

JUOMIA LUONNONTUOTTEISTA JA KORISTELUA LUONNONTUOTTEILLA

Anikó Lehtinen, Laurea AMK



Opit 2018-2025

- Kolmevuotinen villiyrттien kaupallistamisprojekti 4H:n kanssa - tavoitteena lisätä ravintolasektorin villiyrттikäyttöä
- Villiyrттiopintojakso Laurea 2018-2022 - tavoitteena saada elämysalan opiskelijat innostumaan villiyrттeistä.
- Villiyrtti- ja Lähiöruoka -opintojaksot 2022-2024 3AMK (Laurea, Haaga-Helia ja Metropolia) - tavoitteena saada usean eri opinto-ohjelman opiskelijat innostumaan villiyrттeistä ja käyttämään niitä osana tulevaisuuden työpaikkojaan.
- Yhteistyö Suomen Baarimestareiden, Suomen keittiömestareiden kanssa - tavoitteena levittää villiyrtti-innostusta ammattilaisten pariin.



Tavoitteet:

- Käyttää yleisimpiä, helposti tunnistettavia villiyrtejä mahdollisimman mittavia määriä, niin että myös niiden poiminta voisi olla kaupallisesti mahdollista.
- Käyttää villiyrtejä elintarvikkeisiin, joita kulutetaan paljon.
- Viedä villiyrttioppeja helposti eteenpäin - helpot valmistusohjeet.
- Tehdä villiyrteistä tuttuja juomavalmistajille.



Fokusyrtit ja tuotteet

- Kokeilujen kautta fokusyrteiksi muodostunut:
- Maitohorsma
- Kuusenkerkkä
- Villivadelmanlehti
- Orvokki
- Vuohenputki
- Fokustuotteet:
- Maitohorsmasiirappi
- villivadelmanlehtiöljy -ja tee
- Orvokkisiirappi ja -uutos
- Kuusenkerkkäuutos
- Maitohorsma- ja vuohenputkiolut



BarLaurean oma olut, 3 erilaista pale ale –olutta, mukana siankärsämö, kuusenkerkkä, vuohenputki, maitohorsma ja saksankirveli yhteistyössä Perhon Panimon kanssa. - > miten käyttää oluessa: humalan tavoin, keitossa ja käymisessä.





BarLaurean oma limonadi, pihlajanmarja- , omena
ja maitohorsma, yhteistyössä Natural Drink
Factoryn kanssa - miten käyttää,
kylmävesiuutoksena tai siirappina.

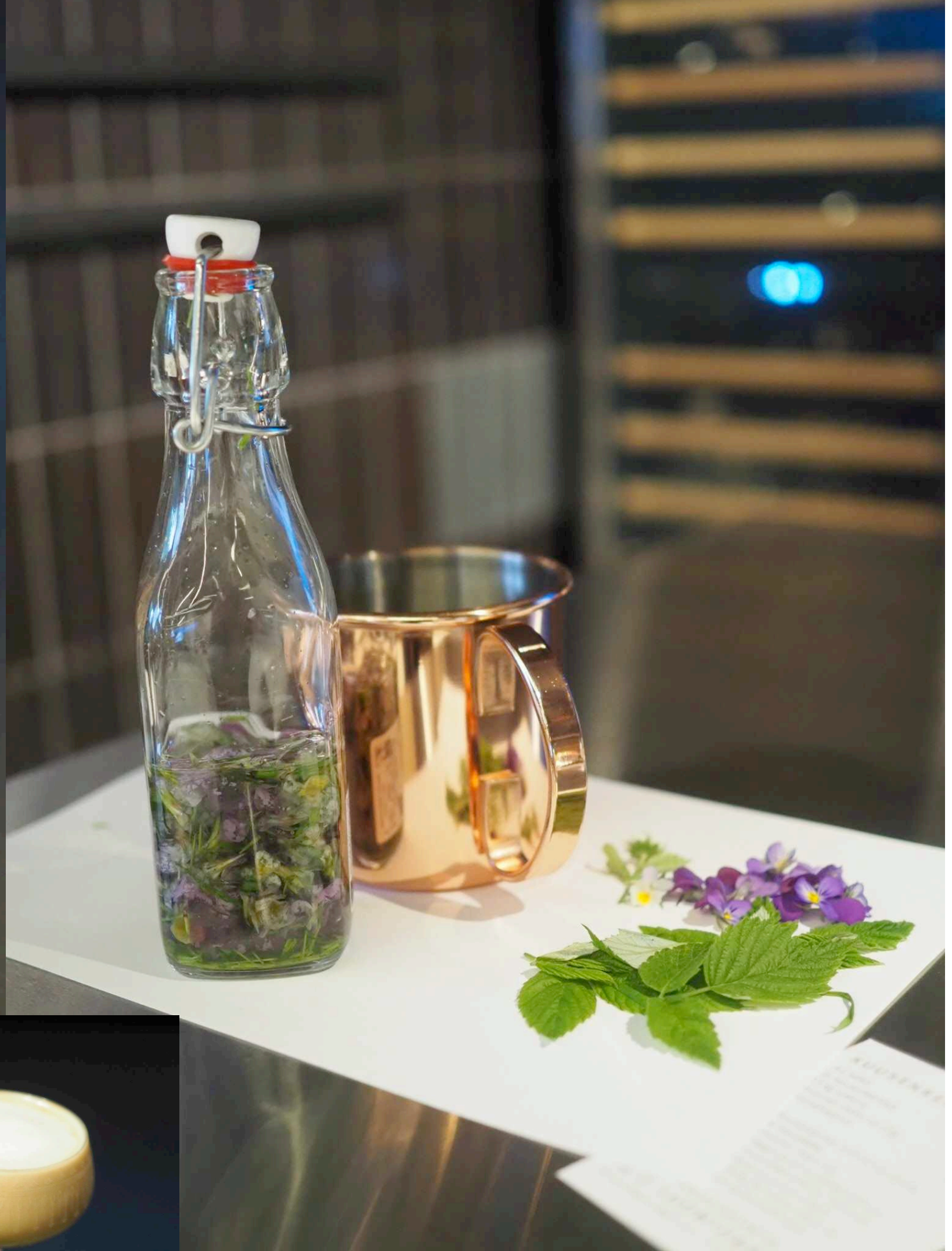
FinnBar ja Matkamessut mocktail
–maistatus yhteistyössä Suomen
Baarimestarit - miten käyttää,
sekä koristeena, uutoksina että
siirappina





Villiyrттiteekombuchtsa,
nokkos/maitohorsma/
villivadelmanlehti tee mustan
teen korvikkeena.





**Villiyrtti-
cocktailworkshop 2023**
Kaikki yleisimmät tavat:
siirappi, uutos, kuivaus,
suola

Villiyrttimocktailit



Laurean signature: Karpalomehu, maitohorsmasiirappi, orvokkisiirappi ja sooda. Kauden villiyrtilit koristeena.





Villiyrttisahti - käyttö
humalan tapaan.





Opiskelijoiden villiyrttiannoksia
- käyttö myös koristeena.





Villiyrttijooga Ivana Helsinki
smoothiet, villivadelmaöljy
ja maitohorsmasiirappi





Käyttö osana elämystä - yrtit maistellaan ensin yksin, sitten samat oluessa ja eri tuotteissa.



Villiyrtti-oluttasting, metsäteemalla.





Oma käyttö, reseptit meille,
valittiin kuvan perusteella.



Villiyrttcocktailkisa baarimestareille





Eräs onnistumisista - orvokkisiirappi ja -uutos



Missä käyttää

- Kokeilujen kautta hyviä:
- Olut, humalan sijaan
- Sahti
- Kombucha
- Gin
- Akvavit
- Katkerot
- Siirapit
- Uutokset
- Tinktuurat
- Kuivaus
- Suolat
- Koristeet
- Mehuna
- Teenä



Nokkosvihreä

4 cl ananasmehu

4 cl nokkossiirappi

1,5 cl limemehu

Sekoita ainekset ja kaada jäiden
päälle.



Karpalo

4 cl maitohorsmasiirappia
Hyppysellinen suolaa
1 cl limemehua
6 cl karpalomehu
4 cl villivadelmalehtiteetä

Sekoita ainekset ja kaada jäiden
päälle.



Maitohorsmasiirappi

3 dl vettä

3 dl sokeria

3 dl villiyrtejä

Keitä kattilassa 10 minuuttia ja anna jäähtyä. Siivilöi ja laita desinfioituihin pulloihin. Säily viileässä monta viikkoa. Käytä soodaveden kanssa makusiirapiksi, vaniljajäätelön päälle tai grilliruokien marinadin osaksi.

1.Mittaa kattilaan saman verran sokeria ja vettä. Kuumenna, kunnes sokeri sulaa veden joukkoon ja siirapista tulee kirkasta.

2.Pullota siirappi steriiliin pulloon. Jäähdytä ennen käyttöä.

3.Säilytä sokerisiirappia jääkaapissa.

Siirappia ei kannata keittää kauan, koska silloin sen väri muuttuu ruskeaksi.



YRTTITEET

- Yrttitee voi olla valmistustavasta riippuen joko haude tai keite. Kuumassa vedessä haudutettua teetä valmistetaan yleensä kasvien lehdistä ja kukista; kasvin muista kovemmista osista tehdään puolestaan keitettä tai kylmähaudetta.
- Yrttiteet voidaan nauttia sisäisesti kuumana tai kylmänä juomana tai niistä voidaan valmistaa ulkoisesti vaikuttavia kylpyjä ja kääreitä.
- Haude (infuusio) valmistetaan tuoreista tai kuivatista yrteistä. Yrtit murskataan ja niitä haudutetaan lähes kiehuvässä vedessä kannen alla 5-20 minuuttia. Tuoretta yrttiä tarvitaan ruokalusikallinen, kuivattua yrttiä riittää ½ - 1 tl teekupillista kohti.
- Kylmähaude (maseraatio) tehdään yleensä kasvin juurista, kuoresta, siemenistä, hedelmistä tai esim. jäkälistä. Murskattujen kasvinosien annetaan seistä huoneenlämpöisessä vedessä 6-12 tuntia, minkä jälkeen ne sihdataan pois hauteesta. Seosta ei lämmitetä lainkaan.
- Keite (decocta) valmistetaan myös yleensä juurista, kuoresta, siemenistä tai hedelmistä. Kuivattua yrttiä tarvitaan 1-2 tl teekupilliseen vettä. Murskattuja kasvinosia liotetaan huoneenlämpöisessä vedessä 6-12 tuntia, minkä jälkeen seosta keitetään muutamia minuutteja. Sitä voidaan myös hauduttaa vielä keiton jälkeen.
-

UUTTEET

- Uute (tinktuura) valmistetaan uuttamalla murskattua kasvimassaa vahvassa (40-60%) alkoholissa.
- Uuttosuhde on painon mukaan 1 osa kasvia ja 2-5 osaa alkoholia; kuivatut yrtit vaativat yleensä 4-5 osaa alkoholia.
- Uutosta sekoitetaan päivittäin ja noin kahden viikon kuluttua seos siivilöidään ja suodatetaan esim. kankaan läpi. Uute puristellaan talteen kasvimassasta mahdollisimman tarkkaan.
- Voi tehdä myös pikana - > tuoreista yrteistä ja suurempi kasvisuhde

.

ÖLJYT

- Öljyjen valmistuksessa murskatut kasvinosat (esim. kuisman tai ukontulikukan kukinnot) pannaan lasipurkkiin ja peitetään mieluiten oliiviöljyllä, myös auringonkukka- ja rypsiöljy kelpaavat. Kanneksi asetetaan pyyhe, jotta kosteus pääsee haihtumaan pois. Purkki pannaan aurinkoiselle ikkunalle, missä sisältöä sekoitetaan päivittäin.
- Noin kahden viikon kuluttua öljy on valmis siivilöitäväksi. Jos halutaan nopeuttaa öljyn tekoa, yrtit ja öljy pannaan uuninkestävään vuokaan ja seosta haudutetaan uunissa 50-70 °C:ssa 1-2 vuorokautta.