

KodinKukat

Ruusunmarjaohjeet

*Kodin Kukkien Puutarhurin perjantaipostikerholaisten
vinkkejä ja reseptejä ruusunmarjoille*



© KodinKukat Oy Juha Toikka
Toikanmäentie 44, 49570 Kannusjärvi
(05) 344 0300 | puutarha@kodinkukat.fi | www.puutarha.com

Heippa! Löysin vanhasta keittokirjasta seuraavanlaisen ohjeen

Ruusunmarjakeitto

3dl kuivattuja ruusunmarjoja

2,5 dl vettä

2 dl sokeria

1 dl rusinoita

vettä

2-3 rkl perunajauhoja

0,5 dl manteleita

Huuhdotut ruusunmarjat liotetaan ja keitetään samassa vedessä pehmeiksi. Keitto siivilöidään, maustetaan sokerilla, suurstetaan kylmään vesitilkkaan sekoitetuilla perunajauhoilla ja saa kiehahtaa. Viimeksi keittoon lisätään kuoritut, suikaleiksi leikatut mantelit ja vähässä vedessä keitetyt rusinat.

Keitto tarjotaan kylmänä kermavaahdon kera

Ohje on 1940-luvun keittokirjasta

Terveisin Tarja



No, ruusunmarjoistahan saa vaikka mitä ihanaa!

Itse kiehautan vähässä vedessä huuhdotut ruusunmarjat pehmeiksi ja pyöräytän sosemyllyn läpi niin, että siemenet jäävät myllyyn. Siemenet kelpaavat linnuille!

Pakastan soseen sellaisenaan pieniin rasioihin. Käyttötarkoituksen mukaan lisäään sokeria tai hillisoskeria ja vaniljasokeria maun mukaan (Vaniljan voi jättää pois, jos ei pidä mausta).

Sopii mm. jogurttiin, rahkaan, kääretortun täytteeksi, joulutorttuihin (Hmm...itse olen jo n.15 vuoden ajan tehnyt joulutortut ruusunmarjasoseella, enkä aio siirtyä luumusoseeseen!)

Tässä pari hyvää ohjetta ja taivashan on kattona ruusunmarjojen käytölle.
Ja eikun herkuttelemaan ruusunmarjaisilla asioilla! Terveisin Irja Koli

Ruusunmarja-kermahyytelö (n. 5 annosta)

1 prk Creme Fraiche
1 dl kuohkermaa
2 dl makettamatonta ruusunmarjasosetta
1/4 fariinisokeria
1/3 dl sokeria
2 tl sitruunamehua
3,5 liivatelehteä
1 rkl vettä

Koristeeksi
1 dl vispikermaa
25 g mantelilastuja paahdettuna

Vatkataan cremefraiche ja kerma yhdessä vaahdoksi. Liivatteen liikoamaan veteen n.5:ksi minuutiksi. Sekoita ruusunmarjasoseen joukkoon sokerit, sitruunamehu sekä lopuksi kiehuvaan vesitilkaan liuotetut liivatteen. Yhdistetään seos varovasti kermavaahtojen joukkoon niin, että seos jää hieman raidalliseksi. Anna hyytyä vähän aikaa jääkaapissa ja annostele sen jälkeen annosmaljoihin tai isoon kulhoon. Anna hyytyä kylmässä n.1-3 tuntia
Koristele vatkattulla kermavaahdolla (ei välttämätön) ja paahdetuilla mantelilastuilla.

Päihittää mennentullen luumuisen version!

Valkosuklaa-ruusunmarjannacotta

2 dl vispikermaa
2 dl maitoa
2 rkl vaniljasokeria
1/2 dl sokeria
150 g valkosuklaata
3 liivatelehteä
1 dl ruusunmarjasosetta

Sekoita kerma, maito ja sokerit sekä kiehauta. Sulata valkosuklaa paloina kuumaan maito-sokeriseokseen hyvin sekoittaen. Liota liivatelehdet kylmässä vedessä n. 5 min ja sekoita kuumaan kermaseokseen. Anna hieman jäähtyä ja sekoita joukkoon ruusunmarjasose. Anostele neljään annosmaljaan tai juomalasiin. Anna hyytyä kylmässä n. 4 t. P.S. Sokerin voi huoletta jättää pois ohjeesta, koska valkosuklaa on mielestäni jo riittävän makea. Kokeile kumminkin molemmilla tavoilla!



Tarja ja Eva halusivat jakaa nämä kotiviinin ohjeet kanssamme.

Alkoholilain mukaan saa näiden ohjeiden mukaisia viinejä valmistaa vain kotitarpeiksi.

Ruusunmarjaviini

Valmistumisaika n. 3 kk

- 2 kg tuoreita ruusunmarjoja tai
- 500 g kuivattuja ruusunmarjoja tai
- 750 g ruusunmarjasosetta
- 2-2,5 kg sokeria, "Talonviini" –pakkaus (tai mikä tahansa kotiviinipakkaus)

1. Huuhto tuoreet ja kuivatut marjat.
Survo ne esikäymisastiaan (Älä riko kiviä).
2. Lisää sokeri ja kaada päälle 4,5 ltr kiehuvaa vettä. Sekoita hyvin.
3. Anna seoksen jäähtyä huoneenlämpöiseksi ja lisää pussien A, B, D ja E sisältö.
4. Anna seoksen seistä lämpimässä 14 pv vaatteella peitettynä. Sekoita päivittäin.
5. Siivilöi seos. Kaada mehu käymisastiaan ja lisää loput vedestä (alle +30°C)
6. Sulje astia korkilla ja vesilukolla ja anna käydä rauhassa loppuun.
7. Kaada pullojen H ja I sisältö käymisastiaan ja ravista voimakkaasti.
8. Sulje astia uudelleen korkilla ja vesilukolla ja annan seistä 3 pv.
9. Pullota viini.



Sherrytyyppinen rusina-ruusunmarjaviini

Rusina ja ruusunmarjakuori ovat hieno makuyhdistelmä kotiviiniin. Näistä valmistusaineista kotiviinin valmistus on vaivatonta ja onnistuminen jokseenkin varmaa.

Valmistusaineet:

1,5 kg	rusinoita
0,5 kg	ruusunmarjan kuoria, tai
1,0 kg	kuivia ruusunmarjoja, tai
4,0 kg	tuoreita ruusunmarjoja
1 pkt	viinihiivaa
1 pkt	hiivan ravinneseosta
1 pkt	pikakirkastetta
7,5 kg	sokeria

Valmistusohje:

Laita siiviläpussi käymisastiaan. Keitä rusinat 3 litrassa vettä 15-20 minuuttia ja survo soseeksi. Kaada rusinamassa käymisastiaan. Liuota 3 kg sokeria 4 litraan kuumaa vettä ja kaada käymisastiaan. Lisää kylmää vettä niin paljon että nestettä tulee noin 15 litraa. Sekoita mehu hyvin.

VARMISTU MITTARISTA ETTEI MEHUN LÄMPÖTILA YLITÄ +32°C.

Lisää käymisastiaan ruusunmarjan kuoret ja sekoita hyvin. Laita käymisastiaan VIINIHIIVAN RAVINNESEOS ja VIINIHIIVA, pakkauksien ohjeita noudattaen. Peitä astia kannella ja laita mehustumaan +22-26°C lämpöön. Seuraavien kolmen vuorokauden aikana sekoita mehua useita kertoja päivässä ja painele pinnalle nouseva ”kakku” mehuun.

Mehustumisen tapahtuu noin 3 vuorokauden kuluessa, jonka jälkeen nosta marjamassa siiviläpus-silla pois käymisastiasta, mehu tarkkaan valuttaen. Liuota loppu sokeri kuumaan veteen ja liuksen jäähdettyä lisää käymisastiaan. Lisää kylmää vettä niin paljon että mehua tulee yhteensä noin 25 litraa. Sekoita viinimehu huolellisesti ettei sokeriliuos pääse laskeutumaan astian pohjalle. Sulje kansi ja varusta vesilukolla. Muutaman tunnin kluttua viin käy voimakkaasti ja kuplia tulee vesilukosta virtanaan. 2-4 viikon kuluttua käyminen hidastuu 0-3 kuplaan minuutissa. Lappoa viini ja posita pohjasakka. Anna viinin edelleen käydä vesilukolla suojattuna. Käymisen kokonaan loputtua lappoa viini uudestaan sakka poistaen.

Pakkauksen ohjetta noudattaen lisää viiniin PIKAKIRKASTE, hyvin sekoittaen. Sulje astia umpikan-nella ja anna viinin seisoa huoneen lämmössä noin viikko, jona aikana se kirkastuu. Lappoa viini kolmannen kerran. Tuuleta nyt viiniä avoimessa astiassa useita tunteja välillä voimakkaasti sekoittaen, että pahanhajuiset kaasut pääsevät haihtumaan ja viini saa kypsymiseen tarvitsemaansa happea. Viini on nyt juomakelpoista, mutta maku paranee esi- ja jälkikypsymyksen aikana muutamassa viikossa. Katso tarkemmat ohjeet VIININTEKIJÄN ABC-OPPAASTA.

Alkoholipitoisuus noin 16 %-t. Väri hohtavan kullanuskea. Jälkiruoka ja seurusteluviini. Säilyy vain avaamattomissa pulloissa!

VM 1983

Hei

Kyselit ruusunmarjoista tehtävää.
Minä teen niistä sosetta ja hilloa sekä marmelaadia. On muuten hyvää. Niistä olen jostkus saanut myös kuivattua ruusunmarjaa joka käy hyvin tee juomaksi.

Soseen teen niin, että puhdistan marjat. Otan pois siemenet ja sitten laitan vesitilkkan kanssa kiehumaan. Kun ovat lähes pehmeitä laitan hillosokeria. Keitän sitten sokerin ohjeen mukaan ja sauvasekoittimella avitan sileäksi sitten purkitan soseen. Säilyy yli vuoden hyvän värisenä ja kun tuoreeltaan purkittaa niin vitamiinitkin säilyvät.
Marmelaadiin hieman enemmän sokeria ja keittoaikaa. Keittoajasta muuten riippuu sen väri.

Sitten olen tehnyt porkkanoiden kanssa hyvää hilloa. Molemmilla kun on samanlainen väritys. On vitamiinirikasta. Siinäpä niitä. Hyvää syksyä ja palataan ostosten merkeissä. Terveisin tyytyväinen tilaaja

Sisko Malin

Kiitokset kaikille ohjeita ja reseptejä lähettäneille !

Raikasta syksyn jatkoa!

**Tutustu myös
uuteen Luonnon Lahjat
-tuotesarjaamme!**



www.puutarha.com/luonnonlahjat

© KodinKukat Oy Juha Toikka
Toikanmäentie 44, 49570 Kannusjärvi
(05) 344 0300 | puutarha@kodinkukat.fi | www.puutarha.com