

Della Casa

For homemade
cold-processed syrups

Pro domácí sirupy za studena



tescoma®

Syrup making set
Souprava pro přípravu sirupů
Kit per sciropi e marmellate
Jgo para preparar sirope
Conjunto p/preparar concentrados
Set für die Zubereitung von Sirupen
Set pour la préparation de sirops
Zestaw do przygotowania syropów
Súprava na prípravu sirupov
Набор для приготовления сиропа



Art.: 895240

Della Casa

designed by **tescoma** design protected



Lid / Viko / Coperchio
Tapa / Tampa / Deckel
Couvercle / Pokrywa
Veko / Крышка

Juicing strainer / Odšťavňovací síto
Setaccio / Filtro de zumo
Coador de sumo / Filtersieb
Tamis d'extraction
Sitko do wyciskania soku
Odšťavňovacie síto
Сито для сока

Vessel with scale
Nádoba s odměrkou
Recipiente graduato
Recipiente con escala
Recipiente com escala
Behälter mit Messskala
Récipient avec échelle graduée
Naczynie z miarką
Nádoba s odmerkou
Миска со шкалой

❄️ 2h





❄️ 12 h



Instructions for use

Excellent for easily preparing cold-processed fruit and herb syrups. Homemade syrups made in the DELLA CASA set are rich in vitamins, do not contain artificial colouring agents or preservatives; sugar can be reduced or replaced with natural stevia.

Ingredients suitable for syrups

Especially berries and forest berries are suitable for preparing fruit syrups in the DELLA CASA set: currants, raspberries, blueberries, blackberries, cranberries, gooseberries, as well as strawberries etc. Elderberry blossoms, mint, balm, nettle, etc. are especially suitable for making herb syrups in the DELLA CASA set.

Fruit syrups

Crush 750 g fruit, add 400 ml water, two teaspoons of citric acid and leave the mixture to cool down in the refrigerator for 2 hours ①. When cold, pour the mixture into the vessel with the juicing strainer inside ②, set the lid on ③ and leave the set in the refrigerator for 12 hours ④. The pure fruit juice will drain into the vessel and the flesh will stay in the strainer ⑤. For a standard level of sweetness of the fruit syrup, add an equal amount in volume of granulated sugar as the amount of drained juice and thoroughly stir the mixture until the sugar dissolves.

Example: To sweeten 500 ml fruit juice, add to the vessel 500 ml granulated sugar using the scale. When done, pour the homemade fruit syrup into a bottle with closure, store in the refrigerator and consume within 30 days.

Useful hint: You can use the drained fruit flesh for preparing fruit jams, for cake filling, etc.

Herb syrups

Pour 1 l water and 1 kg granulated sugar into a deep pot, bring to boil while stirring constantly, set aside and leave to cool down. When the solution has cooled down, add fresh herbs and lemon slices, set the cover on and put into the refrigerator for 12 hours.

Pour the mixture into the vessel with the juicing strainer inside and leave to strain. After straining, the vessel will contain pure herb syrup and the infused herbs will stay in the strainer.

When done, pour the herb syrup into a bottle with closure, store in the refrigerator and consume within 30 days.

Useful hint: We recommend Flip-top bottles DELLA CASA 330, 500 or 1,000 ml for storing homemade syrups; to get them, visit a TESCOMA retail centre or go to www.tescoma.com.

Low-sugar syrups

The amount of sugar used for preparing homemade fruit and herb syrups can be reduced or replaced with a natural sweetener.

Syrups with stevia

You can use a powdered or liquid natural sweetener made from the leaves of stevia for preparing homemade fruit and herb syrups in the DELLA CASA set.

To determine the amount of sweetener to replace sugar, follow the instructions on the product's packaging.

Proceed the same as when using sugar to prepare fruit and herb syrups with sweeteners.

Cleaning

Wash the individual parts of the set under running water. All parts are dishwasher safe.

Notice: Some parts of the set may take on the colour of the fruit being juiced or herbs being infused if they are rich in natural colours, e. g. blueberries, sour cherries, green herbs etc. This change is not a fault of the product and cannot be claimed.

Návod k použití

Vynikající pro snadnou přípravu ovocných a bylinkových sirupů za studena. Domácí sirupy vyrobené v soupravě DELLA CASA jsou bohaté na vitamíny, neobsahují umělá barviva ani konzervanty, cukr lze omezit nebo nahradit přírodní stévií.

Suroviny vhodné pro přípravu sirupů

Pro přípravu ovocných sirupů v soupravě DELLA CASA jsou vhodné zejména bobuloviny a lesní plody: rybíz, maliny, borůvky, ostružiny, brusinky, angrešt, také jahody apod. Pro přípravu bylinkových sirupů v soupravě DELLA CASA jsou vhodné zejména květy černého bezu, máta, meduňka, kopřiva apod.

Ovocné sirupy

750 g ovoce rozmačkejte, přidejte 400 ml vody, dvě lžičky kyseliny citronové a směs dejte na 2 hodiny do lednice vychladit ①. Po vychlazení směs přelijte do nádoby s vloženým odšťavnovacím sítím ②, nasadte víko ③ a soupravu dejte na 12 hodin do ledničky ④. Čistá ovocná šťáva překape do nádoby, dužina zůstane v sítu ⑤. Pro běžně sladký ovocný sirup přidejte do nádoby stejné objemové množství cukru krystal, jako je množství odkapané šťávy a směs důkladně promíchejte, až se cukr rozpustí.

Příklad: Pro oslazení 500 ml ovocné šťávy přidejte do nádoby dle odměrky 500 ml cukru krystal. Hotový domácí ovocný sirup přelijte do láhve s uzávěrem, skladujte v lednici a spotřebuje do 30 dnů.

Dobrý tip: Odšťavněnou ovocnou dužinu můžete použít pro přípravu ovocných džemů, jako náplň do moučníků apod.

Bylinkové sirupy

Do hrnce dejte 1 l vody a 1 kg krystalového cukru, za stálého míchání přiveďte k varu, odstavte a nechte vychladnout. Do vychladlého rozvaru vložte čerstvé bylinky a plátky citrону, uzavřete poklicí a dejte na 12 hodin do lednice.

Směs nalijte do nádoby s vloženým odšťavňovacím sítím a nechte scedit. Čistý bylinkový sirup bude po scezení v nádobě, vyluhované bylinky zůstanou v sítu. Hotový bylinkový sirup přelijte do láhve s uzávěrem, skladujte v lednici a spotřebuje do 30 dnů.

Dobrý tip: Pro uskladnění domácích sirupů doporučujeme jako ideální Láhve s klipem DELLA CASA s objemem 330, 500 nebo 1000 ml, žádejte v Prodejních centrech TESCOA nebo na www.tescoma.cz.

Sirupy s redukovaným množstvím cukru

Množství cukru použitého pro přípravu domácích ovocných a bylinkových sirupů můžete dle potřeby snížit nebo cukr nahradit přírodním sladidlem.

Sirupy se stévií

Pro přípravu domácích ovocných a bylinkových sirupů v soupravě DELLA CASA můžete použít práškové nebo tekuté přírodní sladidlo vyrobené z listů stévie.

Množství sladidla potřebné k nahrazení cukru stanovte podle návodu k použití sladidla na jeho obalu.

Při výrobě ovocných i bylinkových sirupů s náhradním sladidlem postupujte stejně jako při výrobě s použitím cukru.

Čištění

Jednotlivé díly soupravy čistěte pod tekoucí vodou, všechny části jsou vhodné do myčky.

Upozornění: Při odšťavňování ovoce nebo bylinek s vyšším obsahem přírodních barviv, např. borůvek, višní, zelených bylinek apod. se mohou části soupravy zabarvit. Tato změna není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace.

it Istruzioni per l'uso

Ideale per preparare facilmente sciroppi a base di frutta e di erbe lavorate a freddo. Gli sciroppi fatti in casa nel set DELLA CASA sono ricchi di vitamine, non contengono coloranti artificiali o conservanti; lo zucchero può essere usato in quantità minore o sostituito con la stevia.

Ingredienti adatti per preparare sciroppi

Bacche e frutti di bosco sono particolarmente adatti per la preparazione di sciroppi di frutta con il kit DELLA CASA: ribes, lamponi, mirtilli, more, mirtilli rossi, uva spina, ma anche fragole ecc. I fiori di sambuco, la menta, la melissa, l'ortica, ecc sono particolarmente adatti per realizzare sciroppi a base di erbe con il kit DELLA CASA.

Sciroppi di frutta

Schiacciare 750 g di frutta, aggiungere 400 ml di acqua, due cucchiaini da tè di acido citrico e lasciare il composto a raffreddare in frigorifero per 2 ore ①. Una volta freddo, versare il composto nel recipiente con il setaccio inserito ②, posizionare il coperchio ③ e lasciare il kit in frigorifero per 12 ore ④. Il succo di frutta puro si riverserà nel recipiente e la polpa rimarrà nel setaccio ⑤. Per ottenere uno sciroppo di frutta mediamente dolce, aggiungere una quantità di zucchero semolato pari al volume del succo filtrato e mescolare accuratamente il composto fino al completo scioglimento dello zucchero.

Esempio: Per dolcificare 500 ml di succo di frutta, aggiungere 500 ml di zucchero semolato nel recipiente, facendo riferimento alla scala graduata. Una volta pronto, versare lo sciroppo di frutta fatto in casa in una bottiglia con chiusura, conservare in frigorifero e consumare entro 30 giorni.

Consiglio utile: È possibile utilizzare la polpa della frutta sgocciolata per preparare confetture di frutta, farciture per torte, ecc.

Sciroppi a base di erbe

Versare 1 litro d'acqua e 1 kg di zucchero semolato in una casseruola, portare a ebollizione

mescolando continuamente, mettere da parte e lasciar raffreddare. Quando la soluzione si è raffreddata, aggiungere erbe fresche e fettine di limone, applicare il coperchio e riporre in frigorifero per 12 ore.

Versare il composto nel recipiente con il setaccio inserito e lasciar filtrare. Dopo aver filtrato la soluzione, il recipiente conterrà sciropo di erbe puro, mentre le erbe infuse rimarranno nel setaccio.

Una volta pronto, versare lo sciropo di frutta fatto in casa in una bottiglia con chiusura, conservare in frigorifero e consumare entro 30 giorni.

Consiglio utile: Consigliamo di utilizzare le Bottiglie con tappo meccanico DELLA CASA da 330, 500 o 1000 ml per la conservazione degli sciropi fatti in casa; rivolgersi al proprio rivenditore TESCOMA di fiducia o consultare il sito www.tescoma.it.

Sciropi a basso contenuto di zucchero

La quantità di zucchero utilizzato per la preparazione di sciropi fatti in casa a base di frutta ed erbe può essere ridotta o sostituita con un dolcificante naturale.

Sciropi con stevia

È possibile utilizzare un dolcificante in polvere o liquido naturale ricavato dalle foglie di stevia per la preparazione degli sciropi fatti in casa a base di frutta ed erbe con il kit set DELLA CASA.

Per determinare la quantità di dolcificante in sostituzione dello zucchero, seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Procedere allo stesso modo quando si utilizza lo zucchero per preparare sciropi di frutta e alle erbe con altri dolcificanti.

Pulizia

Lavare le singole parti del kit sotto acqua corrente. Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie.

Avvertenza: Alcune parti del kit potrebbero assorbire il colore della frutta o delle erbe utilizzate, nel caso in cui queste siano ricche di coloranti naturali, come i mirtilli, le amarene, le erbe verdi ecc. Questo cambiamento non costituisce un difetto del prodotto e non

è contestabile.

es Instrucciones de uso

Excelente para preparar fácilmente siropes procesados en frío de frutas y hierbas. Los siropes caseros preparados en el Jgo para preparar sirope DELLA CASA son ricos en vitaminas, no contienen colorantes artificiales ni conservantes; puede reducir la cantidad de azúcar o reemplazar por stevia natural.

Ingredientes adecuados para siropes

Las bayas y los frutos del bosque son especialmente adecuados para la preparación de siropes de fruta en el Jgo para preparar sirope DELLA CASA: grosellas, frambuesas, arándanos, moras, arándanos rojos, grosellas espinosas, así como también fresas, etc. Flores de saúco, menta, bálsamo, ortiga, etc. son especialmente adecuados para preparar sirope de hierbas en el Jgo para preparar sirope DELLA CASA.

Sirope de fruta

Triturar 750 g de fruta, añadir 400 ml de agua, dos cucharadas de ácido cítrico y dejar enfriar la mezcla en el frigorífico durante 2 horas ①. Cuando esté fría, verter la mezcla en el recipiente con el filtro en su interior ②, poner la tapa ③ y dejar en la nevera durante 12 horas ④. El zumo de fruta puro drenará en el recipiente y la pulpa se quedará en el filtro ⑤. Para un nivel estándar de dulzor del sirope de fruta, añadir la misma cantidad de azúcar que de zumo drenado y remover bien la mezcla hasta que el azúcar se disuelva.

Ejemplo: Para endulzar 500 ml de zumo de frutas, añadir al recipiente 500 ml de azúcar granulada utilizando la escala. Una vez hecho, verter el sirope de fruta casero en una botella con cierre, guardar en el frigorífico y consumir en un plazo de 30 días.

Consejo útil: Puede utilizar la pulpa de la fruta drenada para la preparación de mermeladas de frutas, para rellenar tartas, etc.

Sirope de hierba

Verter 1 l de agua y 1 kg de azúcar granulada en una olla, llevar a ebullición sin dejar de remover, apartar y dejar enfriar. Cuando la solución se haya enfriado, agregar hierbas

frescas y rodajas de limón, colocar la tapa y poner en el frigorífico durante 12 horas.

Verter la mezcla en el recipiente con el filtro en su interior y dejar escurrir. Después de filtrar, el recipiente tendrá el sirope de hierbas puro y las hierbas permanecerán en el filtro.

Una vez hecho, verter el sirope de hierbas en una botella con cierre, guardar en el frigorífico y consumir en un plazo de 30 días.

Consejo útil: Recomendamos Botellas con cierre mecánico DELLA CASA 330, 500 o 1000 ml para guardar siropes caseros; para obtenerlas, visitar un punto de venta TESCO o visitar www.tesco.es.

Siropes bajos en azúcar

La cantidad de azúcar que se utiliza para preparar siropes de frutas y de hierbas caseros puede reducirse o ser sustituida por un edulcorante natural.

Siropes con stevia

Se puede utilizar un endulzante natural en polvo o líquido fabricado con hojas de stevia para la preparación de siropes de frutas y hierbas caseros en el Jgo para preparar sirope DELLA CASA.

Para determinar la cantidad de edulcorante para sustituir el azúcar, seguir las instrucciones en el embalaje del producto. Proceder de igual forma que cuando se utiliza azúcar para preparar siropes de frutas y hierbas con edulcorantes.

Limpieza

Lavar las partes individuales del juego bajo el grifo de agua corriente. Todas las piezas son aptas para lavavajillas.

Aviso: Algunas partes del juego pueden coger el color de las frutas o hierbas que se han utilizado si son ricas en colores naturales, por ejemplo, arándanos, guindas, hierbas verdes, etc. Este cambio no es un defecto del producto y no puede ser reclamado.

pt Instruções de utilização

Excelente para facilmente preparar concentrados de frutas e ervas processadas a frio. Os concentrados caseiros preparados no conjunto DELLA CASA são ricos em vitaminas, não contêm corantes artificiais ou conservantes e o açúcar pode ser reduzido ou substituído com stevia natural.

Ingredientes adequados para concentrados

As bagas e frutos silvestres são especialmente adequados para a preparação de concentrados de frutas no conjunto DELLA CASA: framboesas, mirtilos, amoras, arando, groselhas, bem como morangos, etc.

Flor de sabugueiro, menta, bálsamo, urtiga, etc. são especialmente adequadas para fazer concentrados de ervas no conjunto DELLA CASA.

Concentrados de frutas

Esmagar 750 g de fruta, acrescentar 400 ml de água, duas colheres de chá de ácido cítrico e deixar o preparado arrefecer no frigorífico durante 2 horas ①. Depois de arrefecido, colocar o preparado no recipiente com o coador ②, tapar e deixar ③ o conjunto no frigorífico durante 12 horas ④. O sumo de fruta puro será coado para o recipiente e as cascas ou peles vão ficar no coador ⑤. Para um nível normal de doçura do concentrado de frutas, acrescentar uma quantidade igual em volume de açúcar granulado como a quantidade de sumo escorrido e mexer cuidadosamente o preparado até que o açúcar se dissolva.

Exemplo: Para adocicar 500 ml de sumo de fruta, acrescentar ao recipiente 500 ml de açúcar granulado usando a escala. Quando terminar, verter a calda do concentrado de fruta caseiro numa garrafa com fecho, guardar no frigorífico e consumir no prazo de 30 dias.

Conselho útil: Pode usar as cascas ou pele da fruta coadas para preparar compotas de frutas, recheio de bolos, etc.

Concentrados de ervas

Colocar 1 l de água e 1 kg de açúcar granulado numa panela funda, levar ao lume para ferver enquanto mexe sempre. Reservar e deixar arrefecer. Quando o preparado tiver arrefecido, acrescentar ervas frescas e rodelas de limão, tapar e colocar no frigorífico durante 12 horas.

Verter o preparado no recipiente com o coador e deixar coar. Após escorrer o recipiente ficará com o concentrado de ervas puro e as ervas infundidas permanecerão no coador.

Quando terminar, verter a calda do concentrado de ervas caseiro numa garrafa com fecho, guardar no frigorífico e consumir no prazo de 30 dias.

Conselho útil: Recomendamos as Garrafas c/fecho DELLA CASA 330, 500 ou 1000 ml para guardar os concentrados caseiros. Para os adquirir visite uma loja TESCO ou vá a www.tescoma.pt.

Concentrados com adoçantes

A quantidade de açúcar utilizado para a preparação de concentrados caseiros de frutas e ervas pode ser reduzida ou substituída por um adoçante natural.

Concentrados com stevia

Pode usar um adoçante natural em pó ou líquido, feito das folhas de stevia para preparar concentrados caseiros de fruta e de erva no conjunto DELLA CASA.

Para determinar a quantidade de adoçante para substituir o açúcar, siga as instruções na embalagem do produto. Proceder de igual forma com os adoçantes como quando usa o açúcar para preparar concentrados de frutas e ervas.

Limpeza

Lavar as peças individuais do conjunto com água corrente. Todas as peças podem ir à máquina de lavar louça.

Aviso: Algumas partes do conjunto podem assumir a cor da fruta utilizada ou das ervas infundidas se forem ricas em cores naturais, por exemplo, mirtilos, cerejas ácidas, ervas verdes, etc. Esta alteração não é uma falha do produto e não pode ser reclamada.

Gebrauchsanleitung

Hervorragend für die leichte Zubereitung von Frucht- und Kräutersirupen im Kaltverfahren. Die mit dem Set DELLA CASA zubereiteten selbstgemachten Sirupe sind reich an Vitaminen, ohne künstliche Farbstoffe und Konservierungsmittel, die Menge Zucker kann beschränkt, bzw. durch den natürlichen Süßstoff Stevia ersetzt werden.

Geeignete Zutaten für die Zubereitung von Sirupen

Für die Zubereitung von Fruchtsirupen im Set DELLA CASA sind insbesondere Beeren und Waldfrüchte geeignet: Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Preiselbeeren, Stachelbeeren, auch Erdbeeren usw. Für die Zubereitung von Kräutersirupen im Set DELLA CASA sind insbesondere Holunderblüte, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Brennnessel usw. geeignet.

Fruchtsirupe

750 g Früchte zerquetschen, 400 ml Wasser und 2 TL Zitronensäure zugeben, die Mischung für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, kühlen lassen ①. Das Filtersieb in den Behälter einlegen, die kühle Mischung darin gießen ②, den Deckel aufsetzen ③, das Set für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen ④. Der pure Fruchtsaft tropft in den Behälter, das Fruchtfleisch bleibt im Filtersieb ⑤. Um einen üblich süßen Fruchtsirup zuzubereiten, ist die gleiche Menge Kristallzucker wie Menge filtrierter Saft in den Behälter zuzugeben, die Mischung gründlich vermischen, bis sich der Zucker ganz auflöst hat.

Beispiel: Um 500 ml Fruchtsaft zu süßen, ist 500 ml Kristallzucker in den Behälter nach der Messskala zu geben. Den selbstgemachten Fruchtsirup in eine Flasche mit Verschluss abfüllen, im Kühlschrank aufbewahren, in 30 Tage verzehren.

Guter Tipp: Das entsaftete Fruchtfleisch kann für die Zubereitung von Konfitüren, Füllung für die Kuchen usw. verwendet werden.

Kräutersirupe

1 l Wasser und 1 kg Kristallzucker in einen Topf geben, unter ständiges Rühren zum

Kochen bringen, abstellen, auskühlen lassen. Frische Kräuter und Zitronenscheiben in die Zuckerlösung geben, mit dem Deckel schließen, für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Das Filtersieb in den Behälter einlegen, die Mischung darin gießen, filtrieren lassen. Der pure Kräutersirup tropft in den Behälter, die Kräuter bleiben im Filtersieb.

Den selbstgemachten Kräutersirup in eine Flasche mit Verschluss abfüllen, im Kühlschrank aufbewahren, in 30 Tage verzehren.

Guter Tipp: Es ist empfehlenswert, zur Lagerung von selbstgemachten Sirupen als ideal die Flaschen mit Bügelverschluss DELLA CASA mit Inhalt von 330, 500, bzw. 1000 ml zu verwenden, in den Verkaufsstellen TESCO, bzw. auf www.tesco.de erhältlich.

Sirupe mit reduzierter Zuckermenge

Die für die Herstellung von selbstgemachten Frucht-/Kräutersirupen erforderliche Menge Zucker können Sie gegebenenfalls reduzieren, bzw. den Zucker durch einen natürlichen Süßstoff ersetzen.

Sirupe mit Stevia

Für die Zubereitung von selbstgemachten Frucht-/Kräutersirupen im Set DELLA CASA können Sie den natürlichen pulverförmigen oder flüssigen aus den Steviablättern gewonnenen Süßstoff verwenden.

Die zum Ersetzen von Zucker erforderliche Menge Süßstoff kann nach der Gebrauchsanleitung auf der Verpackung berechnet werden. Bei der Herstellung von Frucht-/Kräutersirupen mit Zuckerersatz gleich wie bei der Herstellung mit Zucker vorgehen.

Reinigung

Einzelne Teile unter fließendem Wasser spülen, alle Teile sind spülmaschinenfest.

Hinweis: Beim Entsaften von Früchten, bzw. Kräutern mit höherem Anteil an natürlichen Farbstoffen wie z.B. Heidelbeeren, Sauerkirschen, grünen Kräutern usw. können die Teile des Sets verfärbt werden. Die eventuelle Verfärbung stellt keinen Produktmangel dar und kann nicht beanstandet werden.

fr Mode d'emploi

Excellent pour la préparation facile de sirops de fruits et d'herbes sans cuisson. Les sirops maison produits à l'aide du set DELLA CASA sont riches en vitamines, ne contiennent pas de colorants artificiels ni de conservateurs, avec la possibilité de réduire la teneur en sucre ou de le remplacer par de la stévia naturelle.

Ingrédients appropriés pour la préparation de sirops

Pour la préparation de sirops de fruits à l'aide du set DELLA CASA, il convient d'utiliser particulièrement des baies et des fruits des bois : groseilles, framboises, myrtilles, mûres, airelles, groseilles à maquereau, fraises, etc. Pour la préparation de sirops d'herbes à l'aide du set DELLA CASA, il convient d'utiliser particulièrement les fleurs de sureau noir, la menthe, la mélisse, l'ortie, etc.

Sirops de fruits

Écraser 750 g de fruits, ajouter 400 ml d'eau, deux petites cuillères d'acide citrique et laissez le mélange pendant 2 heures au réfrigérateur pour refroidir ❶. Après refroidissement, transvaser le mélange dans un récipient avec le tamis d'extraction introduit ❷, couvrir avec le couvercle ❸ et laisser pendant 12 heures au réfrigérateur ❹. Le jus de fruits pur passera dans le récipient, la pulpe restera dans le tamis ❺. Pour un sirop de fruits à teneur en sucre normale, ajouter dans le récipient le même volume de sucre cristal que la quantité de jus de fruits égoutté et bien mélanger jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Exemple : Pour sucrer 500 ml de jus de fruits, ajouter au récipient 500 ml de sucre cristal selon l'échelle graduée. Verser le sirop de fruits maison préparé dans une bouteille avec fermeture, stocker dans le réfrigérateur et consommer sous 30 jours.

Bonne astuce : La pulpe de fruits restante peut être utilisée pour la préparation de confitures de fruits, comme garniture dans des pâtisseries, etc.

Sirops aux herbes

Mettre 1 litre d'eau et 1 kg de sucre cristallisé dans une casserole, porter à l'ébullition en

remuant constamment, retirer du feu et laisser refroidir. Ajouter des herbes fraîches et des tranches de citron au mélange refroidi, fermer avec le couvercle et mettre au réfrigérateur pour 12 heures.

Verser le mélange dans le récipient avec le tamis d'extraction introduit et laisser égoutter. Le sirop d'herbes passera dans le récipient, les herbes macérées resteront dans le tamis.

Verser le sirop d'herbes préparé dans une bouteille avec fermeture, stocker dans le réfrigérateur et consommer dans 30 jours.

Bonne astuce : Pour un stockage idéal des sirops maison, nous vous recommandons les Bouteilles à clip DELLA CASA de 330, 500 ou 1000 ml, à demander dans les centres de ventes TESCOMA ou sur www.tescoma.fr.

Sirops à teneur en sucre réduite

Vous pouvez réduire la quantité du sucre utilisé pour la préparation des sirops de fruits et d'herbes maison ou le remplacer par de la stévia naturelle.

Sirops avec stévia

Pour la préparation des sirops de fruits et d'herbes maison à l'aide du set DELLA CASA, vous pouvez utiliser un édulcorant naturel liquide ou en poudre produit à partir des feuilles de stévia.

Déterminer la quantité d'édulcorant nécessaire pour remplacer le sucre selon les instructions sur l'emballage de l'édulcorant. Pour la préparation de sirops de fruits et d'herbes avec édulcorant, procéder de la même façon qu'en utilisant du sucre.

Nettoyage

Nettoyer les parties individuelles du set à l'eau courante, toutes les parties sont appropriées au lave-vaisselle.

Avertissement : En cas d'extraction de fruits ou d'herbes avec une teneur en colorants naturels plus élevée, comme p. ex. les myrtilles, les griottes, les herbes vertes, etc., certaines parties du set peuvent se colorer. Ce changement ne constitue pas un défaut du produit et ne peut pas faire l'objet d'une réclamation.

pl Instrukcja użytkowania

Doskonały do przygotowania owocowych i ziołowych syropów na zimno. Dhomowe syropy przygotowane w zestawie DELLA CASA są bogate w witaminy, nie zawierają sztucznych barwników ani konserwantów, ilość cukru można ograniczyć lub zastąpić go naturalną stewią.

Składniki odpowiednie do przygotowania syropów

Do przygotowania owocowych syropów w zestawie DELLA CASA odpowiednie są zwłaszcza miękkie owoce i owoce leśne: porzeczki, maliny, borówki, jeżyny, żurawina, agrest, oraz truskawki itp.

Do przygotowania ziołowych syropów w zestawie DELLA CASA odpowiednie są zwłaszcza kwiaty czarnego bzu, mięta, melisa, pokrzywa itp.

Syropy owocowe

750 g owoców należy rognieść, dodać 400 ml wody, dwie łyżeczki kwasu cytrynowego i umieścić mieszankę w lodówce na 2 godziny do schłodzenia ①. Po schłodzeniu mieszankę należy przelać do naczynia z włożonym sitkiem do wyciskania ②, nałożyć wieczko i zestaw ③ umieścić w lodówce na 12 godzin ④. Czysty sok z owoców odsączy się do naczynia, miąższ pozostanie w sitku ⑤. Aby syrop był wystarczająco słodki do naczynia należy dodać taką samą objętościową ilość cukru, jak objętość odsączonego soku. Mieszankę należy dokładnie wymieszać, aż cukier całkowicie się rozpuści.

Przykład: Do osłodzenia 500 ml soku owocowego należy dodać do naczynia według miarki 500 ml cukru. Gotowy domowy syrop owocowy należy przelać do butelki z zamknięciem, przechowywać w lodówce i zużyć w ciągu 30 dni.

Wskazówka: Pozostały owocowy miąższ można wykorzystać do przygotowania owocowych dżemów, lub jako nadzienie do ciasta itp.

Syropy ziołowe

Do garnka należy wlać 1 l wody, dodać 1 kg cukru i stale mieszając doprowadzić do wrzenia, następnie pozostawić do wystygnięcia. Do wystudzonego roztworu należy włożyć świeże zioła i plasterki cytryny, zamknąć pokrywką i umieścić w lodówce na 12 godzin.

Mieszanke przelać do naczynia z włożonym sitkiem do wyciskania i pozostawić do odsączenia. Czysty syrop ziołowy odsączyć się do naczynia, zioła pozostaną w sitku.

Gotowy domowy ziołowy syrop należy przelać do butelki z zamknięciem, przechowywać w lodówce i użyć w ciągu 30 dni.

Wskazówka: Do przechowywania domowych syropów jako idealne polecamy Butelki z klipsem DELLA CASA o pojemności 330, 500 lub 1000 ml, zapytaj w salonie sprzedaży TESCO lub na www.tesco.com.pl.

Syropy ze zmniejszoną ilością cukru

Ilość cukru wykorzystanego do przygotowania domowych owocowych i ziołowych syropów można według potrzeby zmniejszyć lub zastąpić cukier naturalnym słodzikiem.

Syropy ze stewią

Do przygotowania domowych owocowych i ziołowych syropów w zestawie DELLA CASA można użyć słodzika w proszku lub płynnego naturalnego słodzika wykonanego z liści stewii.

Ilość słodzika potrzebną do zastąpienia cukru należy dostosować do instrukcji podanej na jego opakowaniu. Podczas przygotowywania owocowych i ziołowych syropów z zamiennym słodzikiem należy postępować tak samo jak podczas przygotowania syropów z dodatkiem cukru.

Czyszczenie

Pojedyncze części zestawu należy myć pod bieżącą wodą, wszystkie części można myć w zmywarce.

Ostrzeżenie: Podczas wyciskania owoców lub ziół z wyższą zawartością naturalnych barwników, np. borówek, wiśni, zielonych ziół itp. części zestawu mogą się przebarwić. Taka zmiana nie jest wadą produktu i nie może być przedmiotem reklamacji.

sk Návod na použitie

Vynikajúca na ľahkú prípravu ovocných a bylinkových sirupov za studena. Domáce sirupy vyrobené v súprave DELLA CASA sú bohaté na vitamíny, neobsahujú umelé farbivá ani konzervačné látky, cukor možno obmedziť alebo nahradiť prírodnou stéviou.

Suroviny vhodné na prípravu sirupov

Na prípravu ovocných sirupov v súprave DELLA CASA sú vhodné hlavne bobuľoviny a lesné plody: ríbezle, maliny, čučoriedky, černice, brusnice, egreše, taktiež jahody a pod. Na prípravu bylinkových sirupov v súprave DELLA CASA sú vhodné hlavne kvety bazy čiernej, mäta, medovka, žihľava a pod.

Ovocné sirupy

750 g ovocia roztlačte, pridajte 400 ml vody, dve lyžičky kyseliny citrónovej a zmes dajte na 2 hodiny do chladničky vychladnúť ❶. Po vychladnutí zmes prelejte do nádoby s vloženým odšťavovacím síťom ❷, nasadte veko ❸ a súpravu dajte na 12 hodín do chladničky ❹. Čistá ovocná šťava prekvapká do nádoby, dužina zostane v síti ❺. Na bežne sladký ovocný sirup pridajte do nádoby rovnaké objemové množstvo kryštálového cukru, ako je množstvo odkvapkanej šťavy a zmes dôkladne premiešajte, až sa cukor rozpustí.

Príklad: Na osladenie 500 ml ovocnej šťavy pridajte do nádoby podľa odmerky 500 ml kryštálového cukru. Hotový domáci ovocný sirup prelejte do fľaše s uzáverom, skladujte v chladničke a spotrebujte do 30 dní.

Dobrý tip: Odšťavenú ovocnú dužinu môžete použiť na prípravu ovocných džemov, ako náplň do múčnikov a pod.

Bylinkové sirupy

Do hrnca dajte 1 l vody a 1 kg kryštálového cukru, za stáleho miešania privedte do varu, odstavte a nechajte vychladnúť. Do vychladnutého rozvaru vložte čerstvé bylinky a plátky citróna, uzavrite pokrievkou a dajte na 12 hodín do chladničky.

Zmes nalejte do nádoby s vloženým odšťavňovacím sítom a nechajte scediť. Čistý bylinkový sirup bude po sedení v nádobe, vylúhované bylinky zostanú v site.

Hotový bylinkový sirup prelejte do fľaše s uzáverom, skladujte v chladničke a spotrebujte do 30 dní.

Dobrý tip: Na uskladnenie domácich sirupov odporúčame ako ideálnu Fľašu s klipsou DELLA CASA s objemom 330, 500 alebo 1000 ml, žiadajte v predajných centrách TESCO MA alebo na www.tescoma.sk.

Sirupy s redukovaným množstvom cukru

Množstvo cukru použitého na prípravu domácich ovocných a bylinkových sirupov môžete podľa potreby znížiť alebo cukor nahradiť prírodným sladidlom.

Sirupy so stéviou

Na prípravu domácich ovocných a bylinkových sirupov v súprave DELLA CASA môžete použiť práškové alebo tekuté prírodné sladidlo vyrobené z listov stévie.

Množstvo sladidla potrebného na nahradenie cukru stanovte podľa návodu na použitie sladidla na jeho obale. Pri výrobe ovocných aj bylinkových sirupov s náhradným sladidlom postupujete rovnako ako pri výrobe s použitím cukru.

Čistenie

Jednotlivé diely súpravy čistite pod tečúcou vodou, všetky časti sú vhodné do umývačky.

Upozornenie: Pri odšťavovaní ovocia alebo bylín s vyšším obsahom prírodných farbív, napr. čučoriedok, višní, zelených bylín a pod. sa môžu časti súpravy zafarbiť. Táto zmena nie je chybou výrobku a nemôže byť predmetom reklamácie.

Инструкция по использованию

Отлично подходит для легкого приготовления фруктовых и травяных сиропов холодным способом. Домашние сиропы, приготовленные с помощью набора DELLA CASA, богаты витаминами, не содержат искусственных красителей и консервантов, количество сахара можно снизить или заменить натуральной стевией.

Сырье для приготовления сиропов

Для приготовления фруктовых сиропов в наборе DELLA CASA подходят следующие ягоды: смородина, малина, голубика, ежевика, клюква, крыжовник, а также клубника и т. д. Для приготовления травяных сиропов в наборе DELLA CASA являются особенно подходят цветы черной бузины, мята, мелисса, крапива и т. д.

Фруктовые сиропы

750 г фруктов растолките, добавьте 400 мл воды, две чайные ложки лимонной кислоты и поставьте смесь на 2 часа охлаждаться в холодильник ①. Охлажденную смесь перелейте в миску с вставленным в нее ситом для сока ②, наденьте крышку ③ и оставьте набор на 12 часов в холодильнике ④. Чистый фруктовый сок стечет в миску, мякоть останется в сите ⑤. Для обычного сладкого фруктового сиропа в миску добавьте сахарный песок, его количество должно равняться объему сока и тщательно перемешайте смесь, пока сахар не распустится.

Пример: Чтобы подсластить 500 мл фруктового сока, отмерьте и добавьте в миску 500 мл сахарного песка. Готовый домашний сироп перелейте в бутылку с крышкой, храните в холодильнике, употребите в течение 30 дней.

***Полезный совет:** Мякоть фруктов можно использовать для приготовления домашнего джема, начинки для пирогов и т. д.*

Травяные сиропы

В кастрюлю налейте 1 л воды, добавьте 1 кг сахарного песка, постоянно помешивая, доведите до кипения, снимите с огня и дайте остыть. В охлажденную смесь добавьте свежие травы и ломтики лимона, накройте крышкой и поставьте на 12 часов в холодильник.

Смесь перелейте в миску с вставленным в нее ситом и оставьте сцеживаться. Чистый травяной сироп после сцеживания будет в миске, экстрагированные травы останутся в сите.

Готовый домашний сироп перелейте в бутылку с крышкой, храните в холодильнике, употребите в течение 30 дней.

Полезный совет: Для хранения домашних сиропов идеально подходят Бутылки с зажимом DELLA CASA с объемом 330, 500 или 1000 мл, спрашивайте в центрах продаж TESCOMA или на www.tescomarussia.ru.

Сиропы со сниженным количеством сахара

Количество сахара, использованного для приготовления домашних фруктовых и травяных сиропов, может быть при необходимости снижено или заменено сахарозаменителем.

Сиропы со стевией

Для приготовления домашних фруктовых и травяных сиропов в наборе DELLA CASA можно использовать порошковый или жидкий натуральный сахарозаменитель из листьев стевии.

Количество подсластителя для замены сахара определите по инструкции по использованию сахарозаменителя на его упаковке. При приготовлении фруктовых и травяных сиропов с сахарозаменителем руководствуйтесь тем же алгоритмом, что и при приготовлении сиропа с сахаром.

Очистка

Отдельные части набора промойте под проточной водой, все части можно мыть в посудомоечной машине.

Внимание: При приготовлении сока из фруктов или трав с высоким содержанием природных красителей, например, черники, вишни, зеленых трав и т. п. составные части набора могут окраситься. Подобное окрашивание не является дефектом продукта и не может быть причиной возврата товара.

Ask at your retailer

*Žádejte u svého prodejce / Chiedi al tuo rivenditore
Pergunte en su tienda / Pergunte ao seu revendedor
Bei Ihrem Händler erhältlich / Demandez à votre revendeur
Zapytaj swojego sprzedawcę o / Žiadajte u svojho predajcu
Спрашивайте у своего продавца*



Tag for jars and bottles with flip-top closure
Visačka na sklenice a láhve s klipem
Etichetta per vasetti e barattoli
Etiquetas para frascos y botellas con cierre mecánico
Etiquetas p/frascos e garrafas c/fecho
Anhängezettél für die Gläser und die Flaschen
mit Bügelverschluss
Etiquette pour les bocaux et bouteilles à clip
Zawieszka na słoiki i butelki z klipsem
Visačka na poháre a fľaše s klipsou s
Этикетка для банок и бутылок с зажимом

Art.: 895292

Square flip-top bottle
Láhev s klipem hranatá
Bottiglia quadrata con tappo meccanico
Botella cuadrada con cierre mecánico
Garrafa quadrada c/fecho
Rechteckige Flasche mit Bügelverschluss
Bouteille à clip carrée
Butelka kwadratowa z klipsem
Fľaša s klipsou hranatá
Бутылка с зажимом, квадратная

Art.: 895192
500 ml

Art.: 895194
1000 ml





www.tescoma.com



Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika / Distribuido da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España / Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warszwna 14, Katowice, Polska / Dovoza: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибьютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия / Дистриб'ютор: ТОВ „Тескома - Україна” - Одеса