

Mari mehustin

Saftkokare
Steam juicer
Extracteur de jus

fi / se / en / fr

Mehustin

Onnittelut erinomaisesta valinnasta

Olet valinnut aidon ja alkuperäisen OPA Mari – mehustimen, joka on suunniteltu tekemään mehunvalmistuksesta paitsi helppoa, myös tehokasta ja monipuolista.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu Mari mehustin on luotettava kumppani niin marjojen, hedelmien kuin vihannestenkin käsittelyssä. Olitpa sitten valmistamassa höyrymehua, sosetta tai vaikkapa hyytelöä, voit olla varma, että mehustimemme hoitaa työnsä tinkimättömällä laadulla.

Mehustimen osat istuvat tiiviisti yhteen varmistaen, että tilavan mehuosan mehut eivät pääse valumaan vesiosaan. Mehustimen paksu pohja jakaa lämmön tasaisesti, mikä takaa energiatehokkaan käytön. Mari-mehustin on yhteensopiva kaikkien liesityyppien, myös induktion kanssa. Lisäksi sen kansi sopii vesiosan päälle, joten alinta kattilaa voi käyttää erillisenä keittoastiana aivan kuten tavallista kattilaa.

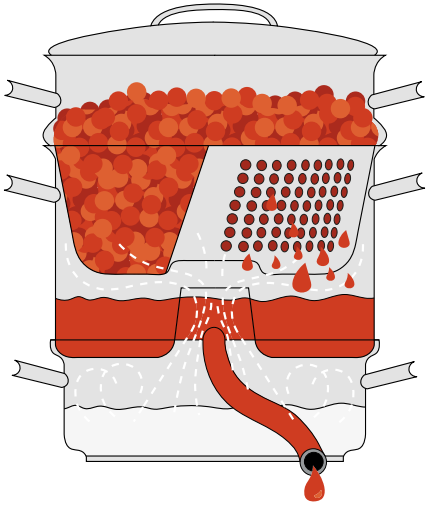
Lisäksi Mari mehustimelle myönnetään 10 vuoden takuu, mikä takaa sen, että investointisi kestää aikaa ja käyttöä. Nyt on aika ottaa kaikki irti mehustamisesta – toivottavasti oppaamme ja reseptit inspiroivat sinua uusiin luoviin kokeiluihin keittiössä.

Höyryosa 11 L

Mehuosa 4 L

Letku ja nipistin

Vesiosa 4 L



Marjat höyryosaan

Vesihöyry pehmittää marjat ja irrottaa niistä mehun, joka valuu mehuosaan

Huolehdi, että vesiosassa on vettä koko mehustamisen ajan

SÄHKÖLIESI | KERAAMINEN LIESI | INDUKTIOLIESI | KAASULIESI | ASTIANPESUKONE

Sisällysluettelo

Mehustaminen **4**
Mehustaminen vaihe vaiheelta
Pullottaminen
Miksi mehu voi alkaa käymään?
Miksi mehu joskus hyytelöityy?

Mitä valmiista mehusta voi tehdä? **6**
Hyytelön valmistus
Viinin valmistaminen mehusta

Hedelmien ja vihannesten höyrytys **10**
Soseen valmistaminen marjoista ja hedelmistä
Marmeladin valmistaminen
Kasvisten esikypsennys ennen pakastamista

Reseptejä **14**
Omenamehu mehustimella
Viinireseptejä raparperista

Muuta **15**
Käyttöönotto ja hoito-ohjeet
Takuu

Mehustaminen

Kaikista marjoista ja hedelmistä voi valmistaa mehua joko höyryttämällä tai keittämällä. Jos marjoja on paljon, höyrymehun valmistaminen mehustimella on vaivattomin tapa valmistaa mehut.

Mehuihin käytettävät marjat saavat mielellään olla hieman ylikypsiä, koska niistä irtoaa parhaiten mehua. Mehua valmistettaessa marjoja ei tarvitse riipiä, mutta huonot ja homeiset marjat on kuitenkin poistettava tarkoin. Pölyiset marjat on syytä huuhtoa.

Yhdestä marjakilosta tulee mehua noin 1 litra. Sokeria käytetään 200 - 400 g yhtä mehulitraa kohti. Mehun voi valmistaa myös ilman sokeria. Tällöin säilytyspaikan on oltava hyvä tai mehu on pakastettava. Sokeroimaton mehu on väriltään sameaa.

Sekoittamalla keskenään erilaisia marjoja ja hedelmiä tai raparperia saadaan mitä maukkaimpia mehuja. Esimerkiksi jo pienikin määrä vadelmia viinimarjojen joukossa antaa mehuun hienostuneen maun.

Jos marjoja on runsaasti yhtä aikaa säilöttävänä, voi osan marjoista pakastaa isoissa pusseissa ja keittää myöhemmin mehuksi.

Mehustaminen vaihe vaiheelta

- Kaada alakattila lähes täyteen vettä ja kuumenna se kiehuvan kuumaksi.
- Tarkista, että mehustimen letku on napakasti kiinni ja että sulkijanipistin on siinä kiinni.
- Kaada puhtaat riipimättömät marjat reialliseen höyryosaan joko kerroksittain sokerin kanssa (200-300 g/marjakilo) tai ilman sokeria. Alimmaisen ja päällimmäisen kerroksen tulee olla marjoja tai hedelmiä.
- Nosta höyryosa (=marjaosa) ensin mehuosan päälle ja sitten vesikattilan päälle. Sulje kansi tiiviisti.
- Huolehdi, että alakattilassa on koko ajan riittävästi vettä höyryn tuottamiseen ja että vesi kiehuu koko ajan. Muodostuva vesihöyry pehmittää marjat ja hedelmät ja irrottaa niistä mehun.
- Voit laskea mehun suoraan kuumiin, puhtaisiin pulloihin tai ensin kattilaan. Kattilaan valutus on vaivattomampi ja silloin koko mehuerästä tulee saman vahvuista ja yhtä makeaa.
- Kaada ensimmäinen kuuma mehulitra takaisin marjojen päälle mehustimeen, jotta sokeri liukenee tasaisemmin, marjojen rakenne rikkoontuu ja mehustaminen nopeutuu. Voit lisätä sokerin myös vasta kattilassa, 200-300 g (2 1/2 - 3 1/2 dl) sokeria / mehulitra. Kuumenna kattilaan valutettu mehu vielä nopeasti ennen pullotusta.
- Marjojen ja hedelmien mehustusaikaan vaikuttaa marjojen kypsyysasteen lisäksi marjan tai hedelmän laatu. Marjojen väriä ja mehun muodostusta tarkkailemalla voit päätellä sopivan mehustusajan. Mehustusaika yhdelle mehustimelliselle marjoja on noin tunti.

Pullottaminen

Kuumenna puhtaita mehupulloja kuumassa vedessä tai uunissa 20 - 30 minuuttia.

Jos kuumennat pullot uunissa, laita huoneen lämpöiset pullot kylmään tai haaleaan uuniin ja säädä lämpö 120 asteeseen. Kuumennusaika alkaa, kun uunin lämpötila on 120 astetta.

Täytä hyvin pestyt, kuumennetut pullot piri pintaan ja sulje tiiviisti välittömästi.

Jäähdytä ja säilytä mehut pimeässä ja viileässä paikassa.

Miksi mehu voi alkaa käymään?

- Marjojen joukossa on ollut homeisia tai epäpuhtaita marjoja
- Mehu ei ole kuumentunut tarpeeksi
- Pullot eivät olleet täysin puhtaita
- Säilytyspaikka on liian lämmin
- Sokerimäärä ei ollut riittävä.

Vähän käyneen mehun voi keittää uudelleen. Sokeria lisätään noin 1-2 dl/mehulitra. Mehun annetaan kiehua muutama minuutti ja vaahto kuoritaan huolellisesti pois.

Miksi mehu joskus hyytelöityy?

- Marjat ovat olleet raakoja
- On käytetty liian vähän vettä
- On keitetty liian pitkään
- Hyytelöityneen mehun voi ”sulattaa” panemalla pullot kuumaan veteen

Mitä valmiista mehusta voi tehdä?

Hyytelön valmistus

Voit valmistaa hyytelöitä valmiista mehusta. Hyytelön valmistukseen sopivat parhaiten runsaasti pektiiniä* sisältävät, happamat marjat ja hedelmät. Pektiinipitoisuus on suurin vähän raaoissa ja juuri kypsyneissä marjoissa ja hedelmissä.

Herukat, puolukat, karpalot, pihlajanmarjat, ruusukvittenit ja omenat ovat happamuutensa ansiosta erityisen hyviä hyytelöaineksia. Lisäksi hyytelöön tarvitaan runsaasti sokeria, jotta mehu hyytyy.

Jos aikoo tehdä hyytelön happamattomista, täysin kypsistä marjoista, mehuun on lisättävä sitruunamehua ja hyytelöimisainetta.

Näin valmistat hyytelöä

1 l mehua
700 - 800 g (8-9 dl) sokeria

Käytä hyytelöön sokeroimatonta höyry- tai keitettyä mehua. Ensin valunut mehu on hyytelöön parasta.

Mittaa mehu kattilaan ja kuumenna se kiehuvaksi. Sekoita sokeri vähitellen joukkoon.

Keitä sen jälkeen ilman kantta miedolla lämmöllä 10-15 minuuttia sekoittamatta.

Tee hyytelökoe: Tiputa vähän hyytelöä kylmälle lautaselle ja vedä siihen lusikalla vako. Jos vako ei umpeudu, hyytelö on valmista. Jos hyytelö ei 20 minuutin keittämisen jälkeen hyydy, ota avuksi hyytelöimisaine, esimerkiksi *pektiini.

Anna hyytelön jäähtyä muutama minuutti, kuori vaahto ja purkita pieniin, hyvin pestyihin, kuumennettuihin tölkkeihin. Sulje välittömästi.

Jos hyytelö ei ole hyytynyt parin vuorokauden kuluessa, keitä se uudelleen ja lisää joukkoon apteekista saatavaa pektiiniä tai hyytelöimisainetta.

* Pektiini
Pektiini on hyydyttävää ainetta, jota on luonnostaan puolikypsissä hedelmissä ja marjoissa. Pektiiniä on runsaasti mm. puolukoissa, karpaloissa, herukoissa, karviaismarjoissa, vadelmissa, happamissa omenissa ja pihlajanmarjoissa. Pektiini hyydyttää vain sopivan happamia ja riittävästi makeutettuja säilykkeitä. Sitä voi ostaa jauheena apteekista. Sitä voi lisätä, jos säilyke on liian löysää. Säilyke kuumennetaan uudelleen ja siihen lisätään seos, jossa on 3/4 tl pektiiniä, 3/4 tl sitruunahappoa ja 2 tl sokeria säilykekiloa tai -litraa kohti. Säilykettä keitetään muutama minuutti koko ajan sekoittaen.

Jos hyytelö ei hyydy

- Marjat ovat liian kypsiä
- Marjat ovat vähähappoisia
- Sokeria on liian vähän
- Keittoaika on liian lyhyt, vettä ei haihtunut riittävästi
- Keittoaika on liian pitkä, *pektiini hajonnut.



Mitä valmiista mehusta voi tehdä?

Viinin valmistaminen mehusta

Valmiista marja- tai omenamehuista voi myös valmistaa viiniä. Kätevintä lienee hankkia valmis käymisainepakkaus ja seurata pakkauksen ohjeita. Alla vinkkejä, joiden avulla saat viinin onnistumaan.

Puhtaus

On tärkeää, että kaikki valmistuksessa ja ylipäätään viinin kanssa tekemisessä olevat valmistusvälineet ja tarvikkeet ovat puhtaita, ettei viini mene pilalle tai ettei siihen tule makuvirheitä. Pesu tiskiaineella ei riitä, sillä aineen täytyy myös desinfioida, eikä siitä saa jäädä vieraita hajuja tai makuja. Puhdistukseen on hyvä käyttää jotakin tarkoituksen mukaista puhdistus- ja desinfiointiainetta, joka perusteellisen puhdistuksen lisäksi myös desinfioi ja tappaa bakteerit.

Raaka-aineet

Viini saa makunsa, tuoksunsa ja värinsä sen valmistuksessa käytettävistä raaka-aineista. Raaka-aineissa ei kannata tinkiä. Tämä pätee myös valmisviinipakkauksiin. Raaka-aineiden tulee olla puhtaita eikä niissä saa olla pilaantuneita eikä puu- tai varsiosia, joista tulee viiniin karvas maku. Mikäli teet viiniä omista raaka-aineista, on suositeltavaa, että käytät jo testattua reseptiä - pelkästään raaka-aineita sekaisin umpimähkään laittamalla ei hyvää viiniä saa aikaiseksi.

Käymisaineet

Käymisen, sen pysäyttämisen, viinin kirkastumisen ja säilömisen tehtävän hoitaa viinipakkauksessa tai käymisainepakkauksessa olevat käymisaineet. Niiden laatu on vähintään yhtä tärkeää kuin raaka-aineiden

Tarvikkeet

Jotta viininvalmistus olisi mielekästä, on hyvä satsata laadukkaisiin valmistusvälineisiin.

Elintarvikemuovinen, mielellään 30-litrainen kantokahvoilla varustettu **käymisastia** vesilukkoineen on ehdoton edellytys onnistuneeseen viinivalmistamiseen. Lapolla siirretään kirkas viini astiasta toiseen ilman, että pohjalla oleva sakkakerros siirtyy mukana.

Lappo on myös erittäin kätevä pullotuksen apuväline. Kahvallinen **korkituslaite** laittaa korkin tiukasti ja suoraan viinipulloon. **Korkin** pitää olla tiivis, jotta viini säilyy. Aidoille viinipulloille suositellaan vähintään 21 mm, mutta mieluummin 22 tai 23 mm halkaisijaltaan olevia ja 30 - 40 mm pitkiä korkkeja. **Nestelämpömittarilla** tarkistetaan nesteen lämpötila. Ennen hiivan lisäämistä on hiivan kannalta elintärkeää, ettei hiivaa lisätä liian kuumaan nesteeseen, sillä hiivasolut kuolevat liian kuumassa. **Ominaispainomittarilla** tarkistetaan viininesteen ja viinin sokeripitoisuus, jonka kertoo mittarin näyttämä ominaispaino. Käymisen alussa viininesteen ominaispaino on hyvä tarkistaa, jotta varsinkin vahvaa viiniä tehtäessä vältytään liian suurelta sokeripitoisuudelta. Muistiinpantu sokeripitoisuuden lähtöarvo on tärkeää tietoa joskus ilmenevien käymisongelmien selvittelyssä. Ominaispainomittarilla varmistetaan myös käymisen loppuvaiheessa oikea-aikainen käymisen

pysäytysaineen lisäys. Sokeripitoisuuden lähtö- ja loppuarvojen perusteella voidaan laskea myös viinin alkoholipitoisuus melko tarkasti. Lisäksi kullakin viinityypillä on ihanne-makeus, joka tarkistetaan ja säädetään ominaispainomittarin avulla viinin jälkimakeutuksen yhteydessä.

Viimeistely

Pullota viini mieleiseesi pulloon ja valmista halutessasi omannäköinen etiketti.

Muutamien erilaisten hedelmien ja marjojen soveltuvuus kotiviinin valmistukseen:

Mustikat antavat väriä ja sopivat hyvin sekoituksiin. Mustikka sisältää jonkin verran bentsoehappoa, joka toimii luonnollisena säilöntäaineena. Tästä syystä viini voi olla vaikea saada käyntiin.

Viinimarjat Punainen viinimarja on viinintekijän hyvä perusmarja. Musta- ja valkoinen viinimarja ovat erinomaisia viinimarjoja. Kannattaa sekoittaa muita marjoja mukaan, vaikka mustasta saa yksinäänkin hyvää mustaherukkaviiniä. Valkoherukasta tulee hyvää valkoviiniä ja se sopii myös hyvin sekoituksiin. Mustaviinimarjan lehtiä kannattaa käyttää makua antamaan ja niitä kannattaa pakastaa tai kuivata talven varalle.

Karviaiset, valkoiset ja punaiset ovat erinomaisia marjoja valkoviinin ja jälkiruokaviinien tekemiseen ja sekoituksiin. Karviaiset kestävät hyvin varastointia.

Omenat, mieluummin happamat syys- ja talviomenat ovat kotiviinin valmistajan perusmateriaali. Omenasta tulee hyvää viiniä yksinäänkin, mutta sekoituksissa ja eri lajikkeita sekoittamalla saadaan hyvä lopputulos.

Raparperi on erinomainen kotiviinin valmistajan raaka-aine, vain pätkityt varret käytetään. Varret on hyvä kuoria, paitsi jos haluaa viinistä rosén väristä. Mieluummin käytetään alkukesän raparperia, vanhempi raparperi voi antaa viiniin karvaan maun. Raparperissa on oksaalihappoa, jonka haittavaikutus estetään lisäämällä viiniin viiniliitua tai -kalkkia n. 15g.

Kirsikka on viinimarja parhaasta päästä ja sopii hyvin madeira- ja portviinityyppisten viinien raaka-aineeksi.
Mustat ja happamat kirsikat ovat parhaita, koska makeissa puissa ei ole tarpeeksi happoa. Kirsikat huuhdotaan ja siemenet poistetaan.

Tyrnimarja käytetään mielellään pakkasenpuremana.

Mansikkaa voi käyttää yksinkin, mutta esim. raparperi sopii sen kanssa erinomaisesti. Mansikan maku on voimakas ja se vaatii pitkähkön varastoinnin. Marjojen tulee olla kypsiä, eikä niitä huuhdella, vain pilaantuneet marjat poistetaan.

Puolukka sisältää bentsoehappoa, joka pyrkii estämään käymisen, joten sitä ei suositella liikaa sekoituksiin. Puolukka lisätään useammassa erässä viinin jo käydessä.

Karpalot kerätään myöhään syksyllä tai aikaisin keväällä (jäätyneenä). Niissä on myös bentsoehappoa.

Hedelmien ja vihannesten höyrytys

Mehustimella voidaan höyryttää esim. hedelmät pehmeiksi ennen soseuttamista tai höyryttää kasvikset ennen pakastamista.

Soseen valmistaminen marjoista ja hedelmistä

Omenoista, herukoista, karviaismarjoista, luumuista, ruusunmarjoista ja monista muista marjoista ja hedelmistä voi tehdä erinomaisia soseita.

Soseita voi käyttää monella tavalla: puuroihin, kiisseleihin ja leivonnaisten täytteeksi sekä viilin, maustamattoman jogurtin, ohukaisten ja pannukakun kanssa.
Soseaineet voidaan pehmittää ennen soseuttamista mehustimella.

Sosemylly, monitoimikone ja sauvasekoitin ovat erinomaisia soseuttajia. Jos sose aiotaan säilöä pelkästään sokerin avulla, sokeria on käytettävä 8-9 dl / sosekilo. Säilöntäainetta käyttämällä voidaan vähentää sokerimäärää. Pakastettaessa sokeria ei tarvita välttämättä lainkaan.

Näin teet hedelmäsosetta:

n. 3 kg omenia/marjaomenia/luumuja

3-5 dl vettä

4-6 dl (350 - 500 g) sokeria/sosekilo

1 g askorbiinihappoa/sosekilo

0.5 - 1 g natriumbentsoaattia /sosekilo

- Poista huuhdotuista hedelmistä kannat ja huonot kohdat.
- Lohko hedelmät mehustimen höyryosaan. Lisää vesiosaan vesi ja höyrytä hedelmät pehmeiksi kannen alla. Sekoita, etteivät ne pala pohjaan. Hedelmälohkot voit pehmittää myös höyrymehustimessa tai mikroaaltouunissa parissa kolmessa erässä. Jos pehmennät hedelmälohkot uunissa, levitä ne uunipannulle tai vuokaan ja kaada hiukan vettä päälle. Peitä vuoka. Sopiva uunin lämpötila on 150 - 175 astetta.
- Soseuta pehmenneet hedelmät lämpiminä sosemyllyllä. Punnitse sose ja kiehauta se. Sekoita joukkoon sokeri ja keitä miedolla lämmöllä muutama minuutti. Sose räiskähtelee kiehuessaan, joten käytä käsiä suojaavia patakintaita, kun sekoitat sosetta.
- Liuota askorbiinihappo ja natriumbentsoaatti pieneen määrään sosetta ja vasta sitten koko erään. Sekoita hyvin. Askorbiinihapon voi korvata parin sitruunan mehulla.
- Täytä puhtaat, kuumennetut tölkit ääriään myöten ja sulje välittömästi.
- Jos soseutat hedelmät sauvasekoittimella tai monitoimikoneessa, poista niistä ennen kuumennusta siemenkodat.
- Jos pakastat soseen, lisää sokeria maun mukaan tai jätä se kokonaan pois. Säilöntäainetta ei pakastettaessa tarvita.

Marmeladin valmistus

Marmeladit ovat soseita kiinteämpiä ja niitä voidaan valmistaa monenlaisista marja- ja hedelmäsoseista. Keittoaika on jonkin verran pitempi kuin soseita valmistettaessa.

Marmeladin valmistukseen sopivat, samoin kuin hyytelönkin, vähän raa'at, happamat, runsaasti *pektiiniä sisältävät marjat ja hedelmät.

Marmeladin rakenteesta tulee kiinteää, kun sosetta keitetään tarpeeksi kauan, tai jos siihen lisätään pektiiniä. Marmeladiin käytetään sokeria 750 g - 1 kg sosekiloa kohti.



Hedelmien ja vihannesten höyrytys

Kasvisten esikypsennys ennen pakastamista höyryttämällä mehustimella

Lähes kaikkia kasviksia voidaan pakastaa lukuun ottamatta hyvin vesipitoisia lajikkeita.

Ennen pakastamista kasvikset esikypsennetään ryöppäämällä eli nopeasti kiehauttamalla tai höyryttämällä entsyymitoiminnan lopettamiseksi, jolloin niiden maku säilyy hyvänä pakastamisen ajan. Esikäsittelyn jälkeen kasvikset jäähdytetään nopeasti juoksevassa jääkylmässä vedessä. Kasvisten väri kirkastuu esikäsittelyn aikana ja kestää hyvin pakastamisen. Ennen pakastamista kasvikset valutetaan kuiviksi.

Höyryttämällä esikäsittelyaika on noin ¼ pidempi kuin ryöppäämällä eli keittämällä. Esikiehautus-aika lasketaan siitä hetkestä, jolloin vesi kasvisten lisäämisen jälkeen alkaa uudelleen kiehua.

Alla olevat ajat ovat viitteellisiä keittämisaikoja:

herne, silvitään, 1-2 min.

papu, perataan, pakastetaan joko kokonaisina tai paloina, 2-4 min.

kukkakaali, paloitellaan, 4-6 min.

parsakaali, paloitellaan, pienet kukinnot voi pakastaa kokonaisina, 3-5 min.

kyssäkaali, kuoritaan, kuutioidaan tai keitetään, soseutetaan, 2-3 min.

ruusukaali kokonaisina, poistetaan huonot lehdet, 3-4 min.

nokkonen, nuoret lehdet hienonnetaan esikiehautuksen jälkeen, 2-3 min.

pinaatti, lehdet voi pakastaa kokonaisina tai hienonnettuina, hienontaminen tehdään esikiehautuksen jälkeen, 2-3 min.

porkkana, paloitellaan, keitetään, soseutetaan, 3-5 min.

palsternakka, kuoritaan, kuutioidaan, 3-5 min.

lanttu, kuoritaan, kuutioidaan ja keitetään, 2-3 min. tai lohkotaan, keitetään kypsäksi ja soseutetaan

selleri, kuoritaan, kuutioidaan, 3-5 min.

peruna, pienet, tasakokoiset uudet perunat pestään hyvin, 3-5 min.

Kokoa kasviksista valmiita mieleisiäsi sekoituksia esim. keittoihin:

- Porkkana, lanttu, purjo, palsternakka
- Kukkakaali, parsakaali, porkkana
- Herne, maissi, paprika
- Kyssäkaali, paksut purjoviipaleet



Reseptejä

Herkkumehu herukoista ja vadelmista

1 kg punaherukoita
1 kg mustaherukoita
500g vadelmia
2,5 dl sokeria/mehulitra

Omenamehu mehustimella

Valmista mehua n. 1 - 1,5 l
Valmistusaika: 20 min + 3 h

2 kg omenoita
200 g sokeria
100 g tuoretta inkivääriä
2 kanelitankoa

Huuhtele omenat ja poista siemenkodat. Huuhtele ja viipaloi inkivääri.

Laita omenapalat, inkivääriviipaleet, kanelitangot ja sokeri mehustimen ylempään kattilaan ja täytä alin kattila vedellä. Keskimmäiseksi jää mehustimen osa, johon mehu tiivistyy ja josta se valutetaan erilliseen astiaan.

Anna mehun höyrystyä noin tunti, valuta ensimmäinen erä astiaan ja kaada takaisin kattilaan omenoiden päälle. Tällä tavalla omenoista irtoaa mehua entistä paremmin. Jatka mehustamista vielä noin 2 tuntia tai kunnes huomaat, että mehua ei enää irtoa.

Pullota mehu puhtaisiin pulloihin. Mehu säilyy kylmässä muutaman päivän. Nauti mehu sellaisenaan tai esimerkiksi kivennäisvedellä laimennettuna.

Vinkki: tee ylijääneestä omenamäskistä hilloa lisäämällä omenasoseen sekaan 200 g hillosokeria ja keittämällä seosta kattilassa 10 minuuttia. Voit halutessasi soseuttaa omenat sauvasekoittimella ennen sokerin lisäämistä – ota tällöin kanelitanko ja inkiväärinpalat pois mäskin joukosta.

Hillo säilyy jääkaapissa muutamia päiviä. Voit myös pakastaa sen myöhempää käyttöä varten.

Viinireseptejä raparperista

Raparperille löytyy omia käymisainepakkauksia, joiden avulla viini onnistuu hyvin. Tässä muita aineksia, joita voit laittaa viiniin:

Raparperiviini, valkoinen

4 kg kuorittua raparperia
1 kg omenoita
750 g rusinoita
4,5 kg panimosokeria
15 g viiniliitua tai kalkkia

Raparperi roseviini

4 kg kuorimatonta raparperia
1 kg mansikkaa
750 g rusinoita
4,5 kg panimosokeria
15 g viiniliitua tai kalkkia

Muuta

Käyttöönotto ja hoito-ohjeet

Pese mehustimen osat ennen käyttöönottoa ja jokaisen käyttökerran jälkeen lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Tehokkaampaan puhdistukseen voit käyttää pesusoodaa. Poista veden aiheuttamat saostumat vesiosasta keittämällä kattilassa happamia marjoja (esim. punaisia viinimarjoja, puolukoita tai pihlajan marjoja) tai etikkaliuoksella (1 dl etikka / 1 l vettä). Pese ja huuhtele vesiosa hyvin. Säilytykseen vietäessä tarkista, ettei mehuletkun sulkija jää kumiosan päälle.

Takuu

Opa Mari mehustimella on 10 vuoden takuu kotitalouskäytössä joka koskee tuotteen teräsosia. Takuu koskee raaka-aineista tai valmistusvirheistä johtuvia vikoja tai virheitä. Takuu ei kata normaaliksi katsottua tuotteen kulumista tai virheellisestä käytöstä johtuvaa vaurioita tai kulumista. Alkuperäinen ostokuitti on säilytettävä.

Saftkokare

Grattis till ditt utmärkta val

Du har valt en äkta och original OPA Mari saftkokare, utformad för att göra saftkokningen inte bara enkel, utan också effektiv och mångsidig.

Mari-saftkokaren i rostfritt stål är en pålitlig hjälpreda för beredning av bär, frukter och grönsaker. Oavsett om du tillagar ångsaft, puré eller till och med gelé kan du vara säker på att vår saftkokare gör jobbet med kompromisslös kvalitet.

Saftkokarens delar sitter tätt ihop och säkerställer att saften i den rymliga saftdelen inte rinner ner i vattendelen. Saftkokarens tjocka botten fördelar värmen jämnt, vilket garanterar energieffektiv användning. Mari-saftkokaren är anpassad för alla typer av spisar, även induktionsspisar. Dessutom passar locket över vattendelen, dvs. bottenkastrullen kan användas som ett fristående kokkärl precis som en vanlig kastrull.

Dessutom levereras Mari-saftkokaren med 10 års garanti, vilket säkerställer att din investering kommer att hålla över tid och användning. Nu är det dags att få ut det mesta av saftkokningen – förhoppningsvis inspirerar vår guide och våra recept dig till nya kreativa experiment i köket.

Ångdel 11 l

Bären läggs i ångdelen

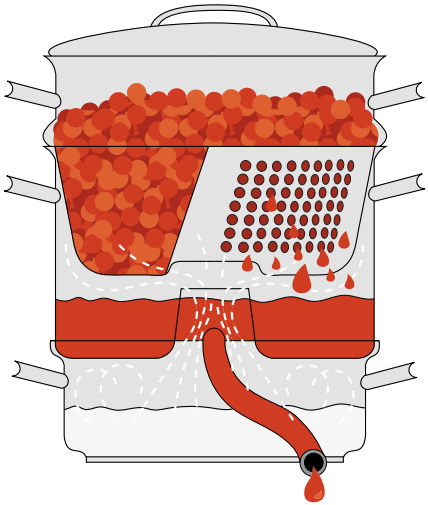
Saftdel 4 l

Vattenångan som bildas gör bären mjuka och tar bort saften, som rinner ner i saftdelen

Slang med klämma

Vattendel 4 l

Se till att det finns vatten i vattendelen under hela saftkokningen





Innehållsförteckning

Saftkokning **18**
Saftkokning steg för steg
Tappning på flaska
Varför kan saften börja jäsa?
Varför blir saften ibland till gelé?

Vad kan man göra av den färdiga saften? **20**
Gör gelé
Att göra vin av saft

Ångkokning av frukt och grönsaker **24**
Att tillreda puré av bär och frukter
Koka marmelad
Förkoka grönsaker före frysning

Recept **28**
Koka äppelsaft med saftkokare
Vinrecept med rabarber

Övrigt **29**
Ibruktagning och skötselanvisningar
Garanti

Saftkokning

Du kan göra saft av alla bär och frukter antingen genom ångkokning eller kokning. Om du har stora mängder bär är det enklaste sättet att göra saft att göra ångad saft med saftkokare.

Bär som används för safter får gärna vara något övermogna, eftersom de ger mest saft. Du behöver inte rensa bären när du gör saft, men ta omsorgsfullt bort dåliga och mögliga bär. Dammiga bär ska sköljas.

Ett kilo bär ger ungefär 1 liter saft. Använd mellan 200 och 400 g socker per liter saft. Du kan också göra saft utan socker. Då ska du ha en bra förvaringsplats eller frysa ner saften. Osockrad saft är grumlig i färgen.

Genom att blanda olika bär och frukter eller rabarber får du de mest smakrika safterna. Till exempel redan en liten mängd hallon med vinbären saften en sofistikerad smak.

Om det finns gott om bär som ska konserveras samtidigt kan vissa bär frysas i stora påsar och kokas till saft senare.

Saftkokning steg för steg

- Fyll Saftkokarens nedre kastrull nästan full med vatten och värm det tills det kokar.
- Kontrollera att saftslangen är ordentligt fastsatt och attslangklämman är fastsatt på den.
- Häll rena, orensade bär i den perforerade ångdelen,antingen med lager av socker (200-300 g/kg bär) eller utan socker. Det nedersta och översta lagret ska vara bär eller frukter.
- Placera ångdelen (=bärdelen) ovanpå saftdelen och sedan ovanpå vattenkokaren. Stäng locket ordentligt.
- Se till att det alltid finns tillräckligt med vatten i den nedersta delen för att producera ånga och att vattnet alltid kokar. Den vattenånga som bildas gör bär och frukter mjuka och tar bort saften från dem.
- Du kan tappa upp saften direkt i heta, rena flaskor eller först i en kastrull. Det är enklare att tappa upp saften i en kastrull, då blir hela saftpartiet lika starkt och lika sött.
- Häll tillbaka den första varma saftlitern på bären i saftkokaren för att lösa upp sockret jämnare, bryta bärens struktur och påskynda saftningen. Du kan också tillsätta socker först i kastrullen, 200-300 g (2 1/2 - 3 1/2 dl) socker/saftliter. Värm ännu snabbt upp saften i kastrullen innan du tappar den på flaskor.
- Förutom bärens mognadsgrad påverkas bärens och frukternas saftningstid av bärens eller frukternas kvalitet. Genom att observera bärens färg och saftningen kan du fastställa en lämplig saftningstid. Saftningstiden för ett saftningsparti är ungefär en timme.

Tappning på flaska

Värm rena saftflaskor i varmt vatten eller ugn i 20 till 30 minuter.

Om du värmer flaskorna i ugnen, placera rumstempererade flaskor i en kall eller ljummen ugn och justera temperaturen till 120 grader Celsius. Uppvärmningstiden börjar när ugnstemperaturen är 120 grader.

Fyll väl tvättade, uppvärmda flaskor helt och stäng tätt omedelbart.

Kyl ner och förvara flaskorna mörkt och svalt.

Varför kan saften börja jäsa?

- Det har funnits mögliga eller orena bär bland bären
- Saften har inte värmts upp tillräckligt
- Flaskorna var inte helt rena
- Förvaringsplatsen är för varm
- För liten sockermängd.

Saft som endast har jäst en aning kan kokas upp igen. Tillsätt ca 1-2 dl socker per liter saft. Låt saften koka i några minuter och ta omsorgsfullt bort skummet.

Varför blir saften ibland geléaktig?

- Bären har varit råa
- Du har använt för lite vatten
- De har kokats för länge
- Saft som har blivit till gelé kan ”tinas” genom att flaskorna placeras i varmt vatten

Vad kan man göra av den färdiga saften?

Göra gelé

Man kan göra gelé av den färdiga saften. Syrliga bär och frukter rika på pektin* passar bäst när du vill göra gelé. Pektinnivåerna är högst i halvråa och precis mogna bär och frukter.

Vinbär, lingon, tranbär, rönnbär, rosenkvitten och äpplen är särskilt goda geléingredienser på grund av sin syrlighet. Dessutom behövs rikligt med socker i gelén för att saften ska stelna.

Om du tänker göra en gelé av icke-syrliga, fullt mogna bär måste du tillsätta citronsaft och gelningsmedel i saften.

Så här gör du gelé

1 l saft
700-800 g (8-9 dl) socker

Använd osötad ångad eller kokt saft till gelén. Den saft som har runnit först är bäst till gelé.

Mät upp saften i kastrullen och hetta upp den till kokpunkten. Blanda i sockret långsamt.

Koka sedan på en mild värme utan lock i 10-15 minuter utan omrörning.

Gör ett geléprov: Droppa lite gelé på en kall tallrik och dra en sked genom saften. Om den inte rinner ihop är gelén klar. Om gelén inte stelnar efter 20 minuters kokning, använd ett gelningsmedel, till exempel *pektin.

Låt gelén svalna i några minuter, ta bort skummet och häll i små, väl rengjorda och uppvärmda burkar. Stäng omedelbart.

Om gelén inte har stelnat inom ett par dagar, koka upp den igen och tillsätt lite pektin eller gelningsmedel från apoteket.

* Pektin
Pektin är ett gelébildande ämne som finns naturligt i halvmogna frukter och bär. Bland annat lingon, tranbär, vinbär, krusbär, hallon, sura äpplen och rönnbär innehåller rikligt med pektin. Pektin är gelébildande endast i lämpligt syrliga och tillräckligt sötade konserver. Du kan köpa pektin som ett pulver på apoteket. Du kan tillsätta pektin om den konserverade produkten är för lös. Värm upp konserven på nytt och tillsätt en blandning med 3/4 tesked pektin, 3/4 tesked citronsyra och 2 teskedar socker per kilo eller liter. Koka i några minuter under ständig omrörning.

Om gelén inte stelnar

- Bären är för mogna
- Bären är inte tillräckligt syrliga
- Alltför lite socker
- Alltför kort tillagningstid, tillräckligt med vatten har inte avdunstat
- Tillagningstiden är för lång, *pektinet har upplösts.



Vad kan man göra av den färdiga saften?

Framställning av vin från saft

Du kan också göra vin på färdig saft av bär eller äpplen. Det behändigaste sättet är att skaffa ett färdigt jäsningspaket och följa instruktionerna på förpackningen. Nedan hittar du några tips som hjälper dig att lyckas med vinet.

Renhet

Det är viktigt att all utrustning och alla förnödenheter som används i framställningen och i hanteringen av vin i allmänhet är rena, så att vinet inte förstörs eller får smakfel. Det räcker inte att tvätta med diskmedel eftersom medlet också måste desinficera och inte får lämna främmande lukter eller smaker. Det lönar sig att använda ett lämpligt rengörings- och desinfektionsmedel för rengöringen, som inte bara rengör noggrant, utan också desinficerar och dödar bakterier.

Råvaror

Vinet får sin smak, arom och färg från de råvaror som används vid framställningen. Det lönar sig inte att kompromissa med råvarorna. Detta gäller även färdiga vinsatser. Råvarorna ska vara rena och det får inte finnas ruttna bär eller trä och stjälkdelar som ger vinet en bitter smak. Om du gör vin av dina egna råvaror rekommenderas att du använder ett recept som redan har testats – att helt enkelt blanda råvaror urskillningslöst ger inte bra vin.

Jäsningsämnen

De jäsningsämnen som finns i vinsatsen eller i förpackningen med jäsningsämnen tar hand om jäsningen, får den att upphöra, klarnar vinet och konserverar det. Deras kvalitet är minst lika viktig som råvarornas kvalitet

Tillbehör

För att vinframställningen ska kännas meningsfull är det bra att investera i högklassig utrustning.

Ett **jäsningskärl** i livsmedelsplast, helst 30 liter med handtag och vattenlås, är en förutsättning för en lyckad vinframställning. Överför det klara vinet med en hävert från ett kärl till ett annat utan att bottensatsen överförs.

En hävert är också ett mycket behändigt hjälpmedel vid tappning på flaskor. En **förslutningsapparat** med handtag placerarkorken stadigt och rakt in i vinflaskan. **Korken** måste vara tät för att vinet ska bevaras. För äkta vinflaskor rekommenderas korkar med en diameter på minst 21 mm, men helst 22 mm eller 23 mm, och en längd på 30–40 mm. **Vätsketemperaturmätaren** används för att kontrollera vätskans temperatur. Innan jästen tillsätts är det viktigt att jäst inte tillsätts i för varm vätska, eftersom jästcellerna dör i för varm vätska. **En hydrometer** används för att kontrollera vinvätskan och vinets sockerhalt, enligt den specifika vikt som anges på mätaren. I början av jäsningen lönar det sig att kontrollera vinets specifika vikt för att undvika överdriven sockerhalt, särskilt vid framställning av starkt vin. Ett antecknat utgångsvärde för sockerhalten är viktig information för att lösa tillfälliga jäsningsproblem. Med hydrometern säkerställs också att ämnet för att

stoppa jäsningen tillsätts i rätt tid i slutet av jäsningen. Det är också möjligt att beräkna alkoholhalten i vin mycket noggrant på grundval av de ursprungliga och slutliga värdena för sockerhalten. Dessutom har varje typ av vin en idealisk sötma som kontrolleras och justeras med hjälp av en hydrometer när vinet sötas efteråt.

Finslipning

Tappa upp vinet i valfri flaska och gör en egen etikett om du så vill.

Några olika frukters och bärs lämplighet för framställning av eget vin:

Blåbär ger färg och är väl lämpade för olika blandningar. Blåbär innehåller en del bensoesyra, som fungerar som ett naturligt konserveringsmedel. Därför kan det vara svårt att få igång vinet.

Vinbär Röda vinbär är vinmakarens utmärkta grundbär. Svarta och vita vinbär är utmärkta bär för vinframställning. Det lönar sig att blanda i andra bär, även om man av enbart svarta vinbär får ett gott svartvinbärsvin. Vita vinbär ger ett bra vitt vin och passar också bra i olika blandningar. Det lönar sig att använda svartvinbärsblad för att ge smak och dem kan man utmärkt väl frysa eller torka för vintern.

Krusbär, vita och röda är utmärkta bär för att framställa vitt vin och dessertviner samt i olika blandningar. Krusbär tål förvaring väl.

Äpplen, helst sura höst- och vinteräpplen, är grundmaterialet för den som vill framställa eget vin. Äpplen ger bra vin även som enda ingrediens, men genom att blanda och blanda olika sorter får man ett bra resultat.

Rabarber är en utmärkt råvara för framställning av eget vin, endast bitar av stjälkarna används. Det lönar sig att skala stjälkarna, såvida du inte vill ha ett roséfärgat vin. Använd helst tidig sommarrabarber, äldre rabarber kan ge vinet en bitter smak. Rabarber innehåller oxalsyra, vars biverkningar förhindras genom att man tillsätter ca 15 g vinkrita eller -kalk i vinet.

Körsbär är ett av de bästa bären för vinframställning och är en bra råvara för viner av Madeira- och portvinstyp.
Svarta och sura körsbär är bäst eftersom söta träd inte har tillräckligt med syra. Körsbären sköljs och fröna tas bort.

Havtorn används helst efter en frostnatt.

Jordgubbar kan användas ensamma, men till exempel rabarber passar perfekt ihop med dem. Jordgubben har en stark smak och kräver långvarig förvaring. Bären måste vara mogna och inte sköljas, endast skämda bär avlägsnas.

Lingon innehåller bensoesyra, som försöker förhindra jäsning, så det rekommenderas inte för mycket lingon i blandningar. Lingon tillsätts i flera omgångar medan vinet redan jäser.

Tranbär skördas sent på hösten eller tidigt på våren (frysta). De innehåller också bensoesyra.

Ångkokning av frukt och grönsaker

Med saftkokaren kan du till exempel ångkoka frukter så att de blir mjuka innan de mosas eller ångkoka grönsaker innan de fryses.

Att tillreda puré av bär och frukter

Av äpplen, vinbär, krusbär, plommon, nypon och många andra bär och frukter kan du göra utmärkta puréer.

Puréerna kan användas på många sätt: på gröt, till fruktkrämer och fyllning i bakver och med fil, naturell yoghurt, plättar och pannkakor.
Ingredienserna till puréerna kan mjukas upp med Saftkokare innan de mosas.

En purékvarn, hushållsassistent och stavmixer är utmärkta redskap. Om du har för avsikt att konservera purén med enbart socker ska du använda 8–9 dl socker/kilo puré. Genom att använda konserveringsmedel kan sockermängden minskas. När du fryser puré behövs socker nödvändigtvis inte alls.

Så här gör du fruktpuré:

ca 3 kg äpplen/prydnadsapelfrukter/plommon

3–5 dl vatten

4–6 dl (350–500 g) socker/kilo puré

1 g askorbinsyra/kilo puré

0,5–1 g natriumbensoat/kilo puré

- Ta bort skaft och dåliga fläckar från den sköljda frukten.
- Skär frukteni klyftor i saftkokarens ångdel. Tillsätt vatten i vattendelen och ånga frukten mjuk under lock. Rör om så att de inte bränns vid. Du kan också mjuka upp fruktklyftorna i en ångsaftkokare eller mikrovågsugn i två eller tre partier. Om du mjukar upp fruktklyftorna i ugnen, sprid dem på en ugnsplåt eller form och häll lite vatten ovanpå. Täck formen. Lämplig ugnstemperatur är 150–175 grader.
- Mosa de mjuka frukterna som varma i purékvarnen. Väg upp purén och koka upp den. Rör i sockret och låt sjuda i några minuter på låg värme. Purén stänker när den kokar, så använd grythandskar när du rör om i purén.
- Lös upp askorbinsyra och natriumbensoat i en liten mängd puré och först sedan i hela satsen. Blanda väl. Du kan ersätta askorbinsyra med saften av några citroner.
- Fyll rena, uppvärmda burkar till max och stäng omedelbart.
- Om du mosar frukten med en stavmixer eller i en hushållsassistent, ta bort kärnhusen före uppvärmning.
- Om du fryser purén, tillsätt socker efter smak eller lämna bort sockret helt. Konserveringsmedel behövs inte vid frysning.

Att tillverka marmelad

Marmelader är fastare än puréer och kan tillverkas av en mängd olika bär- och fruktpuréer. Tillagningstiden är något längre än när man gör puré.

För tillagning av marmelad lämpar sig, liksom för gelé, något råa, syrliga bär och frukter med hög * pektinhalt.

Marmeladens struktur blir fast när purén kokas tillräckligt länge eller när man tillsätter pektin. Till marmelad används 750–1 kg socker per kilo puré.



Ångkokning av frukt och grönsaker

Förkoka grönsaker före infrysning genom att ånga dem i en saftkokare

Nästan alla grönsaker kan frysas med undantag för sorter med mycket hög vattenhalt.

Innan de fryses ner förbehandlas de genom förvällning, det vill säga genom att snabbt koka upp eller ånga dem för att stoppa enzymfunktionen, så att smaken förblir god när de är frysta. Efter förbehandlingen kyls grönsakerna snabbt under rinnande iskallt vatten. Grönsakerna färger blir klarare under förbehandlingen och tål väl att frysas ner. Häll av grönsakerna så att de är torra innan de fryses ner.

Med ånga är förbehandlingstiden ungefär ¼ längre än genom förvällning, dvs. kokning. Förkokningstiden beräknas från det ögonblick då vattnet börjar koka på nytt efter att grönsakerna har blivit tillsatta.

Nedanstående tider är ungefärliga tillagningstider:

ärta, spritas, 1-2 min.

bönor, rensas, fryses antingen hela eller i bitar, 2–4 min.

blomkål**, skärs i bitar, 4–6 min.**

broccoli, skärs i bitar, små blomställningar kan frysas hela, 3–5 min.

kålrabbiskalas, skärs i tärningar eller kokas, mosas, 2–3 min.

brysselkål, hel, ta bort dåliga blad, 3–4 min.

nässla, finhacka de unga bladen efter förkokningen, 2–3 min.

spenat, bladen kan frysas hela eller finhackade, finhackningen görs efter förkokningen, 2–3 min.

morot, skärs i bitar, kokas, mosas, 3–5 min.

palsternacka, skalas, skärs i tärningar, 3–5 min.

kålrot, skalas, skärs i tärningar och kokas, 2–3 min. eller skärs i klyftor, kokas mjuk och mosas

selleri, skalas, skärs i tärningar, 3–5 min.

potatis, små, jämnstora färska potatisar tvättas väl, 3–5 min.

Gör färdiga grönsaksblandningar efter egen smak till t.ex. soppor:

- Morot, kålrot, purjo, palsternacka
- Blomkål, broccoli, morot
- Ärter, majs, paprika
- Kålrabbi, tjocka skivor av purjolök



Recept

Fin saft av vinbär och hallon

1 kg röda vinbär
1 kg svarta vinbär
500 g hallon
2,5 dl socker per liter saft

Äppelsaft med saftkokare

Färdig saft ca 1–1,5 l
Tillagningstid: 20 min + 3 h

2 kg äpplen
200 g socker
100 g färsk ingefära
2 kanelstänger

Skölj äpplena och ta bort kärnhuset. Skölj och skiva ingefäran.

Lägg äppelbitar, ingefäraskivor, kanelstänger och socker i saftkokarens översta kastrull och fyll bottenkastrullen med vatten. Den mellersta delen är saftningsdelen, där saften koncentreras och tappas i ett separat kärl.

Låt saften avdunsta i cirka en timme, häll sedan den första satsen i ett kärl och häll den tillbaka i kastrullen över äpplena. På så sätt avger äpplena sin saft bättre. Fortsätt att saftningen i ytterligare cirka 2 timmar eller tills du märker att det inte längre rinner ut någon saft.

Tappa saften på rena flaskor. Saften håller sig i kylskåpet i några dagar. Avnjuts som den är eller utspädd med exempelvis mineralvatten.

Tips: gör sylt av överbliven äppelmos genom att tillsätta 200 g syltsocker i äppelmoset och koka blandningen i en kastrull i 10 minuter. Om du vill kan du mixa äpplena med en stavmixer innan du tillsätter sockret – ta då bort kanelstången och ingefärabitarna ur mäsken.

Sylten håller sig i kylskåp i några dagar. Du kan också frysa in den för senare användning

Vinrecept med rabarber

För rabarber finns det egna fermenteringspaket som gör att vinframställningen lyckas bra. Här är andra ingredienser som du kan lägga i vinet:

Rabarbervin, vitt

4 kg skalad rabarber
1 kg äpplen
750 g russin
4,5 kg bryggsocker
15 g vinkrita eller kalk

Rabarber rosévin

4 kg skalad rabarber
1 kg jordgubbar
750 g russin
4,5 kg bryggsocker
15 g vinkrita eller kalk

Övrigt

Ibruktagning och skötselanvisningar

Tvätta saftkokarens delar med varmt vatten och diskmedel före och efter varje användning. För effektivare rengöring kan du använda tvättsoda. Ta bort avlagringar orsakade av vattnet genom att koka sura bär (t.ex. röda vinbär, lingon eller rönnbär) eller ättikslösning (1 dl ättika / 1 l vatten) i kastrullen. Tvätta och skölj vattendelen väl. Vid förvaring, kontrollera att saftslangens klämma inte sitter kvar på gummidelen.

Garanti

Opa Mari-saftkokaren har 10-års garanti för hushållsbruk. Garantin omfattar produktens ståldelar. Garantin gäller för fel eller brister som beror på råmaterial- eller tillverkningsfel. Garantin täcker inte skador eller slitage som beror på normalt slitage eller felaktig användning av produkten. Originalkvittot måste sparas.

Steam juicer

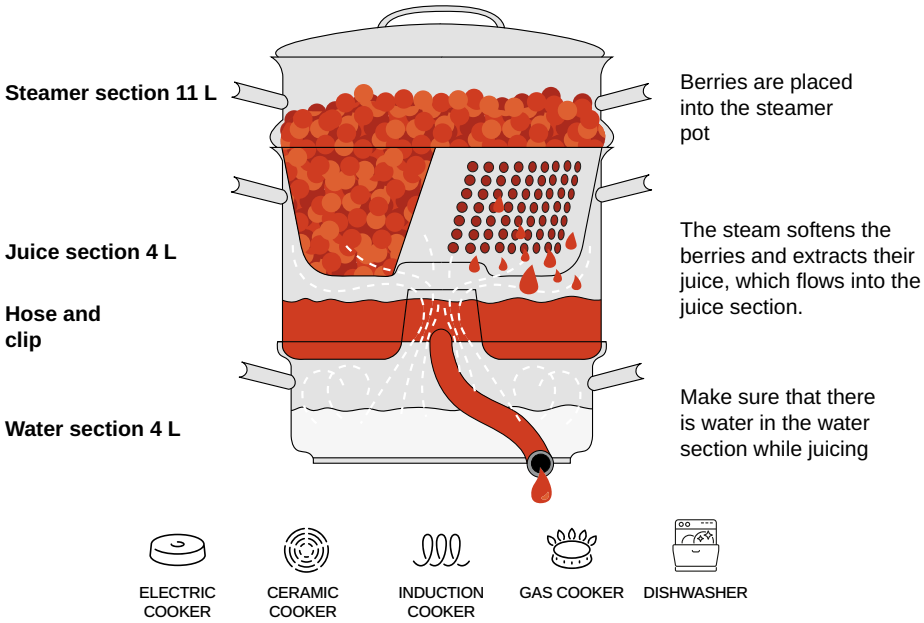
Congratulations on an excellent choice

You have chosen a genuine and original OPA Mari steam juicer, designed to ensure easy, efficient and versatile juicing.

Made of stainless steel, the Mari steam juicer is a reliable option for processing berries, fruits and vegetables. Whether you're making steam juice, purée or even jelly, you can be sure that our steam juicer will do the job with unmatched quality.

The steam juicer's parts fit snugly together, ensuring that the juices in the spacious juice section will not overflow into the water section. The thick base of the juicer distributes heat evenly, ensuring energy-efficient operation. The Mari steam juicer is compatible with all types of hobs, including induction models. Furthermore, the lid fits over the water section, so the base pot can be used as a stand-alone kitchen pot just like a regular cooking pot.

In addition to this, the Mari steam juicer comes with a 10-year warranty, which guarantees that your investment will stand the test of time and use. Now it's time to get the most out of juicing – hopefully our guide and recipes will inspire you to get creative in the kitchen.



Contents

Steam juicing **32**
Steam juicing step by step
Bottling
Why can juice begin to ferment?
Why does juice jellify sometimes?

What can you make with the finished juice? **34**
Making jelly
Making wine out of juice

Steaming fruit and vegetables **38**
Making purée out of berries and fruit
Marmelade making
Pre-cooking vegetables before freezing

Recipes **42**
Apple juice with a steam juicer
Rhubarb wine recipes

Other information **43**
Initial use and care instructions
Warranty

Steam juicing

You can make juice from all berries and fruits by either steaming or boiling. If you have a lot of berries, making steam juice with the steam juicer is the easiest way of making juice.

Berries used for juice can well be a little overripe because then the juice comes out of them the best. When making juice, you do not need to remove the berries from stems, but you have to carefully remove any bad or mouldy berries. Dusty berries should be rinsed.

One kg of berries yields approximately 1 litre of juice. Use 200–400 g of sugar per litre of juice. You can also make juice without sugar. In this case, the juice must be kept in an optimum place or frozen. Sugar-free juice has a turbid colour.

You can create amazingly delicious juices by mixing different kinds of berries and fruits or rhubarb. For example, just a little bit of raspberry among currants will give the juice a sophisticated flavour.

If you have a lot of berries to preserve at the same time, you can freeze part of the berries in large bags and later juice them.

Steam juicing step by step

- Pour the base boiler of steam juicer almost full of water and bring it to boil.
- Check that the steam juicer hose is tightly connected and that theclosing clip is fixed to it.
- Pour clean berries to the perforated steaming part eitherin alternate layers with sugar (200–300 g/kg of berries) or without sugar. The bottom and top layers should be berries or fruit.
- Lift the steamerpot (=part with berries) first onto the juice section and then onto the water boiler. Close the lid tight.
- Make sure that there is continuously enough water for generating steam in the base boiler and that the water is boiling all the time. The water vapour softens the berries and fruit and extracts juice from them.
- You can drain the juice directly into hot clean bottles or first into a casserole. Draining to a casserole is easier, and the whole juice batch will have equal strength and sweetness.
- Pour the first litre of hot juice back onto the berries in the juicer so that sugar will dissolve more evenly, the structure of berries is broken and steam juicing becomes faster. You can also add sugar only in the casserole, 200–300 g (2.5–3.5 dl) sugar / liter of juice. Heat the juice drained to the casserole quickly once more before bottling it.
- The steam juicing time of berries and fruits depends, in addition to the degree of ripeness, on the type of berry or fruit used. You can determine the suitable juicing time by looking at the colour of the berries and how juice is made. The juicing time for one steam juicing full of berries is approximately one hour.

Bottling

Heat clean juice bottles in hot water or oven for 20–30 minutes.

If you heat the bottles in the oven, put room-temperature bottles in the cold or lukewarm oven and set the temperature to 120 degrees Celsius. The heating time begins once the oven temperature is 120 degrees.

Fill well-cleaned heated bottles to the top and immediately close them tight.

Cool down and store the bottles in a dark and cool place.

Why can juice begin to ferment?

- There have been mouldy or unclean berries among the berries
- The juice has not heated up enough
- The bottles have not been completely clean
- The storage place is too warm
- The amount of sugar was not sufficient.

Slightly fermented juice can be boiled again. Add about 1–2 dl of sugar per litre of juice. Let the juice boil for a few minutes and carefully skim the froth.

Why does juice jellify sometimes?

- The berries have been raw
- Too little water has been used
- The juice was boiled for too long
- Jellified juice can be “thawed” by putting the bottles in hot water.

What can you make with the finished juice?

Making jelly

You can make jellies from juice. Sour berries and fruits that contain a lot of pectin* are suited the best for making jelly. Pectin content is the highest in a little raw and just ripened berries and fruit.

Currants, lingonberries, cranberries, rowanberries, Chaenomeles fruit and apples are particularly good ingredients for jelly due to their acidity. Jelly also requires lots of sugar for the juice to congeal.

If you intend to make jelly out of non-acidic, fully ripe berries, you need to add lemon juice and gelling agent to the juice.

How to make jelly

1 l of juice
700–800 g (8–9 dl) of sugar

Use sugar-free steamed or boiled juice for jelly. The juice that came out first is the best for jelly.

Measure the juice into a casserole and bring it to boil. Gradually mix the sugar in.

After that, boil without a lid on low heat for 10–15 minutes without stirring.

Make the jelly test: Drop a little bit of jelly onto a cold plate and pull a cleft in it with a spoon. If the cleft does not close, the jelly is ready. If the jelly does not congeal after 20 minutes of boiling, use gelling agent for assistance, such as *pectin.

Let the jelly cool down for a few minutes, skim the froth and can in small, well-washed and heated cans. Close immediately.

If the gel has not congealed in a couple of days, boil it again and add pectin (available from pharmacies) or gelling agent to it.

* Pectin
Pectin is a gelling agent that naturally occurs in semi-ripe fruit and berries. There is a lot of pectin in lingonberries, cranberries, currants, gooseberries, raspberries, sour apples and rowanberries, for example. Pectin only congeals suitably acidic and sufficiently sweetened preservatives. It is available as a powder at pharmacies. You can add some if the preservative is too soft. Heat the preservative again and add a mixture of 3/4 teaspoon of pectin, 3/4 teaspoons of citric acid and 2 teaspoons of sugar per kg or litre of presevative. Boil the preservative for a few minutes, stirring continuously.

If the jelly does not congeal

- The berries are too ripe
- The berries are low-acidic
- There is too little sugar
- The boiling time is too short, not enough water has evaporated
- The boiling time is too long, *pectin has broken down.



What can you make with the finished juice?

Making wine out of juice

You can also make wine from berry or apple juice. The easiest way is to buy a ready kit and follow the instructions. Tips for successful wine making can be found below.

Cleanliness

It is important that all equipment and supplies used in making the wine or in general in contact with the wine are clean so that the wine will not spoil or have taste faults. Washing with washing-up liquid is not enough; the detergent must also disinfect and it must not leave strange odours or flavours. You should use an appropriate detergent and disinfectant for cleaning to not only thoroughly clean, but also disinfect and kill bacteria.

Ingredients

Wine gets its flavour, odour and colour from the ingredients used for making it. You should make no compromise when it comes to the ingredients. This also applies to ready wine sets. The ingredients should be clean and must not contain rotten or woody or stem parts that would cause a bitter taste in the wine. If you are making wine from your own ingredients, it is recommended to use a proven recipe – you will not get a good wine by blindly mixing ingredients.

Fermenting agents

Fermentation, stopping it, wine clarification and preservation is managed by the fermenting agents included in the wine making kit or fermenting agent kit. Their quality is at least as important as that of the ingredients

Accessories

In order to make wine making worthwhile, it is a good idea to invest in high-quality wine making equipment.

A **fermentation vessel** with airlock of food-grade plastic, preferably 30 litres with carrying handles, is an absolute requirement for successful wine making. The clear wine is siphoned from one vessel to another without the sediments on the bottom coming along.

The siphon is also a very handy accessory for bottling. A handled **corking machine** inserts the cork tightly and straight into the wine bottle. The **cork** must be tight for the wine to be preserved. Corks with a minimum diameter of 21 mm but preferably 22 or 23 mm and length of 30–40 mm are recommended for genuine wine bottles. The temperature of the liquid is checked with a **liquid thermometer**. Before adding yeast, it is vital for the yeast to not add it to too hot liquid because yeast cells die at too high temperatures. A **hydrometer** is used for checking the sugar content of the wine liquid and wine, as the specific gravity measured by the hydrometer indicates it. At the start of fermentation, you should check the specific gravity of the wine liquid to avoid excessive sugar content, especially when making strong wine. The recorded starting value of sugar content

is important information in investigating occasional fermenting problems. The hydrometer is also used for timely adding the fining at the end of fermentation. The alcohol content of the wine can also be calculated quite accurately using the start and end values of sugar content. Moreover, each type of wine has an optimum level of sweetness that is checked and adjusted using the hydrometer in conjunction with the back sweetening of the wine.

Finishing
Bottle the wine in bottles of your choice and make a label to your liking, if you wish.

Suitability of a few different types of fruit and berries for making home wine:

Bilberries give colour and are well-suited for mixtures. Bilberry contains some benzoic acid that acts as a natural preservative. Because of this, it can be difficult to start the fermentation of the wine.

Currants Redcurrant is a good basic berry for the wine maker. Blackcurrant and whitecurrant are excellent berries for wine. You should also mix other berries in, even though black currant alone also gives a good blackcurrant wine. Whitecurrant makes a good white wine, and it is also well-suited for mixtures. It is a good idea to use blackcurrant leaves to give flavour; you can freeze or dry them for the winter.

Gooseberries, both white and red, are excellent berries for making white wine and dessert wines as well as for mixtures. Gooseberry endures storage well.

Apples, preferably sour autumn and winter apples, are basic materials for home wine makers. Apples makes a good wine even alone, but the best results are achieved in mixtures and by mixing different varieties.

Rhubarb is an excellent ingredient for home wine; only use cut stems. The stems should be peeled, except if you want your wine to have the colour of a rosé. Preferably use early summer rhubarb, as older rhubarb can give the wine a bitter taste. Rhubarb contains oxalic acid, and to eliminate its harmful effect, add approx. 15 g of calcium carbonate to the wine.

Cherry is one of the best berries for wine, and it is well suited as an ingredient for madeira and port-type wines.
Black and sour cherries are the best because sweet ones do not contain enough acid. Rinse the cherries and remove pits.

Sea buckthorn berries are preferably used frostbitten.

Strawberry can be used alone, but rhubarb, for example, is an excellent match with it. Strawberry has a strong flavour and requires quite long storage. The berries should be ripe, and they are not rinsed; only remove rotten berries.

Lingonberry contains benzoic acid that tends to prevent fermentation, so it is not recommended at too high amounts for mixtures. Lingonberry is added in several batches when the wine is already fermenting.

Cranberries are picked late in the autumn or early in the spring (frozen). They also contain benzoic acid.

Steaming fruit and vegetables

You can use the juice extractor for steaming fruit soft before pureeing them or steaming vegetables before freezing, for example.

Making purée out of berries and fruit

Apples, currants, gooseberries, plums, rosehips and many other berries and fruit make excellent purées.

The purées can be used in various ways: for porridges, custards and pastry fillings as well as with yogurt and pancakes.
The purée ingredients can be softened with the steam juicer before puréeing.

Food mills, food processors and blenders are excellent for puréeing. If you intend to use only sugar for preserving the purée, you should use 8–9 dl of sugar per kg of purée. You can use a preservative to reduce the amount of sugar. If you freeze the purée, you do not necessarily need any sugar.

How to make fruit purée:

approx. 3 kg of apples/crabapples/plums

3–5 dl of water

4–6 dl (350–500 g) of sugar per kg of purée

1 g of ascorbic acid per kg of purée

0.5–1 g of sodium benzoate per kg of purée

- Remove stems and bad parts from rinsed fruits.
- Cut up the fruits into the juicer steamer section. Add the water to the water section and steam the fruits soft under lid. Stir so that it will not burn. You can also soften the fruit sections in a steam juicer or microwave oven in two or three batches. If you soften the fruit sections in the oven, spread them on an oven tray or plate and pour some water on them. Cover the dish. The suitable oven temperature is 150–175 degrees.
- Purée the softened fruit warm in a food mill. Weigh the purée and bring it to boil. Add in sugar and boil over mild heat for a few minutes. The purée crackles when boiling, so use oven mitts to protect your hands when stirring the purée.
- Dissolve the ascorbic acid and sodium benzoate in a small amount of purée and only then to the entire batch. Mix well. You can replace the ascorbic acid with the juice of a few lemons.
- Fill clean heated jars to the top and close immediately.
- If you purée the fruits with a blender or food processor, remove cores before heating.
- If you are going to freeze the purée, add sugar to taste or leave it out altogether. You will not need a preservative when freezing.

Making marmalade

Marmalades are firmer than purées, and they can be made from various berry and fruit purées. The cooking time is somewhat longer than when making purées.

Similarly to jelly, slightly raw, sour berries and fruits that contain lots of *pectin are suited for making marmalade.

The marmalade becomes firm when the purée is cooked long enough or pectin is added to it. Use 750 g–1 kg of sugar per kg of purée for marmalade.



Steaming fruit and vegetables

Pre-cooking vegetables before freezing by steaming with the juice extractor

Nearly all vegetables can be frozen except for varieties with exceptionally high water content.

Before freezing vegetables are pre-cooked by bringing them quickly to the boil or by steaming them to stop enzyme activity. This ensures that the flavour is retain-ed after freezing. After pre-cooking cool the vegetables quickly in cold running water. As a result this pre-treatment, the colour of the vegetables is intensified and they are able to withstand freezing. Let the vegetables drip-dry before freezing.

If you pre-treat the vegetables by steaming, it takes 25% longer than quickly boiling them. The pre-boiling time is measured from the moment the water starts to boil again after the vegetables have been added.

The following cooking times are approximate

Peas chop and cook for 1 to 2 minutes

Beans clean and freeze either whole or in pieces, cook for 2 to 4 minutes.

Cauliflower, chop and cook for 4 to 6 minutes

Broccoli, chop (small florets can be frozen whole) and cook for 3 to 5 minutes.

Kohlrabi, peel, cube or cook, pulp and cook for 2 to 3 minutes.

Brussels sprout, freeze whole, remove bad leaves, cook for 3 to 4 minutes.

Nettle, crush young leaves after bringing quickly to the boil, cook for 2 to 3 minutes.

Spinach, freeze leaves whole or crushed, crush after bringing to quick boil, cook for 2 to 3 minutes.

Carrot, chop, pulp and cook for 3 to 5 minutes.

Parsnip, peel, cube and cook for 3 to 5 minutes.

Swede peel, cube and cook for 2 to 3 minutes or chop, boil until cooked and then pulp

Celery, peel cube, cook for 3 to 5 minutes

Potato, wash first early potatoes of uniform size thoroughly and cook for 3 to 5 minutes.

Assemble ready-made mixtures of vegetables to soups, for example:

- Carrot, lantern, leek, parsnip
- Cauliflower, broccoli, carrot
- Peas, corn, bell pepper
- Kohlrabi, thick leek slices



Recipes

Delicious juice from currants and raspberries

1 kg red currants
1 kg black currants
500 g raspberries
2.5 dl sugar per litre of juice

Apple juice with the juice extractor

Makes approx. 1–1.5 l of juice
Preparation time: 20 min + 3 h

2 kg apples
200 g sugar
100 g fresh ginger
2 cinnamon stick

Rinse the apples and remove the cores. Rinse and slice the ginger.

Put the apple pieces, ginger slices, cinnamon sticks and sugar into the top pot of the juicer and fill the bottom pot with water. The middle part is the steam juicer, where the juice is condensed before draining into a separate container.

Allow the juice to evaporate from the fruit for about an hour, drain the first batch into a container and pour back into the pot over the apples. This will help you achieve optimal juice extraction from the apples. Continue juicing for a further two hours or so, or until you notice that no more juice is coming out.

Bottle the juice in clean bottles. The juice can be stored in the fridge for a few days. Enjoy the juice as it is or diluted with mineral water, for example.

Tip: make jam from the leftover apple mash by adding 200 g of jam sugar to the apples and boiling for 10 minutes in a saucepan. If you wish, you can use a hand blender to mash the apples before adding the sugar. If doing so, remember to remove the cinnamon stick and ginger pieces from the apples.

The jam can be stored in the refrigerator for a few days. You can also freeze it for later use.

Wine recipes using rhubarb

Using fermenting agent packages made specifically for rhubarb will make wine making a success. Here's a list of other ingredients that can be used in wine making:

Rhubarb white wine

4 kg peeled rhubarb
1 kg apples
750 g raisins
4.5 kg brewing sugar
15 g chalk

Rhubarb rosé wine

4 kg unpeeled rhubarb
1 kg strawberries
750 g raisins
4.5 kg brewing sugar
15 g chalk

Other information

Initial use and care instructions

Wash the steam juicer parts before first use and after each use with warm water and washing-up liquid. For a more effective cleaning, you can use washing soda. Remove deposits caused by water from the water section by boiling sour berries (such as red currants, lingonberries or rowan-berries) in the casserole or use a vinegar solution (1 dl of vinegar/1 l of water). Wash and rinse the water section well. When taking it to storage, check that the juice hose closer is not on the rubber part.

Warranty

The Opa Mari steam juicer comes with a 10-year warranty for the steel parts of the product when used domestically. The warranty covers defects or faults resulting from the raw materials or manufacturing faults. The warranty does not cover normal wear and tear of the product or damage or wear resulting from improper use. The original receipt must be retained.

Extracteur de jus

Félicitations pour votre excellent choix

Vous avez choisi l'authentique et original extracteur de jus OPA Mari, conçu pour rendre la préparation de jus non seulement facile, mais aussi efficace et polyvalente.

Fabriqué en acier inoxydable, l'extracteur de jus Mari est un compagnon fiable pour la transformation des baies, des fruits et des légumes. Que vous prépariez du jus à la vapeur, de la purée ou même de la gelée, vous avez l'assurance que notre extracteur de jus fera son travail avec une qualité irréprochable.

Les pièces de l'extracteur de jus s'emboîtent hermétiquement, garantissant que les jus du spacieux récupérateur de jus ne s'écoulent pas dans le récipient à eau. Le fond épais de l'extracteur de jus répartit la chaleur uniformément, ce qui garantit une utilisation écoénergétique. L'extracteur de jus Mari est compatible avec tous les types de cuisinières, y compris l'induction. De plus, son couvercle s'adapte sur le récipient à eau, de sorte que la marmite inférieure peut être utilisée comme un récipient de cuisson séparé, tout comme une marmite ordinaire.

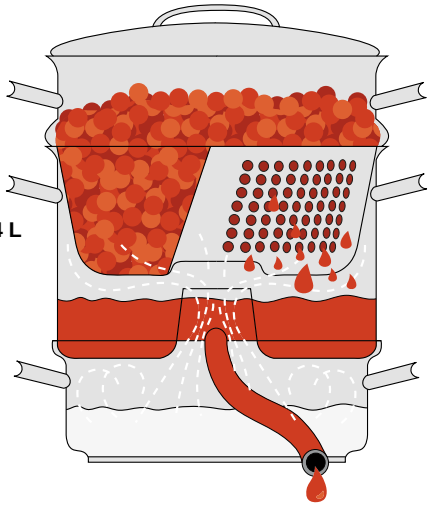
De plus, l'extracteur de jus Mari est assorti d'une garantie de 10 ans, ce qui garantit que votre investissement résistera à l'épreuve du temps et de l'utilisation. Il est maintenant temps de tirer le meilleur parti de l'extraction de jus - nous espérons que notre guide et nos recettes vous inspireront pour de nouvelles expériences créatives en cuisine.

Panier vapeur 11 L

Récupérateur de jus 4 L

Tuyau et pince

Récipient à eau 4 L



Les baies dans le panier vapeur

La vapeur d'eau ramollit les baies et en extrait le jus, qui s'écoule dans le récupérateur de jus

Veillez à ce qu'il y ait de l'eau dans le récipient à eau tout au long de l'extraction



Table des matières

Extraction de jus **48**
L’extraction de jus étape par étape
Mise en bouteille
Pourquoi le jus peut-il commencer à fermenter ?
Pourquoi le jus se gélifie-t-il parfois ?

Que faire avec le jus prêt ? **50**
Préparation de la gelée
Préparation de vin à partir de jus

Cuisson à la vapeur de fruits et légumes **54**
Préparation de purée à partir de baies et de fruits
Préparation de marmelade
Précuisson des légumes avant congélation

Recettes **58**
Jus de pomme avec l’extracteur de jus
Recettes de vin à base de rhubarbe

Autre **59**
Mise en service et instructions d’entretien
Garantie

Extraction de jus

Tous les fruits et baies peuvent être transformés en jus par cuisson à la vapeur ou par ébullition. S'il y a beaucoup de baies, la préparation de jus à la vapeur avec le modèle Mehu-Liisa est le moyen le plus simple de préparer des jus.

Les baies utilisées pour les jus peuvent de préférence être un peu trop mûres, car c'est ainsi qu'elles libèrent le mieux leur jus. Lors de la préparation du jus, il n'est pas nécessaire d'égrapper les baies, mais les baies abîmées et moisies doivent cependant être soigneusement retirées. Il est conseillé de rincer les baies poussiéreuses.

Un kilo de baies donne environ 1 litre de jus. On utilise 200 à 400 g de sucre pour un litre de jus. Le jus peut également être préparé sans sucre. Dans ce cas, le lieu de stockage doit être adéquat ou le jus doit être congelé. Le jus non sucré est de couleur trouble.

En mélangeant différentes baies et fruits ou de la rhubarbe, on obtient les jus les plus savoureux. Par exemple, même une petite quantité de framboises parmi les groseilles donne au jus un goût raffiné.

S'il y a beaucoup de baies à conserver en même temps, une partie des baies peut être congelée dans de grands sacs et bouillie plus tard pour en faire du jus.

L'extraction de jus étape par étape

- Remplissez la marmite inférieure de l'extracteur Mehu-Liisa presque entièrement d'eau et chauffez-la jusqu'à ébullition.
- Vérifiez que le tuyau de l'extracteur de jus est fermement fixé et que la pince de fermeture y est attachée.
- Versez les baies propres non égrappées dans le panier vapeur perforé, soit en couches avec du sucre (200 à 300 g/kilo de baies) soit sans sucre. Les couches inférieure et supérieure doivent être constituées de baies ou de fruits.
- Placez le panier vapeur (= partie pour les baies) d'abord sur le récupérateur de jus, puis sur la marmite à eau. Fermez hermétiquement le couvercle.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours assez d'eau dans la marmite inférieure pour produire de la vapeur et que l'eau bout constamment. La vapeur d'eau formée ramollit les baies et les fruits et en extrait le jus.
- Vous pouvez écouler le jus directement dans des bouteilles chaudes et propres ou d'abord dans une marmite. L'écoulement dans une marmite est plus facile et l'ensemble du lot de jus aura alors la même concentration et la même douceur.
- Versez le premier litre de jus chaud sur les baies dans l'extracteur de jus, afin que le sucre se dissolve plus uniformément, que la structure des baies se brise et que l'extraction du jus s'accélère. Vous pouvez également ajouter le sucre seulement dans la marmite, 200 à 300 g (2 1/2 à 3 1/2 dl) de sucre / litre de jus. Chauffez rapidement le jus écoulé dans la marmite une dernière fois avant la mise en bouteille.

- Le temps d’extraction du jus des baies et des fruits est influencé non seulement par le degré de maturité des baies, mais aussi par la qualité de la baie ou du fruit. En observant la couleur des baies et la formation du jus, vous pouvez déduire le temps d’extraction approprié. Le temps d’extraction pour un extracteur rempli de baies est d’environ une heure.

Mise en bouteille

Chauffez les bouteilles à jus propres dans de l’eau chaude ou au four pendant 20 à 30 minutes.

Si vous chauffez les bouteilles au four, mettez les bouteilles à température ambiante dans un four froid ou tiède et réglez la température sur 120 degrés. Le temps de chauffe commence lorsque la température du four est de 120 degrés.

Remplissez à ras bord les bouteilles bien lavées et chauffées, et fermez-les hermétiquement immédiatement.

Laissez refroidir et conservez les jus dans un endroit sombre et frais.

Pourquoi le jus peut-il commencer à fermenter ?

- Il y avait des baies moisies ou impures parmi les baies
- Le jus n’a pas été suffisamment chauffé
- Les bouteilles n’étaient pas parfaitement propres
- Le lieu de stockage est trop chaud
- La quantité de sucre n’était pas suffisante.

Un jus qui a légèrement fermenté peut être rebouilli. Ajoutez environ 1 à 2 dl de sucre par litre de jus. Laissez bouillir le jus pendant quelques minutes et écumez soigneusement la mousse.

Pourquoi le jus se gélifie-t-il parfois ?

- Les baies n’étaient pas mûres
- Trop peu d’eau a été utilisée
- Le temps de cuisson a été trop long
- Le jus gélifié peut être « fondu » en plaçant les bouteilles dans de l’eau chaude

Que faire avec le jus prêt ?

Préparation de la gelée

Vous pouvez préparer des gelées à partir du jus prêt. Les fruits et baies acides, contenant beaucoup de pectine*, sont les plus appropriés pour la préparation de la gelée. La teneur en pectine est la plus élevée dans les baies et les fruits légèrement immatures et tout juste mûrs.

Les groseilles, les airelles, les canneberges, les baies de sorbier, les coings du Japon et les pommes sont, grâce à leur acidité, des ingrédients pour gelée particulièrement bons. De plus, la gelée nécessite beaucoup de sucre pour que le jus fige.

Si vous avez l'intention de faire de la gelée à partir de baies non acides et complètement mûres, du jus de citron et un gélifiant doivent être ajoutés au jus.

Voici comment préparer la gelée

1 l de jus
700 à 800 g (8 à 9 dl) de sucre

Utilisez pour la gelée du jus non sucré, extrait à la vapeur ou bouilli. Le premier jus écoulé est le meilleur pour la gelée.

Mesurez le jus dans une marmite et portez-le à ébullition. Incorporez le sucre progressivement.

Faites ensuite bouillir à découvert à feu doux pendant 10 à 15 minutes sans remuer.

Faites le test de la gelée : Déposez un peu de gelée sur une assiette froide et tracez-y un sillon avec une cuillère. Si le sillon ne se referme pas, la gelée est prête. Si la gelée ne fige pas après 20 minutes de cuisson, utilisez un gélifiant, par exemple la pectine*.

Laissez la gelée refroidir quelques minutes, écumez la mousse et mettez-la en pot dans de petits bocaux bien lavés et chauffés. Fermez immédiatement.

Si la gelée n'a pas figé au bout de quelques jours, faites-la bouillir à nouveau et ajoutez-y de la pectine ou un gélifiant disponible en pharmacie.

* Pectine
La pectine est une substance gélifiante naturellement présente dans les fruits et baies à moitié mûrs. La pectine est abondante, entre autres, dans les airelles, les canneberges, les groseilles, les groseilles à maquereau, les framboises, les pommes acides et les baies de sorbier. La pectine ne fige que les conserves suffisamment acides et assez sucrées. On peut l'acheter en poudre en pharmacie. On peut en ajouter si la conserve est trop liquide. La conserve est réchauffée et on y ajoute un mélange de 3/4 c. à café de pectine, 3/4 c. à café d'acide citrique et 2 c. à café de sucre par kilo ou litre de conserve. La conserve est bouillie quelques minutes en remuant constamment.

Si la gelée ne fige pas

- Les baies sont trop mûres
- Les baies sont peu acides
- Il y a trop peu de sucre
- Le temps de cuisson est trop court, l'eau ne s'est pas suffisamment évaporée
- Le temps de cuisson est trop long, la pectine* s'est décomposée.



Que faire avec le jus prêt ?

Préparation de vin à partir de jus

Il est également possible de préparer du vin à partir de jus de baies ou de pomme prêts. Le plus pratique est de se procurer un kit de fermentation prêt à l'emploi et de suivre les instructions de l'emballage. Voici quelques conseils pour réussir votre vin.

Propreté
Il est important que tous les ustensiles et équipements impliqués dans la préparation et plus généralement en contact avec le vin soient propres, afin que le vin ne se gâte pas ou ne développe pas de défauts de goût. Le lavage avec du liquide vaisselle ne suffit pas, car le produit doit également désinfecter, et aucune odeur ni aucun goût étranger ne doit en subsister. Pour le nettoyage, il est recommandé d'utiliser un produit de nettoyage et de désinfection approprié, qui non seulement nettoie en profondeur, mais désinfecte également et tue les bactéries.

Matières premières
Le vin tire son goût, son arôme et sa couleur des matières premières utilisées dans sa préparation. Il ne faut pas lésiner sur les matières premières. Cela s'applique également aux kits de vin prêts à l'emploi. Les matières premières doivent être propres et ne doivent contenir aucune partie gâtée, ni de morceaux de bois ou de tiges, qui donneraient un goût amer au vin. Si vous faites du vin avec vos propres matières premières, il est recommandé d'utiliser une recette déjà testée – mélanger simplement les ingrédients au hasard ne donnera pas un bon vin.

Agents de fermentation
Le rôle de la fermentation, de son arrêt, de la clarification du vin et de sa conservation est assuré par les agents de fermentation contenus dans le kit de vin ou le kit de fermentation. Leur qualité est au moins aussi importante que celle des matières premières

Équipement
Pour que la préparation du vin ait du sens, il est bon d'investir dans des équipements de préparation de haute qualité.

Une **cuve de fermentation** en plastique de qualité alimentaire, de préférence de 30 litres et munie de poignées de transport, avec son barboteur, est une condition absolue pour une vinification réussie. Un siphon permet de transvaser le vin clair d'un récipient à l'autre sans que la couche de lie au fond ne soit transférée avec lui.

Le siphon est également un outil très pratique pour la mise en bouteille. Une **boucheuse** à levier place le bouchon fermement et droit dans la bouteille de vin. **Le bouchon** doit être étanche pour que le vin se conserve. Pour les vraies bouteilles de vin, il est recommandé d'utiliser des bouchons d'au moins 21 mm, mais de préférence de 22 ou 23 mm de diamètre et de 30 à 40 mm de long. Un **thermomètre à liquide** permet de vérifier la température du liquide. Avant d'ajouter la levure, il est vital pour elle de ne pas l'ajouter à un liquide trop chaud, car les cellules de levure meurent dans un environnement trop chaud. Un **densimètre** permet de vérifier la teneur en sucre du moût et du vin, indiquée par la densité spécifique affichée par le densimètre. Au début de la fermentation, il est bon de vérifier la densité spécifique du moût pour éviter une teneur en sucre trop élevée, surtout lors de la préparation d'un vin fort. La valeur initiale notée de la teneur en sucre est une information importante pour résoudre les problèmes de fermentation qui surviennent parfois. Le densimètre permet également de s'assurer au stade final de la fermentation que l'agent d'arrêt de la fermentation est ajouté au bon moment. À

partir des valeurs initiale et finale de la teneur en sucre, la teneur en alcool du vin peut également être calculée assez précisément. De plus, chaque type de vin a une douceur idéale, qui est vérifiée et ajustée à l'aide du densimètre lors de l'édulcoration finale du vin.

Finition
Mettez le vin dans la bouteille de votre choix et préparez une étiquette personnalisée si vous le souhaitez.

Pertinence de quelques fruits et baies pour la préparation de vin maison :

Les myrtilles donnent de la couleur et conviennent bien aux mélanges. La myrtille contient un peu d'acide benzoïque, qui agit comme un conservateur naturel. Pour cette raison, le vin peut être difficile à faire fermenter.

Les groseilles La groseille rouge est une bonne baie de base pour le vigneron. Le cassis et la groseille blanche sont d'excellentes baies. Il est conseillé d'y mélanger d'autres baies, même si le cassis donne à lui seul un bon vin de cassis. La groseille blanche donne un bon vin blanc et convient également très bien aux mélanges. Les feuilles de cassis valent la peine d'être utilisées pour donner du goût et il convient de les congeler ou de les sécher pour l'hiver.

Les groseilles à maquereau, blanches et rouges, sont d'excellentes baies pour faire du vin blanc, des vins de dessert et des mélanges. Les groseilles à maquereau supportent bien le stockage.

Les pommes, de préférence les pommes acides d'automne et d'hiver, constituent la matière première de base du fabricant de vin maison. La pomme donne un bon vin à elle seule, mais dans les mélanges et en mélangeant différentes variétés, on obtient un bon résultat.

La rhubarbe est une excellente matière première pour le fabricant de vin maison, seules les tiges coupées sont utilisées. Il est bon de peler les tiges, sauf si l'on souhaite que le vin ait une couleur rosée. Il est préférable d'utiliser de la rhubarbe du début de l'été, une rhubarbe plus vieille peut donner un goût amer au vin. La rhubarbe contient de l'acide oxalique, dont l'effet indésirable est évité en ajoutant de la craie ou du carbonate de calcium pour vin (env. 15 g) au vin.

La cerise est une baie exceptionnelle et convient très bien comme matière première pour les vins de type Madère et Porto.
Les cerises noires et acides sont les meilleures, car les fruits des arbres doux ne contiennent pas assez d'acide. Les cerises sont rincées et les noyaux sont retirés.

La baie d'argousier est de préférence utilisée lorsqu'elle a été piquée par le gel.

La fraise peut être utilisée seule, mais la rhubarbe, par exemple, l'accompagne parfaitement. Le goût de la fraise est prononcé et nécessite un stockage assez long. Les baies doivent être mûres et ne sont pas rincées, seules les baies gâtées sont retirées.

L'airelle contient de l'acide benzoïque qui tend à empêcher la fermentation, elle n'est donc pas trop recommandée pour les mélanges. L'airelle est ajoutée en plusieurs lots lorsque le vin est déjà en fermentation.

Les canneberges sont récoltées à la fin de l'automne ou au début du printemps (congelées). Elles contiennent également de l'acide benzoïque.

Cuisson à la vapeur de fruits et légumes

L’extracteur de jus permet par ex. de cuire les fruits à la vapeur pour les ramollir avant de les réduire en purée ou de cuire les légumes à la vapeur avant la congélation.

Préparation de purée à partir de baies et de fruits

Les pommes, les groseilles, les groseilles à maquereau, les prunes, les baies d’églantier et bien d’autres baies et fruits permettent de faire d’excellentes purées.

Les purées peuvent être utilisées de multiples façons : dans les bouillies, les kissels et comme garniture pour les pâtisseries, ainsi qu’avec du lait caillé, du yaourt nature, des crêpes et des pancakes.
Les ingrédients de la purée peuvent être ramollis avant d’être réduits en purée avec l’extracteur de jus Mehu-Liisa.

Le moulin à légumes, le robot culinaire et le mixeur plongeant sont d’excellents outils pour réduire en purée. Si la purée doit être conservée uniquement à l’aide de sucre, il faut utiliser 8 à 9 dl de sucre par kilo de purée. En utilisant un conservateur, la quantité de sucre peut être réduite. Lors de la congélation, le sucre n’est pas du tout nécessaire.

Voici comment préparer de la purée de fruits :

env. 3 kg de pommes/pommettes/prunes

3 à 5 dl d’eau

4 à 6 dl (350 à 500 g) de sucre/kilo de purée

1 g d’acide ascorbique/kilo de purée

0,5 à 1 g de benzoate de sodium /kilo de purée

- Retirez les pédoncules et les parties abîmées des fruits rincés.
- Coupez les fruits en quartiers dans le panier vapeur de l’extracteur de jus. Ajoutez l’eau dans le récipient à eau et cuisez les fruits à la vapeur jusqu’à ce qu’ils soient tendres, à couvert. Remuez pour qu’ils n’attachent pas au fond. Vous pouvez également ramollir les quartiers de fruits dans l’extracteur de jus à vapeur ou au four à micro-ondes en deux ou trois lots. Si vous ramollissez les quartiers de fruits au four, étalez-les sur une plaque de cuisson ou dans un plat et versez un peu d’eau dessus. Couvrez le plat. La température du four appropriée est de 150 à 175 degrés.
- Réduisez les fruits ramollis en purée pendant qu’ils sont chauds à l’aide d’un moulin à légumes. Pesez la purée et portez-la à ébullition. Incorporez le sucre et faites cuire à feu doux pendant quelques minutes. La purée éclabousse en bouillant, utilisez donc des maniques pour protéger vos mains lorsque vous remuez la purée.
- Dissolvez l’acide ascorbique et le benzoate de sodium dans une petite quantité de purée, puis seulement dans l’ensemble du lot. Mélangez bien. L’acide ascorbique peut être remplacé par le jus de deux citrons.
- Remplissez à ras bord les bocaux propres et chauffés, et fermez-les immédiatement.
- Si vous réduisez les fruits en purée avec un mixeur plongeant ou un robot culinaire, retirez les trognons avant de les chauffer.
- Si vous congelez la purée, ajoutez du sucre selon votre goût ou omettez-le complètement. Aucun conservateur n’est nécessaire lors de la congélation.

Préparation de la marmelade

Les marmelades sont plus fermes que les purées et peuvent être préparées à partir de nombreuses sortes de purées de baies et de fruits. Le temps de cuisson est un peu plus long que lors de la préparation des purées.

Pour la préparation de la marmelade, tout comme pour la gelée, les baies et fruits un peu immatures, acides et contenant beaucoup de pectine* conviennent.

La texture de la marmelade devient ferme lorsque la purée est cuite suffisamment longtemps ou si on y ajoute de la pectine. Pour la marmelade, on utilise 750 g à 1 kg de sucre par kilo de purée.



Cuisson à la vapeur de fruits et légumes

Précuisson des légumes avant congélation à la vapeur avec l’extracteur de jus

Presque tous les légumes peuvent être congelés, à l’exception des variétés très riches en eau.

Avant la congélation, les légumes sont précuits par blanchiment, c’est-à-dire par une ébullition rapide ou par cuisson à la vapeur, pour stopper l’activité enzymatique, préservant ainsi leur goût pendant la congélation. Après le prétraitement, les légumes sont refroidis rapidement sous l’eau courante glacée. La couleur des légumes s’éclaircit pendant le prétraitement et résiste bien à la congélation. Avant la congélation, les légumes sont égouttés pour sécher.

Avec la cuisson à la vapeur, le temps de prétraitement est environ ¼ plus long qu’avec le blanchiment par ébullition. Le temps de pré-ébullition est calculé à partir du moment où l’eau recommence à bouillir après l’ajout des légumes.

Les temps ci-dessous sont des temps de cuisson indicatifs :

petits pois, écossés, 1 à 2 min.

haricots, équeutés, congelés entiers ou en morceaux, 2 à 4 min.

chou-fleur, coupé en morceaux, 4 à 6 min.

brocoli, coupé en morceaux, les petits bouquets peuvent être congelés entiers, 3 à 5 min.

chou-rave, épluché, coupé en dés ou bouilli, réduit en purée, 2 à 3 min.

choux de Bruxelles entiers, en enlevant les mauvaises feuilles, 3 à 4 min.

ortie, les jeunes feuilles sont hachées après la pré-ébullition, 2 à 3 min.

épinards, les feuilles peuvent être congelées entières ou hachées, le hachage s’effectue après la pré-ébullition, 2 à 3 min.

carotte, coupée en morceaux, bouillie, réduite en purée, 3 à 5 min.

panais, épluché, coupé en dés, 3 à 5 min.

rutabaga, épluché, coupé en dés et bouilli, 2 à 3 min. ou coupé en quartiers, bouilli jusqu’à cuisson complète et réduit en purée

céleri, épluché, coupé en dés, 3 à 5 min.

pomme de terre, les petites pommes de terre nouvelles de taille égale sont bien lavées, 3 à 5 min.

Composez les mélanges de légumes prêts de votre choix, par ex. pour des soupes :

- Carotte, rutabaga, poireau, panais
- Chou-fleur, brocoli, carotte
- Petits pois, maïs, poivron
- Chou-rave, tranches épaisses de poireau



Délicieux jus de groseilles et de framboises

1 kg de groseilles rouges
1 kg de cassis
500 g de framboises
2,5 dl de sucre par litre de jus

Jus de pomme avec l’extracteur de jus

Jus prêt env. 1 à 1,5 l
Temps de préparation : 20 min + 3 h

2 kg de pommes
200 g de sucre
100 g de gingembre frais
2 bâtons de cannelle

Rincez les pommes et retirez les trognons. Rincez et coupez le gingembre en tranches.

Mettez les morceaux de pomme, les tranches de gingembre, les bâtons de cannelle et le sucre dans la marmite supérieure de l’extracteur de jus et remplissez la marmite inférieure d’eau. La partie centrale de l’extracteur de jus est celle où le jus se condense et d’où il s’écoule dans un récipient séparé.

Laissez le jus extraire à la vapeur pendant environ une heure, écoulez le premier lot dans un récipient et reversez-le dans la marmite sur les pommes. De cette façon, les pommes libéreront leur jus encore mieux. Poursuivez l’extraction du jus pendant encore environ 2 heures ou jusqu’à ce que vous remarquiez que plus aucun jus ne s’extrait.

Mettez le jus en bouteille dans des bouteilles propres. Le jus se conserve au frais pendant quelques jours. Dégustez le jus tel quel ou dilué avec de l’eau minérale par exemple.

Astuce : faites de la confiture avec le marc de pomme restant en ajoutant 200 g de sucre à confiture à la purée de pommes et en faisant bouillir le mélange dans une marmite pendant 10 minutes. Si vous le souhaitez, vous pouvez réduire les pommes en purée avec un mixeur plongeant avant d’ajouter le sucre – retirez alors le bâton de cannelle et les morceaux de gingembre du marc.

La confiture se conserve au réfrigérateur pendant quelques jours. Vous pouvez également la congeler pour une utilisation ultérieure.

Autre

Recettes de vin à base de rhubarbe

Il existe des kits de fermentation spécifiques pour la rhubarbe, qui permettent de réussir le vin.

Voici d’autres ingrédients que vous pouvez mettre dans le vin :

Vin de rhubarbe, blanc

4 kg de rhubarbe épluchée

1 kg de pommes

750 g de raisins secs

4,5 kg de sucre de brassage

15 g de craie pour vin ou de carbonate de calcium

Vin rosé de rhubarbe

4 kg de rhubarbe non épluchée

1 kg de fraises

750 g de raisins secs

4,5 kg de sucre de brassage

15 g de craie pour vin ou de carbonate de calcium

Mise en service et instructions d’entretien

Lavez les pièces de l’extracteur de jus avant la mise en service et après chaque utilisation avec de l’eau chaude et du liquide vaisselle. Pour un nettoyage plus efficace, vous pouvez utiliser des cristaux de soude. Éliminez les dépôts causés par l’eau dans le récipient à eau en faisant bouillir des baies acides (par ex. des groseilles rouges, des airelles ou des baies de sorbier) dans la marmite, ou avec une solution de vinaigre (1 dl de vinaigre pour 1 l d’eau). Lavez et rincez bien le récipient à eau. Lors du rangement, vérifiez que la pince du tuyau de jus ne reste pas sur la partie en caoutchouc.

Garantie

L’extracteur de jus OPA Mari bénéficie d’une garantie de 10 ans pour un usage domestique, qui couvre les pièces en acier du produit. La garantie couvre les défauts ou les vices résultant des matières premières ou des défauts de fabrication. La garantie ne couvre pas l’usure du produit considérée comme normale, ni les dommages ou l’usure résultant d’une utilisation incorrecte. Le reçu d’achat original doit être conservé.

Marjoista mehua kattilassa keittämällä

Puhdista ja huuhdo marjat tarvittaessa.

Valitse iso teräskattila. Kiehauta vesi, jota käytetään 4–5 dl raaka-ainekiloa kohden. Lisää marjat tai hedelmät ja anna kiehua kannen alla 10–15 minuuttia, kunnes marjat ovat vaalenneet. Marjojen pusertaminen reunaa vasten lyhentää keittoaikaa.

Siivilöi mehu. Sakka läpäisee metallisiivilän; kirkkaan mehun saa käyttämällä siivilävaatetta, kuten sideharsokangasta, jonka voi pingottaa vaikka ämpärin ympärille. Marjoja ei saa painella siivilöinnin aikana.

Mittaa mehu kattilaan. Lisää sokeri (300–500 grammaa litraa kohden) ja kiehauta. Kuori vaahto pinnalta.

Pullota mehu puhtaisiin, kuumennettuihin pulloihin ja sulje korkit välittömästi.

Saft från bär genom kokning i kastrull

Rengör och skölj bären vid behov.

Välj en stor stålkastrull. Koka upp vattnet, använd 4–5 dl per kg råvara. Tillsätt bären eller frukten och låt koka under lock i 10–15 minuter tills bären har bleknat. Pressning av bären mot kanten förkortar tillagningstiden.

Sila saften. Fällningen passerar genom metallsiktet; klar saft kan fås genom att använda en silduk, till exempel gasväv, som kan spännas runt till exempel en hink. Bären får inte pressas under silningen.

Mät upp saften i en kastrull. Tillsätt socker (300–500 gram per liter) och koka upp. Skala av skummet från ytan.

Tappa över saften i rena, uppvärmda flaskor och stäng korkarna omedelbart.

Making berry juice by boiling in a pot

Clean and rinse the berries if necessary.

Choose a large steel pot. Bring the water to the boil, using 4–5 dl of water per kilo of ingredients. Add the berries or fruit and simmer, with the lid on for 10–15 minutes, until the berries have turned pale. Crushing the berries against the edge will shorten the cooking time.

Strain the juice. Sediment will pass through a metal sieve, so to obtain clear juice use a strainer cloth, such as gauze, which can be stretched around a bucket, for example. Do not press the berries when straining.

Measure the juice in a pan. Add the sugar (300–500 grams per litre) and bring to the boil. Remove the foam from the surface.

Bottle the juice in clean, heated bottles and fasten the caps immediately.

Jus de baies par ébullition en marmite

Nettoyez et rincez les baies si nécessaire.

Choisissez une grande marmite en acier. Portez à ébullition l'eau, à raison de 4 à 5 dl par kilo de matière première. Ajoutez les baies ou les fruits et laissez bouillir à couvert pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les baies aient pâli. Presser les baies contre le bord raccourcit le temps de cuisson.

Filtrez le jus. La lie traverse une passoire en métal ; un jus clair s'obtient en utilisant une étamine de filtration, comme de la gaze, que l'on peut tendre par exemple autour d'un seau. Les baies ne doivent pas être pressées pendant la filtration.

Mesurez le jus dans la marmite. Ajoutez le sucre (300 à 500 grammes par litre) et portez à ébullition. Écumez la mousse à la surface.

Mettez le jus en bouteille dans des bouteilles propres et chauffées, et fermez les bouchons immédiatement.



Pisla Oy
+358 10 843 2111
opa.fi