

Rakkain ruokani



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN



Poleeni
Seutuopisto

Sisällysluettelo

Reseptien keruu	3
Roopen terveellinen Burgeri.....	4
Riston kalapaistos.....	6
Marttojen ateria.....	8
Mustikka-mölli.....	11
Mustikkamölly.....	11
Mustikkaherkku.....	12
Porkkana puolukkahillo.....	13
Puahtosuola.....	14
Ohrarieska ja sen juhlava muunnos juhannusrieska.....	15
Pullataikinapikkuleivät.....	16
Puolukkapuuro, mansikasta.....	18
Herkkuruoka saunalenkistä.....	19
Kanttarellisoosi.....	20
Maijan kaalipiirakka.....	21
Maijan suppilovahverokeitto.....	22
Riksun Pieksämäki – kuppikakut.....	24
Suolainen töhnäjööti.....	26
Yltiöimelä S`mores.....	27

Reseptien keruu

Vuonna 2023 Seutuopisto järjesti kilpailun, johon osallistuttiin ideoimalla uutta, tuoretta, raikasta tai tuunattua paikallisuutta korostavaa pää- tai jälkiruokaa. Kilpailu oli avoinna kaikille. Kaikki pieksämäkeläiset, koulut, oppilaitokset, yritykset ja yhdistykset olivat tervetulleita mukaan.

Kisaan toivottiin reseptejä, joita voi valmistaa kotikeittiössä ja joissa paikallisuus nostetaan esille. Reseptit voivat olla uutta näkökulmaa tuovia tuunattuja vanhoja reseptejä tai itse kehitettyjä uusia reseptejä. Osallistujilta toivottiin myös tarinaa reseptin takaa eli miten idea reseptiin kehittyi sekä kuvaa valmiista tuotteesta.

Kilpailuraadin valitsemista resepteistä Seutuopisto järjesti lukuvuonna 2023-24 ruokakursseja, joilla reseptejä opeteltiin ja testattiin. Kurssit toteutettiin hybridinä, jolloin osa opiskelijoista oli luokassa ja osa omassa kotikeittiössä. Opettajana toimii Mervi Tinakari, Vaalijalan ravitsemuspäällikkö. Kilpailu ja reseptien keruu oli osa Pieksämäki 450-vuotta tapahtumaa.

Kilpailussa oli kaksi kategoriata: pää- ja jälkiruoat. Nuoret kunnostautuivat kisassa. Pääruokakilpailun voitti Roope Harjunen Roopen terveellisellä burgerilla ja jälkiruokakilpailun Rianna Harjunen Riksun Pieksämäki-kuppikakuilla.

Roopen terveellinen Burgeri



n. 8 kpl

Ohjeesta saat esim. gluteenittoman valitsemalla siihen gluteenittomia raaka-aineita.

Valitse mielestäsi leipää tai sämpylöitä (n. 8:n kpl)

Jauhelihapihvitaikina:

700 g jauhelihaa

1 dl korppujauhoa

2 kananmunaa

250 g kermaviiliä

suolaa, pippuria, ja jauhelihamaukustetta oman maun mukaan

Lisäksi:

paistettu kananmuna (8 kpl)

salaatinlehtiä

1 kpl punasipuli

3 kpl tomaattia

sulatejuustoviipaleita (8 kpl) rasvaa 6%

kurkkumajoneesia

ketsuppia

sinappia

Valmistus:

1. Sekoita pihvitaikinan raaka-aineet keskenään.
2. Viipaloi punasipuli ja tomaatit
3. Kuumenna paistinpannu kuumaksi, lisää siihen paistorasvaa ja muotoile jauhelihapihvit pannulle.
4. Paista kananmunat.
5. Lisää kypsän pihvin päälle sulatejuusto ja anna sen sulaa pihville.
6. Paahda leipä/sämpylä leivänpaahtimessa tai uunissa.
7. Kokoa Burgeri mieleisessä järjestyksessäsi tarjolle.

Roopen terveellinen burgeri syntyi, kun minä aloin miettiä, mistä itse tykkään. En halunnut tehdä mitään leivonnaista, vaan halusin tehdä jotain missä voi käyttää paljon paikallisia tuotteita ja mistä itse tykkään. Tällainen leipä on tosi hyvä välipalanakin tai treenin jälkeen nopea tehdä. Tässä reseptissä käytettiin oman kylän leipomon sämpylöitä. Burgerin voisi koota myös kalastamalla itse kaloja Pieksänjärvestä ja jauhamalla kalasta burgeriin sopivaa. Kasvikset voi kerätä omasta puutarhasta tai kasvihuoneesta, jos sellainen löytyy. Meille ei tullut tänä vuonna yhtään tomaattia kasvihuoneeseen, joten jouduin käyttämään kaupasta ostettuja tomaatteja.

- Roope Harjunen

Riston kalapaistos



750 g vaaleaa kalaa ruodottomana ja nahattomana.

Satokauden kasviksia vaihdellen esim. perunaa, porkkanaa, kukkakaalia, sipulia, valkosipulia, parsaa, palsternakkaa...

Myös maustamisessa voit käyttää tilanteen mukaan esim: villiyrtejä, kevätsipulia laihoineen, ruohosipulia, tilliä.

sitruunapippuria

valkopippuria

2 rkl hunajaa

1,5 tl merisuolaa (maustettuna esim. lipstikalla tai nokkosella)

3 rkl sitruunan mehua, -kuorta tai viinietikkaa, hapoksi sopivat myös raparperi, omenalohkot tai puolukka.

0,5 dl ruokaöljyä

3 dl maustettua ruokakermaa, josta osan voit korvata vaikka ranskankermalla tai tuorejuustolla.

valkoviiniä 0,5 dl jos haluat.

1,5 dl juustoraastetta

Valmistus:

1. Lado kalafileet /filerullat voideltuun paistovuokaan.
2. Lisää kasvikset kalojen ympärille.
3. Lisää mausteet, kasviöljy ja osa hunajasta kalojen ja kasvien päälle.
4. Kaada ruokaöljy ja kerma vuokaan.
5. paista +200c n.15 min.
6. Ripottele juustoraaste paistoksen päälle sekä tarvittaessa ruokaöljy ja hunajaviiruja.
7. Paista +175c n.40 min.
8. Koristele yrteillä.

Valmistamiseen n. 15 minuuttia. Itse arvioin määrät silmämäärin.

Voitele kalavati ja asettele siihen fileet sekä voitele ja mausta ne. Laittele fileiden ympärille kaikki juurekset ja vihannekset kalojen tasalla. Viruttele loput öljyt ja osa hunajasta sekä mausteista, sitruunasta tai viinietikasta, koko helan päälle. Kaada ruokakerma tuorejuustoseos päälle niin, että paistos juuri peittyi. Pane vähäksi aikaa noin 200 C uuniin. Kurkista kohta vatia ja ripottele juustoraastetta reilusti paistoksen pinnalle. Viiruta lopuksi paistos hunajalla ristiin rastiin. Lisää tarvittaessa vielä ruokaöljyviiruja. Pinnan voit vielä koristella mieleiseksi tms. laske lämpöä 170-180 C ja paista n. 40 min. Valmiin paistoksen pinta pitää olla kullankeltainen ja sieltä täältä hiven rapea, ei palanut ja pinta saa pikkuisen lillua. Fileet ja lisukkeet pitää olla suussa sulavan pehmeitä. Koristele annoslautasesi tillinoksilla, persiljalla taikka tuoreilla syötävillä villikasveilla ja niiden muutamilla kukkasella.

Isossa paistoksessa voit asetella kalafileettiiviinä rullina korkeahkonalle pellille, jotta muut ainekset mahtuvat paremmin ympärille. paista tällöin annosta pidempään, lopuksi alemmassa lämmössä. Voit myös hiven etukäteen kuullottaa juureksia ja pehmentää sipuleita. Tee gourmet- salaatti vaikka nuorista villikasveista.

Yllätyspaloina tarjoa salaatin ohella leiviksi, vaikka savolaista piimärieskaa ”sushin” tapaan. Paista rieskasi löysätaikinaisena pintarapeaksi ja ehdottomasti voidellussa tuohisessa. Voitele rieskan pinta kevyesti. Tarjoile lämpiminä jopa kuumina pikkupaloina, joita syöjä kastelee kalanpaistoliemessä. Rieskapalan päälle kukin ruokailija valitsee pöydästä mieleisensä kylmän päällisen (esimerkiksi mietosuolattu hunajainen graavilohisiivu) juuri ennen suuhun laittoa. Gluteenittomana voit valmistaa rieskasi tattarista ja puhtaasta kaurasta.

Kokeile villiyrtejä eritavoin löytääksesi todellisen mestarireseptin. Näillä jutuilla voidaan vähäarvoisena pidettyä haukeakin valmistaa herkulliseksi ja terveelliseksi ruoaksi. Jos fileet ovat isosta kalasta, tee paksuihin kohtiin apuviiltoja taikka leikkaa eri fileitä. Villikasveista saat tietoa vaikka Toivo Rautavaaran kirjoista, esimerkiksi ”mihin kasvimme kelpaavat”, ISBN 951-0-08204-X.

Muista vielä luova, uusiin svääreihin johtava rakentava keskustelu. Kunnioita ja nauti erilaisuudesta. Kysy ja kuuntele. sinä olet pöydän kapellimestari ja muut sen sinfonisia soittajia.

- Risto Manninen

Marttojen ateria



4:lle

Keitetyt perunat

Pannulla paistettu järvikala

Valkokastike

Herkkuporkkanat

Mustikka-mölli

1 kg perunaa

500 g porkkanaa

2 kpl kananmunaa

Kalat:

500 g järvikalafileitä (ahven, hauki)

ripsautus mustapippuria

1 sitruuna

kalojen leivitykseen ruis tai vehnä jauhoa

paistamiseen kasviöljyä ja voita

Kastike:

1 kpl sipuli

4 rkl vehnä jauhoa

25 g voita

5 dl maitoa

tilliä

Porkkanoille:

Rakunaa (yrttejä)

Valmistus:

1. Pese perunat ja porkkanat, laita ne kuorittuna kiehumaan samaan kattilaan mutta ota porkkanat pois niiden kiehuttua n. 15 min. ne saa jäädä hieman raaoiksi
2. Keitä kananmunat kypsiksi 10 min. ja jäähdytä ne.

Kalojen valmistus:

3. Mausta kalafileet molemmin puolin sitruunan mehulla, suolalla ja mustapippurilla.
4. Kuumenna paistinpannu ja lisää siihen kasviöljyä hieman voita.
5. Leivitä kalafileet jauhoseksessa.
6. Paista kalat keskilämmöllä kauniin ruskeiksi.

7. Kuori ja pilko kanamunat.

8. Kuori ja pilko sipuli.

Kastikkeen valmistus:

9. Laita kasariin 25 g voita ja kuullota sipulit.
10. Ripottele kasariin sipulien päälle vehnäjäuhot.
11. Sekoita puuhaarukalla vehnäjäuhot ja rasvaseos tasaiseksi.
12. Lisää maito vähitellen vehnäjäuho-rasvaseokseen ja sekoita koko ajan levyn keskilämmöllä, ettei kastike pala pohjaan. Kastike on valmis, kun se on saennut, keittoaika n. 8 min.
13. Sekoita valmiiseen kastikkeeseen suola, valkopippuri, pilkotut kananmunat ja tilli.

Porkkanoiden valmistus:

14. Paista puolikypsät porkkanat vielä paistinpannulla piessä määrässä voita ja mausta ne paistamisen loppuvaiheessa rakuunalla (muilla yrteillä) ja suolalla.

Lisäkkeeksi käy muut satokauden kasvikset.

Kertomus reseptin takaa:

Resepti on vanha, hyvin tavallinen ruoka esim. 60- luvulla, jolloin oltiin vielä paljon omavaraisia. Ruuan herkullisuus perustuu tuoreuteen, ja tietysti voin käyttöön. kalaa paistettaessa voi on hyvää, mutta puolet rasvasta voi hyvin vaihtaa rypsiöljyksi, eikä maku siitä huonone. Kalan maustaminen on myös oma taitolajinsa, monikaan ei varsinaisesti pidä hauen mausta, mutta se voi olla myös herkullista. Kannattaa kokeilla myös valmiita kalamausteita.

Herkkuporkkanat ovat todella herkullisia, vanha sanonta: Joka keitetyn paistaa, se makean maistaa!

- Tahiniemen Martat

Mustikka-mölli

(tai viili marjojen, hillon tai talkkunan kera)

Jokainen kokoaa jälkiruuan itse itselleen oman maun mukaan.

Valmistus:

Mustikoita

Talkkunajauhoa

ja sokeria (maitoa)

Ainekset ”tilsitään” lusikalla annoskuppiin, jolloin ainekset sekoittuvat hyvin ja jotkut lisäävät tähän vielä maitoa.

- Tahiniemen Martat

Mustikkamölly

Jokainen kokoaa annoksen oman maun mukaan.

Mustikat murskataan kulhoon.

Ruisleivän palaset sekoitetaan sekaan.

Sokeria hieman.

Maitoa.

Valmis nautittavaksi.

Lapsuuteni kesäinen välipalaruoka oli Mustikkamölly. Se on luultavasti karjalaista perua, mutta täällä Jäppilässä sitä nautittiin erityisesti kesällä, talvellakin se maistuu.

Kun perhe oli ulkotöissä, me lapset kerättiin mustikoita. Ne murskattiin, sekaan laitettiin ruisleivän palasia, vähän sokeria ja maitoa. Oma perheemme söi pelloin laidalla samasta astiasta ja hyvää oli. Talvellakin Mölly oli iltapalana hyvää ja terveellistä. Möllystä tuli parasta, kun se tehtiin tuoreista mustikoista. Muitakin marjoja voi käyttää. Sokeri käytettiin vähän, eli Mölly on siinäkin suhteessa terveellistä.

- Leena Manninen

Mustikkaherkku



10:lle

5 dl kaurahiutaleita

voita paistamiseen

1 l mustikoita

4 dl kuohukermaa, vispikermaa

sokeria

Valmistus:

1. kaurahiutaleet paahdetaan voissa pannulla miedolla lämmöllä sopivan ruskeiksi ne kaadetaan tarjoilukulhon pohjalle.
2. mustikat lisätään kulhoon seuraavaksi kerrokseksi.
3. Kerma vaahdotetaan, maustetaan sokerilla ja lisätään kulhoon päällimmäiseksi.
4. Tarjoillaan ja nautitaan,

Jälkiruokana tai ihan kahvin kanssa lapsuudessani herkuteltiin kesällä mustikka-aikaan tällä ihanan makuisella Mustikkaherkulla. Siinä yhdistyvät mustikan raikkaus ja kirpeys, kaurahiutale ja kerma.

- Susanna Tolvanen

Porkkana puolukkahillo

2,5 dl porkkanaa kuutiona

2,5 dl puolukoita

n.0,5 dl vettä

Valmistus:

1. Keitä porkkanakuutiot kypsiksi pienessä vesimäärässä, lisää tarvittaessa vettä.
2. Lisää puolukat porkkanoiden joukkoon ja kiehauta ne kypsiksi.
3. Lisää sokeri niin, että se sulaa porkkanoiden ja puolukan sekaan.
4. Tölkitä hillo puhtaaseen kuumennettuun lasitölkkiin ja säilytä se viileässä.

Erityinen makumuisto liittyy myös tähän pääruuan lisukkeena käytettyyn porkkana-puolukkahilloon. Siihen en ole muualla Suomessa tainnut törmätäkään. Syyskesällä sadonkorjuun aikaan oli tarjolla niin porkkanaa kuin puolukkaakin ja hellalla kupli tämä hillo.

Tätä hilloa oli tarjolla useiden ruokien kanssa, mutta muistelen sen maistuneen parhaiten erityisesti perunalaatikon lisukkeena.

Viipaloituista perunoista tehdyn laatikon pinnalla olivat rapeiksi paistuneet siankylkiviipaleet... makuyhdistelmä oli todella onnistunut!

Riistaruoikien seuraksi hilloon voisi lisätä keittovaiheessa 0,5 tl kuivattua timjamia tai rakuunaa, mutta ilman näitä mausteita hillo sopii kaiken kanssa!

Lapsuudesta muistan myös mustaherukkahillon olleen erityisesti jänis- tai sorsapaistin kyytipoikana.

- Susanna Tolvanen

Puahtosuola



3 dl ruisjauhoa

2 rkl suolaa

n. 100 g voita

Valmistus:

1. Kuumennetaan rautainen paistinpannu tai pata liedellä.
2. Lisätään ruisjauhot ja ne paahdetaan vaaleanruskeiksi, koko ajan hämmentäen.
3. Lisätään suola ruisjauhoihin.
4. Lisätään voita niin, että seoksesta tulee irtonaista

Nautitaan varhaisperunoiden ja voin sekä leivän ja piimän kera.

Puahtosuoloja voidaan käyttää myös esim. kalan leivitykseen tai voileivän päälle.

Keittele kupsaata puallinen nuorija pottuja. toppoo pottupala puahtosuolaan, pua nokrare voeta päälle, sitten vuan suuhun ja naatiskele.

Paahtosuola on minulle kotini, oikeammin äitini perintöä. Paahtosuola oli kodissamme ja on edelleenkin kesäinen ruoka. Kun kesä oli niin pitkällä, että alettiin saada nuoria perunoita, alkoi kodissamme paahtosuolan aika. Perunat kaivettiin joka päivä pellostä, keitettiin ja sitten alkoi herkuttelu. pöytään ei tarvittu kuin lautanen, veitsi ja paahtosuolat, perunat ja voi. Tietenkin oli mukana leipää ja piimää juomana. Ei tullut liikoja likaisia astioita ja porukka oli tyytyväistä.

Puahtosuolat olivat Bertta Räsäsen Savolaisen keittokirjan mukaan Kangasniemen perinneruokaa, mutta käsitykseni mukaan niitä tehtiin myös Pieksämäellä, Haukivuorella ja Mikkelissä.

- Anna-Liisa Väisänen

Ohrarieska ja sen juhlava muunnos juhannusrieska

5 dl kirnupiimää

5 dl kokkelipiimää

3 dl ohrasuurimoita

2 dl kaurahiutaleita

2 tl suolaa

25 g sulatettua voita

Kaikki aineet sekoitettiin löysähköksi taikinaksi. Äitini neuvoi, että taikinan tulee olla sellaista, jossa kapusta ei pysy pystyssä, mutta ei myöskään kaadu astian laitaa vasten. Juhannusrieskaan laitettiin vähän kermaa, jotta maku parani. Sitten vaan pellille paistumaan. Juhannusrieskaa varten isä haki metsästä koivun tuohta, teki siitä tuohisia, jotka kasteltiin, laitettiin sopivan paksu määrä taikinaa ja paistettiin. Rieska oli sopivasti paistunut, kun rieskan reunat olivat melkein kuin homeessa.

Rieskaa varten tehtiin joskus munavoita tai syötiin pelkän voin kanssa ja hyvää oli. Rieska vanhenee nopeasti, joten sitä ei kannata tehdä varastoon. Itse teen nykyisin rieskaa, kun minulle tulee vieraita, se on hyvä suolainen osa tarjoilusta.

Rieskoja on Suomessa monenlaisia. Oman kotini paras rieska oli ohrarieska, tai niin kuin meillä sanottiin, maitorieska. Maalaistalossa leivottiin kaikki leivät itse, oli ruis- eli hapanleipää, ohrarieskaa ja nyrkkorieskaa sekä pellillä paistettua ohrarieskaa. Vähintään yhtä näistä leivottiin joka viikko. ohrarieskaa leivottiin juhannuksena koivutuokkoseen.

- Anna-Liisa Väisänen

Pullataikinapikkuleivät



Äitini leipoi joka jouluksi pullataikinasta pikkuleipiä. Hän (s. 1913) kertoi, että juhlapyhiksi leivottiin yleensä pullaa, ja jouluksi tehtiin pullataikinastapienin lisäksi pikkuleipiä. Näin saatiin vähistäkin aineista herkkuja, kun ei moniin sortteihin ollut varaa. Mielestäni pullataikinapikkuleivät ovat parempia kuin monet nykyiset leivonnaiset ja leivon niitä edelleen joka jouluku.

Pullataikina:

5 dl maitoa

50 g hiivaa

1 kananmuna

2 dl sokeria

2 tl suolaa

n. 15 dl vehnä jauhoa

150 g voita sulatettuna

Valmistus:

1. Sekoita hiiva maitoon hyvin.
2. Lisää sokeri, suola ja kananmuna maitoon.
3. Lisää puolet vehnäjauhoista taikinaan.
4. Lisää sulatettu voi.
5. Lisää jauhoja pikkuhiljaa taikinaan koko ajan hyvin vaivaten.
6. Kohota taikinaa liinan alla, lämpimässä paikassa n. 30 min.

(Jaa kohonnut taikina kahteen osaan)

Pullataikinasta otetaan n. puolet ja siihen sekoitetaan:

1 kpl kanamuna

Vähän (1 tl) kanelia, (1 tl) sokeria ja nokare huoneenlämpöistä voita.

1. Tästä leivotaan ohuehkoja, sormen paksuisia tankoja, jotka leikataan n.10 cm. paloiksi
2. Palat pyöritetään kaneli-sokeriseoksessa
3. Palaoista voi tehdä ässiä, rinkuloita, tai solmuja
4. Pikkuleivät paistetaan + 200 c n. 10 min.

En tiedä ovatko tällaiset leivonnaiset miten yleisiä, ei varmaankaan pelkästään meillä niitä tehty. Nykyisen yltäkylläisyyden keskellä kannattaa kokeilla hieman yksinkertaisempia, uskoisin niiden maistuvan lapsillekin.

- Anna-Liisa Väisänen

Puolukkapuuro, mansikasta

1 l vettä

7 dl puolukkaa

2 dl sokeria

2 dl mannasuurimoita

Valmistus:

1. Keitä puolukat vedessä hajoaviksi.
2. Lisää mannasuurimot kiehuvaan keitokseen hiljalleen koko ajan vispaten
3. Keitä suurimot kypsiksi.
4. Lisää sokeri ja kiehauta seos.
5. Jäähdytä ja nauti.

Aina puuroa ei vatkattu jäähdyttämisen jälkeen.

Nykyään hienonnan puolukat sauvasekoittimella jo ennen keittämistä, lisään mannasuurimot ja keitän seoksen kypsäksi.

Lisään sokerin valmiiseen puuroon, kiehautan ja vatkaan kylmänä kuohkeaksi. Marjana voin käyttää mansikkaa, mustikkaa tai vadelmaa ja toisinaan voin tehdä sen omena- tai päärynäraasteesta.

- Kirsi Sairanen

Herkkuruoka saunalenkistä

1 saunalenkki

1 sipuli

4 keitettyä perunaa

3 tomaattia

persiljaa

Munamaito:

3 dl maitoa

3 kanamunaa

suolaa

valkopippuria

Valmistus:

1. Saunalenkki ja perunat viipaloidaan
2. Sipuli hienonnetaan.
3. Tomaatit viipaloidaan.
4. Ainekset ladotaan voideltuun uunivuokaan kerroksittain ja persilja hienonnetaan kerrosten väliin.
5. Kanamunat ja maito vatkataan sekaisin ja maustetaan suolalla ja valkopippurilla sekä kaadetaan se muiden aineiden päälle vuokaan.
6. kypsennetään uunissa +180cn. 40 min, kunnes munamaito on hyytynyt

Varsinaista Saunalenkkiä ei taida nykyisin enää olla, mutta käytän mitä tahansa lenkkimakkaraa ja maustan monipuolisimmilla mausteilla.

Lapsuudessani äitini keräsi ja kokeili lehdistä ja ns. ruokaohjekorteista saatuja erilaisia ohjeita. Tämän ruuan muistan olleen lauantaisin päivällisenä.

(ruokakortit kerättiin ja niitä säilytettiin muovilaatikossa; en muista pitkö ne tilata vai kuinka, mutta kortit tulivat postissa)

Äiti valmisti makaronilaatikon munamaitoon ja siihen lisättiin jauhelihaa ja sekavihanneksia ja se kuorrutettiin juustoraasteella. Se oli hyvää ja terveellistä.

- Kirsi Sairanen

Kanttarellisoosi

50 g voita

1 sipuli

5 dl kanttarelleja

2 rkl vehnä jauhoa

3 dl maitoa

2 dl ruokakermaa

suolaa

pippuria

(tarvittaessa nestettä lisätään)

Valmistus:

1. Kuullota kasarissa tai paistinpannulla sipuli.
2. Lisää kanttarellit pannulle ja paista neste pois.
3. Lisää vehnä jauhot pannulle ja anna rasvan imeytyä niihin.
4. Lisää maito pikkuhiljaa vehnä jauhoihin koko ajan sekoittaen.
5. Lopuksi ruokakerma ja mausteet.

Tätä olen syönyt pienestä pojasta saakka ja hyvältä maistuu edelleen.

Kastikkeen kaveriksi sopii oman maan perunat ja jauhelihapihvit.

- Jukka Lappi

Maijan kaalipiirakka



Kuoritaikina:

3 dl lämmintä vettä

1 tl suolaa

2 tl sokeria

Kasviöljyä

½ pss kuivahiivaa

n. 50g kaurahiutaleita (kourallinen)

n. 10 dl vehnä jauhoa

Täyte:

1 kg suikaloitua kaalia

Kasviöljyä (n. 4 rkl)

Voita (25g)

Suolaa (1 tl)

Siirappia (2 rkl)

Valmistus:

1. Sekoita kuoritaikinan aineet taikinaksi ja anna sen kohota 30 min.
2. Hauduta täytteen aineet paistinpannalla niin, että kaali kypsyy.
3. Kauli puolet taikinasta levyksi paistopellille.
4. Lisää taikinalevyn päälle kaaliseos.
5. kaulitse kansiosa ja laita se kaaliseoksen päälle.
6. Pistele piirakka haarukalla.
7. Paista + 200 c n. 15 min.
8. Jatka paistoa + 175 c n. 15 min.
9. Kypsä piirakka voidellaan paistettuna voisulalla.

Iäkäs naapurimme on vuosien kuluessa toimittanut usein meille lämmintä, erinomaisen hyvää kaalipiirakkaa, tutuksi on tullut puhelinsoitto, tuletko käymään, olen tehnyt kaalipiirakkaa, minulla olisi teille iltapalaa. Niinpä olen saanut tulla kotiin voipaperiin kääritty lämmin kaalipiirakka mukana. Voin kanssa se on upea herkku iltapalaksi ja sitä riittää aamupalapöytäänkin. Se on aina yhtä maukas.

- Jyrki Koskela

Maijan suppilovahverokeitto

75 g voita

1 iso sipuli

500 g hienonnettuja suppilovahveroita

1,5 l vettä

1 dl vehnä jauhoa

2 kpl kasvisliemikuutioita

200 g sulatejuustoa

persiljaa

Valmistus:

1. Sulata rasva kattilassa.
2. Lisää kuutioitu sipuli ja kuullota se.
3. Lisää kattilaan pilkotut sienet ja pyörittele niitä sipulin kanssa kattilassa. Lisää vesi ja kasvisliemikuutiot.
4. Keitä n. 30 min.
5. Lisää pieneen vesitilkkaan sekoitetut vehnäjauhot kattilaan ja keitä vielä n. 10 min.
6. Lisää vielä sulatejuusto ja anna sen sulaa keittoon.
7. Lisää persilja ja nauti.

Noin kaksikymmentä vuotta sitten kävimme naapurimme kanssa sienessä. Tuolla sieniretkellä hän opetti meidät kädestä pitäen näkemään ja tunnistamaan suppilovahverot. Sieniretken jälkeen hän opasti meitä suppilovahverokeiton valmistamisessa. Kyseisenä päivänä hän kirjoitti paperilapulle suppilovahverokeitto reseptinsä.

Itse teen useimmiten suppilovahverokeiton kuivatuista sienistä, jotka voi murskata käsissä. Ei tarvitse liottaa. Keittoaika on tällöin 1 h. Käytän myös keitossa mustapippuria myllystä. Keiton hienonnan sauvasekoittimella ennen kerman lisäämistä. Sulatejuustona käytän yleensä maustamatonta sulatejuustoa, mutta siihen sopii myös maustetut sulatejuustot. Tarjoiluvaiheessa keittoon voi laittaa myös lusikalla smetanapisaroita, jos niin haluaa.

- Jyrki Koskela

Riksun Pieksämäki – kuppikakut



200 g voita

2 dl sokeria

3 kananmunaa

4 dl vehnäjauhoa

2 tl leivinjauhetta

2 tl vaniljasokeria

1 dl kevytkermaa

1 dl omenahilloa (tai muuta hilloa)

2 rkl tummaa kaakaojauhetta

Valmistus

1. Käytä muffinssipeltiä ja laita jokaiseen koloon paperinen muffinssivuoka.
2. Laita uuni kuumenemaan + 175 c
3. Vatkaa pehmeä voi ja sokeri vaahdoksi
4. Lisää huoneenlämpöiset kananmunat yksitellen, vatkaa hyvin.
5. yhdistä muut kuivat aineet paitsi kaakaojauhe.
6. Siivilöi kuivat aineet muffinssitaikinaan vuorotellen kerman kanssa.
7. Ota 1/3 muffinssitaikinaa, johon lisää siivilöidyn kaakaojauheen.

8. Lisää vaaleaan taikinaan omenahillo.
9. Laita muffinssivuokiin sopivasti vaaleaa muffinssitaikinaa ja keskelle tummaa taikinaa.
10. Pistele haarukalla taikinan läpi sieltä täältä, näin tumma ja vaalea taikina sekoittuvat kauniiksi raidoiksi.
11. Paista muffinit + 175 c n.30 min.

Kuorrute

Valmispussi vaaleaa kuorrutejauhetta

Maitoa

1. Valmista kuorrute pussin ohjeen mukaan.

Suklaaraiteet

1. Sulata yksi levy tummaa leivontasuklaata vesihauteessa tai mikrossa.
2. Taittele leivinpaperi kaulimen ympärille. Voit myös käyttää jotain muuta puolipyöreää tai pyöreää alustaa.
3. Laita sulanut suklaa pursotinpussiin.
4. Pursota sulaa suklaata raiteiden muotoon kaulimen ympärillä olevalle leivinpaperille.
5. Laita kaulin suklaaraiteineen jääkaappiin jähmettymään vähintään tunniksi.

Kokoaminen

Kun muffinssit ovat valmiit ja jäähtyneet

1. Pursota kuorrutetta muffinssille haluamasi määrä
2. Irrota varovasti suklaaraiteetleivinpaperista
3. Asettele raiteet haluamallasi tavalla kuorrutteen päälle.

Aloin miettimään sitä, että mikä minun mielestäni kuvaa parhaiten Pieksämäkeä. Niitä ovat ainakin luonto, rautatie ja Pieksämäen vaakuna. Tiikerikakku itsessään pitää sisällään Pieksämäen värit, eli tumman ja keltaisen.(vaakunassa musta ja keltainen). Minun Eeva-mummu on minulle yksi tärkeistä ihmisistä koko maailmassa. Mummun hillot ovat hyviä ja siitä sain ajatuksen käyttää mummun tekemää omenahilloa tiikerikakun taikinassa. Mummu rakastaa myös omenoita itse, samoin minun tiikerikakkuani.

- Rianna Harjunen

Suolainen töhnäjööti

Ruokaisa suolainen töhnäjööti on perinteinen Partaharjulainen nuotioherkku, jonka voimin jaksaa ulkoilla pitkään. Töhnäjööti on tikkupullan serkku. Herkun nimi muodostuu siitä, että valmistetaan jööti, jonka sisään laitetaan töhnä, kuten hillo solahtaa makean tikkupullan sisään. Alkuperäisesti jööti uppopaistetaan öljyssä tikun nokassa, mutta koska öljyä ei pidä keittää koskaan nuotiolla, nuotioversiossa paistetaan sämpylätaikinasta tehdyt jöötit nuotiolla.

Suolaisen töhnäjöötin jöötitäikinan voi tehdä oman makunsa mukaiseksi sämpylätaikinaksi tai ostaa valmiin suolaisen taikinan. Taikina pyöritellään noin 1,5-2 cm halkaisijaltaan olevan kepin ympärille, kuten tikkupulla, varmistaen, että kepin pää on peittynyt hyvin taikinaan, jotta poistettaessa tikku jää kypsästä jöötistä umpinainen onkalo sisään laitettavalle töhnälle. Kuten tikkupulla, myös jööti paistetaan ajan kanssa, ensin hiukan kauempaan nuotiosta kohotellen taikinan kohotusaineet ja lopulta rauhakseltaan lähempänä lämpöä tasaisesti kepissä pyöritellen. Jööti on kypsä, kun se on saanut kauniin tasaisen paistopinnan ja irtoaa kepestä vetämällä helposti.

Ennen jöötin paistamista kannattaakin valmistaa töhnä, jotta töhnä kerkeää pikkuisen maustua ja jöötin saa nautittua yhä lämpimänä. Töhnä voi olla oman maun mukaan koottu. Tässä esimerkkinä kaksi nuotioherkut kurssilla Pieksämäen Salvosenmäellä valmistettua eri töhnä vaihtoehtoa:

Kebab töhnä:

1 prk turkkilaista jugurttia

1 prk salsakastiketta

2 kpl suolakurkkua

1 pkt Vöner kebab

Paista Vöner kebab klöntti kokonaisena halsterilla nuotiolla pinnalta kunnolla rapeaksi. Pilko sitten kebab leikkuulaudalla mahdollisimman pieneksi. Laita kulhoon. Pilko suolakurkut pieniksi kuutioiksi ja lisää kulhoon, kuten myös jugurtti ja salsakastike. Sekoita ja anna maustua rauhassa.

Käristetty paprika töhnä:

1-2 kpl paprika

1 sipuli

1 prk aurinkokuivattutomaatti

2 prk kermaviili

1 pkt savupaprika tuorejuusto

1 pss savupaprika dippimauste

Käristä siivottua (siemenet ja kora poistettu) kokonaista paprikaa nuotion liekeissä minuutti tai pari, kunnes pinta on kauttaaltaan musta. Rapsuta musta pinta pois paprikan päältä ja heitä pinta roskeen. Pilko jäljelle jäänyt lötkö paprika pieniksi kuutioksi kulhoon. Laita sipuli kokonaisuena pieneen palaan foliota ja laita myös se reilusti liekkeihin käristymään noin viideksi minuutiksi, anna pinnan palaa kunnolla, jotta sisus kypsyy. Poista myös sipulista palanut kerros ja pilko pehmennyt sisus kulhoon. Lisää myös kermaviilit, pilkotut tomaatit, tuorejuusto ja dippimauste, sekoita ja anna maustua, kunnes jöötit ovat paistettuja.

Kypsästä jöötistä otetaan talouspaperilla tukeva kouraote ja vedetään keppi pois. Töhnää valutetaan lusikalla kepin jättämä onkalo täyteen.

Yltiöimelä S`mores

Jälkiruuaksi kaakaon ja kahvin kaveriksi kurssilla nautittiin helposti nuotiolla valmistuvia s`moreseja. Tässä versiossa tämän Amerikkalaisen äkki-imelän herkun imelyysyltiöpäisyyttä on hiukan tasapainotettu käyttämällä suolakeksejä makeiden keksien sijaan, mikä todellakin parantaa makukokemusta.

S`mores:

1 pkt suolakeksejä

1 kpl suklaalevy

1 pss vaahtokarkkeja

Laita 1 pala suklaata suolakeksille nuotion ritilälle lämpiämään, anna suklaan pehmetä hiukan ja keksi ottaa pienesti väriä pohjaan. Paista samaan aikaan yksi vaahtokarkki tikun nokassa. Kun vaahtokarkki on kypsä, laita se paistumassa olevan keksin päälle työntämällä irti tikusta toisella suolakeksillä, jolloin suklaa ja vaahtokarkki jäävät kahden keksin väliin ja herkku on helppo syödä. Kuuma vaahtokarkki sulattaa suklaan lopullisesti, joten keksiä, jolla on suklaa, ei tarvitse paistaa kauaa.