



KOTILIEDEN ÄÄRELTÄ

Helppoja ruoka-ja leivontaohjeita

KOTILIEDEN ÄÄRELTÄ

Kaisu Kaikkonen

KOTILIEDEN
ÄÄRELTÄ

Tämä kokkailukirjani syntyi Kotilieden nettisivujen reseptikilpailun innoittamana. Ohjeissa käytetyt aineet löytyvät lähikaupasta.

Ohjeet ovat helposti toteutettavia ruokavinkkejä.

Kotoiset herkut on moneen kertaan kokeiltu.

Olen iloinen saadessani sinut kokeilijoiden joukkoon.

© 2011

Kustantaja: Books on Demand GmbH, Helsinki, Suomi
Valmistaja: Books on Demand GmbH, Norderstedt, Saksa

ISBN: 978-952-498-424-9

Saatteeksi

Kun jäin eläkkeelle, mietin uutta harrastusta itselleni käsitöiden sijaan. Tätä kirjan tekemistä en silloin ajatellut. Kiitos Kotiliedelle ja Bod-kustantamolle tästä kimmokkeesta. Kiitokset myös lähipiirille kärsivällisyydestä ja auttamisesta. Tämä on muistoilla maustettu kotoisten reseptien tallenne, ihan kirjaksi asti. Kuvat olen itse näppäillyt. Kuvissa voit nähdä vilauksen myös toisesta uudesta eläkepäivien harrastuksesta, lasitöistä. Olen koti-ihminen ja kotoilu, hienosti sanottuna homing, tuntuu olevan tulossa muotiin. "Happiness is homemade."

Joulukuussa 2010

Kaisu Kaikkonen





PELTILEIPÄ

5 dl vettä
0,5 dl juoksevaa hunajaa tai siirappia
1,5 tl suolaa
11 g kuivahiivaa (pussillinen)
2 dl ruisjauhoja
1 dl auringonkukan tai kurpitsansiemeniä
8 dl vehnäjauhoja
0,5 dl öljyä

Lämmitä vesi mikrossa. Lisää hunaja tai siirappi ja ruisjauhoihin sekoitetut kuivahiiva ja siemenet. Alusta taikinaan vehnäjauhot ja lisää alustamisen loppuvaiheessa öljy. Taikina saa olla pehmeää. Kohota taikinaa n. 20 minuuttia.

Taputtele taikina leivinpaperin päälle uunipellille. Ruuduta torttuhyrrällä neliöiksi. Anna kohota vielä puoli tuntia. Voitele leipä vedellä ja ripottele pinnalle kurpitsansiemeniä (tai voitele leipä maidolla ja ripottele päälle kaurahiutaleita). Paista 220 asteessa 25 minuuttia.

Lisätietoja:

Meillä voisi olla aina kaupan leipä lopussa. Niin hyväksi on koettu tämä peltileipä. Ja maku muuttuu, onko taikinassa siirappia tai hunajaa ja mitä siemeniä on leivässäsi.

Sanomalehden kurpitsasiemenleivän ohje on ollut minun Peltileivän "juurena". Olen leiponut leipää niin usein, että muistan ohjeen ulkoa.

Toivottavasti joku muukin kokeilee ja resepti lähtee kiertoon.

Tästä se alkoi, haave omasta keittokirjasta, kun Kotilieden nettisivuilla innostettiin jakamaan ruokaohjeita toisillekin.





TAPANIN KINKUN PIILOTUS

100 g margariinia
2 dl vehnä jauhoja
1/2 suolaa
3 rkl kylmää vettä

Täyte:

150 g kinkkua
200 g juustoraastetta
1 tlk ruokakermaa
3 kpl kananmunia
riippaus mustapippuria
ruohosipulia, persiljaa

Valmista nypitty "voitaikina". Vältä turhaa vaivaamista. Levitä se vuokaan.

Silppua kinkku kuutioiksi. Sekoita keskenään kerma, juustoraaste, munat, mausta seos pippurilla, suolalla ja vihreillä mausteilla.

Levitä kinkkukuutiot taikinan päälle ja kaada munaseos päälle.

Kypsennä uunin alatasolla noin 30 min, kunnes täyte on hyytynyt.

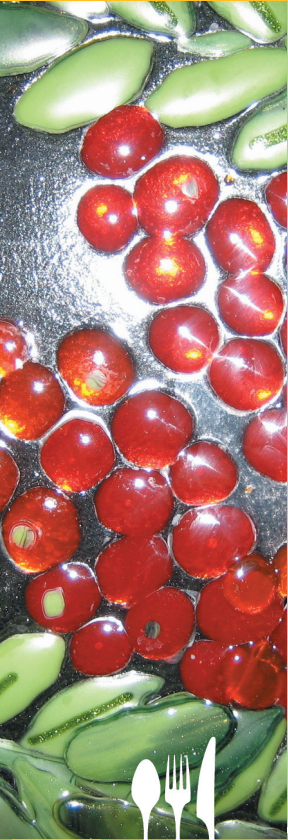
Lisätietoja:

Joulukinkun loppua on kaupattava kaikin keinoin. Katsotaan kuinkas käy, kun joululomalaiset istuvat pöytään. Peruspohjataikina saa täytteeksi sitä, mitä kaapista löytyy.





Kaisu Kaikkonen s. Paltamossa 1946, jauhopeukalon omaava tekstiiliopettaja. Olen toiminut peruskoulun tekstiiliopettajana Kestilässä ja Siilinjärvellä sekä lähetyskentällä Etiopiassa.



Tämä muistoilla maustettu ohjekirja sisältää leivonta- ja ruokaohjeita. Ruutuvihkon muistiinpanot on nyt tässä kirjassa, jonka syntymiseen myötävaikutti Kotiliesi ja Books on Demand GmbH. Kirjan tekeminen on ollut yksi eläkepäivien ilo ja haaste. Nykytekniikka on tuotu kaikkien ulottuville. Olen pitänyt käsitöissä tekemällä oppimista tärkeänä. Niin on ruuanlaitossa ja leipomisessäkin. "Harjoitus tekee mestarin". Kirja on kotikokkailun lyhyt oppimäärä kaikille, jotka sivuuttavat kaupan einestiskit ja joiden jauhopeukaloa jo vähän kutittaa.



ISBN: 978-952-498-424-9



www.bod.fi

