



Luonnosta
tuotteeksi!

Horsman lehtien hiostaminen

Hiostettaessa lehtien säilyvyys, maku ja tuoksu paranevat. Ennen hiostamista maitohorsman lehdet levitetään laakealle alustalle ja niiden annetaan nahistua muutama tunti huoneenlämmössä. Nahistuneet lehdet käärätään tiiviiksi rulliksi. Sen jälkeen rullia kierretään niin, että lehtien pinnalle tulee solunestettä. Lehtirullat laitetaan ilmastavasti lasipurkkeihin ja purkin kansi kierretään löyhästi kiinni. Älä pakkaa lehtiä liian tiiviisti, koska hiostuminen tarvitsee happea.

Purkit laitetaan lämpimään paikkaan (40–50 astetta), esimerkiksi hyötykasvikuivuriin tai kylmälaukkuun, joka lämmitetään kuumavesipulloilla. Lämpötila tulisi pitää mahdollisimman tasaisena. Liian viileässä lehdet helposti homehtuvat ja liian lämpimässä entsyymit tuhoutuvat. Sopiva hiostusaika on tunnista muutama tuntiin, kunnes lehdet muuttuvat ruskeiksi. Hiostuneet lehdet levitetään kuivumaan ilmastavasti. Hiostetut, kuivatut lehdet säilytetään valolta suojattuna ja ilmatiiviisti pakattuna, esimerkiksi lasi- tai peltipurkeissa.

HORMANKUKKAMEHU

2 l horsmankukkaa

½ dl sitruunamehua

5 dl vettä

300 – 600 g sokeria

MAITOHORSMAHILLO TAI HORMANKUKKAHILLO

2 litraa horsmankukkaa

(paina kukat tiiviisti mittaan, kukan mukana saa olla kiinnitystappi)

1 litra vettä

noin 2,5 rkl sitruunamehua

6 dl hillosokeria

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND

BUSINESS
JOENSUU

