qwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnm

|  |
| --- |
| Pula-ajan reseptit  Kasvisruoat 5  21.6.2019  Aamu Mellin |

|  |  |
| --- | --- |
| Paistetut kastanjat | |
| ½ kg | kastanjoita |
| ½ kg | karkeaa suolaa |
| Kastike | vaahdoksi vatkattu voi |
| Kastanjoiden suippoon päähän leikataan pieni risti. Uunipannun pohjalle ripotellaan suolaa, kastanjat pannaan sen päälle ja jälleen ripotellaan niille suolaa. Niitä sekoitellaan silloin tällöin pannussa ja ne ovat valmiita kun kuori helposti irtaantuu.  C:\Users\Aamu\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\IE\ME1H1H2G\chestnut_autumn_prickly_chestnut_leaves_spur_shell_plant_brown-486536[1].jpg  Kuva kastanja  karkea suola.jpg  Kuva karkea suola | |

|  |  |
| --- | --- |
| Keitetyt purjosipulit | |
| 8 | purjosipulia (nuorta) |
|  | vettä |
|  | suolaa |
| Kastike | vaahdoksi vatkattu voi tai margariini |
| Lisäruoat | keitetty riisi |
| Juuret ja lehtien yläpuoli leikataan sipulista pois. Sipulit pannaan kiehuvassa, hiukan suolatussa vedessä kiehumaan pehmeiksi. Sitten se nostetaan vedestä reikäkauhalla, asetetaan vadille ja tarjotaan kuumina.  reikäkauha.jpg  Kuva reikäkauha  purjosipuli.jpg  Kuva purjosipuli | |

|  |  |
| --- | --- |
| Paistetut purjosipulit | |
| 8 | purjosipulia |
|  | vettä |
|  | suolaa |
| 75 g | voita |
| 1 dl | korppujauhoja |
| Purjosipulit keitetään kuten edelliset. Tulenkestävä vuoka voidellaan voilla, sipulit pannaan siihen, voinokareet pannaan päälle, korppujauhot ripotellaan pinnalle ja sipulit paistetaan uunissa kauniin ruskeiksi. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Paistetut sienet | |
| ½ litraa | perattuja ja kiehautettuja sieniä |
| 75 g | voita |
| 1 dl (60 g) | korppujauhoja |
|  | suolaa |
|  | pippuria |
| 3 dl | kermaa |
| 1 | sipuli hienonnettuna |
| Lisäruoat | kuumat perunat |
| Tähteet | jäljelle jääneet sienet käytetään munakkaiden ja kuoriaisten täytteenä |
| Muista | Suuret tatit paistetaan kokonaisina, mutta kastetaan sitä ennen korppujauhoihin |
| Voi ruskistetaan pannussa ja siihen pannaan hiukan pienennetyt sienet sekä sipuli. Kun sienet ovat hyvin paistuneet, lisätään niihin korppujauhot, jotka saavat ruskistua, ja kerma. Sienet maustetaan suolalla ja pippurilla ja tarjotaan kuumina. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Paistetut korvasienet | |
| ½ litraa | kiehautettuja korvasieniä |
| 100 g | voita |
|  | suolaa |
| 2 dl | hapanta kermaa |
| 2 rkl (15 g) | vehnäjauhoja |
| Lisäruoat | perunat, munaruoat, kala- ja lihaleikkeleet |
| Tähteet | jäljelle jääneet korvasienet käytetään munakkaiden ja kuoriaisten täytteenä |
| Voi sulatetaan pannussa ja siihen pannaan kiehautetut ja hiukan paloitellut korvasienet ja annetaan niiden paistua ½ tuntia. Suola, vehnäjauhot ja kerma sekoitetaan sieniin, ja sienet saavat paistua vielä 10 minuuttia. Korvasienet tarjotaan kuumina.  korvasieni.jpg  Kuva korvasieni  KORVASIENTEN KÄSITTELY: <https://www.youtube.com/watch?v=iXAemvQ6130> | |

|  |  |
| --- | --- |
| Muhennetut sienet | |
| ½ litraa | keitettyjä ja palasiksi leikattuja korvasieniä tai muita sieniä |
| ½ litraa | kermansekaista maitoa |
| 100 g | voita |
| 2 rkl (15 g) | vehnäjauhoja |
|  | suolaa |
|  | valkopippuria |
| Lisäruoat | munaruoat, liha- ja kalaleikkeet ym |
| Tähteet | jäljelle jäänyt muhennos voidaan käyttää munakkaisiin, kuoriaisiin ym |
| Voi ja vehnäjauhot kiehautetaan ja joukkoon lisätään vähitellen maito. Seos saa kiehua 10 minuuttia, ja sitten sekoitetaan siihen ruskistetut sienet. **(Korvasieniä ei ruskisteta.)** Muhennos maustetaan nyt suolalla ja valkopippurilla. Se saa vielä kerran kiehahtaa ja se tarjotaan kuumana.  10-clipart-3.png  Kuva 10 minuuttia | |

|  |  |
| --- | --- |
| Tattimuhennos | |
| 500 g | perattuja herkkutatteja |
| 50 g | voita |
| 1 | sipuli |
| 3 rkl (40 g) | korppujauhoja |
| 2 rkl (30 g) | vehnäjauhoja |
| 1 dl | vettä tai lihalientä |
| 2 dl | paksua hapankermaa |
|  | valkopippuria |
|  | vähän suolaa maun mukaan |
| Lisäruoat | muhennos tarjotaan kuumien keitettyjen perunoiden kanssa ja soveltuu myös paistin lisäruoaksi |
| Hienonnettu sipuli ruskistetaan voissa, tatit leikataan pieniksi kuutioiksi ja yhdistetään sipuleihin sekä ruskistetaan hiukan. Vehnäjauhot ja korppujauhot lisätään, samoin lihaliemi tai kiehuva vesi, sekä suola ja valkopippuri. Seoksen annetaan kiehua hiljaisella tulella kannen alla noin 20 minuuttia, jonka jälkeen siihen lisätään paksu hapankerma. Muhennos saa ainoastaan kiehahtaa.  herkkutatti.jpg  Kuva herkkutatti  hapankerma.JPG  Kuva hapankerma | |

|  |  |
| --- | --- |
| Peruna- ja sienimuhennos | |
| 1 ½ litraa | kuorittuja perunoita |
| 1 litra | liotettuja suolattuja sieniä |
| 2 rkl (60 g) | voita tai margariinia |
| 1 | sipuli |
| 1 rkl (15 g) | vehnäjauhoja |
| Sienet, hienoksi hakattu sipuli ja jauhot ruskistetaan rasvassa. Perunat pannaan kiehumaan, niin paljoon veteen, että se tuskin ulottuu perunoiden tasalle, ja kun ne ovat puolikypsiä, pannaan paistetut sienet sekaan ja seoksen annetaan kiehua, kunnes perunat ovat pehmeitä. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sienipallerot | |
| 425 g | sieniä |
| 1 kkp (60 g) | korppujauhoja |
| ¾ kkp (60 g) | sulatettua voita |
| 4 kpl | valkopippuria hienonnettuna |
| 1 | sipuli |
| 1-2 | munaa |
| 1 dl | kermaa tai maitoa |
|  | vähän suolaa |
| Kastike | valmistetaan voista, kermasta, jauhoista ja lihaliemestä ( a) tai voista, jauhoista ja kermasta tai maidosta (b) |
| Sienet hakataan hyvin hienoiksi hakkurissa, sitten sekoitetaan kaikki ainekset sienien sekaan. Seoksesta muodostetaan palleroita, jotka paistetaan voissa. **(Samasta seoksesta voidaan valmistaa kokkareita sienikeittoon)** | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sieni- ja perunalaatikko | |
| 500 g | sieniä |
| 1 ¼ litraa | perunoita |
| 4 rkl (120 g) | voita |
| 1 | sipuli |
| 2 | munaa |
| 2 kkp | maitoa |
|  | vähän valkopippuria |
| 1 rkl (15 g) | korppujauhoja (päälle) |
| Kastike | voisula |
| Sienet pannaan yöksi veteen likoamaan. Sitten vesi kaadetaan pois ja sienet ruskistetaan hienonnetun sipulin kera. Perunat leikataan viipaleiksi. Voideltuun laatikkoon pannaan ensin perunaviipaleita, sitten ruskistetut sienet ja taas perunoita. Vatkatut munat lisätään maitoon, joka kaadetaan laatikkoon perunoiden päälle, korppujauhoja ripotellaan pinnalle.  perunaviipale.jpg  Kuva perunaviipale | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sienimöyhe | |
| 1 dl (250 g) | sieniä |
|  | veitsenkärjellinen valkopippuria |
| 1 tl | hienonnettua sipulia |
| ½ dl | hyvää kermaa |
| Lisäruoat | tarjotaan voileipäpöydässä tai kuumine perunoiden kera |
| Suolaiset sienet kiehautetaan, vesi puristetaan niistä pois ja sienet hakataan hienoiksi. Mausteet sekoitetaan joukkoon, viimeiseksi kerma, ja seosta vatkataan, kunnes se käy kuohkeaksi. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Riisi- ja sienilaatikko | |
| 250 g | kiehautettuja ja valutettuja sieniä |
| 100 g | riisiä |
| 1 litra | maitoa |
| 50 g | voita |
| 2 | munaa |
|  | suolaa |
|  | pippuria |
| Valmistetaan samoin kuin riisi- ja porkkanalaatikkokin | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sieni- ja perunasosepaistos | |
| 500 g | sieniä |
| 2 | munaa |
| 4 rkl (120 g) | voita |
| 1 ¼ litraa | perunoita |
| 3 kkp (vajaa 3 dl) | maitoa |
| 1 | sipuli |
|  | vähän valkopippuria |
| Kastikkeeksi |  |
| 75 g | voita |
| **Kastike** | voisula |
| Jos sienet ovat suolaisia, niin niitä liotetaan hyvin. Perunat kuoritaan, keitetään pehmeiksi ja nuijitaan hienoiksi; joukkoon sekoitetaan maito ja hyvin vatkatut munat. Sienet hakataan hienoiksi sipulin kera, ruskistetaan voissa ja maustetaan valkopippurilla. Voideltuun vuokaan pannaan kerroksittain perunasosetta ja sieniä, kunnes vuoka on täynnä. Paistos kypsennetään vaaleanruskeaksi. | |

SEKALAISET VALMISTEET

|  |  |
| --- | --- |
| Makaronit | |
| 2 dl | maitoa |
| 1 | muna |
| 1 tl | suola |
|  | hienoja vehnäjauhoja kovaksi taikinaksi |
| Jauhot, suola ja muna sekoitetaan maitoon. Taikina vaivataan notkeaksi ja sitkeäksi. Se kaaviloidaan niin ohueksi kuin paperi ja kääritään kääryleeksi, jonka annetaan seisoa käärittynä vähän aikaa. Sitten siitä leikataan veitsellä lankamaisen ohuita viipaleita, jotka pannaan pellille tai kuivaustelineille kuivumaan. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Keitetyt makaronit | |
| ½ kg | makaroneja |
|  | suolaa |
| ½ dl | voisulaa |
| 3 rkl | juustoraastetta |
| Pääruoat | erilaiset liha- ja kasvisruoat |
| Tähteet | tähteeksi jääneet makaronit paistetaan joko paistinpannussa tai vuoassa |
| Makaronit katkotaan noin 5 cm:n pituisiksi kappaleiksi, huuhdotaan, sitten ne pannaan runsaaseen kuumaan, suolattuun veteen kiehumaan pehmeiksi. Kun ne on nostettu tulelta, kaadetaan niiden päälle lävikköön kylmää vettä, kunnes vesi on kirkasta, ja sitten pannaan makaronit vielä hetkeksi uuniin kuumenemaan ja niihin sekoitetaan hiukan suolaa ja voisulaa, juustoraastetta ripotellaan niiden päälle. Tarjotaan kuumina.  5 cm.jpg  Kuva 5 cm  lävikkö.jpg  Kuva lävikkö | |

|  |  |
| --- | --- |
| Muhennetut makaronit | |
| ½ kg | makaroneja |
| 100 g | voita |
| ¾ litraa | maitoa |
|  | suolaa |
|  | sokeria |
| ½ tl | hienonnettua muskottia |
| Pääruoat | liha- ja kasvisruoat |
| Makaronit katkotaan noin 5 cm:n pituisiksi kappaleiksi, huuhdotaan ja pannaan voin kera maitoon kiehumaan pehmeiksi. Makaronit saavat kiehua, kunnes ovat pehmeät, ja maustetaan suolalla, sokerilla ja muskotilla.  muskotti.jpg  Kuva 12 hienonnettu muskotti | |

|  |  |
| --- | --- |
| Makaronipihvit | |
| 300 g | makaroneja |
| ¾ litraa | maitoa |
| 3 | munaa |
|  | suolaa |
|  | sokeria |
|  | muskotinkukkaa |
| ½ dl | vehnäjauhoja |
| 100 g | voita |
|  | korppujauhoja |
| Kastike | tomaattikastike |
| Lisäruoat | perunat, vihannekset, salaatit ja hillokkeet |
| Makaronit paloitellaan ja pannaan maitoon kiehumaan pehmeiksi. Kun makaronipuuro on jäähtynyt, sekoitetaan siihen 2 munaa, mausteet ja vehnäjauhot. Seosta vaivataan hyvin ja siitä muodostetaan kahdella veitsellä leikkuulaudalla pihvejä, jotka kastetaan vatkattuun munaan ja käännellään korppujauhoissa. Täten valmistetut pihvit paistetaan voissa pannussa kummaltakin puolelta vaaleanruskeiksi.  muskottikukka.jpg  Kuva muskotinkukka  vihannekset.gif  Kuva vihannekset  ssalaatti.jpg  Kuva salaatti | |

|  |  |
| --- | --- |
| Makaronikyljykset | |
| **Muhennos** |  |
| 200 g | makaroneja |
| ½ litraa | vettä |
| ½ litraa | maitoa |
| 2 tl | suolaa |
| 1/10 tl | valkopippuria |
| 1 ½ rkl | margariinia tai voita |
| ½ rkl | tomaattisosetta |
| **Voitelemiseen** |  |
| 1 | muna |
| 2 rkl | korppujauhoja |
| Kastike | pannuun jäänyt voi kaadetaan kyljyksien päälle |
| Pääruoat | liharuoat |
| Makaronit keitetään vedessä ja maidossa muhennokseksi, joka saa jäähtyä. Siihen sekoitetaan tomaattisose ja mausteet. Seoksesta muodostetaan kyljyksiä, jotka kastellaan munassa ja käännellään korppujauhoissa. Kyljykset paistetaan voissa kauniin ruskeiksi. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Makaroni- ja sienivanukas | |
| 500 g | keitettyjä sieniä |
| 300 g | makaroneja |
| 100 g | voita |
| 1 ½ litraa | maitoa |
| 1 | sipulia |
| 3 rkl (40 g) | leipämössöä |
| 2 | munaa |
| ¼ tl | valkopippuria |
| 1 rkl (25 g) | suolaa |
| Kastike | voisula |
| Makaronit katkotaan pieniksi palasiksi ja kiehautetaan vedessä. Vesi kaadetaan pois, kiehuva maito lisätään ja makaronit keitetään pehmeiksi. Seos jäähdytetään ja siihen pannaan vatkatut munat. Sienet ja sipuli ruskistetaan voissa, suolaa ja valkopippuria pannaan sekaan. Laatikko voidellaan ja siihen pannaan kerroksittain makaroneja ja sieniä. Päällimmäisen kerroksen tulee olla makaroneja. Paistetaan 1 tunti. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Makaronilaatikko | |
| 200 g | makaroneja |
| ½ litraa | maitoa |
| 2 | munaa |
| 1 rkl | juustoraastetta |
| ½ rkl | suolaa |
| 1 ½ rkl | sokeria |
| ¼ tl | hienonnettua muskotinkukkaa |
| 2 rkl (60 g) | voita |
| Pääruoat | liharuoat, suolakala ym |
| Makaronit katkotaan ja keitetään vedessä pehmeiksi. Voideltuun vuokaan ladotaan makaronit ja kerrosten väliin pannaan juustoraastetta, suolaa, sokeria ja muskottia. Munat vatkataan ja niihin sekoitetaan maito; tämä munamaito kaadetaan makaronien päälle vuokaan, ja voi pannaan pieninä nokareina pinnalle. Vuoka saa olla uunissa, kunnes munamaito on hyytynyt ja hiukan ruskistunut. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Makaroni-kala-tomaattilaatikko 1** | |
| 150 g | makaroneja |
| ½ kg | kalaa |
| 300 g | tomaattia |
|  | suolaa |
|  | pippuria |
| 2 rkl | voita |
| 3 rkl | vehnäjauhoja |
| ½ litraa | maitoa |
| Kastike | voisula |
| Makaronit keitetään, jäähdytetään ja pannaan voideltuun tulenkestävään vuokaan. Kalafileet pannaan raakoina niiden päälle. Maito, voi ja jauhot sekoitetaan kastikkeeksi niiden yli, kun ne on ensin maustettu. Päällimmäiseksi pannaan viipaleiksi leikatut tomaatit. Joka haluaa voi ripotella korppujauhoja niiden päälle. Laatikko kypsennetään uunissa noin ½ tuntia. | |
| **Makaroni-kala-tomaattilaatikko 2** | |
| ½ kg | kalantähteitä |
| 200 g | makaroneja |
| 3 rkl | voita |
| 3 rkl | vehnäjauhoja |
| ½ litraa | maitoa |
|  | tomaattisosetta |
|  | suolaa |
|  | (sokeria) |
| Voideltuun vuokaan pannaan peratut kalantähteet. Voi, vehnäjauhot ja maito valmistetaan kastikkeeksi, joka maustetaan suolalla ja tomaattisoseella. Makaronit keitetään pehmeiksi. Tähteiden päälle pannaan makaronit ja kastike kaadetaan vuokaan. Päällimmäiseksi sirotellaan korppujauhot. Paistetaan uunissa noin 20 minuuttia. | |
| Keitetyt luumut | |
| ½ kg | luumuja |
| ½ litraa | vettä |
| 2 rkl | sokeria |
| Pääruoat | käytetään rasvaisten liharuokien kera sekä erilaisten paistoksien ja kalaruokien täytteenä |
| Tähteet | jäljelle jääneet luumut käytetään koristeena tai lisänä erilaisiin ruokiin |
| Luumut pannaan vuorokaudeksi paisumaan veteen, jossa ne keitetään. Luumut saavat kiehua hiljaisella tulella, kunnes ovat kypsiä.  luumu.jpg  Kuva luumu | |

|  |  |
| --- | --- |
| Keitetyt omenat | |
| ½ kg | hapahkoja omenia tai ¼ kg kuivattuja |
|  | vettä |
| Pääruoat | tarjotaan rasvaisten liharuokien kera |
| Tuoreet omenat kuoritaan ja leikataan lohkoiksi sekä pannaan kylmään veteen; kuivat pestään ja pannaan veteen. Omenat saavat kiehua hiljalleen pehmeiksi.  omena2.jpg  Kuva omena | |

|  |  |
| --- | --- |
| Keitetty riisi | |
| 4 dl | riisiä |
|  | vettä |
|  | suolaa |
| Pääruoat | keitetty liha ja kala |
| Tähteet | jäljelle jääneet riisit käytetään piirakoihin, laatikoihin ym |
| Riisit huuhdotaan ensin kylmässä ja sitten kuumassa ja kylmässä vedessä, ja pannaan kiehuvaan suolattuun veteen, jota täytyy olla niin runsaasti, ettei muodostu puuroa. Kun ryynit ovat paisuneet ja pehmeät, niin kaadetaan ne lävikölle ja kylmää vettä kaadetaan niiden päälle, että vesi lopulta on aivan kirkasta. Sitten pannaan riisit vielä hetkeksi uuniin kuumenemaan ja tarjotaan kuumina. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Riisireunus | |
| 3 dl | riisiä |
| 1 ½ rkl (30 g) | suolaa |
|  | vettä |
| 3 rkl (90 g) | voita |
| (1 | muna) |
| Vuoan voitelemiseen | margariinia tai voita |
| Kastikkeeksi |  |
| 75 g | voita tai margariinia voisulaksi |
| Muista | Ohraryyneistä voi valmistaa samanlaisen reunuksen |
| Pestyt riisit keitetään runsaassa, suolalla maustetussa vedessä pehmeiksi. Vesi kaadetaan pois, riisit pannaan lävikköön ja huuhdotaan kylmällä vedellä. Sitten sekoitetaan niihin sulatettu voi, ja jos tahdotaan vatkattu muna. Reunusvuoka voidellaan ja leivitetään korppujauhoilla, riisi painellaan siihen ja vuoka pannaan uuniin jossa se saa olla, kunnes riisi käy vaaleanruskeaksi. Reunus kaadetaan vadille ja tarjotaan kuumana liha- ja kasviskeittojen tai paistien ym eturuokien lisäruokana.  riisireunus.jpg  Kuva riisireunus | |