



Dan
Sukker

MARJAT TALTEEN!

Ota mukaan kesäiset reseptit.



KOTIMAISET MARJAT RAKASTAVAT SUOMALAISTA SOKERIA!

MARJOJEN PAKASTAMINEN

Sokeri suojaa marjojen C-vitamiinia, makua ja väriä. Se myös auttaa säilyttämään etenkin pehmeiden marjojen rakenteen sulatusvaiheessa.

Ilman sokeria pakastetut marjat maistuvat usein yllättävän happamilta, sillä ne menettävät osan luontaisesta sokeristaan pakastuksen aikana. Pieni sokerilisä pakastusvaiheessa ei horjuta marjojen erinomaista ravintosisältöä, vaan saa marjat maistumaan tuoreen maukkailta.

PARHAAT PAKASTUSVINKIT MARJOILLE:

- Pakasta vain ensiluokkaisia ja tuoreita marjoja. Pakasta marjat mahdollisimman pian poimimisen jälkeen.
- Annostele marjat kerralla käytettäviin annoksiin.
- Kiinteät marjat kannattaa pakastaa kokonaisina, hiukan pehmenneet marjat viipaloituina, soseena tai survoksena.
- Pakasta kokonaiset pehmeäkuoriset marjat (esim. vadelma, mansikka) mieluiten rasioissa.
- Kovakuoriset marjat (esim. herukka, puolukka) voi pakastaa myös pakastepusseissa.
- Ripottele marjoille vähintään 2-3 rkl sokeria per marjalitra.
- Kovakuoriset marjat voi pakastaa sokeriliemessä. Se estää kuoren sitkistymistä. Sokeriliemi: Keitä litra vettä ja 5 dl Taloussokeria. Jäähdytä liemi ja kaada marjojen päälle.
- Tee pakkauksista litteitä, jotta jäätyminen tapahtuisi nopeasti. Poista ilma ja sulje pakkaus tiiviisti.
- Merkitse pakkauksen sisältö ja pakkauspäivämäärä selvästi.
- Käytä marjat 10-12 kk kuluessa pakastamisesta.





Mansikka-basilikahillo

5–6 dl valmista hilloa

1 litra mansikoita
3 dl Dansukker Hillosokeria
2 rkl limetti- tai sitruunamehua
2–3 rkl tuoretta basilikaa hienonnettuna

VINKKI!

Kokeile myös muita yrttejä,
kuten vahvaa minttua,
thaibasilikaa, sitruunamelissaa
tai sitruunaverbenaa.

Huuhtele mansikat ja basilika huolellisesti kylmällä vedellä. Valuta ja paloittele mansikat. Kuivaa ja hienonna basilika.

Sekoita mansikat, limettimehu ja hillosokeri kattilassa. Kuumenna kiehuvaiksi sekoitellen ja anna kiehua kevyesti poreillen 5–7 minuuttia, sekoita välillä. Hämmennä basilika joukkoon ja keitä vielä pari minuuttia.

Kuori pinnalle muodostuva vaahto pois lusikalla tai reikäkauhalla. Purkita hillo puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin, sulje hyvin. Anna jäähtyä ja nosta jääkaappiin.



Kauralastukakku

Noin 6 hengelle

100 g voita
3½ dl kaurahiutaleita
1 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 dl Dansukker Taloussokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
1 kananmuna

Täyte ja koristelu

4 dl vispikermää
1–2 tl Dansukker Vaniljasokeria
500 g tuoreita mansikoita, vadelmia ja mustikoita
Dansukker Tomusokeria
syötäviä kukkia





Sulata voi kattilassa. Sekoita kaikki kuivat aineet keskenään ja lisää ne hie-
man jäähtyneeseen voisulaan. Lisää lopuksi kananmuna ja sekoita huolella.

Levitä seos leivinpaperoidulle pellille mahdollisimman tasaisesti. Paista isoa
kauralastua 175-asteisessa uunissa noin 18 minuuttia tai kunnes se on kauniin
kullanruskea. Tarkkaile paistoa ja varo etteivät reunat pala.

Kun otat pellin uunista, leikkaa lastu heti neljään samankokoiseen osaan
esim. pizzaleikkurilla ja jätä jäähtymään. Käsittele hauraita kauralastuja
varoen. Kokoa kakku suoraan tarjoilualustalle.

Vaahdota kerma ja mausta vaniljasokerilla. Leikkaa mansikat siivuiksi.
Pursota pohjapalan päälle kermavaahtoa ja nostele päälle marjoja. Toista
samoin kaksi seuraavaa kerrosta. Murra neljäs kauralastu paloiksi kakun
pinnalle. Siivilöi päälle tomusokeria ja koristele kukilla.

Tarjoile kakku mielellään heti, jotta kauralastut pysyvät rapeina.

Raparperichutney

7–8 dl valmista chutneyta

- 500 g raparperia
- 250 g Dansukker Luomuhillosokeria
- ½ dl vettä
- 1 keltasipuli
- 1 vihreä chili
- kourallinen tuoretta mesiangervoa
(tai rakuunaa)
- ½ dl valkoviinietikkaa
- 1 rkl nestemäistä savuaromia (liquid smoke)
- 1 tl savupaprikajauhetta

Pese/huuhtelee raparperi, chili ja
yrtti huolellisesti kylmällä vedellä.

Pilko raparperi, kuutioi sipuli, viipaloi
chili ohuiksi siivuiksi ja hienonna yrtti.

Pane raparperi, luomuhillosokeri ja
vesi kattilaan, kiehuta 5 minuuttia.
Soseuta savusekoittimella sileäksi.

Lisää chili ja sipuli. Kiehuta miedolla
lämmöllä 3 minuuttia. Lisää yrttisilppu.

Ota kattila liedeltä ja sekoita loput ainekset joukkoon. Jaa kuuma
chutney kiehautettuihin pieniin lasipurkkeihin. Sulje kannet ja
anna jäähtyä huoneenlämpöön keittiöpyyhkeeseen kääritynä.
Säilytä jääkaapissa. Avattu purkki säilyy jääkaapissa 2–3 viikkoa.

TARJOA

esim. grillatun kesäkurpitsan
tai muiden grilliherkkujen
kanssa.



Resepti:
Ravintoloitsija
Ossi Paloneva,
Ravintola Villd.



Vegaaniset mustikkamuffinit

10 kpl

- 2 dl kaura- tai soijajuomaa
- 1 dl maustamatonta soja- tai kaurajogurttia
 - 1 dl rypsiöljyä
- 2 dl kotimaisia mustikoita (tuore tai pakaste)
 - 2 tl perunajauhoja
- 4 dl (260 g) vehnä jauhoja
- 1 dl (45 g) mantelijauhoa
- 2 dl (176 g) Dansukker Taloussokeria
- 2 tl Dansukker Vaniljasokeria
- 2 tl leivinjauhetta
- ½ tl suolaa

Koristeluun

- Dansukker Tomusokeria

Lisäksi

- 10 kpl isoja paperisia Amerikan muffinivuokia





Sekoita keskenään huoneenlämpöiset kasvijuoma, jogurtti ja rypsiöljy. Sekoita mustikat ja perunajauho niin, että mustikat peittyvät. Yhdistä kulhossa kuivat ainekset. Sekoita kevyesti joukkoon nesteseos ja lopuksi kevyesti käänneksen mustikat.

Asettele paperiset muffinivuoat muffinipellin koloihin. Lusikoi vuokiin taikinaa siten, että vuoat ovat lähes täynnä.

Paista muffineita 200-asteisen uunin keskitasolla n. 25 minuuttia. Testaa kypsyyt tikulla. (Tuoreilla mustikoilla paistoaika voi olla lyhyempi kuin pakastemustikoilla.) Anna jäähtyä ja siivilöi päälle tomusokeria.

VINKKI!

Maailman parhaat vegaaniset mustikkamuffinit ovat meheviä, kuohkeita ja ihanan mustikkaisia. Ja maistuvat taatusti kaikille!

VINKKI!

Voit tehdä hillon myös pakastemustikoista.

Mustikka-orvokkihillo

Noin 7 dl valmista hilloa

500 g mustikkaa
350 g Dansukker Luomuhillosokeria
1 luomuappelsiinin kuori ja mehu
kourallinen keto-orvokkia (tai ½ punttia timjamia)
½ dl valkoviinietikkaa

Perkaa mustikat. Pese/huuhtelee appelsiini ja orvokit (timjami) huolellisesti kylmällä vedellä.

Raasta appelsiinin keltainen kuoriossa ja purista mehu. Hienonna orvokit.

Pane mustikat, appelsiinimehu ja luomuhillosokeri kattilaan. Kiehuta 5 minuuttia. Lisää orvokkisilppu ja appelsiinin kuoriraaste.

Ota kattila liedeltä ja sekoita etikka ja appelsiinin kuoriraaste joukkoon. Jaa kuuma hillo kiehautettuihin pieniin lasipurkkeihin. Sulje kannet ja anna jäähtyä huoneenlämpöön keittiöpyyhkeeseen käärittynä. Säilytä jääkaapissa. Avattu purkki säilyy jääkaapissa 2-3 viikkoa.

Tarjoa esim. lettujen, tuorepuuron tai köyhien ritareiden kanssa.

*Resepti:
Ravintoloitsija
Ossi Paloneva,
Ravintola Vild.*





Marja-mascarponekulho

4 annosta

3 pullaa tai 4 pullaviipaletta
2 dl kuohu- tai vispikermää
200 g mascarponejuustoa
¾ dl Dansukker Tomusokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria

Lisäksi

3 dl tuoreita marjoja
muutama marenki
Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia

*Paloittele pullat. (Voit kostuttaa kivi-
vahtaneita pullia kevyesti vaniljasoke-
rilla maustetulla maidolla).*

*Vaahdota kerma ja vatkaa joukkoon
mascarpone ja sokerit. Tarkista maku.*

*Kokoa annos kerroksittain jälkiruoka-
kulhoon ja jaa joukkoon marjat. Rouhi
sekaan muutama marenki. Valuta
päälle siirappia.*





Raikas marjakiisseli

4 annosta

4½ dl vettä
1–2 dl Dansukker Taloussokeria
½ l marjoja maun mukaan (tuore tai pakaste)
2 rkl perunajauhoja
½ dl vettä

Mittaa vesi ja sokeri kattilaan ja kuumenna kiehuvaaksi.

Lisää puhdistetut marjat joukkoon ja keitä varovasti 2–5 minuuttia marjalajista riippuen (kovakuoriset marjat, kuten herukat ja karviaiset vaativat pidemmän keittoajan kuin pehmeäkuoriset marjat, kuten mansikat ja vadelmat).

Ota kattila pois liedeltä. Sekoita perunajauhot puoleen desiin vettä ja kaada seos ohuena nauhana kattilaan koko ajan sekoittaen. Nosta kattila takaisin liedelle ja anna kiehahtaa, älä keitä.

Kaada kiisseli tarjoiluastiaan. Ripottele sokeria pinnalle, niin kiisseli ei kuorretu.

Tarjoa kiisseli haaleana tai kylmänä maidon tai kermavaahdon kera.





Kuin mummolan marjamehu!

Marjoista on helppo tehdä itse maistuvaa mehua. Käytä vain yhtä marjaa tai yhdistele eri marjalaatuja maun ja saatavuuden mukaan. Nauti valmiista mehusta saman tien tai säilö talven varalle.

*Katso keitetyn mehun ja höyry-
mehun ohjeet dansukker.fi*

Vinkki!

Maistuvat marjajääpalat kesäjuomiin

Kiehauta sekoittaen
100 g marja- tai
hedelmäsosetta,
 $\frac{2}{3}$ dl vettä ja $\frac{1}{2}$ dl
Dansukker Taloussokeria
kattilassa. Jäähdytä ja
pakasta
jääpalamuotissa.





Uutuus! Dansukker Luomuhillosokeri
 Dansukker Luomuhillosokeri on valmistettu luomusokerista. Sen avulla keität muutamassa minuutissa herkullista säilöntäaineetonta kotihilloa. Kätevä 500 g pakkaus riittää kilolle marjoja, ja siitä saa noin litran hilloa.



100 % suomalainen Dansukker Taloussokeri
 sopii yleiskäyttöön leivonnassa, jälkiruokien valmistuksessa ja säilönnässä. Sokeri säilyttää kesän marjojen, hedelmien ja kasvisten maun, värin sekä aromin. Se myös suojaa niiden C-vitamiinia.



Dansukker Hillosokeri
 Herkullista, perinteistä kotihilloa vain 10 minuutin keittämisenä. Suomalaisten suosikki jo yli 30 vuotta!



Dansukker Hillo-marmeladisokeri
 Perinteistä kotihilloa kiinteämpää ja vähemmän makeaa hilloa. Pakkaus 330 g, joka on sopiva määrä kilolle marjoja.



Dansukker Minihillosokeri
 Raikasta, uudenlaista hilloa, joka sisältää yli 30 % vähemmän lisättyä sokeria kuin hillot yleensä. Pakkaus 250 g, joka on sopiva määrä kilolle marjoja.



Suomen Sokeri Oy, 02460 Kantvik
 Kuluttajapalvelu: puh. 0800 0 4400 (klo 12-15)
 kuluttajapalvelu@dansukker.fi
 www.dansukker.fi



www.facebook.com/ThanItseTehty



[instagram.com/dansukkersuomi](https://www.instagram.com/dansukkersuomi)



fi.pinterest.com/dansukkersuomi



youtube.com/dansukkersuomi