



28.9.2020

1 (1)

## Mausteöljyt ja mauste-etikat

### Maahumalaöljy

Maserointi  
0,5 l auringonkukkaöljyä  
50 g maahumalaa (villiyrtilt, juurekset, ym.)

Laita murskatut yrtit ja öljy kattilaan.  
Laita suurempaan kattilaan vettä puolilleen ja lämmitä vesi höyryäväksi. Laita öljykattila vesihaudekattilan sisään ja pidä öljyn lämpötila +60 °C, uuta 2-3 h. Mittaa välillä öljyn lämpötilaa.  
Siivilöi ja jäähdytä öljy.

### Metsävadelmaetikka

200 g vadelmia  
5 dl valkoviiniä- tai vaaleaa balsamicoviinietikkaa  
kallioimarteen juurta kuorittuna

Laita vadelmat ja kallioimarteenjuuri kannelliseen purkkiin ja kaada viinietikka päälle, niin että kaikki marjat peittyvät, sulje kansi. Säilytä etikkaa huoneen lämmössä n. 3 viikkoa.  
Siivilöi etikka.

### Omenaviinietikka

omenoita  
vettä peittämään omenat  
10 % sokeria veden painosta  
(kombucha-sieni eli SCOBY)

Paloittele omena (tai muu hedelmä tai marja) veden sekaan ja lisää sokeri.  
Peitä astia kankaalla tai paperilla estämään karpäsiä pääsemästä nesteeseen.  
Sekoita alussa ainakin kerran päivässä, jotta seos saa happea käymisen nopeuttamiseksi.  
Kun käyminen on voimakasta, siivilöi hedelmät, ja lisää SCOBY.  
Anna käydä peitettyinä ainakin kolme – neljä viikkoa ja maistele välillä, onko alkoholia vielä jäljellä, tai käytä alkoholia mittaavaa mittaria. Kun alkoholia ei ole, hapokkuus tuntuu voimakkaalta.  
Siivilöi vielä kerran ja kaada etikka pulloihin.  
Kypsytä noin puoli vuotta tai pidempään.

Elinkeino- ja liiketoimintaa ruokaketjussa - ELLI -hanke  
1.1.2020 – 31.12.2022