



Kleine WECK®-Glas-Kunde

- Sicherheit & Sauberkeit
- Tipps & Tricks
- Rezept „Erdbeerkonfitüre“

A little information about WECK® glass jars

- Safety & cleanliness
- Tips & tricks
- Recipe: “Strawberry jam”

Petit abécédaire pour bocaux WECK®

- Sécurité & Propreté
- Conseils & Astuces
- Recette de la «Confiture de fraise»

Malá nauka o zavařovacích sklenicích WECK®

- Bezpečnost & čistota
- Tipy a triky
- Recept na „jahodový džem“

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 15624AB3X3IX • 2019-01 • 374 542

de Die nachgenannten Hinweise und Tipps beziehen sich alle auf das von Ihnen gekaufte neue WECK®-Rundrandglas mit den neuartigen Federklammern zum Verschließen. Sie gelten nicht für die alten WECK®-Glastypen, die mit dem Universalbügel verschlossen wurden.

Das sogenannte „Einwecken“ ist nach der Firma WECK® benannt, die um 1900 das Einkochen von Lebensmitteln in Gläsern in Deutschland und Europa populär machte. WECK®-Gläser bieten vielfältige Möglichkeiten, denn sie können zum Einkochen, Backen, Servieren, Dekorieren oder Aufbewahren von Lebensmitteln verwendet werden.

Sicherheit & Sauberkeit

- Verwenden Sie keine beschädigten WECK®-Gläser. Prüfen Sie vor dem Einkochen, ob Gläser, Deckel und Gummiringe unbeschädigt sind:
 - Bei Rissen oder Absplitterungen, besonders am Dichtungsrand, verwenden Sie die entsprechenden Teile nicht mehr.
 - Ziehen Sie die Gummiringe etwas auseinander. Wenn dort Risse sichtbar sind, entsorgen Sie die Gummiringe, da ansonsten das Einkochglas möglicherweise nicht mehr einwandfrei abgedichtet wird.
- Die Gläser dürfen bis max. 250 °C erwärmt werden. Die heißen Gläser nicht schockartig abkühlen!
- Stellen Sie die Gläser auf ein feucht-warmes Tuch, BEVOR Sie heißes Einkochgut einfüllen, z.B. heiße Marmelade. Sie verhindern dadurch, dass die Gläser springen.
- Achten Sie auf Sauberkeit:
 - Gläser und Deckel in heißem Geschirrspülwasser reinigen. Bei mangelhaft gereinigten Gläsern kann es zur Schimmelpilzbildung kommen, z.B. durch Lebensmittelreste. In diesem Fall die Gläser einige Minuten in kochendes Wasser legen, da Pilze und Pilzsporen erst bei 100 °C abgetötet werden. Die meisten Geschirrspülmaschinen erreichen etwa 60 °C, das ist nicht ausreichend!
 - Gummiringe zwei bis drei Minuten in kochendes Wasser legen und einen Schuss Essig beifügen. Wenn die Gummiringe fettig, klebrig oder sogar schimmelig sind, lassen Sie sie etwas länger im Wasser liegen.

Tipps & Tricks

- Beachten Sie die Einfüllhöhe:
 - Dünnflüssiges Einkochgut füllen Sie bis zur Unterkante des Glases.
 - Bei breiartigem Einkochgut bleiben Sie 1 cm unter dem Rand.
 - Quellendes Einkochgut, z.B. Wurstmasse, füllen Sie bis max. 4 cm unter den Glasrand.
 - Bei Kuchenteig füllen Sie das Glas maximal zur Hälfte, außer es ist anders angegeben.
- Zucker nicht trocken, sondern als Zuckerlösung zugeben. Hierfür den Zucker in kaltes Wasser geben und aufkochen lassen. Nach dem mehrfachen Aufwallen abkühlen lassen, bevor Sie das Einkochgut süßen. Diese Vorgehensweise verhindert Schimmelbildung.

en The information and tips below all relate to the new WECK® round-rim jar you have bought, which closes with a new type of spring clasp. They do not apply to the earlier types of WECK® jars that are sealed with a standard clip.

Since 1900, the WECK® company has been successfully providing glass jars for home preserving in Germany and Europe, where they are highly popular. WECK® glass jars are exceptionally versatile because they can be used for preserving, baking, serving, decorating and also storing food.

Safety & cleanliness

- Do not use WECK® jars if they are damaged. Check before using them that the jars, lids and rubber rings are undamaged:
 - If there are cracks or chips, especially near the sealing rim, you should discontinue use of the affected parts.
 - Stretch the rubber rings slightly. Discard any rubber rings that have visible cracks, since a tight seal may no longer be guaranteed.
- The jars must only be heated to max. 250 °C. The hot jars must not be cooled suddenly!
- Place the jars on a moist but warm cloth BEFORE filling them with hot food, such as hot jam. This will prevent the jars from cracking.
- Cleanliness is of the utmost importance:
 - Clean the jars and lids in hot, soapy water. If the jars are not cleaned thoroughly, mould may form, e.g. due to food residues. In this case, submerge the jars in boiling water for a few minutes, as mould and fungus spores cannot be killed at temperatures below 100 °C. Most dishwasher temperatures reach about 60 °C and that is not hot enough!
 - Submerge the rubber rings in boiling water for two to three minutes, adding a little vinegar. If the rubber rings are greasy, sticky or even covered in mould, leave them in the water for a little longer.

Tips & tricks

- Pay attention to the filling height:
 - Fill runny foods up to the lower rim of the jar.
 - Pulpy foods should be filled no higher than 1 cm below the rim.
 - Foods that swell, e.g. sausage meat, should be filled no higher than 4 cm below the rim of the jar.
 - When using cake batter, do not fill the jar above halfway unless the recipe states otherwise.
- Sugar should not be added dry to food, but rather as a syrup. To make this, add the sugar to cold water and bring to a boil. After it has boiled up a few times, allow it to cool. Then use the syrup to sweeten the food. This procedure prevents mould from forming.

fr Les conseils et astuces ici donnés se réfèrent tous à votre nouveau bocal à rebord rond WECK®, doté d'un tout nouveau clip de fermeture. Ils ne s'appliquent pas aux anciens types de bocaux WECK® qui se ferment avec l'étrier universel.

C'est la société WECK® qui a fait connaître la conservation d'aliments par la mise en bocal vers 1900 en Allemagne et en Europe. Les bocaux offrent une multitude d'utilisations car ils permettent la mise en conserve et la cuisson de pâtisserie mais servent aussi pour la présentation à table, la décoration et la conservation d'aliments. Et maintenant, nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et une bonne réussite!

Sécurité & Propreté

- N'utilisez pas de bocaux WECK® abîmés. Avant la stérilisation, vérifiez le bon état des bocaux, couvercles et joints en caoutchoucs:
 - En cas de fissures ou d'ébréchures, notamment sur les bords, n'utilisez plus ces pièces.
 - Tirez légèrement sur les joints en caoutchouc. Si des fissures apparaissent, jetez les joints qui ne garantiraient plus sinon la fermeture hermétique du bocal.
- Les bocaux ne doivent pas dépasser une température de 250 °C maximum. Evitez tout refroidissement brusque des bocaux chauds.
- Posez les bocaux sur un torchon chaud et humide AVANT d'y verser la préparation brûlante comme p. ex. la confiture brûlante. Vous éviterez ainsi que les bocaux se fissurent.
- Veillez à la propreté:
 - Nettoyez les bocaux et couvercles à l'eau très chaude additionnée de liquide vaisselle. En cas de bocaux mal nettoyés, des moisissures peuvent se former, p. ex. à partir de restes de nourriture. Dans ce cas, plongez les bocaux quelques minutes dans de l'eau bouillante, les moisissures et spores n'étant supprimées qu'à une température minimum de 100 °C. La plupart des lave-vaisselle n'atteignent que 60 °C, ce qui n'est pas suffisant!
 - Plongez les joints en caoutchouc deux à trois minutes dans de l'eau bouillante en y ajoutant un fillet de vinaigre. En cas de joints gras, collants ou même moisis, laissez-les plus longtemps dans l'eau.

Conseils & Astuces

- Respectez la hauteur maximum de remplissage:
 - bord inférieur du bocal pour les préparations liquides.
 - 1 cm en dessous du bord du bocal pour les préparations semi-solides.
 - 4 cm min. en dessous du rebord du bocal pour les préparations qui gonflent comme p. ex. les terrines.
 - max. à moitié du bocal pour une pâte, sauf indication contraire.
- Ajoutez le sucre non en poudre mais liquéfié. A cet effet, mélangez le sucre dans de l'eau froide et portez à ébullition. Après quelques bouillons, laissez refroidir avant de l'ajouter à la préparation. Ce procédé empêche la formation de moisissures.

cs Všechny níže popsané pokyny a tipy se vztahují na nové zavařovací sklenice WECK® s kulatým okrajem a novodobými pružinovými svorkami na zavařené. Neplatí pro staré typy zavařovacích sklenic WECK®, které se zavíraly univerzálním obloučkovým uzávěrem.

Díky německé firmě WECK® se kolem roku 1900 stalo zavařování potravin do sklenic populárním nejen v Německu, ale i v celé Evropě. Podle názvu firmy se také zavařování v Německu říká „Einwecken“, v Česku známe „zavekovat“. Zavařovací sklenice WECK® nabízí mnohostranné možnosti využití. Můžete je používat nejen k zavařování, pečení a servírování, ale i k dekoraci nebo uchovávání potravin.

Bezpečnost & čistota

- Zavařovací sklenice WECK® nepoužívejte, pokud jsou poškozené. Než začnete zavařovat, zkontrolujte, jestli jsou všechny zavařovací sklenice, víčka a zavařovací gumičky nepoškozené:
 - Pokud byste zjistili, že jsou některé součásti natržené nebo odštipnuté, předejte je na těsnícím okraji, už je nepoužívejte.
 - Zavařovací gumičky trochu roztáhněte. Pokud jsou na nich vidět jakékoli trhliny, zavařovací gumičky zlikvidujte, protože jinak je možné, že zavařovací sklenice nebude dobře utěsněná.
- Sklenice se nesmí zahřívát na teplotu vyšší než 250 °C. Horké sklenice neochlazujte prudě!
- DŘÍVE NEŽ do sklenic začnete přidávat potraviny k zavaření, např. horkou marmeládu, postavte sklenice na vlhkou a teplou utěrku. Zabráňte tak tomu, aby sklenice praskly.
- Dbejte na čistotu:
 - Sklenice a víčka umyjte v horké vodě s prostředkem na mytí nádobí. U nedostatečně vyčištěných sklenic může dojít k tvorbě plísní, např. působením vyzrálých potravin. V takovém případě vložte zavařovací sklenice na pár minut do vařící vody, protože plísně a plísněvé spory lze zničit až při teplotách vyšších než 100 °C. Většina myček na nádobí dosahuje při mytí jen asi 60 °C, což je nedostačující!
 - Zavařovací gumičky opatrně na dvě až tři minuty do vařící vody a přidejte trochu octa. Jsou-li gumičky mastné, lepidivé nebo dokonce napadené plísní, nechte je ve vodě ležet o něco déle.

Tipy a triky

- Dbejte na správnou výšku naplnění sklenic:
 - Růdké potraviny určené k zavaření naplníte až po spodní hranu horního okraje sklenice.
 - Kašovitě potraviny k zavaření naplníte asi 1 cm pod horní okraj sklenice.
 - Potraviny, které mohou při zavařování nabývat na objemu, např. salámovou hmotu apod., naplníte max. 4 cm pod horní okraj sklenice.
 - Těsto na koláč či buchty naplníte maximálně do poloviny sklenice, pokud není v receptu uvedeno jinak.
- Cukr nepřidávejte v suchém stavu, ale rozpuštěný. K tomuto účelu dejte cukr do studené vody a přiveďte jej k varu. Po několikánásobném vzkypění nechte roztok cukru vychladnout a teprve potom jím oslaďte potraviny určené k zavaření. Tento postup zabraňuje tvorbě plísní.

- Wischen Sie nach dem Einfüllen den Glasrand sauber. Tipp: Verwenden Sie einen speziellen Einfülltrichter.
- Legen Sie den Gummiring zuerst auf die Innenseiten des Deckels, danach den Deckel mit dem Gummiring auf das Glas.
- Nach dem Einkochen und Erkalten der Gläser Federklammern abnehmen:
 - **War das Einkochen erfolgreich**, entsteht im Glas ein Unterdruck. Der normale Luftdruck drückt den Deckel auf das Glas, die Federklammern sind daher beim Einlagern der WECK®-Gläser nicht mehr erforderlich.
 - **War das Einkochen nicht erfolgreich**, bilden sich im Glas im Laufe der Zeit Gärgase, die den Deckel nach oben drücken, so dass der Deckel nur noch lose aufliegt. Sie erkennen daher sehr leicht, dass der Inhalt nicht verzehrt werden sollte, da er mit hoher Wahrscheinlichkeit verdorben ist. Wenn Sie die Federklammern nicht entfernen, entfällt diese „Warn“-Möglichkeit.

Rezept „Erdbeerkonfitüre“

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Einkochzeit)
Sie benötigen für 4 WECK®-Gläser à 370 ml ungefähr

1 Bio-Zitrone	500 g Gelierzucker
1 Vanilleschote	1000 g Erdbeeren

1. Die WECK®-Gläser gründlich waschen und heiß ausspülen.
2. Die Erdbeeren putzen und vom Grün befreien. Je nach Belieben und Größe der Erdbeeren grob zerkleinern oder nur halbieren.
3. Die Zitrone heiß abwaschen und den Saft auspressen. Diesen gemeinsam mit den Erdbeeren und dem Gelierzucker in einen ausreichend hohen Topf geben und umrühren.
4. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Ebenfalls in den Topf geben.
5. Die Konfitüre nach Packungsanweisung des Gelierzuckers unter vorsichtigem aber stetigem Rühren kochen.
6. Gelierprobe durchführen: Dazu einen teelöffelgroßen Klecks heiße Konfitüre auf einen Unterteller geben und prüfen, ob dieser nach einigen Sekunden auf dem kühlen Untergrund geliert.
7. Wenn sich während des Kochens unerwünschter Schaum auf der Oberfläche der Konfitüre gebildet hat, diesen vorm Abfüllen in die Gläser abschöpfen.
8. Die heiße Konfitüre in die Gläser abfüllen. Dabei darauf achten, dass der Rand sauber bleibt - das geht am einfachsten mit einem Trichter.
9. Die Deckel mit den Gummiringen versehen und vorsichtig auf die Gläser aufsetzen. Die Gläser mit den Metallklammern sicher verschließen. Während des Abkühlens bildet sich ein Vakuum und die Konfitüre ist lange haltbar.

Kühl und dunkel aufbewahren, dann hält sich die Konfitüre ca. ein Jahr.

- Wipe the rim of the jar clean after filling. Tip: use a special preserving funnel.
- Attach the rubber ring first to the inside rim of the lid and then place the lid with the rubber ring on the jar.
- After preserving and cooling the jars, remove the spring clasps:

- **If the preserving process was successful**, there will be a vacuum in the jar. Normal air pressure presses the lid down onto the jar and the spring clasps are therefore no longer needed for storing the WECK® jars.
- **If the preserving process was unsuccessful**, fermentation gases will develop inside the jar over time and push the lid upwards, so that the lid only sits loosely on top. You can therefore easily tell if the contents should not be consumed, since it is highly likely that the food has spoiled. If you do not remove the spring clasps, you forego this "warning".

“Strawberry jam” recipe

Preparation time: approx. 30 minutes (plus preserving time)
For 4 WECK® jars, each 370 ml, you will need approximately

1 organic lemon	500 g preserving sugar
1 vanilla pod	1000 g strawberries

1. Thoroughly clean the WECK® jars and rinse with hot water.
2. Wash the strawberries and remove the stems. Depending on your preference and the size of the strawberries, chop them up roughly or simply halve them.
3. Wash the lemon in hot water and squeeze out the juice. Add the juice to a sufficiently high pot together with the strawberries and preserving sugar and stir.
4. Cut open the vanilla pod lengthways and scrape out the pulp. Then add this to the pot.
5. Cook the jam according to the instructions on the packet of preserving sugar while continuing to stir carefully.
6. Test the jam: To do this, place a teaspoon of hot jam on a saucer and check whether it sets on the cold surface after a few seconds.
7. If an undesirable layer of foam has formed on the surface of the jam during cooking, skim it off before pouring the jam into the jars.
8. Fill the hot jam into the jars. When doing this, make sure that the rims of the jars remain clean - using a funnel makes this easier.
9. Attach the rubber rings to the lids and place them carefully onto the jars. Close the jars tightly with the metal clasps. A vacuum forms while the jam is cooling down, allowing the jam to be preserved for a long time.

Store the jars in a cool, dark place. The jam will keep for approx. one year.

- Nettoyez bien le bord du bocal après l'avoir rempli. Conseil: utilisez un entonnoir prévu à cet effet.
- Posez d'abord le joint en caoutchouc sur l'intérieur du couvercle, puis le couvercle avec le joint sur le verre.
- Après la stérilisation, retirez les clips de fermeture une fois les bocaux refroidis:

- **Si la stérilisation s'est bien faite**, le bocal est sous vide. Le couvercle exerçant une pression sur le verre sous l'effet de l'air atmosphérique, les clips de fermeture des bocaux WECK® ne sont plus nécessaires.
- **Si la stérilisation ne s'est pas faite**, les gaz de fermentation qui se forment au fil du temps poussent le couvercle vers le haut qui n'adhère donc plus au bocal. Il vous est donc facile de voir que le contenu ne peut pas être consommé puisqu'il est vraisemblablement avarié. Si vous ne retirez pas les clips de fermeture, vous ne bénéficierez pas de cet «avertissement».

Recette de confiture de fraise

Temps de préparation: env. 30 minutes (plus temps de stérilisation)
Pour 4 bocaux WECK® de 370 ml, il vous faut environ

1 citron bio	500 g de sucre gélifiant
1 gousse de vanille	1000 g de fraises

1. Lavez soigneusement les bocaux WECK® et rincez-les à l'eau très chaude.
2. Lavez les fraises et équeutez-les. Écrasez les fraises grossièrement ou coupez-les en deux, en fonction de votre préférence et de la taille des fraises.
3. Passez les citrons sous l'eau très chaude pour les nettoyer et pressez-en le jus. Mettez le jus, les fraises et le sucre gélifiant dans une marmite à bord suffisamment haut et remuez le tout.
4. Coupez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et extrayez-en les graines. Ajoutez-les également dans la marmite.
5. Cuisez la confiture selon les instructions figurant sur le paquet de sucre gélifiant, en surveillant la cuisson et en remuant en permanence.
6. Voyez si la confiture est prête: déposez une cuillerée à café de confiture chaude sur une soucoupe et vérifiez si elle se gélifie au bout de quelques secondes au contact de la surface froide.
7. Si de la mousse indésirable se forme à la surface de la confiture pendant la cuisson, enlevez-la avant de remplir les bocaux.
8. Versez la confiture brûlante dans les bocaux tout en veillant à ce que le bord reste propre - le mieux est d'utiliser un entonnoir.
9. Munissez les couvercles de leur joint en caoutchouc et mettez-les délicatement sur les bocaux. Fermez les bocaux avec le dispositif métallique pour les rendre hermétiques. Le refroidissement du bocal crée un vide qui permet à la confiture de se conserver plus longtemps.

Stockez les bocaux dans un endroit frais et sombre afin de gardez la confiture environ un an.

- Po naplnění potraviny určené k zavaření do sklenice otřete horní okraj sklenice do čista. Tip: K plnění použijte speciální trychtýř.

- Nejdřív položte zavařovací gumičku na vnitřní stranu víčka a potom položte víčko se zavařovací gumičkou na zavařovací sklenici.

- Po zavaření a vychladnutí zavařovacích sklenic odstraňte sklenic pružinové svorky:

- **Pokud bylo zavařování úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.
- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic WECK® už svorky nejsou zapotřebí.



Mały poradnik dotyczący słoików typu WECK®

- Bezpieczeństwo & czystość
- Porady & wskazówki
- Przepis: „Konfitura truskawkowa“

Stručný návod na zaváracie poháre značky WECK®

- Bezpečnosť a čistota
- Typy a triky
- Recept „Jahodový džem“

Kis WECK® üveg tájékoztató

- Biztonság és tisztaság
- Típek és trükkök
- Recept: „Eperlekvár“

Küçük WECK® cam kavanozu bilgisi

- Güvenlik & Temizlik
- İpuçları & Püf noktaları
- Tarif „Çilek reçeli“

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 15824AB3X3IX • 2019-01 • 374 542

pl Wszystkie poniższe wskazówki i porady odnoszą się do zakupionych przez Państwa nowych słoików typu WECK® z zaokrąglonym brzegiem i nowym typem spinek do zamykania. Nie dotyczą one słoików typu WECK® starego typu, które zamykane były za pomocą pałąka uniwersalnego.

Nazwa czynności „wekowania” pochodzi od firmy WECK®, która około roku 1900 spopularyzowała w Niemczech i Europie konserwowanie żywności w słoikach ze specjalnym zamknięciem. Słoiki typu WECK® oferują wiele różnych możliwości, gdyż mogą być używane do wekowania, pieczenia, serwowania, dekorowania oraz przechowywania różnego rodzaju żywności.

Bezpieczeństwo & czystość

- Nie należy używać uszkodzonych słoików typu WECK®. Przed przystąpieniem do wekowania należy sprawdzić, czy słoiki, pokrywki oraz gumowe uszczelki są w dobrym stanie:
 - Należy zrezygnować z używania tych części, na których widoczne są pęknięcia lub odpryski, zwłaszcza na krawędzi uszczelniającej.
 - Należy nieco naciągnąć gumowe uszczelki. Jeśli będą na nich widoczne pęknięcia, należy zrezygnować z ich używania i usunąć je, gdyż w przeciwnym razie podczas wekowania słoik nie zostanie najprawdopodobniej prawidłowo uszczelniony.
- Słoiki mogą być nagrzewane do maksymalnej temperatury 250°C. Gorących słoików nie wolno szybko schładzać!
- PRZED umieszczeniem w słoikach gorącej żywności do zawekowania, np. gorącej marmolady, należy postawić słoiki na ciepłej, wilgotnej ścierce. Dzięki temu można uniknąć pękania słoików.
- Należy pamiętać o zapewnieniu właściwej czystości słoików:
 - Słoiki oraz ich pokrywki dokładnie umyć w gorącej wodzie z płynem do naczyń. W przypadku niestwierdzenia umytych słoików może dojść do rozwoju pleśni, np. na resztkach starej żywności. W takim przypadku należy włożyć słoiki na kilka minut do gotującej się wody, ponieważ grzyby oraz ich zarodniki obumierają dopiero w temperaturze 100°C. Większość zmywarek do naczyń osiąga maksymalną temperaturę na poziomie ok. 60°C, co jest niewystarczające!
 - Gumowe uszczelki należy włożyć na dwie-trzy minuty do gotującej się wody z dodatkiem odrobiny octu. Jeśli gumowe uszczelki są tłuste, kleją się lub wykazują ślady pleśni, należy je potrzymać we wrzącej wodzie nieco dłużej.

Porady & wskazówki

- Należy pamiętać o właściwym poziomie napełnienia słoików:
 - Żywność o rzadkiej konsystencji wlewać aż po dolną krawędź słoika.
 - W przypadku żywności o gęstej konsystencji należy pozostawić 1 cm odstępu od krawędzi słoika.
 - Żywności o skłonnościach do pęcznienia, np. masa kielbasiana, powinna kończyć się maks. 4 cm poniżej krawędzi słoika.
 - W przypadku ciasta na wypieki należy napełniać słoik maksymalnie do połowy, chyba że w przepisie podano inaczej.
- Cukru nie należy dodawać w formie suchej (sypek), tylko w formie roztworu wodnego. W tym celu wsypać cukier do zimnej wody i zagotować. Po kilkakrotnym zagotowaniu ostudzić, zanim nastąpi posłodzenie wekowanej żywności. Taki sposób postępowania zapobiega tworzeniu się pleśni.

sk Všetky nasledujúce upozornenia a typy platia pre nové poháre na zaváranie značky WECK® s kruhovým okrajom a novými pružnými svorkami na uzatvorenie, ktoré ste si kúpili. Neplatia pre staré typy pohárov na zaváranie značky WECK®, ktoré boli uzatvorené starými objímkami.

Nemecký výraz „Einwecken“ (zaváranie) je odvodený od názvu spoločnosti WECK®, ktorá okolo roku 1900 spopularizovala v Nemecku a Európe zaváranie potravín do pohárov. Poháre na zaváranie značky WECK® ponúkajú rozmanité možnosti, pretože sa dajú použiť na zaváranie, pečenie, servírovanie, dekorovanie alebo uschovanie potravín.

Bezpečnosť a čistota

- Nepoužívajte poškodené poháre na zaváranie značky WECK®. Pred zaváraním skontrolujte poškodenie pohára, viečka a gumených krúžkov:
 - Pri trhlinách alebo vylomeniach, obzvlášť na tesniacom okraji, nepoužívajte takéto diely.
 - Trochu roztrhajte gumené krúžky. Ak na nich zbadáte trhliny, zlikvidujte ich, pretože inak nebude pravdepodobne možné bezchybné utesnenie pohára na zaváranie.
- Poháre sa smú zohrievať na teplotu max. 250 °C. Neochladzujte horúce poháre na zaváranie prudko!
- PRED naplňaním horúcej zaváranej zmesi, napr. horúca marmeláda, postavte poháre na zaváranie na vlhkú, teplú utierku. Vyhnete sa tak praskaniu pohárov.
- Dbajte na čistotu:
 - Poháre a viečka vyčistíte v horúcej vode na umývanie riadu. Pri nedostatočne vyčistených pohároch na zaváranie sa môžu tvoriť plesne, spôsobené napr. zvyškami potravín. V takomto prípade uložte poháre na niekoľko minút do vriacej vody, pretože plesne a ich spóry odumierajú až pri teplote 100 °C. Väčšina umývačiek riadu dosahuje teploty okolo 60 °C, čo je nedostačujúce!
 - Gumené krúžky uložte do vriacej vody na dve až tri minúty a pridajte do nej trochu octu. Ak sú gumené krúžky zamastené, polepené alebo dokonca plesnivé, nechajte ich vo vode o niečo dlhšie.

Typy a triky

- Dbajte na výšku naplnenia:
 - Riedku zaváranú zmes naplňte po spodnú hranu pohára.
 - Pri kašovitých zaváraných zmesiach sa zastavte 1 cm pod okrajom.
 - Zavárané zmesi so sklonom k napučiavaniu, napr. klobásová zmes, naplňte max. 4 cm pod okraj pohára.
 - Koláčové cesto naplňajte maximálne do polovice pohára, pokiaľ nie je uvedené inč iné.
- Nepriďavajte suchý cukor, ale cukrový roztok. Na to pridajte cukor do studenej vody a prevarte ju. Kým zaváranú zmes osladíte, nechajte cukrový roztok po viacnásobnom zovretí najskôr vychladnúť. Týmto postupom zabránite tvorbe plesní.

hu Az alábbi tanácsok és tippек az Ön által vásárolt, új WECK® kerek peremes üvegre vonatkoznak, amely újfajta zárócsattal van ellátva. A tanácsok és tippек nem érvényesek a régi WECK® üvegfejták esetében, amelyek univerzális lezáróval záródtak.

A befőzésre használt egyik német nyelvű kifejezés, az „Einwecken” a WECK® vállalatról kapta a nevét, amely 1900 táján Németország és Európa szerte népszerűvé tette az élelmiszerek üvegen való befőzését. A WECK® üvegek számos különböző lehetőséget kínálnak, mivel befőzésre, sütésre, tállálásra, dekorációs célokra, illetve élelmiszerek tárolására is alkalmasak.

Biztonság és tisztaság

- Ne használjon sérült WECK® üvegeket. Befőzés előtt ellenőrizze, hogy az üvegek, fedelek és gumigyűrűk sértetlenek-e:
 - Ha repedéseket vagy csorbulásokat észlel, különösen a tömítés szélén, akkor az adott részeket ne használja többet.
 - Kissé húzza szét a gumigyűrűket. Ha repedéseket lát rajtuk, dobja ki a gumigyűrűket, mivel így a befőttesüveg légmentes záródása nem biztosítható.
- Az üvegek maximum 250 °C-ra melegíthetők fel. A forró üvegeket ne hűtse le nagyon hirtelen!
- MIELŐTT forró, befőzött élelmiszert, pl. forró lekvárt töltené az üvegekbe, állítsa azokat egy meleg vízzel megnedvesített kendőre. Ezzel megakadályozza, hogy az üvegek elpattanjanak.
- Ügyeljen a tisztaságra:
 - Az üvegeket és a fedeleket forró, mosogatószeres vízben tisztítsa. A nem megfelelően tisztított üvegeknél penészkepződés léphet fel, pl. élelmiszer maradékok miatt. Ilyen esetben az üvegeket helyezze néhány percre forrásban lévő vízbe, mivel a gombák és a gombaspórák csak 100 °C-on pusztulnak el. A legtöbb mosogatógép maximum 60 °C-ra melegíti a vizet, ez pedig nem elegendő!
 - A gumigyűrűket 2-3 percre helyezze forrásban lévő vízbe és öntsön hozzá egy kevés ecetet. Ha a gumigyűrűk zsírosak, ragadásak vagy netán penészesek, hagyja azokat egy kicsit hosszabb ideig a vízben.

Típek és trükkök

- Ügyeljen a betöltési magasságra:
 - Ha a befőzött alapanyag híg, csak az üveg alsó pereméig töltsen.
 - Pépes állagú befőzött anyag esetén hagyjon 1 cm-t a perem alatt.
 - Ha a befőzött anyag még tovább esed, mint pl. a kolbászkrem, hagyjon legalább 4 cm-t a perem alatt.
 - Süteménytészta esetében az üveget maximum a feléig töltsen, hacsak a recept nem írja másként.
- A cukrot ne szárazon, hanem cukoroldat formájában adja hozzá a befőzni kívánt alapanyaghoz. A cukrot öntsön hideg vízbe és forralja fel. Ha már kinyug, hagyja kihűlni, mielőtt a befőzött anyagot édesíti vele. Ez az eljárás mód megelőzi a penészkepződést.

tr Aşağıda belirtilen uyari ve ipuçlarının tamamı kapatmak için benzersiz yaylı klipsleri bulunan, satın aldığınız yeni WECK® yuvarlak kenarlı cam şişeler ile ilgilidir. Çok amaçlı kulp ile kapatılan eski tip WECK®kavanozlar için geçerli değildirler.

Almanca "Einwecken" (konserve yapmak) kelimesi, 1900'lü yıllarda gıda maddelerinin cam kaplarda pişirilmesini Almanya ve Avrupa'da popüler kılan WECK® firmasından gelmektedir. WECK®-kavanozlar, çok yönlü imkanlar sunmaktadır, çünkü bunlar kaynatma, fırınlama, servis etme, dekore etme veya gıdaların saklanması için kullanılabilir.

Güvenlik & Temizlik

- Hasar görmüş WECK®-kavanozları kullanmayın. Kaynatmadan önce kavanozların, kapakların veya lastik halkaların hasarsız olup olmadığını kontrol edin:
 - Özellikle sızdırmaz kenarda çatlaklar ve kopukluklar görüldüğünde bu parçaları kullanmamalısınız.
 - Lastik halkaları çekerek hafifçe birbirinden ayırın. Yarıklar görünüyorsa, lastik halkaları imha edin, aksi halde kavanozlar artık muhtemelen sıkı kapanmaz.
- Kavanozları en fazla 250°C'ye kadar ısıtılabilir.Sıcak kavanozları aniden soğutmayın!
- Sıcak malzemeyi doldurmadan ÖNCE örn. sıcak marmelat suyunu, kavanozları sıcak nemli bir bezin üzerine yerleştirin. Böylece kavanozların çatlamasını engellersiniz.
- Temizliğe özen gösterin:
 - Kavanozlar ve kapaklar sıcak suda yıkanmalıdır. Kavanozların yetersiz temizlenmesi halinde, gıda artıkları gibi nedenlerle küf mantarı oluşabilir. Mantarlar ve mantar sporları ancak 100°C'de öldüğünden, bu durumda kavanozlar birkaç dakika kaynayan suda bekletilmelidir. Buluşık makinelerinin çoğu yaklaşık 60°C sıcaklığa ulaşır, bu yeterli değildir!
 - Lastik halkalar iki üç dakika kadar kaynar suyla konmalı ve bir miktar sirke eklenmelidir. Lastik halkaları yağı, yapış yapış ve küflü işe, biraz daha uzun süre suda bırakılmalıdır.

İpuçları & Püf noktaları

- Dolum yüksekliğine dikkat edin:
 - Akışkan, kaynatılacak malzemeyi kavanozun altına kadar doldurabilirsiniz.
 - Kaynatılacak malzemenin lapa kıvamında olması halinde kenarın 1 cm altında kalın.
 - Şişen kaynatılacak malzemeleri, örn. sosisler, kavanoz kenarının en fazla 4 cm altına kadar doldurun.
 - Kek hamurunda, aksi belirtilmediği sürece kavanozu en fazla yarıya kadar doldurun.
- Şekeri, kuru olarak değil şeker çözeltisi olarak ekleyin. Bunun için şekeri soğuk suya koyun ve kaynamaya bırakın. Birkaç kez yükseldikten sonra kaynatılacak malzemeyi tatlandırmadan önce soğumaya bırakın. Bu yöntem, küf mantarı oluşumunu engeller.

- Po napełnieniu słoika należy dokładnie wytrzeć jego brzeg do czysta. Rada: Zaleca się używanie specjalnego lejka do napełniania słoików.
- Gumową uszczelkę należy najpierw założyć na wewnętrzną stronę pokrywki, a następnie pokrywę wraz z uszczelką na słoik.
- Po zawekowaniu i ostygnięciu słoików można już zdjąć spinki:
 - **Jeśli proces wekowania zakończył się powodzeniem**, w słoiku utworzyło się podciśnienie. Normalne ciśnienie powietrza dociska pokrywkę do słoika wystarczająco mocno, dlatego na etapie przechowywania słoików typu WECK® spinki nie są już potrzebne.
 - **Jeśli proces wekowania zakończył się niepowodzeniem**, z biegiem czasu w słoiku powstaną gazy fermentacyjne, które będą wypychać pokrywkę ku górze, tak że będzie ona jedynie luźno leżała na słoiku. W takim przypadku można bardzo łatwo rozpoznać, że zawartość słoika nie nadaje się do spożycia, ponieważ jest najprawdopodobniej zepsuta. Jeśli spinki nie zostaną usunięte ze słoików, odpadnie owa „funkcja ostrzegania”.

Przepis na konfiturę truskawkową

Czas przyrządzania: ok. 30 minut (plus czas pasteryzowania)
Składniki na około 4 słoiki typu WECK® o pojemności ok. 370 ml

1 cytryna BIO 500 g cukru żelującego

1 laska wanilii 1000 g truskawek

1. Dokładnie umyć słoiki typu WECK® i wypłukać w gorącej wodzie.
2. Oczyszczyć truskawki i usunąć szypułki. W zależności od upodobań i wielkości truskawek, pokroić je na kawałki lub jedynie przepołowić.
3. Umyć cytrynę w gorącej wodzie i wycisnąć sok. Truskawki wraz z cukrem żelującym i sokiem z cytryny umieścić w rondelku o odpowiedniej wysokości i zamieszać.
4. Łaskę wanilii przekrawać wzdłuż na pół ostrym nożem i wyskrobać miąższ.
5. Ugotować konfiturę zgodnie z instrukcjami podanymi na opakowaniu cukru żelującego, mieszając ostrożnie, ale stale.
6. Przeprowadzić próbę żelowania: w tym celu należy nałożyć na talerzyk łyżeczkę gorącej konfitury i po kilku sekundach sprawdzić, czy przybiera ona na chłodnej powierzchni konsystencję żelu.
7. Jeśli podczas gotowania na powierzchni konfitury zbierze się niepożądana piana, należy ją zebrać przed przystąpieniem do napełniania słoików.
8. Gorącą konfiturę przelać do słoików tak, aby krawędź pozostała czysta - można to łatwo zrobić za pomocą lejka.
9. Założyć gumowe uszczelki na pokrywki i ostrożnie umieścić je na słoikach. Zamknąć szczelnie słoiki metalowymi spinkami. Podczas stygnięcia w słoiku tworzy się próżnia, dzięki czemu konfitura ma długi okres przydatności do spożycia.

Przechowywać w chłodnym i zaciemnionym miejscu; w takich warunkach konfitura zachowuje przydatność do spożycia przez około rok.

- Po naplnení vytrite okraj pohára na zaváranie dočista. Tip: Použite špeciálny plniaci lievık.
- Položte gumený krúžok najskôr na vnútornú stranu viečka a následne viečko s gumeným krúžkom na pohár.
- Po zavarení a vychladnutí pohárov odstráňte pružnú svorku:

- **Ak bolo zavarenie úspešné**, vznikne v pohári podtlak. Normálny tlak vzduchu tlačí viečko na pohár, preto nie sú pružné svorky pri uskladňovaní pohárov na zaváranie značky WECK® potrebné.
- **Ak bolo zavarenie neúspešné**, vytvorí sa v pohári po čase kvasný plyn, ktorý vytlačí viečko nahor, takže viečko dosadá už len voľne. Takto veľmi ľahko zistíte, že obsah by ste nemali konzumovať, pretože obsah je s veľkou pravdepodobnosťou pokazený. Ak neodstránite pružné svorky, odpadá táto možnosť „varovania”.

Recept „Jahodový džem“

Doba prípravy: cca 30 minút (plus doba na zaváranie)
Na 4 poháre značky WECK® à 370 ml potrebujete približne

1 biocitrón 500 g želfírovacieho cukru

1 vanilkový struk 1000 g jahôd

1. Poháre na zaváranie značky WECK® dôkladne umyte a vypláchnite horúcou vodou.
2. Jahody očistite a odstráňte zelené lístky. Podľa chuti a veľkosti jahôd ich nahrubo posekajte alebo len pokrájajte na polovice.
3. Citrón umyte horúcou vodou a vylisujte šťavu. Spolu s jahodami a želfírovacím cukrom ju vlejte do dostatočne vysokého hrnca a premiešajte.
4. Vanilkový struk prekrojte po dĺžke a vyškrabte z neho dreň. Tiež ju pridajte do hrnca.
5. Džem varte podľa návodu na obale želfírovacieho cukru za opatrného ale stáleho miešania.
6. Skontrolujte želfírovanie: Za lyžičku horúceho džemu nalejte na tanier a skontrolujte, či po pár sekundách na chladnom podklade neztuhne.
7. Ak sa pri varení na povrchu džemu vytvorí neželaná pena, odstráňte ju pred plnením pohárov.
8. Horúci džem vlejte do pohárov. Dbajte pri tom na to, aby zostal okraj čistý - najjednoduchšie sa to podarí pomocou lievika.
9. Veľá opatríte gumovými krúžkami a opatrne ich nasadte na poháre. Poháre bezpečne uzatvorte kovovými svorkami. Počas ochladzovania sa vytvorí vákuum a džem bude dlhšie trvanlivý.

Skladujte v chlade a tme, vtedy džem vydrží cca jeden rok.

- Miután megtöltötte az üveget, törölje tisztára a peremét. Tipp: Használjon speciális tölcserő a betöltéshez.
- A gumigyűrűt először a fedél belső oldalára tegye, majd helyezze a fedelet a gumigyűrűvel együtt az üvegre.
- A befőzés és a lehűtés után távolítsa el a csatokat az üvegekről.

- **Ha a befőzés sikeres volt**, az üvegekben vákuum alakul ki. A normál légnyomás rányomja a fedelet az üvegre, így a csatok a WECK® üvegek tárolása során már nem szükségesek.
- **Ha a befőzés nem volt sikeres**, az üvegben az idő múltával erjedési gázok keletkeznek, amelyek a fedelet felfelé nyomják, így a fedél már csak lazán illeszkedik az üvegre. Erről igen könnyen felismerhető, hogy az üveg tartalma nem alkalmas fogyasztásra, mivel nagy valószínűséggel megromlott. Ha nem távolítja el a csatokat, ez a „figyelmeztetés” nem érvényesül.

Recept: „Eperlekvár“

Elkészítési idő: kb. 30 perc (+ befőzési idő)
4 db 370 ml-es WECK® üvegrez szükséges kb.

1 kezeletlen citrom 500 g befőzőcukor

1 vaníliarúd 1000 g eper

1. Alaposan mosogassa el a WECK® üvegeket, és forró vízzel öblítse ki őket.
2. Tisztítsa meg az epret és vágja le a zöldjét. Ízlés és az eprek mérete szerint vágja fel darabokra vagy csak félbe.
3. Mossa le a citromot forró vízzel, és nyomja ki a levét. Tegye az eperrel és a befőzőcukorral egy megfelelő méretű edénybe, és keverje össze.
4. Hosszában vágja fel a vaníliarudat, és kaparja ki a belsejét. Ezt is tegye az edénybe.
5. A befőzőcukor csomagolásán megadottak alapján óvatosan, de állandó keverés mellett készítse el a lekvárt.
6. Végezzen zselépróbát: ehhez tegyen egy teáskanálnyí forró lekvárt egy kistányérra, és ellenőrizze, hogy a hideg felületen néhány másodperc elteltével zselésedik-e.
7. Ha főzés közben nemkívánatos hab képződik a lekvár felületén, akkor azt az üvegekbe töltés előtt szedje le.
8. Töltse a forró lekvárt az üvegekbe, és közben ügyeljen arra, hogy a szélük tiszta maradjon - ez legegyszerűbb egy tölcserrel.
9. Tegye a gumigyűrűket a fedelekre, majd óvatosan helyezze rá az üvegekre. Várja le az üvegeket szorosan a fém csatokkal. A lehűlés közben a vákuum keletkezik, és a lekvár csokiáig eltartható.

Hűvös, sötét helyen tárolva a lekvár kb. egy évig eláll.

- Doldurduktan sonra kavanozun kenarını silerek temizleyin. İpucu: Özel bir doldurma hunisi kullanın.
- Lastik halkayı önce kapağın iç tarafına takın ardından kapağı lastik halkayla birlikte kavanoza takın.
- Kaynatıktan ve soğuttuktan sonra yaylı klipsleri kavanozlardan çıkarın:

- **Kaynatarak konyalaştırma başarılı olamazsa**, kavanozda bir vakum oluşur. Normal hava basıncı kapalı kavanozun üzerine baskı yapar, bu nedenle WECK® kavanozlarını saklarken, yaylı kısıklara gerek kalmaz.
- **Kaynatarak konyalaştırma başarılı olmamışsa**, kavanozların içinde zamanla fermentasyon gazları oluşur; bu gazlar kapağı yukarı iterek kapakları gevşek bir şekilde durmasını sağlar. Buradan malzemenin yenmemesi gerektiğini anlayabilirsiniz, çünkü yüksek olası-lıkla bozulmuştur. Yaylı klipsleri çıkarmazsanız, bu "Uyarı" imkanı ortadan kalkar.

„Çilek reçeli“ tarifi

Hazırlama süresi: yakl. 30 dakika (artı kaynatma süresi)
Her biri 370 ml olan 4 WECK®-cam kavanozları için yaklaşık olarak gerekli olan

1 organik limon 500 g pektinli şeker

1 vanilya çubuğu 1000 g çilek

1. WECK®-cam kavanozları iyice yıkayın ve sıcak su ile durulayın.
2. Çilekleri yıkayı yeşillerini ayıklayın. İsteğiniz ve büyüklüğüne göre çeklekleri kaba parçalar halinde doğrayın veya sadece ikiye bölün.
3. Limonu sıcak suda yıkayı suyunu sıkın. Bunları çileklerle ve pektinli şekerle birlikte yeterince büyük bir tencereye alıp karıştırın.
4. Vanilya çubuğunu uzunlamasına kesin ve özünü kazıyarak çıkarın.
5. Reçeli, pektinli şeker ambalajının üzerindeki talimata göre dikkatli ve sürekli karıştırarak pişirin.
6. Jöle testi yapın: Bunun için sıcak reçelden bir tatlı kaşığı büyüklüğünde bir miktar bir tabağa alın ve birkaç saniye sonra soğuk tabak içerisinde jöle kıvamında olup olmadığını kontrol edin.
7. Pişme sırasında reçelin üzerinde arzu edilmeyen köpük oluşursa kavanozlara doldurmadan önce bu köpüğü alın.
8. Sıcak reçeli kavanozlara doldurun. Bu sırada kenarın temizlemesine dikkat edin; bu aşamada arzu edilmeyen köpük kalabilir.
9. Kapaklara lastik halka yerleştirin ve dikkatli şekilde kavanozların üzerine yerleştirin. Kavanozları metal kısıkaçlarla emniyetli şekilde kapatın. Soğuma sırasında bir vakum oluşur ve reçel uzun süre dayanıklılığıni korur.

Soğuk ve kararlık yerde muhafaza edin, böylece reçel yakl. bir sene dayanır.