

# Villivihannesten säilöntä

□

## Sisällys

- [1 Menetelmät](#)
  - [1.1 Kuivaus](#)
  - [1.2 Hapattaminen](#)
  - [1.3 Aurinkofermentointi](#)
  - [1.4 Pesto](#)
- [2 Katso myös](#)
- [3 Lähteet](#)

## Menetelmät

### Kuivaus

36-42 asteessa. Alemmassa kuivaus hidastuu ja laatu heikkenee. Ylemmässä valkuaisaineet ja vitamiinit tuhoutuvat.

### Hapattaminen

Suhteellisen työläs mutta parantaa makua huomattavasti. Maitohappobakteerit estävät muiden bakteerien kasvun ja esikäsittelevät ruuan. Hiilidioksidi estää homeen kasvun pinnalla.

- [Villivihannesten hapatuskurssin aineisto](#) (PDF) kirjoittanut Ossi Kakko

- kattavat ohjeet!

- Parhaita säilöntäastioita ovat vähintään 3 litran *patenttilasipurkit* (saa Tokmannilta ja Hongkongista), koska ne päästävät itsestään ylimääräisen hapen ulos mutta pitävät hiilidioksidin. Kakkosena tulevat *viininkäymisastiat* ja *saviruukut* vesilukolla. *Kierrekansilasipurkkeihin* voi myös kokeilla mutta ne päästävät aina jonkin verran ilmaa ja ne sopivat parhaiten umpiointiin.

Katso lisää sivulta [Hapatus](#)

### Aurinkofermentointi

Helppo tiibetiläisten käyttämä tapa.

### Pesto

Suhteellisen kuivat lehdet voidaan säilöä öljyyn suolan ja valkosipulin kera jotka estävät myös bakteerien kasvua. Helppo valmistaa!

1. Silppua lehdet pieneksi, jos kosteita anna kuivahtaa jotta vesipitoisuus pienenee.
2. Lisää silputtu valkosipuli (2 kynttä per 2dl) ja 2% suolaa. Sekoita.
3. Survo öljyn kanssa jäähtyneisiin uunissa kuumennettuihin lasipurkkeihin. Lisää lopuksi öljyä päälle jotta kasvimassa peittyy täysin.
4. Laita kansi kiinni ja säilö kellarissa tai jääkaapissa 2-8 astetta.

## Katso myös

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

## Lähteet