

# Jak na džemy?

Pro Vaši snadnou orientaci jsme džemy rozdělili do 5 kategorií podle **množství a zralosti ovoce a množství cukru** použitého během jejich přípravy.

## Klasický

Při přípravě tohoto džemu používáme ovoce a cukr v poměru (zhruba) 1:1. Přidáváme Dr.Oetker Gelfix Klasik 1:1, který vystačí na 1000 g ovoce a 1150 g cukru. Tento postup doporučujeme při přípravě džemů s kyseljším ovocem.



## Extra ovocný

Při přípravě tohoto džemu používáme dva díly ovoce na jeden díl cukru a přidáváme želírovací směs Dr.Oetker Gelfix Extra 2:1. Při použití Dr.Oetker Želírovacího cukru Extra 2:1 přidáváme pouze ovoce. Tento postup doporučujeme při přípravě džemů se středně sladkým nebo zralým ovocem.



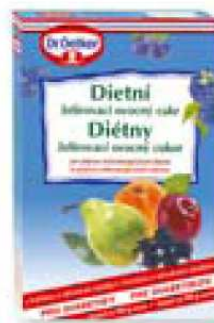
## Super ovocný

Při přípravě tohoto džemu používáme tři díly ovoce na jeden díl cukru (zhruba) a přidáváme želírovací směs Dr.Oetker Gelfix Super 3:1. Při použití Dr.Oetker Želírovacího cukru Super 3:1 přidáváme pouze ovoce. Tento postup doporučujeme při přípravě džemů s velmi sladkým nebo hodně zralým ovocem.



## Dietní

Při přípravě tohoto džemu používáme Dietní želírovací ovocný cukr Dr.Oetker. Takto označené recepty jsou vhodné pro diabetiky a všechny, kteří preferují nízkokalorické zavařování.



## Tradiční

Při přípravě tohoto džemu tradičním postupem používáme Pomůcku ke konzervování Dr.Oetker, která chrání zpracovávané ovoce před plísněmi a kvašením.



*Kvalita je nejlepší recept.*