qwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnm

|  |
| --- |
| Pula-ajan reseptitUmpioiminen 13.9.2019Aamu Mellin |

|  |
| --- |
| **OMENAT**Umpioimislämpötila +80 \*C, aika 20 minuuttiaSokeriliuos: 1 litra vettä, 300 g – 350 g sokeriaKauniit 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 minuuttiaSokeriliuos: 1 litra vettä, 300 g-350 g sokeriaValmistetaan samoin kuin omenat. päärynä.jpg |

|  |
| --- |
| LUUMUTUmpioimislämpö +70 \*C-+80\*C, aika 20 minuuttiaSokeriliuos: 1 litra vettä, 350 g sokeriaKeitettävät 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 minuuttiaSokeriliuos: 1 litra vettä, 400 g sokeriaValmistetaan samoin kuin luumutkinkirsikka.jpg |

|  |
| --- |
| **PUUTARHAMANSIKAT**Umpioimislämpö +70\*C, aika 20 minuuttiaSokeriliuos: 1 litra vettä, 450 g sokeriaMarjat 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\*cSokeriliuos: 1 litra vettä, 400 g-500 g sokeriaViinimarjat umpioidaan samoin kuin puutarhamansikatviinimarja.jpg |

|  |
| --- |
| **KARVIAISMARJAT**Umpioimislämpö+ 75\*C, aika 15-20 minuuttiaSokeriliuos: 1 litra vettä, 400 g sokeriaOhutkuoriset karviaismarjat puhdistetaan, pistellään tiheästi neulalla, asetetaan umpioihin ja kylmä sokeriliuos kaadetaan päälle. Umpioidaan. karviainen 2.jpgkarviainen1.jpg |

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

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

|  |
| --- |
| **VADELMAT** Umpioimislämpö +75\*c-+80\*C, aika 10-15 minuuttiaSokeriliuos: 1 litra vettä, 400 g sokeriaVadelmien 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 minuuttiaTomaatit 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 |