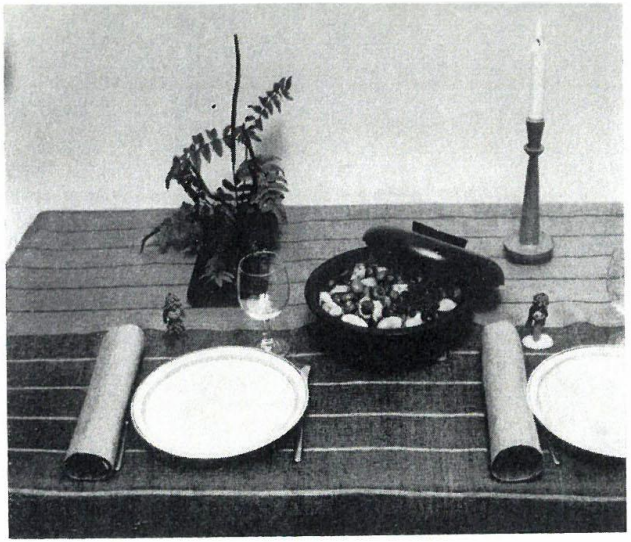
Talousopettaja
MARJATTA PÖLLÄNEN



JOULU-PÖYTÄÄN UUTTA HYVÄÄ VANHAN OHELLA

Joulun herkkupata

Jouluruoat ovat usein raskaita suuren rasvapitoisuutensa tähden. Siksi on syytä valmistaa joitakin kevyempiä aterioita kinkkupäivällisten lomaan. Oheinen pataruoka on tällainen, sillä se sisältää runsaasti kivennäisaineita ja vitamiineja, mutta vähän rasvaa(jos liha pariloidaan on rasvamäärä lähes olematon). Herkkusienet tekevät ruoasta juhlavan tuntuisen ja vihreät herneet lisäävät väriäkin.

250 g naudan paistia, voita, 3 porkkanaa, 1 punajuuri, 1/2 selleriä, 1 palsternakka, 100 g pakasteherneitä, 3 omenaa, 1 pieni tölkki herkkusieniä, 1 1/2 tl paprikaa, n. 1/2 rkl suolaa, persiljaa.

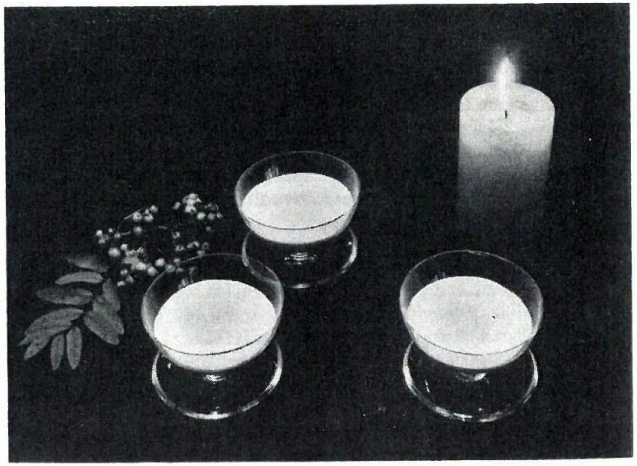
Liha leikataan lautaspaloiksi ja ruskistetaan kevyesti padassa. Saa hautua n. 1/2 t. Lisätään suuriksi paloiksi leikatut porkkanat ja punajuuri. Selleri ja palsternakka suikaloidaan ja lisätään pataan. Päälle kaadetaan herkkusienet liemineen sekä herneet. Ruoka kypsennetään hiljalleen hauduttaen välillä lainkaan sekoittamatta. Omenat lisätään lohkoina hieman ennen tarjoilua. Lientä saa olla noin 1/3 ruoan korkeudesta. Lisätään runsaasti persiljaa tarjolle vietäessä.

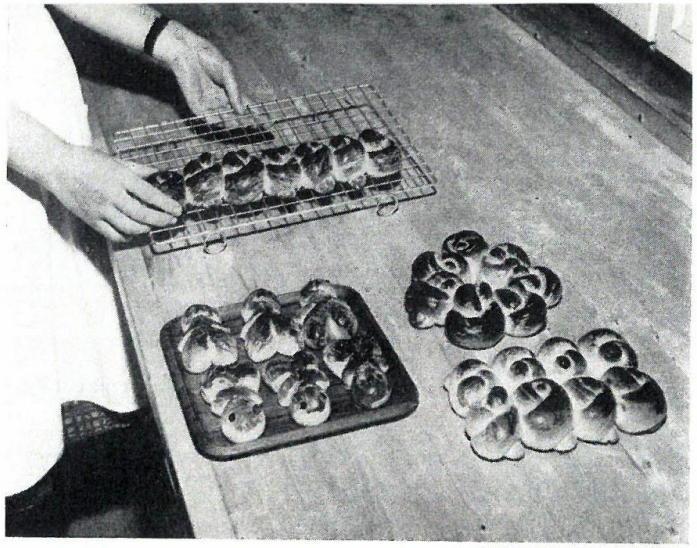
Pihlajanmarja-kermahyytelö

Pihlajanmarjoja olivat puut tänä vuonna punaisenaan. Pakkasen puremina ne soveltuvat erittäin hyvin säilöttäviksi mm. omenan kanssa. Yhdelle omenakilolle käytetään 1/2 kg pihlajanmarjoja ja n. 1 dl vettä. Omenat lohkotaan ja marjat riivitään. Saavat soseutua liedellä kattilassa. Seos puserretaan sihdin läpi tai soseutetaan sosemyllyllä. Valmiiseen seokseen lisätään sokeria 300 g kilolle. Sose on sellaisenaan sopivaa puurojen kanssa käytettäväksi. Mikäli halutaan soseesta säilyvää, on syytä keittää sitä jonkin aikaa. Kermavaahtoon sekoitettuna siitä saa nopeasti jälkiruoan.

1/4 l sosetta, 1 1/2 dl kermaa, 2 liivakkoa.

Kerma vatkataan, sose ja liotetut, sulatetut liivakot lisätään. Tarjotaan hyytyneenä.





Omenalimppu

Lähes jokaisella on tänä syksynä ollut tilaisuus käyttää runsaasti omenoita taloudessaan. Muutamat omenalajikkeet säilyvät varastossa jouluun saakka pilaantumatta. Joukossa on varmaan myös "puolikuntoisia". Niistä voimme valmistaa sosetta omenalimpun juureksi. Lämpimään soseeseen sekoitetut ruisjauhot saavat pian imeltymisen alulle.

1 l hapanta omenasosetta, 1/2 l ruisjauhoja, 1 rkl kuminaa, 1 rkl anista, 30 g hiivaa, 3 dl siirappia, 1 rkl suolaa, hiivaleipäjauhoja, grahamjauhoja.

Ruisjauhot sekoitetaan omenasoseeseen. Seos saa käydä lämpimässä yön yli. Lisätään mausteet, hiiva ja jauhot. Taikinasta tehdään hyvin kiinteä, sillä se löystyy kohotessaan. Annoksesta tulee 5–6 limppua. Paistetaan n. 45 min.

Joulupullat

Vehnäsen voimme leipoa tällä kerralla esim. solmupitkoksi, josta jokainen itse taittaa pullan kahvipöydässä. Nelikulmaiselle vadille leivomme kahdeksan solmun ryhmän. Pyöreälle lautaselle rinkelin. Pullaukkoja syntyy nopeasti veitsellä sämpylästä leikaten.

2 1/2 dl maitoa, 1 muna, 1 1/2 dl sokeria, 30 g hiivaa, 1/2 tl suolaa, 2 tl kardemummaa, 150 g voita, vehnäjauhoja.

Juustoleivokset

Tuoreesta Hovijuustosta saamme vaihteeksi leivoksia tai juustotortun. Ohje sopii niillekin emännille, joilla ei ole paistinuunia käytettävissä. Leivokset ovat luonnollisesti hyvin kaloriapitoisia, joten laihdutusruokavalioon en niitä suosittele.

250 g Rex-keksejä tai pikkuleivän murusia, 2 kkp sulatettua voita, 300 g Hovijuustoa, 1 dl sokeria, 2 dl kermaa, pakastemansikoita tai punaista, hapahkoa hilloa.

Keksit jauhetaan tai raastetaan ja sekoitetaan voisulaan. Seos painellaan tasapohjaiseen vuokaan tai uunipannulle. Hovijuusto ja sokeri sekoitetaan tahnaksi, johon lisätään kermavaahto. Seos levitetään keksi-voiseoksen päälle ja viedään viileään paikkaan. Ennen tarjoilua levitetään juustoseoksen päälle hillokerros ja levystä leikataan neliöitä. Annoksesta tulee n. 20 kpl 5x4 cm suuruisia leivoksia. Pakastemarjat pannaan vasta leikatuille leivoksille.



Valok. T. Kanerva