

Vážení zákazníci,

ve Vašich nových sklenicích se šroubovacími uzávěry můžete zavařovat džem, marmeládu a želé, jakož i slané pokrmy.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám, aby se Vám s ním vždy podařilo.

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Bezpečnost & čistota

- Abyste se vyvarovali popálení nebo opaření, použijte při vyvážení sklenic a víček vhodné vyvážovací kleště.
- Nepoužívejte poškozené sklenice. Než začnete zavařovat, zkontrolujte, jestli jsou sklenice a víčka nepoškozené. Nepoužívejte víčka, která jsou vyboulená, protože taková víčka již neumožňují těsné uzavření. K otevírání sklenic nepoužívejte žádné nástroje, protože by mohly poškodit okraje víček.
- Sklenice se nesmí zahřívat na teplotu vyšší než 100 °C. Neodolávají teplotnímu šoku, tzn. nesmí být vystaveny změnám teplot vyšším než 50 °C. V žádném případě proto neplňte horkou marmeládu apod. do ještě studených sklenic, vždy je předehejte! Sklenice k předehtání postavte na vlhkou teplou utěrku, v žádném případě nezahřívejte na horkém roštu nebo horkém plechu na pečení.
- **Naplnění: Dříve než** do sklenic budete plnit horké potraviny k zavaření jako např. horkou marmeládu, postavte je na vlhkou a teplou utěrku. Zabráňte tak tomu, aby sklenice praskly.

- Horké sklenice prudce neochlazujte!
- Dbejte na absolutní čistotu!
- Sklenice a víčka myjte bezprostředně před použitím v horké vodě s trochou prostředku na mytí nádobí a poté je opláchněte čistou vodou. Sklenice a víčka jsou rovněž vhodné do myčky nádobí.

Aby Vaše domácí marmeláda apod. zůstala dlouho dobrá, je potřeba dodržovat několik pravidel:

- **Vyvaření:** Pokud by se v již použitých sklenicích vytvořila plíseň, sklenice vyvařte, aby byly sterilní. Plísně a plísňové spory lze zničit až při teplotě 100 °C. Za tím účelem vložte sklenice do velkého hrnce plného studené vody a zahřejte vodu se sklenicemi k varu.
- Také víčka vložte na cca 15 minut do vařící vody.
- Sklenice vyjměte z hrnce, vylijte z nich zbytek vody z vyvážky a nechte je uschnout otvorem vzhůru na čistě vyprané utěrce. Poté již nesahejte holou rukou dovnitř sklenic a nedotýkejte se jejich horních okrajů.

Tipy & triky

Želírovací zkouška

- Během vaření můžete provést želírovací zkoušku odebráním jedné čajové lžičky marmelády nebo džemu a přenesením na studený porcelánový talíř. Když vzorek vychladl, zkuste, zda jeho konzistence odpovídá Vaším představám. Pokud je vzorek příliš tekutý, nechte marmeládu vařit ještě déle; případně do ní přidejte trochu želírovacího cukru. Pokud je vzorek příliš tuhý, přidejte trochu tekutiny a přiveďte vše ještě jednou krátce k varu.

Plnění sklenic

- Dobře předeřháté sklenice postavte na vlhce teplou utěrku a plňte do nich marmeládu přímo po uvaření ještě horkou (88-95 °C). Sklenice přitom plňte nanejdýš k začátku závitů v hrdle, tedy cca 15 mm pod okraj.

Tip: Používejte speciální trychtýř na plnění.

- Dříve než na sklenice našroubujete víčka, otřete okraj sklenic po naplnění do čista. Pokud tak neučiníte, může dojít ke zkrácení trvanlivosti zavařované hmoty.
- Předeřhátá víčka našroubujte na sklenice ihned po jejich naplnění vždy opatrně jenom silou ruky. Pozor: Víčka se mohou překroutit, když se na naplněné sklenice našroubují příliš silně!

Vychladnutí

- Pokud jste pracovali v naprosté čistotě, můžete nyní sklenice nechat pomalu vychladnout při normální pokojové teplotě. Sklenice v žádném případě nekládejte do lednice ani do příliš studených skladovacích prostor! V případě pochybností ještě jednou převařte naplněné sklenice asi 10 minut v horké vodní lázni a pak nechte pomalu vychladnout.
- Během chladnutí vzniká ve sklenicích podtlak, který zajišťuje vzduchotěsné uzavření víčka.

Zavařený obsah

- Pokud bylo zavařování úspěšné, vznikl ve sklenici podtlak, který střední část víčka prohýbá směrem dovnitř. Když jednou později víčko otevřete, ozve se zřetelný sykot a střed víčka skočí do původní polohy.
- Pokud zavařování nebylo úspěšné, začnou se v zavařovacích sklenicích postupem času tvořit kvasné plyny, které budou vytlačovat víčko směrem nahoru. Jde-li později víčko otevřít příliš lehce, je to varování, že byste obsah neměli konzumovat, protože je s velkou pravděpodobností zkažený.

Recept

Následující recept je koncipován pro 6 sklenic à 210 ml. Chcete-li jím naplnit více sklenic, přiměřeně zvýšte potřebné množství surovin.

Jahodový džem s černým bezem

pro 6 sklenic à cca 210 ml

Příprava: 30 min. | 40 kcal pro porci

Přísady

2 kg jahod, 5 lžic citronové šťávy, 1 kg želírovacího cukru 2:1, 10 plně rozkvetlých květenství bezinek

Příprava

1. Jahody operte, očistěte, nechte okapat a nakrájejte. V hrnci je smíchejte s citronovou šťávou a želírovacím cukrem a štouchadlem na brambory důkladně rozmačkejte.
2. Květenství bezinek krátce opláchněte tekoucí vodou a důkladně otřepte, aby se odstranil případně uvnitř sedící hmyz. Jednotlivé květy otřepte.
3. Jahodovou směs přiveďte za stálého míchání do varu a cca 4 minuty kлокotavě vařte. Přidejte otrhané květy a vše znovu povařte. Ihned plňte do sklenic, vypláchnutých vařící vodou a tyto uzavřete. Uchovávejte na chladném místě - takto je tato jahodová marmeláda cca 1 rok trvanlivá.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena

Číslo výrobku: 610 891

Made exclusively for: Tchibo GmbH

Überseering 18
22297 Hamburg
Germany
www.tchibo.cz