

Vappu Pimiä

VAPPU BRUNSSILLA

Parhaat reseptit
yhteisiin aamiaishetkiin



Tekstin- ja tiedonlouhinta kielletty.
Text and data mining prohibited.

Reseptit Vappu Pimiä
Valokuvat Kirsi-Marja Savola
Kuvausten suunnittelu
ja ruokastailaus Prisca Leclerc
Vapun meikki ja hiukset
Heidi Reponen
Kuvausassistentti Gitta Alm
Kansi Tommi Tukiainen
Taitto Jenni Kiviniemi

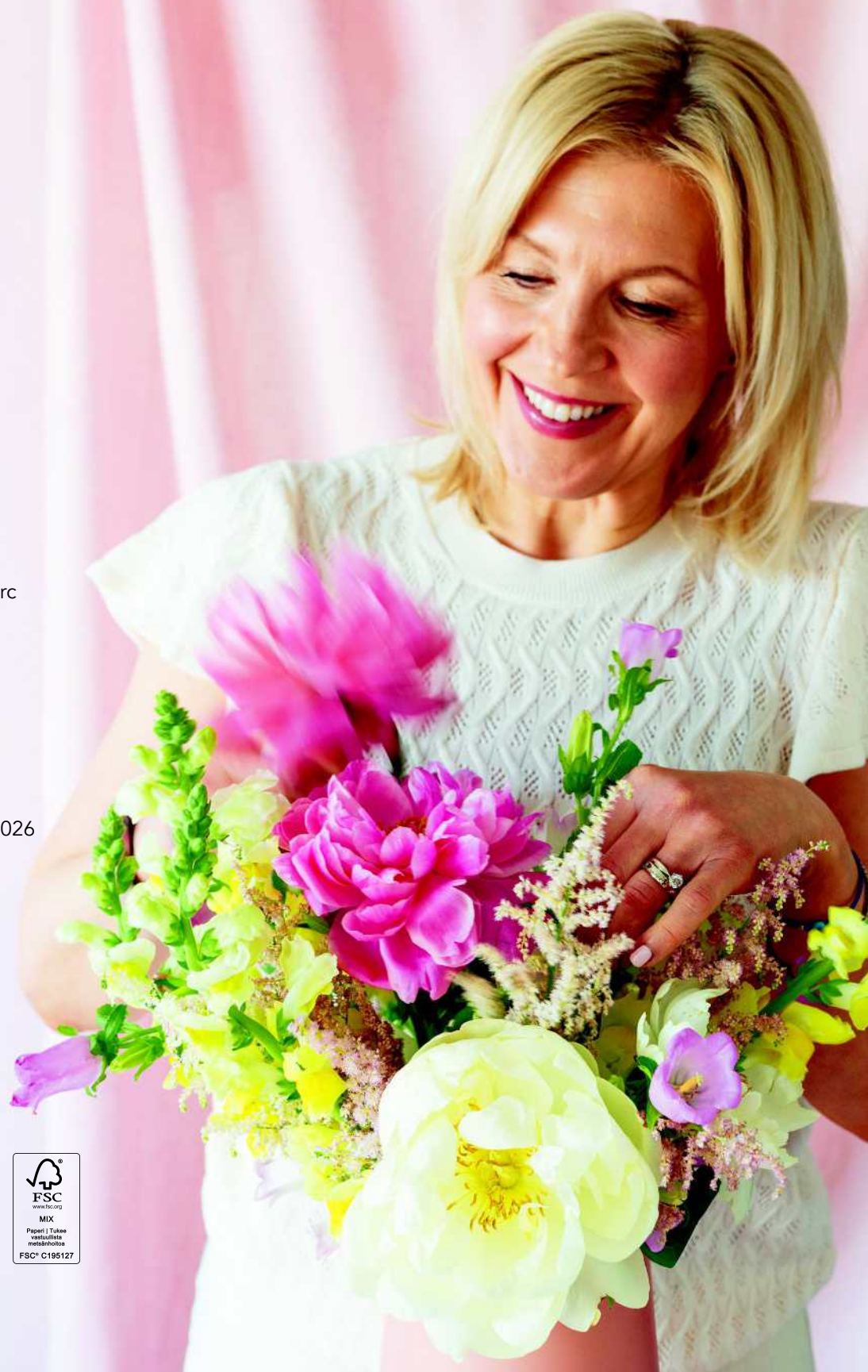
© Vappu Pimiä ja
Kustannusosakeyhtiö Otava 2026

Kustannusosakeyhtiö Otava
Uudenmaankatu 10,
00120 Helsinki
tuoteturvallisuus@otava.fi

Tekstin- ja tiedonlouhinta
kielletty.

ISBN 978-951-1-53638-3

OTAVA
KIRJAPAINO
Keuruu 2026



SISÄLLYS

Alkusanat 9

Amerikkalainen brunssi

Täydellinen pekoni ilman käryä 12

Astetta paremmat nakit 15

Amerikkalainen aamiaislautanen 16

Steak and eggs
eli pihviä ja munia 19

Avokadocarpaccio 20

Amerikkalaiset pannukakut 23

Bircher-mysli 24

Smoothiebowli 27

Continental-klassikot

Suolaiset aamiaismuffinit 30

Bagelit 33

Lohibagellautanen 34

Lohta, munakokkelia ja avokadoa 37

Charcuterie eli leikkelelautanen 38

Munakas minuutissa 41

Sitruksia ja hunajajogurttia 42

Sporttinen startti

Banaani-raejuustopannarit 46

Protskusmoothie 49

Proteiinipuuro 50

Detox-mehu 53

Jogurttibowl 54

Mummolan aamu

Täyteläinen kaurapuuro 58

Ohrapuuro ja marjakeitto 61

Ryynirieska eli yli yön rieska 62

Mummonkurkut 65

Tomaattilautanen 66

Mansikankantamehu 69

Omenapannari ja kanelikerma 70

Aamiaisvohvelit suolaisella ja makealla täytteellä 73

Vapun mökkibrunssi

Marjainen yön yli -puuro 76

Salami-tomaattiuunimunakas 79

Porkkanaiset aamiaissämpylät 80

Nopeat suolakurkut 85

Kaakao-banaanismoothie 86

Avokadoleipä 89

Klassiset banaaniletut 90

Maailman ympäri

Feta-tomaattimunakas 94

Shakshuka 97

Aamiaisburrito 98

Bloody Mary 101

Quesadillat 102

Tortilla española 105

Cilbir-munat eli turkkilaiset uppomunat 106

Hotelliaamiainen kotona

- Mimosa ja bellini 110
- Mustikka-
ricottapannukakut 113
- Herkullinen
yön yli -puuro 114
- Vihersmoothie 117
- Munakokkeli 118
- French toast
eli rikkaat ritarit 121
- Terveellisemmät
aamiaismuffinit 122

Hidas sunnuntai

- Croque monsieur 126
- Munakasrulla 129
- Aamiaispatonki 130
- Pikawienerit 133
- Proteiinipirtelö 134

Juhlapöydän brunssi

- Brunssipöydän
pastasalaatti 138
- Aamiaissalaatti 141
- Tonnikalakolmioleivät 142
- Paholaisen munat 145
- Helpot feta-
pinaattipasteijat 146
- Chia-banaanileipä 149
- Täytetyt tuulihatut ja
suklaakastiketta 150

Hakemisto 155

Kiitokset 158



ALKUSANAT

Pitelet käsissäsi nyt kuudetta keittokirjaani. Kiitos, että päätit tarttua juuri tähän kirjaan! Tällä kertaa heitin itse kustantamolle idean brunssikirjasta, sillä ajattelin sen olevan hienoa jatkumoa *Vappu joka päivä*- ja *Vappu jouluna*-kirjoille.

Miksi juuri brunssi? Siksi, että rakastan aamiaisia ja brunssseja! Olen tarkka siitä, että syön joka aamu aamiaisen. Arkena se on usein autossa nautittava viher- tai proteiinismoothie – reseptit löydät tietenkin tästä kirjasta – minuutissa valmistuva munakas tai mukaan napattava yön yli valmistuva tuorepuuro, joita kirjassa on useampia versioita.

Viikonloppuisin syömme sen sijaan aamiaisen hitaasti ja hartaasti, usein myös myöhään, jolloin se toimii samalla brunssina. Tarjoan viikonloppuaamuisin aina itseleivottuja sämpylöitä tai aamiaispatonkia, välillä taas ilahdutan perhettä ihanalla ryyinrieskalla. Myös nakit, pekoni ja munakokkeli kuuluvat olennaisena osana viikonlopun aamiaispöytään.

Vaikka Suomessa aamiais- ja brunssikulttuuri on viime vuosina ottanut isoja harppauksia, on se vielä esimerkiksi Yhdysvaltoihin verrattuna aika lapsenkengissä. Kun oleilemme Los Angelesissa, käymme isolla ystäväporukalla viikoittain brunssilla eri ravintoloissa, sillä brunssia tarjoavat siellä lähes kaikki ruokapaikat. Tästä kirjasta löydätkin myös amerikkalaisia brunssiklassikoita, kuten *steak and eggs* eli pihviä ja munia sekä paholaisen munat, jotka ovat Suomessa vielä melko tuntemattomia mutta äärimmäisen herkullisia. Kokeilemisen arvoista on myös leipoa bageleita itse ja tarjota suosittua brunssiannosta bagellautasta, johon kuuluu tuorejuustoa, lohta ja muita lisukkeita. Suosittelen lämpimästi testaamaan myös raejuustopannareita. Kehittelin ne, kun törmäsin somessa tuhanteen eri tapaan käyttää raejuustoa, joka on ollut kovassa nosteessa viime aikoina proteiinipitoisuutensa vuoksi.

Tärkeintä minulle on kuitenkin se, että jokainen söisi jotakin aamuisin, sillä aamiaista ei turhaan kutsuta päivän tärkeimmäksi ateriaksi. Kun päivän aloittaa nauttimalla jotakin palanpainiketta, on se sitten puuro, smoothie, munakas tai iso brunssi, lupaan että loppupäivästä tulee parempi ja energiatasot pysyvät tasaisempina!

Haastan myös sinut kutsumaan jonkun itsellesi tärkeän ihmisen tai kokonaisen joukon pöydän ääreen nauttimaan aamiaista tai brunssia vaikka nyyttäriperiaatteella. Yhteiset nautinnon hetket ovat äärimmäisen tärkeitä tässä nykyajan suorituskeskeisessä ja ohikiitävässä arjessa.

Ihania brunssi- ja aamiaishetkiä!

Helsingissä 15.6.2026

Brunssirakkaudella,
Vappu

P.S. Ihanaa jos tágäät minut somessa @vappendaali, kun vietät aamiais- tai brunssihetkeä tai kenties testaat tämän kirjan reseptejä.



Smoothie bowl



Avokadocarpaccio



Täydellinen pekoni
ilman käryä



Astetta paremmat nakit



Amerikkalaiset
pannukakut



Bircher-mysli



AMERIKKALAINEN BRUNSSI

*Steak and eggs eli
pihviä ja munia*

Pekoni on brunssin ja pitkän aamiaisen ehdoton kruunu. Sitä nautitaan monin tavoin – amerikkalaiseen tyyliin pannukakkujen ja vaahterasiirapin kanssa tai jopa Bloody Maryn koristeena. Moni kuitenkin karsastaa paistamisesta syntyvää käryä, ja sen takia olen itsekin valmistanut aamiaispekonia jo vuosia uunissa. Uunissa saat helposti kypsennettyä isommankin määrän ilman ikävää katkua, ja lopputulos on taatusti rapea. Mikään ei nimittäin ole aamiaispöydässä pahempaa kuin lötkö, valju pekoni.

TÄYDELLINEN PEKONI ILMAN KÄRYÄ

4–5 ANNOSTA OSANA BRUNSSIA

150 g pekoni­siivu­ja

Laita uuni lämpiämään 200 asteeseen. Itse käytän aina kiertoilmauunia, jossa voi myös paistaa useamman pellin kerrallaan.

Lado pekoni­siivut pellille leivinpaperin päälle niin, etteivät siivut ole päällekkäin tai kosketa toisiaan. Näin ne kypsyvät tasaisesti eivätkä tartu toisiinsa kiinni.

Kypsennä pekoneja uunin keskitasolla noin 15 minuuttia. Vilkaise uuniin jo 10 kymmenen minuutin kohdalla, sillä uuneissa ja pekoni­siivujen paksuudessa on eroja. Kun pekoni­siivut näyttävät kullanuskeilta ja rapeilta, ota pelti uunista ulos ja nostele pekoni­siivut tarjoiluvadille talouspaperin päälle. Talouspaperi imee pekoneista ylimääräisen rasvan, ja ne pysyvät rapeina tarjoilun ajan.

Vinkki

Älä kaada pekoni­rasvaa viemäriin! Itse jätän rasvaisen leivinpaperin pellille jähmettymään ja sen jälkeen käärin leivinpaperin roskikseen.