

# Mausteisen öljyn valmistaminen kotona



**Kuva:** Mausteisen ruokaöljyn valmistaminen onnistuu kaupasta saatavilla aineilla.

## **Taustaa:**

*”Olet keskiaikaisen eurooppalaisen kuninkaan hovikokki. Arabialaisten maustekaupan rajoittamisen vuoksi et ole saanut eksoottisia mausteita valmistamiisi ruokiin. Onneksi Euroopassa kasvaa paljon erilaisia yrttejä, joiden aromeja voit käyttää mausteisen ruokaöljyn valmistuksessa.”*

## **Tarvikkeet**

- Ruokaöljyä (tuoksultaan mahdollisimman mietoa)
- Yrttejä (kuivattuja tai tuoreita)
- Vaaka (ilman vaakaa: 2-3 ruokalusikallista)
- Lusikka
- Mitta-astia (tilavuudeltaan 1 tai 2 dl)
- Pieni kattila ja kansi
- Lasiastia ja kansi
- Keittolevy tai hella

## Työn suoritus

1. Annostele kattilaan mitta-astialla 200-400 ml ruokaöljyä (ota huomioon käyttämäsi öljyn tuoksu).
2. Lämmitä öljyä varovasti keittolevyllä tai hellalla 5 minuutin ajan
3. Punnitse yrttiä 3,0-5,0 g (ilman vaakaa: 2-3 ruokalusikallista).
4. Lisää yrtit kattilaan.
5. Jatka lämmittämistä varovasti 40 minuutin ajan (yrtit eivät saa paistua).
6. Ota kattila pois levyltä.
7. Haistele öljyä varovasti.
8. Kaada kattilan sisältö puhtaaseen lasiastiaan ja säilytä tuotettasi joko jääkaapissa tai huoneenlämpötilassa.

## Kysymyksiä

- a) Miksi öljyn valmistuksessa täytyy ottaa huomioon öljyn oma tuoksu?
- b) Miksi öljyä täytyy lämmittää varovasti?
- c) Mitä kemiallista erotusmenetelmää käytetään tässä työssä?
- d) Miten saisit eroteltua öljyn ja yrtit toisistaan?