

Huhtikuu 2010

## Kuvat osoitteesta

<http://www.bernerbrandbank.fi/?cart=383-jfdlcgbfke&language=FI>

## Rajamäen Väkiiviinaetikka tuo terää keittiöön Herkulliset kausimaut herättävät luovuuden

**Jääkautiseen lähdeveteen tehty Rajamäen Väkiiviinaetikka on suomalainen etikkaerikoisuus. Särmää ruuanlaittoon tuova klassikko on pakattu uuteen pulloon. Samalla markkinoille tulevat uudet kausimaut: raikkaan tuoksuva Mustaherukka ja aromaattinen Valkosipuli. Rajamäen Väkiiviinaetikka valmistetaan kotimaisesta ohrasta ja Rajamäen lähteiden raikkaasta vedestä luonnonmukaisella käymismenetelmällä.**

Paikkaansa niin säilönnässä kuin moderneissa keittiökokeiluissa puolustava väkiiviinaetikka valmistetaan yhä lähes 120 vuoden jälkeen Rajamäen etikkatehtaalla. Perinteisellä valmistusmenetelmällä syntyy aitoa, aromikasta ja tuoksuvaa luonnon etikkaa. Vain luonnollisella menetelmällä valmistettua etikkaa saa kutsua väkiiviinaetikaksi, erona synteettisesti valmistettuun, etikkahaposta laimentamalla tehtyyn etikkaan.

Väkiiviinaetikkaa on perinteisesti käytetty säilömiseen, mutta jääkaappien tulon ja ruuanlaiton monipuolistumisen myötä sen käyttökohteet ovat laajentuneet. Muun muassa kuivaa kuohkeaa marenkia ei ilman väkiiviinaetikkaa saa aikaan.

– Pehmeän tuoksuinen mutta tuju väkiiviinaetikka on keittiön perusvaruste. Sen käyttö korostuu joulun alla sekä silakka- ja säilöntäsesongin aikaan. Käyttökohteet ovat kuitenkin laajentuneet, sillä kotikokkien ruuanlaitto-osaaminen ja luovuus on todella korkeatasoista tänä päivänä. Sen vuoksi olemme kehittäneet kaksi modernia kausimakua, joiden käyttökohteissa on vain mielikuvitus rajana, kertoo tuotepäällikkö **Raili Muikku** Berner Oy:ltä.

Väkiiviinaetikan käyttö myös ekologisena kodin puhdistusaineena on tunnettua. Rajamäen nettisivuilta löytyy laajasti vinkkejä kodin puhdistukseen etikalla.

Katso tiedotteen lopusta herkulliset reseptit ja käyttövinkit.



## Tuote

Rajamäen Väkiyiinaetikka 0,43 litraa, hinta noin 1,70 euroa

Rajamäen Valkosipuli Väkiyiinaetikka 0,43 litraa, hinta noin 2,70 euroa

Rajamäen Mustaherukka Väkiyiinaetikka 0,43 litraa, hinta noin 2,70 euroa

## Lisätiedot, reseptit, kuvat ja näytteet

Tuotepäällikkö Raili Muikku, puh. 0207 91 4221,

[raili.muikku@berner.fi](mailto:raili.muikku@berner.fi)

Viestintäpäälikkö Petra Gräsbeck, puh. 0207 91 4669,

[petra.grasbeck@berner.fi](mailto:petra.grasbeck@berner.fi)

Etikka siivouksessa: <http://www.rajamaen.fi/rajamaen.nsf/sivut/EtikkasivuTemp-2?OpenDocument&cid=puhdista>

## Kuluttajatiedustelut

Rajamäen keittiö neuvoo, puh. 0207 91 4362 sekä [www.rajamaen.fi](http://www.rajamaen.fi)



## RESEPTIT

### Marenkikakku – sallittu nautinto

(6–8 annosta)

|         |                           |
|---------|---------------------------|
| 4       | valkuaista                |
| 2,5 dl  | tomusokeria               |
| 1,5 rkl | Ohrakas ohratärkkelystä   |
| 2 tl    | vaniljasokeria            |
| 1 tl    | Rajamäen Väkiyiinaetikkaa |

Erottele valkuaiset huolellisesti ja vatkaa ne kovaksi vaahdoksi rasvattomassa kulhossa. Sekoita sokerit ja Ohrakas keskenään ja lisää ne vaahtoon vähitellen koko ajan vatkatun. Jatka vatkaamista kunnes vaahto on kiiltävää ja jäykkää. Lisää etikka ja sekoita.

Vuoraa irtopohjainen vuoka leivinpaperilla ja kaada valkuaisvaahto vuokaan. Paista kakkupohjaa 125 asteen lämmössä 2 tuntia. Ota kakku pois vuoasta ja anna sen jäähtyä.

Kuorruta rapeaksi kuivunut marenki vaniljasokerilla maustetulla kermavaahdolla ja raikkailla hedelmillä tai marjoilla.

VINKKI: Käytä loput etikasta kahvinkeitin kalkinpoistoon. Täytä keittimen vesisäiliö etikka-vesiliuksella (pullollinen väkiyiinaetikkaa ja saman verran vettä) ja käynnistä keitin. Lopuksi huuhtelee keitin keittämällä kaksi kannullista puhdasta vettä.

### Rajamäen Herkkukurkut

|             |                                                     |
|-------------|-----------------------------------------------------|
| 2,5–3 kg    | avomaankurkkuja<br>pala piparjuurta<br>kruunutilliä |
| Mausteliemi |                                                     |
| 1,8 l       | vettä                                               |
| 4–5 dl      | sokeria                                             |
| 3 rkl       | suolaa                                              |
| 0,5 rkl     | maustepippuria                                      |
| 0,5 rkl     | sinapinsiemeniä                                     |
| 4 dl        | Rajamäen Väkiyiinaetikkaa (1 pullo)                 |



Pese kurkut huolellisesti ja viipaloi ne. Lado kurkkuviipaleet lasitölkkeihin kerroksittain piparjuurilastujen ja tillin kanssa. Keitä vettä, sokeria ja mausteita noin 10 minuuttia. Lisää etikka ja

kuumenna kiehuvaiksi. Kaada liemi kurkkujen päälle niin, että kurkut peittyvät. Kurkut ovat valmiita syötäväksi parin viikon kuluttua. Säilytyslämpötila alle +10 astetta.

Valkosipulikurkkuja valmistaksesi käytä Väkiinaetikan sijaan pullo Rajamäen Valkosipuli Väkiinaetikkaa. Ihanat herukkakurkut taas saat aikaan käyttämällä Rajamäen Mustaherukka Väkiinaetikkaa.

VINKKI: Uuden sadon hölskytyskurkut valmistuvat nopeasti. Leikkaa kurkku ohuiksi viipaleiksi rasiaan. Lisää tillisilppua, 2 rkl Rajamäen Väkiinaetikkaa, ripaus suolaa ja sokeria. Sulje rasia ja ravistele kunnes viipaleet muuttuvat läpikuultaviksi.

### Rajamäen Graavit tillisilakat

300 g silakkafileitä  
1 sipulia  
tilliä, ruohosipulia hienonnettuna

Etikkaliemi:

0,4 dl vettä  
1 dl Rajamäen Väkiinaetikkaa  
2 tl suolaa

Mausteliemi:

0,5 dl Rajamäen Väkiinaetikkaa  
1,5 dl vettä  
5 rkl sokeria  
2 rkl öljyä  
2 tl suolaa  
1 tl rouhittuja valkopippureita

Sekoita etikkaliemen aineet ja kaada liemi fileiden päälle. Anna kypsyä kylmässä 2-3 tuntia. Kaada liemi pois. Leikkaa silakat annospaloiksi ja sipulit renkaiksi. Lado ainekset tillin ja ruohosipulin kanssa kerroksittain tölkkiin. Sekoita mausteliemen aineet ja kaada kalapalojen päälle. Anna maustua jääkaapissa vuorokauden.

### VINKKEJÄ

Herkullinen kermaviilikastike silakoille syntyy hetkessä. Mausta 2 dl kermaviiliä Rajamäen Väkiinaetikalla (1 tl), sokerilla ja suolalla.

Rajamäen Valkosipuli Väkiinaetikka sopii erityisen hyvin lampaanlihan marinadiin ja kesäkasviksille.

Rajamäen Mustaherukka Väkiinaetikkaa kannattaa kokeilla riistan marinointiin ja syksyn silakkaherkkuihin.



*Berner Osakeyhtiö on vuonna 1883 perustettu suomalainen perheyhtiö, jonka toiminta on kansainvälistä. Berner on myynnin ja markkinoinnin erikoisosaaja, joka toimii usealla eri alalla. Bernerin pääkonttori, tuotekehitys ja tuotantolaitokset sijaitsevat Suomessa. Baltiassa ja Ruotsissa asiakkaita palvelevat Bernerin tytäryhtiöt. Konsernin liikevaihto oli vuonna 2009 noin 260 MEUR ja henkilöstön määrä 531.*

*Berner Päivittäistavaraosasto myy ja markkinoi myy tunnettuja kansainvälisiä merkkejä sekä kotimaisia, oman tuotekehityksen valmisteita. Tuotemerkkejämme ovat muun muassa adidas, Ainu, BabyBjörn, Herbina, Kikkoman, Lanfranchi, Limmi, Lorenz, LV, Oxygenol, Rajamäen, Rana, Saclà, Scholl ja XZ.*