qwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnm

|  |
| --- |
| Pula-ajan reseptit  Umpioiminen 1  3.9.2019  Aamu Mellin |

|  |
| --- |
| **OMENAT**  Umpioimislämpötila +80 \*C, aika 20 minuuttia  Sokeriliuos: 1 litra vettä, 300 g – 350 g sokeria  Kauniit omenat kuoritaan hyvin huolellisesti, halkaistaan ja siemenkodat poistetaan varovaisesti. Kunnes kaikki ovat tulleet kuorituiksi, laitetaan kuoritut omenat mietoon suolaveteen, jotteivät tummuisi. Kun ne ennen umpioimista keitetään, on pidettävä huoli siitä, että ne ovat kokonaan liemessä, sillä muuten ne tummuvat. Ne saavat kiehahtaa. Laitetaan umpioihin ja keitetään.  omena2.jpg |

|  |
| --- |
| **PÄÄRYNÄT**  Umpioimislämpö + 80\*C- + 90\*C, aika 30 minuuttia  Sokeriliuos: 1 litra vettä, 300 g-350 g sokeria  Valmistetaan samoin kuin omenat.  päärynä.jpg |

|  |
| --- |
| LUUMUT  Umpioimislämpö +70 \*C-+80\*C, aika 20 minuuttia  Sokeriliuos: 1 litra vettä, 350 g sokeria  Keitettävät luumut eivät saa olla liian kypsiä, koska on vaikeaa silloin saada niitä pysymään eheinä. Luumut pistellään neulalla hyvin tiheään, jottei kuori repeäisi, ja laitetaan sokeriliemeen, joka kuumennetaan kiehumispisteeseen, ja sitten jätetään luumut lieden reunalle sokeriliemessä hiljalleen kypsymään. Kun ne ovat melkein pehmeät, laitetaan ne umpioihin.  luumu 1.jpg |

|  |
| --- |
| **KIRSIKAT**  Umpioimislämpö +75\*C, aika 20 minuuttia  Sokeriliuos: 1 litra vettä, 400 g sokeria  Valmistetaan samoin kuin luumutkin  kirsikka.jpg |

|  |
| --- |
| **PUUTARHAMANSIKAT**  Umpioimislämpö +70\*C, aika 20 minuuttia  Sokeriliuos: 1 litra vettä, 450 g sokeria  Marjat on poimittava kuivalla ilmalla, mahdollisimman varovaisesti ja varottava, että ne eivät mene rikki. Ne laitetaan sokeriliemeen, joka hitaasti kuumennetaan melkein kiehumispisteeseen, nostetaan syrjään ja annetaan jäähtyä. Marjat laitetaan umpioihin, niiden päälle kaadetaan uusi sokeriliemi, ja keitetään hyvin varovaisesti.  puutarhamansikka 1.jpg |

|  |
| --- |
| **VIINIMARJAT**  Umpioimislämpö +70 C - +80\*c  Sokeriliuos: 1 litra vettä, 400 g-500 g sokeria  Viinimarjat umpioidaan samoin kuin puutarhamansikat  viinimarja.jpg |

|  |
| --- |
| **KARVIAISMARJAT**  Umpioimislämpö+ 75\*C, aika 15-20 minuuttia  Sokeriliuos: 1 litra vettä, 400 g sokeria  Ohutkuoriset karviaismarjat puhdistetaan, pistellään tiheästi neulalla, asetetaan umpioihin ja kylmä sokeriliuos kaadetaan päälle. Umpioidaan.  karviainen 2.jpg  karviainen1.jpg |

|  |
| --- |
| **MUSTIKAT**  Umpioimislämpö +80\*C, aika 10 minuuttia  Sokeriliuos: 1 litra vettä, 400 g sokeria  Marjat asetetaan raakoina umpioihin ja kylmä sokeriliemi kaadetaan päälle.  mustikka.jpg |

|  |
| --- |
| **MUURAIMET**  Umpioimislämpö +75\*C - +80\*C, aika 10-15 minuuttia  Sokeriliuos: 1 litra vettä, 400 g sokeria  Muuraimet umpioidaan samalla tavalla kuin mustikat  muurain eli lakka.jpg |

|  |
| --- |
| **VADELMAT**  Umpioimislämpö +75\*c-+80\*C, aika 10-15 minuuttia  Sokeriliuos: 1 litra vettä, 400 g sokeria  Vadelmien maku säilyy parhaiten, jos ne umpioidaan niin kuin mustikat, mutta ne voidaan myöskin kuumentaa niin kuin mansikat.  vadelma.jpg |

|  |
| --- |
| **TOMAATIT**  Umpioimislämpö +80 \*C, aika 20 minuuttia  Tomaatit kuoritaan siten, että ne hetkeksi upotetaan kiehuvaan veteen, jonka jälkeen kuori vedetään niistä. Kun ne on ladottu umpioihin ja suolavesi on kaadettu päälle, saavat ne seisoa jonkin tunnin, ennen kuin ne keitetään.  tomaatti 1.jpg |