



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.



Marjahillo oman maun mukaan

noin 1 litra

1 kg (2 l) marjoja maun mukaan
1 dl vettä
500 g (6 dl) Dansukker Hillosokeria

Perkaa (ja paloittele suurikokoiset) marjat.

Kuumenna marjat ja vesi kattilassa. Mausta halutessasi, katso vinkit.

Sekoita hillosokeri höyryävään seokseen, kuumenna ja keitä kevyesti poreillen 10–15 min. Sekoita välillä.

Kuori vaahto (ja poista isot mausteet). Anna jäähtyä noin puoli tuntia ja purkita puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin.

Säilytä jääkaapissa.

Maustamisvinkit:

- pari oksaa tuoretta yrttiä, esimerkiksi (pipar)minttua, rosmariinia, kaneli-basilikaa tai timjamia
- kaneli- tai vaniljatanko tai tähtianis
- raastettua sitruunan tai limetin kuorta
- ripaus kardemummaa, chiliä tai anista
- raastettua inkivääriä
- loraus konjakkia tai rommia

VINKKI!

Jos haluat hilloa vähemmällä sokerilla, käytä Hillosokerin sijaan 1 pkt Dansukker Hillo-marmeladisokeria tai 1 pkt Dansukker Minihillosokeria. Valmista hillo pakkauksen ohjeen mukaan.



Marjaisa semifreddo

10 annosta

2 munanvalkuaista
2 munankeltuaista
½ dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia
2 dl kuohukermaa
2 tl Dansukker Vaniljasokeria
1 dl murustettuja marenkeja
1 dl murustettuja kaurakeksejä
muutama rivi valkosuklaata

Pinnalle

3–4 dl tuoreita marjoja
muutama murustettu marenki
Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia

Vaahdota valkuaiset valkoiseksi vaahdoksi puhtaassa ja kuivassa kulhossa.

Vaahdota keltuaiset ja luomusiirappi kuohkeaksi. Vaahdota kuohukerma.

Yhdistä vaahdot ja mausta vaniljasokerilla, murustetuilla marengeilla ja kaurakekseillä. Rouhi valkosuklaa karkeaksi veitsellä ja lisää joukkoon.

Kaada seos leivinpaperilla vuorattuun vuokaan ja pakasta vähintään neljä tuntia tai yön yli. Ripottele jo hieman jäätyneen seoksen pinnalle marjat ja murustettua marenkia.

Kumoa semifreddo tarjoiluvadille tai tarjoa suoraan vuoasta.

Valuta pinnalle Vaaleaa Luomusiirappia kastikkeeksi.



VINKKI!

Vaalea Luomusiirappi maistuu marjojen kastikkeena myös sellaisenaan.



Mansikkarahka

4–5 annosta

- 2 dl vispikermaa
- 200 g maitorahkaa
- ¼ dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia
- 1–2 tl Dansukker Vaniljasokeria
- 200 g (4 dl) mansikoita
- ½ dl hienonnettua tuoretta minttua

Vaahdota kerma. Vatkaa joukkoon maitorahka. Mausta siirapilla ja vaniljasokerilla. Sekoita joukkoon paloittelut mansikat (säätää muutama koristeluun) ja hienonnettua minttua. Tarkista maku.

VINKKI!

Jos haluat rahkaan enemmän väriä, soseuta mansikoita hieman.





VINKKI!

Käytä kauravalmisteiden tilalla soijatai muita "kasvimaito"-tuotteita.

Vegaaninen marjakaku

Pohja

- 2 dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
- 2 tl Dansukker Vaniljasokeria
- 3 ½ dl vehnä jauhoja (tai gluteenitonta jauhoseosta)
- 2 tl leivinjauhetta
- 2 dl kivennäisvettä
- 1 dl hedelmä- tai marjasosetta
- 1 dl rypsiöljyä

Vuokaan

- rypsiöljyä
- (gluteenittomia) korppujauhoja

Kostutus

- 1 dl kaurajuomaa
- 1 tl Dansukker Vaniljasokeria

Pinnalle

- itse tehtyä marjahilloa
- 4-5 dl vaahoutuvaa kauravalmistetta
- 2 rkl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
- 1 tl Dansukker Vaniljasokeria

Koristeluun

- 3-4 dl mustikoita, mansikoita ja vadelmia
- minttua tai sitruunamelissaa

VINKKI!

Osoitteesta dansukker.fi löydät runsaasti erilaisia hilloreseptejä.

Kuningatarhillo vähemmällä sokerilla

9–10 dl valmista hilloa

600 g (12 dl) vadelmia
400 g (5–6 dl) mustikoita
2–3 rkl vettä
1 pkt (250 g) Dansukker
Minihillosokeria

Perkaa vadelmat ja mustikat kattilaan.

Lisää vesi ja minihillosokeri, kuumenna kiehuvaaksi sekoitellen. Anna kiehua kevyesti poreillen 5 minuuttia, sekoita välillä.

Kuori vaahto pinnalta. Kaada hillo puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Sulje hyvin ja säilytä hillo jääkaapissa.

Hillo säilyy avaamattomana noin 6 kuukautta.

Mittaa pohjan ainekset kulhoon ja sekoita nuolijalla tai lastalla. Kaada taikina voideltuun ja jauhettuun vuokaan, jonka halkaisija on 24 cm.

Paista 200-asteisen uunin alimmalla ritilätasolla noin 40 minuuttia tai kunnes kakku alkaa irrota vuolan reunasta. Jäähdytä hetki ja kumoa varoen.

Nosta kakku tarjoiluvadille ja kostuta vaniljasokerilla maustetulla kaurajuomalla. Lusikoi pinnalle hillo.

Vaahdota kauravalmiste ja mausta sokereilla. Levitä vaahto kuohkeaksi kakun pinnalle. Koristele tuoreilla marjoilla ja yrteillä.





Mustikkapulla

10–12 kpl

2,5 dl maitoa
25 g tuoretta tai
1 pussi kuivahiivaa
1 muna
1 dl suomalaista Dansukker
Taloussokeria
1 tl suolaa
1 rkl kardemummaa
n. 8 dl vehnäjauhoja
100 g voita

Täyte

mustikoita
Dansukker Hillsokeria

Voiteluun

kananmuna

Tee pullataikina, anna kohota hyvin. Pyörittele taikina pulliksi, anna kohota noin 15 minuuttia. Paina lasilla syvennys mustikoille. Voitele reunat kananmunalla, laita kuoppiin noin 1,5 rkl mustikoita ja ripottele päälle hillosokeria. Paista 225 asteessa noin 15 minuuttia.

VINKKI!

Katso pullataikinan valmistusohje
osoitteesta dansukker.fi



Punaherukka-vadelmamehu

Noin 1,5 l mehutiivistettä

1 kg punaherukoita
500 g vadelmia
400–500 g suomalaista Dansukker Taloussokeria

Tee mehu höyrymehustimella. Huuhto marjat tarvittaessa. Marjat voi käyttää tertiineen. Kaada marjat ja sokeri kerrosittain mehustimen 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 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. Kuori vaaho. Pullota mehu pestyihin ja kuumennettuihin pulloihin. Täytä pullot aivan täyteen ja sulje korkit välittömästi. Säilytä jääkaapissa.

Helppo & herkullinen kastike marjoille

1 prk (200 g) ranskankermaa
½ dl Dansukker Fariinisokeria

Sekoita aineet, anna maustua jääkaapissa 15 minuuttia. Sekoita ennen tarjoamista. Tarjoa marjojen kanssa tai dippikastikkeena.

Vinkki!

Tee kastike smetanasta tai kermaviilistä.



Vinkki!

Oheisella ohjeella voit tehdä mitä tahansa marjamehua mehustimella. Käytä Dansukker Taloussokeria 300–500 g per marjakilo. Sokerin avulla mehu irtoaa marjoista paremmin ja saat enemmän mehua.



Maanmainio hillo syntyy kädenkäänteessä ja on juuri sen makuista kuin itse haluat. Valitse **Hillosokeri** kun haluat loihitta aitoa, herkullista kotihilloa, **Hillo-marmeladisokeri**, jos haluat vähemmän makeaa ja kiinteämpää hilloa tai **Minihillosokeri**, jos mielessäsi siintää itse tehty hillo, jossa on ministi sokeria ja marjaisasti makua. **Kokeile, makustele ja löydä oma suosikkisi. Hyvää marjakesää!**



Dansukker Hillosokeri
Suomalaisten suosikki jo vuodesta 1988. Herkullista kotihilloa ihan itse tehtynä. Pakkauskoko 1 kg.



Dansukker Hillo-marmeladisokeri
Kiinteämpää ja vähemmän makeaa hilloa. Pakkauskoko 330 g.



Dansukker Minihillosokeri
Raikasta uudenlaista hilloa, jossa on ministi sokeria* ja marjaisasti makua. Pakkauskoko 250 g.

	HILLOSOKERI	HILLO-MARMELODISOKERI	MINIHILLOSOKERI
Käyttö / 1 kg marjoja	500 g	330 g (1 pkt)	250 g (1 pkt)
Millainen hillo?	Aito, perinteinen kotihillo.	Kiinteämpi koostumus, vähemmän sokeria kuin Hillo-sokerilla tehdyssä hillossa.	Koostumus hieman löysempää kuin Hillosokerilla tehty hillo, vähiten sokeria.

*Minihillosokerilla ohjeen mukaan tehty hillo sisältää yli 30 % vähemmän sokeria kuin hillot yleensä.



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



www.facebook.com/IhanItseTehty



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



[fi.pinterest.com/dansukkersuomi](https://www.pinterest.com/dansukkersuomi)



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