

KOKKIKERHON RESEPTIT

Kerhon aluksi joka kerta

1. Varatkaa tarvittavat siivousvälineet, vahtimestarit opastavat aluksi.
2. Peskää kädet.
3. Lukekaa ohje ensin kokonaan.
4. Varatkaa tarvittavat aineet omalle kerholle. Muistattehan, että aineita on varattu yleensä monelle ryhmälle.
5. Huomioikaa ryhmäläisten erityisallergiat/erityisruokavaliot. Työntekijät ilmoittavat allergiat vahtimestarille/emännälle kauden alussa.
6. **Jakakaa työt ja ryhmä niin että kaikille on tehtävää esim. pöydän kattaminen, serviettien taittelu kauniisti (taitteluohjeita ohessa), pilkkominen ja raastaminen ja myös jälkisiivoaminen, mutta niin että kaikki pääsevät myös kokkaamaan.**
7. Valmistakaa ohje ja kattakaa pöytä kauniisti.
8. Kun valmistatte esim. pipareita niin osan voi pakata pusseihin ja viedä kotiin.
9. Kokkaamisen ja leipomisen jälkeen huuhdelkaa ruuanvalmistusastiat ja laittakaa ne koneeseen. Varmistakaa käytäntö talon vahtimestarilta.
10. Siistikää työpöydät, niin seuraavan kerhon on kiva aloittaa toiminta.
11. Varatkaa aikaa myös hartauden pitämiselle ja miettikää myös hyvä ajankohta hartaudelle.
12. Muistakaa että talossa on yhtä aikaa myös muita tilaisuuksia, joten käytäville ei voi huudella ja juoksennella. Kerholle on varattu omat tilat.
13. Nauttikaa yhteisestä ruokahetkestä ruokarauhan vallitessa.
14. Ruokailun jälkeen huuhdelkaa ruokailuastiat
15. Laittakaa ruuan tähteet bioastiaan.
16. Laittakaa astiat koneeseen.
17. Tyhjennä tarvittaessa/mahdollisuuksien mukaan tiskikoneesta puhtaat astiat omille paikoilleen
18. Sammuta kone (esim. Suvelassa on pikakone).
19. Pyyhi pöytäpinnat, tuolit, lakaise lattiat.
20. Laita roskat roskikseen.
21. Vie siivousvälineet sovittuun paikkaan.

Ohjeita on paljon, mutta nopeasti näistä tulee rutiinia ja yhdessä tehden jokainen voi kokea olevansa tärkeä ja kerhossa säilyy hyvä tunnelma ja järjestys.

Muistin virkistämiseksi mittojen merkitykset:

tl = teelusikka
rkl = ruokalusikka
dl = desilitra
l = litra
g = gramma
kg = kilogrammaa

Mukavia kokkailuhetkiä teille 

Lautasliinojen taittelu: 6 taitteluohjetta

Kauniisti muotoon taiteltu servietti on juhlava ja käytännöllinen koriste. Servietin taitteluun on monia tapoja. Tässä esimerkkejä:

TAITTELE PURJE

1. Taita lautasliina puoliksi. Taita sitten vasen ylänurkka keskelle alareunaa.



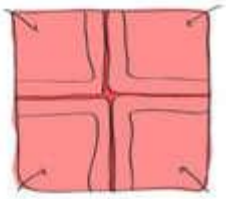
2. Toista sama oikean ylänurkan kanssa.



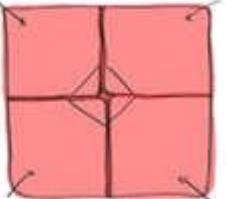
3. Taita kahtia ja muotoile pystyyn lautaselle.



TAITTELE KUKKA



1. Taita lautasliinan kaikki kulmat kohti keskustaa.



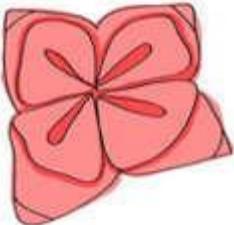
2. Taita kulmat uudelleen kohti keskustaa aiempien taitosten päälle. Käännä liina ympäri sileä puoli ylöspäin.



3. Taita sileän puolen kulmat kohti keskustaa.



4. Vedä liinan alapuolelta kulmat ulospäin. Pidä samalla kiinni liinan keskustasta, etteivät taitokset aukea.



5. Valmiin kukan voi asetella lautasen keskelle.

TAITTELE KARUSELLI



1. Avaa lautasliina kahtia ja aseta avonainen reuna itseä kohti.



2. Pidä sormella kiinni liinan yläreunasta keskeltä, nosta ylempää kerrosta oikeasta alakulmasta ja siirrä se kohti vasempaan alanurkkaa.



3. Tarkista, että yläreunan taitos on suoraan keskitaitoksen kohdalla.



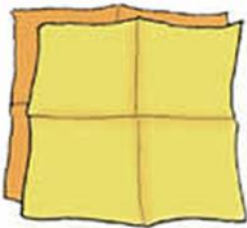
4. Taita vasemmalle muodostunut kolmio takaisin oikealle puolelle siten, että molemmat kolmiot ovat päällekkäin.

5. Toista sama vasemmalle puolelle.



1. Nosta lautasliina ylös ja suorista kärki. Asettele lautasen päälle

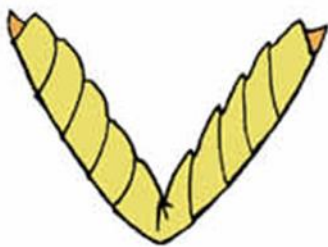
TAITTELE TRUMPETTI



1. Aseta kaksi lautasliinaa päällekkäin ja taita kolmioksi. Käytä kahta eriväristä lautasliinaa.



1. Rullaa liinat alareunasta lähtien putkeksi.

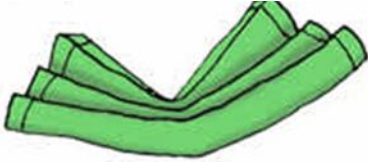


2. Taita putki kahtia keskeltä ja asettele se juomalasiin.

TAITTELE VIUHKA



1. Avaa lautasliina ja taita sen koko mitta haitaritaitokselle.



2. Taita laskostettu liina keskeltä.



3. Aseta liina lasiin.

TAITTELE LEHTI



1. Avaa lautasliina ja taita se kolmioksi.



2. Taita liina tasaisille haitarivekeille pitkästä sivusta aloittaen.



3. Taita lautasliinan keskeltä pitkät puolet vastakkain.

4. Aseta liina lasiin tai lautasen päälle.

Sisällysluettelo

Viikko numero on ensin

- 36 Helpot ja herkulliset muffinssit
- 37 Mokkaalat
- 38 Juuressämpylät
- 39 Letut (hillo ja kerma)
- 40 Lämpöiset leivät juusto, kinkku/tonnikala
- 41 Omenapiirakka (jäätelö tai vastaava)
- 42 **SYYSLOMA**
- 43 Porkkanakakku
- 44 Kuppikakku
- 45 Isänpäiväkakku
- 46 Pizza (kinkku/tonnikala)
- 47 Kauralastut
- 48 Hedelmäsalaatti
- 49 Kasvispiirakka
- 50 Piparit ja kuorrutus
- JOULULOMA**
- 2 Teeleipä margariini ja vihannes
- 3 Tortillat, kinkkua, salaatti, tonnikala
- 4 Hanna-tädin kakut
- 5 Runebergin muffinssit
- 6 Jauhelihakastike ja makaroni
- 8 **TALVOLOMA**
- 7 Laskiaispullat ja täytteet
- 9 Pannari hillolla
- 10 Pastaa lihapullat uunissa
- 11 Salaatti (kinkku/juusto)
- 12 Pääsiäisrulla
- 13/14 Hedelmärahka
- 15 Perunasalaatti ja nauravat nakit
- 16 Vohvelit kermalla
- 17 Jätskiannos (koristeilla ja karkeilla)

Viikko 36

Helpot ja Herkulliset

MUFFINSIT (mustikoista, mansikoista tai omenoista)

12 kappaletta (isoja)

Taikina:

150 g voita (tai maidotonta margariinia)
350 g mansikoita eli n. 3 ½ dl survottua mansikka
tai pakaste/tuoreita mustikoita
omenoita pilkottuna
3 ½ dl vehnä jauhoja
1 ¾ dl sokeria
1 rkl vaniljasokeria
2 ½ tl kardemummaa
2 tl leivinjauhetta
2 munaa



Tee näin:

1. Laita uuni lämpiämään 200 asteeseen.
2. Sulata voi mikrossa ja jätä jäähtymään.
3. Jos teet mansikoista, survo ne. Jos teet omenoista pilko ne. Jos, teet mustikoista, laita sellaisenaan.
4. Mittaa ja sekoita kaikki kuivat aineet keskenään ja sekoita.
5. Lisää jäähtynyt kananmunat yksitellen ja sekoita.
6. Lisää rasva ja sekoita.
7. Lisää marjat tai hedelmät.
8. Jaa muotteihin ja paista n. 20 min.

VIIKKO 37

MOKKAPALA

(pellillinen)



Ainekset:

10 henkilölle

6 munaa
4 dl sokeria
2 dl maitoa
6 dl vehnä jauhoja
4 tl leivinjauhetta
4 tl vaniljasokeria
2 rkl kaakaojauhetta (van houten)
200 g margariinia

Kuorrute:

200 g tomusokeria
5 rkl kahvia
4 rkl margariini
2 tl vaniljasokeria
1-2 rkl kaakaojauhetta
nonparelleja

5 henkilölle

3 munaa
2 dl sokeria
1 dl maitoa
3 dl vehnä jauho
2 tl leivinjauhe
2 tl vaniljasokeria
1 rkl kaakaojauhetta (van houten)
100 g margariinia

100 g tomusokeria
2,5 rkl valmista kahvia
2 rkl margariini
1 tl vaniljasokeria
1 rkl kaakaojauhe
nonparelleja

Tee näin:

1. Laita uuni lämpiämään 200 asteelle
2. Vaahdota sokeri ja muna vatkaimella.
3. Sekoita kuivat aineet keskenään
4. Sulata margariini.
5. Sekoita kuivat aineet, vahto ja margariini vähän kerrallaan vuorotellen yhteen.
6. Laita taikina leivinpaperin päälle korkea reunaiselle uunipellille tai pienen annoksen taikina pienelle vuoalle
7. Paista 200 asteessa 15-20 minuuttia

Tämän voi tehdä sillä aikaa, kun on mokkapalat ovat uunissa tai toinen ryhmä samanaikaisesti:

8. Sulata kuorrutteen margariini ja sekoita ainekset.
9. Anna pohjan jäähtyä hetki ennen kuorrutteen laittamista.
10. Koristele nonparelleilla.

Viikko 38

Juuessämpylät



Näitä tarvitset:

n.7-8 sämpylää

2 dl maito/vettä
1/2tl suolaa
3/4rkl siirappi
1X11g kuivahiiva

(huom. vesi 42 asteista)

1,5dl
2 rkl kaurahiutaleita
n. ½ litraa sämpyläjauhoja
25g margariini

n. 14 sämpylää

4 dl maitoa tai vettä
¾ tl suolaa
1,5 rkl siirappia
2 x11g kuivahiiva pusseja

120g/3dl juuresraaste
½ dl kaurahiutale
500g/n. 1 litra sämpyläjauhoja
50g margariini

Väliin: esim. levite, kurkku ja juusto

Tee näin:

1. Pese ja raasta juurekset. Laita uuni kuumenemaan 220 asteeseen
2. Mittaa kuivat aineet raasteen päälle leivontakulhoon
3. Lämmintä neste n. 42 asteeseen, kuumemmaksi siis kuin kädenlämpöinen.
4. Kaada kuuma neste kuivien aineiden joukkoon.
5. Sekoita taikina ja lisää sulatettu margariini taikinaan. Vaivaa taikina kunnolla. Laita kulhon päälle liina ja anna kohota kaksinkertaiseksi. VINKKI! Voit upottaa kulhon altaaseen, jossa on jonkin verran hanakuumaa vettä, jotta taikina kohoaa nopeammin ja käyttää odotusaikaa kattaukseen, hartaudenpitoon, yhdessä leikkimiseen
6. Leivo taikinasta sämpylöitä ja laita ne leivinpaperin päälle nousemaan leivin liinan alle
7. Paista kohonneet sämpylät 12 min.
8. Anna jäähtyä hetken ja nauti levitteen, juuston ja kurkun kanssa

Viikko 39

LETUT



AINEKSET:

n. 5 isoa lettua

1 $\frac{3}{4}$ dl vehnä jauho
 $\frac{1}{2}$ tl suolaa
2,5 dl maitoa
1 kananmuna
 $\frac{1}{2}$ dl öljy/sulatettu voi
voita

n. 10 isoa lettua

2 $\frac{1}{2}$ dl vehnä jauhoja
1tl suolaa
5 dl maitoa
2 kananmunaa
 $\frac{3}{4}$ dl rypsiöljyä tai sulatettua

LISÄKSI: öljyä/juoksevaa margariinia paistamiseen
Päälle hilloa ja vispikermaa.

TEE NÄIN:

1. Riko kananmunat varovasti kulhoon ja lisää maito.
2. Vispaa munien rakenne rikki maidon kanssa.
3. Jos käytät kiinteää margariinia, sulata se mikrossa
4. Lisää suola ja vehnä jauhot huolellisesti sekoittaen.
5. Lisää rasva ja sekoita.
6. Anna seistä n. $\frac{1}{2}$ tuntia.

Tässä välissä voit pitää hartauden tai leikkiä yhdessä.

Jotkut voivat jo vatkata kermaa sillä välin, kun lettuja paistellaan.

MUISTATHAN, että kukin saa paistaa omat lettunsa.

7. Kuumenna lettupannu/lettupannut, laita tarvittaessa öljyä/rasvaa.
8. Ota kauhalla sopiva määrä taikinaa pannulle, levitä taikinaa tarvittaessa.
9. Paista kullanuskeiksi molemmin puolin. Olethan varovainen kääntämisessä. Kääntäminen sujuu hyvin muovisella tai puisella lastalla. (metallinen raapii pannun pinnan rikki).
10. Laita letut esim. päällekkäin isolle lautaselle ja kannen päälle, etteivät ehdi jäähtyä liikaa.
11. Vatkaa kerma ja mausta sokerilla/vaniljasokerilla
12. Nautitaan hillon ja kerman kanssa.

Viikko 40

LÄMPIMÄT VOILEIVÄT

Ohje on 5 hengelle (2 leipää per nenä) eli tee kaksinkertainen määrä

Tarvitset:

10 viipaletta paahtoleipää, graham tai monivilja

5 rkl margariinia

5 rkl sinappia

5 tomaattia

200 g palvikinkkua

5 kananmunaa

400g juustoa



Tee näin:

1. Laita uuni kuumentamaan 200 asteeseen.
2. Laita leivät leivinpaperin päälle uunipellille.
3. Voitele leivät margariinilla ja sinapilla
4. Viipaloi palvikinkku suikaleiksi ja laita leipien päälle
5. Pese ja viipaloi tomaatti ohuiksi viipaleiksi
6. Laita ne kinkkujen päälle
7. Raasta juusto
8. Riko kananmunat kulhoon
9. Sekoita juustoraaste siihen
10. Levitä seos leipien päälle
11. Paista niin että juustoraaste seos sulaa ja ruskistuu. Ethän polta.
12. Anna jäähtyä hetken ennen herkuttelua (tomaatti on tulikuuma)

Viikko 41

OMENAPIIRAKKA

tästä tulee yksi kakku n 5-8 hengelle, joten voit tehdä kaksinkertaisen määrän

Ainekset:

2 muna
1 ½ dl sokeria
100g leivin margariinia
2 dl vehnä jauhoja
1tl leivinjauhetta

Täyte

2-3 omenaa
½dl sokeria
½ tl kanelia
pikkuisen kardemummaa

Vaniljakastiketta.



Kuvassa, kastiketta ei ole vatkattu vaahdoksi.

OHJEET:

1. Laita uuni kuumentamaan 200 asteeseen.

Jaa ryhmä niin, että jotkut aloittavat jo kuorimaan omenia ja toiset viipaloivat ne. Jotkut vaahdottavat vaniljakastikkeen.

2. Sulata voi mikrossa.
3. Vaahdota muna ja sokeri.
4. Lisää voisula.
5. Lisää vehnä jauho-leivinjauheseos.
6. Levitä puolet taikinasta voidellun halkaisijaltaan 25 cm:n uunivuokaan.
7. Lado päälle kuoritut ja viipaloitiedut omenat.
8. Sekoita mausteet ja ripottele piirakan päälle.
9. Levitä loppu taikina päälle.
10. Paista 25 min.

Aseta piirakkapalat lautasella ja päälle vanilijavaahtoa.

Herkuttele 😊

Viikko 43

PORKKANAKAKKU 5-8 hengelle

Pohjaan tarvitset:

2 dl sokeria
3 dl (150 g) hienoksi raastettua porkkanaa
3 kananmuna
4 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta

Kuorrukkeeseen tarvits:

1 paketti (200 g) maustamatonta tuorejuustoa
1 dl vispikermaa
1/2 dl tomusokeria



Tee näin:

1. Laita uuni kuumentamaan 175 asteeseen.

Osa kerholaisista ryhtyy kuorimaan ja raastamaan porkkanoita ja osa tekee kuorrutteen.

2. Mittaa kaikki ainekset kulhoon, sekoita taikina tasaiseksi, MUTTA säästä 1/2 dl porkkanaraastetta koristeluun.

3. Mittaa kulhoon tuorejuusto ja kerma. Sekoita voimakkaasti n. 1 min, jolloin kuorrutus jämäköityy. Mausta tomusokerilla.

4. Kaada taikina voideltuun ja (korppu)jauhotettuun tasapohjaiseen kakkuvuokaan (tilavuus 1,5 l).

5. Paista kakku uunin alaosassa 175 asteessa 40 - 45 min tai kunnes kypsä. Anna kakun jäähtyä hiukan, ennen kuin kumoat sen.

Tässä vaiheessa on hyvä kattaa pöytää, pitää hartaus ja leikkiä.

6. Levitä kuorrute hyvin jäähtyneen kakun päälle.

7. Ripottele porkkanaraaste koristeeksi porkkanakakun pinnalle.

HUOM! Jos valmistat kakun gluteenittomana, käytä sekä taikinaan että vuoan jauhotukseen gluteenitonta jauhoseosta.

Viikko 44

KUPPIKAKUT

Näitä aineita tarvitset:

5-6 kpl

1 kananmunaa
¾ dl sokeria
1 rkl sitruunamehua
1 desilitra ja 1 rkl vehnä jauhoja
½ tl leivinjauhetta
1 tl vaniljasokeria
(1 tl mantelijauhetta)
1 dl kuohukerma

Koisteeksi:

2dl vispi kermaa, kermanvärjäykseen tummaa kaakaota, lakunauhaa, valkoista sokerimassaa, punaisia karkkeja

Tee näin:

1. Laita uuni kuumentamaan 200 asteeseen.
2. Yhdistä kuivat aineet.
3. Vaahdota muna ja sokeri kevyesti.
4. Purista sitruunasta mehu ja poista kivet.
5. Lisää sitruunamehu munasokeri vaahdon joukkoon.
6. Lisää kuiva-aineseos ja kerma vuorotellen munasokeri vaahtoon.
7. Sekoita taikina nopeasti tasaiseksi.
8. Jaa taikina 12 muffinssi vuokaan.
9. Paista muffinssit uunipellillä uunin keskiosassa 15-17 min.
10. Anna jäähtyä hyvin.
11. Vispaa kerma ja värjää se halutessasi.
12. Pursota kermavaahto kuppikakkujen päälle.
13. Leikkaa lakutangosta sarvet.
14. Kokoa silmät valkoisesta sokerimassasta ja lakusta
15. Aseta punainen karkki nenäksi.



12 kpl

2 kananmunaa
1 ½ sokeria
2rkl sitruunamehua
2 ½ dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
2 tl vaniljasokeria
(½ rkl mantelijauhetta)
2 dl kuohukermaa

Malliesimerkki, miten kerholaiset toimivat:

2 lisää kuivat aineet
2 rikko munat ja vatkaa
1 puristaa sitruunan
2 sekoittaa kuivat aineet ja munavaahdon
2-4 täyttää muffinssivuokat
2 vatkaa kerman ja värjää kaakaolla
Jokainen kerholainen pursottaa oman muffinsin ja koristelee sen

Viikko 45

ISÄNPÄIVÄKAKKU

Täytekakkupohjaan tarvitset:

lasillisen rikottuja kananmunia, n. 5 kpl
lasillisen sokeri, saman verran kuin siihen tuli munia
lasillisen jauhoja, saman verran kuin munia ja sokeria
1 1/2 tl leivinjauhetta
rasvaa tai öljyä sekä korppujauhoja kakkuvuoaan voiteluun

Kakkuun täytteeksi ja koristeeksi:

4 dl kermaa
mansikkahilloa
banaania
säilykepersikkaa ja viinirypäleitä
nomparelleja
tummaa suklaata
Kostutukseen laimeaa mehua

Tee näin:

1. Laita uuni lämpiämään n. 175 asteeseen
2. Riko kananmunat lasiin ja kaada se kulhoon
3. Laita lasiin saman verran sokeria kuin siinä oli munia
4. Vatkaa kananmunat ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi
5. Mittaa lasiin jauhoja, saman verran kuin sokeria
6. Lisää jauhoihin leivinjauhe sekoittaen
7. Lisää jauhot vähän kerrassaan sekoittaen munasokeriseokseen
8. Voitele kakkupohja öljyllä tai rasvalla
9. Ripottele kakkupohjaan korppujauhoja niin, että se peittyy
10. Kaada taikina kakkuvuokaan
11. Paista kakkupohjaa niin kauan kunnes sen reunat alkavat irrota reunoista.
12. Jäähdytä kakkua hiukan
13. Vatkaa kerma
14. Viipaloi banaani
15. Viipaloi persikat
16. Raasta suklaata ja laita osa siitä kermavaahtoon, joka menee kakun sisälle
17. Leikkaa kakku 2-3 osaan poikittain
18. Kostuta kakkupohjan välit laimealla mehulla
19. Laita väliin hilloa ja kermavaahtoa, banaania ja persikansiivuja. Jätä muutamia persikansiivuja koristeeksi.
20. Kokoa kakku
21. Laita koristeeksi persikansiivuja ja viinirypäleitä
22. Kata pöytä kauniisti käytä esim. serviettejä (niitä voi taitella ohjeiden mukaan)



Viikko 46

Pizza 1 uunipellillinen

Tällä reseptillä voit tehdä ison pizzan uunipellillä, kaksi pyöreää pizzaa tai juomalasin reunalla leikattuja pikkupizzoja.

Pohjan Ainekset:

| | |
|--------|--------------------------|
| 3 dl | maitoa |
| 1 tl | suolaa (voi jättää pois) |
| 6,5 dl | vehnäjauhoja |
| 2 tl | leivinjauhetta |
| 1 dl | öljyä |

Tee näin:

1. Laita uuni kuumentamaan 225 asteeseen
2. Sekoita kaikki kuivat aineet keskenään tasaiseksi taikinaksi ja lisää lopuksi öljy nopeasti sekoittaen.



Tonnikalapizzaan tarvitset:

1 tlk tonnikalaa
1 tlk tomaattimurskaa
sitruunapippuria
ananasrenkaita pilkottuna
pizzamaustetta (oreganoa ja basilikaa)
juustoraastetta
oliiveja

Kinkku- tai pepperonipizzaan tarvitset:

1 tlk tomaattimurskaa
n. 200 g kinkkusuikaleita tai pepperonimakkaraa
ananasrenkaita pilkottuna
1 paprika pilkottuna
juustoraastetta pizzamaustetta

Tee näin:

1. Kauli taikina isoksi levyksi jauhoja apuna käyttäen leivinpaperin päälle tai jaa taikina kahteen osaan, pyöritä palloksi ja kauli molemmat pyöreiksi levyiksi tai kauli taikina isoksi levyksi ja ota siitä isohkolla lasilla pieniä pyöreitä pizzoja, voit myös venyttää pizzan ”lankuksi”
2. Paista n. 20 min. tai kunnes juustoraaste on sulanut kauniin ruskeaksi

Viikko 47

KAURALASTUT n. 40 kpl

Ainekset:

| | |
|-------|-------------------|
| 150 g | voita |
| 2½ dl | sokeria |
| 2 dl | kaurahiutaleita |
| 1 dl | vehnäjauhoja |
| 1 tl | leivinjauhetta |
| 1 tl | vanilliinisokeria |
| ½ tl | kanelia |
| 1 | kananmuna |



Tee näin:

1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.
2. Sulata rasva varovasti kattilassa levyllä tai kulhossa mikrossa ja anna sen jäähtyä.
3. Sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa.
4. Lisää rasva
5. Lisää muna
6. Sekoita tasaiseksi taikinaksi.
7. Nosta kahden pikkulusikan avulla nokareita leivinpaperin päälle pellille, jätä runsaasti leviämisvaraa.
8. Paista uunin keskitasolla 5-7 minuuttia.
9. Anna jäähtyä pellillä. Osan lastuista voi pakata mukaan.

Viikko 48

Hedelmäsalaatti

Näitä tarvitset:

5 hengen annos

1 ½ omenaa

1 ½ appelsiinia

1 ½ banaania tai 150 g viinirypäleitä

4-5 ananasrengasta tai persikanpuolikasta

10 hengen annos

3 omenaa

3 appelsiinia

3 banaania tai 300 g viinirypäleitä

8-10 ananasrengasta tai persikanpuolikasta

½ appelsiinin/sitruunan mehu ja 3 dl (1,5 dl) vettä ja ripaus sokeria

4 dl kermaa tai vaniljakastiketta, joka vaahdotetaan.

Tee näin:

1. Pese, kuori, avaa ja pilko hedelmät kulhoon.
2. Ota ananas ja tai persikan mehu talteen
3. Vatkaa kermavaahto tai vaniljakastike
4. Sekoita mehut ja sokeri ja lisää hedelmien joukkoon.
5. Sekoita ja asettele kunkin annoksen päälle kermavaahtoa



Viikko 49

KASVISPIIRAKKA

5-8 annosta

Näitä tarvitset:

2 dl ruisjauhoja
2 dl vehnäjäuhoja
½ tl suolaa
100 g margariinia
2-4 rkl vettä

Täytteeksi tarvitset:

150g porkkanaa (1kpl)
150g purjo
2 rkl margariinia
½ suolaa
¼ tl mustapippuria
1 rasia (250g) kirsikkatomaattia
3 dl ruokakermaa
3 kananmunaa
100 g juustoraastetta
1 tl kuivattuja yrttejä

Tee näin:

1. Laita uuni kuumentamaan 200 astetta ja ota rasva huoneenlämpöön ajoissa.
2. Nypi jauhot, suola ja pehmeä rasva keskenään.
3. Lisää vesi ja sekoita taikina tasaiseksi.
4. Laita leivinpaperi pyöreään piirakkapohjaan.
5. Painele taikina tasaiseksi vuoan pohjalle ja reunoille.
6. Leikkaa ylimääräinen leivinpaperi pois.
7. Pistele pohja haarukalla ja laita pohja jääkaappiin lepäämään n.15min.

Tee täyte tällä välin:

1. Raasta juusto.
2. Pese vihannekset hyvin
3. Halkaise purjo ja huuhtelee se hyvin
4. Raasta porkkana
Raasta juusto
5. Pilko purjo ohuiksi renkaiksi
6. Kuumenna margariini paistinpannalla
7. Lisää kasvikset ja paista ja pyörittele kasviksia n. 5 min.
8. Mausta suolalla, pippurilla ja yrteillä.
9. Puolita tomaatit.
10. Riko kananmunat kulhoon ja yhdistä ruokakermaan ne.
11. Ota piirakkapohja jääkaapista ja levitä kasvisseos pohjalle.
12. Kaada munakerma seos päälle
13. Laita tomaatit munakerma seoksen päälle
14. Lopuksi juusto
15. Paista 30-40 min. ja anna hetken jäähtyä ennen ruokailua



Viikko 50

JOULUPIPARIT

n. 30-40 kpl

Tarvitset:

valmista piparkakkutaikinaa

nonpabelleja

valmista tomusokerikuorrutetta (erivärejä) tavaihtoehtoisesti voi valmistaa kuorrutteen myös itse

Tomusokerikuorrute:

1 dl tomusokeria

pari teelusikallista vettä

(elintarvikevärejä)

Tee näin:

1. Laita uuni lämpiämään 200 asteeseen.
Kauli piparkakkutaikina levyä noin. 2 mm paksuiseksi levyksi.
2. Painele muotilla kuvioita taikinaan ja nosta ne lastalla pellille leivinpaperin päälle.
3. Paista uunin keskitasolla n. 5-7 min.
Muista katsella välillä uuniin, ettei piparit pala.
4. Laita tomusokeri pieneen kulhoon ja sekoita vesi joukkoon pikkuhiljaa.
5. Lisää vettä säästellen, lähes pisaroitain, kunnes seos on notkeaa mutta samalla kiinteää.
6. Värjää kuorrute halutessasi elintarvikeväreillä. Väriä tarvitaan vain pikkuripaus.
7. Laita kuorrute pieneen, vahvaan muovipussiin. Tee yhteen pussin kulmaan pieni kolo pursottamista varten. Tai voit toki levittää kuorrutetta, vaikka lusikallakin.
8. Koristele piparit haluamallasi tavalla.



Viikko 2

TEELEIVÄT

Näitä tarvitset:

5 h. annos

6 dl sämpyläjauho
3 tl leivinjauhe
1.5 tl sokeria
n. 1 tl suolaa
75g margariinia
2 dl kylmää maitoa

10 h. annos

1,2 litraa sämpyläjauhoja
6 tl leivinjauhe
3 tl sokeri
n. 1 ½ tl suolaa
150g margariinia
4 dl kylmää maitoa

Kaakao

maitoa ja kaakaojauhe pusseja tai esim. oboy-kaakaota

Tee näin:

1. Laita uuni kuumentamaan 225 asteeseen.
2. Sekoita kuivat aineet kulhossa.
3. Nypi margariini joukkoon.
4. Lisää maito.
5. Sekoita taikinaa puukauhalla mahdollisimman varovasti, ettei taikina sitkisty.
6. Jaa taikina 12 osaan ja taputtele leivinpaperin päälle uunipelille.
7. Pistele leipiä haarukalla.
8. Paista teeleipiä 10-15 min.
9. Kata pöytä kauniisti
10. Kuumenna maito halutessanne kaakaota varten ja valmista kaakao.
Kaakaon voi nauttia myös kylmänä
Tarjoile leipäset levitteen, juuston ja kurkun kera



Viikko 3

TORTILLAT

1 keskikokoinen tai 2 pientä tortillaa per nenä

Tämä resepti on 10 annosta ja 20 pienelle tortillalle

Näitä tarvitset:

tortilloita 10 keskikokoinen tai 20 pientä

800g jauhelihaa

2 sipulia

1 tl suolaa

1 tl paprikajauhetta

½ tl mustapippuria

(jauhelihamauaste)

Vaihtoehtoisesti voit käyttää täytteenä esim. Härkis Texmexiä

salaatinkastiketta, ketsuppia

2 ruukkua salaattia

6 tomaattia

1-2 kurkkua

Tee näin:

1. Kuumenna paistinpannu ja paista jauheliha 2 pannulla tai useammassa erässä.
2. Kaada paistetut jauhelihat kulhoon. Kuumenna Härkis pannulla samalla tavalla, jos käytät sitä.
3. Pilko sipuli
4. Paista hienonnettu sipuli samoilla pannuilla (välillä ei tarvitse pestä pannuja)
5. Kaada sipulit jauhelihan joukkoon
6. Mausta jauheliha ja sekoita
7. Huuhtele ja pilko kurkut ja tomaatit
8. Huuhtele ja pilko salaatti
9. Aseta vihannekset tarjoiluastioihin
10. Kata pöytä kauniiksi.
11. Kokoa tortilla, ensin pohjalle kastiketta sitten salaattia ja päälle jauheliilatäyte.
12. Tee rulla tai taita taskuksi ja nauti.



Viikko 4

HANNA-TÄDIN KAKUT

Näitä tarvitset:

noin 40 kpl

noin 80 kpl



100g voita tai margariinia

1 dl sokeria

1,5 dl kuohukermaa

1,5 dl perunajauhoja

2,5 dl vehnä jauhoja

1 tl leivinjauhetta

0,5 tl kardemummaa

0,5 tl vaniljasokeria

kanelia ja sokeria/paiston kestävä hilloa
(nomparelleja)

200 g voita tai margariinia

2 dl sokeria

1 ¾ dl kuohukermaa

3 dl perunajauhoja

5 dl vehnä jauhoja

2 tl leivinjauhetta

1 tl kardemummaa

1 tl vaniljasokeria

kanelia ja sokeria/paiston kestävä hilloa
(nomparelleja)

Tee näin:

1. Laita uuni kuumentamaan 200 asteeseen ja nosta margariini lämpiämään
2. Sekoita kuivat aineet keskenään.
3. Vatkaa huoneenlämpöinen voi tai margariini ja sokeri valkoiseksi vaahdoksi.
4. Vatkaa joukkoon kuohukerma.
5. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet.
6. Laita taikina hetkeksi jääkaappiin jähmettymään.

Tällä välin on aikaa pitää hartaus, leikkiä yhdessä ja kattaa pöytä.

7. Jaa ryhmä ja taikinat 2-4 osaan
8. Pyöritä taikina tangoiksi ja jaa tasakokoisiin pieniin paloihin.
9. Pyöritä palat palloiksi ja litistä kevyesti esim. haarukalla kuvio leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.
10. Sekoita vähän sokeria ja kanelia sekaisin purkissa.
11. Kääntelee halutessasi osa pikkuleivistä kanelisokerissa.
12. Osaan pikkuleipiin voit painaa sormella pienen kuopan ja laittaa siihen nokareen paistonkestävää hilloa
13. Voit myös pyöritellä osan pikkuleivistä ennen paistoa nonparelleissa.
14. Paista noin kymmenen minuuttia

Viikko 5

RUNEBERGINMUFFINSSI

ohje on **viidelle**, muffinsseja tulee n.10 kpl

Näitä tarvitset:

muffinssivuokia

| | |
|--------|------------------------|
| 2 | munaa |
| 1 ½ dl | sokeria |
| 1 ½ dl | kermaa |
| 200 g | sulatettua margariinia |
| 2 ½ dl | korppujauhoja |
| 3 dl | vehnä jauhoja |
| 1 ½ tl | leivinjauhetta |

Päälle:

vadelmahilloa

valmista tomusokerikuorrute



Tee näin:

1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.
2. Sulata margariini mikrossa.
3. Vatkaa sokeria ja muna vaahdoksi.
4. Vatkaa kerma vaahdoksi.
5. Sulata margariini.
6. Sekoita kuivat aineet keskenään.
7. Sekoita vaahdot varovasti keskenään ja lisää kuivat aineet.
8. Lisää lopuksi sulatettu margariini.
9. Laita taikina leivosvuokiin.
10. Paista torttuja noin 20-25 minuuttia.
11. Jäähdytä ja koristele hillolla ja tomusokerikuorrutteella.

Viikko 6

PASTAA JA JAUHELIIHAKASTIKETTA

5 hengen annos eli tee kaksinkertaisena

Näitä tarvitset:

350g tai 7,5 dl raakaa pastaa (1,5dl tai 70g per nenä)

Keitä pakkauksen ohjeen mukaan/tai n. 3l vettä ja ripaus suolaa

400g jauhelihaa

1 porkkanaa

2 tomaattia

1 pieni sipuli

3 dl litraa vettä

1 lihaliemikuutiota

3 dl kermaa

½ tl suolaa

margariinia paistamiseen

ketsuppia

emmental tai kermajuustoa



Tee näin:

1. Pese, kuori ja raasta porkkana.
2. Kuori sipuli ja hienonna pieneksi.
3. Pese ja kuutioi tomaatit.
4. Ruskista sipuli ja kaada kattilaan.
5. Ruskista jauheliha ja mausta suolalla
6. Kaada sipulien päälle kattilaan
7. Lisää tomaatit ja raastetut porkkana.
8. Mittaa nesteet ainesten päälle ja sekoita.
9. Anna kastikkeen hautua pienellä lämmöllä n.15 min. välillä sekoittaen.
10. Raasta juusto
11. Keitä pastan vesi kiehuksi.
12. Anna kiehua 8-12 riippuen mitä pastaa käytät.
13. Kaada pasta lävikköön.
14. Siirrä pasta takaisin kattilaan.
15. Maista kastike ennen tarjoilua ja lisää tarvittaessa suolaa.
16. Annostele. Tarjoile ketsupin ja juustoraasteen kanssa.

Viikko 7

LASKIAISPULLA

HUOM!!

n. 5 dl litran nestettä sisältävä valmiiksi tehty ja kohotettu pullataikina kerhoon. Tästä voi pyörittää 2 laskiaispullaa/kerholainen ja jos taikinaa jää yli voi vielä tehdä pyöreitä pullia kotiin vietäväksi.



Päälle:

1 muna

raesokeria

Täytteeksi:

150 g mantelimassaa (+ tilkka vettä) TAI 1–2 dl mansikka- tai vadelmahilloa

2 dl vispikermaa + 1 rkl sokeria

tomusokeria

Tee näin:

1. Laita uuni lämpiämään 225 asteelle
2. Kaada taikina jauhotetulle pöydälle
3. Jaa siitä jokaiselle kerholaiselle samankokoinen osa
4. Vaivaa ilmakuplat pois taikinasta
5. Muotoile taikinasta tanko, jaa se pienempiin osiin
6. Pyöritä palat pikkupulliksi
7. Nosta pullat pellille leivinpaperin päälle
8. Anna pullien kohota liinan tai kelmun alla lämpimässä paikassa noin 20 minuuttia.
9. Vatkaa munan rakenne rikki pienessä kulhossa. Voit laittaa munan joukkoon ripauksen suolaa, jolloin munan rakenne muuttuu notkeammaksi.
10. Voitele kohonneet pullat munalla ja koristele raesokerilla.
11. Paista uunin keskitasolla 10–15 minuuttia.
12. Anna pullien jäähtyä
13. Vatkaa kerma vaahdoksi ja mausta sokerilla
14. Leikkaa pullista "hattu" pois
15. Laita pullien täytteeksi joko hilloa tai mantelimassaa
16. Notkista mantelimassaa tarvittaessa tilkalla kuumaa vettä
17. Pursota hillo- tai mantelimassasilmän ympärille kermavaahtoa ja laita hattu pullan päälle.
18. Siivilöi pinnalle tomusokeria.

Viikko 9

PANNUKAKKU

Pellillinen n. 5 hengelle, joten tee kasinkertainen annos.

Näitä tarvitset:

4 dl vehnä jauhoja

0,75 dl sokeria

1 tl suolaa

1 tl vaniljasokeria

8 dl maitoa

2 kananmunaa

50 g sulatettua margariinia

4 dl kermavaahtoa

Päälle hilloa ja kermavaahtoa.



Tee näin:

1. Laita uuni päälle 200-225 astetta.
2. Laita leivinpaperi pellin päälle.
3. Sulata margariini mikrossa.
4. Sekoita kuivat aineet.
5. Lisää munat yksitellen maitoon samalla sekoittaen
6. Lisää sulatettu, jäähtynyt margariini.
7. Kaada taikina leivinpaperille uunipellille ja paista n. ½ tuntia.
8. Vatkaa kermavaahto, johon olet laittanut hippasen sokeria.
Voit vatkata kermankin kahdessa osassa.
9. Antakaa pannarin hetki jäähtyä ja leikatkaa paloiksi.
10. Tarjoillaan hillon ja kermavaahdon kanssa.

Viikko 10

PASTAA JA LIHAPULLAT UUNISSA

5 hengen annos, joten tee kahdessa erässä

Näitä tarvitset:

ketsuppia

n- 350 spagettia/rakettispagettia/nauhaspagettia yms.

0,5 tl suola

2 tl rkl öljyä

500 g jauhelihaa

1,5 dl korppujauho

3 dl ruokakermaa

2 kananmunaa

1 pieni sipuli

2 ½ tl suolaa

ripaus valko- ja mustapippuria



Tee näin:

1. Laita uuni kuumentamaan 225 asteeseen.
2. Hienonna sipuli.
3. Mittaa korppujauhot kulhoon.
4. Lisää suola ja pippurit.
5. Kaada kerma koko ajan sekoittaen.
6. Anna tasaantua n.5-10 min.
7. Lisää hienonnettu sipuli, kananmuna ja jauheliha ja sekoita tasaiseksi massaksi.
8. Muotoile samankokoisia pyöryköitä esim. lusikan avulla.
9. Laita pyörykät viereen viereen leivinpaperin päälle ja paista 15-20 min.
10. Laita kattilaan reilusti vettä, jos on iso porukka käytä kahta kattilaa.
11. Kiehuta vesi ja lisää suola.
12. Laita pastat kiehuvaan veteen varovasti (spagetin voi pilkkoa käsin, vaikka kolmeen osaan ennen keittämistä)
13. Keitä n. 10 -15 min riippuen pastan koosta ja määrästä.
14. Sammuta liesi ja kaada pasta ja vesi lävikköön.
15. Kata pöytä kauniisti ja tarjoile lihapullien ja ketsupin kanssa.

Viikko 11

RUOKAISA SALAATTI

n. 5 hengelle, joten tee kaksinkertainen annos

Näitä tarvitset:

½ jääsalaatti kerä

1 paprika

1 kurkkua

10 pientä tomaattia

n. 150g. viinirypäleitä

n. 200g kinkkua/ tonnikalaa

n. 100g juustoa (esim. edam)

Tarjoile halutessasi seuraavien kanssa:

valmista salaatin kastiketta/krutonkeja/ maissilastuja

Tee näin:

1. Pese vihannekset ja viinirypäleet.
2. Pilko vihannekset.
3. Halkaise viinirypäleet.
4. Kuutioi kinkku ja juusto
5. Lisää ne vihannesten joukkoon.
6. Sekoita kevyesti ja nauti
7. Käytä halutessasi salaatin kastiketta.



Viikot 12

PÄÄSIÄISRULLA

pohja tehdään pelille, tästä riittää 6-8 mutta isolle joukolle tehkää ohje kaksinkertaisena

Näitä tarvitset:

4 kananmunaa
1 ½ dl sokeria
¾ perunajauhoja
¾ vehnäjauho
1 tl leivinjauhoja

Väliin:

n. 2dl vaahtoutuvaa vaniljakastiketta

Koristelu:

2dl vispikermaa, keltaista väriainetta, pääsiäisrakeita ja nomparelleja



Tee näin:

1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.
2. Yhdistä kuiva-aineet ja siivilöi ne kulhoon.
3. Laita leivinpaperi pellin päälle.
4. Riko munat varovasti kulhoon
5. Lisää sokeri munien kanssa ja vatkaa seos paksuksi vaaleaksi vaahdoksi.
6. Yhdistä kuiva-aineet varovasti sekoittaen kananmunasokeri vahtoon.
7. Levitä taikina nuolijaa apuna käyttäen leivinpaperin päälle
8. Paista 10 min.
9. Vatkaa sillä aikaa vaniljavaahto kovaksi vaahdoksi ja laita se jääkaappiin odottamaan.
10. Aseta pöydälle toinen leivinpaperi.
11. Ripottele leivinpaperin päälle tasaisesti sokeria.
12. Kumo levy toisen leivinpaperin päälle.
13. Anna levyn jäähtyä.
14. Levitä vahto jäätyneen levyn päälle.
15. Rullaa levy tiiviille rullalle leivinpaperia apuna käyttäen.
16. Laita rulla jääkaappiin hetkeksi.
17. Vatkaa kerma ja värjää se kuorrutusta varten ja laita hetkeksi jääkaappiin.

Tässä välissä voit hyvin pitää hartauden.

18. Levitä kerma rullan päälle.
19. Koristele karkein ja nomparellein.
20. Tarjoile ja nauti

Viikko 13

HEDELMÄRAHKA

5 annosta, joten tee kaksinkertainen annos

Tarvitset:

n. 250g maitorahkaa

n. 2,5dl jugurttia

1 banaania

100g viinirypäleitä

100g päärynöitä, mandariinia

2 tl sokeria

½ tl vaniljasokeria

Tee näin:

1. Pese ja kuori hedelmät.
2. Pilko hedelmät pieniksi kuutioiksi kulhoon.
3. Lisää maitorahka, jugurtti ja sokerit.
4. Sekoita ja nauti.



Viikko 15

PERUNASALAATTI JA NAURAVAT NAKIT

5 henkilölle, joten tee kaksinkertainen annos

Tarvitet:

25-30 nakkia (tavallisia ja tai kalkkuna/kasvisgrilleitä)
ketsuppia

Perunasalaattiin tarvitset:

n. 500 g keskikokoisia perunoita

200 g herkku tai suolakurkkua

1-2 kpl pientä punasipulia

salaatinkastiketta maun mukaan (esim. ranskalainen öljykastike)

Tee näin:

1. Pese perunat ja keitä ne.
2. Laita uuni kuumentamaan 200 asteeseen
3. Kuori ja kuutioi perunat.
4. Kuori ja pilko sipuli pieneksi.
5. Kuutioi kurkku pieniksi kuutioiksi
6. Laita kaikki tarvikkeet kulhoon ja sekoita.
7. Laita salaatti tekeytymään jääkaappiin hetkeksi.
8. Viillä nakkien päät ristin muotoon.
9. Laita nakit leivinpaperin päälle
10. Paista nakteja niin että nakkien päät avautuvat.
11. Kata pöytä kauniisti ja herkuttele perunasalaatti ja nakit



Viikko 16

VOHVELIT

Näitä tarvitset:

1 litra maitoa

6 munaa

1 tl suolaa

4 rkl sokeria

1 dl öljyä

2 tl leivinjauhe

10 dl vehnäjäuho

2 dl kivennäisvesi

hilloa ja vispikermaa, sokeria mausteeksi

paistamiseen tarvittaessa juokseva margariini



Tee näin:

1. Kaada maito kulhoon
2. Lisää rikutut kananmunat maitoon
3. Sekoita vispilällä.
4. Mittaa kuiva-aineet sekaisin
5. Kaada kuiva-aineet varovasti koko ajan sekoittaen muna- maito seokseen.
6. Lisää öljy ja kivennäisvesi koko ajan sekoittaen.
7. Anna taikinan levätä jääkaapissa n. 10-15 min.
Kata pöytä tällä välin, pidä hartaus ja leikkikää yhdessä.
8. Vispaa kerma ja mausta ja laita pannut kuumenemaan.
9. Paista vohvelit varovasti.
10. Nostelevat valmistuneet vohvelit lautasille.
11. Herkutellaan hillon ja kerman kanssa.

Viikko 17

JÄÄTELÖANNOS

10 hengen annos

Tarvitset:

2-3 pkt jäätelöä
suklaakastiketta
erilaisia keksejä
nonpabelleja
karkkeja



Tee näin:

1. Paloitelkaa jäätelö kuutioiksi
2. Annostelkaa palat jälkiruoka maljoihin.
3. Koristele haluamillasi koristeilla ja nauttikaa.

Hyvää kesää!

