



# Sklenice se šroubovacím uzávěrem

Číslo výrobku: 374 684 (6dílná sada) / 376 634 (24dílná sada)

 Informace o výrobku a recept

## Vážení zákazníci,

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

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

## Váš tým Tchibo



[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)

## Bezpečnost & čistota

- 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 víčka.
- Sklenice se nesmí zahřívat na teplotu vyšší než 100 °C. Neodolávají teplotnímu šoku. V žádném případě proto neplňte horkou marmeládu apod. do ještě studených sklenic, vždy je předehřejte! Sklenice v žádném případě nezahřívejte na horkém roštu nebo horkém plechu na pečení. Víčka se nesmí zahřívat na teplotu vyšší než 120 °C.
- **Předehřátí:** Sklenice **bez víček** položte na **studený** rošt a zasuňte je do **studené** pečicí trouby. Troubu poté nastavte na cca 70 °C a sklenice zahřívejte cca 20 minut. Tak se budou sklenice ohřívat pomalu a odolají horku. Alternativně můžete sklenice i vyvařit - sklenice vložte do velkého hrnce naplněného studenou vodou a vodu pak zahřívejte spolu se sklenicemi.

- **Plnění:** **Dříve než** do sklenic budete plnit horké potraviny k zavaření jako např. horkou marmeládu, postavte je na vlhkou a teplou utěrku. Zabráníte tak tomu, aby sklenice praskly.
- Horké sklenice prudce nezchlazujte!
- Dbejte na absolutní čistotu!
- Sklenice a víčka myjte vždy jenom ručně. Sklenice a víčka nelze mýt v myčce na nádobí.

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

- Těsně před použitím sklenice vyvařte, aby byly sterilní. Plísňe a plísňové spory lze zničit až při teplotě 100 °C.
- Nechte sklenice uschnout dnem vzhůru na čistě vyprané utěrce. Poté již nesahejte holou rukou dovnitř sklenice a nedotýkejte se jejího horního okraje.
- Ponořte víčka na dvě až tři minuty do vařící vody a přidejte trochu octa. Pokud jsou víčka uvnitř mastná, lepivá, nebo dokonce napadená plísní, nechte je v octové vodě ležet o něco déle.

## Tipy & triky

### Želírovací zkouška

- Během vaření můžete provést želírovací zkoušku odebráním jedné čajové lžičky marmelády nebo džemu a přenesením na porcelánový talíř. Když vzorek vychladnul, 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

- Marmeládu ihned po vaření ještě ve velmi horkém stavu (88 – 95 °C) naplníte do dobře předeřtáých sklenic. Ponechte asi 5 mm volného místa od horního okraje.

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.

Tip: Na horní povrch marmelády položte kousek papíru nasáknutý rumem, aby se zabránilo tvoření škodlivých zárodků.

- Předeřtáté víčka naskrutkujte 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 ste pracovali v naprosté čistotě, můžete nyní sklenice nechat pomalu vychladnout při normální pokojové teplotě. Sklenice v žádném případě nevkládějte do lednice ani do příliš studených skladovacích prostor! V případě pochybností ještě jednou převařte naplněné sklenice asi 5 minut v horké vodní lázni a pak nechte pomalu vychladnout.
- Během chlazení vzniká ve sklenicích podtlak, který zajišťuje vzduchotěsné uzavření víčka.
- Pokud se víčko později nechá otevřít jen ztěžka, opatrně nadzvedněte okraj např. koncem lžice apod., tak aby do sklenice vnikl vzduch. Pak lze víčko uvolnit jak obvykle. Dejte ale pozor, abyste víčko přitom nepoškodili a nezdeformovali, jinak při příštím zaváření nebude těsnit!

## Zavařený obsah

- Pokud bylo zavařování úspěšné, vznikl ve sklenici podtlak, který střední část víčka prohýbá směrem dovnitř. Při pozdějším otevření víčka se ozve zřetelné „cvaknutí“ a střední část víčka skočí zpátky do původní pozice.
- 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 a neozve se žádní „cvaknutí“, 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 jimi 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 šlouchačem na brambory důkladně rozmačkejte.
2. Květenství bezinek krátce opláchněte tekoucí vodou a důkladně otřepťe, aby se odstranil případně uvnitř sedící hmyz. Jednotlivé květy otrhajte.
3. Jahodovou směs přiveďte za stálého míchání do varu a cca 4 minuty klokotavě 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

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena