



28.9.2020

1 (2)

Pikkelssit

Voikukannuppukaprikset ohje 1

Suolaliemi

3 rkl merisuolaa

3 dl vettä

3 dl voikukannuppua

Etikkaliemi

2 dl omenaviinietikkaa

1 dl vettä

1 kpl laakerinlehti

Väinönputken siemeniä

(sokeria)

Ryöppää nappuja n. 1 minuutti.

Tee suolaliemi: keitä kunnes merisuola on kokonaan liuennut veteen.

Laita nuput ilmatiiviiseen asiaan ja suolaliemi päälle, sulje kannella.

Anna seistä huoneen lämmössä 2–3 päivää.

Kaada suolaliemi nupuista pois ja purkita lasipurkkeihin.

Keitä etikkaliemi ja kaada se kuumana nappujen päälle.

Sulje kannella ja jäähdytä huoneenlämmössä. Siirrä jäähtyneet purkit viileään ja anna nappukapristen maustua vähintään 3 päivää. Säilytä jääkaapissa tai kylmäkellarissa.

Voikukannuppukaprikset ohje 2

100 g voikukannuppua

1 rkl suolaa

4 dl valkoviinietikkaa, omenaviinietikkaa ym.

karkeaa suolaa

Yhdistä suola ja viinietikka niin, että suola sulaa nesteeseen.

Laita voikukannuput purkkiin ja kaada etikkaliemi päälle.

Anna lasipurkin seisoa jääkaappikylmässä noin 2-3 viikkoa.

Kaada neste pois voikukannupuista siivilää apuna käyttäen ja kuivata niitä hetken verran.

Lado lasipurkkeihin kerroksittain karkeaa suolaa ja voikukannuppua siten, että alin ja päällimmäinen kerros on suolaa.

Sulje kannet hyvin. Anna lasipurkin seisoa viileähdössä tai aivan huoneenlämmössä noin 3-4 kuukautta.



28.9.2020

2 (2)

Pikkelssit

Sienipikkelssi

1 dl väkiviinaetikkaa
2 dl sokeria
3 dl vettä

1-2-3 etikkasokeriliemi
16,7 % - 33,3 % - 50 %

10 g piparjuurta palana

4 kpl katajanmarjoja

2 kpl maustepippuria

1 kg tatteja, kantarelleja ym. sieniä, haaparousku ryöpättynä, paloitetuna (laukkanahikasta)

0,1 kg keltasipulia paloina

Mittaa kattilaan kaikki muut aineet paitsi sienet ja sipuli.

Kiehauta liemi, lisää sipuli ja tatit liemeen ja hauduta n. 5 min.

Purkita puhtaisiin ja tiiviskantisiin lasipurkkeihin kuumana, sulje kansi.

Umpioidut tomaatit

Kirsikkatomaatteja (vihreitä pieniä tomaatteja)

1-2-3 etikkasokeriliemi

Mäkimeiramia

Kallioimarteenjuurta

Maustepippuria

(Suola)

Huuhtele tomaatit.

Halkaise tomaatit vain kuoriosasta ristiviillolla.

Kuumenna vesi kattilassa ja ryöppää nopeasti ja laita saman tien kylmään veteen.

Kuori tomaatit ja laita ne hyvin puhdistettuihin lasipurkkeihin tiiviisti.

Lisää purkkeihin mäkimeiramin lehti tai kukkanuppu, kuorittu kallioimarteenjuuren pala, kokonainen maustepippuri ja lopuksi etikkaliemi niin että tomaatit peittyvät. Sulje kansi hyvin.

Laita purkit kattilaan ja kylmää vettä niin paljon, että ne peittyvät reilusti.

Kuumenna vesi kiehumispisteeseen ja keitä tölkkejä runsas puoli tuntia.

Nosta tölkit pöydälle jäähtymään.

Tarkista jäähtyneistä säilykkeistä, että kannet ovat kunnolla sulkeutuneet. Säilytä tölkkejä viileässä.