




Poháre so skrutkovacím uzáverom

Číslo výrobku: 374 684 (6-dielna súprava) / 376 634 (24-dielna súprava)

 Informácia o výrobku a recept

Vážení zákazníci!

Vo vašich nových pohároch so skrutkovacím uzáverom si môžete zavariť džem a marmeládu, ale aj slané pokrmy.

Želáme vám veľa zábavy a úspechov pri zaváraní.

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Bezpečnosť a čistota

- Nepoužívajte poškodené poháre. Pred zaváraním skontrolujte poškodenie pohárov a viečok. Nepoužívajte deformované viečka, pretože takéto viečka sa už nedajú bezpečne uzatvoriť. 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. Preto ešte studené poháre nenapíňajte 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. 120 °C.
- **Predhriatie:** Poháre **bez viečok** poukladajte na **studeny** rošt a zasuňte ho do **studenej** rúry na pečenie. Rúru nastavte na cca 70 °C a poháre asi 20 minút zohrievajte. Poháre sa takto pomaly zohrejú a vydržia horúce teploty. Alternatívne môžete poháre aj vyvariť - vložte ich do veľkého hrncu naplneného studenou vodou a spolu s vodou ich zohrejte.

- **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 vždy len ručne. Poháre a viečka nie sú vhodné do umývačky riadu.

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

- Bezprostredne pred použitím vyvarite poháre, aby boli sterilné. Plesne a ich spóry odumierajú až pri teplote 100 °C.
- Poháre nechajte usušiť na čerstvo vypratej utierke na riad otvorom smerom nadol. Rukou už nesiahajte do pohára ani na jeho horný okraj.
- Viečka uložte do vriacej vody na dve až tri minúty a pridajte do nej trochu octu. Ak sú viečka vo vnútri zamastené, polepené alebo dokonca plesnivé, nechajte ich v octovej vode trochu dlhšie.

Tipy a triky

Skúška želírovania

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

Plnenie pohárov

- Marmeládu naplňte hneď po varení ešte veľmi horúcu (88 - 95 °C) do dobre predhriatych pohárov. Pod okrajom nechajte voľný priestor cca 5 mm.
Tip: Použite špeciálny plniaci lievik.
- Po naplnení utrite okraje pohárov dočista, skôr než na ne naskrutkujete viečka. Inak sa môže ovplyvniť trvanlivosť marmelády.
Tip: Na povrch marmelády položte kúsok papiera navlhčený rumom, udržíte ho bez plesní.
- Predhriate viečka naskrutkujte na poháre ihneď po ich naplnení a vždy opatrne a len silou ruky. Pozor: Viečka sa môžu ľahko 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 5 minút a potom ich nechajte pomaly vychladnúť.
- Počas ochladzovania vzniká v pohároch podtlak, vďaka ktorému sa viečka vzdychotesne uzatvoria.
- Keď sa neskôr viečko nechá len ťažko otvoriť, opatrne rúčkou lyžice a pod. vypáčte kúsok okraja, aby sa do pohára dostal vzduch. Potom sa veko dá normálne otvoriť.
Dávajte ale pozor, aby sa viečko pritom nepoškodilo alebo nenatiahlo, pretože pri ďalšom zaváraní sa už nebude dať bezpečne uzatvoriť!

Zaváraniny

- Ak bolo zaváranie úspešné, v pohári vznikne podtlak, ktorý stred viečka pretlačí dovnútra. Keď neskôr otvoríte viečko, zaznie výrazné „plop“ 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 želfrovacieho 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 želfrovacím 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
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všetky práva vyhradené