

# Onks hilloo?

*Hyvän hillon mysteeri &  
muuta säilönnän salaisuuksia.*



## sisällysluettelo

### Kotisäilöjän sokerit

- Dansukker sokerit säilöntään

### Nyrkkisääntöjä

- säilönnästä ja määristä

### Säilöntä purkissa

- hillot, marmeladit ja hyytelöt

### menikö mehut

- mehujen valmistus

### pakastunut marja punastuu

- sokeri pakastettaessa

### oi mitä ohjeita

- hyviä reseptejä



# Säilö luonnollisesti!



## Sokeri syntyy luonnossa

Sokeri on puhdasta luonnon energiaa. Aito sokeri syntyy auringonvalon vaikutuksesta kasvien viherhiukkasissa. Samalla ilmaan vapautuu happea. Tähän yhteyttämiseksi eli fotosynteesiksi kutsuttuun tapahtumaketjuun perustuu elämä maapallolla. Oikea sokeri erotetaan kasveista eikä sitä voi keinotekoisesti valmistaa.

## Pektiini - luonnon oma hyytelöimisaine

Marjojen ja hedelmien luonnostaan sisältämä pekkiini ja happo saavat yhdessä sokerin kanssa aikaan hillojen, hyytelöiden ja marmeladien kiinteän rakenteen. Hedelmien ja marjojen pekkiinimäärät vaihtelevat lajin ja kypsyyssasteen mukaan. Runsaasti pekkiiniä on mm. puolukassa, karpalossa, herukassa, karviaismarjassa ja pihlajanmarjassa.

## Sokeri säilöö luonnollisesti

Sokeri parantaa säilyvyyttä sitomalla marjojen vettä, jota hilloja pilaavat homeet tarvitsevat kasvuunsa.

Lisäksi sokeri:

- suojaa marjojen ja hedelmien C-vitamiinia, myös pakastettaessa
- korostaa marjojen omaa makua ja aromia
- parantaa hillojen rakennetta
- auttaa säilyttämään marjojen värin pidempään



# Kotisäilöjän sokerit

## Dansukker Hillosokeri

Hillosokeri on kehitetty helpottamaan kotihillon valmistusta. Sen avulla on nopeaa ja vaivatonta valmistaa sopivan sakeaa ja hyvin säilyvää hilloa. Hillosokeri on riittoisaa, koska sitä tarvitaan hillottaessa vähemmän kuin Taloussokeria. Hillosokeri sisältää kidesokerin lisäksi marjojen ja hedelmien omaa hyytelöivää ainetta pektiiniä, joka antaa hillolle kiinteän rakenteen. Säilyvyyden varmistamiseksi Hillosokeriin on lisätty kaliumsorbaattia. Hillosokeria voi käyttää myös etikettisäilykkeissä.

## Dansukker Hillo-marmeladisokeri

Hillo-marmeladisokerin avulla omena, pakastevadelma tai vaikkapa sipuli löytävät uuden olomuodon. Lopputulos on kiinteämpää, hedelmäisempää ja vähemmän makeaa kuin perinteinen hillo ja siksi omiaan myös mm. paahtoleivän kanssa tai liharuokien seurana. Hillo-marmeladisokeri sisältää sokerin lisäksi kasvipiperäistä hedelmäpektiiniä, joka antaa hillolle/marmeladille kiinteyttä. Tuotteen kaliumsorbaatti parantaa hillon säilyvyyttä ja on tarpeen, koska sokeria käytetään normaalia vähemmän Hillo-marmeladisokerilla säilöittäessä.



## Dansukker Taloussokeri

Taloussokeri sopii yleiskäyttöön kaikessa säilönnässä. Sokeri säilyttää kesän marjojen, hedelmien ja kasvien maun, värin sekä aromin. Se parantaa myös C-vitamiinin säilyvyyttä.

## Dansukker Siro erikoishieno sokeri

Siro erikoishieno sokeri on pienikiteinen sokeri. Se sopii säilönnässä erityisesti pakastettavien marjojen päälle ripoteltavaksi. Pienen kidekoon ansiosta se liukenee nopeasti marjojen pinnalla ja on riittoisaa. Siro sulaa nopeasti myös suussa ja sopii siten mainiosti pyöristämään happamien marjojen makua.

Dansukker  
säilöntäsokerit  
tehdään  
Suomessa!



# Nyrkkisääntöjä

## Perusjuttuja

- käytä säilöntään vain hyvälaatuisia raaka-aineita, puhdista ainekset hyvin
- käytä teräksisiä tai pinnoitettuja kattiloita, älä alumiinisia
- pese purkit, pullot ja kannet hyvin
- kuumenna astiat ennen purkittamista tai pullottamista. Upota kannet vesikattilaan ja kiehua.
- helppo tapa valmistella purkit ja kannet säilöntäkuntoon on pestä ne astianpesukoneessa, jolloin ne ovat kuumia ja heti käyttövalmiita
- pientä hillomäärää tehtäessä lasipurkit voi kuumentaa mikrossa. Täytä ne vedellä ja kuumenna täydellä teholla, kunnes vesi purkeissa kiehuu.
- täytä purkit ja pullot pintaan asti ja sulje heti
- säilytä hillot ja mehut viileässä ja valolta suojattuna. Hillosokerilla tehty hillo säilyy myös huoneenlämpötilassa valolta suojattuna.
- jos et ehdi tai jaksa tehdä hilloa satokautena, pakasta marjat ja valmista hillo myöhemmin pienissä erissä Hillo-marmeladisokerin tai Hillosokerin avulla.
- hilloa ei tarvitse kerralla keittää isoa kattilallista. Jo litrasta marjoja saat noin 5 dl hyvää, itse tehtyä hilloa!



## *Sokerimääristä*

- höyrymehuun kerroksittain marjojen kanssa 300–500 g Taloussokeria/marjakilo
- keitettävään mehuun 300–500 g Taloussokeria/mehulitra
- hilloihin 500 g Hillosokeria tai 500–700 g Taloussokeria/marjakilo
- kylmäsäilytettäviin soseisiin vähintään 300 g Siro- tai Taloussokeria/sosekilo
- marmeladeihin 800–1000 g Talous- tai Hillosokeria/marjakilo
- vähäsokerisiin hilloihin ja marmeladeihin 330 g (1 pkt) Hillo-marmeladisokeria/marjakilo
- hyytelöihin 800–1000 g Talous- tai Hillosokeria/mehulitra
- pakastettaville marjoille vähintään 0,5 dl Siro-sokeria/marjalitra

## *Grammoista ja desilitroista*

1 dl sokeria = 85 g

100 g sokeria = 1,2 dl

1 l mansikoita, herukoita, vadelmia tai lakkoja painaa n. 500 g

1 l karviaisia, puolukoita tai karpaloita painaa n. 600 g

1 l mustikoita painaa n. 700 g






# Säilöntä purkissa

Marjat purkkiin, pulloon tai pakkaseen eli mitä marjoja mihinkin.


Tässä muutama hyvä vihje!

- mustikka; höyrytä mehuksi tai pakasta
- vadelma; tee mehua tai keitä hilloksi
- mansikka; pakasta viipaleina tai tee hilloa
- viinimarjat; pakasta kokonaisina, tee höyrymehua, valmista hyytelöitä tai pakasta sokeriliemessä. Sokeriliemi: Keitä litra vettä ja 5 dl Talous-sokeria. Jäähdytä liemi ja kaada marjojen päälle.
- karviaismarja; tee höyrymehua ja sosetta
- puolukka; survo ja purkita, tee höyrymehua, hilloa ja hyytelöitä
- omena; pakasta viipaleina sokerin kanssa tai tee mehua höyryttämällä

*Hilloa, marmeladia vai hillomarmeladia? Tai miksei hyytelöä.*

- valmista hillot ja marmeladit mieluiten juuri kypsysteistä marjoista
  - marmeladeihin sopivat parhaiten hieman happamat marjat
  - valmista hyytelö happamista, puolikypsistä marjoista
  - hyytelö onnistuu parhaiten **keitetystä** marjamehusta
- 





## Missä vika?

- jos hyytelö on sameaa – silloin hyytelömehu on ollut sakkainen tai vaahto on sekoittunut mehun joukkoon
- jos hillo/hyytelö/marmeladi ei hyydy – syynä on yleensä liian lyhyt keittoaika, liian vähän pektiiniä tai happoa marjoissa
- jos hillon marjat nousevat pintaan – vika on liian korkeassa keittolämmössä tai liian lyhyessä jäähdytyksessä
- jos hillo homehtuu – se johtuu huonosti puhdistetuista purkeista, liian vähästä sokerista tai huonolaatuisista marjoista
- jos mehu käy tai homehtuu – syynä ovat huonolaatuiset marjat, liian lyhyt keittoaika, liian lämmin säilytyspaikka tai huonosti puhdistetut pullot



## Menikö mehut?

Tee lisää, se on helpompaa  
kuin uskotkaan!

- suurista määristä marjoja kannattaa tehdä mehua höyrystämällä ne mehustimella
- höyrymehuun voi käyttää marjat riipimättä, hedelmät kuorineen ja siemenkotineen
- marjakilosta tulee noin 1 l mehua
- käytä mehuihin Taloussokeria
- sokerin avulla marjoista irtoaa enemmän mehua



# Pakastunut marja punastuu

Sokeri auttaa marjoja pysymään kuosissaan pakkasessa. Se suojaa myös niiden makua, väriä ja C-vitamiinia.

Pakasta kiinteät marjat kokonaisina rasiassa ja hieman pehmenneet marjat esimerkiksi viipaleina tai soseena. Lisää Siro-sokeria 0,5 dl/marjalitra. Ilman sokeria pakastetut marjat maistuvat usein yllättävän happamilta. Sokeri korvaa marjojen soluhengityksessä kulunutta sokeria ja saa marjat maistumaan tuoreen makeilta.

Tee pakkauksista litteitä, jotta jäätyminen tapahtuisi nopeasti. Sulata marjat huoneenlämmössä tai mikroaaltouunissa ja käytä ne mahdollisimman pian, jotta saat kaiken C-vitamiinin talteen.



## *Oma maa mansikka, muu maa...*

Tiesitkö, että kotimaiset marjat pienen sokerilisän (1 tl) kera sisältävät saman verran sokeria kuin vastaava määrä appelsiinia, mutta monin verroin enemmän kivennäis- ja hivenaineita.

# Oi mitä ohjeita!



## Perusohje hillolle Hillosokerilla

(noin 1 litra)

1 kg (noin 2 l) marjoja  
1/2 dl vettä  
500 g (6 dl) Dansukker Hillosokeria

Perkaa (ja paloittele suurikokoiset) marjat. Mittaa vesi ja marjat kattilaan. Kuumenna miedolla lämmöllä. Sekoita Hillosokeri höyryävään seokseen, kuumenna kiehuvaksi ja keitä kevyesti poreillen 10–15 minuuttia marjalaadusta riippuen, sekoita välillä. Mansikan ja muiden pehmeäkuoristen marjojen keittoaika on noin 10 minuuttia. Herukoiden ja muiden kovakuoristen marjojen keittoaika on 15 minuuttia. Kuori vahto reikäkauhalla tai lusikalla. Anna hillon jäähtyä noin puoli tuntia, kunnes marjat eivät enää nouse pintaan. Sekoita pari kertaa jäähtymisen aikana. Kaada hillo puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin ja sulje hyvin. Säilytä mieluiten viileässä. Hillo hyytyy lopullisesti noin vuorokaudessa.

## Perusohje kiinteälle hillolle Hillo-marmeladisokerilla

(noin 9 dl)

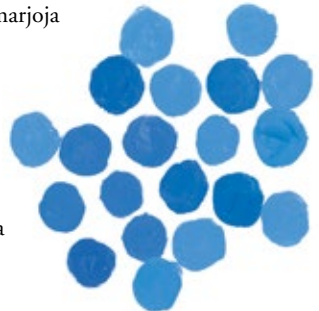
1 kg (noin 2 l) marjoja tai hedelmiä  
(1/2 dl vettä)  
1 pkt (330 g) Dansukker Hillo-marmeladisokeria

Puhdista ja huuhto marjat. Paloittele suurikokoiset marjat. Sekoita marjat ja Hillo-marmeladisokeri kattilassa. Jos käytät kokonaisia marjoja, lisää 1/2 dl vettä. Kuumenna hitaasti kiehuvaksi ja keitä 3–5 minuuttia sekoittaen. Kiinteiden marjojen ja hedelmien keittoaika on 5–10 minuuttia. Anna jäähtyä noin 15 minuuttia välillä sekoittaen. Kuori vahto. Kaada hillo pestyihin, kuumennettuihin lasipurkkeihin ja sulje huolellisesti. Säilytä viileässä, avattuna kylmässä. Valmis vähäsokerinen hillo sisältää marjoja noin 75 % ja lisättyä sokeria noin 25 %.



## Pehmeä - vai kovakuorinen

Pehmeäkuorisia marjoja ovat mm. mansikka, mustikka ja vadelma. Kovakuorisia marjoja ovat mm. herukka, puolukka ja karviaismarja.



## Perusohje hillolle Taloussokerilla

|           |                         |
|-----------|-------------------------|
| 1 kg      | pehmeäkuorisia marjoja  |
| 500–700 g | Dansukker Taloussokeria |
| tai       |                         |
| 1 kg      | kovakuorisia marjoja    |
| 3–4 dl    | vettä                   |
| 600–700 g | Dansukker Taloussokeria |

Mittaa puhdistetut pehmeäkuoriset marjat ja sokeri kerroksittain teräs- tai emalikkattilaan. Anna marjojen mehustua noin kaksi tuntia jääkaapissa kansi suljettuna ennen keittämistä. Jos teet hilloa kovakuorisista marjoista, keitä ensin vettä ja sokeria noin 10 minuuttia. Lisää sitten peratut marjat kattilaan. Keitä hilloa pienellä lämmöllä noin 30 minuuttia, kunnes marjat ovat tasaisesti liemessä. Älä sekoita kauhalla, vaan ravistele varovasti kattilaa pohjaanpalamisen estämiseksi. Kuori vahto reikäkauhalla tai lusikalla. Tölkitä kuumana pestyihin, kuumennettuihin lasipurkkeihin ja sulje kannet välittömästi. Säilytä kylmässä.

## Mausta makusi mukaan

Perinteisiin hilloresepteihin saa uusia ulottuvuuksia tuoreilla yrteillä ja mausteilla. Kokeile myös eri marjojen ja hedelmien yhdistelmiä. Tässä muutama hyvä vihje mitä hillokattilaan voi marjojen kaveriksi sujauttaa:

- Mansikka: pari oksaa tuoretta rosmariinia tai piparminttua
- Mustikka: raastettua limetin kuorta ja ripaus rouhittua anista
- Vadelma: tähtianis ja pari tuoretta timjaminoksa
- Karviaismarja: survottua banaania ja tuoretta inkivääriä
- Mustaherukka: minttua ja vaniljasokeria
- Omena: kanelitanko, sitruunankuorta, chai-teeä tai ripaus tuoretta chiliä

## Näppärä mikrohillo

(noin 2,5 dl)

|                  |                                  |
|------------------|----------------------------------|
| 250 g (n. 0,5 l) | tuoreita tai pakastemarjoja      |
| 1 dl             | Dansukker Hillo-marmeladisokeria |
| TAI 1,5 dl       | Dansukker Hillosokeria           |

Pane marjat ja Hillosokeri noin kahden litran vetoiseen, mikro-uunin kestävään kulhoon. Kuumenna täydellä teholla (800 W) 6–8 minuuttia, kunnes sokeri on täysin sulanut ja seos kuplii. Sekoita kerran keittämisen keskivaiheessa ja lopuksi huolellisesti. Kuori mahdollinen vahto pinnalta. Jäähdytä 15 minuuttia ja purkita. Säilytä jääkaapissa.



## Inkivääriellä maustettu mansikka-raparperihillo

(noin 1 litra)

|               |   |
|---------------|---|
| 500 g         | raparperia                                |
| 750 g (1,5 l) | mansikoita                                |
| 0,5 dl        | vettä                                     |
| 1 tl          | sitruunan keltaista kuoriosaa raastettuna |
| 500 g (6 dl)  | Dansukker Hillosokeria                    |
| 1 rkl         | tuoretta inkivääriä raastettuna           |

Huuho ja puhdista raparperit ja mansikat. Paloittele raparperit ja halutessasi mansikat. Pane raparperit, mansikat, vesi ja sitruunaraaste kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi. Keitä 5 minuuttia kannen alla. Halutessasi pitää raparperipalat kokonaisina, lyhennä keittoaikaa. Sekoita Hillosokeri joukkoon. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä 5 minuuttia. Jäähdytä noin 15 minuuttia. Kuori vaahto ja sekoita inkivääri joukkoon. Kaada hillo kuumennettuihin purkkeihin ja sulje hyvin. Säilytä viileässä.

## Ompyjuhillo oman maun mukaan

(noin 1 litra)

|        |   |
|--------|---|
| 1 kg   | kuorittuja ja pieneksi paloitetuja omenoita |
| 1 dl   | vettä                                       |
| (1/2–1 | sitruunan mehu)                             |
| 500 g  | Dansukker Hillosokeria                      |

### Mausteeksi jokin seuraavista:

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| 2             | kanelitanko                     |
| 1             | vaniljatanko                    |
| pari tuoretta | rosmariinin oksaa               |
| 1–2 tl        | tuoretta inkivääriä raastettuna |
| 1/2–1         | sitruunan raastettu kuori       |

Pane omenat, vesi, (sitruunamehu) ja valitsemasi mauste kattilaan. Keitä 5–10 minuuttia omenoiden kiinteydestä riippuen. Halutessasi sileää sosetta, soseuta pehmenneet omenat sauvasekoittimella. Lisää Hillosokeri, kuumenna uudelleen kiehuvaaksi ja anna kiehua kevyesti 5–10 minuuttia välillä sekoittaen. Poista maustetangot/-oksat. Kuori vaahto pinnalta ja kaada hillo kuumiin, puhtaisiin purkkeihin ja sulje hyvin. Säilytä viileässä.

## Vadelma-punaherukkahillo

(noin 1 litra)

|                  |                        |
|------------------|------------------------|
| 250 g (n. 0,5 l) | punaherukoita          |
| 750 g (n. 1,5 l) | vadelmia               |
| 0,5 dl           | vettä                  |
| 500 g (n. 6 dl)  | Dansukker Hillosokeria |

Laita puhdistetut marjat ja vesi kattilaan. Kuumenna, kunnes muodostuu höyryä. Sekoita Hillosokeri joukkoon. Kiehauta ja keitä marjoja noin 10 minuuttia välillä sekoittaen. Anna hillon jäähtyä 15–30 minuuttia, sekoita välillä. Kuori tarvittaessa vaahto pinnalta. Kaada hillo puhtaisiin, kuumennettuihin tölkkeihin. Sulje ja säilytä viileässä.



## Vaniljalla maustettu puolukka-mustikkahillo

(noin 5 dl)

|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| 250 g        | puolukoita               |
| 250 g        | mustikoita               |
| 1/4 dl       | vettä                    |
| 1            | vaniljatanko halkaistuna |
| 250 g (3 dl) | Dansukker Hillosokeria   |

Mittaa vesi kattilaan ja lisää puolukat, mustikat ja halkaistu vaniljatanko. Kuumenna, kunnes alkaa muodostua vesihöyryä. Lisää Hillosokeri koko ajan sekoittaen. Kuumenna kiehuvaksi ja keitä 10–15 minuuttia välillä sekoitellen. Kerää hillon pinnalle mahdollisesti muodostuva vaahdo pois lusikalla. Nosta kattila liedeltä ja jäähdytä hetki. Purkita puhtaisiin purkkeihin ja säilytä viileässä.

## Tulinen tomaattihillo

(noin 1,5 litraa)

|               |                                       |
|---------------|---------------------------------------|
| 800 g         | tomaatteja TAI                        |
| 800 g         | kuorittuja tomaatteja tomaattimehussa |
| 400 g         | punaisia paprikoita                   |
| 4–6           | punaista chiliä                       |
| 6–8           | valkosipulin kynttä                   |
| 1 tl          | suolaa                                |
| 1 tl          | mustapippuria                         |
| 2 tl          | oreganoa                              |
| 1/2 dl        | etikkaa                               |
| 1 pkt (330 g) | Dansukker Hillo-marmeladisokeria      |



Leikkaa tuoreisiin tomaatteihin ristiviillot ja pane ne 30–60 sekunniksi kiehuvaan veteen. Valuta vesi pois ja jäähdytä tomaatit kylmän juoksevan veden alla. Irrota kuoret, leikkaa tomaatit lohkoiksi ja poista kovat kantaosat. Pane tomaattilohkot paistokasariiniin. Jos käytät säilytettyjä tomaatteja, kaada ne liemineen kasariiniin ja leikkaa saksilla neljään osaan. Halkaise pestyt paprikat ja chilit, poista siemenet ja silppua puolikkaat. Murskaa kuoritut valkosipulin kynnet. Lisää silput ja mausteet kasariiniin. Anna kiehua puolisen tuntia. Lisää etikka ja Hillo-marmeladisokeri. Kuumenna uudelleen kiehuvaksi ja keitä 3–5 minuuttia silloin tällöin sekoittaen. Jäähdytä hetki ja purkita. Säilytä jääkaapissa. Tarjoa grillattujen liha- ja makkararuokien kanssa tai hampurilaisten, ruokien ja kastikkeiden mausteena.



Katso herkullisen appelsiinimarmeladin  
ohje [www.dansukker.fi](http://www.dansukker.fi)



## Lempeä karviaishillo

750 g karviaisia  
1/2 dl vettä  
250 g banaania  
(1/2 rkl raastettua inkivääriä)  
500 g Dansukker Hillosokeria TAI  
1 pkt (330 g) Dansukker Hillo-marmeladisokeria

Perkaa ja huuho karviaiset. Mittaa marjat, vesi ja inkivääri raaste kattilaan. Keitä kymmenisen minuuttia. Lisää banaanit paloina ja soseuta ainekset. Kaada seos takaisin kattilaan ja lisää joukkoon Hillosokeri. Keitä kymmenisen minuuttia. Jäähdytä hilloa puolisen tuntia. Jaa hillo puhtaisiin tölkkeihin ja sulje kansilla. Säilytä viileässä. Inkiväärin sijaan hillon voi maustaa kanelilla, kardemummalla tai vaniljalla. Kokeile banaania myös raparperin ja karpalon kanssa!

## Luumu- tai kriikunamarmeladi

(noin 1 litra)

1 kg (1 1/2 l) luumuja tai kriikunoita  
1 dl vettä  
1/2 sitruunan mehu  
1 pkt (330 g) Dansukker Hillo-marmeladisokeria  
(tilkka jaloviinaa tai konjakkia)

Huuho kriikunat tai luumut. Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja keitä kriikunoita tai luumuja siinä noin 20 minuuttia. Painele kriikunat tai luumut siivilän läpi. Siirrä siemenetön seos kattilaan. Lisää Hillo-marmeladisokeri ja sitruunamehu ja halutessasi tilkka alkoholia. Keitä ilman kantta miedolla lämmöllä 10 minuuttia. Kuori mahdollinen vahto pois ja jaa marmeladi puhtaisiin lasitölkkeihin.

## Lisäkehyytelö, perusohje

happamista marjoista tai hedelmistä keitettyä, sokeroimatonta mehua  
800–1000 g Dansukker Taloussokeria/mehulitra

Mittaa mehu ja sokeri kattilaan. Sekoita vain sen verran, että sokeri liukenee. Kuumenna hitaasti kiehuvaaksi ja keitä miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia sekoittamatta.

**Tee hyytelökoe:** Ota ruokalusikallinen keitosta kylmälle lautaselle ja jäähdytä nopeasti jääkaapissa tai pakastimessa. Vedä lusikalla hyytelön keskelle vako. Jos vako ei umpeudu, hyytelö on valmista.

Kuori vahto. Purkita kuumennettuihin lasipurkkeihin ja sulje hyvin. Säilytä viileässä.





## Herukkahyytelö Hillosokerilla tai Hillo-marmeladisokerilla

noin 1 l puolikypsistä puna- tai mustaherukoista  
keitettyä mehua (= 1 kg herukoita ja 3–4 dl vettä)  
800–1000 g Dansukker Hillosokeria TAI  
2 pkt (à 330 g) Dansukker Hillo-marmeladisokeria

Valmista herukkahyytelö lisäkehytelön perusohjeen mukaan.  
Keittoaika on noin 10 minuuttia.

Hillosokerin tai Hillo-marmeladisokerin käyttö lyhentää keittoaikaa, mutta herukkahyytelöstä ei tule aivan yhtä sileää ja kirkasta kuin Taloussokeria käytettäessä. Herukkahyytelö onnistuu paremmin keitetystä kuin höyrymehusta.

## Pihlajanmarjahyytelö

(noin 1 litra)

1 kg (n. 2 l) pihlajanmarjoja  
1/2 l vettä  
1 kg Dansukker Hillosokeria  
(2–3 rkl konjakkia)

Lisää puhdistetut, huuhdotut marjat kiehuvaan veteen kattilaan ja keitä hiljalleen 10–15 min. Siivilöi mehu kattilaan. Älä painele marjoja siivilää vasten, jotta saat kirkkaan mehun. Kuumenna mehu ja sekoita siihen Hillosokeri. Keitä sekoitellen keskilämmöllä 10 minuuttia. Kuori vaaho. Tee hyytelökoe. Mausta halutessasi konjakilla. Purkita kuumennettuihin lasipurkkeihin.



## Mainio kurkkusalaatti



|        |                        |
|--------|------------------------|
| 5 kg   | avomaankurkkuja        |
| 1 kg   | sipulia                |
| 2–3    | värikästä paprikaa     |
| 1 dl   | tillisilppua           |
| 4 dl   | etikkaa                |
| 1/2 dl | merisuolaa             |
| 1 kg   | Dansukker Hillosokeria |

Silppua kurkut, sipulit, paprikat ja tillit. Kuumenna silppu etikka-suolaliemessä. Lisää Hillosokeri, kuumenna kiehuvaaksi ja keitä hiljalleen noin 10 minuuttia. Ota kattila pois liedeltä, anna jäähtyä hieman ja säilö kuumennettuihin purkkeihin, sulje tölkit. Säilytä viileässä.

## Keitetty mehu, perusohje

kypsiä marjoja  
vettä 4–5 dl/marjakilo  
Dansukker Taloussokeria 300–500 g/mehulitra

Puhdista ja huuho marjat tarvittaessa. Kiehauta vesi isossa teräs- tai emalikattilassa. Lisää marjat ja anna kiehua kannen alla 10–15 minuuttia, kunnes marjat ovat vaalenneet. Pusertamalla marjoja kattilan reunoja vasten keittoaikaa voi lyhentää. Siivilöi mehu mieluiten sideharsokankaan läpi, jolloin saat kirkasta mehua (metallisiivilä päästää läpi marjasakkaa). Älä painele marjoja siivilöinnin aikana. Mittaa mehu kattilaan. Lisää sokeri. Kiehauta ja kuori vaahto pinnalta. Pullota mehu pestyihin, kuumennettuihin pulloihin ja sulje korkit. Säilytä viileässä. Yhdestä marjakilosta saadaan reilu litra mehua.

## Herukkamehu

1,5 kg (n. 3 l) puna- tai mustaherukoita  
8 dl vettä  
500 g (n. 6 dl) Dansukker Taloussokeria

Valmista mehu keitetyn mehun perusohjeen mukaan.



## Höyrymehu, perusohje

kypsiä marjoja

Dansukker Taloussokeria 300–500 g/marjakilo

Huuhdo marjat tarvittaessa. Marjat voi käyttää perkeineen. Kaada marjat ja sokeri kerroksittain höyrymehustimen marjakehikkoon niin, että alimmainen ja päällimmäinen kerros on marjoja. Sulje kansi tiiviisti. Anna veden kiehua pohjakattilassa 30–80 minuuttia eli kunnes marjat ovat vaalentuneet. Ota ensimmäinen mehuerä n. 20 minuutin kiehumisen jälkeen kannuun ja kaada se takaisin marjojen päälle. Valuta mehu kattilaan. Mehua ei pulloteta suoraan höyrymehustimesta, koska mehun voimakkuus ja sokeripitoisuus vaihtelevat ensimmäisen ja viimeisen valutuskerran välillä. Kiehauta koko mehuerä nopeasti. Pullota mehu pestyihin ja kuumennettuihin pulloihin. Täytä pullot aivan täyteen ja sulje korkit välittömästi. Säilytä viileässä. Yhdestä marjakilosta saadaan noin 1 litra höyrymehua.

## Raparperi-mansikkamehu

2 kg raparperia (3 l raparperipaloja)

2,5 kg (n. 5 l) mansikoita

1,25 kg (n. 1,5 l) Dansukker Taloussokeria

Täytä marjakehikko niin, että kovat raparperipalat ovat alimmaisina ja pehmeät mansikat päällimmäisinä. Valmista mehu höyrymehun perusohjeen mukaan.

Lisää ohjeita [www.dansukker.fi](http://www.dansukker.fi)





Suomen Sokeri Oy  
Kuluttajapalvelu p. 0800-0-4400 (klo 12–15)  
kuluttajapalvelu@dansukker.fi  
www.dansukker.fi