**Owocowe przetwory… prosto z serca**

**Nic nie zastąpi smaku domowych przetworów, przygotowanych ot tak… prosto z serca. Aby móc delektować się smakiem świeżych i soczystych owoców o każdej porze roku wystarczą jedynie ulubione owoce, odrobina chęci i… mieszanki żelujące marki Delecta.**

Sezon na przygotowywanie domowych przetworów trwa niemal pół roku. Już w maju pojawia się rabarbar, latem na stragany trafiają truskawki, czereśnie, owoce leśne, morele, wiśnie i śliwki, a wczesną jesienią soczyste polskie gruszki. Wszystkie te owoce są odpowiednie do przyrządzenia dżemów. Aby uzyskać zwartą i stabilną konsystencję przetworów, poza cukrem niezbędne są pektyny, czyli substancje żelujące występujące w owocach – skórce pomarańczowej czy jabłkach. Znajdziemy je także w **Cukrach żelujących** oraz **Dżemixach** marki Delecta – produktach, które skracają czas przygotowania przetworów, co przyczynia się do zachowania witamin i pięknego koloru owoców.

**Cukier żelujący 2:1** doskonale sprawdzi się jako zamiennik zwykłego cukru. Kilogram ulubionych owoców wystarczy połączyć z jednym opakowaniem (500 g) cukru żelującego, dobrze wymieszać i zagotować. Zawarte w produkcie pektyny zagęszczą dżem i nadadzą mu odpowiednią konsystencję. To proste i szybkie rozwiązanie nie tylko dla początkujących. Do dżemów niskosłodzonych Delecta poleca **Cukier żelujący 3:1**.

Dla osób, które lubią kontrolować słodycz domowych przetworów marka przygotowała **Dżemix 2:1** i **Dżemix 3:1**. Produkty nie zawierają cukru, a ich głównym zadaniem jest nadać dżemom odpowiednią konsystencję, dzięki zawartej w nich pektynie. Co ważne, tak przygotowane „słoiczki” nie wymagają dodatkowej pasteryzacji.

**Producent:** Bakalland S.A. ([www.delecta.pl](http://www.delecta.pl))

**Produkt:** Cukier żelujący 2:1 Delecta, (500 g), cena det. ok. 5-6 zł

Cukier żelujący 3:1 Delecta (350 g), cena det. ok. 5-6 zł

Dżemix uniwersalny 2:1 Delecta, (30 g), cena det. ok. 3 zł

Dżemix uniwersalny 3:1 Delecta, (30 g), cena det. ok. 3 zł