



Luonnosta
tuotteeksi!

KYSYMYKSIÄ JA POHDINTAA...KUN AINA EI ONNISTU...

Miten valmistelen purkit säilöntäkuntoon?

- Pese purkit ja kannet hyvin.
- Kuumenna astiat ennen purkittamista. Upota kannet vesikattilaan ja kiehauta.
- Helppo tapa valmistella purkit ja kannet säilöntäkuntoon on pestä ne kuumalla ohjelmalla astianpesukoneessa, jolloin ne ovat kuumia ja heti käyttövalmiita.
- Pientä hillomäärää tehtäessä lasipurkit voi kuumentaa mikrossa. Täytä ne vedellä ja kuumenna täydellä teholla, kunnes vesi purkeissa kiehuu. Upota kannet vesikattilaan ja kiehauta.
- Perinteinen tapa suuria hillomääriä sekä mehupulloja varten on kääreistä lasipurkkien ja -pullojen ympärille suuaukkoa lukuun ottamatta sanomalehtiä ja laittaa purkit ja pullot 15 minuutiksi 100–125-asteiseen uuniin niin, että suuaukot ovat uunin perälle päin. Metallikannet ja -korkit voit kiehauttaa vesikattilassa.

Miksi hillo on löysää?

Löysään hilloon on usein syynä liian lyhyt keittoaika. Keittoaika alkaa siitä, kun seos alkaa kuplia = kiehua kevyesti kattilassa. Jos hillon keitetään vain vähän, hillosokerin hyytelöimisaine pektiini ei todennäköisesti ehdi liueta nesteeseen. Myös marjojen riittämätön pektiini-/happomäärä voi aiheuttaa sen, että hillo jää löysäksi.

Mikä avuksi? - Hillosokereiden sisältämä pektiini edesauttaa hyvän rakenteen saamista hilloon. Noudata kuitenkin aina pakkauksissa olevien hilloreseptien määriä ja keittoaikoja.

Mikäli hillo jää kaikesta huolimatta löysäksi, voit keittää hillon/marmeladin uudelleen ja lisätä joukkoon hieman sokeria ja apteekista saatavaa pektiiniä. Pektiniin ja sokerin määrä riippuu hillon/marmeladin määrästä.

Miksi marjat nousevat pinnalle?

Syynä on yleensä liian lyhyt jäähdytysaika ennen purkittamista.

Mikä avuksi? - Anna lämpimän hillon jäähtyä kattilassa puolisen tuntia. Sekoita silloin tällöin, jotta hedelmät/marjat jakautuvat tasaisesti. Tölkityksen jälkeen voit myös käänellä hillotölkkiä silloin tällöin hillon jähmettyessä.

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND

BUSINESS
JOENSUU





Luonnosta
tuotteeksi!

Missä hillot kannattaa säilyttää?

Pidä hillot mieluiten jääkaapissa, sillä hillot säilyttävät arominsa ja värinsä parhaiten viileässä. Hillosokerilla tehty hillo säilyy tarvittaessa myös huoneenlämmössä valolta suojattuna. Hillo-marmeladisokerilla tehty hillo pitää säilyttää viileässä ja avattu purkki jääkaapissa. Minihillosokerilla tehty hillo pitää säilyttää jääkaapissa.

Ohjeitamme noudattaen valmistetut, purkitetut ja säilytetyt hillot säilyvät noin vuoden. Minihillosokerilla tehdyt hillot säilyvät avaamattomina jääkaapissa 6 kuukautta.

Miksi hillo homehtuu?

Marmeladin tai hillon homehtuminen voi johtua liian pienestä sokerimäärästä, marjojen huonosta laadusta tai huonosti puhdistetuista marjoista. Syynä voi olla myös huolimattomasti pestyt tölkit tai lämmin ja kostea säilytyspaikka. Kun marmeladi tai hillo on valmista, on tärkeää täyttää tölkit nopeasti ja aivan reunaan saakka. Hävitä aina homeiset tuotteet. Älä käytä niitä koskaan, sillä jotkut homeajat voivat muodostaa myrkyllisiä aineita.

Korjaustoimenpiteitä

LIIAN VETELÄ:	PAKSU, PÄÄLLÄ VESIKERROS:
Lisää pektiiniä	Vähennä pektiiniä
Lisää sokeria	Vähennä sokeria
Vähennä vettä	Lisää vettä
Lisää happoa	
Lisää kalkkisuoloja	

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND

**BUSINESS
JOENSUU**

