

Jos sinulla on vielä puolukoita säilöttynä niin tässä vinkki raikkaaseen puolukkatuoremehuun, joka säilyy viikkoja jääkaapissa.

PUOLUKKAMEHU VIINIHAPOLLA

2,5 kg (4 litraa) puolukoita
2 litraa vettä
25 g viinihappoa esim. S-Marketista
½ kg taloussockeria mehulitralla

Survo puolukat. Liota viinihappo puoleen litraan vettä, lisää seos ja loput vedestä puolukoiden joukkoon. Sekoita hyvin. Jätä liinalla peitettynä huoneenlämpöön mehustumaan 1-2 vuorokaudeksi.

Siivilöi puolukoista mehu kaksinkertaisen sideharsokankaan läpi sekoittamatta. Lisää sokeri ja sekoittele mehua kunnes sokeri on täysin liuennut. Pullota mehu puhtaisiin pulloihin ja säilytä kylmässä.

Viinihapon takia valmistettavaa puolukkamehua ei tarvitse kuumentaa.

PIIMÄJUUSTO

3 litraa punaista maitoa
1 litra piimää
4 kananmunaa

Kiehauta maito ja levy pois päältä. Lisää piimä-munaseos kiehuneen maidon joukkoon. Anna heroittua rauhassa, tämän jälkeen nosta hera reikäkauhalla juustomuottiin ja siivilään. Valuta neste ja siirrä vielä jääkaappiin. Kaada lautaselle tarjolle ja lisää oman maun mukaan suolaa juuston pinnalle.

Muistutan miten tarkkana oltava ettei kiehuva maito kiehu yli.