

Martan voileipäbuffet

Kokoa tapahtumaan oma voileipäbaari! Hyvä voileipä syntyy yksinkertaisista aineksista. Valitse pöytään muutama erilainen leipä, 2–3 levitettä ja runsaasti kasviksia. Kokoa baarin antimista oma suosikkisi tai kokeile Martan takuuvarmoja makupareja.

1
LEIPÄPOHJAT
- Ruisleipä
- Porkkanasämpylä
- Moniviljaleipä
- Riisikakku





2
TAHNAT JA LEVITTEET
Sekä itse tehtyjä että kaupasta valmiina saatavia vaihtoehtoja:
- Hummus
- Hernelevite
- Maapähkinävoi
- Pehmeä raejuusto
- Kasvikset ja muut täytteet
- Tomaattiviipaleet
- Kotimainen omena ohuina siivuina
- Paprikarenkaat
- Salaatinlehtiä
- Savutofua tai maukasta juustoa (esimerkiksi port salut)

TULE MUKAAN MARTTAILEMAAN

Kutsumme sinut mukaan Marttoihin ja toimimaan marttayhdistyksessä. Martoissa tehdään ja opitaan yhdessä. Toiminnassamme tutustuu uusiin ihmisiin ja saa mahdollisuuden osallistua ja vaikuttaa. Arvojamme ovat yhdessä tekemisen ilo, kestävät valinnat ja avoimuus. Tehdään yhdessä hyvästä arjesta parempi maailma.

Martat

Martan voileipäbuffet

MARTAN SUOSIKKIMAKUPARIT

Puutarhurin leipä
Porkkanasämpylä + pehmeä raejuusto + tomaattiviipaleet

Kasvisvoimaleipä
Ruisleipä + hummus tai hernelevite + paprikarenkaat

Sadonkorjuun välipala
Moniviljaleipä + maapähkinävoi + kotimainen omena ohuina siivuina

Martan eväsleipä
Moniviljaleipä + hernelevite + salaatinlehtiä + viipale savutofua tai maukasta juustoa

MARTAN VINKIT VOILEIPÄBAARIIN
- Suosi sesongin kasviksia ja kotimaisia raaka-aineita.
- Tarjoa vähintään yksi täysin kasvipohjainen vaihtoehto.
- Valitse vähintään yksi runsaskuituinen leipävaihtoehto (kuitua vähitään 6 g/100 g)
- Huomioi allergiat ja erikoisruokavaliot, varaa yksi gluteeniton vaihtoehto

www.martat.fi 2027