlak, vďaka ktorému sa viečka vzduchotesne uzatvoria.

Zaváraniny

• Ak bolo zaváranie úspešné, v pohári vznikne podtlak, ktorý stred viečka pretlačí dovnútra. Keď neskôr otvoríte viečko, zaznie výrazné syčanie a stred viečka preskočí naspäť do pôvodnej polohy.

• Ak bolo zaváranie neúspešné, v pohári sa po čase vytvorí kvasný plyn, ktorý vytlačí stred viečka nahor. Ak sa neskôr dá viečko otvoriť ľahko a pritom nezaznie žiadne „plop“, obsah by sa nemal konzumovať, pretože je s veľkou pravdepodobnosťou skazený.

Recept

Nasledujúci recept je koncipovaný na 6 pohárov à 210 ml. Ak chcete naplniť viacej pohárov, vypočítajte si zodpovedajúce množstvo prísad.

Jahodový džem s bazou

na 6 pohárov à ca. 210 ml
príprava: 30 min. | 40 kcal na porciu

Prísady

2 kg jahôd, 5 PL citrónovej šťavy, 1 kg želfírovacieho cukru 2:1, 10 plne rozkvitnutých okolíkov bazy

Príprava

1. Umyté, očistené a odkvapkané jahody nakrájajte na malé kúsky. V hrnci ich spolu s citrónovou šťavou a želfírovacím cukrom premiešajte a dôkladne popretláčajte miagačom na zemiaky.
2. Okolíky bazy krátko osprchujte prúdom vody a dobre ich vytraste, aby sa z nich prípadne odstránil hmyz. Poodtrhávajte jednotlivé kvietky.
3. Zmes jahôd za stáleho miešania pomaly privedte do varu a bublajúc povarte cca 4 minúty. Pridajte kvietky bazy a všetko ešte raz privedte do varu. Vriaci džem naplňte priamo po varení do pohárov vypláchnutých horúcou vodou a uzatvorte ich. Skladujte na chladnom mieste - jahodový džem si tak udrží trvanlivosť cca 1 rok.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všetky práva vyhradené.

Číslo výrobku: 610 891

Made exclusively for: Tchibo GmbH
Überseering 18
22297 Hamburg
Germany
www.tchibo.sk