



# SÄILÖNTÄ

KOTITARVEVILJELYSTÄ ENEMMÄN TEHOJA

HENNA KYyrÄ 29.10.2020



KUIVAAMINEN  
PAKASTAMINEN  
”SOKERILLA SÄILÖNTÄ”  
SUOLAAMINEN  
HAPATTAMINEN



# PERUSASIOITA

- Tärkeintä on raaka-aineiden **tuoreus** ja työskentelyn **nopeus** ja **puhtaus**.
- Säilykkeiden säilyvyys perustuu **lämpökäsittelyyn**, **hapen** määrän minimointiin, **happamuuteen** tai **suolaisuuteen** sekä veden aktiivisuuden alentamiseen **sokerin** avulla.
- Tuotteiden, työvälineiden, tölkkien, pullojen ja sulkimien on oltava ehdottoman **puhtaita**.



” ASIAA SÄILÖNNÄSTÄ ” -LIVE



ETIKKASÄILYKKEET  
HAPANSÄILYKKEET  
MARJASÄILYKKEET

# PURKKIEN PUHDISTUS

- UPOTA TÖLKIT, PULLOT, KANNET JA KORKIT JO SÄILÖNTÄÄ EDELTÄVÄNÄ PÄIVÄNÄ KYLMÄÄN VETEEN.

- PESE KYLMÄSSÄ VEDESSÄ LIOTETUT TÖLKIT JA PULLOT ASTIANPESUAINELLA

- KUUMENNA PULLOT JA TÖLKIT 125 ASTEISESSA UUNISSA VÄHINTÄÄN 15 MINUUTTIA.

- KIEHAUTA KANNET JA KORKIT VEDESSÄ.



# PURKITUS

- TÄYTÄ KUUMAT PULLOT JA TÖLKIT KUUMALLA SÄILYKKEELLÄ.
- TUOTTEEN PINNALLE ILMESTYVÄ VAAHTO POISTETAAN AINA TARKASTI, SILLÄ VAAHTO MAHDOLLISTAA HOMEEN KASVUN.
- SULJE TÄYTETYT PULLOT JA TÖLKIT VÄLITTÖMÄSTI. KÄÄNNÄ TÖLKIT KANSI ALASPÄIN HETI KUUMANA, JOLLOIN PURKKIIN EI PÄÄSE HAPPEA.
- MERKITSE NIMI JA PÄIVÄMÄÄRÄ.
- VARASTOI VIILEÄSSÄ, PIMEÄSSÄ, KUIVASSA JA PUHTAASSA PAIKASSA. YLÖSALAISIN KÄÄNNETTYNÄ SÄILYKKEET SÄILYVÄT VARMIMMIN.





”ASIAA  
HAPATUKSESTA”  
–LIVE  
KATSOTTAVISSA  
FACESSA