



Kuvia toimitukselliseen käyttöön: [www.akvamariini.fi/suomensokerimedia](http://www.akvamariini.fi/suomensokerimedia)

## Hillotrendi voimistuu: Pieni hillosatsi syntyy hetkessä

Suomen Sokerin teettämän kyselytutkimuksen mukaan hilloamisen suosio kasvaa suomalaisissa kotitalouksissa. Kyselyyn vastanneista yli puolet pitää hillon tekemistä helppona ja erityisesti nuoret aikuiset ovat kiinnostuneita trendikkäiden chutney-lisäkkeiden tekemisestä. Perinteiset marjahillot pitävät pintansa jälkiruokien kumppanina, mutta uudenlaiset maut, chutneyt ja curdit tuovat vaihtelua sekä herkutteluun että ruoanvalmistukseen. Basilika maustaa esimerkiksi keväisen appelsiini-vaniljahillon, ja pakastemustikoista syntyvä marmeladi saa uusia vivahteita katajanmarjasta ja viskistä. Hilloa valmistuu pienkeittiössäkin helposti kätevä määrä viikonlopun herkutteluaamupalalle tai vieraille tarjottavaksi.

Suomen Sokerin Taloustutkimuksella teettämän tutkimuksen mukaan hillon tekemistä ei pidetä vanhanaikaisena. Päinvastoin yhä useamman mielestä hilloaminen on myös helppoa, eikä sen koeta vievän liikaa aikaa.

*– Uuden tutkimuksemme mukaan hillon tekeminen kiinnostaa selvästi ihmisiä. Tulosten perusteella näyttäisi siltä, että ylipäätään marjojen ja hedelmien säilöntä on huomattavasti suositumpaa kuin kolme vuotta sitten. Hillojen tekijät ovat myös kiinnostuneet uusista resepteistä ja raaka-aineista ja heistä liki 80 % joko valmistaa hilloja yhteistuumin tai keskustelee niiden tekemisestä lähipiirissä. Modernissa keittiössä syntyvät uudenmakuisten hillojen lisäksi esimerkiksi erilaiset chutneyt ja curdit jännittäville mausteilla. Tutkimustulosten mukaan nuoret aikuiset ovat keskimääräistä kiinnostuneempia uudenlaisten chutney-lisäkkeiden tekemisestä, Suomen Sokerin markkinoinnin suunnittelupäällikkö Inari Kettula kertoo.*

### Hillopurnukka – ei koko kellarillista, kiitos

Perinteisellä **Dansukker Hillosokerilla** hillon valmistaminen onnistuu talvellakin helposti ja vaivattomasti; sokerin lisäksi tarvitaan vain pakastemarjoja tai hedelmiä ja hieman vettä.

**Dansukker Hillo-marmeladisokeri** sopii erityisen hyvin lihan kanssa käytettäville hilloille, sillä sen avulla hillosta tulee kiinteämpää ja vähemmän makeaa.

*– Hilloaminen ei vaadi valtavia kylmäsäilytystiloja tai suurta määrää syöjiä. Hilloa ei todellakaan tarvitse valmistaa kerralla koko vuodeksi, vaan sitä voi tehdä silloin kuin siltä tuntuu. Sinkkukeittiössäkin valmistuu näppärästi purkillinen hilloa juustojen seuraksi tai pääruoan viimeistelyyn. Myös kaupunkiasunnossa voi nauttia itse tekemisen ilosta vaivattomasti, kun valmistaa lempimakuaan tai kokeilee uusia raaka-aineita purkin tai pari, Kettula vinkkaa.*

### **Ikisuosikki omena taipuu myös chutneyksi**

Suurin osa kyselyyn vastanneista käyttää hilloja perinteisesti aamu- tai iltapalalla esimerkiksi puuron, paahtoleivän tai jogurtin kanssa sekä jälkiruokien lisukkeena ja leivonnaisten täytteenä. Kaksi kolmesta kruunaa kuitenkin myös pääruoat, lihat, linnut ja kalat, hillolla. Hedelmistä suosituin raaka-aine hillon valmistamiseen on kyselyn mukaan keustosuosikki omena, joka taipuu helposti myös liharuokien kumppaniksi. Chilillä ja inkiväärillä maustettu omenachutney maistuu esimerkiksi pariloitujen makkaroiden kanssa.

*– Omenachutneyn lisäksi myös mausteinen mustikkamarmeladi ja karpalo-banaanihillo toimivat liharuokien seurana. Hilloja voi valmistaa tutuista hedelmistä ja marjoista mausteita vaihtamalla. Erilaiset yrtit kuten basilika ja minttu tuovat vaihtelua makeisiin hilloihin, ja uusia raaka-aineita kokeilemalla voi taas löytää uusia käyttökohteita. Monet ovat jo löytäneet esimerkiksi viikunahillon juustojen kumppaniksi ja raikkaampien makujen ystävät taas tarjoavat jälkiruokien kanssa sitruspohjaisia hilloja. Itse tehty hillo on myös persoonallinen lahja: mausteisen ruoan ystävälle voi viedä tuliaisiksi chilistä potkua saavan purkin ja herkuttelijalle vaikkapa suklaan maulla hurmaavan hillon, Kettula kuvailee.*

Tutkimuksen mukaan tietoutta hilloista ja hilloamisesta ei kuitenkaan vielä etsitä internetistä, joka muuten on yleinen tiedonlähde myös ruoanvalmistukseen liittyvässä tiedonhaussa. Tietoa hilloista hankitaan edelleen eniten keittokirjoista, sukulaisilta ja lehdistä.

### **Lähteet:**

Suomen Sokeri Oy:n Taloustutkimuksella marras-joulukuussa 2011 teettämä kyselytutkimus. Kyselyyn vastasi 656 iältään 20–69-vuotiasta suomalaista.

## Kevään uudet, inspiroivat hilloreseptit

### Vaniljainen appelsiini-basilikahillo

(noin 4 dl)

1 kg appelsiineja  
200 g (vajaa 2½ dl) Dansukker Hillosokeria  
2 tl Dansukker Vaniljasokeria  
8 basilikanlehteä

1. Leikkaa veitsikuoritut appelsiinit kalvottomiksi lohkoiksi kattilaan, puserra kalvokimpusta mehut palojen päälle, yhteensä 400 g appelsiinin hedelmälihaa ja mehua. Halutessasi voit pilkkoa lohkoja.
2. Kaada hillosokeri kattilaan appelsiinien päälle. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä 8–10 minuuttia välillä sekoittaen.
3. Lisää vaniljasokeri.
4. Kuori vaahto, jäähdytä hetki ja purkita. Säilytä mieluiten jääkaapissa.
5. Mausta hillo silputuilla basilikanlehdillä ennen käyttöä.
6. Nauti lettujen, pannukakun tai paahtoleivän kanssa.



Vinkki! *Veitsikuorittu appelsiini, tee näin:* Aloita leikkaamalla appelsiinin molemmista päistä hatut pois. Pane appelsiini leikkuulaudalle leikkauspinta alaspäin. Leikkaa kuoret terävällä veitsellä appelsiinin muodon mukaan. *Kalvottomat appelsiinilohkot:* Ota veitsikuorittu appelsiini toiseen käteen ja leikkaa appelsiinilohkot terävällä veitsellä tarkasti kalvoa myöten. Puserra jäljelle jäävästä kalvokimpusta mehu kulhoon.

### Katajainen kuningasmarmeladi

(noin 3,5 dl)

200 g mustikoita, pakaste  
1 ½ dl vettä  
4–6 katajanmarjaa rouhittuna  
150 g (1 ¾ dl) Dansukker Hillo-marmeladisokeria  
1–2 rkl viskiä

1. Mittaa hillon aineet viskiä lukuun ottamatta kattilaan.
2. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä kevyesti poreillen 5–8 minuuttia, sekoita välillä.
3. Kuori vaahto, mausta viskillä, jäähdytä hetki ja purkita. Säilytä jääkaapissa.
4. Nauti paahtoleivän, kahvikakkuviipaleiden tai keksien kanssa tai tarjoa liharuokien lisukkeena.



## Kipakka omenachutney

(3–4 dl)

300 g kuorittuja ja pilkottuja omenoita  
1 punainen chili siemenineen silputtuna  
1 rkl tuoretta inkivääriä raastettuna  
½ dl sitruunamehua  
½ dl Dansukker Hillo-marmeladisokeria  
½ dl Dansukker Tummaa Muscovado- tai Fariinisokeria  
1 kanelitanko  
¼ tl suolaa  
1 dl rusinoita  
tilkka vettä tarvittaessa



1. Mittaa kaikki chutneyn aineet kattilaan.
2. Kuumenna kiehuvaaksi, sekoita, pane kansi päälle ja anna porista miedolla lämmöllä 20–30 minuuttia välillä sekoitellen. Jos chutney tuntuu sakealta, lisää joukkoon tilkka vettä keittämisen loppuvaiheessa.
3. Purkita ja jäähdytä.
4. Anna maustua vähintään vuorokauden ajan jääkaapissa ennen käyttöä. Säilyy 3–4 viikkoa jääkaapissa.
5. Tarjoa chutney makkaroiden tai liha- ja jauheliharuokien kera.

## Appelsiinicurd

(noin 5 dl)

1 appelsiini  
½ sitruunaa  
6 dl Dansukker Tomusokeria  
3 kananmunaa  
125 g voita tai margariinia



1. Raasta pestyn appelsiinin kuori ohuesti. Halkaise hedelmät ja purista puolikkaista mehut.
  2. Kaada mehut, yhteensä 1 ½ dl, kattilaan, lisää tomusokeri ja munat ja sekoita aineet hyvin.
  3. Keitä miedolla lämmöllä sekoitellen, kunnes seos on kiisselimäistä ja kiehuu tasaisesti poreillen.
  4. Jäähdytä hetki ja sekoita paloitettu voi joukkoon.
  5. Purkita. Säilyy jääkaapissa 2–3 viikkoa.
- Appelsiinicurdin voi myös pakastaa. Pakasterasiasta kohmeista curdia on helppo kauhaista tarpeen mukaan.
6. Syö appelsiinicurd leivän, keksien ja juuston kanssa tai käytä sitä täyttekakkuihin, jälkiruokiin ja täytteiden maustamiseen.



## Karpalo-banaanihillo

(noin 3,5 dl)

200 g karpaloita, pakaste  
1 (100 g) banaani kuorittuna ja pilkottuna  
riipaus muskottipähkinää  
150 g (1 3/4 dl) Dansukker Hillosokeria  
3 rkl Dansukker Tummaa Muscovado- tai Fariinisokeria  
½ dl vettä



1. Mittaa kohmeiset marjat ja muut aineet kattilaan.
2. Kuumenna kiehuvaiksi ja keitä 10 minuuttia välillä sekoittaen.
3. Kuori vaahto, jäädytä hetki ja purkita. Säilytä mieluiten jääkaapissa.
4. Nauti karpalo-banaanihillo leivonnaisten täytteenä, pyöräytä hilloa suloisen pehmeän smoothien joukkoon tai tarjoa vahvanmakuisten liharuokien lisukkeena.

## Raikas mansikka-herukkahillo

(noin 6 dl)

500 g mansikoita, pakaste  
100 g mustaherukoita, pakaste  
300 g (3 1/2 dl) Dansukker Hillosokeria  
½ dl vettä  
1 rkl vahvaa minttua silputtuna tai ½ tl kuivattua minttua



1. Pane kohmeiset marjat, sokeri, (kuivattu minttu) ja vesi kattilaan.
2. Kuumenna kiehuvaiksi ja anna kiehua hiljaa poreillen 8–10 minuuttia välillä sekoittaen.
3. Jos käytät tuoretta minttua, lisää minttusilppu keittämisen loppuvaiheessa hilloon.
4. Kuori vaahto pinnalta, jäädytä hetki ja purkita. Säilytä jääkaapissa.
5. Tarjoa pannarin, paahtoleivän tai keksien kanssa tai kakkujen ja kääretorttujen täytteenä.

### Lisätiedot:

Markkinoinnin suunnittelupäällikkö Inari Kettula, puh. 010 431 5720 / 0400 422 373,  
[inari.kettula@nordicsugar.com](mailto:inari.kettula@nordicsugar.com)

[www.dansukker.fi](http://www.dansukker.fi) [www.facebook.com/lhanltseTehty](https://www.facebook.com/lhanltseTehty)

---

**Suomen Sokeri Oy** on osa Nordzucker Groupia, joka on Euroopan toiseksi suurin sokeriyritys. Suomalaisen sokeriteollisuuden, eli Suomen Sokeri Oy:n ja Sucros Oy:n, omistavat Nordzuckerin pohjoismainen tytäryhtiö Nordic Sugar A/S (80 %) ja suomalainen Lännen Tehtaat Oyj (20 %). Suomen Sokeri Oy vastaa Suomessa konsernin sokerituotteiden valmistuksesta, myynnistä ja markkinoinnista. Suomen Sokeri Oy työllistää noin 200 henkilöä ja yrityksen liikevaihto on noin 150 miljoonaa euroa. [www.nordicsugar.com](http://www.nordicsugar.com)