



**Kevään
2017
reseptit**

Pizza Viikko 2

Määrä: pellillinen x 2 Osa tuotoksesta voi viedä kotiin.
Valmistusaika: n. 35 min

*Ei hiivaa, löysä taikina
Syvä pelti!*

Taikina:

6dl x 2 vehnä jauhoja
3tl x 2 leivinjauhetta
1½tl x 2 suolaa
3dl x 2 vettä
3rkl x 2 öljyä

Täytteet:

juustoraaste
tomaattipyre
ananas
tonnikala
kinkku
oregano
paprika

Ohjeet:

1. Aseta uuni 220 asteeseen.
2. Tee taikina kahteen eri kolhoon
3. Sekoita leivinjauhe ja suola vehnä jauhojen sekaan.
3. Lisää sitten vesi ja vaivaa samalla käsin taikinaa.
4. Lopuksi lisää öljy ja sekoita.
5. Kauli taikina levyksi. Jos levittäminen on hankalaa, käytä jauhoja apuna.
6. Jokainen kerholainen leikkaa itselleen 2 omaa pizzapohjaa
7. Levitä uunipellille leivinpaperin päälle.
8. Täytä pizza mielesi mukaan.
9. Pidä uunissa 15min.

Viikko 17 Jäätelöannos

Ainekset:

2L jäätelöä

Pohjalle:

2 Banaania pilkottuna
Purkki persikoita pilkottuna

Päälle:

Suklaakeksejä
Suklaakastiketta
Nomparelleja
Kermavaahtoa
Vohvelikeksejä

Ohjeet:

1. Aseta astian pohjalle pilkottuja banaaneja ja/tai pilkottuja persikoita
2. Pieni määrä suklaakastiketta
3. Jaa jäätelö tasaisesti jokaiselle
4. Aseta päälle osa jäätelöstä
5. Lisää keksimuruja
6. Lisää jäätelöä
7. Lisää keksimuruja
8. Pieni määrä suklaakastiketta
9. Lisää kermavaahtoa
10. Kruunaa annos nomparelleillä, sekä vohvelikeksillä

**Kiitos kuluneesta
kerhovuodesta:)**

Viikko 15 maanantai ja Jyvänaäkkärit

Viikko 16 ti-pe

uunipellillinen

Tehkää 3 kertaisena:

Jaa kerholaiset kolmeen ryhmään. Kukin ryhmä tekee oman pellillisen.

Laita uuni lämpenemään 150 asteeseen.

Sekoita aineet tässä järjestyksessä:

2dl maissijauhoa

1 dl auringon kukan siemeniä

½ dl pellavan siemeniä

½ dl kurpitsan siemeniä

½ dl seesamin siemeniä

2,5 dl kuumaa vettä

0,5dl rypsiöljyä

Leivinpaperia

Pieniä paperipusseja kotiin vietäväksi.

1. Taputa taikina pellille ohueksi levyksi
2. Ennen uuniin laittoa sormisuolaa pinnalle
3. Paista 150 asteisessa uunissa noin 30 min
4. Leikkaa heti uunista tullut näkkäri pienemmiksi paloiksi!

Vinkki: ennen uuniinlaittoa: mikäli kappeliilta löytyy esim. sydämenmuotoisia piparkakku-muotteja, niin tehkää näkkäreistä ns.piparkakkuja ☺ Tai esim. lasilla muotoile pyöreitä.

Omenapiirakka

Viikko 3

Määrä: Pellillinen
Valmistusaika: n. 40min

Osa tuotoksesta voi viedä kotiin.

Ainekset:

4	munaa
3 dl	sokeria
4,5dl	vehnä jauhoja
2 tl	leivinjauhetta
1,5dl	maitoa
100g	voita
3	omenaa
	sokeria
	kanelia
	Vaniljajäätelöä

Ohjeet:

1. Säädä uuni 225 asteeseen.
2. Toinen puoli ryhmästä tekee taikinan ja toinen pilkkoo omenat ja vatkaa vaniljavaahdon.
2. Kuutioi omenat.
3. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
4. Sekoita kuivat aineet keskenään.
5. Lisää maito ja voi. Sekoita hyvin.
5. Sekoita taikinaan kevyesti omenan palat.
6. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun uunipeltiin.
7. Ripottele pinnalle sokeria ja kanelia.
8. Paista uunin keskitasolla n. 15 minuuttia.

Tarjoa vaniljavaahdon kanssa.

Kolmioleivät Viikko 4

Aika: 15 min Jokainen tekee molemmilla täytteillä

ISOpussi isoa paahtoleipää

Täyte 1:

200g maustamatonta tuorejuustoa
1prk ranskankermaa
250g palvikinkun muruja
paprika
Mustapippuria
Kurkkusalaattia

Ohjeet:

1. Leikkaa paahtoleivän palat kolmioiksi.
2. Sekoita täyte.
3. Levitä täyte kolmiolle ja laita tyhjä kolmio päälle.

HUOM!

**Kinkun voi jättää pois tai lisätä myöhemmin, jos kerhossa on kasvissyöjiä.
Kurkkusalaatin voi lisätä leivän väliin
myös vasta täytön jälkeen, jolloin sitä ei ole pakko syödä jos ei tahdo.**

Täyte 2:

2 purkkia tonnikala öljyssä
2 dl majoneesia
1/2 tl sitruunamustapippuria
Salaatin lehtiä

Viikko 14 Mignonmunan maalaminen ja banaani-suklaa smoothie

kortin askartelu ja symboliikan kertominen

Banaani-suklaasmoothie

Määrä: 4 annosta

Valmistusaika: n. 15-20min

Ainekset:

2 banaania
8tl kaakaojauhetta
6dl vaniljajogurttia
1tl vaniliinisokeria

Ohjeet:

1. Kuori banaani ja leikkaa se paloiksi.
2. Sekoita kaikki ainekset keskenään sauvasekoittimella kermaiseksi smoothieksi.
3. Jaa smoothie tasaisesti lasiin.

Tarvikkeet:

Mignonmunat jokaiselle

Askarteluohjeet saat myöhemmin.

Symbolit selittävät pääsiäisperinnettä

- Pääsiäismunat:

Muna muistuttaa pääsiäisen sanomasta.

Tuoreen munan kuori näyttää kiveä, silti sen sisällä on uuden elämän alku. Pääsiäismuna on uuden elämän symboli.

- Munan ehjä kuori kuvaa hautaa. Haudassa syntyy ja kasvaa uusi elämä. Rikkoutunut munakuori symboloi Jeesuksen hautaa, kun enkeli on vierittänyt kiven pois haudan suulta.

- Pääsiäisnoidat: Pääsiäisessä on kysymys hyvän ja pahan taistelusta. Jeesuksen ollessa haudassa pahat temmelsivät maan päällä. Tästä muistuttavat noidat ja trullit.

- Pääsiäispuput: Puput ovat keskieurooppalainen tapa. Pääsiäispupu tuo suklaamunia ja piilottaa ne puutarhaan. Tapa suuntaa mielen elämän ihmeeseen.

-Pääsiäisen värit: Valkoinen ja keltainen liittyvät pääsiäiseen. Valkoinen kertoo esimerkiksi siitä, että Jeesus kuoli viattomana. Keltaiset narsissit kertovat uudesta elämästä.

- Pääsiäislammas: Lammasateria on juutalainen perinne. Kristityt saivat pääsiäislampaalle uuden merkityksen Jeesuksen kuoleman ja ylösnousemuksen kautta.

- Mämmi: Perinteisin suomalainen pääsiäisruoka juontuu juutalaisen pääsiäisjuhlan happamattomaan leipään.

- Pasha: Venäläisperäinen pääsiäisherku valmistettiin alun perin paaston aikana talteen kerätystä maidosta.

Viikko 13 VOHVELIT

20 vohvelia

Ainekset

3 kananmunaa
4 dl täysmaitoa
1 dl isokuplaista kivennäisvettä
4 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl suolaa
1 tl vaniljasokeria
2 rkl sokeria
50 g sulatettua voita

Täyte:

4 banaania
4 dl kuohukermaa
500 g pakastemansikoita
1/2 dl sokeria

Valmistusohjeet

1. Vatkaa munien rakenne rikki
2. Lisää maito ja kivennäisvesi
3. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne vispaten nesteeseen
4. Lisää sulatettu voi.
5. Anna taikinan turvota vähintään puoli tuntia
6. Paista vohvelipannulla.

Jokainen paistaa oman vohvelin.

Täyte:

Banaania
Kermavaahtoa
Pakastemansikoita (murskaa ja lisää sokeria)

Rahkapiirakka Viikko 5

Määrä: 2 x vuoallinen

Aika: n. 60 min

Oheinen resepti tuplana!

Pohja:

100g voita
1dl sokeria
1 muna
4dl erikoisvehnä jauhoja
1tl leivinjauhetta

Täyte:

250g maitorahkaa
1dl kuohukermaa
1dl kermaviiliä
1 muna
1dl persikoita
2tl vaniljasokeria
½ sitruunan mehu

Ohjeet:

Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.

Vaahdota sokeri ja voi.

Lisää muna, jauhot ja leivinjauhe.

Painele taikina pyöreään piirasvuokaan.

Sekoita täyteen aineet keskenään ja levitä taikinalle.

Paista piirasta noin 30–40 minuuttia.

Viikko 6

Nopea makaronipata

Määrä: n. 4

Valmistusaika: n. 30-40min

Ainekset:

250g	makaronia
3l	vettä
2tl	suolaa
2	sipulia
300g	jauhelihaa
1/3tl	valkopippuria
1tl	paprikajauhetta
3rkl	tomaattisosetta

Ohjeet:

1. Keitä makaronit
2. Hienonna* sipulit
3. Ruskista jauheliha ja hienonnettu sipuli paistinpannulla.
4. Mausta jauheliha-sipuliseos.
5. Huuhto makaronit.
6. Yhdistä seos huuhdottujen makaronien kanssa.

***Hienontaminen = pilkkominen tai murskaaminen pieniksi paloiksi**
Tonnikalasalaatti

Viikko 12 Salaatti

kirsikkatomaatteja
kurkku
purkki tonnikalaa
paprika
salaattia

Salaatinkastike:

½dl	öljyä
1dl	sitruunamehua
1tl	basilikkaa
1-2tl	sitruunapippuria

Ohjeet (salaatti):

1. Pese salaatti, tomaatit, paprika ja kurkku.
2. Pilko mielesi mukaan.
3. Sekoita tonnikalaa haarukalla.
4. Sekoita tonnikala ja muut salaattiainekset keskenään.

Ohjeet (salaatinkastike):

1. Sekoita aineet keskenään.
2. Kaada seos tarjoiluastiaan.

Viikko 11 Banaani-suklaasmoothie ja Hillaryn suklaaleivät

Hillaryn suklaaleivät

Valmistusaika noin 1 tunti.

4 dl vehnä jauhoa	½ tl suolaa
1 tl soodaa	1 tl vaniliinisokeria
4 ½ dl kaurahiutaleita	2 kananmunaa
250g voita tai margariinia	1 ¼ dl sokeria
2 ½ dl fariinisokeria	1-2 levyä taloussuklaata

Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää munat seokseen yksitellen voimakkaasti vatkatun.

Yhdistä kuivat aineet keskenään. Rouhi suklaa karheaksi rouheeksi.

Käytä taikinaan 2 suklaalevyä, jos tahdot leivonnaisista voimakkaasti suklaan makuisia.

Lisää suklaarouhe kuivien aineiden joukkoon. Nostele taikina lusikalla kokkareiksi leivinpaperin päälle. Jätä kokkareiden väliin reilusti tilaa, sillä taikina leviää uunissa.

Kerrallaan pellille sopii yhdeksän leivonnaista.

Paista pikkuleipiä uunin keskiosassa 175 asteessa noin 8-10 minuuttia.

Viikko 7

Hedelmäsalaatti

Määrä: kulhollinen

Valmistusaika: n. 20min

2	Appelsiinia
2	omenaa
2	banaania
	viinirypäleitä
2	päärynää
½	hunajameloni
4 dl	kuohukermaa
	Kaurakeksejä
	Sokeria

Ohjeet:

1. Kuori ja pilko hedelmät.
2. Sekoita ne keskenään.
3. Vatkaa Kuohukerma, lisää hieman sokeria
4. Murustele kaurakeksit joukkoon

HUOM!

Voit jättää aineksia pois tai lisätä niitä yksitellen, jos kerhossa on allergisia.

Viikko 9 Laskiaspullat

Tällä ohjeella tulee 10-12 isoa pullaa !

Ota leipomistarvikkeet huoneenlämpöön hyvissä ajoin ennen leipomista.

Raaka-aineet:

3 dl maitoa	50 g hiivaa
1 tl suolaa	1 dl sokeria
1 muna	1 tl kaardemummaa
8 dl vehnä jauhoa	100 g voita
1 muna voiteluun	(päälle raesokeria ja mantelirouhetta tai tomusokeria)

TÄYTE 1

2 dl kuohukermaa vaahdoksi	1 rkl sokeria
1 tl vaniljasokeria	mansikkahilloa

TÄYTE 2

1/2 pötköä valmista mantelimassaa	1-2 rkl Kermaa
2 dl kermaa vaahdoksi	1 rkl sokeria

1. Liota hiiva lämpimään maitoon, sekoita joukkoon, muna, sokeri,kaardemumma, suola ja jauhoa pikku hiljaa.(ei liikaa jauhoja).
2. Alusta ja lisää loppuvaiheessa pehmeä voi.
3. Vaivaa tasaiseksi ja kimmoisaksi.
4. Anna kohota n. 30 min. liinalla peitettynä lämpimässä.
5. Leivo pulliksi, nostata pullat hyvin liinan alla.
6. Voitele munalla. Päälle raesokeria ja mantelirouhetta. (voit korvata tämän, koristelemalla valmiit pullat tomusokerilla). Paista 225 asteessa n. 8- 12 min.
7. Jäähdytä.

TÄYTE I:

Tee kermavaahto. Leikkaa pullasta hattu ja täytä hillolla ja pursota vielä kermavaahto ympärille.

TÄYTE II:

Notkista valmista mantelimassa tarvittaessa tilkalla kermaa ja laita notkeaa seosta pullan väliin. Tee kermavaahto ja pursota ympärille.

Viikko 10 Lihapullat lohkoporuinoilla

LIHAPULLAT

800 g naudan jauhelihaa

1 iso sipuli

2 kananmunaa

1 dl korppujauhoja

suolaa

mustapippurirouhetta

(1 prk tomaattipyreetä)

(valkosipulia)

LOHKOPERUNAT

15 perunaa, joihin ripaus suolaa ja öljyä

DIPPI

1 purkki kermaviiliä

1/2 rl sinappia

1 rl sokeria

Valinnan mukaan chiliä / valkosipulia / paprikajauhetta

Ja porukka kolmeen ryhmään. (Taikina, peruna, Dippi)

Kukin saa pyörittää omat lihapullat.

Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen. Aseta uuni kiertoilmalle.

LOHKOPERUNAT

1. Pese perunat kuorineen, kuivaa ja laita lohko kulhoon.

2. Lisää perunoihin öljy ja suola, sekoittele.

3. Paista 200 asteessa 30min. Eli ensin uuniin perunat 10 min ja lisää sen jälkeen lihapullat myös uuniin.

LIHAPULLAT

1. Riko kananmunat kulhoon ja sekoita joukkoon korppujauhot, voit tarvittaessa lisätä vettä nesteeksi.

2. Lisää hienonnettu ja nopeasti freesattu sipuli sekä mausteet.

3. Anna korppujauhojen turvota hetki, lisää jauheliha ja vaivaa tasaiseksi taikinaksi. Taikinaa ei saa vaivata liian kauan, ettei sitkisty.

4. Pyörittele taikinasta lihapullia, annoksesta tulee noin 35-40 pyörykkää.

5. Paista lihapullat uunissa 200° asteessa 20 minuuttia.