



Luonnosta  
tuotteeksi!

## LUOMU PENSASMUSTIKKAHYYTELÖ

1 kg Luomupensasmustikoita

2 dl vettä

800 g luomusokeria

Valmistusohjeet:

1. Keitä marjat pehmeiksi ja soseuta sauvasekoittimella
2. Lisää sokeri ja sekoita vain sen verran että sokeri liukenee.
3. Kuumenna hitaasti kiehuvaaksi. Keitä miedolla lämmöllä sekoittamatta.  
Keittoaika luomusokerilla n. 20 minuuttia, hillosokerilla n. 10 minuuttia  
Huom! Hillosokeri sisältää pektiiniä ja kaliumsorbaattia.

**Tee hyytelökoe:**

Tipauta ruokalusikallinen hyytelöä lautaselle ja laita jääkaappiin hetkeksi.

Vedä lusikalla viiva, jos ei ole vielä hyytynyt jatka keittämistä.

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke  
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF  
EASTERN FINLAND

BUSINESS  
JOENSUU

