

# Säilöntämenetelmiä

□

## Sisällys

- [1 Yleistä](#)
- [2 Menetelmät](#)
  - [2.1 Kuivaaminen](#)
  - [2.2 Umpioiminen](#)
  - [2.3 Purkkien kääntelymenetelmä](#)
  - [2.4 Sokeroiminen](#)
    - [2.4.1 Mehustaminen](#)
  - [2.5 Pakastaminen](#)
  - [2.6 Hapattaminen](#)
  - [2.7 Etikkasäilöminen](#)
  - [2.8 Survominen](#)
  - [2.9 Vesisäilöntä](#)
- [3 Säilöntäpaikat](#)
- [4 Säilömiseen käytettäviä aineita](#)
- [5 Linkkejä](#)
- [6 Lainauksia](#)

## Yleistä

Tällä sivulla on kuvattu säilöntämenetelmät yleispiirteittäin. Tarkempaa tietoa tiettyjen kasvien, sienien tai yrttien kuivauksesta on seuraavilla sivuilla:

- [Marjojen säilöntä](#)
- [Sienien säilöntä](#)
- [Villivihannesten säilöntä](#)

Kasveilla on erilaiset varastointi lämpötilat ja suhteellisen kosteuden kestävyys. Varastoitaessa samassa tilassa eri kasveja, on löydettävä sopiva kompromissi. Tällaisia ovat esimerkiksi:

10 C astetta - avomaankurkku, munakoiso  
5-8 C - kiinankaali, peruna, papu  
0,5 C - punajuuri, porkkana, selleri  
-0,5-0,5 C- keräkaali, ruusukaali  
-1- -0,5 C - purjo, sipuli

## Menetelmät

### Kuivaaminen



Sipuleita yhteisökyläläisille

Kuivaaminen on hyvä säilöntämenetelmä, sillä siinä säilyvät kaikki ravintoaineet. Kuivaamalla voidaan säilöä melkein mitä vain.

Kuivauslämpötilat:

Marjat: 40-60 astetta

Yrtit: 36-42 astetta

Sienet: 36-42 astetta

- [Aurinkokuivurilla](#) voidaan kätevästi kuivata mitä tahansa aurinkoisina kesäpäivinä.
- [Saunassa](#) on hyvä kuivata (nokkosen, vadelman, mustaherukan yms.) lehtiä esim. laittamalla ne lauteille kankaan, sanomalehden tai kuivauskehikon päälle.
- [Takassa](#) tai [leivinuunissa](#) voi myös kuivata, mutta pitää olla varma, että hiillos on jo sammunut ja että lämpötila ei ole liian kuuma.
- Huoneilmassa kanerva yms. kuivakat yrtit sekä marjoista pihlajanmarjat.
- Sähkösaunassa tai lattialämmityksessä huoneessa.
- Sähkökuivurilla

## Umpioiminen

Umpioinnissa säilötään ruoka-aineet hapettomaan tilaan. Valmisteleva kuumentaminen tuhoaa osan vitamiineista ja flavonoideista.

## Purkkien kääntelymenetelmä

Kääntelymenetelmässä purkkeja ei tarvitse kuumentaa yhtä paljon kuin umpioinnissa koska kääntely estää homeen muodostumisen ja ilma kuluu kuitenkin homeen kasvuyrityksiin.

## Sokeroiminen

### Mehustaminen

- Mehumaijalla tai -lingolla. Mehumaija sopii myös vihannesten höyrystämiseen, jolloin saadaan esim. porkkanamehua ruuanlaiton sivutuotteena. Flavonoidit tuhoutuvat täysin ja paljon vitamiinejakin.
- <http://www.masinistit.com/viewtopic.php?t=2647&view=next>

Marjoista mehun puristaminen lakanan avulla. Marjat lakanapussiin ja kaksi kiertää lakanaa erisuuntiin, jolloin mehu puristuu kankaan läpi.

## Pakastaminen

- Sähköttömän pakastimen voi tehdä valmistamalla jäälohkareita kaatamalla pakkasella vettä laatikoihin. Sitten tuot laatikot hetkeksi sisälle jolloin kuutiot irtoavat helpommin. Kuutioista rakennat täysin varjoon vaikka sahatenkin pakastimen, jonka ympäröid kauttaaltaan sahanpurulla. Jään ei pitäisi sulaa kesähelteilläkään. Veistöjen jäitä voi tietysti myös käyttää sahaamalla niistä sopivia paloja ja vetämällä ylös koukuilla.
- Sähköpakastimessa joka kannattaa sijoittaa mahdollisimman kylmään sähkönkulutuksen minimoimiseksi.

## Hapattaminen



Hapatettuja sieniä, valmiina käyttöön

Hapatuksessa maitohappobakteerit muuttavat ruoka-aineen pH-arvon happamammaksi, jolloin ruokaa pilaannuttavat bakteerit eivät selviydy hengissä. Maitohappobakteerit sen sijaan ovat erittäin hyödyllisiä suolistolle! Niiden muodostama hiilidioksidi taas estää hiivan ja homeen kasvun veden pinnalla vesilukollisissa astioissa ja "patenttilasipurkeissa".

[Hapanleipä](#) lienee yleisin hapattamisen muoto. Siinä ruisleipätaikinan annetaan vain käydä pari päivää kunnes se leivotaan. Hapanleipä säilyy kauemmin kuin tavallinen hiivaleipä, joka pilaantuu viikossa. Hapanleipä voi säilyä jopa parikin kuukautta!

[Hapattaminen](#) on erinomainen tapa säilöä vihanneksia. Hapattamiseen ei tarvita kuin ripaus suolaa, vettä ja käymisaikaa! Katso lisää sivulta [Hapattaminen](#).

## Etikkasäilöminen

Etikkahappobakteerit tuottavat etikkahappoa jota voi maitohapon tapaan käyttää säilönnässä. Etikkaan pistetään yleensä paljon sokeria, jolloin syntyy hapanimeläsäilykkeitä.

## Survominen

Jotkin marjat sisältävät luonnostaan säilöntäaineita (yleensä happamia), jolloin ne survottuna säilyvät kellarissa sellaisenaan. Kaarnikka ja aronia sisältävät toistaiseksi tuntemattomia mutta erittäin toimivia säilöntäaineita jotka eivät ole lainkaan happamia. Ohessa listattu eri säilöntäaineet ja niitä sisältävät marjat:

- *bentsoehappo* (puolukka, lakka, karpalo)
- *pektiini* (karviainen, pihlajanmarja) <-- hyytelöi, ei säilö!
- *omenahappo* (karpalo)
- *sorboosi* (pihlajanmarja)

Kaikkia marjoja ja joitakin hedelmiäkin voi säilöä survoksena puolukan kanssa:

- puolukkaa 60%, muita marjoja 40%
- puolukkasurvosta, jonne on upotettu kokonaisia omenoita.

Myös muiden em. hyvin säilyvien marjojen kanssa voi säilöä huonommin säilyviä. Kaarnikkaa (variksenmarja) lisätään perinteisesti Kajaanissa kaikkiin hilloihin ja soseisiin 20% säilöntäaineeksi.

Karpalo ja aronia säilyvät kellarissa myös sellaisenaan. Aronia vain helmikuulle asti.

## Vesisäilöntä

Jotkut säilöntäaineita sisältävät marjat säilyvät hyvin vedessä kellarissa (2-8 astetta) lasipurkkeihin pakattuina. Mustikan kanssakin tämä jopa onnistuu vaikka se tarvitseekin enemmän huolellisuutta. Karpalo säilyy vedessä jopa huoneenlämmössäkin!

## Säilöntäpaikat

- [kellari](#), [maakuoppa](#) ja [auma](#) (säilykkeet, juurekset, kaalit)
- [porstua](#) tai **kylmä huone** (sipulit, valkosipulit, kurpitsat, kesäkurpitsat, kuivatavara)
- [aitta](#) (sipulit, valkosipulit, kuivatavara)

## Säilömiseen käytettäviä aineita

- [Sokeri](#)
- [Suola](#)
- [Hunaja](#)
- [Etikka](#)
- [Pektiini](#) (agaragar-levästä, ennen hullunlehmäntautia lehmistä) <-- hyytelöi, ei säilö!

## Linkkejä

- <http://www.pyhajarvi-instituutti.fi/porkkanatiedosto/porkkana/jalostus/>
  - [http://www.pyhajarvi-instituutti.fi/porkkanatiedosto/porkkana/jalostus/jalostus\\_65.htm](http://www.pyhajarvi-instituutti.fi/porkkanatiedosto/porkkana/jalostus/jalostus_65.htm)
- <http://www.faqs.org/faqs/food/preserving/part1/>
- <http://www.yrttitarha.com/tietopankki/keittokirja/sailonta.html>
- [FERMENTED FRUTIS AND VEGETABLES -- A GLOBAL PERSPECTIVE](#)

## Lainauksia

- [K. Th. Hällström, 1898: Tuloja Vähävaraisille](#)

"Kasvien tai kasvin osien kuivaamisesta on tarkka huoli pidettävä. Sillä kuta huolellisemmin niitä kuivataan, sitä kauniimmaksi ne tulevat, sitä paremmin ovat vaikuttavat ainekset niissä säilyneet. ja samalla voidaan niistä myös maksaa parempi hinta. -- Kotiin tultua ovat kerätyt ainekset viipymättä levitettävät puhtaalle paperille, vaatteelle tai lattialle ohuihin kerroksiin kuivamaan, ilmakkaalle siimespaikalle, ei auringon valoon. Kauniimmatkin ja parhaimmat lehdet ja kukat voivat kokonaan turmeltua, jos niitä kuivataan auringon valossa. Ne kellastuvat ja menettävät osaksi lääkitsevän voimansa. Kuivatessa täytyy niitä silloin tällöin kohennella eli käännellä, jotta ne kuivuisivat tasaisemmin. -- Täysin kuivattuina ovat ne säilytettävät auringon

valolta ja kosteudelta suljetuissa tynnyreissä tai laatikoissa, kukin laji erikseen. -- Useimmat tässä mainitut lääkekasvit menettävät verrattain pian voimansa; kaupaksi tarjottavia aineksia siis ei sovi vuodesta vuoteen säilyttää."