



KUPLIVAA KEVÄTTÄ!

Vapun parhaat simareseptit



RAIKAS ANANAS- MINTTUSIMA

Noin 2 litraa

125 g Dansukker Taloussokeria
125 g Dansukker Fariinisokeria tai Luomufariinisokeria
1 prk ananasmurskaa
200 g tuoretta ananasta paloina
3-4 oksaa piparminttua tai vahvaa minttua
2 litraa vettä
1/2 sitruunan mehu
1/5 tl tuorehiivaa (pieni herneen kokoinen pala)

PULLOTUKSEEN

rusinoita
Dansukker Taloussokeria

Mittaa sokerit, ananakset, mintunoksat ja 1 l vettä kattilaan. Kiehauta ja sekoittele niin, että sokeri liukenee.

Pane sitruunamehu isoon, kuumaa kestäväään astiaan. Kaada päälle sokeri-ananasliemi ja sekoita joukkoon toinen litra vettä kylmänä. Kun seos on kädenlämpöistä, lisää hiiva. Sekoita, peitä astia ja anna käydä huoneenlämmössä n. 1 vrk.

Siivilöi sima ja kaada pulloihin, joiden pohjalla on 1 tl sokeria ja muutama rusina. Sulje pullot ja siirrä jääkaappiin. Sima on valmista noin viikossa, kun rusinat nousevat pintaan. Säilytä sima jääkaapissa ja käytä viikon kuluessa. **Huom!** Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa. Älä käytä liian tiukkaa korkkia tai ilmaa pulloja välillä.

*Alkuperäinen ananassima-ohje:
yhteistyössä Annin Uunissa ja Dansukker*



PERSIKKABELLINI

4:lle

4 säilykepersikan puolikasta tai
2 tuoretta kypsää persikkaa
1/2 dl simasiirappia
4 dl sitruunalla maustettua kivennäisvettä
jäämurskaa
koristeeksi tuoretta persikkaa ja vadelmia

Poista tuoreista persikoista kivet. Laita persikat tehosekoittimeen simasiirapin kanssa ja soseuta tasaiseksi soseeksi. Sekoita joukkoon kivennäisvesi. Laita laseihin jäämurskaa ja kaada persikkabellini laseihin. Koristele persikalla ja tuoreilla vadelmilla.

**Katso mainiot
vinkit siman tekoon:
dansukker.fi**



Reseptit: Teresa Välimäki

Kuvat: Reeta Vartiainen & Jenni Virta

TÄHTIANISSIMA

Noin 4 litraa

2 luomusitruunaa

2-3 tähtianista

4 l vettä

250 g Dansukker Fariinisokeria tai Luomufariinisokeria

250 g Dansukker Taloussokeria tai Luomusokeria

1/5 tl tuorehiivaa (pieni herneen kokoinen pala)

PULLOTUKSEEN

rusinoita

Dansukker Taloussokeria tai Luomusokeria

Pese sitruunat huolellisesti. Kuori talteen keltainen kuoriosia ja purista mehu.

Kiehauta 2 l vettä, sitruunan keltainen kuoriosia ja tähtianikset isossa teräskattilassa. Nosta kattila levyltä ja sekoita sokerit joukkoon. Lisää sitruunamehu sekä loput vedestä kylmänä, anna jäähtyä kädenlämpöiseksi. Liuota hiiva nestetilkkään ja sekoita joukkoon.

Anna siman käydä huoneenlämmössä kannen alla noin 1 vrk.

Siivilöi sima ja kaada pulloihin, joiden pohjalla on 1 tl sokeria ja muutama rusina. Sulje pullot ja siirrä jääkaappiin. Sima on valmista noin viikossa, kun rusinat nousevat pintaan. Säilytä sima jääkaapissa ja käytä viikon kuluessa.

Huom! Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa. Älä kierrä korkkia liian tiukalle tai ilmaa pulloja välillä.



SIMASIIRAPPI

2 dl

1 luomusitruuna
4 dl vettä
3 dl Dansukker Luomufariinisokeria tai Fariinisokeria

Pese sitruuna huolellisesti. Kuori talteen keltainen kuoriosia ja purista mehu.

Kiehauta vesi, sokeri sekä sitruunamehu ja keltainen kuoriosia kattilassa. Keitä miedolla lämmöllä 20 minuuttia ilman kantta.

Anna siirapin jäähtyä ja siivilöi kuoret pois. Kaada simasiirappi puhtaaseen lasipurkkiin tai pulloon.

Säilytä simasiirappia jääkaapissa. Siirappi säilyy hyvänä muutaman viikon.

Resepti: yhteistyössä Sweet Food O'Mine & Dansukker

SIMA & TONIC

4:lle

1 dl katajanmarjalla maustettua simasiirappia
jäitä
6 dl tonic-vettä
koristeeksi pieni katajanoksa tai -marjoja

Valmista simasiirappi ohjeen mukaan ja lisää kattilaan muiden raaka-aineiden joukkoon 1 rkl murskattuja katajanmarjoja. Siivilöi katajanmarjat pois vasta jäähtyneestä siirapista, jolloin ne antavat parhaan maun siirappiin.

Täytä lasit puolilleen jäällä, lisää siirappi ja kaada päälle tonic-vesi. Sekoita ja koristele juomat.

PIKASIMA

Pane jääpaloja juomalasiin. Kaada päälle 1-2 rkl simasiirappia ja jatka maustamattomalla kombuchalla (tai kivennäisvedellä). Sekoita lusikalla kevyesti pohjasta saakka muutaman kerran. Jos pidät makeammasta simasta, lisää simasiirappia.

Vinkki!

Mausta simasiirappia:
lisää kattilaan tähtianista, kanelitanko, neilikkaa tai pala inkivääriä. Siivilöi mausteet pois ennen pullottamista.



Perinteisen
siman ohje
pakkauksessa!





Lisää vappuherkkuja
ja simareseptejä
osoitteessa:
www.dansukker.fi

Dansukker Fariinisokereilla teet vapun maistuvimmat simat!

Tuttu Dansukker Fariinisokeri on perinteisen vappusiman ehdoton ainesosa. Herkullinen sima syntyy myös Dansukker Luomufariinisokerilla. Se on maultaan perinteistä fariinisokeria hieman miedompi.

www.dansukker.fi

 /IhanItseTehty

 /dansukkersuomi

Suomen Sokeri Oy
Sokeritehtaantie 20
02460 Kantvik

Kuluttajapalvelu
puh. 0800 0 4400 (klo 12-15)
kuluttajapalvelu@dansukker.fi



 Ilmastoneutraali
Painotuote
ClimatePartner.com/16132-2202-1005

**Dan
Sukker** 