

  
Dan  
Sukker

*Simasuiden*  
**SUOSIKIT**

PARHAAT ITSETEHDYT SIMAT







## Tumma appelsiinisima

Noin 4 l  
1 vrk + n. 7 vrk

2 luomuappelsiinia  
500 g Dansukker Fariinisokeria  
4 l vettä  
1/2 sitruunan mehu  
1/5 tl tuorehiivaa (noin herneen kokoinen pala)  
Pullotukseen: sokeria, rusinoita

1. Pese appelsiinit huolellisesti. Leikkaa oranssi kuoriosa talteen kuorimaveitsellä ja purista mehu.
2. Mittaa teräskattilaan 1 dl fariinisokeria ja 1 dl vettä. Lisää joukkoon appelsiinien kuoret ja mehu, kiehauta ja keittele seosta miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia.
3. Lisää puolet vedestä, kiehauta ja sekoita sokeri joukkoon. Lisää sitruunamehu.
4. Kaada liemi isoon astiaan ja sekoita jäljellä oleva kylmä vesi joukkoon. (Jos käyttämäsi kattila on tarpeeksi iso, voit toki sekoittaa liemen ja veden suoraan siinä.)
5. Anna seoksen jäähtyä kädenlämpöiseksi. Sekoita hiiva nestetilkkään ja sekoita joukkoon. Anna siman käydä huoneenlämmössä noin vuorokausi.
6. Siivilöi ja pullota sima puhtaisiin pulloihin. Lisää pulloihin 1 tl sokeria ja muutama rusina. Pane pulloit jääkaappiin ja anna siman käydä noin viikko.
7. Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, älä käytä liian tiukkaa korkkia.

Sima on valmista, kun rusinat nousevat pintaan.  
Säilytä sima jääkaapissa ja käytä noin viikon kuluessa.

Resepti / Blogi: Chocochili





## Perinteinen sima

Noin 4 l  
1 vrk + n. 7 vrk

4 l vettä  
250 g Dansukker Fariinisokeria  
250 g Dansukker Taloussokeria  
1-2 sitruunan mehu  
1/5 tl tuorehiivaa (herneen kokoinen pala)  
Pullotukseen: sokeria, rusinoita

1. Kiehauta puolet vedestä isossa teräskattilassa. Nosta kattila levyltä ja sekoita sokerit joukkoon.
2. Lisää sitruunamehu ja loput vedestä, anna jäähtyä kädenlämpöiseksi.
3. Liuota hiiva nestetilkkaan ja sekoita joukkoon. Anna siman käydä huoneenlämmössä noin 1 vrk.
4. Pullota sima puhtaisiin pulloihin. Lisää jokaiseen pulloon 1 tl sokeria ja muutama rusina. Sima on valmista, kun rusinat nousevat pintaan. Viileässä (jääkaapissa) valmistumisaika on noin viikko, huoneenlämmössä noin 3 päivää.

Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, älä käytä liian tiukkaa korkkia. Säilytä sima jääkaapissa ja käytä noin viikon kuluessa.



**VINKKI!**

Jos haluat tummempaa simaa, käytä yksinomaan Fariinisokeria (500 g).





## Granaattiomenasima

Noin 4 l  
1 vrk + n. 5-7 vrk

*1 ison kypsän granaattiomenan siemenet  
2 sitruunan mehu  
4 l vettä  
250 g Dansukker Fariinisokeria  
250 g Dansukker Taloussokeria  
1/5 tl tuorehiivaa (herneen kokoinen pala)  
Pullotukseen: sokeria, rusinoita*

1. Poista granaattiomenasta siemenet mehuineen isoon kulhoon. Lisää sitruunamehu.
2. Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja kaada se siemenien päälle. Sekoita sokerit joukkoon. Anna jäähtyä kädenlämpöiseksi.
3. Liuota hiiva nestetilkkään ja sekoita joukkoon. Anna siman käydä huoneenlämmössä noin vuorokausi.
4. Siivilöi ja pullota sima puhtaisiin pulloihin. Lisää pulloihin 1 tl sokeria ja muutama rusina. Anna siman käydä jääkaapissa 5-7 päivää. Sima on valmista, kun rusinat nousevat pintaan.

Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, älä käytä liian tiukkaa korkkia. Säilytä sima jääkaapissa ja käytä noin viikon kuluessa.

**Huom!** Kun avaat pullon ensimmäistä kertaa, sima saattaa kuohua runsaasti.

*Resepti / Blogi: Peggy'n pieni punainen keittiö*





Marij





## Marjasima

Noin 4 l  
1 vrk + n. 3-4 vrk

6-7 dl kotimaisia  
mustaherukoita, mustikoita  
tai punaherukoita (pakaste)  
250 g Dansukker Fariinisokeria  
250 g Dansukker Taloussokeria  
4 l vettä

1/5 tl tuoretta hiivaa (herneen kokoinen pala)  
Pullotukseen: sokeria, rusinoita

1. Survo marjat kevyesti.
2. Kuumenna 1 l vettä kiehuvaaksi teräskattilassa. Lisää joukkoon marjat ja sokerit. Anna kiehahtaa. Lisää joukkoon 3 l kylmää vettä.
3. Anna jäähtyä kädenlämpöiseksi. Liuota hiiva nestetilkkään ja sekoita joukkoon. Anna siman käydä huoneenlämmössä seuraavaan päivään.
4. Siivilöi ja pullota sima puhtaisiin pulloihin. Lisää jokaiseen pulloon 1 tl sokeria ja muutama rusina. Pane pulloit jääkaappiin. Sima on valmista juotavaksi muutaman päivän kuluttua pullotuksesta, kun rusinat ovat nousseet pintaan.

Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, älä käytä liian tiukkaa korkkia. Säilytä sima jääkaapissa ja käytä noin viikon kuluessa.





## Lime- rosmariinisima

Noin 4 l  
1 vrk + n. 7 vrk

4 luomulimettä

5-6 vahvaa rosmariinin oksaa

250 g Dansukker Fariinisokeria

250 g Dansukker Taloussokeria

4 l vettä

1/5 tl tuorehiivaa (herneen kokoinen pala)

Pullotukseen: sokeria, rusinoita





1. Pese limetit hyvin. Leikkaa kahden limetin vihreä kuoriossa terävällä kuorimaveitsellä lastuiksi. Purista kaikista limeteistä mehu. Huuhtelee rosmariininoksat huolellisesti kylmällä vedellä.
2. Kuumenna puolet vedestä kiehuvaaksi isossa teräskattilassa. Lisää limettien kuoret ja rosmariini joukkoon, kiehauta. Ota kattila liedeltä ja sekoita sokerit joukkoon. Lisää limettimehu ja loput vedestä.
3. Anna siman jäähtyä kädenlämpöiseksi. Liuota hiiva nestetilkkään ja sekoita joukkoon. Anna siman käydä huoneenlämmössä noin 1 vrk.
4. Siivilöi ja pullota sima puhtaisiin pulloihin. Lisää jokaiseen pulloon 1 tl sokeria ja muutama rusina. Pane pulloet jääkaappiin. Sima on valmista vajaassa viikossa, kun rusinat nousevat pintaan.

Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, älä käytä liian tiukkaa korkkia. Säilytä sima jääkaapissa ja käytä noin viikon kuluessa.





## Chili- inkiväärisima

Noin 2 l  
1 vrk + n. 7 vrk

*noin 2-3 cm pala tuoretta inkivääriä  
2 punaista chiliä  
1 luomusitruunan kuori ja mehu  
125 g Dansukker Fariinisokeria  
125 g Dansukker Taloussokeria  
2 l vettä  
tuorehiivaa, pienen herneen kokoinen pala  
Pullotukseen: sokeria, rusinoita*

### VINKKI!

Jos haluat vahvemman  
chilin maun, silppua chilit  
halkaisemisen jälkeen.



1. Kuori ja raasta inkivääri. Pese chilit ja sitruuna huolellisesti. Halkaise chilit ja poista siemenet. Leikkaa sitruunan keltainen kuoriosataltteen kuorimaveitsellä ja purista mehu.
2. Kuumenna vesi kiehuvaiksi teräskattilassa. Lisää inkivääri, chili ja sitruunankuoret, kiehauta. Ota kattila liedeltä ja sekoita sokerit joukkoon. Lisää sitruunamehu.
3. Anna liemen jäähtyä kädenlämpöiseksi. Liuota hiiva pieneen nestetilkkään ja sekoita joukkoon. Peitä kannella ja anna siman käydä huoneenlämmössä noin vuorokausi.
4. Siivilöi ja pullota sima puhtaisiin pulloihin. Lisää pulloihin 1 tl sokeria ja muutama rusina. Pane pulloit jääkaappiin ja anna siman käydä noin viikko.

Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, älä käytä liian tiukkaa korkkia. Sima on valmista, kun rusinat nousevat pintaan. Säilytä sima jääkaapissa ja käytä noin viikon kuluessa.

*Resepti / Blogi: Sweet food o mine*







# Fariinimunkit

24–28 kpl

5 dl maitoa  
1 pala (50 g) hiivaa  
2–2 ½ dl Dansukker Fariinisokeria  
1 tl suolaa  
2 tl jauhettua kardemummaa  
900 g vehnäjauhoja  
150 g voita tai margariinia

Paistamiseen: 1 ½ l rypsiöljyä  
Sokerointiin: Dansukker Siro erikoishienoa sokeria

1. Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Sekoita fariinisokeri, suola ja kardemumma joukkoon. Lisää puolet jauhoista ja vatkaa seosta pari minuuttia. Lisää huoneenlämpöinen rasva, loput jauhot ja alusta kulhon laidasta irtoava, pehmeä taikina. Peitä ja kohota kaksinkertaiseksi.
2. Ripottele työpöydälle ohut kerros jauhoja, kumoa taikina ja pyörittele se pulliksi. Kohota pullat liinalla peitettynä.
3. Kuumenna öljy 170 asteeseen. Pyöräytä pulliin reikä sormilla. Paista munkit upporasvassa, käännä paiston puolivälissä. Nosta kypsät munkit talouspaperin päälle hetkeksi valumaan. Sokeroi munkit molemmilta puolilta. Tarjoa lämpiminä tai jäähtyneinä.

## VINKKI!

### TUOREITA MUNKKEJA PAKASTIMESTA

Pakasta upporasvassa paistetut, jäähtyneet munkit välittömästi ilman sokerointia.

Tarjoilu:

Laita jäiset munkit kylmään uuniin, säädä lämpötila 200 asteeseen. Kun uuni on saavuttanut lämpötilan, munkit ovat sulaneet ja lämpimiä. Sokeroi munkit ennen tarjoilua.



Siron pienet sokerikiteet tarttuvat hyvin munkkien pintaan ja antavat herkullisen ulkonäön.



 Dan  
Sukker

Suomen Sokeri Oy, 02460 Kantvik  
Kuluttajapalvelu:  
puh. 0800 0 4400 (klo 12-15)  
kuluttajapalvelu@dansukker.fi

-  [www.facebook.com/ThanItseTehty](https://www.facebook.com/ThanItseTehty)
-  [instagram.com/dansukkersuomi](https://www.instagram.com/dansukkersuomi)
-  [fi.pinterest.com/dansukkersuomi](https://www.pinterest.com/dansukkersuomi)
-  [youtube.com/dansukkersuomi](https://www.youtube.com/dansukkersuomi)

