



*Słodkie
tęczy*



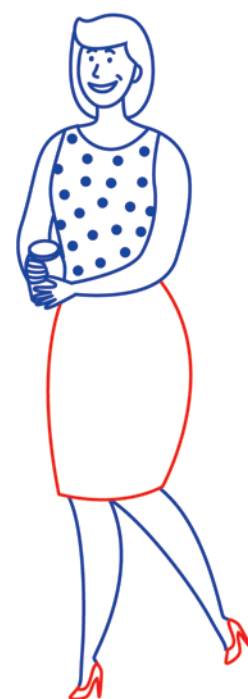
ZAKRĘCONA SPIŻARNIA

- Najlepsze przepisy na przetwory -



Spis przepisów:

Dżem bananowo-cytrynowy	4
Konfitura truskawkowo - imbirowa	4
Pieczony dżem jabłkowy	5
Dżem ze smażonych fig, śliwek i orzechów	5
Dżem z buraków i malin	6
Dżem pomarańczowo-marchewkowy	6
Domowy dżem ananasowy	8
Marynowane pomidorki	9
Mus jabłkowy	9
Dżem truskawkowo-różany	10
Syrup z mięty	10
Dżem gruszkowo - nektarynkowy z żurawiną	11
Konfitura kokosowo-bananowo-ananasowa	11
Dżem brzoskwiniowy z rozmarynem	12
Dżem truskawkowy z cytryną i nutą mięty	13
Dżem agrestowy	13
Konfitura z truskawek, limonki i szampana	15
Dżem z mirabelek z białą czekoladą	16
Dżemik z malin	16
Krem czekoladowy ze śliwek	17
Konfitura z cukinii	17





Sprawdź nasze inspiracje
udowadniamy, że dżemy mogą być
i słodkie, i wytrawne!



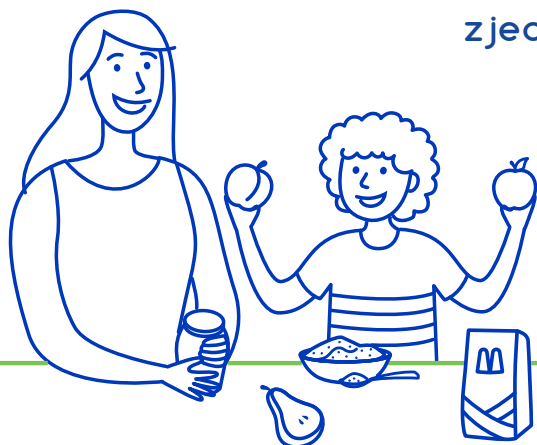
Nie masz doświadczenia z przetworami? Nie szkodzi!



Z cukrami żelującymi Diamant nawet
początkujący kucharze łatwo
i szybko wyczarują letnie przetwory.

W przepisach udowadniamy, że
wystarczy zmieszać cukier żelujący
z owocami lub warzywami,
zagotować, a po 3–4 minutach już
możesz napełniać słoiki...

...o ile nie ulegniesz pokusie
zjedzenia wszystkiego od razu!



Dżem bananowo - cytrynowy



7 x
200 g

porcje



20
min

czas
przygotowania



3
min

czas
gotowania



łatwy

poziom
trudności



SKŁADNIKI:

650 g obranych bananów
3-4 cytryny

200 ml nektaru bananowego
500 g cukru żelującego 2:1 Diamant

1

Obierz banany i pokrój je na duże kawałki.

2

Cytryny wymyj, spierz, osusz, dokładnie zetrzyj skórkę z całych owoców i wyciśnij sok.

3

Banany rozgnieć lub rozdrobnij, skórki z cytryny poszatkuj, dodaj sok z cytryny i nektar bananowy, a następnie wymieszaj.

4

Dodaj cukier żelujący i dokładnie wymieszaj

5

Gotuj przez 3 minuty, mieszając, żeby masa nie przywarła do dna garnka.

6

Natychmiast rozlej do słoików i dobrze je zakręć.



Konfitura truskawkowo - imbirowa



7 x
200 g

porcje



20
min

czas
przygotowania



3
min

czas
gotowania



łatwy

poziom
trudności

SKŁADNIKI:

1 kg truskawek
40 g świeżego imbiru

500 g cukru żelującego 2:1 Diamant

1

Umyj, wyczyść i pokrój truskawki na kawałki.

2

Obierz i drobno zetrzyj imbir.

3

Wymieszaj truskawki z imbirem.

4

Do owocowej masy dodaj cukier żelujący i dobrze wymieszaj.

5

Gotuj przez 3 minuty, mieszając, żeby masa nie przywarła do dna garnka.

6

Natychmiast rozlej do słoików i dobrze je zakręć.



Pieczony dżem jabłkowy



8x
200 g
porcje



30
min
czas
przygotowania



4
min
SUPER SZYBKO!
czas
gotowania



łatwy
poziom
trudności



SKŁADNIKI:

1 cytryna
950 g jabłek
50 g domowego marcepanu
50 g rodzynek

50 g posiekanych migdałów
pół łyżeczki cynamonu
1 kg cukru żelującego 1:1 Diamant



1

Wyciśnij sok z cytryny.

2

Jabłka obierz, usuń
gniazda nasienne i
drobno pokrój.

3

Jabłka wymieszaj
z cukrem, sokiem z
cytryny i pozostaw na
3-4 godziny.

4

Pokrój marcepan na
małe kostki.

5

Posiekaj rodzynek.

6

Dodaj rodzynek, migdały
i cynamon do jabłek,
umieść w rondlu i
zagotuj mieszając.

7

Gotuj przez 4 minuty
na dużym ogniu, ciągle
mieszając, żeby masa nie
przywarła do dna.

8

Pod koniec gotowania
dodaj i rozmeszaj
marcepan.

9

Natychmiast wlej do
słoików
i dobrze je zakręć.



Dżem ze smażonych fig, śliwek i orzechów



6x
200 g
porcje



30
min
czas
przygotowania



3
min
SUPER SZYBKO!
czas
gotowania



łatwy
poziom
trudności

SKŁADNIKI:

40 g orzechów włoskich
400 g fig
600 g śliwek
500 g cukru białego Diamant

pół łyżeczki cynamonu
1 opakowanie Diamant
Konfitur-Fix



1

Posiekaj orzechy włoskie.

2

Umyj, wyczyść i pokrój owoce
na kawałki, wymieszaj z cukrem
i Konfitur-Fix.

3

Wymieszaj owoce z cukrem
w dużym rondlu i zagotuj
mieszając

4

Gotuj przez 3 minuty na dużym
ogniu, ciągle mieszając, żeby masa
nie przywarła do dna.

5

Pod koniec gotowania dodaj
orzechy włoskie i cynamon.

6

Natychmiast przelej do słoików
i dobrze je zakręć.



Dżem z buraków i z malin



10 x
200 g
porcje



30 min
czas
przygotowania



4 min
SUPER SZYBKO!
czas
gotowania



łatwy
poziom
trudności



SKŁADNIKI:

600 g surowych buraków
2 pomarańcze
ok. 200 ml soku pomarańczowego

400 g malin
1 kg cukru żelującego 1:1 Diamant



1

Umyj buraki, obierz ze skórki, pokrój na bardzo małe kostki i odważ 600 g

2

Pomarańcze wymyj, sparz wrzątkiem, osusz i zetrzyj skórkę. Następnie wyciśnij sok i uzupełnij do 400 ml sokiem pomarańczowym

3

Gotuj buraki w soku pomarańczowym przy otwartej pokrywie, aż do miękkości. Następnie odcedź je, przetrzyj i odważ 600 g

4

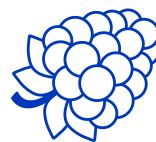
Umyj maliny, a następnie odważ 400 g. Zmieszaj buraki i maliny z cukrem w dużym rondlu i zagotuj mieszając.

5

Gotuj przez 4 minuty na dużym ogniu, ciągle mieszając, żeby masa nie przywarła do dna

6

Gorącą masę natychmiast przelej do słoików i dobrze je zakręć.



Dżem pomarańczowo-marchewkowy



9 x
200 g
porcje



60 min
czas
przygotowania



3 min
SUPER SZYBKO!
czas
gotowania



łatwy
poziom
trudności

SKŁADNIKI:

500 g marchwi
1 cytryna
75 g orzechów włoskich

1 litr soku ze świeżych pomarańczy
razem z miąższem
500 g cukru żelującego 3:1 Diamant

1

Umyj marchewki i zetrzyj je drobno.

2

Wyciśnij sok z cytryny i posiekaj orzechy włoskie.

3

Wymieszaj startą marchewkę, sok z cytryny i pomarańczy z cukrem w dużym rondlu i zagotuj mieszając.

4

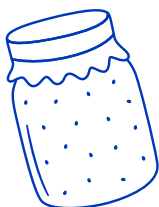
Gotuj przez 3 minuty na dużym ogniu, ciągle mieszając.

5

Pod koniec gotowania dodaj i rozmieszaj orzechy włoskie.

6

Natychmiast przelej do słoików i dobrze je zakręć.





Słodkie przepisy
naszych internautów!

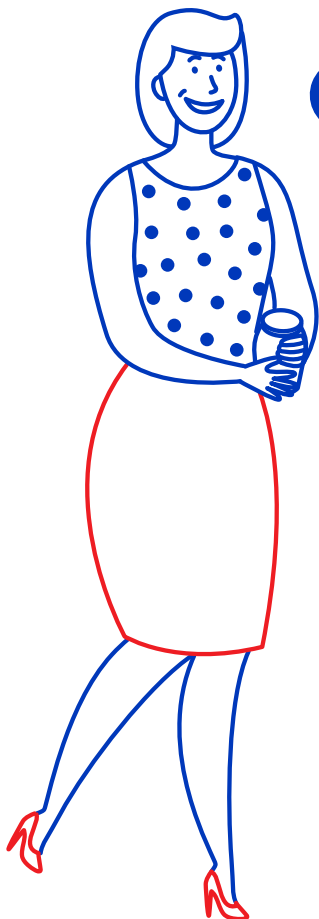


Tego lata, spośród setek zgłoszeń,
wyłoniliśmy 10 najciekawszych
i najsmaczniejszych przepisów
na letnie przetwory.

*Spróbowałismy je,
Wy też spróbujcie!
Pycha!*

Za tymi kreatywnymi przepisami,
stoją nasi fantastyczni konsumenci!

Dziękujemy, że jesteście z nami!





Domowy dżem ananasowy

Przepis pani Eweliny Pędzikowskiej z Kutna

SKŁADNIKI:

1,5 kg świeżego, obranego ananasa
sok z cytryny

1 szklanka wody
550 g cukru żelującego 3:1 Diamant



porcje



czas
przygotowania



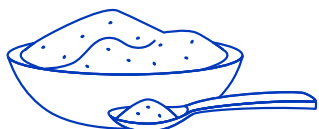
czas
gotowania



poziom
trudności

1

Ananasa obrać ze skórki oraz
pozbawić twardego środka.



2

Pozostałą część pokroić na mniejsze
kawałki i przelać do garnka.



3

Następnie, tak przygotowane
owoce zalewamy sokiem
z cytryny oraz wodą i gotujemy
na bardzo małym ogniu, tak długo
aż owoce staną się miękkie.



4

Po tym czasie masę należy
zmiksować blenderem aż nabierze
odpowiednio gładkiej konsystencji.

5

Po chwili dodać do niej cukier
żelujący Diamant i gotować
przez kilka minut.

6

Gorący dżem przelać do
wyparzonych słoików, zakręcić
i odwrócić do góry dnem.



Marynowane pomidorki



3 litry

porcje



30 min
czas przygotowania



5 min
czas gotowania



łatwy
poziom trudności

Przepis pani Marii Zamyali z Kutna

SKŁADNIKI:

8 równej wielkości, małych pomidorów
3 ząbki czosnku
1 cebula

6 ziaren czarnego pieprzu
6 ziaren ziela angielskiego
koperek gałązka

SKŁADNIKI ZALEWY:

4 łyżki stołowe cukru
białego Diamant

2 łyżki stołowe soli
90 ml octu stołowego (9%)



1

Wybierz 3-litrowy słoik, dokładnie umyj go i osusz. Na dno słoika połóż koperek, czosnek oraz grubo posiekaną cebulę.

2

Dodaj do wszystkiego ziarna czarnego pieprzu i ziela angielskie. Do słoika włóż pomidory – najlepiej równej wielkości – i zalej je wrzącą wodą.

3

Pozostaw tak zalane pomidory na 20-30 minut do ostygnięcia. Następnie wylej ze słoika wodę na patelnię.

4

Dodaj do tego cukier Diamant i sól. Zagotuj mieszankę, a na samym końcu dodaj ocet.

5

Zalej ponownie pomidory powstałą zalewą i zakręć słoik. Przykryj go ciepłym kocem i trzymaj do ostygnięcia.

6

Marynowane pomidory w słoiku przechowuj w chłodnym miejscu.



Mus jabłkowy



7 x 200 g

porcje



20 min
czas przygotowania



5 min
czas gotowania



łatwy
poziom trudności

Przepis pani Elżbiety

SKŁADNIKI:

1 kg jabłek
1,5 szklanki wody

1 opakowanie cukru żelującego 1:1 Diamant

1

Umyj jabłka oraz pokrój je w średniej wielkości kawałki.

2

Wrzuć tak przygotowane owoce do garnka i wlej 1,5 szklanki wody. Do garnka dodaj też cukier żelujący Diamant i zagotuj.

3

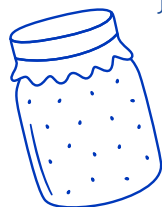
Gotuj owoce jeszcze przez ok. 5 min, nieustannie mieszając, aby jabłka nie przypaliły się.

4

Po tym czasie, kiedy mus jabłkowy zgęstnieje, odstaw garnek do ostygnięcia.

5

Mus jabłkowy możesz przelać na wcześniej upieczony biszkopt – pyszna szarlotka na ciepło gotowa! Pasuje on także do innych ciast i deserów.



Dżem truskawkowo-różany

7 x
200 g

porcje

15
min

czas
przygotowania

SUPER SZYBKO!
3
min

czas
gotowania

łatwy

poziom
trudności



Przepis pani Natalii Mikszer

SKŁADNIKI:

1 kg truskawek
2 garści płatków róży
1/2 szklanki cukru różanego

1 szklanka cukru Diamant
1 opakowanie Konfitur-Fix Diamant

1

Truskawki należy umyć, usunąć z nich szypułki oraz pokroić na mniejsze kawałki.

2

Tak przygotowane owoce przekładamy do garnka, dodając do nich posiekane płatki róży.

3

Następnie, do garnka dodajemy oba cukry oraz Konfitur-Fix Diamant.

4

Otrzymaną masę mieszamy i doprowadzamy do wrzenia.

5

Dżem gotujemy jeszcze przez 3 minuty, dokładnie mieszając, aby masa nie przypaliła się.

6

Gorącym dżemem napełniamy słoiki i od razu zamykamy.



Syrop z mięty

2
litry

porcje

24
godz.

czas
przygotowania

SUPER SZYBKO!
3
min

czas
gotowania

łatwy

poziom
trudności

Przepis pani Moniki

SKŁADNIKI:

20-40 gałązek mięty
1 cytryna

2 l wody
0,5 kg cukru białego Diamant

1

Do garnka wlewamy 2 litry wody, którą gotujemy.

2

Po zagotowaniu odstawiamy garnek i dodajemy do niego cukier.

3

Mieszamy, aby cukier rozpuścił się i czekamy, aż woda delikatnie przestygnie.

4

Po chwili dodajemy do wody wyciśnięty sok z cytryny oraz wkładamy świeże gałązki mięty.

5

Całość mieszamy, a po chwili przykrywamy garnek.

6

Orzeźwiający syrop macerujemy przez ok. 24 godzin, po tym czasie jest gotowy do spożycia.



Dżem gruszkowo- nektarynkowy z żurawiną



porcje



czas
przygotowania



czas
gotowania



poziom
trudności



Przepis pani Renaty z Czernina

SKŁADNIKI:

650 g gruszek
2 duże nektarynki
100 g białej czekolady

2 garści suszonej żurawiny
1 opakowanie Konfitur-Fix
1/2 szklanki cukru białego Diamant

1

Gruszki myjemy i obieramy ze skórki, usuwamy gniazda nasienne i kroimy bardzo drobno.

2

Nektarynki myjemy, wyjmujemy z nich pestki i kroimy na mniejsze kawałki. Wszystkie owoce przekładamy do garnka. Wsypujemy do niego także cukier Diamant i mieszamy.

3

Podczas gotowania na małym ogniu, zdejmujemy powstałą piankę.

4

Białą czekoladę kroimy na mniejsze kawałki i dodajemy razem z umytą żurawiną do garnka.

5

Mieszamy aż czekolada się rozpuści i dodajemy Konfitur-Fix Diamant.

6

Gotujemy przez chwilę i przekładamy do czystych i wyparzonych słoików, zakręcamy i odstawiamy słoiki do wystudzenia.



Konfitura kokosowo- bananowo- ananasowa



porcje



czas
przygotowania



czas
gotowania



poziom
trudności

Przepis pani Justyny

SKŁADNIKI:

puszka ananasów
4 duże banany
2 duże łyżki wiórków kokosowych

cytryna
1 opakowanie Konfitur-Fix

1

Na początek należy obrać i pokroić banany w mniejsze kawałki, a następnie przełożyć je do garnka.

2

W międzyczasie ananasy wraz z syropem blendujemy i dodajemy do bananów (można też je pokroić na małe kawałki).

3

Wszystkie składniki mieszamy w garnku i gotujemy na wolnym ogniu, aż banany się rozgotują.

4

Do garnka dodajemy także wiórki kokosowe oraz całe opakowanie Konfitur-Fix Diamant.

5

Na koniec wszystko należy skropić sokiem z połowy cytryny i wymieszać.

6

Tak gotową konfiturę przekładamy do słoiczków i pasteryzujemy.





Dżem brzoskwiniowy z rozmarynem

Przepis pani Sylwii Dorociak

SKŁADNIKI:

1 kg brzoskwiń bez pestek
sok z połowy cytryny
starta skórka z cytryny

ok. 50 listków rozmarynu
0,5 kg cukru żelującego 2:1 Diamant



porcje



czas
przygotowania



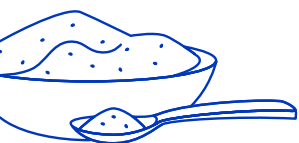
czas
gotowania



poziom
trudności

1

Brzoskwinie należy umyć, oczyścić z pestek i pokroić na mniejsze kawałki.



2

Następnie przetłóżmy je do garnka i wyciśnijmy sok z połowy cytryny.



3

Do garnka dodajemy całe opakowanie cukru żelującego Diamant 2:1 i gotujemy.



4

W międzyczasie liście rozmarynu należy drobno posiekać i dodać – także ze startą skórką z cytryny – do gotujących się owoców.

5

Tak przygotowaną masę gotujemy ok. 5 minut do czasu zmiękczenia się brzoskwiń.



6

Jak konfitura będzie miała płynną konsystencję, gorący dżem należy przełożyć do słoików. Smacznego!

Dżem truskawkowy z cytryną i nutą mięty

7 x
200 g

porcje

25
min

czas
przygotowania

SUPER SZYBKO!
5
min

czas
gotowania

łatwy

poziom
trudności



Przepis pani Barbary Klimek

SKŁADNIKI:

2 kg truskawek
2 średnie cytryny

15 listków świeżej mięty
2 kg cukru żelującego 1:1 Diamant

1

Tuż po przygotowaniu owoców, czyli umyciu ich i wycięciu szypulek, truskawki wrzucamy do garnka i ugniatamy tłuczkiem do ziemniaków.

3

Następnie wlewamy zaparzony wcześniej wywar z mięty (miętę zalaliśmy kilkoma łyżkami gorącej wody) i dodajemy cukier żelujący Diamant.

2

Następnie gotujemy je przez ok. 15 min i dodajemy sok z 2 cytryn.

4

Wszystko dokładnie mieszamy i gotujemy owoce przez ok. 5 minut. Gorący dżem przekładamy do słoiczków, zakręcamy i odwracamy.

Dżem agrestowy

7 x
200 g

porcje

20
min

czas
przygotowania

10
min

czas
gotowania

łatwy

poziom
trudności



Przepis pani Elżbiety Sobejko z miejscowości Łowce

SKŁADNIKI:

1 kg dojrzałego agrestu

50 dag cukru żelującego 2:1 Diamant

1

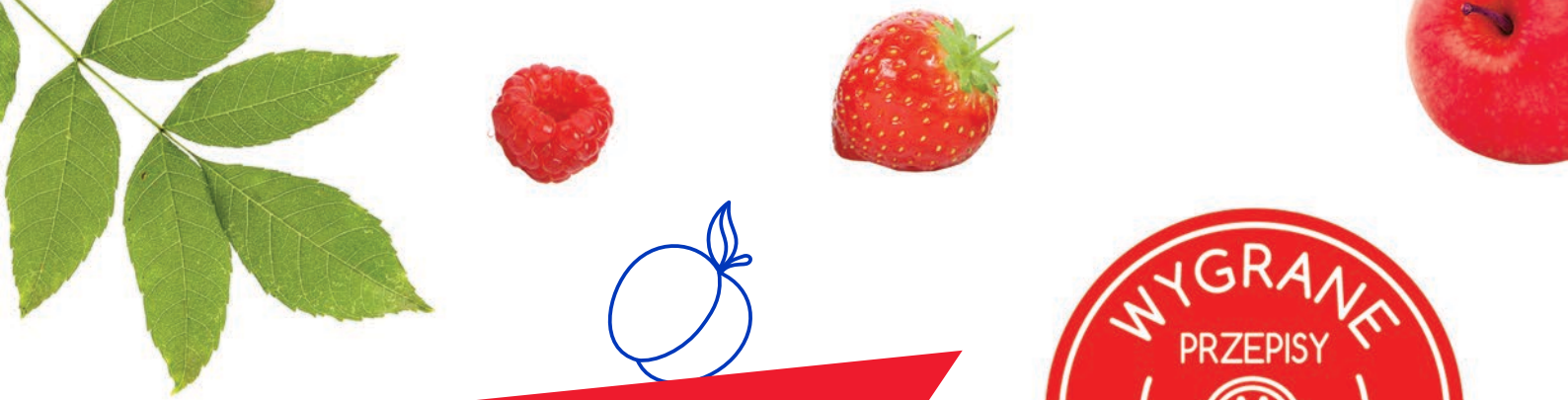
Agrest oczyszczamy, myjemy i przekładamy do garnka.

2

Następnie wysypujemy do owoców cukier żelujący 2:1 Diamant i gotujemy na wolnym ogniu przez około 5-10 minut.

3

Jeżeli dżem jest już gęsty to przekładamy go do słoików lub gotujemy nieco dłużej do uzyskania odpowiedniej konsystencji.



Nasi pracownicy
to mistrzowie smaku!



*Sprawdźcie też
przepisy
naszych
pracowników!*

Nikt nie zna się przecież
na cukrze
i domowych przetworach,
tak dobrze, jak oni!





Konfitura z truskawek, limonki i szampana

Przepis pani Ewy z cukrowni w Miejskiej Górcie
SKŁADNIKI:

1 kg truskawek
300 g cukru białego Diamant

2 łyżki soku z limonki lub cytryny
1/3 szklanki szampana lub wina musującego



5x
200 g
porcje



3
godz.
czas
przygotowania



3
godz.
czas
gotowania



łatwy
poziom
trudności

1

Truskawki należy odszypułkować, umyć, a następnie wrzucić do garnka z grubszym dnem. W kolejnym etapie truskawki należy zosypać cukrem, dodać do nich sok z limonki lub cytryny – wszystko wymieszać.

2

Garnek z owocami odstawiamy na 3 godziny, po tym czasie odciedzamy powstały syrop truskawkowy, który można wykorzystać do lemoniady truskawkowej.

3

Tak odcedzone truskawki, umieszczamy z powrotem w garnku i doprowadzamy do wrzenia. Gotując się przez kilka minut owoce mieszamy, aby ich nie przypalić.

4

Po zmniejszeniu macy palnika, gotujemy truskawki przez ok. 2-3 godziny, bez pokrywki – truskawki zaczną się rozpadać, a woda odparuje, aby konfitura zgęstniała.

5

Na sam koniec gotowania do garnka wlewamy szampana i mieszając gotujemy zawartość.

6

Gotowy dżem przelewamy do słoików, dobrze zakręcamy i odstawiamy.

Dżem z mirabelek z białą czekoladą



porcje



czas przygotowania



czas gotowania



poziom trudności



Przepis pani Pauliny z cukrowni w Środzie Wielkopolskiej

SKŁADNIKI:

1,5 kg żółtych mirabelek
100 g białej czekolady

250 g cukru białego Diamant
1 opakowanie Konfitur-Fix Diamant

1

Mirabelki dokładnie myjemy i drylujemy. Wrzucamy je do garnka i gotujemy je na małym ogniu, do czasu puszczenia soku.

2

Kiedy pod wpływem gotowania owoce zaczną się rozpadać, do garnka dodajemy cukier Diamant i połamana białą czekoladę.

3

Tuż po tym wsypujemy także całe opakowanie Konfitur-Fix Diamant.

4

Całość dokładnie mieszamy, rozpuszczamy całkowicie czekoladę oraz doprowadzamy zawartość garnka do wrzenia.

5

Masę mirabelkową gotujemy jeszcze przez 2-3 min, cały czas mieszając, aby dżem się nie przypalił.

6

Napełniamy słoiki gorącym dżemem, zakręcamy je i pasteryzujemy ok. 20 minut w piekarniku nagrzanym do temp. 100 °C.



Dżemik z malin



porcje



czas przygotowania



czas gotowania



poziom trudności

Przepis pani Bożeny z biura w Poznaniu

SKŁADNIKI:

0,5 kg malin
200 ml wody

150-200 g cukru białego Diamant

1

Zagotowujemy wodę w garnku i rozpuszczamy w niej cukier.

2

Dodajemy opłukane maliny i gotujemy na małym ogniu przez 30-40 minut od czasu do czasu mieszając po to, aby maliny nie przypaliły się.

3

Następnie odstawiamy garnek i studzimy zawartość.

4

Po tym czasie ponownie zagotowujemy dżem, stale mieszając.

5

Gorący dżem przelewamy do słoiczek, szybko zakręcamy i stawiamy do góry dnem, aby zawekowały się.



Krem czekoladowy ze śliwek



porcje



czas przygotowania



czas gotowania



poziom trudności



Przepis pani Gabrieli z cukrowni w Gostyniu

SKŁADNIKI:

3,5 kg śliwek węgierek
4 łyżki kakao

250 g cukru drobnego Diamant
50 g cukru pudru waniliowego Diamant



1

Śliwki dokładnie myjemy, wyciągamy z nich pestki i kroimy na ćwiartki. Następnie do garnka z nieprzystającą spodem lub na dużą patelnię przekładamy owoce.

2

Śliwki zasypujemy cukrem drobnym Diamant i smażymy na małym ogniu (pod przykryciem) przez 3-4 godziny (co kilka minut mieszając, aby masa nie przypaliła się).

3

W tym czasie śliwki puszcza sporo soku i zaczynają się rozgotowywać. Następnie blendujemy całość na gładki mus, aby konfitura była bez jakichkolwiek grudek.

4

Po tym czasie dodajemy kakao, mieszamy łyżką i ponownie smażymy przez ok. 30 minut, aż masa stanie się dosyć gęsta, a sok z nich wyparuje.

5

Gorący krem czekoladowo-śliwkowy przekładamy od razu do wyparzonych wcześniej słoików, bardzo mocno zakręcamy i odstawiamy do całkowitego wystygnięcia.



Konfitura z cukinii



porcje



czas przygotowania



czas gotowania



poziom trudności

Przepis pani Lucyny z cukrowni w Gostyniu

SKŁADNIKI:

2,5 kg cukinii
2 galaretki pomarańczowe

2,5 łyżki kwasu cytrynowego
0,5 kg cukru białego Diamant

1

Cukinię należy obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach.

2

Tak przygotowane warzywo przekładamy do garnka i dusimy, do czasu rozgotowania.

3

W międzyczasie dodajemy do cukinii cukier Diamant i galaretki.

4

Chwilę gotujemy całość, stale mieszając.

5

Na samym końcu dodajemy kwas cytrynowy, po czym ponownie dobrze mieszamy.

6

Gorącą konfiturę nakładamy do słoików, zakręcamy i odstawiamy do góry dnem.





*Słodkie
tączy*



Smacznego



FB

@słodkielaczy

IG

@słodkielaczy_diamant

YT

diamantsłodkielaczy

