|  |
| --- |
| HERKKUPUURO  6 dl vettä  4 dl kaurahiutaleita  3 dl omenakuutioita – tai raastetta  3 dl puolukkasurvosta  1 dl sokeria  1 tl kanelia  Keitä kaurahiutaleista puuro. Lisää siihen omena, puolukka sekä mausteet. Hauduta seosta vielä hetken. Puuron voi syödä joko lämpimänä tai kylmänä. |

|  |
| --- |
| RUSINAKAURAPUURO  1 litra vettä  1 tl suolaa  2 dl rusinoita  noin 2 ½ dl kaurahiutaleita  Pese rusinat ja liota niitä vedessä noin 1 tunti. Keitä ne puolikypsiksi ja lisää joukkoon kaurahiutaleet. Lisää suola. Keitä puuroa noin 15 minuuttia. Nauti maidon kanssa. |

|  |
| --- |
| KAURALEIPÄ  1 litra vettä  50 g hiivaa  2 tl suolaa  4 rkl siirappia  2 tl pomeranssinkuorta  12 dl kaurahiutaleita  noin 12 dl vehnäjauhoja  Turvota kaurahiutaleita vedessä ennen jauhojen lisäämistä ja taikinan alustamista. Leivo kahdeksi limpuksi tai neljäksi matalaksi leiväksi. Paista limppuja noin +175\*C asteessa noin 40 minuuttia. |

|  |
| --- |
| KAURARANSIKIS  1 litra vettä  40 g hiivaa  1 rkl suolaa  ½ dl öljyä  2.5 dl kauraleseitä  2.5 dl kaurahiutaleita  8-9 dl sämpyläjauhoja  13 dl vehnäjauhoja  Liota hiiva haaleaan veteen. Lisää suola, öljy, kauraleseet, kaurahiutaleet ja jauhot. Valmista taikina ja anna sen kohota kaksinkertaiseksi. 2x.jpg  Alusta taikina ja jaa se kolmeen osaan. Muotoile limpuiksi ja laita kevyesti voideltuihin leipämuotteihin tai uunipellille. Tee viillot leipiin ja voitele maidolla, piimällä tai vedellä. Koristele kauraryyneillä. Anna kohota kaksinkertaiseksi ja paista +180\*C asteessa noin tunnin.  kauralese.jpg  Kuva kauralese |

|  |
| --- |
| PUUROSÄMPYLÄT  5 dl kaurapuuroa  2 dl maitoa tai vettä  75 g hiivaa  2 tl suolaa  2 rkl kokonaisia kuminoita  9 dl vehnäjauhoja  50 g voita  4 rkl öljyä  VOITELUUN: siirappivettä  PINNALLE: kuminoita  Lisää puuroon haaleaan maitoon liotettu hiiva ja suola. Lisää kuminat. Alusta jauhoilla notkea ja kimmoisa taikina. Vaivaa voi huolellisesti viimeiseksi taikinaan. Anna taikinan nousta peitettynä kaksinkertaiseksi ja leivo siitä pyöreitä sämpylöitä. Anna niiden kohota peitettynä. Voitele sämpylät ja ripottele pinnalle kokonaisia kuminoita. Paista +225\*C asteessa 15 minuuttia. Kaurapuuron asemasta voit käyttää mitä tahansa jäänyttä puuroa.  kumina.jpg  Kuva kumina |

|  |
| --- |
| KALTIAISET[[1]](#footnote-1)  2 ½ dl vettä  ½ tl suolaa  ½ dl öljyä  2 dl kaurahiutaleita  1 dl soijajauhoja  2 dl sämpyläjauhoja  2 dl grahamjauhoja  2 dl rusinoita  Tee tasainen sitkeä taikina. Kauli taikina ½ cm paksuiseksi levyksi ja pistele haarukalla. Leikkaa taikinapyörällä neliöiksi. Paista +270\*C asteessa noin 5-7 minuuttia.  soijajauhe.png  Kuva soijajauhe  <https://www.foodie.fi/entry/soyolk-375g-soijajauho/6409941400032>  taikinapyörä.jpg  Kuva taikinapyörä  grahamjauho.jpg  Kuva grahamjauho |

|  |
| --- |
| MAKARONISIENILAATIKKO  200 g makaroneja  2-3 litraa vettä  1 tl suolaa  15 g margariinia  1 ½ litraa sekasieniä tai  400 g säilykelihaa  2 sipulia  2 kananmunaa  7 dl maitoa  ¼ tl valkopippuria  korppujauhoja  (juustoraastetta)  margariinia  Keitä makaronit runsaassa suolalla maustetussa vedessä ilman kantta noin 8 minuuttia. Puhdista, kiehauta, valuta ja hienonna sienet. Hienonna sipulit. Kuumenna rasva pannussa ja ruskista sienet ja sipuli siinä 10 minuuttia. Voitele uunivuoka ja lado kerroksittain keitetyt makaronit ja ruskistettu sieni-sipuliseos. Jätä makaroneja päällimmäiseksi kerrokseksi. Sekoita maito, kananmuna, suola, valkopippuri ja kaada tämä munamaito vuokaan. Ripottele pinnalle korppujauhoja (ja juustoraastetta) sekä muutamia margariinikokkareita. Sienien tilalla voi käyttää halutessasi säilykelihaa. Paista +225\*C asteessa 40-50 minuuttia. |

|  |
| --- |
| MAKARONISALAATTI  4 dl keitettyjä makaroneja  1 pss pakastevihanneksia  2 dl suolakurkkua  2 tomaattia  KASTIKE:  1 prk kermaviiliä  1-2 tl sinappia  ½ dl tillisilppua  ripaus suolaa  valko- tai viherpippuria  Keitä makaronit. Sulata pakastevihannekset. Kuutioi kurkku ja tomaatit. Sekoita kastikeainekset keskenään. Yhdistä kaikki aineet.  vihannessekoitus.png  Kuva vihannessekoitus  viherpippuri.jpg  Kuva viherpippuri |

|  |
| --- |
| JUUSTOPASTAPAISTOS  1 pss juustopasta-aines  2 kananmunaa  ½ dl maitoa  Valmista juustopasta pussin ohjeen mukaan. Kaada pasta voideltuun vuokaan. Vatkaa munat maidon joukkoon ja kaada seos pastan päälle. Paista uunissa +225\*C asteessa noin 30 minuuttia. |

|  |
| --- |
| MAKARONIPIHVIT  3 dl makaroneja  3 dl vettä  4 dl maitoa  2 sipulia  1 tl suolaa  1 kananmuna  PAISTAMISEEN: öljyä  Laita makaronit kiehuvaan suolalla maustettuun veteen. Lisää pieneksi pilkottu sipuli ja maito. Keitä sakeaksi puuroksi. Tarkista maku. Kastele pitkä vuoka kylmällä vedellä. Kaada seos vuokaan ja anna jäähtyä hyvin. Kumoa vuoka ja leikkaa siitä noin 1 cm:n paksuisia viipaleita. Voitele viipaleet munalla ja paista pannulla ruskeiksi. |

|  |
| --- |
| HAPANKORPPUPIHVIT  4 palaa hapankorppua  vettä  öljyä  aromisuolaa  yrttisuolaa  4 siivua juustoa  Kastele hapankorput vedessä niin, että ne pehmenevät hieman. Mausta yrtti- ja aromisuolalla. Paista pehmenneet hapankorput öljyssä molemmin puolin. Aseta juustosiivu korppujen päälle ja anna sen sulaa. Tarjoile hapankorppupihvit esimerkiksi paistetun kananmunan kanssa.  aromisuola.png  Kuva aromisuola  yrttisuola.jpg  Kuva yrttisuola |

|  |
| --- |
| PAPUPITSA  POHJA:  2 dl vettä  2 rkl öljyä  1 tl suolaa  25 g hiivaa  3 dl vehnäjauhoja  TÄYTE:  4 rkl tomaattisosetta  3 dl keitettyjä papuja  2 hienonnettua valkosipulinkynttä  1 hienonnettu sipuli  3 dl juustoraastetta  Lisää haaleaan veteen hiiva ja suola. Sekoita joukkoon muut aineet ja vaivaa taikinaksi. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi. Kaaviloi taikina ohueksi kiekoksi pellille. Sekoita täytteen ainekset keskenään ja levitä seos pitsapohjan päälle. Mikäli haluat, voit ruskistaa sipulin öljytilkassa ennen täytteeseen sekoittamista. Ripottele juustoraaste pitsan päälle. Paista pitsaa +250\*C asteessa noin 20 minuuttia. |

|  |
| --- |
| SÄILYKELIHAKEITTO  1 ½ litraa vettä  8-10 perunaa  400 g säilykelihaa tai 2 dl tummaa soijarouhetta  1 sipuli  10 kokonaista mustapippuria  2 lihaliemikuutiota  1 keittojuurespussi  suolaa  persiljaa  poista ylimääräinen rasva säilykelihasta. Pilko ja paista liha ja sipuli rasvassa. Viipaloi perunat. Laita kattilaan perunat, liha, juurekset, pippurit, vesi ja liemikuutiot. Keitä keitto kypsäksi. Mausta suolalla ja persiljalla. Jos käytät soijarouhetta, anna sen turvota ensin kylmässä vedessä ½ tuntia.  tumma soijarouhe.jpg  Kuva tumma soijarouhe  sian- ja naudanlihavallmiste.jpg  Kuva jalostajan sian- ja naudanlihavalmiste |

|  |
| --- |
| SÄILYKELIHAKASTIKE  400 g säilykelihaa  ½-1 dl vettä  2 dl ruokakermaa  valkosipulisuolaa  SAOSTUS:  2 rkl vehnäjauhoja  2-3 rkl kylmää vettä  Poista ylimääräinen rasva säilykelihasta. Kuutioi liha. Kiehauta vesi ja lisää lihakuutiot ja kerma. Mausta valkosipulisuolalla. Sekoita jauhot veteen ja lisää seos kastikkeeseen. Kiehauta hetken, että jauhot kypsyvät ja kastike saostuu. Tarjoile keitettyjen perunoiden kanssa.  valkosipulisuola.jpg  Kuva valkosipulisuola |

|  |
| --- |
| UUNIJUUSTO MAITOJAUHEESTA  7 dl vettä  4 dl maitojauhetta  2 kananmunaa  ½ tl suolaa  VOITELUUN:  1 rkl voita  Sekoita maitojauhe veteen. Vatkaa munat ja suola. Vatkaa kaikki tasaiseksi. Paista +175\*Casteessa uunin keskiosassa, kunnes uunijuusto on hyytynyt ja pinta on kauniin ruskea, noin 40 minuuttia. Tarjoa haaleana hillon kanssa. |

|  |
| --- |
| TUMMA SUKLAAVANUKAS  4 rkl maitojauhetta  ½ dl maissitärkkelystä  ½ dl tummaa kaakaojauhetta  1 rkl sokeria  1 tl vaniljasokeria  5-15 g kuivattuja mansikan siivuja  Sekoita kattilassa vanukkaan ainekset 1 dl:aan kylmää puhdasta vettä. Lisää 2 dl kiehuvaa vettä, sekoita hyvin ja keitä kunnes kuplahtelee. Liikuta pohjaa myöten koko ajan, vain pari minuuttia. Kiisselistä tulee todella paksua. Kaada seos jäähtymään kahteen kuppiin ja koristele marjoilla.  tumma kaakaojauhe.png  Kuva tumma kaakaojauhe  kuivattu mansikka 1.jpg  Kuva 14 kuivattu mansikka[[2]](#footnote-2) |

|  |
| --- |
| KAURAOMENAPAISTOS  1 litra omenia  1 tl kanelia  PÄÄLLE:  4 dl kaurahiutaleita  ½ dl sokeria  ½ dl öljyä  Poista siemenkota omenista ja pilko pieniksi lohkoiksi. Kiehauta omenat ja laita öljyllä voideltuun uunivuokaan. Ripottele kanelia päälle. Kaurahiutaleet, sokeri ja öljy sekoitetaan keskenään ja seos levitetään omenalohkojen päälle. Paistetaan +175\*C asteessa 1 tunti ja tarjoillaan vaniljakastikkeen tai jäätelön kera. |

|  |
| --- |
| KAURAHYVÄ  4 dl liotettuja, kuivattuja luumuja  4 dl mansikoita  noin 200 g kaurahiutaleita  1 dl kermaa tai maitoa  Laita luumut, kaurahiutaleet ja mansikat kerroksittain lasikulhoon. Kostuta luumut liotusvedellä hyvin. Laita kylmään vetäytymään noin 5-6 tunniksi. Vatkaa kerma ja koristele jälkiruoka. |

|  |
| --- |
| MAUKAS PANNUKAKKU  2 dl maitoa  2 dl vettä  ½ tl öljyä  2 dl kaurahiutaleita  2 ½ - 3 dl vehnäjauhoja  2 kananmunaa  ½ pkt taatelia  ½ tl suolaa  Sekoita maito, vesi, öljy, munat ja suola keskenään. Lisää joukkoon kaurahiutaleet ja jauhot. Anna taikinan turvota noin 1 tunnin ajan. Laita reunalliseen uunipeltiin leivinpaperi ja pilko taatelit sen päälle pieniksi palasiksi. Kaada taikina taateleiden päälle ja paista +225\*C asteessa noin 25 minuuttia.  taateli.jpg  Kuva taateli |

|  |
| --- |
| MUSTIKKAMUFFINIT  3 ½ dl vehnäjauhoja  2 dl sokeria  2 tl leivinjauhetta  2 tl vaniljasokeria  3 dl mustikoita  1 dl kermaa  1 dl voita  2 kananmunaa  Sekoita kuivat aineet keskenään, lisää sulatettu ja jäähdytetty voi sekä muut aineet hyvin sekoittaen. Jaa taikina muffinssivuokiin ja paista +200\*C asteessa uuninkeskitasolla noin 15 minuuttia. Onnistuu myös muilla marjoilla, esimerkiksi vadelmilla.  mustikkamuffinit.jpg  Kuva mustikkamuffinit  vadelma.jpg  Kuva vadelma |

|  |
| --- |
| VIHREÄT OHUKAISET  100 g nokkosta  1 ½ dl puurohiutaleita  1 ½ dl vehnäjauhoja  1 kananmuna  1 tl suolaa  ½ litraa maitoa  Kiehauta nokkoset pienessä vesimäärässä ja hakkaa ne hienoksi. Yhdistä jauhot ja vatkaa ne vähitellen puoleen maitomäärästä ja lisää kananmuna. Yhdistä taikinaan nokkossose ja loppu maito. Anna taikinan turvota ½ tuntia ennen paistamista. Paista taikinasta ohukaisia öljyssä.  nokkonen.jpg  Kuva nokkonen |

|  |
| --- |
| PORKKANAOHUKAISET  500 g porkkanoita  1 ½ dl sämpyläjauhoja  2 kananmunaa  ½ dl hunajaa  ½ tl suolaa  ½ tl raastettua muskottipähkinää  Raasta pestyt porkkanat hienoksi raasteeksi. Vatkaa munat kevyesti ja munaseokseen juokseva hunaja, suola, muskottipähkinä ja porkkanaraaste. Yhdistä jauhot seokseen. Paista seoksesta paksuhkoja ohukaisia miedolla lämmöllä. Tarjoa maidon ja omenasoseen kanssa.  porkkanaohukaiset.jpg  Kuva porkkanaohukaiset  muskottipahkina raastettu.jpg  Kuva muskottipähkinä raastettu |

1. **Kaltiaiset** ovat [ruisjauhoista](https://fi.wikipedia.org/wiki/Ruis), vedestä ja [suolasta](https://fi.wikipedia.org/wiki/Suola) valmistettuja pieniä, kupinmuotoisia[leipiä](https://fi.wikipedia.org/wiki/Leip%C3%A4) [↑](#footnote-ref-1)
2. <https://www.karkkainen.com/verkkokauppa/pearls-of-samarkand-80-g-luomu-kuivattu-mansikka> [↑](#footnote-ref-2)