



YouTube

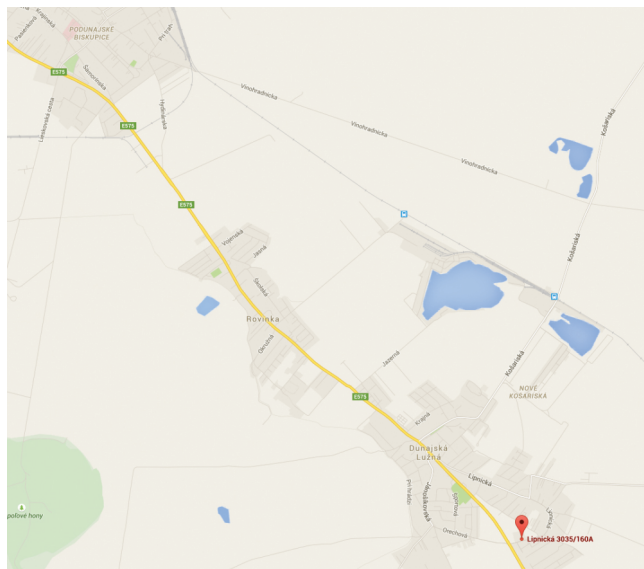


Google+

KÚSOK VÁŠHO ZDRAVIA



**DOBRE  
JABLKA**



Telefónna linka samozberu:  
0911 870 025

Boni Fructi, spol. s r.o.,  
Lipnická ul.3035/162,  
SK-900 42 Dunajská Lužná,  
Slovakia  
dobrejablka.sk  
info@dobrejablka.sk



Projekt je financovaný s finančnou pomocou Európskej únie

# *Hurá na jahody*



100

95

75

25

5

0



## Vážení zákazníci

Hovorí sa, že jahody sú prvým pozdravom leta. Sezóna slovenských jahôd je relatívne krátka a preto sú tieto červené, voňavé plody tak vzácné. Užite si naplno tento krátky „čas jahôd“ a odneste si každý deň z predajne čerstvé jahody alebo si ich sami nazbierajte na plantáži.

Jahody máme všetci radi čerstvé, so šľahačkou, v šalátoch a koláčikoch. Milovníci kulinárstva majú množstvo jahodových receptov. Zrejme máte aj Vy svoje vlastné obľúbené, originálne jahodové recepty.

Podel'te sa o ne s nami.

Pošlite nám Váš obľúbený jahodový recept na adresu: [info@dobrejablka.sk](mailto:info@dobrejablka.sk), alebo ho zverejnite na [facebook.com/bonifrukti](https://www.facebook.com/bonifrukti). Ak máte, pridajte aj fotku. Do predmetu resp. názvu napíšte „MŮJ OBLÚBENÝ JAHODOVÝ RECEPT“ Najlepšie recepty uverejníme na [www.dobrejablka.sk](http://www.dobrejablka.sk), [facebook.com/bonifrukti](https://www.facebook.com/bonifrukti) a pre budúcu sezónu ich budeme publikovať vo forme takejto brožúrky.

*Dobrú chuť!  
Vaši pestovatelia slovenských jahôd.*



## Jahodová bublanina

### Čo potrebujeme...

- plech (22 x 30 cm)
- 4 vajcia
- ⋯⋯⋯ štipka soli
- ☼☼☼ 200 g kryštálového cukru
- 💧 100 ml vody
- 👉 200 ml oleja
- 📦 1 balenie kypriaceho prášku
- 👉 250 g hladkej múky
- 🍓🍓 500 g ovocia

### Ako na to...

Bielky oddelíme od žĺtkov. Pridáme štipku soli a elektrickým šľahačom vyšľaháme tuhý sneh.

V kuchynskom robote vyšľaháme žĺtky s cukrom. Keď vznikne jemný krém, postupne pridávame vodu a olej. Do múky pridáme kypriaci prášok, spolu preosejeme a postupne prísypame do masy, aby cesto ostalo vláčne. Premiešame ručne vareškou. Vylejeme do misy a zľahka premiešame s vyšľahaným snehom.




Cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech a opatrne doň poukladáme ovocie. Pečieme asi 50 minút v rúre rozohriatej na 175 °C.

Vychladnutú bublaninu posypeme preosiatym práškovým cukrom.



# Jahodový lekvár

Čo potrebujeme...

-  1000 g jahôd
-  500g kryštálového cukru
-  poháre na zaváranie, viečka

Ako na to...




Jahody zbavíme lístkov a opláchneme na cedidle. Vložíme ich do misky a ponorným mixérom jemne rozmixujeme na malé kúsky. Rozmixované jahody zasypeme cukrom, premiešame a necháme odležať. Pripravíme si čisté poháre na zaváranie a viečka.

Odležanú zmes varíme na miernom ohni. Do hrnca nalejeme 2-3 naberačky rozmixovaných jahôd. Za stáleho miešania privedieme do varu. Lekvár nalejeme do pohárov na zaváranie a necháme vychladnúť. Vychladnutý lekvár zatvoríme viečkom. Sterilizujeme pri teplote 90 °C 30 minút. Poháre vyberieme zo sterilizačného hrnca a poukladáme prevrátené na utierku a necháme vychladnúť.



# Jahodová dreň

Čo potrebujeme...

-  300 g jahôd
-  2 lyžice cukru
-  plastové nádoby na zamrazenie

Ako na to...

Jahody zbavíme lístkov a opláchneme na cedidle. Do kuchynského mixéra vložíme jahody a cukor. Poriadne rozmixujeme. Naberačkou nalievame do plastových nádob alebo plastových obalov na nanuk. Zamrazíme.



100

95

75

25




5

0



## Jahodový koktejl

Čo potrebujeme...

-  1l chladeného mlieka
-  300 - 400 g jahôd
-  3 lyžice cukru



Ako na to...

Jahody zbavíme lístkov a opláchneme na cedidle.  
Do kuchynského mixéra nalejeme mlieko, zasypeme jahodami a cukrom.  
Poriadne rozmixujeme. Podávame chladené.  
Ako ozdobu, môžeme na okraj pohára dať prerezanú jahodu.

## Mascarpone s jahodami

Čo potrebujeme...

-  2 ks žĺtok
-  1 ks vanilkový struk
-  75 g kryštálový cukor
-  600 g Mascarpone
-  500 g jahody
-  2 ks mäta



Ako na to...

Najskôr pozdĺžne prerežeme vanilkový struk a špičkou noža vyškrabeme dužinu.  
Cukor prisypeme k žĺtkom, pridáme vanilkovú dužinu a pomocou šľahača vyšľaháme dopenista.  
Potom pridáme do žĺtkovej masy mascarpone a riadne zašľaháme. Očistené a umyté jahody nakrájame na plátky.  
Do pohárov naukladáme plátky jahôd, mascarpone krém, opäť jahody a napokon ozdobíme umytou a očistenou mäťou.

100

95

75

25

5

0