



Kurkku kutsuu seurakseen hyvän säilötteen



Askaisten Prännärin kolme herkullista säilötemakua

Perinteikästä ja uutta makua ruokapöytään.



Seuramies

Valkosipulinen mausteseos herkkukurkuille. Säilötteessä on valkosipulin lisäksi rose- ja mustapippuria. Voit lisätä myös tuoreita valkosipulinkynsiä maun mukaan.

Tavis

Perinteinen mausteseos, jossa tuttu makumaailma maustepippurilla ja sinapinsiemenillä. Voit tuunata lisää makua vaikkapa piparjuurella, tillillä tai viinimarjan lehdillä.



Chilli

Cooliin kurkkutteluun chilin ystäville. Maltillisesti chilillä maustettu mausteseos, jota voit vahvistaa tuoreella chilillä. Säilötteessä on rose- ja mustapippuria.



Ainesosat on kerrottu tarkemmin tuoteselosteessa.

Kotitekoiset maustekurkut Askaisten Prännärin tapaan

3–5 kiloa avomaankurkkuja

Liemi allaolevan ohjeen mukaan

Lisäksi viinimarjan tai tammen lehtiä ja kruunutilliä

Valitse tuoreita ja napakoita avomaankurkkuja, joissa on ehjä pinta. Pese kurkut huolella esimerkiksi juuresharjalla. Huuhtelee myös lehdet. Huolehdi, että työvälineet, säilömispurkit ja niiden kannet ovat puhtaita.

Lado kurkut (kokonaisina, lohkoina tai viipaleina) lasipurkkeihin. Voit laittaa kurkkujen lomaan viinimarjan- tai tammenlehtiä. Kierrä päällimmäiseksi purkkiin kruunutillin kukintoja ja varsia, nekin antavat makua maustekurkuille. Lopuksi valmista mausteseosliemi.

Liemi

2,5 litraa vettä

7 desilitraa väkiviinaetikkaa

5,5 desilitraa sokeria

1 pussi Askaisten Prännärin kurkkusäilötettä

Mittaa kattilaan vesi ja sokeri ja kuumenna kiehuvaaksi. Lisää kuumaan liemeen etikka ja kurkkusäilötemausteseos. Sekoita niin, että mausteseoksen suola sekoittuu liemeen. Kaada liemi kurkkujen päälle purkkeihin niin, että kurkut peittyvät kokonaan. Anna purkkien jäähtyä ja sulje sitten kannet tiiviisti. Siirrä kurkkupurkit viileään tekeytymään ja saamaan makua. Jo kahden viikon kuluttua pääset maistelemaan satoa. Säilytä maustekurkut viileässä, jossa ne säilyvät kuukausia, jos eivät tule ennen syödyiksi.

Voit käyttää maustekurkkuja talven herkutteluun arkiruokien maukkaana lisukkeena, rouskuvana cocktailpalana sellaisenaan, blinipöydässä, salaateissa tuomaan mehevyyttä ja makua tai hampurilaisten ja grilliherkkujen raikkaana kaverina. Säilöntäliemi on myös oiva makuaines keittoihin ja kastikkeisiin.

Vinkki

Tee kurkkusäilykepurkit kauniiksi etiketeillä ja kansien koristelulla, ja anna omatekoisena lahjana herkkuja arvostavalle ystävällesi.

ASKAISTEN PRÄNNÄRI
VILLNÄS BRÄNNARÉ

Ruohosenmaantie 127, 21240 Askainen
askaistenprannari@gmail.com

Askainen tunnetaan paitsi Suomen marsalkka C. G. E. Mannerheimin syntymäkodista Louhisaaren kartanolinnasta, myös erityisestä kurkkuhistoriastaan.

Askainen on perinteikstä avomaankurkun viljelyseutua. Auringon hellimillä rinnepelloilla kurkut viihtyvät ja kasvavat maukkaiksi. Syyskesällä lämmin meri pidentää kasvukautta. Parhaimpina vuosina 1980-luvulla Askaisissa viljeltiin huomattava osa Suomessa säilötyistä maustekurkuista, silloin rannikon pellot tuottivat jopa miljoonan kilon kurkkusadon. Askaisissa on järjestetty jo vuosikymmeniä Kurkkumarkkinat elokuun toisena lauantaina.

