



Luonnosta
tuotteeksi!

PUOLUKKAHILLON VALMISTUSOHJEITA

Kun käytät alkusadon puolukoita, hillosta tulee raikkaan punaista ja hyytelöityvää. Marjat pysyvät hillossa eivätkä nouse pinnalle.

Valmistusohje 1

- 1 l vettä
- 2 kg sokeria
- 5 l puolukoita

1. Kiehauta vesi, sekoita joukkoon sokeria ja kuumenna uudelleen kiehuvaiksi.
2. Lisää puhdistetut marjat.
3. Keitä hilloa miedolla lämmöllä ilman kantta, muutaman kerran sekoittaen, noin 30 min.
4. Kuori vahto pinnalta ja tölkitä kuumana.
5. Sulje heti ja anna jäähtyä.

Säilytä tölkit kylmässä. Kuumana hillo voi olla aika juoksevaa, mutta jäähtyessään se ”tanakoituu”.

Valmistusohje 2

- 1 kg puolukoita
- 3 dl vettä
- 500 g (6 dl) sokeria

1. Keitä puhdistettuja marjoja vedessä noin 10 minuuttia.
2. Nosta kattila pois levyttä, lisää sokeri vähitellen ja sekoita, kunnes sokeri on sulanut.
3. Kuori vahto pois.
4. Kaada kuuma hillo puhtaisiin, kuumennettuihin tölkkeihin piripintaan. Sulje tölkit.

Valmistusohje 3 – Hillosokerin kanssa

- 2 kg (4 litraa) puolukoita, tuore tai pakaste
- 1 dl vettä
- 1 kg Hillosokeria

1. Perkaa marjat. Käytä pakastemarjat puolisolaneina.
2. Kuumenna vesi ja marjat kattilassa. Sekoita hillosokeri höyryävään seokseen, kuumenna kiehuvaiksi ja keitä kevyesti poreillen 15 minuuttia. Sekoita välillä. Kuori vahto.
3. Anna hillon jäähtyä noin puoli tuntia, kunnes marjat eivät enää nouse pintaan. Sekoita pari kertaa jäähtymisen aikana.
4. Kaada hillo puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin, sulje huolellisesti. Hillo hyytyy lopullisesti noin vuorokaudessa. Säilytä mieluiten viileässä.

Vinkki! Voit tehdä hilloa myös omenoista ja puolukoista. Käytä silloin 1,5 kg omenoita, 500 g puolukoita ja 2 dl vettä kilon Hillosokeri-pussin kanssa (sis. pektiiniä ja säilöntäaineita).

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND

BUSINESS
JOENSUU

