

Sisällysluettelo

1)	<u>ETIKKAPUNAJUURET (ÄMPÄRILLINEN)</u>	2
2)	<u>HILLOMUNKIT</u>	2
3)	<u>KAURARYYNI-OMENAPAISTOS</u>	3
4)	<u>KUKKAKAALIMUHENNOS</u>	3
5)	<u>KURKKUSALAATTI</u>	4
6)	<u>KÄÄRETORTTU</u>	4
7)	<u>KÖYHÄT RITARIT</u>	5
8)	<u>LANTTULAATIKKO</u>	5
9)	<u>LASAGNE (JAUHELIHA, PAKSU)</u>	6
10)	<u>LIHAPIIRAKKA (PELLILLINEN)</u>	7
11)	<u>LOHKOPERUNAT UUNISSA</u>	7
12)	<u>MANSIKKAHILLO</u>	7
13)	<u>MEHUT</u>	8
14)	<u>MUSTIKKAKEITTO</u>	8
15)	<u>MUSTIKKAPIIRAKKA</u>	9
16)	<u>OHRAPUURO</u>	9
17)	<u>OHUKAISET</u>	10
18)	<u>OMENAKAKKU</u>	10
19)	<u>OMENAPAISTOS</u>	10
20)	<u>OMENAPIIRAKKA</u>	11
21)	<u>OMENA-RIISI-PUURO</u>	11
22)	<u>OMENASOSE</u>	11
23)	<u>OMENASOSEKAKKU (PELLILLINEN)</u>	12
24)	<u>OMENATORTTU</u>	12
25)	<u>PIZZA (PAKSU & OHUT)</u>	13
26)	<u>PUNAJUURISALAATTI</u>	14
27)	<u>RAPARPERI-KIISSELI</u>	14
28)	<u>RAPARPERIMEHU (ÄMPÄRILLINEN)</u>	14
29)	<u>RAPARPERIPIIRAKKA (TOSCKA)</u>	15
30)	<u>RAPARPERIPIIRAKKA (VOITAIKINA)</u>	16
31)	<u>RIISIPUURO</u>	16
32)	<u>RUIS-VEHNÄ-SÄMPYLÄT</u>	17
33)	<u>SIMA</u>	17
34)	<u>SIPULIKEITTO</u>	18
35)	<u>SPAGETTI JA JAUHELIHAKASTIKE</u>	18
36)	<u>SUOLAKURKUT</u>	19
37)	<u>TÄYTEKAKKU</u>	19
38)	<u>VALKOSIPULIPATONKI, 4 PATONKIA</u>	20

Etikkapunajuuret (ämpärillinen)

- Punajuuria
- 7 dl etikkaa
- 500 g sokeria
- 3 litraa vettä
- pussi punajuurisäilytettä

Valmistusohje:

Ota ämpärillinen punajuuria (n. 5 kg). Pese punajuuret puhtaiksi ja keitä ne kattilassa kypsiksi (keittoaika n. 50 min). Samalla voit alkaa tehdä maustelientä etikkapunajuuria varten. Liemeen tulee etikka, sokeri, vesi ja pussi punajuurisäilytettä. Tee liemi kattilaan ja anna sen kiehahtaa. Jäähdytä nyt kypsät punajuuret kaatamalla kattilaan kylmää vettä. Sitten kuori punajuuret (käsien välissä painelemalla) ja lada ne siististi puhtaaseen ämpäriin. Kaada kiehunut mausteliemi ämpärissä olevien punajuurien päälle.

Etikkapunajuuret säilytetään viileässä (esim. kellarissa).

Hillomunkit

Taikina:

- 2 kananmunaa
- 3 dl maitoa
- 1 dl sokeria
- 1 rkl hiivaa
- 100 g margariinia tai voita
- 700 g vehnä jauhoja (n. 10 dl)

Täyte:

- 2 ½ dl omenasosetta

Valmistusohje:

(Vielä kesken)

Keittäminen ruokaöljyssä. Levyn lämpö 4.

Kauraryyni-omenapaistos

Vuoan pohjalle (23 cm x 31 cm):

- Omenoita niin, että vuoan pohja peittyy
- 1 dl vettä

Pinnalle:

- 75 g voita
- 1 dl sokeria
- 3 dl kaurahiutaleita
- kanelia

Valmistusohje:

Voitele uuninkestävä vuoka. Pese ja kuori omenat. Leikkaa ne lohkoiksi ja asettele voidellun vuoan pohjalle. Kaada vesi vuoassa olevien omenoiden päälle. Sulata voi. Sekoita voin sekaan sokeri, kaurahiutaleet ja kaneli. Kaada seos tasaisesti omenoiden päälle

Paistetaan uunin keskitasossa 200 °C n. 30 min

Kukkakaalimuhennos

- n. 700 g kukkakaalia
- 2 dl vettä
- 5 dl maitoa
- 5 rkl vehnäjäuhhoa
- ½ tl valkopippuria
- 2 tl suolaa

Valmistusohje:

Kukkakaalin kypsennys:

Kukkakaali pestään ja pienennetään (kukkakaalin paksu kanta otetaan pois) isohkoon laajapohjaiseen kattilaan, jossa on 2 dl vettä. Kukkakaalia kypsennetään n. 20 min siten, että kaikki kukkakaalit ovat veden alla. Kukkakaali on kypsä kun pienennetyt kukkakaalit ovat pehmeitä.

Valkokastike:

Maito ja vehnäjäuhot sekoitetaan keskenään kattilaan. Ainekset kiehautetaan koko ajan vispaten muutaman minuutin ajan ja sitten lisätään mausteet.

Valkokastike kaadetaan kypsennetyn kukkakaalien sekaan ja sekoitetaan.

Kurkkusalaatti

- 3 kg kurkkuja
- 1 kg sipulia
- 4 paprikaa
- 3 – 4 dl tillisilppua
- 2 ½ dl etikkaa
- 2 ½ dl vettä
- 4 dl sokeria
- 2 rkl suolaa
- 2 rkl sinapinsiementä

Valmistusohje:

Tee kurkusta ja sipulista karkea raaste. Sekoita ne keskenään ja lisää pienennetyt paprikat sekä tillisilppu. Sekoita etikka, vesi, sokeri, suola ja sinapinsiemenet kattilaan. Liemi kuumennetaan ja kaadetaan kuumana pestyihin ja kuumennettuihin purkkeihin, joihin on laitettu raastetut kurkut ja sipulit yms. Salaattia tulee n. 3,2-4 litraa eli n. 4-5 kpl 0,80 litran purkkeja (Felixin kurkkusalaattipurkki).

Versio II

Raaste kastetaan kuumennettuun liemeen jossa: 1 litra vettä ja 4 dl etikkaa. Nostetaan pois liemestä ja kuivataan hetki sihdissä. Tämän jälkeen pulloetaan kuumiin pulloihin ja täytetään em. liemellä

Kääretorttu

- 3 munaa
- 2 dl sokeria
- 2 rkl kylmää vettä
- 1 dl vehnä jauhoja
- 1 dl perunajauhoja
- 1 ½ tl leivinjauhetta
- hilloa tai sosetta

Valmistusohje:

Pelti vuorataan leivinpaperilla. Muna ja sokeri vatkataan ja samalla lisätään kylmä vesi. Vatkaamista jatketaan kunnes seos on oikein kuohkeaa (n. 5 min. tehosekoittimella). Sitten lisätään varovasti vehnä jauho, perunajauho ja leivinjauhe, jotka on sekoitettu keskenään erillisessä kipossa. Taikinaa sekoitetaan mahdollisimman kevyesti nostelemalla, mieluiten esim. ruokalusikalla. Taikina levitetään tasaisesti pellille, jossa on leivinpaperi. Kääretorttu paistetaan uuninlämmössä 230 °C vaaleanruskeaksi. Paistumisaika on noin 5-10 min.

Kypsä torttu kumotaan sokeroidulle leivinpaperille ja aluspaperi poistetaan. Torttulevyllä levitetään sakeahkoa hilloa tai sosetta ja torttu kääritään rullalle, niin että saumakohta jää tortun alle, jolloin se painuu hyvin kiinni.

Köyhät ritarit

- Ranskanleipä- tai pullaviipaleita
- 1-2 dl maitoa

Valmistusohje:

Leipä- tai pullapalat kastellaan maidossa ja viipaleet paistetaan pannussa molemmin puolin kauniin ruskeiksi. Syödään hillon, kermavaahdon tai vaniljakastikkeen kera

Lanttulaatikko

Ainekset:

- 2 suurta lanttua
- 1 tl suolaa
- 3 dl vettä
- 2 dl korppujauhoja
- 2 dl maitoa
- 2 rkl voita
- 2 rkl siirappia
- 1/4 tl valkopippuria
- 1/4 tl muskottia
- 1-2 kananmunaa

Pinnalle:

Korppujauhoa ja voita

Valmistusohje:

Lantut kuoritaan ja paloitellaan. Sitten ne laitetaan kattilaan ja keitetään kypsiksi vähässä, suolalla maustetussa vedessä tiiviin kannen alla. Keitinliemi otetaan talteen ja lantut survotaan "mössöksi" perunanuijalla ja sauvasekoittimella.

Lanttusurvoksen sekaan lisätään maidossa turvotettu korppujauho, sulatettu voi, siirappi ja mausteet sekä vatkatut munat. Talteen otettua keitinlientä lisätään seokseen sen verran, että siitä tulee löysän puuron kaltaista. Sekoitetaan seosta vielä sauvasekoittimella.

Lopuksi seos kaadetaan voideltuun, uuninkestävään vuokaan. Pinnalle ripotellaan vielä korppujauhoja sekä muutama voinokare. Laita sitten vuoka uuniin.

Paistetaan uunin keskitasossa 200 asteessa noin 1 tunti.

Lasagne (jauheliha, paksu)

- Lasagne-levyjä

Jauhelihakastike:

- 1000 g jauhelihaa
- 3 kpl sipulia
- 8 kpl porkkana
- 1 purkkia (500g) tomaattimurska (tomaattipure)
- 3 valkosipulin kynttä
- 2 dl vettä tai lihalientä
- suolaa, mustapippuria, basilikaa

Juustokastike:

- 50 g margariinia (voita)
- $\frac{3}{4}$ dl vehnä jauhoja
- 1,8 l maitoa
- suolaa, viherpippuria
- 300 g emmental-juustoa raasteena

Valmistusohje:

Jauhelihakastike:

Ruskista jauheliha ja hienonnetut sipulit keskenään. Lisää joukkoon tomaattisose, raastettu porkkana, puserretut valkosipulin kynnet, vesi (lihaliemi) ja mausteet. Anna seoksen hautua n. 10 min. välillä sekoittaen.

Juustokastike:

Sulata margariini (voi), lisää joukkoon vehnä jauhot ja anna kiehahtaa. Lisää maito vähitellen koko ajan sekoittaen. Anna kastikkeen kiehua 1 – 2 minuuttia. Mausta kastike ja sekoita joukkoon juustoraastetta (jätä pieni osa pinnalle ripoteltavaksi). Voitele vuoka, levitä vuoan pohjalle lihakastiketta ja päälle vieriviereen lasagne-levyjä. Levitä lasagne-levyjen päälle lihakastiketta ja juustokastiketta. Tee samanlaisia kerroksia 3 – 5 vuoan korkeudesta riippuen. Ripottele pinnalle juustoraastetta.

Paista 175 °C noin 40 - 45 minuuttia.

Anna lasagnen vetäytyä uunista ottamisen jälkeen 5 – 10 minuuttia.

Lihapiirakka (pellillinen)

Voitaikina:

- 400 g vehnäjäuhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 400 g margariinia
- 1-2 dl vettä

Täyte:

- 6 dl vettä
- 1 lihaliemikuutio
- 2 dl pitkää riisiä
- 2 pientä purjoa
- 600 g jauhelihaa
- valkopippuria ja suolaa

Valmistusohje:

(Vielä kesken), **Paista 240 °C noin 20 minuuttia.**

Lohkoperunat uunissa

- Perunoita (ei tarvitse kuoria)
- Mausteita
- Ruokaöljyä

Valmistusohje:

Pellillinen perunoita, jotka on lohkottu pitkittäin neljään osaan, pestään juuriharjalla puhtaaksi ja asetetaan leivinpaperin päälle uunipellille. Perunat öljytään ($\frac{1}{4}$ kahvikupillisella öljyä) pullasudilla, maustetaan sitruunapippurilla ja grillausmausteella.

Kypsennetään uunin keskitasossa 200 °C n. 30 minuuttia niin, että kuori on pehmeä.

Mansikkahillo

- 4 kg mansikoita
- 1 dl vettä
- 2 kg hillosokeria

Valmistusohje:

Laita mansikat sekä vesi kattilaan ja kuumenna miedolla lämmöllä, kunnes alkaa muodostua vesihöyryä. Lisää hillosokeri jatkuvasti sekoittaen. Keitä n. 10 min (varo ettei hillo kuohu yli). Nosta kattila pois levyiltä ja anna jäähtyä. Kuori vaahto pois ja laita hillo kuumennettuihin tölkkeihin. Annoksesta tulee hilloa n. 4,8 litraa eli noin 6 kpl 0,8 litran purkkeja (Felixin kurkkusalaattipurkki).

Mehut

Mehu-Maijalla

Mehu-laji	Marjoja/maija	Sokeria/maija	Sokeria/kg	Mehustusaika	Mehua/maija
Mustaherukka	6,0 kg	600 g	100 g	60 min	4,90 litraa
Punaherukka	7,0 kg	630 g	90 g	60 min	5,85 litraa
Mansikka	6,5 kg	220 g	40 g	60 min	5,9 litraa
Mustikka	6,0 kg	360 g	60 g	50 min	4,9 litraa
<i>Omena</i>	<i>6,0 kg</i>	<i>750 g</i>	<i>125 g</i>	<i>1 h 30 min</i>	<i>4,6 litraa</i>

Valmistusohje:

Laitetaan ensin mehumaijan pohjalle vettä. Puhtaat marjat laitetaan mehumaijaan ja lisätään aina väleihin sokeria (ei kaikkea marjojen pinnalle).

Annetaan mehumaijan olla liedellä niin kauan, että marjat alkavat mehustua. Mehu pulloetaan kuumana pulloihin, jotka ovat olleet uunissa vähän aikaa (muuten pulloit menevät rikki).

Mustikkakeitto

- 1 litra mustikoita
- 5 dl vettä
- 1,5 dl sokeria
- 2 rkl perunajauhoja

Valmistusohje:

Sekoita kattilaan keskenään mustikat, vesi sekä sokeri ja kiehauta seos. Lisää kattilaan kylmään veteen liotettu perunajauho. Kiehauta vielä lopuksi seos. Mustikkakeitto nautitaan esimerkiksi riisipuuron kanssa.

Mustikkapiirakka

Taikina:

- 3 dl maitoa
- 1 dl sokeria
- 1 muna
- 1 paketti hiivaa (eli 50 g)
- 10 dl vehnä jauhoja
- 1 rkl kardemummaa
- 100 g ruokaöljyä

Täyte:

- 1 litra mustikoita (tai mustaherukoita)
- 2 dl sokeria
- 1 dl vettä (ei mustaherukoiden kanssa)
- 2 rkl perunajauhoja

Valmistusohje:

Kuumenna maito hieman kädenlämpöä lämpimämmäksi (mikrossa n. 45 sekuntia). Lisää maidon sekaan kananmuna, sokeri, hiiva ja kardemumma. Sitten lisätään vehnä jauhot ja lopuksi rasva. Taikinaa alustetaan siten, että se irtoaa helposti kulhon reunoilta. Annetaan kohota puolisen tuntia.

Samalla valmistetaan täyte, lisäämällä kaikki täyte-ainekset kattilaan ja kuumennetaan siten, että täyte kiehahtaa. Sekoitetaan samalla koko ajan. Lopuksi annetaan täytteen jäähtyä.

(Jos käytetään täytteenä mustaherukoita, marjojen tulisi olla jopa hieman ylikypsiä, jotta maku ei olisi liian voimakas. Myös sokerin määrää voi lisätä mustien viinimarjojen kanssa).

Taikina kaulitaan ohueksi ja levitetään rasvatulle uunipellille niin, että piirakkaan tulee kunnan reunat. Voit myös jättää taikinaa sen verran, että voit muovata siitä piirakan päälle ristikon. Annetaan taikinan kohota uunipellillä noin 15 minuuttia, jonka jälkeen kaadetaan mustikkaseos päälle. (Voitele ristikko kananmunalla).

Paista 225 °C noin 20 minuuttia.

Ohrapuuro

- 3 dl kokonaisia ohrasuurimoita
- 2 dl vettä + 2½ dl vettä
- 2 litraa maitoa

Valmistusohje:

Laita ohrasuurimot 2 desilitraan vettä ja liota niitä yön yli. Kiehauta ohrasuurimot sitten 2½ desilitrassa vettä ja lisää sitten sekaan 2 litraa maitoa. Keitä noin 3 tuntia sekoittaen välillä. Pidä levyn lämpö nollan ja yhden välillä. Maustetaan lopuksi suolalla.

Ohukaiset

- 4 kananmunaa
- 1 litra maitoa
- 4 dl vehnä jauhoja

Valmistusohje:

Kananmunat ja maito sekoitetaan kulhossa ja vehnä jauhot lisätään hyvin vatkatun. Taikinan annetaan mielellään "kohota" noin tunnin, ennen paistamista, jolloin se on helpompaa. Paista ohukaiset paistinpannalla ruskehtaviksi. Ohukaisia tulee tämän ohjeen mukaan noin 15 kpl.

Omenakakku

Vuokaan:

- n. 20 keskikokoista omenaa
- sokeria

Taikina:

- 5 munaa
- 2 dl sokeria
- n. 50 g rasvaa
- 3 ½ dl vehnä jauhoja
- 1 ½ dl perunajauhoja
- 1 ½ tl leivinjauhetta

Valmistusohje:

Kuumenna uuni 200-asteiseksi. Voitele vuoka ja levitä sen reunoille ja pohjalle sokerilla. Vuolan pohjalle levitetään reilu kerros omenalohkoja joista on poistettu siemenkodat. Vaahdota munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää joukkoon rasva ja keskenään sekoitetut kuivat aineet. Kaada taikina omenalohkojen päälle ja kypsennä kakkua uunissa n. 30 minuuttia.

Kypsennetään uunin keskitasossa 200 °C n. 30 minuuttia.

Omenapaistos

- 10 keskikokoista omenaa
- n. 1 dl vettä
- n. 1 dl siirappia

Valmistusohje:

Kuorimattomat, pestyt omenat lohkotaan (siemenkodat poistetaan) ja pannaan vuokaan, jonka pohjalle kaadetaan vettä. Omenalohkojen päälle valellaan siirappia. Omenat paistetaan uuninlämmössä 225 °C, siten, että ne ovat pehmeitä.

Paistetaan uunin keskitasossa 225 °C pehmeiksi. (Aika riippuu omenista).

Omenapiirakka

Taikina:

- 1¹/₄ dl sokeria
- 2¹/₂ dl vehnä jauhoja
- 1 tl soodaa
- 1¹/₄ dl rasvatonta piimää
- 1/4 dl öljyä

Pinnalle:

- 2 kpl omenoita
- 2 rkl sokeria

Valmistusohje:

Pane uuni kuumentamaan 225 asteeseen. Voitele vuoka. Sekoita kuivat aineet kulhossa ja lisää joukkoon piimä ja öljy. Sekoita taikinaa madollisimman vähän. Levitä taikina vuokaan. Kuori ja lohko omenat ja poista siemenkoti. Lado omenalohkot taikinan päälle ja ripottele kanelia ja sokeria pinnalle.

Paista uunin keskitasossa 225 °C n. 20 min.

Omena-riisi-puuro

- omenasosetta
- riisiä

Valmistusohje:

Keitä riisi kypsäksi kattilassa ja sekoita riisi sekä omenasose keskenään. Voit laittaa riisiä ja omenasosetta siinä suhteessa kuin miellyttää. Puuro nautitaan lämpimänä tai kylmänä maidon kera.

Omenasose

- omenoita
- 1 dl vettä

Valmistusohje:

Omenat pestään ja lohkotaan kattilaan, jonka pohjalle laitetaan 1 dl vettä. Siemenkotia ei tarvitse poistaa, mutta omenien huonot kohdat kannattaa poistaa. Laita kattila liedelle ja pidä levy täysillä kunnes pohjalla oleva vesi alkaa kiehua. Laita nyt levyä pienemmälle (2-3). Anna kattilan olla liedellä noin puoli tuntia kunnes omenat ovat pehmeitä. Omenoita kannattaa sekoitella, jotta päällä olevat raaemmatkin omenat kypsyivät tasaisesti.

Kun omenat ovat pehmeitä, otetaan siivilä, jonka läpi omenat muusataan soseeksi perunanuijalla. Omenoita siivilöidään niin kauan, kun siivilään jää vain "kuiva aines" eikä se enää tunnu menevän siivilän läpi. Kuiva aines voidaan heittää kompostiin.

Omenasosekakku (pellillinen)

- 180 g voita
- 2,5 dl sokeria
- 3 kananmunaa
- 1 dl maitoa
- 6 dl vehnä jauhoa
- 3 tl leivinjauhetta
- korppujauhoja
- omenasosetta

Valmistusohje:

Sulata voi mikrossa (n. 30 sek.). Sula voi ja sokeri sekoitetaan. Sitten lisätään kananmunat. Lisää mukaan maito ja sitten vehnä jauhon ja leivinjauhon sekoitus. Suurin osa taikinasta levitetään korppujauhotettuun vuokaan. Päälle levitetään paksuhko kerros omenasosetta, johon laitetaan ensin noin 5 lusikallista sokeria. Soseen päälle laitetaan loput taikinasta kokkareina.

Paistetaan uunin keskitasossa 190 °C n. 20 min

Omenatorrttu

Taikina:

- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 ½ dl sokeria
- 150 g margariinia tai voita
- 1 tl vanilliinisokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- ¾ dl maitoa
- 1 kananmuna

Pinnalle:

- happamia omenoita

Valmistusohje:

Pane uuni kuumentamaan 225 asteeseen ja voitele suurehko piirasvuoka. Poista omenoista siemenkoti ja leikkaa ne lohkoiksi. Nypi kulhossa vehnä jauhot, sokeri ja voi murumaiseksi seokseksi. Ota taikinasta 1,5 dl muruseosta pintaa varten.

Sekoita kulhoon jääneeseen seokseen vanilliinisokeri, leivinjauhe, maito ja kananmuna. Levitä taikina ja aseta omenalohkot päälle. Ripottele pinnalle loput muruseoksesta.

Paista uunissa 225 °C n. 25 min (keskitaso).

Pizza (paksu & ohut)

(2 ohuen pizzan hinnaksi tulee yhteensä n. 10 €. Pellin mitat: 40 cm x 38 cm)

Taikina (1 paksu pizza):

- 1 ½ dl vettä
- ½ pakettia hiivaa
- 4 dl vehnä jauhoja
- ¼ dl rasvaa

Taikina (2 ohutta pizzaa):

- 2 dl vettä
- ½ pakettia hiivaa (=25 g)
- 5 dl vehnä jauhoja
- ¼ dl rasvaa

Täyte (1 paksu tai 2 ohutta):

- 400–600 g jauhelihaa
- 3 rkl vehnä jauhoja
- 3-4 dl maitoa
- 2 sipulia
- 3-5 tomaattia pizzaa kohti
- juustoraastetta
- oliiveja
- kinkkusuikaleita (250 g)
- ketsuppia
- ananaksia
- herkkusieniä
- mausteita

Valmistusohje:

Voitele pelti. Sekoita kädenlämpöinen vesi ja hiiva keskenään. Lisää vehnä jauhot ja lopuksi öljy. Alusta taikinaa kunnes se irtoaa helposti kulhon reunoilta. Anna taikinan kohota vähän aikaa. Kaulitse taikina ohueksi ja levitä se pellille.

Ruskista jauheliha paistinpannulla. Kun jauhelihat ovat ruskeita lisää vehnä jauhot, maito ja sipulit. Anna seoksen kiehahtaa vähän aikaa, siten, että se ei ole niin vetistä.

Levitä ketsuppia taikinan päälle ja kaada siihen ruskistetut jauhelihat ja sipulit (jos teet 2 ohutta pizzaa, kaada vain puolet täytteestä) sekä mausteita. Lisää herkkusieniä, ananaksia, oliiveja ja kinkkusuikaleet (voit laittaa täytteitä mielesi mukaan) sekä lopuksi viipaloidut tomaatit. Päällimmäiseksi puolet juustoraasteesta. Anna pizzan kuumeta uunin keskitasossa 230 asteessa noin 10 minuuttia ja lisää sitten loput juustoraasteet. Laita pizza uuniin ja anna olla vielä noin 10 minuuttia.

Paista uunin keskitasossa 230 °C 15-20 minuuttia

Punajuurisalaatti

- Etikkapunajuuria
- Majoneesia

Valmistusohje:

Paloittele etikkapunajuuret pieniksi. Lisää siihen majoneesi ja sekoita ne kunnolla keskenään. Säilytä jääkaapissa.

Raparperi-kiisseli

- 2 litraa vettä
- 1 kg raparperinpalasia
- mansikoita, vadelmia tai omenoita (n. 250 g)
- n. 10 rkl sokeria
- 4 rkl perunajauhoja

Valmistusohje:

Laitetaan vesi ja raparperit kattilaan. Raparperipalasia kiehutetaan hetken (n. 3 min), kunnes ne pehmenevät. Kattila nostetaan pois liedeltä ja kiisseli maustetaan sokerilla. Sekaan kaadetaan koko ajan sekoittaen 1 dl kylmää vettä, johon on sekoitettu perunajauhot. Kattila nostetaan uudelleen hellalle ja kiisseli saa sekoittamatta kiehahtaa. Sitten voi lisätä mansikat, vadelmat yms. Jäähdytetään ja nautitaan maidon kera.

Raparperimehu (ämpärillinen)

- n. 3 kg raparperia (hieman yli ½ ämpäriä)
- 2 sitruunaa
- 15 dl sokeria
- 100 g sitruunahappoa
- 5 litraa kiehuva vettä

Valmistusohje:

Viipaloi ämpäriin pestyt raparperit ja 2 sitruunaa. Lisää sokeri ja sitruunahappo. Kaada kiehuva vesi päälle. Anna seistä 2-3 vrk viileässä. Siivilöi ja pullota. Raparperimehu on aika väkevää ja siksi on suositeltavaa laimentaa sitä vedellä noin suhteessa: 3 dl mehua ja 2 dl vettä.

Raparperipiirakka (toscka)

Taikina:

- 3 muna
- 2 dl sokeria
- 100 g margariinia (voita)
- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 2 tl vanilliinisokeria

Täyte:

- 8 dl raparperia viipaleina (8 keskikokoista raparperia)

Kuorrutus:

- 100 g margariinia (voita)
- 1 dl sokeria
- 1/4 dl vehnä jauhoja
- 100 g mantelilastuja
- 1 rkl maitoa

Valmistusohje:

Vaahdota muna ja sokeri. Lisää sulatettu ja jäädytetty margariini. Sekoita keskenään vehnä jauhot, leivinjauhe ja vanilliinisokeri. Lisää seos vaahdotettuun taikinaan ja sekoita taikina tasaiseksi. Voitele kulho voilla ja levitä taikina kulhon pohjalle. Leikkaa raparperit pieniksi paloiksi kulhoon ja ripottele raparperipalat taikinan päälle ja paista piirakka uunissa 200 °C n. 20 min. Valmista sillä aikaa kuorrutus. Mittaa ainekset kattilaan. Kuumenna seosta koko ajan, kunnes seos "pulpahtaa". Ota kakku pois uunista ja kaada toscka torttuvuokaan raparperien päälle. Jatka paistamista uunissa 200 °C n. 10 min.

Paista uunissa 200 °C yhteensä n. 30 min.

Käyttö vaniljakastikkeen kera.

Raparperipiirakka (voitaikina)

Taikina:

- 225 g voita
- 6 dl vehnä jauhoja
- 150 g mantelimassaa
- 1 ½ rkl kylmää vettä

Täyte:

- 15 kpl raparperia
- 1 ½ dl sokeria
- 1 ½ tl vanilliinisokeria
- 2 rkl perunajauhoja
- voiteluun 1 kananmuna

Valmistusohje:

Leikkaa raparperit pieniksi paloiksi kulhoon. Kaada sokeri ja vanilliinisokeri päälle. Sekoita hyvin ja anna mehustua. Nypi voi, vehnä jauho ja mantelimassa muruiksi. Lisää vesi ja vaivaa taikina nopeasti. Kaulitse taikinasta kaksi levyä (toinen kulhon pohjalle ja toinen piirakan pinnalle). Voitele kulho voilla ja levitä taikina kulhon pohjalle (jätä kunnon reunat). Lisää raparperipaloihin perunajauho, sekoita hyvin ja kaada täyte kulhoon. Levitä toinen taikinalevy päälle kanneksi ja käännä pohjataikinan reunat päälle. Voitele kansi kananmunalla ja rei'itä haarukalla.

Paista uunissa 225 °C 25–30 min (keskitaso).

Käyttö vaniljakastikkeen kera.

Riisipuuro

- 3 dl vettä
- 7 dl maitoa
- 2 ½ dl puuroriisiä
- suolaa

Valmistusohje:

Sekoita vesi ja maito keskenään ja kiehauta seos. Lisää puuroriisit ja suola. Anna hautua sammutetulla levyllä 50 minuuttia aluksi hämmentäen ja varoen, että puuro ei aluksi kiehu yli. Aineksista valmistuu noin ½ kattilallista puuroa. Riisipuuro on hyvä nauttia vaikka mustikkakeiton kanssa.

Ruis-vehnä-sämpylät

- 5 dl vettä
- 2 dl kaurahiutaleita
- 2,5 dl maitoa
- suolaa
- 50 g hiivaa (= 1 pkt)
- loraus öljyä
- loraus tummaa siirappia
- 1 keskikokoinen peruna
- 8 dl ruisjauhoja
- vehnä jauhoja niin, että taikinaa on helppo leipoa

Valmistusohje:

Kaurahiutaleet sekoitetaan veteen ja annetaan liota siinä n. ½ tuntia. Lämmitä 2,5 dl maitoa kädenlämpöiseksi ja lisää siihen 1 paketti hiivaa (50 g) ja lisää seos kauraryynien sekaan. Nyt mukaan voi lisätä myös hienonnettu keitetty peruna (hienonna peruna ensin haarukalla ja sitten paina se esim. lusikalla sihdin läpi) ja ruisjauhot. Tässä vaiheessa taikinan pitäisi olla melko vetelää (lisää hieman vettä tai maitoa jos taikina on liian paksua).

Taikinan annetaan käydä (taikinan pitää kuplia) n. ½ tuntia. Sitten taikinaan lisätään vehnä jauhoja niin, että taikinasta on helppo leipoa sämpylöitä. Taikinaan voi myös lisätä loraus siirappia ja öljyä. Lopuksi taikinan annetaan hieman kohota.

Taikinaa tulee noin kaksi isoa kipollista ja sämpylöitä noin kaksi pellillistä (eli n. 18 kpl).

Paistetaan uunin keskitasossa 225 °C n. 15 min

Sima

(Siman hinnaksi tulee n. 2,8 € (9,5 l) eli litrahinta on 0,29 €.)

- 500g fariinisokeria (1 €)
- 300g taloussokeria (0,5 €)
- 3 sitruunaa (1,2 €)
- hiivaa (0,1 €)
- rusinoita
- ½ tl hiivaa

Valmistusohje:

Ämpärilliseen (10 litraa) simaa tarvitaan 500g fariinisokeria ja n. 300g taloussokeria. Sokerit kaadetaan ämpäriin. Kolme sitruunaa kuoritaan ja viipaloidaan ämpäriin.

Noin 3-4 litraa vettä kiehautetaan kattilassa ja kaadetaan sokerin ja sitruunoiden päälle. Hämmennetään kunnes sokeri on liuennut veteen. Ämpäriin kaadetaan lopuksi kylmää vettä, siten, että ämpäri tulee mahdollisimman täyteen. Lisätään vielä n. ½ tl hiivaa. Sima pidetään huoneenlämmössä. Pullota sima seuraavana päivänä ja laita pulloon rusinoita.

Sima säilytetään viileässä tilassa ja se valmistuu noin viikossa.

Sipulikeitto

Ainekset:

- 4 sipulia
- 3 rkl vehnä jauhoja
- 1,5 litraa vettä
- 1 lihaliemikuutio
- suolaa
- valkopippuria

Valmistusohje:

Sipulit leikataan ensin pieniksi viipaleiksi ja ruskistetaan sitten paistinpannussa voisulassa vaaleanruskeiksi, jonka jälkeen lisätään vehnä jauhot sipuleiden sekaan.

Sipuli-seos kaadetaan sopivan kokoiseen kattilaan ja sinne lisätään vesi sekä hienonnettu lihaliemikuutio ja mausteita. Keiton annetaan kiehua miedolla lämmöllä n. 10 minuuttia.

Spagetti ja jauhelihakastike

- 500 g spagettia (n. 3 reilua annosta)
- 1 tl suolaa
- 1 rkl öljyä

Kastikkeeseen (useampi annos):

- 300 g jauhelihaa
- 4 rkl vehnä jauhoja
- 2 rkl voita
- 6 dl maitoa
- 2 porkkanaa
- 2 sipulia
- 1 lihaliemikuutio
- mausteet: suola, valkopippuri, paprikamauste

Valmistusohje:

Kastike: Kuumenna paistinpannu kevyesti sulata voi ja lisää siihen jauhot. Sekoita jauhoja jatkuvasti ja ruskista ne. Jauheliha ruskistetaan ja sekoitetaan toisella paistinpannalla ilman rasvaa. Kaada jauhot jauhelihan sekaan ja lisää maito, pilkotut porkkanat, hienonnetut sipulit ja lihaliemikuutio. Anna kypsyä miedolla lämmöllä

Spagetti: Kuumenna 2 litraa vettä kiehuvaaksi, lisää suola ja öljy, laita spagetit kattilaan ja taivuta ne veteen. Sekoita keittämisen alkuvaiheessa. Keitä noin 7 minuuttia (veden täytyy kiehua koko ajan). Huuhtelee spagetit sihdissä kuumen veden alla.

Suolakurkut

Ämpärillinen

- 5 kg avomaan kurkkuja
- 7 dl etikkaa
- 500 g sokeria
- 3 litraa vettä
- 1 pussi kurkkusäilytettä
- mustaviinimarjan lehtiä
- tilliä

5 lasipurkkia (iso Felixin kurkkusalaattipurkki)

- 3 litraa avomaan kurkkuja paloitetuna
- 3 dl etikkaa
- 250 g sokeria
- 2 litraa vettä
- ½ pussia kurkkusäilytettä
- 10 mustaviinimarjan lehteä silputtuna
- tilliä

Valmistusohje:

Kurkut pestään ja ladotaan ämpärin/lasipurkin pohjalle kerroksittain pestyjen mustaviinimarjan lehtien ja tillin kera. Lämmitetty etikka-vesi-sokeri-kurkkusäilyte-liemi kaadetaan päälle niin, että ämpäri/lasipurkki tulee täyteen. Säilytetään viileässä tilassa.

Täytekakku

Pohja-taikina:

- 3 dl sokeria
- 3 dl kananmunia (eli 5 munaa)
- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

Kakun täyte/pinnalle:

- 1 litra mansikoita
- n. 4 kpl banaaneita
- 2 dl kermavaahtoa
- n. 200 g suklaata (= n. 1 levy)
- purkki ananasmurskaa ja ananasrenkaita

Valmistusohje:

Kakkupohjan teko (vuolan halkaisija 28 cm ja korkeus 8 cm)

Sokeri ja kananmunat vatkataan kulhossa kuohkeaksi vaahdoksi. Sen jälkeen vehnä jauho ja leivinjauhe sekoitetaan keskenään ja lisätään kuohkean vaahdon sekaan. Seosta sekoitetaan varovasti esim. ruokalusikalla käänneellen, siten ettei seos pahemmin laskeudu.

Taikina kaadetaan voideltuun ja korppujauhotettuun tasapohjaiseen vuokaan ja paistetaan uuninlämmössä 175 °C kypsäksi (n. 30 min.). Tökkää taikinaan esim. tikku ja jos siihen ei jää taikinaa on kakkupohja valmis. Anna kakkupohja jäähtyä vähän aikaa ennen kakun kokoamista.

Täyttekakun kokoaminen ja täyttäminen

Leikkaa valmis kakkupohja vaakasuunnassa kolmeen tasaiseen paksuun osaan. Päällisosa leikataan ensin ja osat nostetaan pois, kunnes jäljelle jää vain pohja-osa. Kostuta osat esim. täytteeseen tulevalla mansikka- ja ananasmehulla. Jos aiot laittaa kakun täytteeksi jotain, mikä on kosteaa, kostuta osia vain vähän.

Kakun täytteeksi laitetaan murskattua banaania, ananasmurskaa ja murskattua mansikkaa sekä kermavaahtoa. Täytteitä voi lisätä oman maun mukaan, kuitenkin siten, ettei täyte pursua yli reunojen.

Kakun kuorrutuksen voi tehdä mielensä mukaan esim.

1) Kermavaahtoa ja sen päälle raastettua suklaata

2) Suklaakuorrutus: Suklaalevy ja ruokalusikallinen voita/margariinia sulatetaan mikroaaltouunissa ja sekoitetaan hyvin keskenään. Pehmennyt seos levitetään kakun päälle ja reunoille. Kakun voi koristella vielä vaikkapa ananasrenkailla ja mansikoilla.

Valkosipulipatonki, 4 patonkia

- 5 dl vettä
- 1 paketti hiivaa (eli 50 g)
- 1 pussi sipulikeittoainesta
- 1/4 dl öljyä
- 5 dl sämpyläjauhoja
- 6-8 dl vehnäjäuhoja
- 3 valkosipulin kynntä

Valmistusohje:

Liota hiiva kädenlämpöiseen veteen ja lisää sipulikeittoaineet. Sekoita mukaan sämpyläjauhot ja valkosipulin kynnet puristettuina. Lisää vehnäjäuhoja ja lisää lopuksi öljy. Alusta taikinaa kunnes se irtoaa astian reunoista. Anna taikinan kohota liinan alla lämpimässä paikassa noin puoli tuntia.

Leivo jauhoisilla käsillä patongit ja anna niiden kohota uuninpellillä vielä hetken. Voitele vedellä ja vedä leipiin pienet viillot veitsellä.

Paista uunin keskitasossa 225 °C n. 15 – 20 minuuttia.