qwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnm

|  |
| --- |
| Pula-ajan reseptitHillokkeet ja hillot3.9.2019Aamu Mellin |

|  |
| --- |
| **KEITTÄMÄTÖN MUURAINHILLOKE**2 kg muuraimia1 ¼ kg sokeriaPehmeät muuraimet puserretaan siivilän läpi ja niihin sekoitetaan sokeri. Seosta vatkataan samaan suuntaan, kunnes sokeri on sulanut, ja sitten jatketaan sekoittamista vielä 30 minuuttia hiljaa ja tasaisesti.  |

|  |
| --- |
| **MUURAINHILLOKE**2 kg muuraimia1 kg sokeriaMuuraimet ja sokeri asetetaan yöksi mehustumaan. Keitetään kunnes kirkkaat ja kuultavat ja kaadetaan kuumana purkkeihin.  |

|  |
| --- |
| **MUSTIKKAHILLOKE**2 kg mustikoita¾ kg sokeriaMustikat ja sokeri ladotaan yöksi mehustumaan. Keitetään ja kaadetaan lämpimänä purkkeihin.  |

|  |
| --- |
| **PUNAVIINIMARJAHILLOKE**2 kg valmiiksi riivittyjä punaisia viinimarjoja1 ½ kg sokeria1 dl vettäSokeri ja vesi keitetään liemeksi ja siinä keitetään viinimarjat, kunnes näyttävät kypsiltä. Kaadetaan lämpimänä purkkeihin.  |

|  |
| --- |
| **PUOLUKKA- JA KASVIYDINHILLOKE**1 kg puolukoita1 kg kuorittuja ja kuutioiksi leikattua kasviydintä1 kg sokeria1 dl vettäSokeri ja vesi keitetään 1. asteen sokeriliemeksi ja siihen laitetaan marjat ja kasviydinkuutiot kiehumaan. Kun kuutiot näyttävät kirkkailta, hilloke on valmis, ja kaadetaan purnukkeihin. puolukka.jpg |

|  |
| --- |
| **PUOLUKKAHILLOKE**2 kg puolukoita1 kg sokeria1 dl vettäMarjat keitetään sokeriliemessä |

|  |
| --- |
| **KEITTÄMÄTÖN PUOLUKKAHILLOKE**2 kg puolukoita1 ½ kg sokeriaPuolukat puhdistetaan ja sitten niitä hämmennetään sokerin kanssa, kunnes sokeri on aivan sulanut, ja hämmentämistä jatketaan vielä 30 minuuttia hiljaa ja tasaisesti.  |
| **RAPARPERIHILLOKE**2 kg raparperia1 kg sokeriakaneli palanen1 dl vettä Raparperin varret huuhdotaan, kuoritaan ja leikataan palasiksi. Sokeri ja vesi sekä kaneli palanen keitetään 3.asteen sokeriliemeksi, raparperipalaset laitetaan joukkoon ja hilloke saa kiehua, kunnes kuutiot näyttävät kirkkailta, jolloin se laitetaan purnukkoihin. raparperi.jpg |

|  |
| --- |
| **OMENAHILLOKE**8 litraa omenoita2 kg sokeria3 litraa vettäOmenat kuoritaan kuorimisveitsellä, halkaistaan ja siemenkodat poistetaan nätisti. Sitä mukaa kuin omenat kuoritaan laitetaan ne hillokattilassa olevaan lämpimään sokeriliemeen, jossa ne keitetään pehmeiksi ja kuultaviksi, jolloin ne laitetaan purnukkoihin**. HUOM! ENNEN OMENIEN KUORIMISTA PITÄÄ SOKERILIEMEN OLLA VALMIIKSI KEITETTY!!!**  |

|  |
| --- |
| **PÄÄRYNÄHILLOKE**8 litraa päärynöitä1 ½ kg sokeria3 litraa vettä2 sitruunaaValmistetaan kuten omenahilloke |

|  |
| --- |
| **LUUMUHILLOKE** 8 litraa luumuja2 kg sokeria2 litra vettäLuumut kuoritaan siten, että ne laitetaan kiehuvaan veteen, minkä jälkeen kuori varovaisesti poistetaan. Sen jälkeen ne valmistetaan kuten omenahilloke.  |

|  |
| --- |
| **MANSIKKAHILLO**2 kg puutarhamansikoita2 kg sokeria Peratut mansikat ladotaan kerroksittain sokerin kanssa mehustumaan, ja keitetään seuraavana päivänä. Hillo tulee kauneinta, jos sitä keitetään hetkisen 2-3 päivänä ja joka kerta heilutellaan haaleaksi, jolloin se laitetaan purnukkoihin.  |

|  |
| --- |
| **VATTUHILLO**2 kg vadelmia2 kg sokeriaPeratut vatut ladotaan kerroksittain sokerin kera mehustumaan, ja keitetään seuraavana päivänä hyvin hiljaisella tulella. Heilutellaan haaleaksi ja laitetaan varovaisesti purnukkoihin. lasipurkki.jpg |

|  |
| --- |
| **MUURAINHILLO**2 kg muuraimia2 kg sokeriaPeratut muuraimet ladotaan kerroksittain sokerin kanssa mehustumaan ja keitetään seuraavana päivänä. Heilutellaan haaleaksi ja laitetaan purkkiin.  |

|  |
| --- |
| **MUSTIKKAHILLO**2 kg mustikoita2 kg sokeriaPeratut mustikat ladotaan kerroksittain sokerin kanssa mehustumaan ja keitetään seuraavana päivänä.  |

|  |
| --- |
| **MESIMARJAHILLO** 2 kg mesimarjoja2 kg sokeriaPeratut mesimarjat ladotaan kerroksittain sokerin kanssa mehustumaan ja keitetään seuraavana päivänä. mesimarja.jpg |

|  |
| --- |
| **PUOLUKKAHILLO**2 kg puolukoita2 kg sokeria1 ½ dl vettäSokeri ja vesi keitetään 5.asteen sokeriliemeksi ja siinä keitetään peratut puolukat.  |

|  |
| --- |
| **KARVIAISMARJAHILLO**2 kg karviaismarjoja2 ¼ kg sokeria1 dl vettä Sokeri ja vesi keitetään 5.asteen sokeriliemeksi ja peratut karviaismarjat keitetään siinä. Suuret karviaismarjat pistellään ensin neulalla, jotta eivät halkeaisi, ja hillo heilutellaan haaleaksi, jolloin se laitetaan purkkiin. neula.jpgKuva neula |

|  |
| --- |
| **PUNAVIINIMARJAHILLO**2 kg riivittyjä, punaisia viinimarjoja2 kg sokeria1 dl vettäSokeri ja vesi keitetään 5. asteen sokeriliemeksi ja peratut viinimarjat laitetaan siihen kiehumaan.  |

|  |
| --- |
| **MUSTAVIINIMARJAHILLO**2 kg mustia viinimarjoja2 kg sokeria1 dl vettä Vesi ja sokeri keitetään 5.asteen sokeriliemeksi ja siihen laitetaan peratut viinimarjat kiehumaanmustaviinimarja.jpg |

|  |
| --- |
| **PUOLUKKA- JA OMENAHILLO**1 kg puolukoita1 kg omenia1 ½ kg sokeriakaneli palanen 1 dl vettäSokeri, vesi ja kaneli keitetään 5.asteen sokeriliemeksi ja siihen laitetaan puolukat kiehumaan. Omenat kuoritaan, paloitellaan, siemenkodat poistetaan ja lohkot laitetaan suoraan puolukoiden joukkoon. Hillo saa kiehua, kunnes omenalohkot ovat kirkkaat ja hillo läpikuultavaa.  |

|  |
| --- |
| **PUOLUKKAOMENAT**1 kg omenia 1 ½ litraa sokeroitua puolukkamehuaOmenat kuoritaan hyvin tasaisesti ja siemenkodat poistetaan. Kuoritut omenat laitetaan puolukkaliemessä tulelle, ja keitetään varovaisesti, niin että ne pehmenevät, mutta eivät mene rikki. Omenat otetaan reikäkauhalla ja ladotaan purkkiin ja liemi kaadetaan siivilöitynä niiden päälle. reikäkauha.jpgKuva reikäkauha |

|  |
| --- |
| **PUOLUKKA- JA PÄÄRYNÄHILLO**Valmistetaan samoin kuin puolukka- ja omenahillo |

|  |
| --- |
| **PUOLUKKAPÄÄRYNÄT**Valmistetaan samoin kuin puolukkaomenat |

|  |
| --- |
| **PÄÄRYNÄHILLO**1 kg päärynöitä1 kg sokeriaPäärynät kuoritaan ja ladotaan kasariin kerroksittain sokerin kanssa. Ne keitetään seuraavana päivänä hiljaisella tulella (mieluimmin lieden reunalla) noin 5-6 tuntia, jolloin kannen koko ajan tulee olla tiiviisti päällä eikä sitä saa kertaakaan nostaa. Kansi pidetään tiiviisti päällä vielä parisen tuntia.Päärynät tulevat täten punaisiksi, kuin olisivat puolukkamehussa keitetyt.  |
| **LUUMUHILLO**1 kg luumuja1 dl vettä1 kg sokeria Luumut pestään ja kuivataan pyyhkeellä sekä pistellään. Sokeri ja vesi keitetään 5.asteen sokeriliemeksi, johon luumut laitetaan kiehumaan. Keitettäessä heilutellaan kattilaan hyvin ja heiluttamista jatketaan luumujen kypsyttyä, kunnes luumut ovat täyteläiset, jolloin ne laitetaan purkkeihin.  |

|  |
| --- |
| **NORJALAISET LUUMUT**1 kg luumuja750 g sokeriaLuumut pestään, kuivataan ja pistellään, jotta kuori ei keitettäessä halkeaisi.Kulhoon laitetaan luumut ja sokeri kerroksittain *(1 kg luumuja kohti ¾ kg sokeria).* Kulho luumuineen laitetaan kasariin kylmään veteen kiehumaan, tiivis kansi asetetaan kulhon päälle. Veden kasarissa täytyy olla luumujen tasalla. Luumut saavat kiehua 20 minuuttia siitä laskien, kun ne alkavat kiehua. Niiden annetaan jäähtyä kannen alla seuraavaan päivään, jolloin ne taas laitetaan kiehumaan puoleksi tunniksi. Laitetaan kuumana purkkeihin, runsaasti lientä ja paperi päälle.  |

|  |
| --- |
| **PIHLAJANMARJAHILLO 1** 1 kg pihlajanmarjoja1. 1 ¼ kg sokeria (riippuen pihlajanmarjojen kirpeydestä)
2. 3 dl vettä

Pihlajanmarjat puhdistetaan ja huuhdotaan. Sokerista ja vedestä keitetään 2.asteen sokeriliemi, jossa marjat saavat kiehua, kunnes ovat kuultavat[[1]](#footnote-1) ja kirkkaat. **MUISTA! JOS MARJAT OVAT HYVIN KIRPEÄT, VOI NE ENSIN *ÄKKIÄ KIEHAUTTAA* VEDESSÄ, JOLLOIN NE LAITETAAN HAALEAAN VETEEN JA VASTA SITTEN HILLOTA.** **AIKAISEEN POIMITUISTA MARJOISTA TULEE PAREMPAA HILLOA KUIN MYÖHEMMIN POIMITUISTA, KOSKA NE TÄLLÖIN OVAT JO KUIVIA.** **KÄYTETÄÄN KUTEN MUITA HILLOJA SEKÄ LIHARUOKIEN KANSSA, KAKKUJEN TÄYTTEENÄ JA VOILEIVÄLLE.****MUISTA! KANSAKOULUJEN JATKOLUOKILLA ON TÄMÄ JA SEURAAVA USEIN AINOA HILLO, JOTA VOIDAAN VALMISTAA VUODENAJAN TAKIA.**pihlajanmarja.jpg |

|  |
| --- |
| **PIHLAJANMARJAHILLO 2** 1 kg pihlajanmarjoja½ litraa vettä½ vaniljatankoa¼ kg omenia1 ¼ kg sokeriaPuhdistetut marjat laitetaan 3 päiväksi veteen ja vettä vaihdetaan joka päivä. Tämän jälkeen kiehautetaan marjat nopeasti uudessa vedessä ja vesi kaadetaan pois. Marjat ja sokeri laitetaan kerroksittain hillokattilaan ja ½ litraa vettä kaadetaan niiden päälle; marjat saavat hitaasti kiehua, kunnes ovat pehmeät. Nostetaan kattilasta ja kuoritut, palasiksi leikatut omenat keitetään pehmeiksi sokeriliuoksessa. Lopuksi sekoitetaan kaikki yhteen ja kiehautetaan vaniljatangon kera. Kaadetaan lasipurnukkaan tai ruukkuun ja peitetään voipaperilla. **MUISTA! JOS HALUTAAN VOIDAAN LISÄTÄ VÄHÄN KOKONAISIA NEILIKOITA JA HIENONNETTUA KANELIA. VANHAAN OHJEESEEN KUULUI MYÖS RUNSAS RUOKALUSIKALLINEN KONJAKKIA TAI SPRIITÄ, JOKA LISÄTTIIN LOPUKSI. ILMAN SITÄKIN TULEE HYVÄÄ.****KÄYTETÄÄN KUTEN MUUT HILLOT.**  |
| **APPELSIINIHILLO**3 suurta appelsiinia1 ½ litraa vettä1 ½ kg sokeriaVesi laitetaan kulhoon ja siihen leikataan appelsiinit kuorineen ohuiksi viipaleiksi ja siemenet poistetaan. Seos jätetään vuorokaudeksi mehustumaan ja laitetaan sitten tulelle kiehumaan. Kun se on kiehunut yhden tunnin, lisätään siihen sokeri ja annetaan jälleen kiehua tunnin. Hillo jäähdytetään ja laitetaan jäähtyneenä purnukkoihin, jotka peitetään. **KÄYTETÄÄN KAHVIN JA TEEN KANSSA.** **Kahvi4.gif**Kuva kahvitee1.jpgKuva tee24 1.pngKuva 24 tunniksi |

|  |
| --- |
| **HILLOTUT APPELSIINIKUORET 1** appelsiinin kuoriavettä1 kg sokeria kuhunkin kiloon keitettyjä appelsiinin kuoriaAppelsiinien kuorista leikataan tarkoin pois kaikki valkoinen ja kuoret laitetaan likoamaan yöksi. Niitä keitetään sitten vedessä 3-4 tuntia, eli kunnes ovat pehmeät. Ne nostetaan pois, punnitaan ja leikellään pieniksi suikaleiksi. Sokerista ja vähäisestä osasta lientä keitetään kirkas sokeriliuos. Siihen laitetaan kuoret ja keitetään täysin kirkkaiksi. Sen jälkeen ne kaadetaan lasipurkkiin. Sokeriliuoksen pitää kokonaan peittää kuoret. **KÄYTTÄMINEN: APPELSIININKUORIA KÄYTETÄÄN KORISTEENA KAKUISSA JA MAUSTEENA NIISSÄ, SEKÄ KAHVIN JA TEEN KERA LEIVÄLLÄ.**  |

|  |
| --- |
| **HILLOTUT APPELSIINIKUORET 2** 2 kkp hunajaa1 kkp kylmää vettäappelsiinin kuoriaAppelsiinin kuorista poistetaan valkoinen osa mahdollisimman tarkkaan ja sitten ne leikataan hienoiksi suikaleiksi. Hunaja ja vesi keitetään 5 minuuttia, appelsiinin kuorisuikaleet lisätään ja hilloa keitetään 10 minuuttia. Sitten se kaadetaan pestyyn, kuivaan ja lämmitettyyn purkkiin. Jäähdyttyä se peitetään samoin kuin muutkin hillot. **KÄYTTÄMINEN: KÄYTETÄÄN KAKKUJEN, JÄLKIRUOKIEN, HYYTELÖIDEN, VOILEIPIEN YMS. KORISTAMISEEN.** |

|  |
| --- |
| **HILLO VIHREISTÄ TOMAATEISTA**2 kg vihreitä tomaatteja1 ½ kg sokeria3 kpl sitruunoita1 ½ litraa vettä Hedelmät pistellään puupuikolla ja laitetaan viideksi päiväksi keitettyyn, kylmään, vähän suolalla maustettuun veteen likoamaan. Tämän jälkeen liotetaan niitä pari päivää suolamattomassa vedessä ja nostetaan sitten lävikköön valumaan. Sokerista ja vedestä keitetään paksu sokeriliemi, johon sitruunamehu puserretaan ja liemi kaadetaan kuumana hedelmille. Astia peitetään ja jätetään pariksi päiväksi lämpöiseen paikkaan seisomaan, jonka jälkeen liemi uudestaan keitetään ja kaadetaan kuumana päälle. Siten menetellään vielä kolmannenkin kerran ja sitten vasta laitetaan tomaatit purnukkaan, joka jäähdyttyä peitetään paperilla, niin kuin hillopurkit. vihreä tomaatti.jpgKuva vihreä tomaattilävikkö.jpgKuva lävikkö |

1. kuulas [↑](#footnote-ref-1)