



Luonnosta  
tuotteeksi!

## ROMMIHEDELMÄT

Rommipotti on ikivanha eurooppalainen tapa säilöä hedelmälohkoja. Sokeri ja alkoholi säilyttävät hedelmät hyvin. Käytä lohkot jälkiruokiin ja liemi vaikkapa jouluglögiin.

### ROMMIHEDELMIEN SOKERILIEMI

- 2 dl vettä
- 1 dl ruokosokeria
- kanelitanko
- 1 rkl mausteneilikoita

### ROMMIRUUKKU

- noin 1 l rommia
- 1 kg luumuja ja muita hedelmiä tai marjoja
- 500 g ruokosokeria

Valmistusohjeet:

1. Kiehauta vesi, sokeri ja mausteet. Anna jäähtyä.
2. Huuhdo hedelmät ja poista kivet.
3. Kaada sokeriliemi tiiviskantiseen ruukkuun tai lasitölkkiin. Lado astiaan kerroksittain hedelmänpuolikkaita, sokeria ja alkoholia. Hedelmien tulee jäädä nestepinnan alapuolelle. Anna maustua kaksi kuukautta jääkaapissa. Maustumisaika 2-6 kk.

Vinkki:

Aineksia voi lisätä ruukkuun satokauden edistyessä, kunhan lisäät kaikkia aineksia samassa suhteessa. Kääntele ruukkua välillä, jotta sokeri liukenee.

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke  
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF  
EASTERN FINLAND

BUSINESS  
JOENSUU

