

*Porkkalan
Marttojen
Keittiöstä*

Lukijalle

Kirkkonummen Porkkalan Martat ry on 25-vuotias eteläisellä Kirkkonummella toimiva marttayhdistys, jossa on 30 jäsentä.

Muutamien viime vuosien aikana olemme koonneet keskuudessamme omista ruokaohjeistamme pikku vihkosen. Marttaliiton 110-vuotisjuhlavuoden kunniaksi syntyi ajatus julkaista ohjeet kirjana. Kirjan painattaminen mahdollistui, kun Säästöpankkisäätiö Kirkkonummella antoi meille projektiavustuksen.

Ruoat ovat marttojen omissa keittiöissä tai yhteisillä ruoanlaittokursseilla valmistamia ja ovat tavallista suomalaista kotiruokaa. Mukana on monia, ehkä jo vähän unohtuneitakin ruokaohjeita isoäidin ajoilta sekä alueen pitäjäruokia. Ulkomaanmatkoiltaan martat ovat tuoneet myös erilaisia makuja maailmalta kokeiltavaksi.

Kiitos kaikille martoille osallistumisesta kirjan valmistelutyöhön ja etenkin kiitos Säästöpankkisäätiölle saamastamme avustuksesta.

*Julkaisija: Kirkkonummen Porkkalan Martat ry.
Työryhmä: Tuula Hakonen, Kaija Kangasniemi,
Helena Kumpunen, Marja Urkio ja Tarja Ahlstrand
sekä yhdistyksen jäsenet*

*Ulkoasu: Marika Raunio
Painatus: Oy Kalving Ab 2009*

Sisällys

PAIKALLISET PITÄJÄRUOAT 6-8

Suolasilakkasoppa 6
Mannaryynipannukaku 6
Inkoon puuro 7
Sipulivalkokastike 7
Kalastajan silakkapannu 8
Vasikan paisti 8

KALAISAT ALKUPALAT 9-11

Rapusilakat 9
Tellervon silakkarullat 9
Valkosipulisilakat 9
Ollin joulusilli 10
Tuulan herkkusilli 10
Savulohisalaatti 11
Lohirullat 11

KEITOT 12-15

Rakkauskeitto 12
Syntisen hyvä raastekeitto 12
Tarjan kasviskeitto 13
Nokkoskeitto 13
Sienikeitto 14
Lohikeitto 14
Lihakeitto 15

PÄÄRUOAT 16-24

Silakkalaatikko 16
Juustoiset silakkapihvit 16
Kirjolohivuoka 17
Lohiherkku 17
Hampurin hauki 18
Ahvenkukko 18
Paistettu kuha Mannerheimin tapaan 19
Hirvipaisti 19
Karjalanpaisti 20
Piparjuuri/Tilliliha 20
Siantlihakastike 21
Kaalipata 21
Ohukaispaistos 21
Pyttipannu 22
Helenan papupaistos 22
Jauhemaksapihvit 23
Veriletut 23
Broileriherkku 24
Siideribroilerpata 24

MAKKARAT 26-27

Lammasmakkara 26
Joulumakkara 26
Perunamakkara 27
Lehtolan ryynimakkarat 27

JÄLKIRUOAT 28-29

Omenaherkku 28
Vadelmarahka 28
Tallimestarin kiisseli 28
Ylioppilaat 29
Pappilan hätävara 29
Muurinpohjaletut 29
Appelsiiniiriisi 29

LEIVÄT JA LEIVONNAISET 30-37

Martan aurinkoleipä 30
Omenalimppu 30
Porkkanaleipä/Sämpylät 31
Perunarieska 31
Koti-näkkileipä 31
Karjalan piirakat 32
Feta-pinaattipiirakka 32
Pirkon sienipiirakka 33
Kesäkurpitsapiirakka 33
Kirjolohipiiras ilman uunia 34
Omenapiirakka 34
Herkullinen marjatorttu 35
Punajuurikakku 35
Helvin porkkanakakku 36
Omenamuffinit 36
Pula-ajan piiraspoehja 37
Hanna-tädin kakut 37

MAKUJA MAAILMALTA 38-42

Italialainen minestronekeitto 38
Egyptiläinen linssikeitto 38
Kyproslaiset uunikalat 39
Afrikkalaiset kalapihvit 39
Virolainen syltty 40
Hääsalaatti Virosta 40
Välimeren pesto 41
Italialainen levyleipä 41
Namibialainen maissileipä 42

Paikalliset Pitäjäruoat

KIRKKONUMMI

Suolasilakkasoppa, mannaryynipannukakku

SUOLASILAKKASOPPA

1,5 l vettä
3 dl lanttukuutiota
2 sipulia silputtuna
10 maustepippuria
1 l perunalohkoja
10 suolasilakkaa
2 dl maitoa
1 rkl vehnäjauhoja
nippu ruohosipulia
nippu tilliä

Liota silakoita kylmässä vedessä pari tuntia. Keitä lanttukuutioita ja sipuleita puoli tuntia, lisää silakat ja perunat sekä pippurit. Keitä n. 15 min ja lisää maitoon sekoitettu vehnäjauho. Kiehauta ja lisää maustevihannekset. Jos haluat, voit maustaa keittoa voilla tai kermalla.

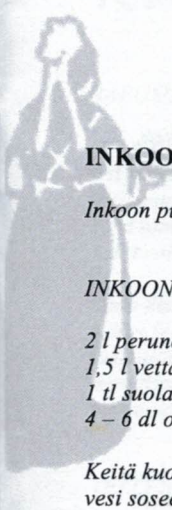
Kätevä tapa suolata silakat itse on tehdä ne valmiista silakkafileistä. Ei tarvitse huolehtia ruodoista. Silakkafileet ladotaan karkean suolan kanssa kerroksittain vuokaan. Annetaan maustua seuraavaan päivään. Liika suola huuhdellaan huolellisesti pois.

MANNARYYNIPANNUKAKKU

1 l mannapuuroa
0,5 l maitoa
2 – 3 munaa
1 tl suolaa
3– 4 dl vehnäjauhoja

Vispilöi puuro, maito ja munat ohueksi velliksi. Lisää suola ja vehnäjauhot, kaada seos voidellulle uunivuokaalle. Paista kauniin ruskeaksi. Tarjoa huumu- tai rusinasopan kera.





INKOO

Inkoon puuro eli perunapuuro

INKOON PUURO

2 l perunoita

1,5 l vettä

1 tl suolaa

4 – 6 dl ohrajauhoja

Keitä kuoritut perunat pehmeiksi. Kaada vesi talteen ja survo perunat soseeksi. Sekoita vesi soseeseen ja sekoita voimakkaasti samalla sirotellen ohrajauhot puuroon. Lisää suola. Keitä puuroa hyvin miedolla lämmöllä tunnin verran, sekoita usein ettei pala pohjaan. Jauhoina voit käyttää myös ruisjauhoja. Tarjoa puuroa lämpimänä, erityisen herkullista se on seuraavana päivänä viipaleina voissa paistettuna.

SIUNTIO

Sipulivalkokastike, suolasilakat, keitetyt perunat

SIPULIVALOKASTIKE

40 g voita

2 sipulia

3 rkl vehnä jauhoja

0,5 l maitoa

suolaa

Kuullota sipulisilppu voissa ja lisää jauhot, kypsennä niitä miedolla lämmöllä jonkin aikaa. Älä ruskista ! Lisää kuuma maito vähitellen hyvin sekoittaen. Mausta suolalla. Tarjoa suolasilakoiden ja keitettyjen perunoiden kanssa.

ESPOO

Arkiruoka: Kalastajan silakkapannu, kuoriperunat

Juhlapöytä: Espoon kartanon päivällinen: Lihaliemi ja juustotangot, vasikanpaisti, herneet, kurkku, umpioidut mansikat.

KALASTAJAN SILAKKAPANNU

200 g savustettua siansivua

1 – 2 sipulia

1 kg fileoituja silakoita

1 tl suolaa

1 tl rouhittua valkopippuria

1 – 2 dl vettä

Ruskista silavaviipaleet pannussa ja pehmennä samassa rasvassa sipulirenkaat. Lado kerroksittain pannulle silakkafileet, silavaviipaleet, sipulirenkaat ja mausteet. Kaada vesi pannuun ja peitä tiiviillä kannella. Anna hautua miedolla lämmöllä puoli tuntia. Tarjoa kuoriperunoiden kanssa.

VASIKAN PAISTI

1 kg vasikan paistia

Paistamiseen:

2 rkl voita

1 ½ tl suolaa

¼ tl valkopippuria

3 dl lihalientä

1 pieni porkkana

2 – 3 pientä sipulia

Kastike: paistoliemi

Kuivaa paisti hyvin. Kuumenna pata liedellä ja ruskista siinä voi kevyesti. Pane liha pataan ja ruskista se hyvin joka puolelta kahdella puukauhalla käännetty. Mausta liha suolalla ja pippurilla. Lisää porkkana ja sipulit pataan, ruskista nekin kevyesti. Nosta pata liedeltä ja lisää kuuma lihaliemi. Sulje kansi ja hauduta hiljalleen 1 – 1 ¼ tuntia kunnes paisti on pehmeän murea. Nosta liha padasta ja leikkaa poikkisyy viipaleiksi, aseta paistivadille viipaloidun porkkanan kanssa. Voit tarjota keitinliemen sellaisenaan kastikkeena tai suurustaa vehnäjauhoilla. Loraus kermaa täydentää kastikkeen makua.

Kalaisat Alkupalat

RAPUSILAKAT

500 g silakkafileitä
2 tl suolaa
hienonnettua tilliä
2 rkl tomaattisosetta
1 dl kuohukermaa

Lado fileet voipaperille leivinlaudalle nahka ylöspäin. Mausta suolalla ja tillillä. Kääri fileet rullalle nahkapuoli sisäpuolelle. Aseta rullat vuokaan vierekkäin. Sekoita tomaattisose kermaan. Kaada seos vuokaan ja kypsennä rullia 200°C uunissa n. 20 min. Ripottele pinnalle ennen tarjoilua runsaasti tilliä. Tarjoa lämpimänä tai kylmänä perunoiden ja salaatin kera.

TELLERVON SILAKKARULLAT

600 g silakkafileitä
1 tl suolaa
silputtua tilliä

Mausteliemi: 1 dl Rajamäen etikkaa, 4 dl vettä, 1 tl suolaa, 1 dl sokeria, 12 maustepippuria, 1 sipuli viipaleina.

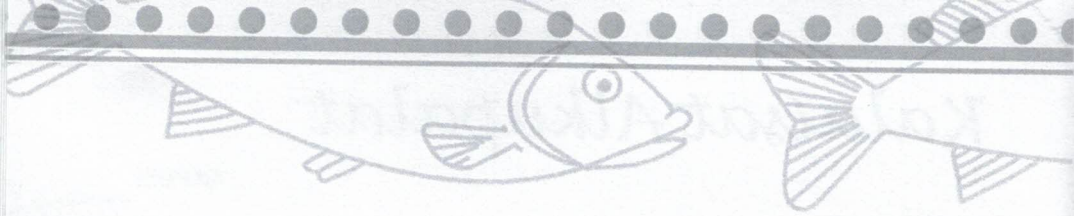
Asettele fileet nahkapuoli alaspäin, ripottele suola ja tilli fileille. Rullaa fileet. Lado ne vuokaan. Kiehauta mausteliemen aineet ja kaada kuuma liemi rullien päälle. Jäähdytä silakkarullat liemessä, tarjoa seuraavana päivänä keitettyjen perunoiden kera.

VALKOSIPULISILAKAT

500 g silakkafileitä
4 dl vettä
½ dl väkiviinietikkaa
2 tl suolaa

Kastike: 1 dl majoneesia, 2 dl kermaviiliä, 3-4 valkosipulin silputtua kynttä, 3rkl hienonnettua tilliä, 3 rkl hienonnettua ruohosipulia, 1 tl rakuunaa, hiven suolaa ja valkopippuria ja ½ dl sitruunanmehua.

Sekoita kylmä vesi, etikka ja mausteet. Leikkaa silakkafileet kahtia pituussuuntaan ja pane maustumaan etikkaliemeen 5 – 6 tunniksi. Valuta fileet huolella. Sekoita kastike-aineet ja lisää silakkafileet. Anna maustua kylmässä seuraavaan päivään.



OLLIN JOULUSILLI

3 sokerisuolattua silliä
3 sitruunaa viipaleina
2 punasipulia viipaleina
pala purjoa
tilliä

Tarjoiluvadille:

smetanaa
sinappia
sokeria

Liemi: 1 ½ dl vettä, 1 dl sokeria, 2 tl kokonaisia valko- tai maustepippureita, 2 tl sinapinsiemeniä, laakerinlehti.

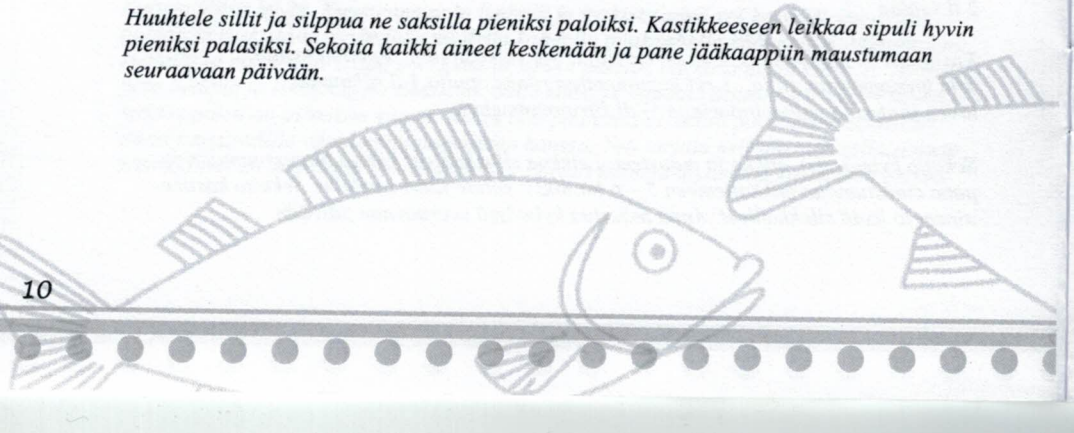
Valmistus:

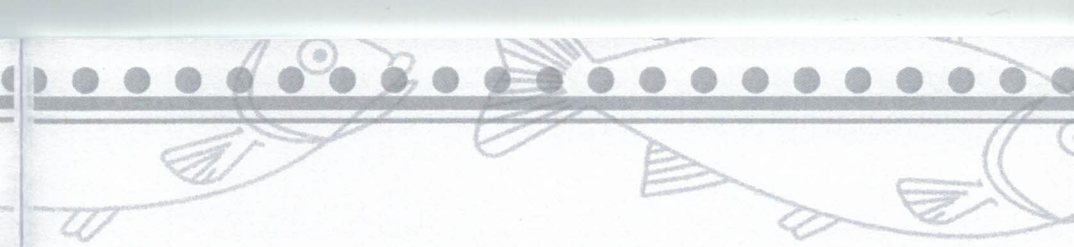
Liota sillit 2 tuntia kylmässä vedessä. Perkaa ne ja paloittele haarukkapaloiksi. Lado kaikki aineet lasipurkkiin kerroksittain ja kaada kiehautettu, jäähtynyt liemi päälle. Anna maustua jääkaapissa seuraavaan päivään. Tarjoa sinapilla ja sokerilla maustetun smetanan kera.

TUULAN HERKKUSILLI

2 – 3 matjes-sillifilettä
smetanaa tai creme fraichea
1 sipuli
n. 10 cm pala purjoa
tillisilppua

Huuhtelee sillit ja silppua ne saksilla pieniksi paloiksi. Kastikkeeseen leikkaa sipuli hyvin pieniksi palasiksi. Sekoita kaikki aineet keskenään ja pane jääkaappiin maustumaan seuraavaan päivään.





SAVULOHISALAATTI

rusettipastaa
jäävuorisalaattia
tomaattia
kurkkua
ananasta
savulohta
majoneesia
tilliä
ruohosipulia

Keitä rusettipasta ja huuhtelee se kylmällä vedellä. Revi jäävuorisalaatti kulhoon ja lisää sinne pasta, tomaattilohkot, paloiteltu kurkku, ananas ja savulohi. Sekoita joukkoon majoneesi ja koristelee silputulla tillillä ja ruohosipulilla.

LOHIRULLAT

250 g isoja graavilohiviipaleita
maustettua tuorejuustoa
tilliä, persiljaa ja basilikaa silputtuna
mustapippuria

Levitä lohiviipaleet yhtenäiseksi levyksi leivinpaperin päälle. Sekoita tuorejuuston sekaan mausteyrtit ja pippuri. Levitä seos lohiviipaleille ja kääri rullaksi kääretortun tapaan. Pane jääkaappiin pariiksi tunniksi, leikkaa viipaleiksi.

Keitot

RAKKAUSKEITTO

1 bataatti
3 – 4 perunaa
1 pieni sipuli
8 dl vettä
1 kasvisliemikuutio
hiven valkopippuria
2 dl kermaa

Kuori kasvikset ja paloittele ne kattilaan. Lisää vesi ja liemikuutio, keitä pehmeäksi. Soseuta keitto, lisää kerma ja pippuri. Tarkista maku.

SYNTISEN HYVÄ RAASTEKEITTO

1 l vettä + lihaliemikuutio
2 rkl voita
2 rkl vehnä jauhoja
raastettua porkkanaa, perunaa, palsternakkaa, selleriä, lanttua, sipulia (tai mitä löytyy)
loraus kermaa
mausteita maun mukaan

Sulata voi kattilassa ja lisää jauhot. Lisää vähitellen lihaliemi ja juuresraaste (sipulin voi kuullottaa aluksi voissa). Anna hautua hiljalleen 20 min. Lisää mausteet ja kerma. Hyvää ruisleivän tai perunarieskan ja munavoin kera.

TARJAN KASVISKEITTO

3 paprikaa (kaikki erivärisiä)
1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
500 g tomaattimurskaa
2-3 perunaa tai 1 bataatti
1 suolakurkku
tilkka öljyä
1 ½ l vettä
1,5 rkl piparjuuriraastetta tai tahnaa
2 tl basilikaa
riipaus mustapippuria
200 g tuorejuustoa

Kuullota paloitellut kasvikset öljyssä n. 10 min. Lisää tomaattimurska ja vesi. Keitä 15 minuuttia. Kuutioi suolakurkku ja lisää joukkoon. Keitä vielä 5 min. Soseuta keitto sauvasekoittimella ja lisää joukkoon tuorejuusto ja mausteet. Kuumenna, mutta älä keitä enää juuston lisäämisen jälkeen.

NOKKOSKEITTO

½ l tuoreita nokkosen lehtiä
vettä
2 rkl öljyä
3 rkl vehnä jauhoja
8 dl maitoa
2 tl sokeria
suolaa
valkopippuria

Ryöppää pestyjä nokkosen lehtiä kunnes ne pehmenevät. Kaada keitinvesi pois. Sekoita kattilassa öljy ja vehnä jauhot, kiehauta kevyesti ja lisää maito. Keitä 3 – 4 min. Lisää nokkosen ledet ja pyöräytä keittoa tehosekoittimella. Koristele keitto keitetyillä munan puolikkailla.

SIENIKEITTO

n. 1 kantarelleja, suppilovahveroita tai mustia torvisieniä

2 rkl voita

2 – 3 rkl vehnäjauhoja

1 silputtu sipuli

8 dl maitoa

2 dl kermaa

suolaa

valkopippuria

Puhdista sienet ja ryöppää ne omassa liemessään pannulla. Sulata voi kattilassa, lisää sienet ja sipulisilppu, sekoittele hetken aikaa. Ripottele vehnäjauhot joukkoon, lisää maito samalla sekoittaen. Anna kypsyä miedolla lämmöllä vähintään 15 min. Pyöräytä keittoa tehosekoittimella kunnes sienet ovat hienontuneet. Mausta.

LOHIKEITTO

6 perunaa

2 porkkanaa

1 – 2 sipulia

8 – 10 dl vettä

10 kokonaista maustepippuria

1 laakerinlehti

400 g lohifilettä

2 dl ruokakermaa (15 %)

1 ½ tl suolaa

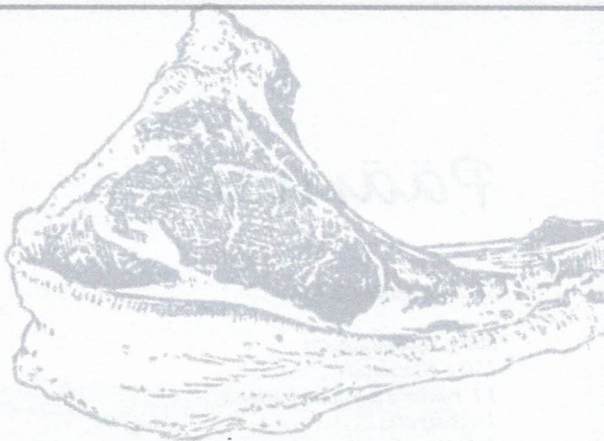
½ - 1 dl tilliä

Pese, kuori ja paloittele perunat, porkkanat ja sipuli. Keitä kasvikset maustepippureiden ja laakerinlehden kanssa vedessä lähes kypsiksi. Poista lohifileestä nahka ja ruodot. Leikkaa kala reiluiksi kuutioiksi. Lisää kerma, suola ja paloiteltu lohi. Keitä miedolla lämmöllä, kunnes kala on kypsää, noin 5 minuuttia. Lisää tilli ja tarjoa keitto ruisleivän kanssa.

LIHAKEITTO

2 l vettä
2 sipulia
1 rkl suolaa
6 maustepippuria
½ kg naudan etuselkää
pala lanttua
2 porkkanaa
Pala selleriä
Palsternakka
¾ l perunalohkoja

Pane liha kylmään suolalla maustettuun veteen ja nosta kattila liedelle. Kuumenna kiehuvaksi ja kuori pinnalle noussut vaahto. Keitä liha melkein kypsäksi. Leikkaa se pieniksi palasiksi ja pane palaset takaisin kattilaan. Lisää pilkotut juurekset ja pippurit, keitä n. puoli tuntia. Lisää perunalohkot. Keitto saa kiehua vielä n. 15 min. Ripottele valmiin keiton pinnalle silputtua persiljaa.



Pääruoat

SILAKKALAATIKKO

300 g suolasilakoita
150 g siansivua
1 l raakoja perunaviipaleita
1 – 2 sipulia
5-6 dl maitoa
1 muna
1 rkl vehnäjauhoja
hienoa valko- tai maustepippuria
(suolaa)

Liota suolasilakoita pari tuntia, poista selkäruodot. Pese, kuori ja viipaloi perunat. Paloittele sianliha ja sipuli. Ruskista sianlihaviipaleet omassa rasvassaan ja kuullota sipuli lihan joukossa. Leikkaa silakat pieniksi paloiksi. Lado voidellun uunivuoan pohjalle kerroksittain perunoita, silakkapaloja ja sianliha-sipuliseosta. Päällimmäiseksi perunaviipaleita. Lisää muna maitoon, samoin jauhot ja mausteet. Kaada seos vuokaan. Paista 175°C lämmössä kunnes perunat ovat pehmeitä.

JUUSTOISET SILAKKAPIHVIT

500 g silakkafileitä
juustoviipaleita, emmentalia tms.
silputtua tilliä
sitruunapippuria
ruisjauhoja
suolaa

Lado puolet silakkafileistä leivinpaperille. Ripottele tilliä ja sitruunapippuria niiden pinnalle, lisää juustoviipale ja pane toinen silakkafilee päälle. Kierittele pihvit ruisjauho-suola-pippuriseoksessa ja paista öljy-voiseoksessa kauniin ruskeiksi. Hyviä perunasoseen kanssa.

KIRJOLOHIVUOKA

500 g kirjolohifileetä
1 keskikokoinen purjosipuli
tilliä
2 porkkanaa
1 tl sitruunapippuria
3-4 dl ruokakermaa (15 %:sta)
1 kalaliemikuutio
2 rkl öljyä
suolaa
valkopippuria

Kuullota tikkuporkkanat ja purjoreenkaat öljyssä. Mausta kalafileet suolalla ja valkopippurilla. Aseta kalafileet uunivuokaan nahkapuoli ylöspäin. Lado kalojen ympärille vihannokset sekä vähän tillisilppua. Murskaa kermasta kasvisliemikuutio ja lisää sitruunapippuri. Kaada kaksi – kolmas osaa kermasta kalojen ja vihannesten päälle. Paista 175°C uunissa 30 min. Ota vuoka pois uunista. Irrota kaloista nahka. Lisää loppu kerma ja tillisilppu, paista vielä uunissa 10 – 15 min.

LOHIHERKKU

½ kg lohta
1 dl appelsiinista puristettua mehua
0,5 tl appelsiinikuoriraastetta
neljännes kalaliemikuutiosta
0,5 tl maissitärkkelystä tai perunajauhoa
mustapippurirouhetta

Tarjoiluun: riisiä

Leikkaa nahka irti lohifileestä ja leikkaa ne annospaloiksi. Paista lohipaloja miedolla lämmöllä, pannussa 4 min./puoli. Sekoita mehu, kuoriraaste, murennettu kalaliemikuutio ja mustapippuri. Kaada liemi pannuun ja anna hautua hiljaa poreillen 2 min. Tarjoa riisin kanssa.



HAMPURIN HAUKI

1 kg hauki
suolaa
1 keltuainen
3 rkl juustoraastetta
50 g voita
korppujauhoja
2 dl kevytkermaa
1 – 2 dl kuohukermaa
sitruunaviipaleita
tillin oksia

Suomusta hauki, poista sisälmykset ja fileoi kala. Levitä fileet uunivuokaan, mausta suolalla ja voitele keltuaisella. Ripottele pinnalle juustoraaste ja korppujauhot. Pane uuniin ruskistumaan kevyesti, lisää kevytkerma. Valele silloin tällöin. Lisää paistamisen lopulla vielä kuohukermaa. Koristele kypsä hauki tarjolle tuotaessa tillillä ja sitruunaviipaleilla.

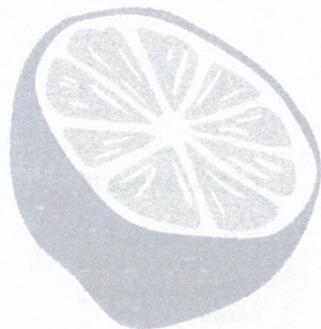
AHVENKUKKO

perattuja ja suomustettuja ahvenia
sian kylkeä
ruisjauhoja
vettä
suolaa
pippuria

Laita savipataan kerroksittain ahvenia ja siankylkiiviipaleita. Ripottele väliin suolaa ja pippuria. Tee taikina ruisjauhoista ja vedestä. Laita taikinalevy kalojen ja silavan päälle. Paista uunissa 175°C puoli tuntia. Vähennä lämpötila 125°C ja anna olla neljä tuntia muhimassa.

PAISTETTU KUHA MANNERHEIMIN TAPAA

kuhanseläkkeitä
suolaa
valkopippuria myllystä
korppujauhoja
voita
perunoita



Piparjuurivoi: raastettua piparjuurta, voita. Hauduta raaste voissa pehmeäksi (pieni lämpö).

Herkkusienikastike: tuoreita herkkusieniä, voita, jauhoja, kermaa, suolaa, valkopippuria myllystä. Viipaloi sienet, paista voissa kunnes neste on haihtunut. Lisää jauhot ja sekoita. Lisää kerma ja keitä hiljalleen kunnes saostuu. Mausta.

Mausta kalat ja leivitä. Paista runsaassa voissa.

Tarjoiluvadille sienikastike kalan alle ja piparjuurivoita kalan päälle. Lisäkkeenä keitetyt perunat.

HIRVIPAISTI

2 kg hirvenpaistia
suolaa
mustapippuria
3 valkosipulin kynttä
rosmariinia, salviaa
5 – 7 dl punaviiniä

Valmista marinadi punaviinistä ja mausteista paistopussissa, pane paisti marinoitumaan jääkaappiin 6 tunniksi. Ota paisti pussista ja kuivaa se hyvin talouspaperilla. Paista pannulla voissa joka puolelta käännettyä, jotta lihan solukot sulkeutuvat. Pane paisti kypsymään uunivuokaan 175°C uuniin, kunnes sisälämpötila on 70 astetta.

KARJALANPAISTI

*½ kg siankylkeä
½ kg lampaanlihaa
½ kg naudanlihaa
suolaa
10 maustepippuria
vettä*

Paloittele lihat suuriksi lohkoiksi, pane ne pataan eri lihalaadut sekoittaen. Suolaa ja pippureita kerrosten väliin. Lisää vettä niin että lihat peittyvät. Pane kannella peitetty pata uuniin. Paisti saa olla useita tunteja hiljalleen hautumassa kypsäksi. Leivinuunissa voi paisti olla koko yön. Kypsymisen aikana tarkista sitä on silloin tällöin, lisää vettä tarvittaessa.

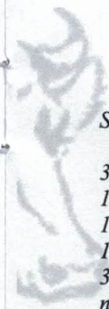
PIPARJUURI/TILLILIHA

*1 kg naudan rintaa tai etuselkää
1 1/2 l vettä
1 rkl suolaa
1 sipuli
8 maustepippuria*

Kastike:

*2 rkl öljyä tai voita
2 rkl vehnä jauhoja
lihan keitinlientä
raastettua piparjuurta / tillisilppua*

Pese liha ja riko luut. Pane se kattilaan kiehuvaan veteen, kuori vaahto. Lisää mausteet. Liha saa hiljalleen kiehua 1 – 1 ½ tuntia, kunnes se on murea. Nosta liha vadille ja paloittele. Sulata voi kattilassa ja kiehauta jauhot. Lisää lihan keitinlientä kunnes kastike on sopivan sakeaa. Mausta raastetulla piparjuurella tai tillisilpulla. Nosta lihat kastikkeen joukkoon ja tarjoa keitettyjen perunoiden kera.



SIANLIHAKASTIKE

300 g siansivua
1 sipuli
10 maustepippuria
1 tl suolaa
3 rkl vehnäjauhoja
n. ½ l vettä

Ruskista sianlihaviipaleet kuumassa pannussa. Nosta lihat pois pannulta. Ruskista jauhot rasvassa, kypsennä hetken aikaa sipulisilppua. Lisää liha, mausteet ja vesi. Hauduta n. ½ tuntia.

KAALIPATA

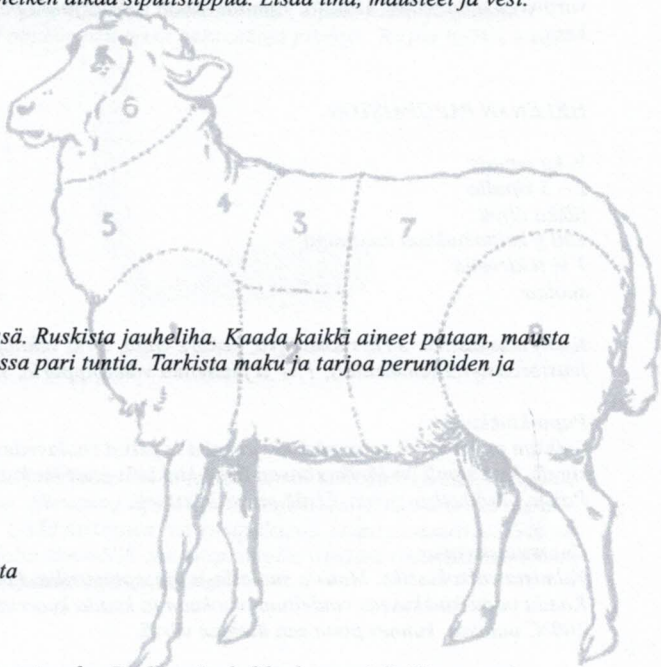
3 rkl öljyä
1,5 kg valkokaalia
600 g jauhelihaa
sitruunapippuria
lihalientä kuutioista
siirappia

Pilko ja ruskista kaali öljyssä. Ruskista jauheliha. Kaada kaikki aineet pataan, mausta ja anna hautua 200°C uunissa pari tuntia. Tarkista maku ja tarjoa perunoiden ja puolukkasurvoksen kera.

OHUSKAISPAISTOS

½ litran lettutaikina
700 g jauhelihaa
2 prk tomaattipastakastiketta
2 pss sekavihanneksia
juustoraastetta

Paista 7 – 8 lettua. Voitele uunivuoka. Ruskista jauheliha kevyesti, lisää tomaattipastakastike ja vihannekset, hauduta 15 min. Lado letut, täyte ja juustoraaste vuoro-tellen vuokaan. Pinnalle juustoraastetta reilusti. Paista 200°C uunissa kunnes juusto on sulanut. Tarjoile etikkapunajuurien tai -kurkkujen kera.



PYTTIPANNU

6 - 8 keitettyä perunaa

1 - 2 sipulia

n. 200 g kinkku- tai makkarakuutioita
suolaa

mustapippuria

Paistamiseen: öljyä

Kuori ja kuutiot perunat sekä kinkku. Hienonna sipuli. Kuumenna öljy pannulla ja kuullota sipuli pehmeäksi. Lisää perunat ja liha. Anna ruskistua kauniisti seosta varovasti käännellen. Mausta. Valmiin ruoan voit tarjoilla paistettujen kananmunien kera.

HELENAN PAPUPAISTOS

½ kg papuja

2 - 3 sipulia

tilkka öljyä

200 g keittokinkkua kuutioina

1 ½ tl kirveliä

suolaa

Kuorrutuskastike: 3 rkl ruokaöljyä, nokare voita, 2 rkl vehnä jauhoja 4 dl maitoa, 2 ½ dl juustoraastetta (emmental), 1 ½ tl jauhettua viherpippuria, suolaa.

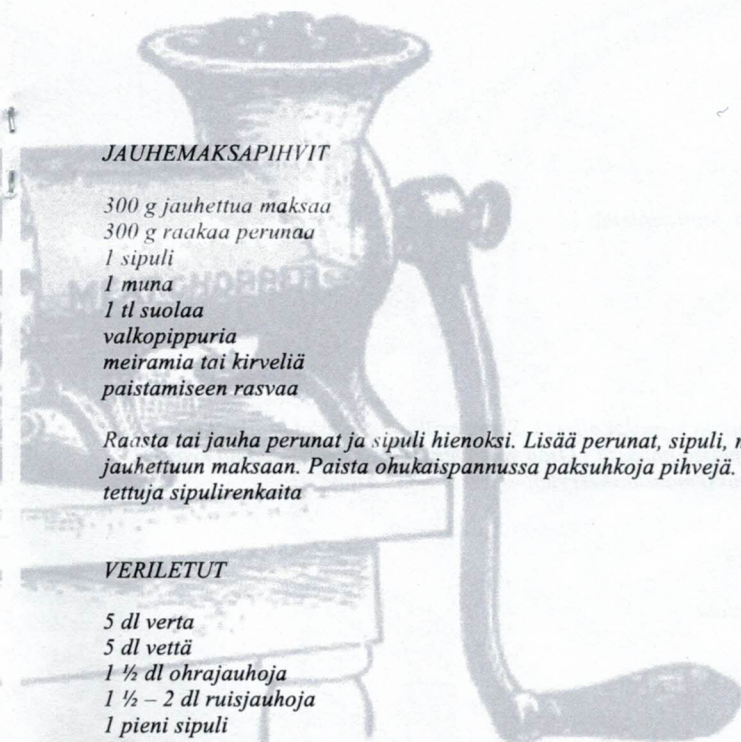
Papu-kinkkuseos:

Leikkaa pavut 3 - 4 cm:n pätkiksi ja keitä kypsiksi suolavedessä. Kuullota silputtu sipuli. Kun sipuli on läpikuultavaa lisää kinkkukuutiot (leikattu 1 cm x 1 cm paloiksi).

Paista niitä hetken aikaa. Lisää pavut ja kirveli.

Kuorrutuskastike:

Valmista valkokastike. Mausta suolalla ja viherpippurilla. Lisää juustoraaste ja sekoita. Kaada papu-kinkkuseos voideltuun vuokaan ja kaada kuorrutuskastike päälle. Kuorruta 200°C uunissa, kunnes pinta saa hieman väriä.



JAUHEMAKSAPIHVIT

300 g jauhettua maksaa
300 g raakaa perunaa
1 sipuli
1 muna
1 tl suolaa
valkopippuria
meiramia tai kirveliä
paistamiseen rasvaa

Raasta tai jauha perunat ja sipuli hienoksi. Lisää perunat, sipuli, muna ja mausteet jauhettuun maksaan. Paista ohukaispannussa paksuhkoja pihvejä. Tarjoa lisäksi haudutettuja sipulirenkaita

VERILETUT

5 dl verta
5 dl vettä
1 ½ dl ohrajauhoja
1 ½ – 2 dl ruisjauhoja
1 pieni sipuli
50 g rasvaa
1 muna
1 tl suolaa
valkopippuria (meiramia)
paistamiseen rasvaa

Vatkaa veri kuohkeaksi. Lisää joukkoon vesi ja jauhot. Anna taikinan seistä noin tunnin ajan jotta jauhot turpoaisivat. Hienonna sipuli hyvin hienoksi ja kiehauta se rasvassa pehmeäksi. Jäähdytä sipuli. Lisää taikinaan rasva-sipuliseos, muna ja mausteet. Sekoita tasaiseksi. Paista letut miedolla lämmöllä ohukaispannalla vähässä rasvassa molemmin puolin. Tarjoa kuumina puolukkasurvoksen kanssa.

BROILERIHERKKU

500 g maustamattomia broilerifileitä
3 purjoa palasina
öljyä
2 dl valkoviiniä
2 rkl soijaa
mustapippuria
sherryä

Paloittele purjo ja kuullota kypsäksi öljyssä. Siirrä erilleen. Suikaloi broilerifileet ja ruskista ne kevyesti samassa padassa. Lisää valkoviini ja mausteet, hauduta kypsiksi. Lisää purjo. Aivan lopuksi mausta sherryllä.

SIIDERIBROILERPATA

500 g broilerin rintapaloja
3 rkl vehnä jauhoja
suolaa, valkopippuria
öljyä
1 sipuli
2 hapanta omenaa
omenasiideriä
1 prk ranskankermaa
1 kanaliemikuutio
suolaa
kokonaisia rosepippureita

Sekoita vehnä jauhot, suola ja valkopippuri keskenään. Kääntele broilerin palat jauho-seoksessa. Ruskista kevyesti padassa. Lisää pilkottu sipuli ja ruskista vielä heten. Kaada siideriä pataan niin, että lihat peittyvät. Lisää kanaliemikuutio. Hauduta hiljaa n. 20 min. Pese ja viipaloi omenat. Lisää omenaviipaleet ja rosepippuri, hauduta vielä 10 min. Lisää ranskankerma. Tarkista maku. Tarjoa keitetyn riisin kera.



Makkarat

MAKKAROIHIN KÄYTETTÄVÄ SUOLI: Yleisimmin kotimakkaroihin käytetään lampaan tai sian ohutsuolta. Siansuolia on eri kokoisia, ohuita ja paksuja. Jos haluaa todella paksua makkaraa, on silloin käytettävä esim. sian paksusuolta. Liha- tai hallikauppiasta voi pyytää tilaamaan suolia. Ne ovat usein myynnissä nippuina, ja tämä määrä on liian suuri kotitalouskäyttöön. Lihakauppias saattaa myydä niitä myös metritavarana. Suolet on pesty, niputettu ja pakattu suolaan tai suolaveteen. Jos joutuu ostamaan kotiin suuremman määrän kuin mitä tarvitsee, voi suolet suolata uudelleen ja pakastaa. Ennen käyttöönottoa on suolia syytä liottaa kylmässä vedessä yön yli.

LAMMASMAKKARA

700 g jauhettua lampaanlihaa
600 g jauhettua naudan- ja sianlihaa
200 g jauhettua silavaa
suolaa
mustapippuria
valkosipulia
100 g kuullotettua hienonnettua sipulia

Sekoita kaikki aineet sekaisin ja mausta. Paista koepala ja tarkista maku. Pursota massa suoleen ja kypsennä paistamalla.

JOULUMAKKARA

300 g laihaa sianlihaa
300 g naudanlihaa
300 g silavaa
1 dl madeiraa
½ dl konjakkia
rouhittua mustapippuria
½ tl jauhettua neilikkaa
½ tl jauhettua inkivääriä
½ tl jauhettua kanelia
2 dl korintteja
suolaa

Leikkaa lihat ja silava kuutioiksi ja kaada niiden päälle mausteet ja alkoholit. Anna maustua pari tuntia ja jauha sen jälkeen pari kertaa lihamyllyn läpi. Lisää joukkoon korintit ja suola. Paista koepala ja tarkista maku. Pursota liotettuun suoleen ja sido makkaroiksi. Paista pannulla. Tarjoa haudutetun punakaalin kanssa.

PERUNAMAKKARA

2 kg keitettyjä perunoita
5 dl maitoa
2 kg nauta-sikajauhelihaa
1 sipuli
margariinia paistamiseen
valko-, musta- ja maustepippuria
suolaa
3 valkosipulinkynttä
Tarvittaessa lisää nestettä

Hienonna keitetyt perunat ja lisää maito. Sekoita joukkoon liha ja mausteet. Kuullota hienonnettu sipuli rasvassa ja lisää massaan. Tarkista maku. Pursota hyvin sekoitettu makkaramassa suoleen ja sido 15 – 20 cm pituisiksi makkaroiksi. Kypsennä vesihautessa noin puoli tuntia. Kypsymisen aikana makkarointa voi pistellä muutaman kerran. Tarjoa pannulla ruskistettuina. Huom! Paistamattomat makkarat voi pakastaa.

LEHTOLAN RYYNIMAKKARAT

n. 5 l vettä
1 ½ kg rikottuja ohrasuurimoita
75 g suolaa
600 g sian silavaa
700 g sipulia
3 – 4 tl jauhettua mustapippuria
2 – 3 valkopippuria

Keitä suurimoista, vedestä ja suolasta puuro. Lisätään puuroon silputut, haudutetut sipulit, jauhettu sian silava ja mausteet. Puuron pitää olla lämmintä täyttämishetkellä. Laita täytettä vain sen verran, että makkarat voi taputella ihan litteiksi. Liian täydet makkarat halkeavat keittämisen aikana. Sido makkarat 10 – 20 cm pätkiksi ja leikkaa. Keitä neulalla pistellyt makkarat muutama kerrallaan noin 20 min. Jäähdytä pullistuneet, kypsät makkarat ja paistetaan pannulla ennen tarjoamista.

Jälkiruoat

OMENAHERKKU

6 hapanta omenaa
2 tl kanelia

Pinnalle:
100 g voita tai margariinia
1,5 dl sokeria
2,5 dl kaurahiutaleita

Kuori ja viipaloi omenat ja lado ne voidellun vuoan pohjalle. Ripottele kaneli pinnalle. Sulata rasva kattilassa ja lisää sokeri ja kaurahiutaleet. Kaada seos omenaviipaleiden päälle. Kypsennä uunissa noin puoli tuntia kunnes omenat ovat pehmenneet. Tarjoa lämpimänä vaniljakastikkeen tai jäätelön kera.

VADELMARAHKA

1 prk maitorahkaa
2 dl vispikermää
1 pss pakastevadelmia
2 rkl juoksevaa hunajaa
2 tl vaniljasokeria

Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää joukkoon rahka ja jäiset marjat. Mausta hunajalla ja vaniljasokerilla. Anna vetäytyä jääkaapissa n. tunnin ajan.

TALLIMESTARIN KIISSELI

2 rkl voita
2 dl raastettua kuivaa hapanleipää
1 rkl kaakaojauhoa
1 tl vaniljasokeria
1 rkl sokeria
puolukka- tai raparperikiisseliä
omena tai karviaismarjahilloa
kermavaahtoa tai kermamaitoa

Sulata voi pannulla ja ruskista leivänmuruset kevyesti. Mausta kaakaolla ja sokerilla. Valmista kiisseli. Vähän ennen tarjoamista laita kerroksittain kiisseliä tai hilloa sekä maustettua leivänmuruseosta tarjoilukulhoon. Tarjoa kermavaahdon tai kermamaidon kera.

YLIOPPILAAT

1 l mannapuuroa
½ sitruunan mehu
1 dl rusinoita
1 dl mantelirouhetta
3 rkl sokeria

Mehukiisseli: ½ l puolukka- tai viinimarjamehua, sokeria maun mukaan ja 1 rkl perunajauhoja.

Sekoita haaleaan puuroon osa rusinoista, mantelirouhe, sokeri ja sitruunan mehu. Huuhdo pienet kahvikupit kylmällä vedellä ja lado pohjalle rusinoita "kranssiksi". Kaada puuro hyytymään kuppiin ja jäähdytä ne. Valmista kiisseli. Kaada kiisseli laakealle vadille ja kumoa "ylioppilaat" kiisselin joukkoon.

PAPPILAN HÄTÄVARA

2 dl kuohukermaa
1 rkl sokeria
½ dl puolukoita
½ dl vadelmia tai muita tuoreita marjoja
2 dl keksien ja pikkuleipien palasia

Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita keksit, marjat ja kermavaahto keskenään. Laita ½ tunniksi kylmään. Tarjoa marjoilla ja kermavaahdolla koristettuna.

MUURINPOHJALETUT

1 l maitoa
2 munaa
1 tl suolaa
2 dl ohrajauhoja
paistamiseen öljyä tai voisulaa

Valmista taikina sekoittamalla maito, munat, suola ja jauhot vispilällä sekoittaen. Anna seistä pari tuntia. Lorauta tilkka rasvaa muurinpohjapannulle. Kaada taikinaa kannusta ohuelti levittäen sitä samalla paistinlastalla. Paista molemmin puolin.

APPELSIINIRIIISI

3 dl keitettyä irtoriisiä
2 dl kermaa
1 tl vaniljasokeria
1 rkl sokeria
2 appelsiinia

Keitä riisit ja huuhtele siivilässä kylmällä vedellä. Vatkaa kerma vaahdoksi ja mausta se. Kuori ja paloittele appelsiinit. Sekoita kaikki aineet keskenään, tarjoa kylmänä.

Leivät ja leivonnaiset

MARTAN AURINKOLEIPÄ

3 dl vettä
25 g hiivaa
vajaa tl suolaa
1 rkl hunajaa tai siirappia
2 dl porkkanaraastetta
1 dl auringonkukan siemeniä
1 dl ruisjauhoja
n. 7 dl vehnä jauhoja
voitehuun munaa
pinnalle auringonkukan siemeniä

Liota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää suola, hunaja, suola, raaste ja auringonkukan siemenet. Alusta taikinaan jauhot ja anna kohota lämpimässä paikassa. Ota taikinasta 1/3 ja kauli se jauhotetulla leivinpöydällä pyöreäksi 2 – 3 cm:n paksuiseksi levyksi, halkaisijaltaan n. 10 cm. Jaa loppu taikina kymmeneen palaan ja leivo pyöreiksi sämpylöiksi. Lado ne pyöreän leivän ympärille, kohota leivinliinalla peitettynä. Voitele munalla tai maidolla, pistele keskellä oleva leipä ja ripottele pinnalle auringonkukan siemeniä. Paista 225°C uunissa n. 20 min.

OMENALIMPPU

1 l vettä
1 rkl kuminoita
1 l omenasosetta
1 pkt hiivaa
½ rkl suolaa
n. ½ kg ruisjauhoja
1 ½ dl vehnäleseitä
vehnä jauhoja

Sekoita käden lämpöiseen veteen kuminat, omenasose, suola ja hiiva. Lisää ruisjauhot ja leseet, alusta taikina vehnä jauhoilla melko kiinteäksi. Anna kohota lämpimässä paikassa. Leivo pyöreiksi limpuiksi, kohota ja pistele haarukalla ennen paistamista. Kypsennä 175 asteessa noin tunnin ajan.

PORKKANALEIPÄ/SÄMPYLÄT

5 dl vettä
0,5 pkt hiivaa
1 tl suolaa
4 rkl juoksevaa hunajaa
5 dl porkkanaa raasteena
12 – 14 dl sämpylä- tai hiivaleipäjauhoja

Liuita hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää suola, hunaja ja porkkanaraaste. Alusta taikinaan jauhot ja öljy. Anna taikinan kohota liinalla peitettynä noin 45 min ajan. Leivo taikina limpuiksi tai sämpylöiksi. Anna leivonnaisten kohota peitettynä vielä noin 15 min ajan, pistele limput haarukalla. Paista 175°C.

PERUNARIESKA

5-6 dl perunasosetta
1 tl suolaa
2 munaa
4 - 5 dl ohra-, vehnä- tai hiivaleipäjauhoja

Lisää jäähtyneeseen perunasoseeseen muut aineet hyvin sekoittaen. Levitä seoksesta 5 - 6 ohutta rieskaa leivinpaperilla peitetyille pellille. Pistele haarukalla. Paista 275°C lämmössä keskitasolla kauniin ruskeiksi.

KOTI-NÄKKILEIPÄ

25 g hiivaa
5 dl vettä (40°)
1 tl suolaa
1 tl hienonnettua anista
1 tl hienonnettua fenkolia
10 dl spelttijauhoja
2 – 4 dl vehnäjäuhoja

Lämmitä vesi, lisää hiiva, suola, mausteet, spelttijauhot ja vehnäjäuhot, alusta taikina. Anna nousta 30 min. Ripottele runsaasti jauhoja leivinpöydälle ja kaada taikina niiden päälle. Kaaviloi puolen sentin paksuiseksi ja tee esim. lasia muottina käyttäen ohuita kakkuja, anna leipästen kohota. Paista 200°C n. 12 – 15 min. Halkaise ne lämpiminä leipäveitsellä ja kuivaa jälkilämmössä yli yön.

KARJALAN PIIRAKAT

Kuori:

2 dl vettä
2 ½ dl ruisjauhoja
2 ½ dl vehnäjauhoja
1 tl suolaa
25 g voita

Täyte:

1l maitoa
2 ½ dl vettä
3 dl puuroriisiä
2 tl suolaa

Keitä riisiryyniejä vedessä kunnes vesi on imeytynyt. Lisää maito ja hauduta kypsäksi. Mausta suolalla. Jäähdytä puuro.

Sekoita suola veteen ja lisää siihen vähitellen jauhot, ensin ruisjauhot, sitten vehnäjauhot ja lopuksi rasva. Vaivaa taikina tasaiseksi, leivo tangoksi ja jaa pieniin osiin. Kauli kakkarat ohuiksi piirakan kuoriksi. Levitä täyte ja ummista piirakat. Paista 275°C uunissa. Kastele valmiit piirakat kuumina voi-maito tai voi-vesiseoksessa.

FETA-PINAATTIPIIRAKKA

3 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 dl kermaviiliä
100 gr margariinia

Täyte:

150 g pakastepinaattia
2 valkosipulin kynttä
200 g fetajuustoa
2 munaa
2 dl kermaa
mustia oliiveja
rouhittua mustapippuria
2 dl juustoraastetta

Sekoita leivinjauhe vehnäjauhojen joukkoon. Lisää kermaviili ja pehmeä rasva nopeasti sekoittaen. Painele taikina piirasvuoan pohjalle ja reunoille, pistele. Väluta sulatettu pinaatti ja purista valkosipulin kynnet joukkoon. Levitä pinaatti piirasvuoan pohjalle. Ripottele pinaatin päälle fetakuutiot. Sekoita munat ja kerma, kaada täyteen päälle. Viipaloi mustia oliiveja ja levitä niitä kermaseoksen päälle. Ripottele pinnalle vielä tupsaus mustapippuria ja juustoraaste. Paista uunin alaosassa 225°C noin ½ tuntia.

PIRKON SIENIPIIRAKKA

1 pkt valmista piirakkataikinaa
3 - 4 dl pakastettuja suppilovahveroita
1 sipuli
1 prk kermaviiliä
2 munaa
1 - 2 dl juustoraastetta
öljyä paistamiseen

Sulata piirakkataikina ohjeen mukaan. Sulata sienet ja puristele liika neste pois. Hienonna sieniä jonkin verran. Hienonna sipuli ja kuullota öljyssä paistinpannalla niin, että ne pehmenevät. Lisää hienonnetut sienet. Kääntelee sieni-sipuliseosta pannulla, kunnes liika neste on haihtunut. Anna jäähtyä jonkin aikaa. Sekoita kulhossa kermaviili, munat, juustoraaste ja sienisipuliseos. Painele piirakkataikina voideltuun vuokaan ja kaada täyte päälle tasaisesti. Paista 200°C uunissa n. 40 min. Nauti raikkaan salaatin kanssa.

KESÄKURPITSAPIIRAKKA

Taikina:
150 g voita tai margariinia
3 dl vehnä jauhoja
½ tl suolaa
50 g juustoraastetta
3 rkl kylmää vettä

Täyte:
150 g kesäkurpitsaa
2 lehtisellerin vartta
2 omenaa
1 pieni sipuli
2 munaa
2 dl kermaviiliä
100 g juustoraastetta
2 tl kirveliä

Nypi taikinan kuivat aineet ja lisää kylmä vesi. Taputtele taikina piirakkavuon pohjalle. Silppua kasvikset pieniksi paloiksi, mausta kirvelillä ja kypsennä mikrossa n. 5 min. Levitä kasvikset jäähtyneinä taikinan pinnalle. Sekoita kermaviili, munat ja juustoraaste, kaada seos vuon pinnalle. Paista 200°C 45 min, viimeiset 15 min foliolla peitettynä, ettei ruskistu liikaa pinnalta.

KIRJOLOHIPIIRAS ILMAN UUNIA

250 g ruisleipää (esim. Real) jauhettuna tai raastettuna
75 g sulatettua voita

Täyte: 300 g savukirjolohta perattuna
2 kovaksi keitettyä munaa hienonnettuna
1 tlk raejuustoa
1 tlk ranskankermaa
suolaa
pippuria
1 – 2 tl kuivattua tai ½ dl tuoretta tilliä.

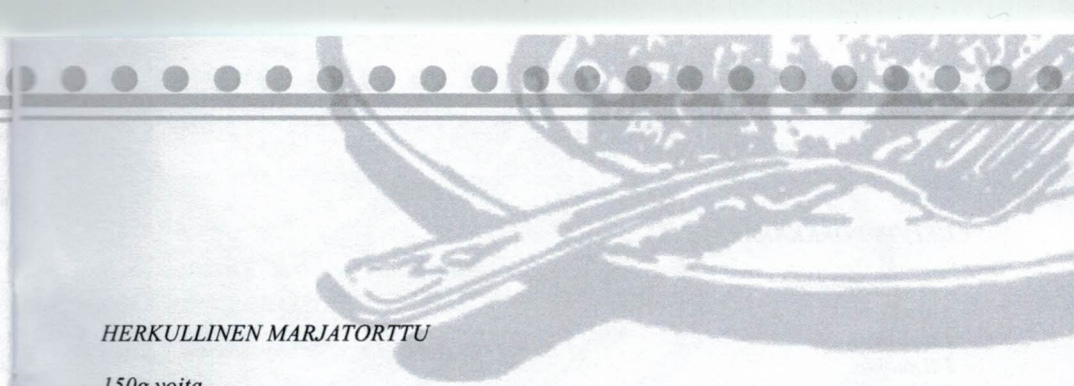
Koristeluun: kirjolohen mätiä ja/tai graavattua kirjolohta,
kurkku-, tomaatti ja/tai sitruunaviipaleita, tuoretta tilliä.

Sekoita leipämurut ja voisula. Painele seos halkaisijaltaan noin 23 cm piirasvuon pohjalle. Pane pohja kylmään kovettumaan. Sekoita täyteaineksista maukas massa. Levitä se kovettuneen ruispohjan päälle. Koristele kirjolohen mädillä ja/tai graavikirjolo-
lohi viipaleilla sekä kurkulla, tomaatilla ja/tai sitruunalla ja tillillä.

OMENAPIIRAKKA

2 munaa
1,5 dl sokeria
50 g voisulaa
2,5 dl vehnä jauhoja
2 tl ~~maitoa~~ leivinjauhetta
½ sitruunan raastettu kuori ja mehu
omenoita
kanelia
mantelilastuja
1 dl ~~maitoa~~

Vaahdota munat ja sokeri, lisää voisula ja maito. Sekoita leivinjauhe jauhoihin ja lisää taikinaan. Levitä taikina vuon pohjalle ja levitä pinnalle omenalohkoja, kanelia tai mantelilastuja. Paista 200°C uunissa n. 40 min.



HERKULLINEN MARJATORTTU

150g voita
1,5 dl sokeria
½ dl siirappia
2 dl kaurahiutaleita
2 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
½ dl maitoa

Väliin ja pinnalle marjoja ja kermavaahtoa.

Vaahdota voi ja sokeri, lisää loput aineet. Leivo taikinasta kolme pyöreää levyä leivinpaperille. Paista levyt kauniin ruskeiksi ja jäähdytä. Valmista levyistä, marjoista ja kermavaahdosta hieno kerroksellinen kakku.

PUNAJUURIKAKKU

4,5 dl punajuuriraastetta
2,5 dl öljyä
4 munaa
3 dl sokeria
4 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
2 tl soodaa
2 tl neilikkaa
2 rkl kaakaojauhoa
½ dl rusinoita

Sekoita punajuuriraaste öljyyn. Riko munat kulhoon ja sekoita niin, että rakenne rikkoutuu. Lisää kaikki kuivat aineet ja punajuuriraaste, sekoita tasaiseksi taikinaksi. Kaada voideltuun, jauhettuun kakkuvuokaan ja paista 175°C asteessa n. tunnin ajan.

HELVIN PORKKANAKAKKU

5 dl vehnäjauhoja
3 dl sokeria
1 tl soodaa
1 tl suolaa
2 tl kardemummaa
1 tl kanelia
2 dl rusinoita
3 dl hienoksi raastettu porkkana
2 munaa
1,5 dl jogurttia
2 dl sulatettua voita, margariinia tai öljyä

Voitele ja jauhota 2,5 l kakkuvuoka. Mittaa kulhoon kaikki kuivat aineet ja porkkana-raaste. Lisää munat, jogurtti ja rasva, sekoita hyvin. Paista 175°C, kunnes kakku alkaa irrota vuolan reunasta, kumoa hieman jäähtyneenä rutilälle. Kakku säilyy useita viikkoja jääkaapissa hyvin suojattuna.

OMENAMUFFINIT

Taikina:

1 banaani
1 muna
1,5 dl sokeria
1,5 dl maustamatonta jogurttia
3 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
2 tl kardemummaa

Pinnalle:

2 – 3 hapanta omenaa
sitruunamehua
tavallista tai fariinisokeria
kanelia ja inkivääriä

Kuori ja pilko omenat, mausta sitruunalla ja ripottele mausteet päälle. Survo banaani hienoksi haarukalla, lisää nopeasti sekoittaen kaikki muut aineet. Vältä liiallista vaivaamista. Jaa taikina muffinivuokiin ja levittele päälle omenapalat. Voit myös paistaa taikinan torttuvuoassa. Paista 200°C kauniin ruskeiksi. Omenien asemesta voit käyttää raparperia, puolukoita tai mustikoita

PULA-AJAN PIIRASPOHJA

6 dl piimää
3 dl sokeria
4 tl vaniljasokeria
2 tl soodaa
7 dl vehnä jauhoja

Täyte: köyhän miehen lakkahilloa (600 g)

Sekoita kaikki aineet keskenään, levitä taikina uunipellille ja pinnalle köyhän miehen lakkahillo. Paista n. 200°C.

Köyhän miehen lakkahillo: 600 g porkkanoita, 3 kuorittua appelsiinia, 2 kuorittua sitruunaa, 1 dl vettä ja 500 g hillisosokeria.

Keitä kuoritut, paloittelut porkkanat. Paloittele hedelmät. Soseuta porkkana- ja hedelmäpalat tehosekoittimella. Pane seos kattilaan, lisää vesi ja kuumenna. Lisää sokeri vähitellen. Keitä 10 min. välillä sekoitellen. Anna hillon jäähtyä ja tölkitä se kuumiin lasitölkkeihin.

HANNA-TÄDIN KAKUT

200 g voita
3 dl sokeria
2 dl kuohukermaa
3 dl perunajauhoja
5 ½ dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
(1 tl jauhetta kardemummaa tai kanelia)

Sulata voi ja anna jäähtyä hetki. Sekoita voihin sokeri ja kerma. Yhdistä kuivat aineet ja siivilöi seos taikinaan. Sekoita taikina tasaiseksi ja nosta se jääkaappiin noin puoleksi tunniksi. Leivo taikinasta tankoja ja jaa ne yhtä suuriin paloihin. Pyörittele palat palloiksi kämmenten välissä. Nosta pallot leivinpaperoidulle pellille. Paista 200°C asteessa 10 min., kunnes kakut ovat vaaleanruskeita.

Makuja maailmalta

ITALIALAINEN MINESTRONEKEITTO

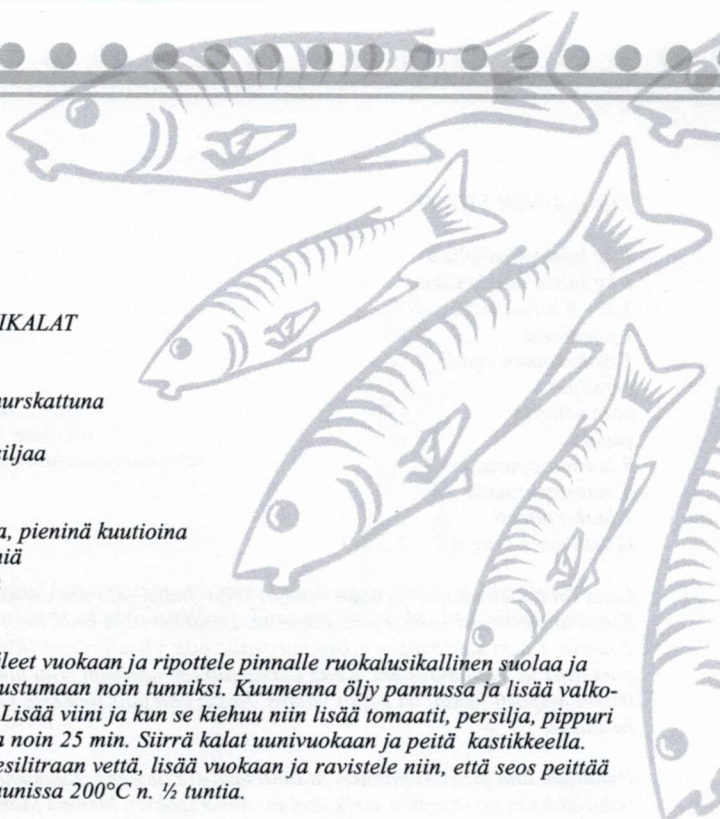
4 rkl rypsiöljyä
2 murskattua valkosipulin kynttä
1 sipuli hienonnettuna
2 sellerin vartta viipaleina
3 porkkanaa suikaleina
2 kesäkurpitsaa suikaleina
175 g kuorittuja, hienonnettuja tomaatteja, poista siemenet
1 l lihalientä
suolaa ja vastajauhettua mustapippuria
175 g papuja
100 g simpukkamakaroneja

Mittaa öljy paksupohjaisen kattilan pohjalla ja paista vihanneksia, kunnes ne ovat pehmeitä. Kuumenna kiehuvaaksi ja anna kypsyä 10 min. Ota puolet vihanneksista pois ja soseuta ne. Kaada sose takaisin kattilaan. Lisää lihaliemi. Kuumenna seos uudelleen kiehuvaaksi, lisää joukkoon pavut ja makaronit ja keitä vielä noin 10 min. kunnes makaronit ovat kypsiä.

EGYPTILÄINEN LINSSIKEITTO

1 l vettä
2 – 3 sipulia
4 dl punaisia linssejä
1 iso porkkana
4 – 5 tomaattia
1 kasvisliemikuutio
rypsi- tai oliiviöljyä
2 – 3 valkosipulin kynttä
loraus sitruunan mehua
valkopippuria
yrttejä

Ruskista silputtu sipuli kevyesti öljyssä. Lisää paloittelut kasvikset, vesi ja linssit. Anna kiehua hiljalleen noin ½ tuntia. Mausta pippurilla ja valkosipulilla ja anna kypsyä vielä noin 20 min. Lisää sitruunan mehu ja silputtua yrttiä keittoon, tarkista maku.



KYPROSLAISET UUNIKALAT

900 g silakkafileitä
3 valkosipulin kynttä murskattuna
2 sipulia renkaina
2 rkl hienonnettua persiljaa
n. 1 dl öljyä
1 rkl tomaattisosetta
3 tomaattia, kuorittuina, pieninä kuutioina
n. 1 dl kuivaa valkoviiniä
n. ½ dl sitruunamehua
suolaa ja pippuria

Laita puhdistetut kalafileet vuokaan ja ripottele pinnalle ruokalusikallinen suolaa ja sitruunamehu. Jätä maustumaan noin tunniksi. Kuumenna öljy pannussa ja lisää valkosipuli ja sipulirenkaat. Lisää viini ja kun se kiehuu niin lisää tomaatit, persilja, pippuri ja tilkka vettä. Hauduta noin 25 min. Siirrä kalat uunivuokaan ja peitä kastikkeella. Sekoita tomaattisose desilitraan vettä, lisää vuokaan ja ravistele niin, että seos peittää kastikkeen. Kypsennä uunissa 200°C n. ½ tuntia.

AFRIKKALAISET KALAPIHVIT

500 g kalafileitä (valkoista kalaa)
2 dl pakastemaissia
2 munaa
1 sipuli
2 valkosipulin kynttä
2 rkl Maizenaa
hiven valkopippuria

Silppua kala ja sipuli hienoksi. Sekoita kaikki aineet kulhossa. Muotoile taikinasta sentin paksuisia pihvejä. Paista pihvit öljyssä tai voissa kauniin vaalean ruskeiksi molemmin puolin.

VIROLAINEN SYLTTY

1 kg luista siankylkeä
1 kg luista naudanlihaa
3 ½ - 4 litraa vettä
1 porkkana
1 isokokoinen sipuli
persiljaa
pala selleriä
suolaa
8 mustapippuria
6 maustepippuria
1 laakerinlehti
(Tästä tulee sylttyä 2 – 2,5 kg)

Laita lihat kiehumaan kylmään veteen. Vettä pitäisi olla sen verran, että lihat peittyvät. Kuori huolellisesti vaahto pois pinnalta. Lisää suola ja keitä lihoja hiljalleen noin 2 tuntia. Kuori keittämisen aikana lusikalla pois ylimääräistä rasvaa ja lisää sipuli, porkkana ja muut mausteet. Keitä tämän jälkeen edelleen noin tunnin ajan. Kun liha irttoa helposti luista, on keitos valmis. Nosta liha pois liemestä ja siivilöi se toiseen kattilaan.

Paloittele liha pieniksi paloiksi ja laita takaisin liemeen. Kuumenna uudelleen kiehu-vaksi ja lisää tarvittaessa vielä suolaa. Anna seoksen hieman jäähtyä ja laita hyvin sekoitellen pienempiin vuokiin. Pane jääkaappiin vuorokauden ajaksi.

Kaada jäähtynyt, aladobimainen sylttyvuoka tarjoiluvadille. Lisäkkeiksi sopivat keitetyt perunat, sinappi, piparjuuri ja erilaiset salaattit.

HÄÄSALAATTI VIROSTA

1 hienonnettu sipuli
1 rkl sokeria
2 dl keitettyä, huuhdeltua irtoriisiä
2 pkt rapupuikkoja
1 etikkakurkku tai pala tuoretta kurkkua
1 - 2 keitettyä, hienonnettua munaa
tilliä

Kastike: 1 dl majoneesia, 1 dl smetanaa, suolaa maun mukaan.

Anna silputun sipulin maustua sokerissa tunnin ajan.

Sekoita salaatin kaikki aineet keskenään ja lisää ne kastikkeeseen. Anna seistä mielellään yön yli jääkaapissa.

VÄLIMEREN PESTO

ruukullinen basilikaa
2 – 3 valkosipulin kynttä
40 g pinjansiemeniä tai mantelia
75 g parmesan- tai emmentaljuustoraastetta
1 – 2 dl oliiviöljyä
suolaa
pippuria

Mittaa kaikki ainekset öljyä lukuun ottamatta monitoimikoneen kulhoon. Hienonna ainekset ja lisää öljy joukkoon ohuena nauhana. Tarjoa pesto voileivän päällä tai esim. kalan tai pastan kastikkeena.

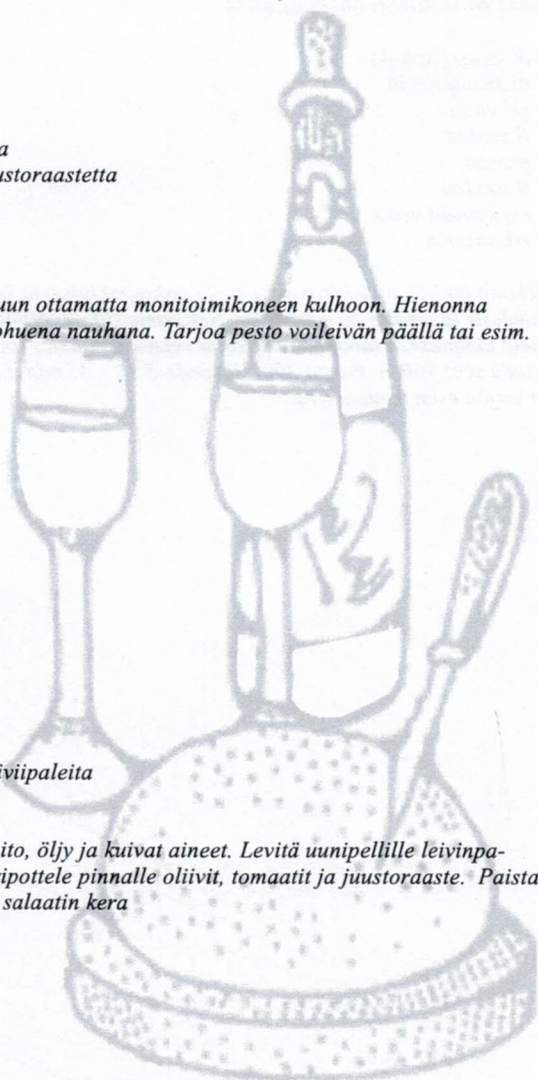
ITALIALAINEN LEVYLEIPÄ

2 munaa
2 dl maitoa
1 dl oliiviöljyä
4 dl hiivaleipäjäuhoja
2 tl leivinjauhetta
1 tl suolaa
2 – 3 tl oreganoa
2 – 3 tl basilikaa

Päälle:

1 dl viipaloituja oliiveja
5 kpl aurinkokuivattuja tomaattiviipaleita
2 dl juustoraastetta

Vatkaa munat kevyesti, lisää maito, öljy ja kuivat aineet. Levitä uunipellille leivinpaperin päälle ohueksi levyksi ja ripottele pinnalle oliivit, tomaatit ja juustoraaste. Paista 200°C 20 min. Hyvää keiton tai salaatin kera



NAMIBIALAINEN MAISSILEIPÄ

5 dl maissijauhoja
5 dl kirkupiimää
2 rkl voita
1 tl suolaa
2 munaa
1 tl soodaa
1 rkl kylmää vettä
2 rkl sokeria

Sekoita jauhot, piimä, rasva ja suola paksupohjaisessa kattilassa. Laita kiehumään miedolle lämmölle 20 minuutiksi. Sekoittele silloin tällöin. Nosta seos jäähtymään. Lisää vielä lämpöiseen taikinaan munat ja veteen sekoitettu sooda. Voitele pitkä leipävuoka ja kaada seos siihen. Paista 200 ° lämmössä 30 – 35 min. Leikkaa viipaleiksi, voitele voilla ja tarjoa esim. keiton kera.

