



Suomi 100 vuotta juhlamenu

Suomalaiset suupalat

Sienisalaatti

10 kpl

Ainekset:

100 g	Ryöpättyjä suolasieniä
½ tl	Väkiviinaetikkaa
n.1 dl	Smetanaa
½	Keltasipulia pieninä kuutioina
	Jauhettua valkopippuri myllystä
10 kpl	Linkosuon ruissipsi Aitoja

Valmistus:

1. Kiehauta suolasienet 1-2 kertaa. Huuhtelee kylmällä vedellä kiehautuksen jälkeen, vettä välillä vaihtaen. Älä keitä suolattomiksi.
2. Huuhdo kylmällä vedellä ja purista kuivaksi.
3. Hienonna sienet ja sipuli. Sekoita kevyesti vaahdotettuun smetanaan, lisää etikka.
4. Mausta jauhetulla valkopippurilla
5. Jaa salaatti sipsien päälle ja koristelee persiljalla tai ruohosipulilla

Savumuikkuja ja tuorejuusto-piparjuurimoussea

10 kpl

Ainekset:

5 kpl	Kokonaisia savumuikkuja öljyssä
1 dl (100g)	Tuorejuustoa
1 rkl	Raastettua piparjuurta
	Jauhettua valkopippuria myllystä
10 kpl	Pieniä rapeaksi paahdettuja mallasleipäpaloja
1 rkl	Kirjolohenmätiä ja tilliä koristeluun

Valmistus:

1. Leikkaa muikut koosta riippuen kahteen kolmeen osaan
2. Sekoita piparjuuri tuorejuustoon, mausta valkopippurilla ja tarvittaessa suolalla
3. Laita massa pursotinpussiin ja purosta leiville tai asettelee pienellä lusikalla leipäpalojen päälle
4. Nosta kalapala päälle, koristelee mädillä ja tuoreella tillillä



Suomi 100 vuotta juhlamenu

Riimihärkää ja tyrnimarjahilloa mallasleivällä **10 kpl**

500 g	Rasvatonta ja mureaa ulkofileetä
4 rkl	Merisuolaa
6 kpl	Murskattuja katajanmarjoja
1 rkl	Rouhittua mustapippuria
½ rkl	Sinapinsiemeniä
2 kpl	Murskattuja laakerinlehtiä
10 kpl	Pieniä rapeaksi paahdettuja mallasleipäpaloja
	Voita leipien voiteluun
1 rkl	Tyrnimarjahilloa
	Persiljaa tai kirveliä koristeeksi

Valmistus:

Valmista riimihärkä muutama päivä aikaisemmin, jotta se ehtii maustua kunnolla

1. Puhdista filee kalvoista ja ylimääräisestä rasvasta
2. Sekoita merisuola, sinapinsiemenet, katajanmarjat, mustapippuri ja laakerinlehdet keskenään
3. Ripottele mausteseos kauttaaltaan fileen ympärille
4. Kääri tiukasti kelmuun ja laita muutamaksi tunniksi jääkaappiin
5. Kääri filee folioon ja laita se pakastimeen vähintään vuorokaudeksi
6. Nosta filee jääkaappiin ennen viipalointia. Leikkaa kohmeisena ohuiksi viipaleiksi
7. Nosta filee viipaleet voidelluille leipäviipaleille pieninä ruusukkeina
8. Viimeistele suupalat tyrnimarjahilloilla ja koristele persiljalla tai kirvelillä

Puolukkapulla **n. 30 kpl**

2,5 dl	Lämmintä maitoa
½ tl	Suolaa
1	Kananmuna
3 rkl	Sokeria
¼ tl	Kardemummaa
n. 3-4 dl	Vehnäjauhoja
3 rkl	Voita

Täyte:

1,5 dl	Puolukkahilloa tai puolukoita
1 dl	Sokeria, jos käytät puolukoita
1 rkl	Jauhettua kanelia
	Kanamunaa voiteluun

Valmistus:

1. Murena hiiva astian pohjalle, lisää lämmin maito, suola, kardemumma ja sokeri. Lisää kananmuna. Sekoita jauhot ja työstä taikinaa käsin. Lisää pehmeä voi ja sekoita hyvin.
2. Vaivaa taikina tasaiseksi ja kuplat pois. Kauli taikina suureksi ohueksi levyksi
3. Leivitä hillo taikinalevylle ja ripottele jauhettu kaneli



Suomi 100 vuotta juhlamenu

4. Kääri tiukaksi, noin 4-5cm halkaisijaltaan olevaksi rullaksi ja leikkaa pieniksi paloiksi. Nosta palat pieniin muffinsivuokiin ja nostata lämpimässä paikassa
5. Voitele ja paista 180 asteessa noin 10 -15 minuuttia, kunnes ovat kypsiä ja kuohkeita
6. Jäähdytä ja koristele tomusokerilla ennen tarjoilua

ALKURUOKA

Tervamarinoitua graavilohta, tillikurkkuja, vihreää perunasalaattia ja punajuuriipyreetä

4 annosta

Valmistele lohifilee:

200 g	Tuoretta nahatonta ja ruodotonta lohen tai kirjolohifileetä, mielellään selkápala ei vatsapalaa
2-3 rkl	Merisuolaa
1 tl	Sokeria
½ tl	Murskattua valkopippuria

Valmistus:

1. Sekoita suola, sokeri ja pippurit keskenään
2. Ripottele mausteseos fileen päälle
3. Anna maustua vuorokausi jääkaapissa ennen tarjoilua
4. Nosta filee leikkuulaudalle, pyyhi mausteet pois ja kuivaa filee talouspaperilla
5. Leikkaa filee neljään yhtä suureen palaan
6. Kuumenna paistinpannu savuavan kuumaksi, ripottele pannulle hieman suolaa
7. Halstraa kalapalat tummiksi vain toiselta puolelta nopeasti – älä kypsennä

Huom !

1. Pannun pitää olla kuuma, muutoin kala kypsyy liikaa eikä pinta ruskistu kunnolla
2. Kala halstrataan vain nahkapuolelta

Tervasiirappi:

1 paketti terva leijona pastilleja
2 dl vettä

Valmistus:

1. Mittaa vesi kasariin, kiehauta ja lisää pastillit. Kaada pastillit kiehuvaan veteen, sekoita etteivät ne pala kasarini pohjaan.
2. Keitä miedolla lämmöllä noin 15 minuuttia, kunnes liemi on sakeaa ja siirappimaista, jäähdytä

Tillikurkut

4 annosta

Ainekset

100 g	Tuoretta kurkkua ohuina viipaleina
½ dl	vettä
½ dl	Väkiviinaetikkaa
½ dl	Sokeria



Suomi 100 vuotta juhlamenu

2 rkl Hienoksi leikattua tiliä

Valmistus:

1. Pese kurkku, älä kuori. Leikkaa kurkku ohuiksi viipaleiksi veitsellä tai juustohöylällä.
2. Sekoita sokeri, suola, vesi ja sokeri keskenään. Sekoita ja anna sokerin sulaa liemeen ennen kuin kaadat liemen kurkkujen päälle.
3. Lado kurkkuviipaleet kannelliseen astiaan, ripottele hienonnettu tilli päälle.
4. Kaada päälle etikkaliemi, sulje kansi ja ravista voimakkaasti. Anna kurkkujen maustua vuorokausi jääkaapissa ennen tarjoilua.

Vihreä perunasalaatti

4 annosta

3 kpl Jauhoista perunaa, esim. Rosamunda, Suvi ja Pito

1 hienonnettu keltasipuli

Valmistus:

1. Keitä perunat kovan kypsiksi. Kaada vesi pois ja kuori perunat kuumina, kuutioi pieniksi kuutioiksi.
2. Sekoita sipulikuutiot varovasti perunoihin ja lisää tilliemulsio ohjeen mukaan

Tilliemulsio

1 pieni punttiryöpättyä tiliä

2 dl Rypsiöljyä

2 rkl Väkiiviinaetikkaa

1 tl suolaa

Jauhettua valkopippuria myllystä

Valmistus:

1. Ryöppää tilli kiehuvaan veteen n. puoli minuuttia
2. Jähdytä juoksevan kylmän
3. vedellä alla. Purista kevyesti kuivaksi.
4. Laita tillit tehosekoittimen kulhoon. Käynnistä kone ja valuta öljy ohuena nauhana joukkoon.
5. Lisää lopuksi etikka ja suola. Sekoita kovalla nopeudella tasaiseksi emulsioksi n. 3-5 minuuttia
6. Kaada lämpien perunakuutioiden päälle kahdessa erässä, sekoita varovasti

Punajuuri pyree

1 pieni kuorittu punajuuri

4 dl vettä

½ dl Punaviinietikkaa

½ tl suolaa

Valmistus:

1. Mittaa vesi ja etikka ja suola kattilaan, kiehauta ja lisää punajuuri kattilaan
2. Keitä kypsäksi, kaada keitinvesi pois
3. Soseuta sauvasekoittimella tai tehosekoittimessa tasaiseksi soseeksi
4. Mausta muskottipähkinällä ja suolalla

Koristele lohiansios ohuilla retiisi- ja porkkanaviipaleilla sekä punajuuri pyreellä.



Suomi 100 vuotta juhlamenu

PÄÄRUOKA

Karitsan ulkofilee

1 kg	Lampaan ulkofileetä
1 dl	Rypsiöljyä
5 g	Timjaminlehtiä
3	Hienonnettua valkosipulinkynttä
	Suolaa ja mustapippuria myllystä maun mukaan
	Voita paistamiseen

Valmistus:

1. Puhdista fileet hyvin. Kuumenna uuni 100 asteeseen.
2. Sekoita öljy, valkosipulit ja timjami keskenään. Sivele mausteseos fileiden päälle tasaisesti. Laita fileet vuokaan ja peitä kelmulla.
3. Nosta vuoka jääkaappiin n. 12-tunnin ajaksi marinoitumaan.
4. Pyyhi marinadi fileiden pinnalta. Kuumenna paistinpannu, sulata voi ja ruskista fileet tasaisesti kauniin ruskeiksi.
5. Nosta fileet uunivuokaan ja laita paistomittari fileeseen. Aseta sisälämpötila 48-asteeseen ja nosta vuoka uuniin.
6. Nosta vuoka uunista ja kääri fileet folioon vetäytyminään noin 10 minuutin ajaksi.
7. Viipaloi filee lautasille

Lammasbraturst

Ainekset:

200 g	Karitsan lapaa, fileetä tms.
200 g	Naudan lapaa
n. 1 dl	Vettä
15 g	Perunajauhoja
8 g	Suolaa
1 g	Mustapippuria myllystä
1 g	Meiramia
½	Murskattu valkosipulinkyntsi
½ dl	Vettä
1 rkl	Valkoviinietikkaa
	Lampaansuolta



Suomi 100 vuotta juhlamenu

Valmistus:

1. Laita suoli likoamaan kylmään veteen lihojen ja massan jauhamisen ajaksi.
2. Jauha lihat 3 mm terällä kerran tai kaksi, jos haluat sileämmän makkaran
3. Laita lihat tehosekoittimen kulhoon, vaivaa taikinakoukulla muutama minuutti
4. Lisää perunajauho ja mausteet. Lisää vesi kolmessa erässä, älä tee massasta liian löysää. Paista pieni koepihvi ja tarkista maku. Lisää mausteita tarpeen mukaan.
5. Laita makkaruisku lihamyllyn päähän. Pujota suoli varovasti ruiskuun.
6. Kaada massa lihamyllyn kaukaloon ja syötä massaa suppiloon. Käynnistä kone hitaimmalle nopeudelle ja täytä suolta varovasti, ettei se täyty liikaa tai sinne pääsee ilmaa. Tee noin 10 cm:n mittaisia makkaroita. Käännä suoli muutaman kerran aina kun mitta on sopiva. Käännä joka toinen kerta eri suuntaan, jottei pötkö purkaannu lopetettaessa.
7. Tee makkaroihin pieniä reikiä hammastikulla ja laita makkarat kiehuvaan veteen, nosta lämmöltä ja peitä kattila kannella. n. 10-minuutin ajaksi.
8. Nosta makkarat kattilasta ja kuivaa. Anna jäähtyä, jos et käytä niitä samalla kertaa. Säilytä peitettynä jääkaapissa.
9. Kuumenna paistinpannu, ruskista ja lisää makkarat. Ruskista makkarat kevyesti juuri ennen tarjoilua.

Maustepippurikastike

2,5 dl	Demi glace kastiketta
2 rkl	Rypsiöljyä
1	Paloiteltu porkkana
1	Salotti sipuli
2	Laakerinlehteä
	Pari timjamin oksaa
1 dl	Punaviinietikkaa
1 dl	Punaviiniä
6 + 6	Murskattua maustepipuria
	Solaa maun mukaan

Valmistus:

1. Kuumenna kasari, lisää öljy, porkkana ja sipuli. Kuullota sekoittaen muutama minuutti, lisää mausteet ja paahda vielä hetki.
2. Lisää viini ja keitä puoleen jonka jälkeen lisää demi glace-kastike ja hauduta kastike miedolla lämmöllä, kunne puolet nesteestä on haihtunut.
3. Siivilöi ja lisää kastikkeeseen 6 murskattua maustepipuria, hauduta miedolla lämmöllä muutama minuutti
4. Siivilöi uudelleen ennen tarjoilua

Kauralla täytetyt kaalikääryleet

8 pientä käärylettä

Ainekset:

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | pieni keräkaali |
| | vettä keittämiseen ja suolaa |

Täyte:



Suomi 100 vuotta juhlamenu

1 kpl hienonnettua keltasipulia
1rkl Voita
1 dl Keitettyä kaalin sisustaa hienonnettuna
1 dl Kermaa
1 tl Männynkerkkäjauhetta
200 g Keitettyä Myllärin kaurarouhetta
suolaa ja jauhettu valkopippuria myllystä

Pinnalle: siirappia ja voita

Valmistus:

1. Poista kaalin kanta ja nahistuneet päälilehdet, laita se kiehuvaan veteen. Kuumenna uuni 200-asteeseen.
 2. Keitä kannen alla, kunnes lehdet alkavat irrota ja ovat kypsiä
 3. Nosta kaali vedestä ja anna hetki jäähtyä
 4. Irrota lehdet ja leikkaa keskiruoti ohueksi, hienonna ruodit ja kaalin sisus täytteeseen
 5. Keitä kaurat kypsiksi, huuhto kylmäksi ja valuta hyvin
 6. Hienonna sipuli ja kaali, kuumenna paistinpannu ja kuullota sipuli ja hienonnettu kaali paistinpannulla, älä ruskista. Lisää männynkerkkä ja kuullota vielä hetki.
 7. Kaada kulhoon ja lisää keitetty kuiva kaura ja kerma, sekoita hyvin. Lisää suola ja valkopippuri, tarkista maku.
 8. Avaa kaalinlehdet leikkuulaudalle ja laita ruokalusikallinen täytettä kaalinlehden ruodin päälle.
 9. Kääri tiiviiksi rullaksi ja nosta voideltuun uunivuokaan.
 10. Kaada kääryleiden päälle siirappia ja laita jokaisen päälle reilu nokare voita.
 11. Nosta vuoka uuniin ja paista kunnes niiden pinta alkaa tummua.
 12. Vähennä lämpö 130 asteeseen la lisää vuokaan vähän vettä. Valele kääryleitä paistamisen aikana muutaman kerran vuoassa olevalla liemellä.
 13. Paista kääryleitä vielä noin tunnin ajan ja tarjoa kuumana.
- HUOM! Kääryleet voi valmistaa etukäteen ja lämmittää uudelleen. Ne voidaan myös pakastaa.

Piparjuurivoissa haudutetut porkkanat

3 Kuorittua pientä porkkanaa
50 g Voita
1 rkl Tuoretta raastettua piparjuurta
Suolaa maun mukaan

Valmistus:

1. Paloittele porkkanat haluamasi mallisiksi paloiksi.
2. Laita kasariin ja mittaa vettä sen verran niiden päälle, että ne peittyvät.
3. Keitä kovan kypsiksi ja kaada keitinvesi pois. Lisää voi ja kääntele se porkkanoihin kunnes on sulanut
4. Lisää piparjuuri, kääntele ja mausta suolalla ja tarjoa kuumana.



Suomi 100 vuotta juhlamenu

Carrot pyre

Ainekset:

500 g	Kuorittuja, paloiteltuja porkkanoita vettä keittämiseen
1 rkl	voita
1/2 tl	suolaa
¼ tl	raastettua muskottipähkinää

Valmistus:

1. Keitä porkkanat kypsiksi, kaada keitinvesi pois.
2. Laita porkkanat tehosekoittimeen, tai sauvasekoittimen astiaan, lisää voi. Sekoita tasainen ja sileä massa.
3. Mausta suolalla ja raastetulla muskottipähkinällä.
4. Tarkista maku ja asettele lautaselle.

Brita kakku

1 pieni kakku

Ainekset:

Ainekset:

125 g	Voita
1 dl	Sokeria
2	Keltuaista
1 ½ dl	Vehnäjauhoja
2 tl	Leivinjauhetta
1 dl	Maitoa

Marenki

2	Valkuaista
1 ½ dl	Sokeria
1 dl	Mantelilastuja

Raparperitäyte

5 dl	Kuorittuja ja paloiteltuja raparpereja
1 dl	Sokeria
	Tilkka vettä
2 dl	2 dl kuohukermaa

Kakkupohjan valmistus:

1. Vaahdota voi ja sokeri. Lisää keltuaiset vatkaton. Sekoita joukkoon kuivat aineet seoksena vuorotellen maidon kanssa.
2. Levitä taikina n. 25x30cm leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.
3. Esikypsennä pohjaa uunin keskiosassa 175 asteessa 10 - 15 minuuttia.
4. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri kolmessa erässä. Vatkaa kunnes valkuaisvahto on niin tiivis, että pysyy kulhossa, vaikka kulho käännetään ylösalaisin. Levitä marenki lusikalla jäähtyneelle pohjalle. Ripota pinnalle mantelilastut. Paista vielä uunin keskiosassa 175 asteessa noin 15 min eli kunnes pinta on kauniin ruskea. Anna jäähtyä.



Suomi 100 vuotta juhlamenu

Raparperihilloke

1. Pehmitä raparperipaloja sokerin kanssa kasarissa n. 5 - 8 min. Valuta irronnut neste pois ja käytä se esim. mehuna. Jäähdytä hilloke.

Kakun täyttö:

Täytä kakku juuri ennen tarjoilua:

1. Yhdistä raparperihilloke ja kovaksi vaahdoksi vatkattu kerma. Leikkaa pohja kahteen yhtä suureen osaan.
2. Irrota puolikas pohjalevy leivinpaperista lastalla ja siirrä varoen tarjoiluvadille. Levitä täyte. Nosta toinen levy päälle.
3. Marenkia on kakun sisällä ja päällä.

Brita kakku mansikoista tai muista marjoista tai hedelmistä:

Korvaa raparperihilloke ½ litralla mansikoita. Kakun täytteenä voi sesongin mukaan käyttää myös muita marjoja, esim. vadelmia tai lakkoja. Raparperin voi korvata myös omenoilla.

Vatkaa täytteeseen lisäksi 2 dl kuohukermaa ja 2 rkl sokeria.

4. Levitä se toisen kakkupuoliskon päälle ja paista 175 - asteessa kunnes sen on vaaleanruskea. Jäähdytä.

