qwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnm

|  |
| --- |
| Pula-ajan reseptit  Hedelmä- ja marjasalaatit (etikkahillot), hyytelöt, soseet, marmeladit, hedelmävoit, mehut  8.9.2019  Aamu Mellin |

|  |
| --- |
| **SALAATTIOMENAT**  1 kg omenoita  ½ litraa vettä  2 ½ dl viinietikkaa  425 g sokeria  1 pala kanelia  1 tl valkopippuria  1-2 kpl inkivääriä.  Omenat pestään, kuivataan ja pistellään neulalla. Siemenkota poistetaan omenaporalla. Vedestä, sokerista, etikasta ja mausteista keitetään liemi, johon omenat laitetaan kiehumaan. Ne keitetään siinä pehmeiksi, muttei millään muotoa rikki. Omenat nostetaan varovasti purnukkaan, liemi keitetään vielä jonkin aikaa, sitten siivilöidään mausteet pois ja liemi kaadetaan kylmänä omenille.  omenapora.jpg  Kuva omenapora |

|  |
| --- |
| PARATIISIOMENASALAATTI  2 litraa paratiisiomenia  1 kg sokeria  7 dl vettä  2 dl ruokaetikkaa tai sitruunaa  6 neilikkaa  Omenat huuhdotaan, pistellään haarukalla ja varret leikataan puolta lyhyemmiksi. Sokerista, vedestä, etikasta ja mausteista keitetään kirkas liemi, johon omenat laitetaan; salaatti kuumennetaan jälleen, kunnes alkaa kiehumaan. Omenat otetaan pois, liemi kuoritaan ja kaadetaan kuumana omenien päälle purnukkaan.  paratiisiomen.jpg  Kuva paratiisiomena  <https://puutarha.net/kasvikortisto/puut/paratiisiomenapuu_213.htm> |

|  |
| --- |
| **SALAATTILUUMUT**  1 kg luumuja  hyvin mietoa etikkaa  ½ kg sokeria  kanelia  Luumut pistellään huolellisesti ja niiden päälle kaadetaan hyvin mieto etikka- ja sokeriliemi kiehuvana. Joka päivä kiehautetaan liemi uudelleen ja kaadetaan kiehuvana luumujen päälle, kunnes ne ovat pehmeät. Purnukka peitetään hyvin paperilla. |

|  |
| --- |
| **SALAATTIKARVIAISMARJAT**  1 kg raakoja karviaismarjoja  etikkaa, kanelia, inkivääriä, muskotinkukkaa, neilikoita  ½ kg sokeria  Karviaismarjat keitetään 15 minuuttia runsaassa vedessä, jäähdytetään ja ladotaan lasipurnukkaan. Valmistetaan muuten kuten salaattiomenat. |

|  |
| --- |
| **SALAATTITOMAATIT 1**  1 kg vihreitä tomaatteja  suolaa, mietoa etikkaa  ½ kg sokeria  20 neilikkaa  Tomaatteihin leikataan risti kantaan ja laitetaan likoamaan mietoon suolaveteen 12 tunniksi. Sitten ne kiehautetaan miedossa etikkavedessä 2-5 minuuttia ja kylmää vettä kaadetaan heti niiden päälle. Miedosta etikkavedestä, sokerista ja neilikoista keitetään niin voimakas liemi kuin halutaan, ja tomaatit kiehautetaan tässä 2-5 minuuttia. Tomaattien seistyä liemessä 4 päivää, otetaan ne pois ja lientä keitetään 30 minuuttia***. Jos tomaatit ovat pehmeitä, kaadetaan liemi kylmänä niiden päälle, mutta jos ne ovat kovia, kaadetaan se kiehuvana.*** Lientä laitetaan niin paljon, että tomaatit juuri peittyvät. |

|  |
| --- |
| **SALAATTITOMAATIT 2**  ½ kg vihreitä tomaatteja  nestettä puolet vettä, puolet etikkaa, niin paljon, että peittyvät  **SÄILÖLIEMEEN:**  ½ kg sokeria  ¾ dl vettä  ¾ dl etikkaa  ¼ vaniljatanko  Tomaatit pestään ja keitetään etikkaliemessä 5-10 minuuttia, jotta kalvo lähtee helposti. Saavat seisoa liemessään seuraavaan päivään, jolloin ne kuoritaan ja paloitellaan suuruuden mukaan, suuret 2-4 lohkoon, pienet laitetaan kokonaisina.  Sokeri, etikka, vesi ja vaniljatanko keitetään kirkkaaksi liemeksi. Vaniljatanko otetaan pois ja tomaatit lisätään. Saavat kiehua 5 minuuttia ja jätetään taas seisomaan seuraavaan päivään, jolloin vain liemi keitetään vähän kokoon ja kaadetaan kuumana purnukkaan tomaattien päälle.  vanilja.jpg  Kuva vaniljatanko |

|  |
| --- |
| **KEITETTY OMENAHYYTELÖ 1**  5-6 litraa puolikypsiä omenoita  2 litraa vettä  sokeria 1 kg, jokaiselle mehulitralle  Omenat huuhdotaan ja kuivataan, mutta ei kuorita. Ne leikataan ohuiksi viipaleiksi tai lohkoiksi jolloin kaikki pilkut ja madon syömät poistetaan. ***Siemenkotaa ei poisteta.*** Omenanpalat saavat kiehua hiljalleen vedessä kunnes menevät rikki; ***sekoittamista pitää välttää, jos on mahdollista.*** Seos kaadetaan itsestään valumaan sihtikankaalle. Mehu mitataan ja jokaiseen mehulitraan otetaan runsaasti sama kilomäärä hienoa sokeria. Seosta sekoitetaan hyvin ja hillokattila laitetaan aluksi ainoastaan hellanreunalle. Kun sokeri on liuennut, annetaan hyytelön kiehua 5-10 minuuttia, jolloin vaahto kuoritaan tarkkaan. Kun lusikka kastetaan hyytelöön, ja tipat vain hitaasti putoilevat lusikasta ja kaadetaan kylmälle lautaselle eivät valu, on hyytelö valmista. Hyytelö kaadetaan heti lämmitettyihin purnukkoihin. Jäähtyneinä peitetään purnukat ja suljetaan voipaperilla.  mato omenassa.jpg  Kuva mato omenassa |

|  |
| --- |
| **KEITETTY OMENAHYYTELÖ 2**  2 litraa omenamehua  1 ½ kg sokeria  Mehu ja sokeri kuumennetaan hitaasti ja annetaan kiehua, kunnes tippa vadilla hyytyy. Kuoritaan tarkoin kiehuessa ja kaadetaan kuumana purkkeihin. |

|  |
| --- |
| **KEITTÄMÄTÖN OMENAHYYTELÖ**  2 litraa omenamehua  1 ½ kg tomusokeria  Omenamehu ja tomusokeri sekoitetaan samaan suuntaan, kunnes hyytelö on riittävän kovaa. |

|  |
| --- |
| **KEITETTY PUNAVIINIMARJAHYYTELÖ 1**  1 kg marjoja  1 kg sokeria  Kypsät viinimarjat huuhdotaan ja laitetaan hillokasariin kerroksittain sokerin kanssa. Keitos asetetaan hiljaiselle tulelle. Sitten nostetaan kasari vähäksi aikaa hellan syrjälle, jotta marjat ehtivät mehustua, jonka jälkeen marjat saavat kiehahtaa vielä kerran. Kun keitos näin on saanut kiehahtaa kolme kertaa, kaadetaan marjat siivilävaatteelle valumaan lasipurnukkaan. Kun hyytelö on jäähtynyt, peitetään purnukka paperilla.  Siivilävaatteelle jääneet marjat käytetään hedelmävoiksi tms. |

|  |
| --- |
| **KEITETTY PUNAVIINIMARJAHYYTELÖ 2**  2 litraa punaviinimarjamehua  1 ½ kg sokeria  Valmistetaan kuten omenahyytelö 2 |

|  |
| --- |
| **MUSTAVIINIMARJAHYYTELÖ 1**  mustaviinimarjoja, vettä  1 litramehua kohti ¾ kg sokeria  Puhdistetut viinimarjat laitetaan kasariin ja niin paljon vettä, että se puoleksi peittää marjat. Marjat saavat kiehua, kunnes menevät rikki eli 5-6 minuuttia; sen jälkeen ne saavat hautua vähän aikaa ja kaadetaan sitten valumaan. Siivilöity mehu mitataan ja joka mehulitraa kohti otetaan ¾ kg sokeria. Sokeri lisätään jäähtyneeseen mehuun ja annetaan sen liueta, ennen kuin mehu nostetaan kiehumaan. Keitetään hyvällä tulella 12-15 minuuttia. ***Vaahtoa ei saa alkaa kuoria liian aikaisin pois***. Hyytelö kaadetaan kuumana purnukkoihin. |

|  |
| --- |
| **MUSTAVIINIMARJAHYYTELÖ 2**  2 litra mustaviinimarjamehua  1 ½ kg sokeria  Valmistetaan kuten omenahyytelö 2 |

|  |
| --- |
| **MANSIKKAHYYTELÖ**  2 litraa mansikkamehua  1 kg sokeria  Valmistetaan kuten omenahyytelö 2 |

|  |
| --- |
| **KARVIAISMARJAHYYTELÖ**  2 litraa karviaismarjamehua  1 ½ kg sokeria  Valmistetaan kuten omenahyytelö 2 |

|  |
| --- |
| **LUUMUHYYTELÖ**  2 litraa luumumehua  1 ¾ kg sokeria  Valmistetaan kuten omenahyytelö 2 |

|  |
| --- |
| **KEITETTY PUOLUKKAHYYTELÖ**  2 litraa keittämätöntä puolukkamehua  1 kg sokeria  Valmistetaan kuten omenahyytelö 2 |

|  |
| --- |
| **KEITTÄMÄTÖN PUOLUKKAHYYTELÖ**  2 litraa puolukkamehua  1 ½ kg sokeria  Puolukkamehu ja sokeri sekoitetaan samaan suuntaan, kunnes hyytelö on riittävän kovaa. |

|  |
| --- |
| **PIHLAJANMARJAHYYTELÖ**  2 litraa pihlajanmarjoja  2 litraa omenankuoria  1 ½ litraa vettä  sokeria mehun painon mukaan  Pihlajanmarjat perataan, huuhdotaan ja laitetaan kiehumaan 1 litraan vettä noin 2 tunniksi, jolloin ne kaadetaan valumaan siivilävaatteelle. Omenankuoret ja ½ litraa vettä keitetään toisessa kasarissa ja kun kuoret ovat pehmeät, kaadetaan tämä marjojen päälle siivilävaatteelle. Sekä marjoja että kuoria on keittämisen jälkeen aikana ahkerasti sekoitettava. Mehu keitetään seuraavana päivänä sokerin kera hyytelöksi. |

|  |
| --- |
| **KARVIAISMARJASOSE**  2 kg karviaismarjoja  1 kg sokeria  1 dl vettä  pari palaa inkivääriä  Karviaismajat huuhdotaan, varret ja kukkajäännökset leikataan pois ja marjat laitetaan 1. asteen sokeriliemeen, joka on keitetty vedestä, sokerista ja inkivääripalasista. Ennen purkkiin laittamista otetaan inkivääri palaset pois. |

|  |
| --- |
| **OMENASOSE**  2 kg omenia  1 kg sokeria  1 dl vettä  Omenat kuoritaan, lohkotaan, siemenkodat poistetaan ja lohkot laitetaan suoraan sokerista ja vedestä keitettyyn 1. asteen sokeriliemeen. |

|  |
| --- |
| **OMENAMARMELADI 1**  2 kg omenia  1 kg sokeria  1 dl vettä  Omenat kuoritaan, paloitellaan, siemenkodat poistetaan ja lohkot laitetaan 1. asteen sokeriliemeen, joka on keitetty vedestä ja sokerista. Kun omenat ovat pehmeät, puserretaan marmeladi siivilän läpi ja laitetaan uudelleen tulelle, kiehautetaan ja laitetaan lasipurkkiin.  **OMENAMARMELADI 2**  5 litra omenia  1 litra vettä  650 g sokeria kutakin puserrettua hedelmäsosetta kohti  (1 sitruunan mehu)  Omenat pestään ja kuivataan, mutta ei kuorita. Ne leikataan palasiksi ja siemenkota poistetaan. Ne laitetaan vedessä kiehumaan ja saavat kiehua, kunnes menevät rikki. Tämän jälkeen ne puserretaan ja seos punnitaan. Seos kaadetaan huuhdeltuun kattilaan, sokeri (ja sitruunan mehu lisätään ja) marmeladi saa kiehua sitä hyvin sekoittaen 2-3 tuntia. Kun marmeladi putoaa kokkareina kauhasta, kaadetaan se kuiviin lämmitettyihin purkkeihin. |

|  |
| --- |
| **KARVIAISMARJAMARMELADI**  2 kg karviaismarjoja  1 ½ kg sokeria  Karviaismarjat survotaan ja laitetaan kattilaan kiehumaan pehmeiksi. Kun ne ovat pehmeät, puserretaan ne siivilän läpi ja laitetaan uudelleen tulelle. Sokeri lisätään ja marmeladi saa kiehua valmiiksi. |

|  |
| --- |
| **RAPARPERIMARMELADI**  2 kg raparperia  1 ½ kg sokeria  Valmistetaan samoin kuin karviaismarjamarmeladi. |

|  |
| --- |
| **PÄÄRYNÄMARMELADI**  2 kg päärynöitä  1 ¾ kg sokeria  1 dl vettä  Valmistetaan samoin kuin omenamarmeladi |

|  |
| --- |
| L**UUMUMARMELADI**  2 kg luumuja  1 ½ kg sokeria  Valmistetaan samoin kuin karviaismarmeladi. |

|  |
| --- |
| **APPELSIIINIMARMELADI 1**  650 g appelsiinia  1 sitruuna  650 g sokeria  1 litra vettä  Appelsiinit ja sitruuna pyyhitään kostealla pyyhkeellä ja kuoritaan. Kuorista leikataan tarkoin valkoinen osa pois. Sitten leikataan kuoret hienoiksi suikaleiksi ja hedelmäliha ohuiksi viipaleiksi, jotka tehtäessä kaikki siemen poistetaan. Kaikki laitetaan sen jälkeen kylmään veteen ja jätetään siihen 24 tunniksi. Sitten vesi viipaleineen asetetaan tulelle ja saa kiehua 1 tunnin. Siihen lisätään sokeri, ja marmeladin annetaan vielä kiehua 1 tunnin, tai kunnes se on kirkas ja jokseenkin sakea. Keitettäessä kuoritaan sitä tarkoin.  appelsiini.jpg  Kuva appelsiini  sitruuna1.jpg  Kuva sitruuna  **APPELSIIINIMARMELADI 2**  6 appelsiinia **(sokeria tulee sen verran kuin appelsiinit, sitruuna ja koko vesi painavat)**  1 sitruuna  1 ½ litraa vettä  Appelsiinit ja sitruuna pyyhitään hyvin kostealla vaatteella ja leikataan ohuiksi viipaleiksi, jokainen viipale laitetaan kahtia ja siemenet poistetaan tarkoin. Kylmä vesi kaadetaan hedelmien päälle ja jätetään siihen 24 tunniksi. Seuraavana päivänä kiehautetaan seos ja jätetään vielä 24 tunniksi sillä tavalla. Sen jälkeen laitetaan marmeladi sokerin kanssa tulelle ja keitetään kuorien, kunnes se käy kirkkaaksi, eli noin 2 tuntia. Kun kovin kuumuus on haihtunut, kaadetaan marmeladi lasipurkkeihin. |

|  |
| --- |
| **HEDELMÄVOI**  2 kg erilaisia hedelmäsäilykkeiden valmistuksessa syntyneitä jätteitä, kuten kuoria, siemenkotia yms.  1 kg sokeria  ½ litraa vettä  Rikki kiehuneet jätteet puserretaan siivilän läpi, laitetaan uudelleen veden ja sokerin kanssa kiehumaan, sekoitetaan koko ajan hiljaisella tulella noin 2 tuntia ja kaadetaan kuumana purkkeihin. |

|  |
| --- |
| **HEDELMÄVOI OMENISTA JA RAPARPERISTA**  Tähän hedelmävoihin käytetään yhtä paljon molempia aineita, omenat kuitenkin punnitaan vasta keitettyä, mutta raparperit raakoina.  1 kg:lle tätä sekavoita otetaan 625 g sokeria. Omenat pestään, paloitellaan ja keitetään rikki vähässä vedessä, raparperit samoin. Rikki kiehuneet hedelmät puserretaan siivilän läpi ja keitetään sitten sokerin kanssa hiljaisella tulella noin 2-3 tuntia, koko ajan sitä sekoittaen. |

|  |
| --- |
| **HEDELMÄVOI OMENISTA JA PORKKANOISTA**  1 kg porkkanoita  1 kg omenia  500 g sokeria  Porkkanat kuoritaan, paloitellaan ja keitetään kypsiksi joko höyryssä taikka vesitilkkasessa ja puserretaan sitten siivilän läpi. Omenat kuoritaan ja keitetään soseeksi ja puserretaan siivilän läpi. Sitten keitetään molempia soseita ja sokeria yhdessä siksi, kunnes seos on niin kovaa, että lusikka pysyy siinä pystyssä. Välillä hämmennetään seosta ja vaahto kuoritaan pinnalta. Hedelmävoi kaadetaan lämpimiin purkkeihin, jotka seoksen jäähdyttyä suljetaan huolellisesti.  lusikka.jpg  Kuva lusikka |

|  |
| --- |
| **KEITETTY MANSIKKAMEHU**  6 litraa mansikoita  1 ½ - 2 litraa vettä  500 g-600 g sokeria mehulitraa kohden  Mansikat puhdistetaan, survotaan ja laitetaan kiehumaan veteen, jossa saavat kiehua noin 10-15 minuuttia; kaadetaan siivilävaatteelle valumaan. Seuraavana päivänä mitataan mehu ja laitetaan sokerin kanssa kiehumaan, kuoritaan tarkoin ja kaadetaan pulloihin, jotka kylminä korkitetaan ja hartsitaan. |

|  |
| --- |
| **KEITTÄMÄTÖN MANSIKKAMEHU**  6 litraa mansikoita  1 ½ - 2 litraa vettä  2 -2 ½ kg sokeria  25 g viinihappoa  Puhdistetut marjat survotaan, vesi kaadetaan päälle ja marjat laitetaan valumaan. Mehu ja sokeri sekoitetaan noin 1-2 tuntia ja liuotettu viinihappo lisätään. Kun mehu on kirkasta, laitetaan se pulloihin, jotka korkitetaan ja hartsitaan.  viinihappo.jpg  Kuva viinihappo |

|  |
| --- |
| **KEITETTY VADELMAMEHU**  6 litraa vadelmia  2 litraa vettä  500 g-600 g sokeria mehulitraa kohden  Valmistetaan kuten mansikkamehu, mutta marjoja ei survota. |

|  |
| --- |
| **SOKEROITU MESIMARJAMEHU**  Valmistetaan kuten mansikkamehu marjoja survomatta.  mesimarja.jpg  Kuva mesimarja |

|  |
| --- |
| **MUSTIKKAMEHU**  Valmistetaan kuten mansikkamehu |

|  |
| --- |
| **KÄYNYT MUSTIKKAMEHU**  6 litraa mustikoita  1 ½ litraa vettä  150 g sokeria  1 ½ tl viinihappoa  5 rusinaa  Marjat huuhdotaan ja survotaan hienoksi. Kiehuva vesi kaadetaan marjoille, jotka saavat seistä samassa astiassa seuraavaan päivään. Sitten n kaadetaan siivilävaatteelle valumaan. Valuneeseen mehuun lisätään pestyt rusinat, sokeri ja viinihappo, jonka jälkeen mehun annetaan käydä, noin pari päivää. Tämän jälkeen siivilöidään mehu uudestaan puhdistetun pumpulin läpi, laitetaan kuiviin puhtaisiin pulloihin, jotka korkitetaan hyvin, säilytetään viileässä kellarissa ja noin viikon kuluttua vasta pullot hartsitaan. Terveellistä ja hyvää. |

|  |
| --- |
| **PUNAVIINIMARJAMEHU 1**  6 litraa viinimarjoja  2 ¼ litraa vettä  500 g-600 g sokeria mehulitraa kohti  Marjat irroitetaan tertuista ja keitetään vedessä, kunnes hajoavat. Valmistetaan muuten kuin mansikkamehu.  **PUNAVIINIMARJAMEHU 2**  2 ½ litraa punaisia viinimarjoja  7 dl vettä  1 veitsenkärjellinen salisyylihappoa  ½ kg sokeria 1 kg:lle mehua  Marjat perataan, huuhdotaan ja survotaan sekä laitetaan kiehumaan kuumaan veteen, jossa ne keitetään rikki, ja laitetaan siivilävaatteelle valumaan. Mehu punnitaan ja joka mehukiloa kohti otetaan ½ kg sokeria, joka sulatetaan mehussa. Sitten nostetaan kasari tulelle ja mehua keitetään noin 10-15 minuuttia. Viimeiseksi laitetaan joukkoon salisyylihappo. Mehu laitetaan kuumana pulloihin, jotka mehun jäähdyttyä korkitetaan ja hartsitaan. |

|  |
| --- |
| **VIINIMARJA- JA VADELMAMEHU**  4 litraa punaisia viinimarjoja  2 litraa vadelmia  noin 2 litraa vettä  500 g-600 g sokeria mehulitraa kohti  Viinimarjat irrotetaan tertuistaan ja laitetaan vadelmien kanssa veteen kiehumaan, kunnes marjat ovat rikki, jolloin ne laitetaan siivilävaatteelle valumaan. Valmistetaan muutoin kuten keitetyt mehut.  punainen viinimarja.jpg  Kuva punainen viinimarja  vadelma.jpg  Kuva vadelma |

|  |
| --- |
| **MUSTAVIINIMARJAMEHU**  Valmistetaan kuten punaviinimarjamehu |

|  |
| --- |
| **MUSTA- JA PUNAVIINIMARJAMEHU**  4 litraa punaisia viinimarjoja  2 litraa mustia viinimarjoja  600 g-700 g sokeria mehulitraa kohden  Valmistetaan kuten punaviinimarjamehu 1  mustaviinimarja.jpg  Kuva mustaviinimarja |

|  |
| --- |
| **KARVIAISMARJAMEHU 1**  6 litraa marjoja  2 ½ - 3 litraa vettä  600 g-700 g sokeria marjalitraa kohti  Valmistetaan kuten mansikkamehu marjoja survomatta.  **KARVIAISMARJAMEHU 2**  Ruukulliseen perattuja marjoja lisätään vettä marjojen tasalle, kiehautetaan hiljaisella tulella ja jätetään seuraavaan päivään. Silloin annetaan mehun valua, joka kiehautetaan ja kaadetaan takaisin marjojen päälle. Näin tehdään 3-4 vuorokautena.  Litraan mehua otetaan 300 g sokeria ja vähän sitruunaa sekä keitetään ¼ tuntia.  Kylmänä laitetaan mehu pulloihin, jotka korkitetaan ja hartsitaan. |

|  |
| --- |
| **PUOLUKKAMEHUT**  Valmistetaan kuten mansikkamehut, mutta ilman viinihappoa  **KARPALOMEHUT**  Valmistetaan kuten mansikkamehut, mutta ilman viinihappoa.  **OMENAMEHUT**  Omenat paloitellaan kuorineen ja siemenkotineen ja käytetään kuten marjat. |

|  |
| --- |
| **LUUMUMEHU**  Valmistetaan samoin kuin omenamehu. |

|  |
| --- |
| **JÄLKIMEHU**  Jälkimehuun käytetään siivilävaatteelle jäänyttä marjasakkaa ja valmistetaan kuten keitetty mehu. |

|  |
| --- |
| **RAPARPERIMEHU 1**  3 litraa paloiteltuja raparpereja  3 ½ dl vettä  400 g:lle mehua 200 g sokeria  Paloiteltu raparperi keitetään vedessä soseeksi ja laitetaan siivilävaatteelle valumaan. Valunut mehu punnitaan ja 400 g:lle mehua otetaan 200 g sokeria. Mehu keitetään, vaahto kuoritaan tarkkaan ja mehu kaadetaan kuiviin, hyvin pestyihin pulloihin, jotka korkitetaan ja hartsitaan.  **RAPARPERIMEHU 2**  2 kg raparperia  2 kpl sitruunaa  vettä  ½ kg sokeria 1 litraan mehua kohden  Raparperi huuhdotaan, paloitellaan ja ladotaan kerroksittain viipaleiksi leikattujen sitruunoiden kanssa lasipurkkeihin ja kylmää vettä kaadetaan niin paljon, että raparperit peittyvät, kevyt paino laitetaan päälle. Neljän päivän kuluttua siivilöidään mehu, keitetään sokerin kanssa 20 minuuttia, vaahto kuoritaan. Mehu laitetaan kuumana pulloihin, jotka korkitetaan ja hartsitaan. |

|  |
| --- |
| **RAPARPERI –JA PUNAVIINIMARJAMEHU**  1 kg raparperia  1 ½ litraa vettä  1 kg punaisia viinimarjoja  750 g sokeria joka litralle mehua  Valmistetaan samalla tavalla kuin edellinen |

|  |
| --- |
| **PIHLAJANMARJAMEHU**  2 litraa pihlajanmarjoja  1 litraa keitettyä vettä  200 g sokeria  200 g rusinoita  Huuhdotut pihlajanmarjat ja huuhdotut rusinat jauhetaan liha- tai mehumyllyssä[[1]](#footnote-1) hienoksi. Keitetty, jäähdytetty vesi ja sokeri lisätään ja astia peitetään sekä annetaan seoksen käydä noin 3-4 vuorokautta. Sen jälkeen mehu siivilöidään, laitetaan pulloihin, jotka suljetaan korkilla, mutta **on varottava, ettei paineta korkkia liian syvään, ennen kuin vasta jonkin päivän kuluttua, jolloin pullot myöskin hartsitaan**. Säilytetään viileässä huoneessa.  mehumylly.jpg  Kuva mehumylly |

|  |
| --- |
| **APPELSIINIMEHU**  6 appelsiinia  1 kg sokeria  3 litraa vettä  Appelsiinit kuoritaan ja leikataan viipaleiksi, jotka laitetaan vedessä tulelle. Appelsiinin kuorista leikataan valkoinen osa pois ja keltainen osa leikataan kuutioiksi ja laitetaan myöskin veteen viipaleiden kera kiehumaan. Kun ne ovat kiehuneet ½ tuntia, kaadetaan keitos kulhoon, peitetään ja jätetään 4 päiväksi hautumaan. Sitten siivilöidään liemi, kuumennetaan ja sokeri sulatetaan siinä. Mehu laitetaan kuumana pulloihin, saa jäähtyä ja pullot korkitetaan ja hartsitaan.  **KEITTÄMÄTÖN APPELSIINIMEHU**  8 appelsiinin kuorta  4 appelsiinin mehu  2 ½ kg hienoa sokeria  40 g viinihappoa  2 2/3 litraa kylmää vettä  Appelsiinit pyyhitään kostealla liinalla ja kuori raastetaan sen jälkeen sokeria vasten. Sokeri, appelsiininmehu, survottu viinihappo sekä vesi sekoitetaan yhteen ruukussa, ja seos jätetään silleen, kunnes kaikki on liuennut. Sitä sekoitetaan tuon tuostakin. Kun mehu on aivan kirkas, siivilöidään se ja laitetaan pulloihin. Pullot korkitetaan ja hartsitaan.  **APPELSIINIMEHU KUORISTA**  6 appelsiinin kuoret  17 dl kiehuvaa vettä  2 kg kidesokeria  30 g sitruunahappoa  Kaikki valkoinen osa kuorista leikataan tarkoin pois ja kuoret leikataan hienoiksi suikaleiksi. Nämä laitetaan astiaan ja kiehuva vesi kaadetaan päälle. Astia peitetään ja saa seisoa 2 vuorokautta. Silloin siivilöidään kuoret pois, ja mehuun sekoitetaan sokeri ja sitruunahappo. Sekoitetaan joka päivä ja annetaan käydä siksi, että mehu on kirkasta, jolloin se laitetaan pulloihin, jotka korkitetaan ja hartsitaan. Siivilöidyt kuoret hillotaan.  sitruunahappo.jpg  Kuva sitruunahappo  **SITRUUNAMEHU**  Valmistetaan samoin kuin appelsiinimehukin. |

1. <https://hintaseuranta.fi/muut-keittiovalineet/mehumylly/1267475> [↑](#footnote-ref-1)