

Marjasima

6–7 dl mustaherukoita, mustikoita tai punaherukoita
250 g Dansukker Fariinisokeria
250 g Dansukker Taloussokeria
4 l vettä
½ tl tuoretta hiivaa (herneen kokoinen pala)

Pullotukseen
sokeria, rusinoita

1. Survo marjat kevyesti.
2. Kuumenna 1 l vettä kiehuvaaksi. Lisää joukkoon marjat ja sokerit. Anna kiehahtaa. Lisää joukkoon 3 l kylmää vettä.
3. Jäähdytä kädenlämpöiseksi ja liuota hiiva joukkoon. Anna juoman käydä huoneenlämmössä seuraavaan päivään.
4. Siivilöi ja pullota sima. Pane jokaiseen pulloon muutama rusina ja teelusikallinen sokeria.
5. Säilytä marjasima jääkaapissa. Sima on valmista juotavaksi muutaman päivän kuluttua pullotuksesta, kun rusinat ovat nousseet pintaan. Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, älä käytä liian tiukkaa korkkia.

Katso lisää
simareseptejä: dansukker.fi

Passionsima

4 l vettä
250 g Dansukker Fariinisokeria
250 g Dansukker Taloussokeria
4 passionhedelmää
1 ruukku sitruunamelissaa
½ tl tuorehiivaa (herneen kokoinen pala)

Pullotukseen
sokeria, rusinoita

1. Mittaa sokerit puhtaaseen isoon astiaan. Kiehauta puolet vedestä ja kaada sokerien päälle. Puolita passionhedelmät ja lusikoi joukkoon niiden sisus. Lisää sitruunamelissan varret sekä loput vedestä. Anna jäähtyä kädenlämpöiseksi ja lisää sitten nestetilkkään liuotettu hiiva. Anna siman käydä huoneenlämmössä noin 1 vrk.
2. Siivilöi ja pullota sima. Lisää jokaiseen pulloon 1 tl sokeria ja muutama rusina. Laita pullo jääkaappiin. Sima on valmista vajaassa viikossa, kun rusinat nousevat pintaan. Säilytä sima jääkaapissa ja käytä noin viikon kuluessa. Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, älä käytä liian tiukkaa korkkia.



Näin helppoa on siman valmistus, katso video!



Suomen Sokeri Oy
Sokeritehtaantie 20, 02460 Kantvik
Kuluttajapalvelu puh. 0800 0 4400 (klo 12–15)
kuluttajapalvelu@dansukker.fi
www.dansukker.fi
www.facebook.com/IhanItseTehty



Simasuun suosikit!

Parhaat itse tehdyt vappusimat.



dansukker.fi

Muistatko miten hyvältä itse tehty sima maistuu?

Siman tekeminen on lähestyvän vapunvieton varmin merkki ja juhlan perinteisin makuelämys. Simareseptiä tuunaamalla tuttu juhla juoma saa uudenlaista tunnelmaa. Simanteosta ylijäävä fariinisokeri kannattaa käyttää meheviin vappuleipomuksiin. Hauskaa vappua!



Perinteinen sima

4 l vettä
250 g Dansukker Fariinisokeria
250 g Dansukker Taloussokeria
1-2 sitruunan mehu
½ tl tuorehiivaa (herneen kokoinen pala)

Pullotukseen
sokeria, rusinoita

1. Kiehauta puolet vedestä ja kaada sokerien päälle. Lisää loput vedestä sekä sitruunamehu joukkoon, anna jäähtyä kädenlämpöiseksi. Liuota hiiva nestetilikkaan ja sekoita nesteeseen. Anna käydä huoneenlämmössä noin 1 vrk.
2. Pullota sima. Lisää pulloihin 1 tl sokeria ja muutama rusina.
3. Sima on valmista, kun rusinat nousevat pintaan. Viileässä valmistumisaika on noin viikko, huoneenlämmössä noin 3 päivää. Säilytä sima viileässä ja käytä noin viikon kuluessa. Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, älä käytä liian tiukkaa korkkia.

VINKKI! Käyttämällä pelkästään fariinisokeria (500 g), saat tummempaa simaa.

Fariinimarengit

n. 12 kpl

2 kananmunan valkuaisista
2 dl (125 g) Dansukker Fariinisokeria
2 tl Dansukker Vaniljasokeria
1 tl perunajauhoja
½ tl leivinjauhetta

Pinnalle
Dansukker Fariinisokeria

1. Vatkaa huoneenlämpöisiä valkuaisia hetki ilman sokereita, lisää sokerit vähitellen ja jatka vatkaamista, kunnes vaahto on kuohkeaa. Lisää perunajauhot ja leivinjauhe vatkauksen loppuvaiheessa.
2. Pursota marengit leivinpaperoidulle uunipellille. Ripottele päälle fariinisokeria. Kypsennä uunissa 100-110 asteessa noin 60 minuuttia, tai kunnes marenki on pinnaltaan rapea ja sisältä vielä pehmeä. Anna kuivua huoneenlämmössä seuraavaan päivään.



Gluteenittomat munkit

20-22 kpl

2 ½ dl maitoa
½ palaa (25 g) hiivaa
2 tl psylliumia
¾ tl suolaa
1 ½ dl Dansukker Fariinisokeria
2 tl Dansukker Vaniljasokeria
2 tl jauhettua kardemummaa
noin 6 dl gluteenitonta jauhoseosta
100 g voita tai margariinia
1 kananmuna

Paistamiseen
1 ½ l rypsiöljyä

Sokerointiin
Dansukker Siro erikoishienoa sokeria

1. Leivo munkit huoneenlämpöisistä aineksista. Yleiskone on hyvä apuväline gluteenittoman munkkitaikinan teossa.
2. Lämmitä maito (37-40°) ja murena hiiva joukkoon. Lisää psyllium hyvin sekoittaen ja anna turvota 5-10 minuuttia. (Peitä ja pidä taikinakulho mielellään sen aikaa kädenlämpöisessä vesihauteessa, että seos pysyisi lämpimänä.)
3. Sekoita suola, fariinisokeri, vaniljasokeri ja kardemumma joukkoon. Lisää ensin hiukan yli puolet jauhoista vatkatun ja jatka vatkaamista pari minuuttia. Lisää pehmeä tai puoliksi sulanut rasva ja kananmuna sekä loput jauhot vähitellen hyvin sekoittaen joukkoon. Vaivaa taikinaa kunnes se alkaa irrota taikinakulhon reunoista eikä tartu enää paljon sormiin. Taikinan on oltava pehmeää ja kevyesti kimmoisaa.
4. Ripottele työpöydälle ohut kerros gluteenitonta jauhoseosta. Kumoa taikina ja jaa se 20-22 palaan. Pyörittele palat pulliksi työpöydällä tai jauhotettujen käsien välissä. Tee pulliin sormella reikä ja pyöritä sitä varovasti suuremmaksi. Peitä munkit liinalla ja anna kohota lämpimässä paikassa noin 30-40 minuuttia.
5. Kuumenna öljy 170-180 asteeseen. Paista munkit upporasvassa, käännä paiston puolivälissä. Nosta munkit keittiöpihdeillä tai kahden haarukan avulla ensin muutamaksi sekunniksi talouspaperin päälle valumaan ja sokeroi sitten molemmilta puolilta. Tarjoa lämpiminä tai jäähtyneinä.

Lime-rosmariinisima

4 l vettä
250 g Dansukker Fariinisokeria
250 g Dansukker Taloussokeria
4 limettä
6 vahvaa oksaa rosmariinia
½ tl tuorehiivaa (herneen kokoinen pala)

Pullotukseen
sokeria, rusinoita

1. Mittaa sokerit puhtaaseen isoon astiaan. Kiehauta puolet vedestä ja kaada sokerien päälle. Leikkaa kahden hyvin pestyn limetin vihreä kuoriosia terävällä kuorimaveitsellä lastuiksi. Purista kaikista limeistä mehu. Sekoita kuorilastut ja mehu sokeriliemen joukkoon. Lisää rosmariininoksat sekä loput vedestä. Anna jäähtyä kädenlämpöiseksi ja lisää sitten nestetilikkaan liuotettu hiiva. Anna siman käydä huoneenlämmössä noin 1 vrk.
2. Siivilöi ja pullota sima. Lisää jokaiseen pulloon 1 tl sokeria ja muutama rusina. Laita pullot jääkaappiin. Sima on valmista

vajaassa viikossa, kun rusinat nousevat pintaan. Säilytä sima jääkaapissa ja käytä noin viikon kuluessa.

Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, älä käytä liian tiukkaa korkkia.



Fariinipannarit *12-14 kpl*

2 ½ dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
½ dl Dansukker Fariinisokeria
puolikkaan sitruunan kuori raastettuna
riippaus suolaa
1 kananmuna
4 dl maitoa
½ dl voita sulatettuna

Lisäksi
muffinivuokia

Tarjoiluun
Dansukker Vaaleaa siirappia
tuoreita marjoja

1. Mittaa kulhoon vehnä jauhot, leivinjauhe, sokeri, sitruunan kuoriraaste ja suola. Vatkaa joukkoon maito, kananmuna ja sulatettu voi. Anna turvota hetki.
2. Paista pannarit muffinivuoissa 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia. Tarjoa vaalean siirapin ja tuoreiden marjojen kera.

