Riisi käyttöön
Tähteeksi jäänyt keitetty riisi on hyvä pitää kylmässä ja käyttää heti seuraavana päivänä, sillä riisi säilyy huonosti. Kypsä riisi sopii hyvin vokkityyppisiin ruokiin, uunissa kuorrutettavaksi, piiraisiin, keittoihin tai salaattiin.

Pastan pohjat
Seuraavana päivänä pastan lopun voi tarjota uunissa laatikkoruokana, keitossa, salaatissa tai toisenlaisen kastikkeen kanssa sellaisenaan.

Kuivahtaneet leipä- ja pullapalat
Älä heitä hieman kuivahtanutta leipää pois. Tee lämpimiä, kuorrutettuja leipiä tai paahda viipaleet uunissa korpuiksi ja sipaise päälle valkosipulilla ja chillä maustettua öljyä. Paahdettua leipää voi kuutioida salaatin joukkoon tai keiton kaveriksi. Käytä leipäpaloja korppujauhon asemasta lihamurekkeessa tai kuivata ja jauha korppujauhoksi.

Juustokannikat
Älä unohda juustopaloja jääkaappiin homehtumaan, vaan raasta ne pastan tai risoton joukkoon. Juustolla sopii parannella uuniruokia tai gratinoida keittokupposia leivän kanssa sipulikeiton tapaan.

Kypsää perunaa
Tähteeksi jääneet keitetyt perunat maistuvat sillin kanssa voileivän päällä, paistettuina tai uunissa kuorrutettuina sekä munakkaan joukossa. Perunasose sopii pitsapohjaan, rieskoihin, piirakkapohjiin, kakkuunkin sekä uunivuokaan tai sosekeiton pohjaksi.

Kaapissa on kananmunia
Kananmunista pyöräyttää pikaruokaa, vaikka jääkaapissa olisi vain valo. Munakas, pannukakku, perunalaatikko, salaatti tai fiiniltä kuulostava kohokas ovat edullisia ja ruokaisia kananmunaherkkuja. Aamiaselta jääneen munakkaan rippeet voi silputa kirkasliemiseen alkukeittoon tai riisin joukkoon.

Keitetty pasta ja riisi	Pasta, riisi, nuudelit ja ohrasuurimot sopivat ruokaisien salaattien pohjaksi. Lisää joukkoon maun mukaan juustoa, kypsää lihaa, salaattia, kasviksia, vihanneksia tai hedelmiä. Feta- tai raejuustolla sekä pestolla höystetty pasta lämpenee pikaisesti mikrossa ateriaksi. Myös pastasta voi tehdä pyttipannun, munakkaan tai paistoksen: makaroneja tai spagettia paistetaan pannulla ja sekaan vaikkapa kanamunaa. Maustetaan maun mukaan. Ohjeita jauhelihapiiraaseen, katkarapuviettelykseen ja paistettuun riisiin. Etsi reseptejä myös Yhteishyva.fi/ruoka -osiosta

Muita vinkkejä ruoantähteiden hyödyntämiseen

- Saat **hunajapurkin** pohjalta viimeiset rippeet talteen, kun kaadat purkkiin teetä ja sekoitat.
- Lorauta **jogurttitölkin** pohjalle mehua tai maitoa ja ravista: jugurttijuoma on valmis ja tölkki lähes puhdas.
- Kuivasta **juustonkannikasta** voi raastaa juustoraastetta gratiiniin tai uunivoileipien päälle.
- Leivonnaisten voitelusta tähteeksi jääneen **kananmunan** voi kypsentää mikrossa ja syödä sellaisenaan tai käyttää munavoissa piirakan päällä.
- Tee **edellispäivän kastikkeesta** täyte lämpimiin voileipiin: levitä leivälle kastike, mausta tarvittaessa, lisää pinnalle juustoraastetta ja laita uuniin tai mikroon.