



# Ruokaohjeet

---

## VAVA II

# Kuvallisia ruoka- ja leivontaohjeita

## ***Tekijä***

Liisa Varis

AMMesta (<http://www2.edu.fi/materiaalipankki/>)

otettuja piirroksuvia. V  
Luovissa.

## ***Julkaisija***

Itä-Suomen yliopisto, Koulutus- ja kehittämisspalvelu Aducate

## ***Taitto ja ulkoasu***

Erja Hirvonen, Kopijyvä Oy

## ***Paino***

Juvenes Print Oy

Tampere 2011

ISBN 978-952-61-0253-5

# Sisällysluettelo

## Ruokaohjeet

### Kastikkeet

Jauhelihakastike .....	5
Jauhelihajuustokastike .....	9
Jauhelihakastike lasagneen .....	13
Juustotonnikalakastike .....	22
T .....	26
Kirjolahikastike .....	30

### Keitot

Kasvissosekeitto .....	34
Juustokeitto .....	40
Jauhelihakeitto .....	44
Broilerikeitto .....	49
Kalakeitto .....	54
Makkarakeitto .....	59
Aasialainen kanakeitto .....	64

### Laatikkoruuat

Perunakiusaus .....	69
Lohikiusaus .....	73
Kinkkukiusaus .....	77
Kasviskiusaus .....	82
Juustomakaronilaatikko .....	87
Jauhelihaspagettilaatikko .....	92
Tortillavuoka .....	97
Jauheliha-perunasoselaatikko .....	102
Kaalilaatikko .....	108

## Kalaruuat

Lohta kreikkalaisittain.....	114
Pakastekalavuoka.....	119
Smetanalohi.....	124
Kylmäsavulohipasta.....	129

## Liharuuat

Palapaisti.....	133
Karjalanpaisti.....	139

## Munaruuat

Munakas 2:lle.....	144
--------------------	-----

## Lihamurekeruuat

Jauhelihamurekeseos.....	150
Lihapyöryköiden paistaminen uunissa.....	154

## Muut

Pitsapohja.....	157
Tomaattikastike pitsalle.....	162
Perunasose.....	167

## Jälkiruuat

### Kiisselit

Marjakiisseli.....	171
Luumukiisseli.....	175
Ruusunmarjakiisseli.....	180

## **Paistokset**

Marjapaistos.....	183
Mustikkakukko .....	189
Omena-kaurapaistos.....	194

## **Puurot**

Vatkattu marjapuuro.....	199
--------------------------	-----

## **Ohukaiset**

Ohukaiset.....	203
Pannukakku .....	207
Vohvelit .....	212

## **Rahkat, hyytelöt ja vanukkaat**

Marjarahka .....	217
Rahka-kermahyytelö.....	221
Suklaavanukas.....	226
Suklaamousse .....	231
Vaniljahyytelö .....	236
Valkosuklaavanukas .....	241

## **Sekalaiset**

Hedelmäsalaatti .....	245
Kookosbanaanit .....	248

## Jauhelihakastike



Ota esille työvälineet.



desilitra (dl)



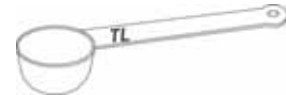
puuhaarukka



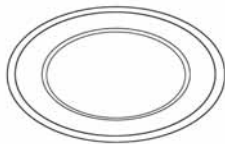
juuresveitsi



ruokalusikka (rkl)



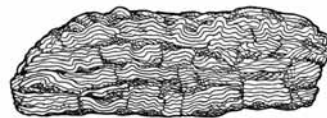
teelusikka (tl)



Ota esille raaka-aineet.



1 sipuli



400 g jauhelihaa



4 ruokalusikkaa  
vehnäjauhoja



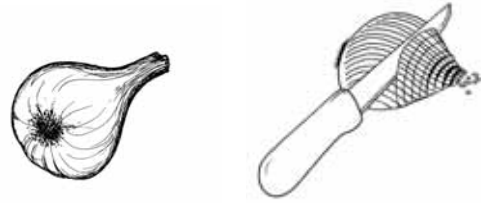
ketsuppia



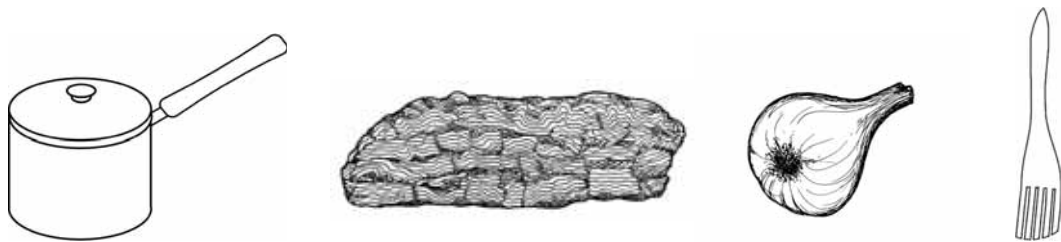
1 lihaliemikuutio



1. Kuori ja hienonna 1 sipuli.



2. Ruskista 400 grammaa jauhelihaa ja sipuli kattilassa.  
Sekoita puuhaarukalla kunnes liha on ryynimäistä.



3. Lisää 4 ruokalusikkaa vehnä jauhoja ja sekoita.

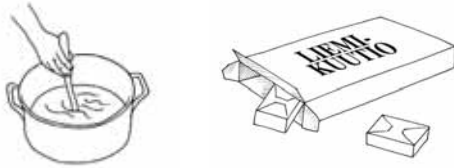


4. Lisää kattilaan 6 desilitraa vettä koko ajan hyvin sekoittaen.





5. Lisää kattilaan 1 lihaliemikuutio. Sekoita.



6. Lisää kattilaan 2 ruokalusikkaa ketsuppia.



7. Anna kastikkeen kiehua hiljalleen noin 10 minuuttia. Sekoita välillä



8. Mausta kastike. Lisää ripaus mustapippuria. Sekoita.



9. T



## Jauhelihajuustokastike



Ota esille työvälineet.



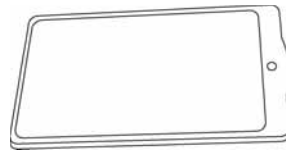
desilitra (dl)



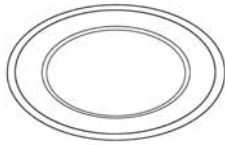
puuhaarukka



juuresveitsi



teelusikka (tl)



Ota esille raaka-aineet.



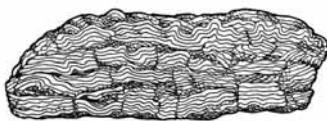
1 sipuli



4 desilitraa maitoa



250 g sulatejuustoa

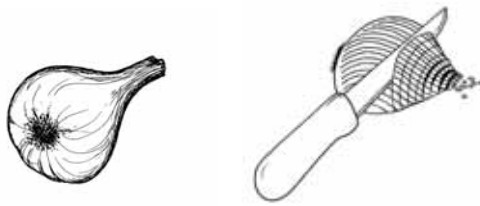


400 g jauhelihaa

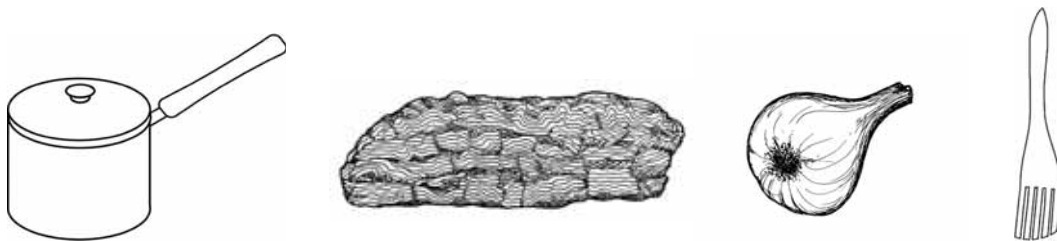


paprikajauhetta

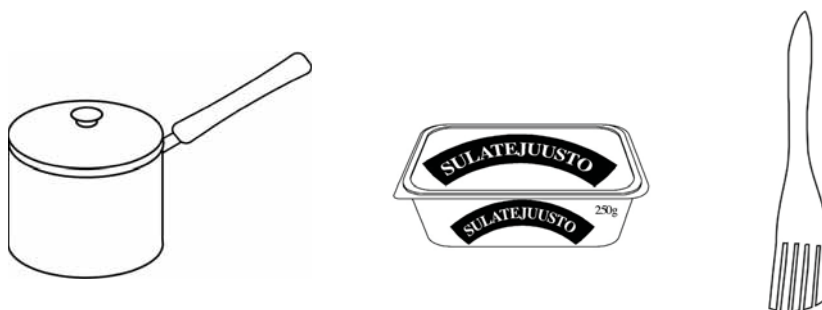
1. Kuori ja hienonna 1 sipuli.



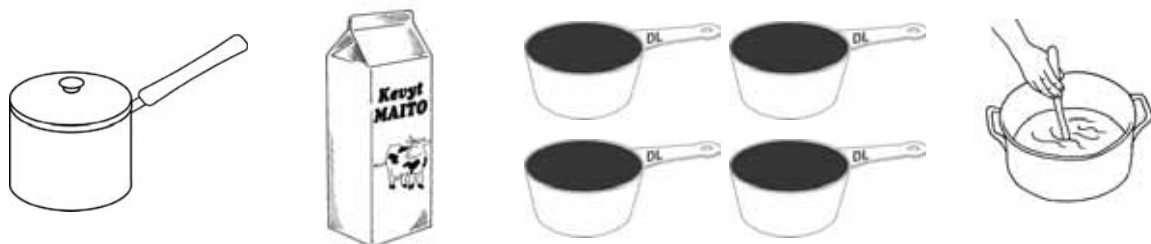
2. Ruskista 400 grammaa jauhelihaa ja sipuli kattilassa.  
Sekoita puuhaarukalla kunnes liha on rynnimäistä.



3. Lisää kattilaan 1 paketti (250 grammaa) sulatejuustoa viipaleina ja



4. Lisää kattilaan 4 desilitraa maitoa. Sekoita.



5. Anna kastikkeen kiehua hiljalleen noin 10 minuuttia. Sekoita välillä



6. Mausta kastike. Lisää 1 teelusikka paprikajauhetta. Sekoita.



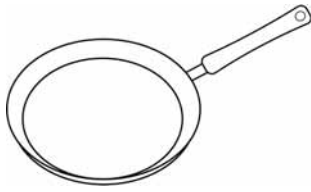
7. T



## Jauhelihakastike lasagneen



Ota esille työvälineet.



paistinpannu



puuhaarukka



ruokalusikka (rkl)



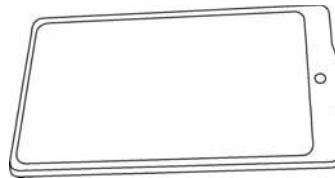
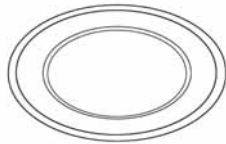
teelusikka (tl)



maustemitta (ml)



tölkinaaja

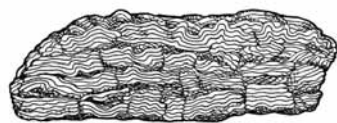


juuresveitsi

Ota esille raaka-aineet.



2 ruokalusikkaa öljyä



400 grammaa



2 tölkkiä (400 grammaa)



oreganoa

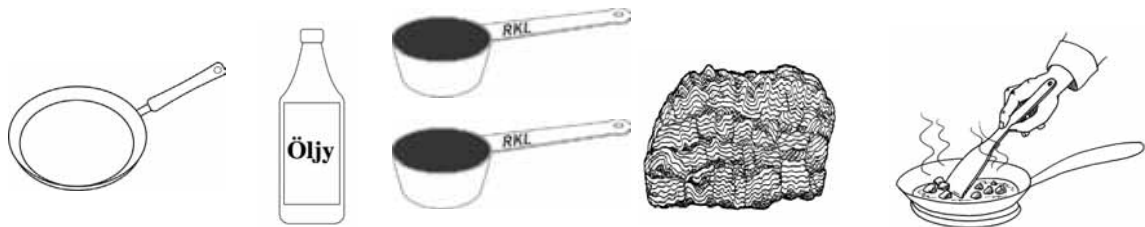
Kastikkeet

1. Kuori ja hienonna 1 sipuli ja 2 valkosipulin kynttä.



2. Kuumenna 2 ruokalusikkaa öljyä paistinpannalla.

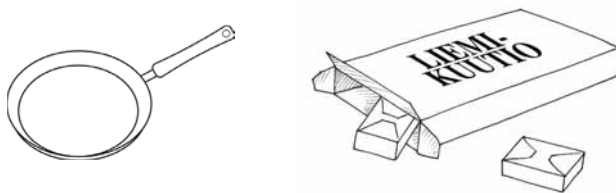
Lisää 400 grammaa jauhelihaa ja sipuliseos. Ruskista.



3. Lisää 2 tölkkiä tomaattimurskaa.



4. Lisää 2 lihaliemikuutiota.





5. Lisää 2 maustemittaa valkopippuria.



6. Lisää 1 teelusikka oreganoa.



7. Keitä kastiketta 10 minuuttia. Sekoita välillä puuhaarukalla.



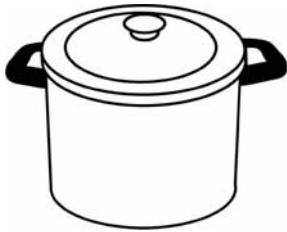
8. T



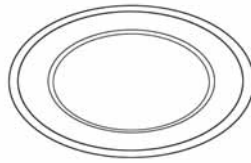
## Juustokastike lasagneen



Ota esille työvälineet.



teflonkattila



desilitra (dl)



ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)



puuhaarukka



Ota esille raaka-aineet.



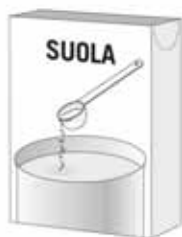
$\frac{1}{2}$  desilitraa juoksevaa margariinia



4 ruokalusikkaa vehnä jauhoja



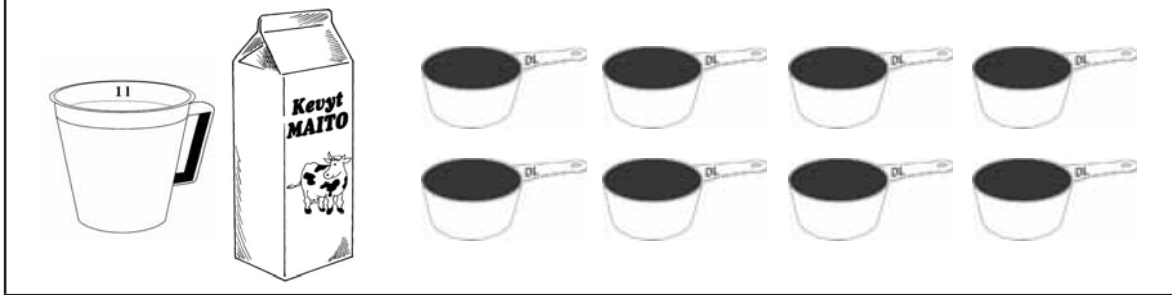
8 desilitraa maitoa



3 desilitraa juustoraastetta

Kastikkeet

1. Mittaa teräsmittaan 8 desilitraa maitoa valmiiksi.



2. Mittaa kattilaan  $\frac{1}{2}$  desilitraa juoksevaa margariinia.



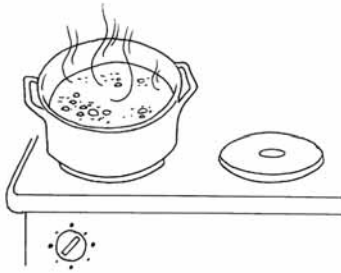
3. Lisää kattilaan 4 ruokalusikkaa vehnä jauhoja.



4. Sekoita puuhaarukalla.



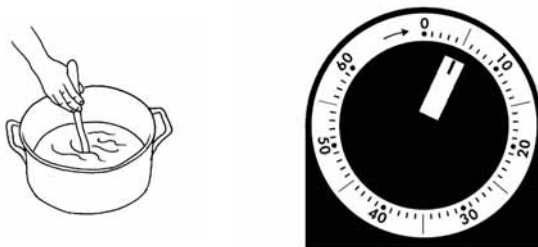
5. Nosta kattila levyille.



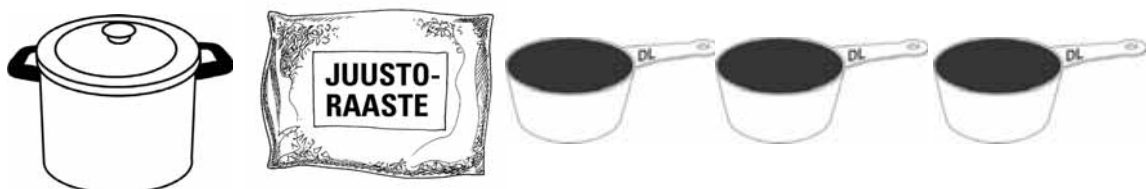
6. Lisää kattilaan 8 desilitraa maitoa vähitellen. Sekoita hyvin.



7. Keitä kastiketta 5 minuuttia. Sekoita välillä puuhaarukalla.



8. Lisää kattilaan 3 desilitraa juustoraastetta.



9. Lisää kattilaan  $\frac{1}{2}$  teelusikkaa suolaa. Sekoita.



10. T



## Juustotonnikalakastike

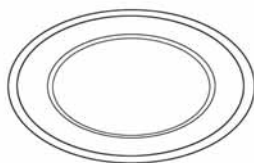


Kastikkeet

Ota esille työvälineet.



teflonkattila



desilitra (dl)



ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)



puuhaarukka

Ota esille raaka-aineet.



1 purkki (185 grammaa) tonnikalaa



150 grammaa juustoraastetta



1 valkosipulin kynsi





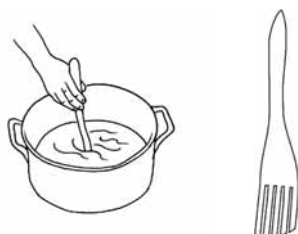
1. Mittaa 2 desilitraa ruokakermaa teflonkattilaan.



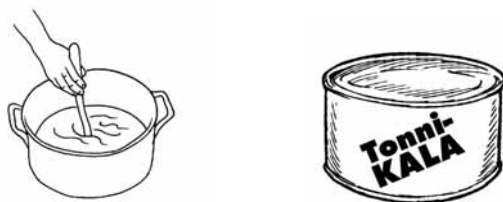
2. Lisää kattilaan 150 grammaa juustoraastetta.



3. Sekoita puuhaarukalla kunnes juusto sulaa.



4. Lisää kattilaan 1 purkki (185 grammaa) hienonnettua tonnikalaa.



5. Lisää kattilaan 1 maustemitta mustapippuria.



6. Lisää kattilaan 2 ruokalusikkaa tilliä.



7. Lisää 1 sekoittaen.

Kiehauta



8. T  
T



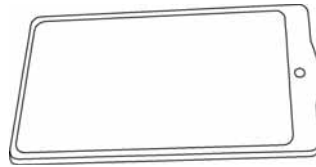
## Tonnikalakastike



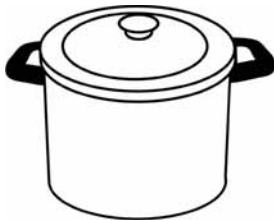
Ota esille työvälineet.



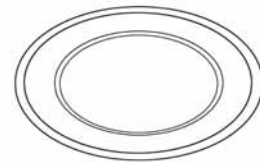
tökinavaaja



juuresveitsi



puuhaarukka



maustemitta (ml)



ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)

Ota esille raaka-aineet.



2 tölkkiä (185 grammaa) tonnikalaa



3 ruokalusikkaa öljyä



ketsuppia

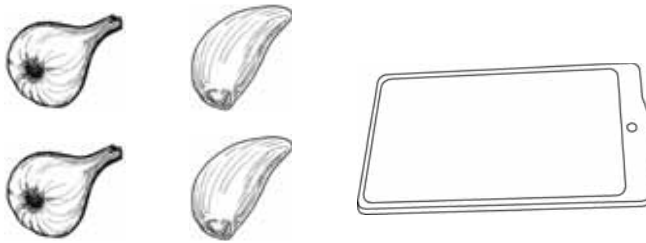


1 tölkki (400 grammaa)



Kastikkeet

1. Kuori ja hienonna 2 sipulia ja 2 valkosipulin kynttä.



2. Kuumenna kattilassa 3 rkl öljyä ja kiehauta sipulisilput.



3. Lisää kattilaan 2 tölkkiä (185 grammaa) tonnikalaa.



4. Lisää kattilaan 1 tölkki (400 grammaa) tomaattimurskaa.



5. Lisää kattilaan 2 ruokalusikkaa ketsuppia.



6. Lisää kattilaan 1 teelusikka suolaa.



7. Lisää kattilaan 2 maustemittaa mustapippuria. Sekoita.



8. Hauduta kastiketta 10 minuuttia. Tarkista maku. Sekoita välillä

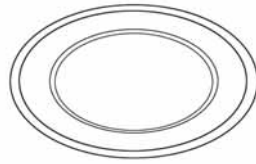
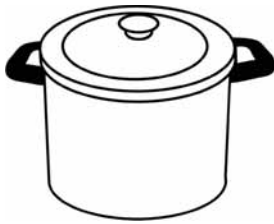


## Kirjolahikastike



Kastikkeet

Ota esille työvälineet.



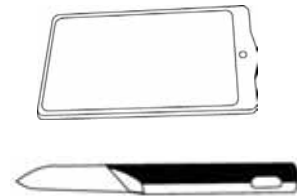
desilitra (dl)



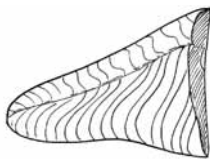
puuhaarukka



teelusikka (tl)



Ota esille raaka-aineet.



400 grammaa



juoksevaa margariinia



10 senttimetrin pala  
purjoa



sitruunapippuria



100 grammaa



Kastikkeet



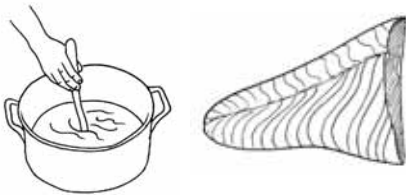
1. Pese ja paloittele 10 senttimetriä purjoa viipaleiksi.



2. Mittaa kattilaan 2 ruokalusikkaa juoksevaa margariinia.



3. Lisää kattilaan 400 grammaa kirjolahisuikaleita.



4. Lisää kattilaan paloitteltu purjo. Kiehauta kalapalat ja purjo



5. Lisää kattilaan 3 desilitraa vettä.



6. Lisää kattilaan  $\frac{1}{2}$  teelusikkaa sitruunapippuria.



7. Lisää kattilaan 1 teelusikka suolaa.



8. Lisää kattilaan 100 grammaa sulatejuustoa. Sekoita.  
Hauduta kastiketta 5 minuuttia. Sekoita välillä puuhaarukalla.



9. Lisää kattilaan 2 teelusikkaa kuivattua tilliä.



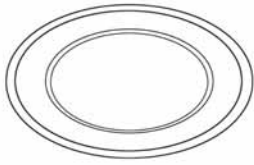
10. T T



## Kasvissosekeitto



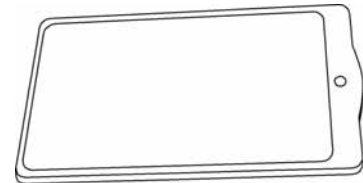
Ota esille työvälineet.



juuresveitsi



puuhaarukka



sauvasekoitin

Ota esille raaka-aineet.



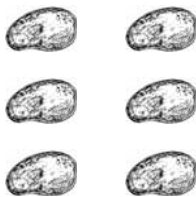
1 kasvisliemikuutio



125 grammaa



1 pussi  
(200 grammaa)  
keittojuureksia



6 perunaa

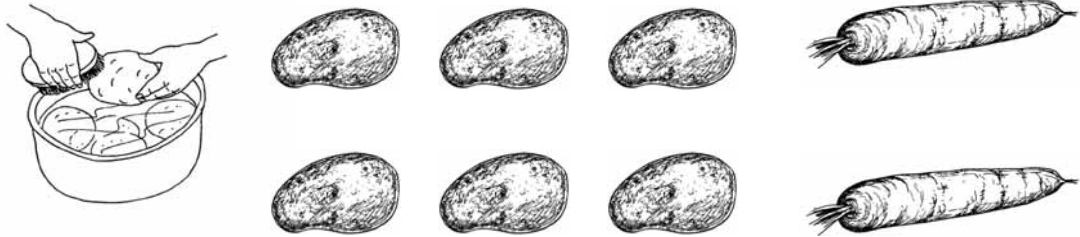


2 porkkanaa



Keitot

1. Pese 6 perunaa ja 2 porkkanaa.



2. Kuori perunat ja porkkanat.



3. Lohko perunat ja viipaloi porkkanat ohuiksi viipaleiksi.



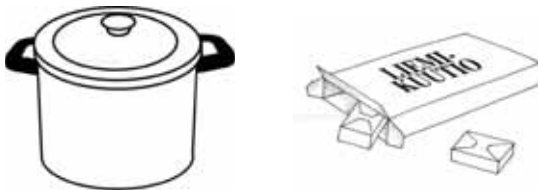
4. Mittaa kattilaan 1 litra vettä.



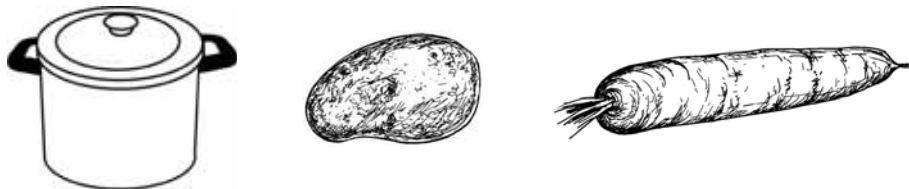
5. Kuumenna vesi kiehuvaksi.



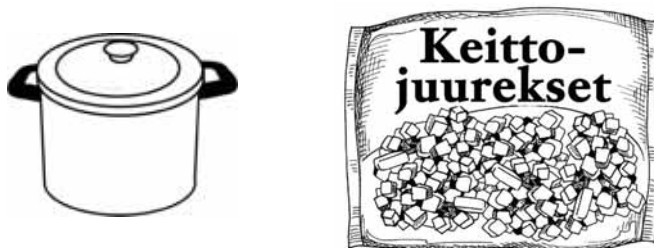
6. Lisää kattilaan 1 kasvisliemikuutio.



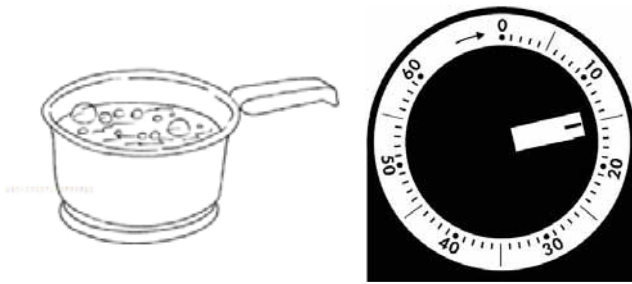
7. Lisää kattilaan lohkotut perunat ja viipaloidut porkkanat.



8. Lisää kattilaan 1 pussi keittojuureksia.



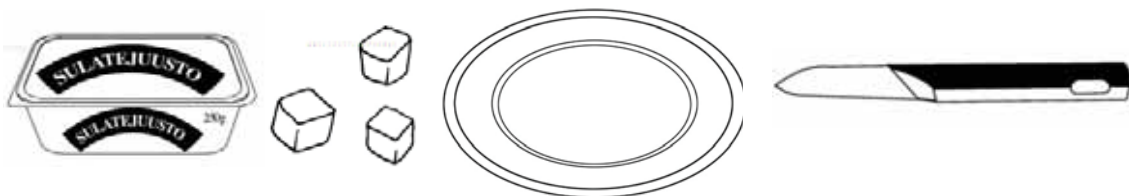
9. Keitä noin 15 minuuttia.



10. Soseuta kasvikset sauvasekoittimella.



11. Paloittele 125 g sulatejuustoa kuutioiksi.



12. Lisää sulatejuustokuutiot kattilaan.



13. Sekoita kunnes juusto on sulanut.



14.



15. Lisää keittoon ripaus mustapippuria myllystä.



16. T



17. Koristele keitto silputulla persiljalla.

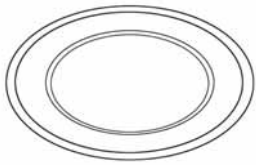




## Juustokeitto



Ota esille työvälineet.



desilitra (dl)

juuresveitsi



teflonkattila

puuhaarukka



ajastin

Ota esille raaka-aineet.



1 lihaliemikuutio

250 grammaa



1 desilitra suurustetta

Keitot

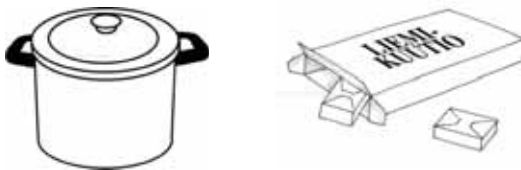
1. Mittaa kattilaan 7 desilitraa vettä.



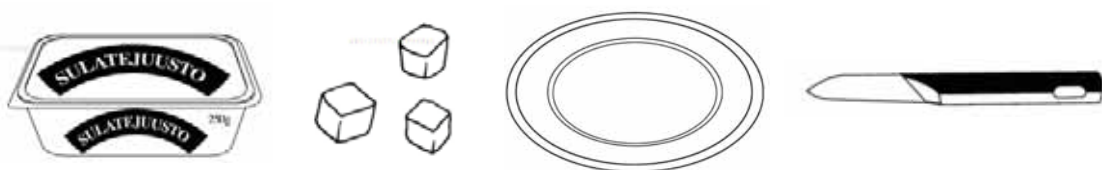
2. Kuumenna vesi kiehuvaksi.



3. Lisää kattilaan 1 lihaliemikuutio.



4. Paloittele 250 grammaa sulatejuustoa kuutioiksi.



5. Lisää sulatejuustokuutiot kattilaan.



6. Sekoita kunnes juusto on sulanut.



7. Lisää kattilaan 2 desilitraa ruokakermaa.



8. Lisää kattilaan 1 desilitra suurustetta. Sekoita puuhaarukalla.



9. Anna keiton kiehua 5 minuuttia. Sekoita välillä puuhaarukalla.



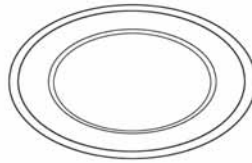
10. Lisää kattilaan mustapippuria myllystä ja tarkista maku.



## Jauhelihakeitto



Ota esille työvälineet.



juuresveitsi



desilitra (dl)

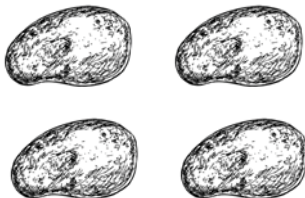


teelusikka (tl)

paistinpannu

puuhaarukka

Ota esille raaka-aineet.



4 perunaa

1 porkkana

1 sipuli



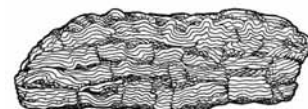
1 lihaliemikuutio

1 litra vettä

1 pussi (200 grammaa)  
keittojuureksia



6 kokonaista



400 grammaa

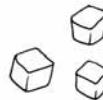
1. Pese 1 porkkana ja 4 perunaa.



2. Kuori porkkana ja perunat.



3. Kuutio porkkana ja perunat.



4. Kuori ja hienonna 1 sipuli.



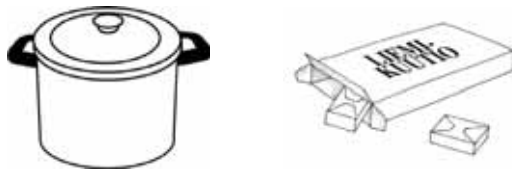
5. Ruskista 400 grammaa jauhelihaa ja hienonnettu sipuli.



6. Mittaa kattilaan 1 litra vettä. Kiehauta vesi.



7. Lisää kattilaan 1 lihaliemikuutio.



8. Lisää kattilaan 1 teelusikka suolaa.

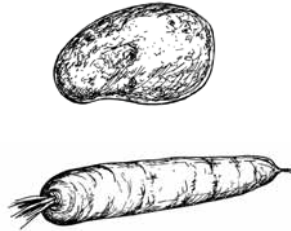


9. Lisää kattilaan 6 maustepippuria.





10. Lisää kattilaan porkkanaviipaleet ja perunakuutiot.  
Kypsennä 10 minuuttia.



11. Lisää kattilaan 1 pussi keittojuureksia. Keitä 5 min.



12. Lisää kattilaan jauheliha-sipuliseos. Keitä 5 minuuttia.



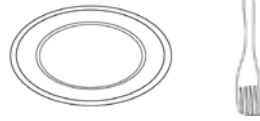
13. T



## Broilerikeitto



Ota esille työvälineet.



juuresveitsi ja

puuhaarukka



desilitra (dl)

teelusikka (tl)

Ota esille raaka-aineet.



4 perunaa



1 sipuli ja  
1 valkosipulinkynsi



aromisuola, curry ja



½ litraa vettä



1 200 grammaa)  
keittojuureksia



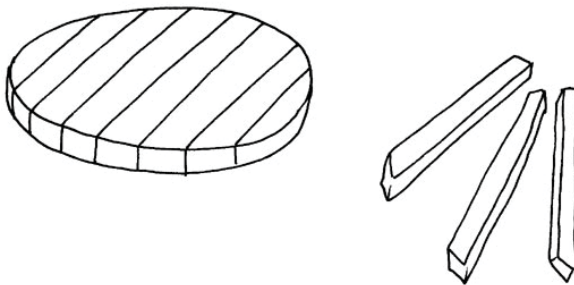
1 porkkana

150 grammaa  
broileripaloja

1. Pese ja kuori 4 perunaa ja 1 porkkana.



2. Suikaloi perunat ja porkkana.



3. Kuori ja hienonna 1 sipuli 1 valkosipulinkynsi.



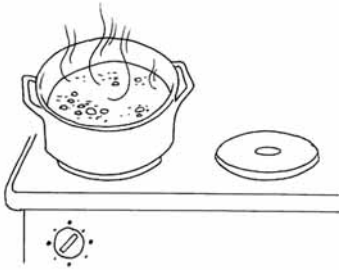
4. Ruskista sipulit ja 150 grammaa broileripaloja paistinpannussa.



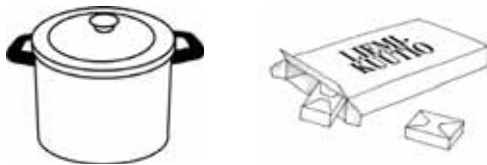
5. Mittaa kattilaan 5 desilitraa vettä.



6. Kuumenna vesi kiehuvaksi.



7. Lisää kattilaan 1 kanaliemikuutio.



8. Lisää kattilaan ½ teelusikkaa aromisuolaa.



9. Lisää kattilaan ½ teelusikkaa currya.



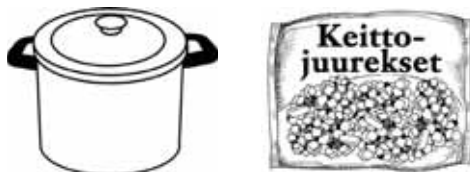
10. Lisää kattilaan  $\frac{1}{2}$  maustemittaa mustapippuria.



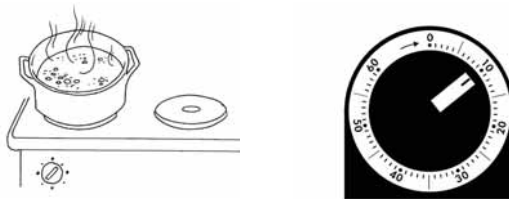
11. Lisää kattilaan porkkanasuikaleet, sipulit sekä ruskistetut broilerinpalat. Keitä 5 minuuttia.



12. Lisää kattilaan 1 pussi keittojuureksia ja suikaloidut perunat.



13. Hauduta 10 minuuttia sen jälkeen kun vesi kiehuu.



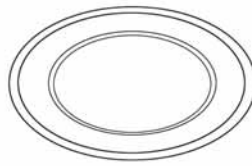
14. T



## Kalakeitto



Ota esille työvälineet.

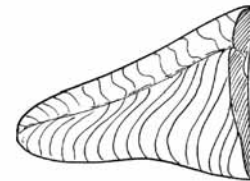
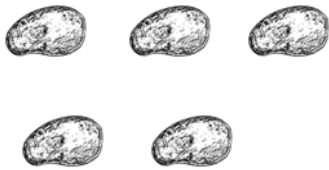


juuresveitsi



desilitra (dl)

Ota esille raaka-aineet.



5 perunaa

1 sipuli

150 grammaa kalaa



1 kalaliemikuutio

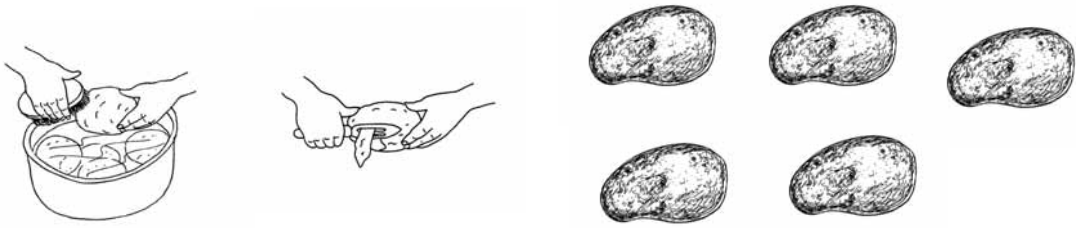
½ litraa vettä



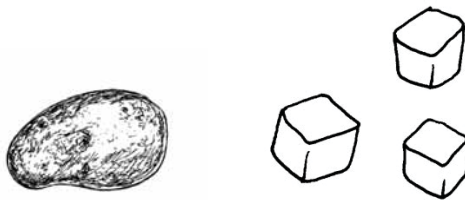
5 maustepippuria



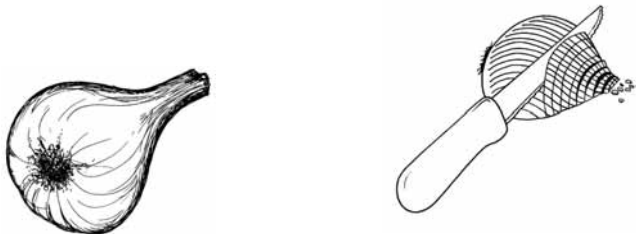
1. Pese ja kuori 5 perunaa.



2. Lohko perunat.



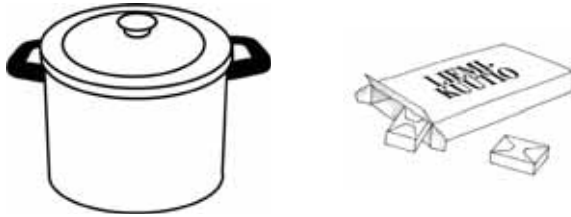
3. Kuori ja hienonna sipuli.



4. Mittaa kattilaan ½ litraa vettä.



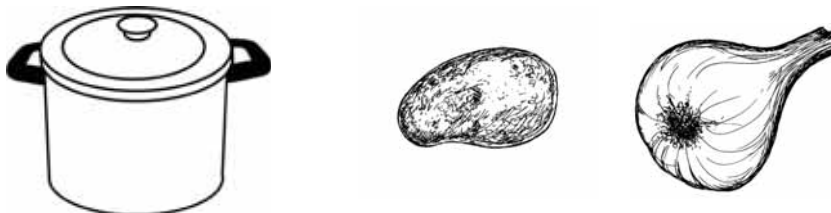
5. Lisää kattilaan 1 kalaliemikuutio.



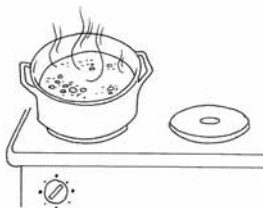
6. Lisää kattilaan 5 maustepippuria.



7. Lisää kattilaan perunalohkot ja hienonnettu sipuli.



8. Keitä 10 minuuttia.

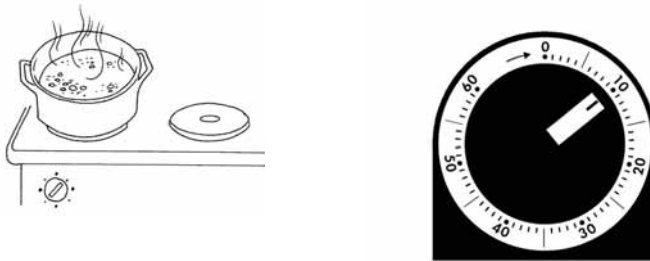


Keitot

9. Paloittele kattilaan 150 grammaa kalaa. Lisää kalapalat keittoon.



10. Keitä hiljalleen 10 minuuttia.



11. Lisää kattilaan 2 desilitraa maitoa ja kuumenna keitto.



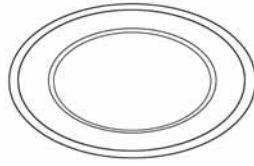
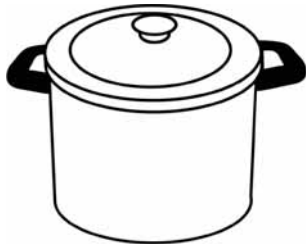
12. Mausta keitto tillillä. T



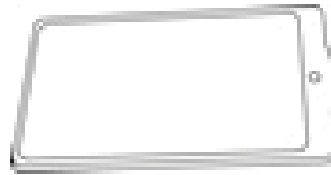
## Makkarakeitto



Ota esille työvälineet.

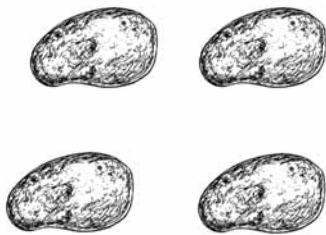


juuresveitsi



desilitra (dl)

Ota esille raaka-aineet.



4 perunaa



1 porkkana



200 grammaa



1 lihaliemikuutio



1 litra vettä



1 pussi (200 grammaa)  
keittojuureksia

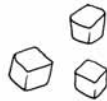
1. Pese 1 porkkana ja 4 perunaa.



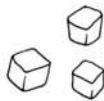
2. Kuori porkkana ja perunat.



3. Kuutio porkkana.



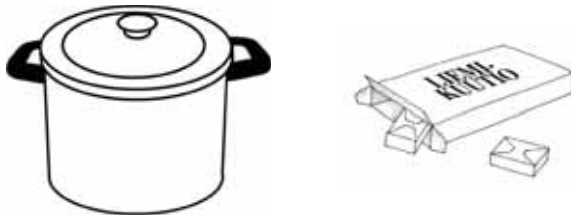
4. Kuutioi perunat.



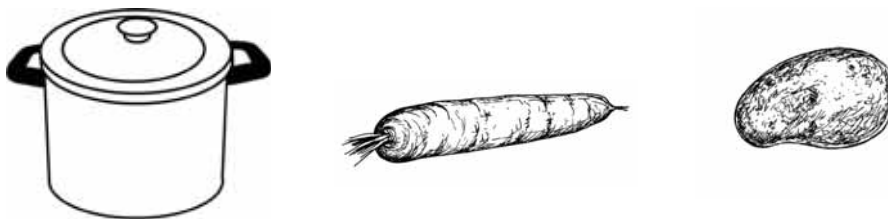
5. Mittaa kattilaan 1 litra vettä.



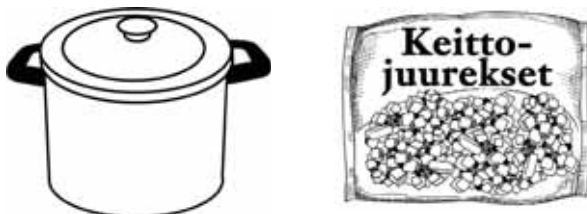
6. Lisää kattilaan 1 lihaliemikuutio.



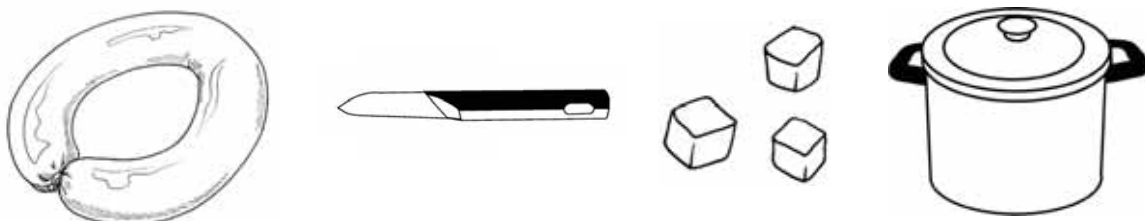
7. Lisää kattilaan porkkanaviipaleet ja perunakuutiot.



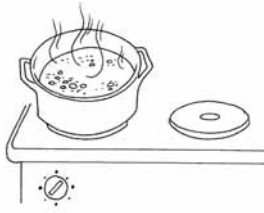
8. Lisää kattilaan 1 pussi (200 grammaa) keittojuureksia.



9. Kuutioi 200 grammaa lenkkimakkaraa ja laita kattilaan.



10. Hauduta keittoa 10 minuuttia sen jälkeen kun vesi kiehuu.



11. T

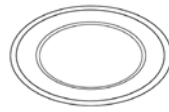
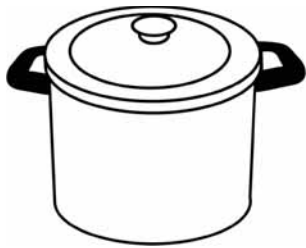




## Aasialainen kanakeitto

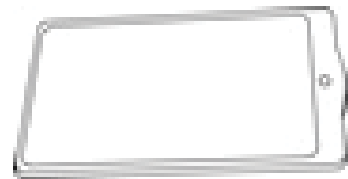


Ota esille työvälineet.



juuresveitsi ja

puuhaarukka



desilitra (dl)

teelusikka (tl)

Ota esille raaka-aineet.



5 perunaa



1 pussi (200  
grammaa)  
maissi-herne-  
paprikasekoitusta



1 kanaliemikuutio



1 litra vettä



1 pussi (200  
grammaa)  
keittojuureksia

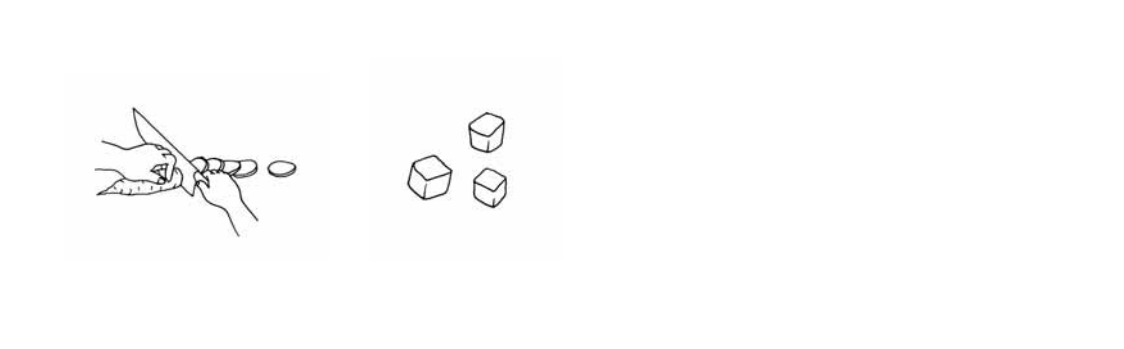


400 grammaa  
broileripaloja

1. Pese ja kuori 5 perunaa.



2. Kuutioi perunat. Laita kylmään veteen odottamaan.



3. Ruskista 400 grammaa broileripaloja isossa kattilassa.



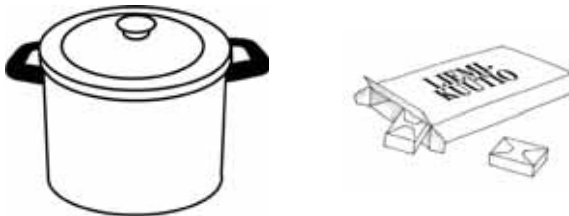
4. Lisää kattilaan perunakuutiot.



5. Mittaa kattilaan 1 litra vettä.



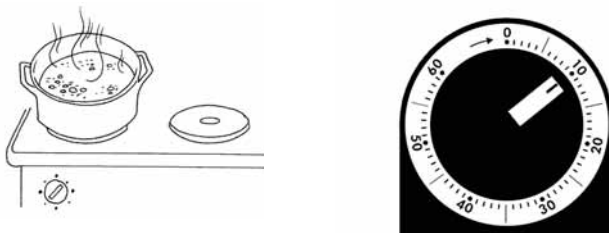
6. Lisää 1 kanaliemikuutio.



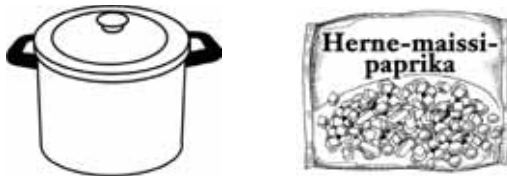
7. Lisää kattilaan 1 pussi (200 grammaa) keittojuureksia.



8. Hauduta 10 minuuttia sen jälkeen kun vesi kiehuu.



9. Lisää keittoon 1 pussi (200 grammaa) herne-maissi-paprika sekoitusta.



10. Lisää keittoon 2 desilitraa kookosmaitoa. Kuumenna kiehuvaksi.



11. Lisää keittoon  $\frac{1}{2}$  teelusikkaa suolaa ja ripaus mustapippuria.



12. T



## Perunakiusaus



Ota esille raaka-aineet.



500 grammaa



3 desilitraa

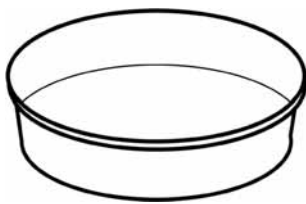


öljyä vuuan voiteluun



3 valkosipulinkynttä

Ota esille työvälineet.



uunivuoka



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



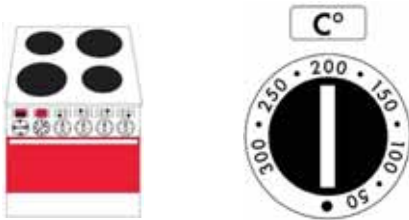
maustemitta (ml)



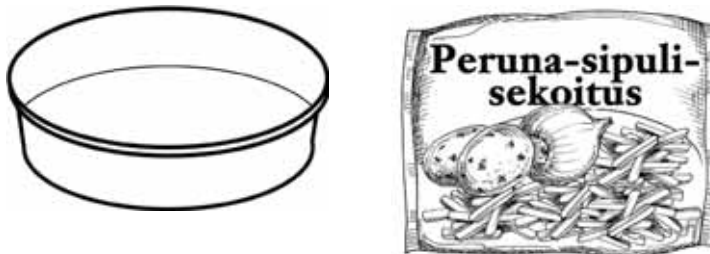
1. Voitele uunivuoka öljyllä.



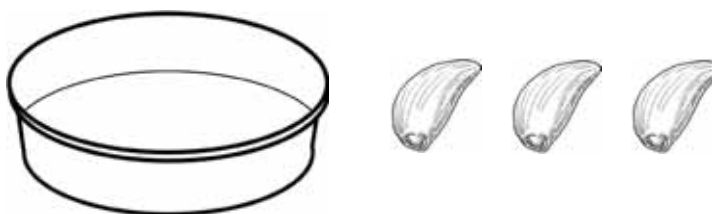
2. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



3. Laita uunivuokaan 1 pussi (500 grammaa) perunasipulisekoitusta.



4. Purista 3 valkosipulinkynttä perunoiden joukkoon.





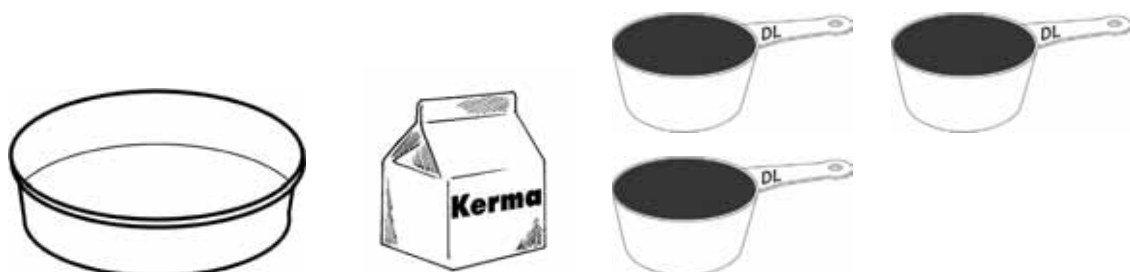
5. Lisää vuokaan  $\frac{1}{2}$  teelusikkaa suolaa.



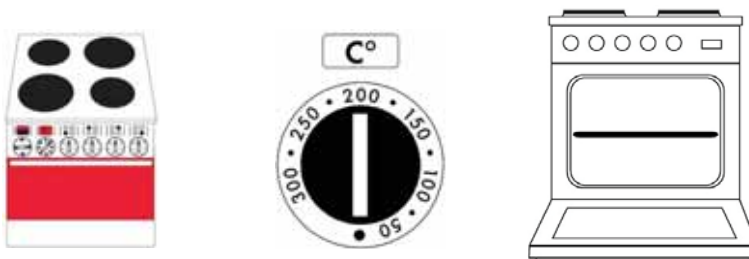
6. Lisää vuokaan 1 maustemitta mustapippuria.  
Sekoita aineet keskenään.



7. Lisää vuokaan 3 desilitraa ruokakermaa. Sekoita aineet keskenään.



8. Kypsennä kiusausta 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 45 minuuttia.



## Lohikiusaus



Ota esille raaka-aineet.



500 grammaa



3 desilitraa



öljyä vuuan voiteluun



½ desilitraa

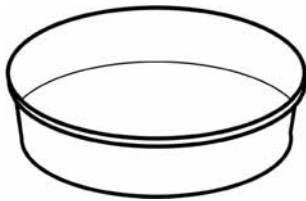


sitruunapippuria



200 grammaa  
kylmäsavu- tai  
graavilohta

Ota esille työvälineet.



uunivuoka



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



maustemitta (ml)

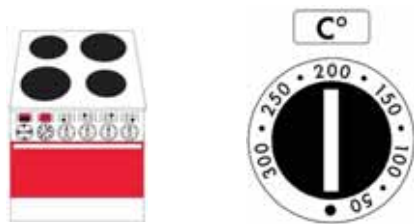


veitsi

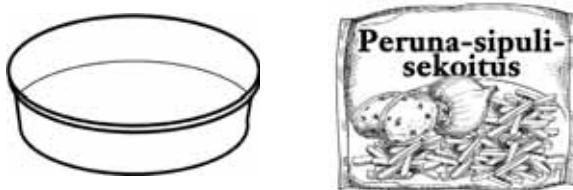
1. Voitele uunivuoka öljyllä.



2. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



3. Laita uunivuokaan 1 pussi (500 grammaa) perunasipulisekoitusta.



4. Paloittele perunoiden joukkoon noin 200 grammaa graavia tai



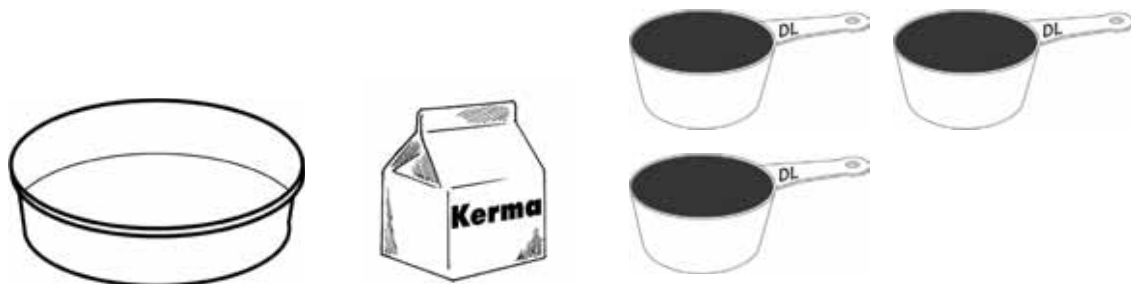
5. Lisää vuokaan ½ teelusikkaa sitruunapippuria.



6. Lisää vuokaan  $\frac{1}{2}$  desilitraa hienonnettua tilliä. Sekoita aineet keskenään.



7. Lisää vuokaan 3 desilitraa ruokakermaa.



8. Kypsennä 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 45 minuuttia.



## Kinkkukiusaus



Ota esille raaka-aineet.



500 grammaa



öllyä vuuan voiteluun



3 desilitraa

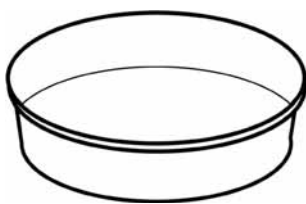


juustoraastetta



200 grammaa

Ota esille työvälineet.



uunivuoka



teelusikka (tl)



maustemitta (ml)



desilitra (dl)

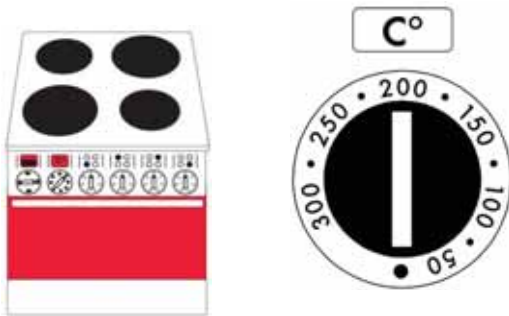


Laatikkoruuat

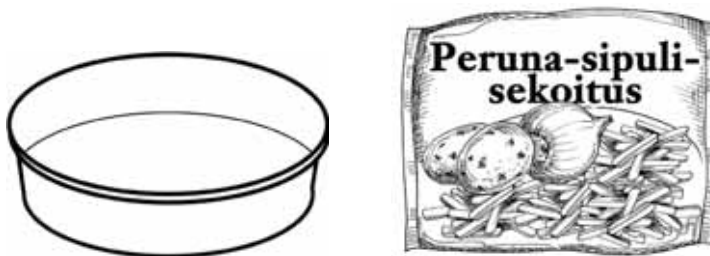
1. Voitele uunivuoka öljyllä.



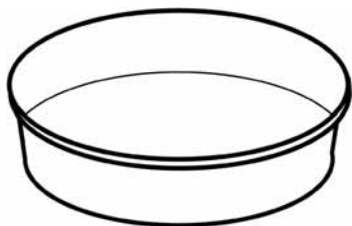
2. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



3. Laita uunivuokaan 1 pussi (500 grammaa) perunasipulisekoitusta.



4. Lisää vuokaan 200 grammaa kinkkusuikaleita.





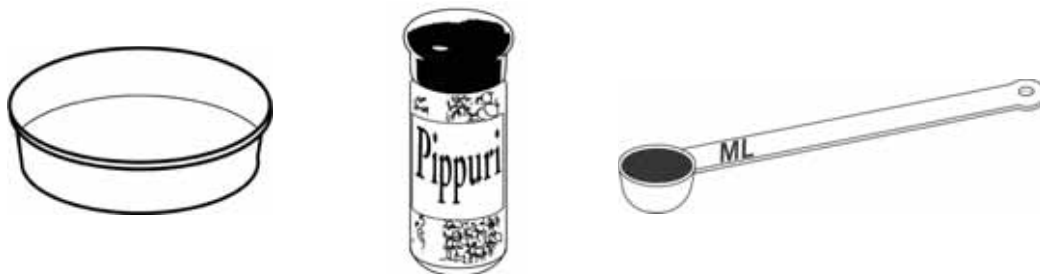
5. Lisää vuokaan 2 desilitraa juustoraastetta.



6. Lisää vuokaan 1 teelusikka suolaa.



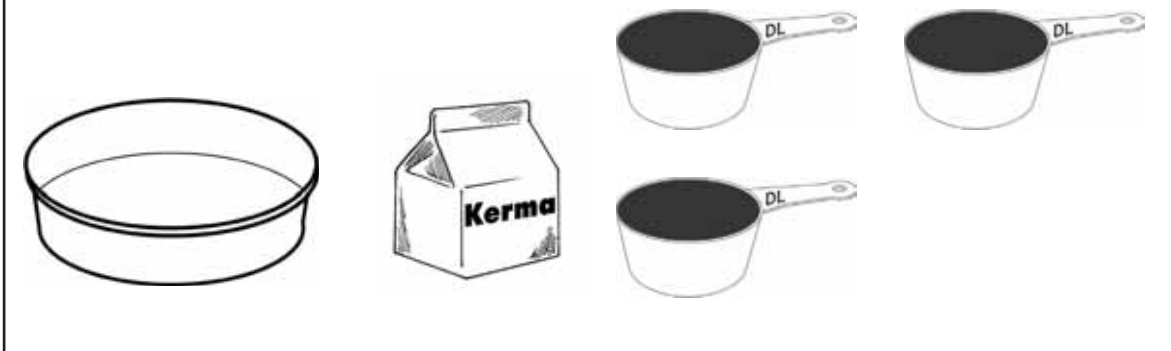
7. Lisää vuokaan 1 maustemitta mustapippuria.



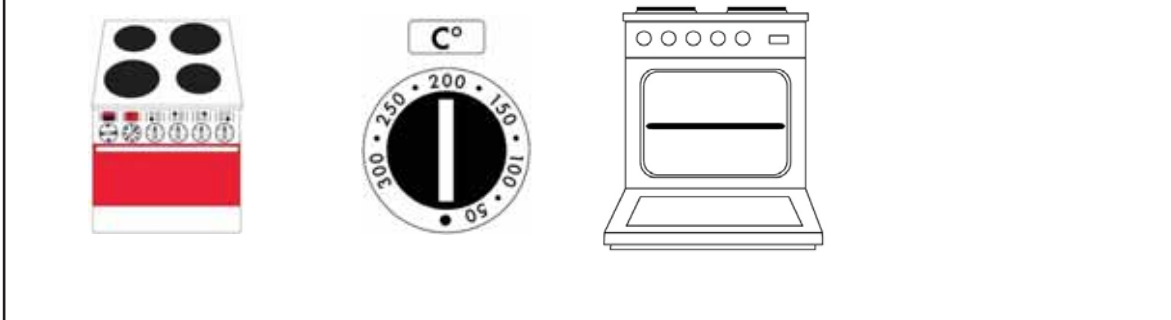
8. Sekoita aineet keskenään.



9. Lisää vuokaan 3 desilitraa ruokakermaa.



10. Kypsennä kiusausta 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 45 minuuttia.



## Kasviskiusaus



Laatikkoruuat

**VAVA II**

Ota esille raaka-aineet.



500 grammaa



öljyä vuuan voiteluun



3 dl ruokakermaa

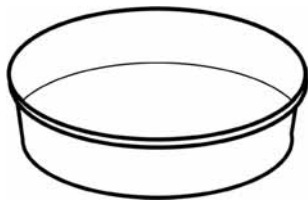


juustoraastetta



200 grammaa

Ota esille työvälineet.



uunivuoka



teelusikka (tl)



maustemitta (ml)



desilitra (dl)

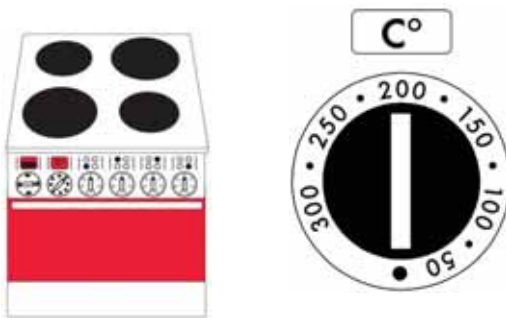


Laatikkoruuat

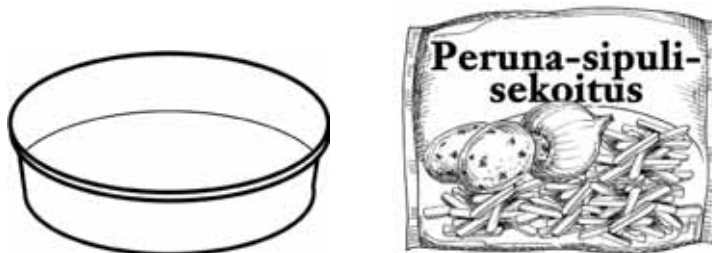
1. Voitele uunivuoka öljyllä.



2. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



3. Laita uunivuokaan 1 pussi (500 grammaa) perunasipulisekoitusta.



4. Lisää vuokaan 1 pussi (200 grammaa) kasvissuikaleita.



5. Lisää 2 desilitraa juustoraastetta.



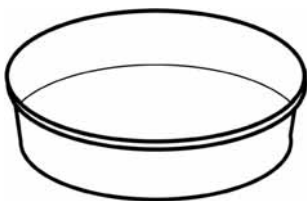
6. Lisää 1 teelusikkaa suolaa.



7. Lisää 1 maustemittaa mustapippuria.



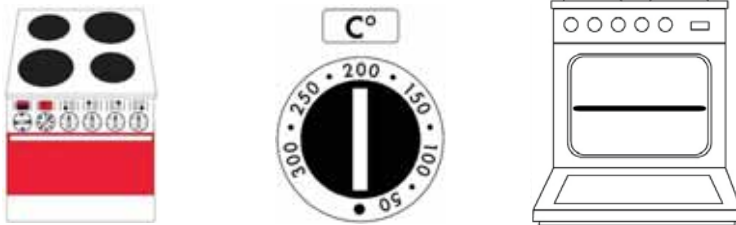
8. Sekoita aineet keskenään.



9. Lisää 3 desilitraa ruokakermaa.



10. Kypsennä 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 45 minuuttia.



## Juustomakaronilaatikko





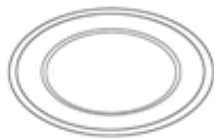
Ota esille työvälineet.



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



paistinpannu



lävikkö



puuhaarukka



juuresveitsi



uunivuoka

Ota esille raaka-aineet.



4 desilitraa makaroneja



400 grammaa



1 sipuli



paprikajauhetta



3 desilitraa  
juustoraastetta



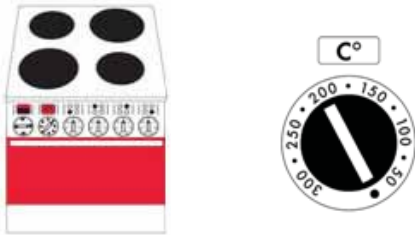
½ litraa maitoa



juokseva margariini

Laatikkoruuat

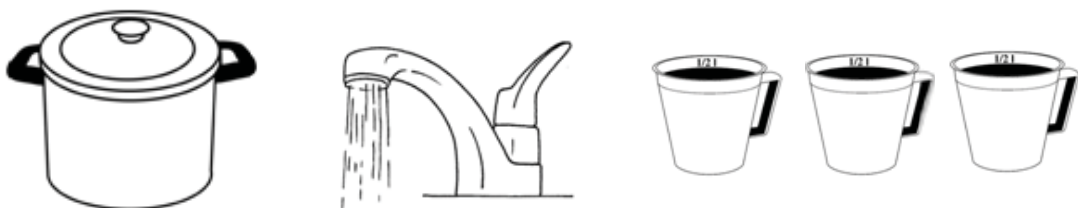
1. Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen.



2. V



3. Mittaa kattilaan 1½ litraa vettä.



4. Kuumenna vesi kiehuvaksi. Lisää kattilaan 1 teelusikka suolaa.



5. Mittaa kattilaan 4 desilitraa makaroneja. Sekoita puuhaarukalla.



6. Keitä makaronit kypsiksi. Keittoaika noin 15 minuuttia siitä kun vesi kiehuu. Valuta makaronit kylmällä vedellä lävikössä.



7. Kuori ja hienonna 1 sipuli.



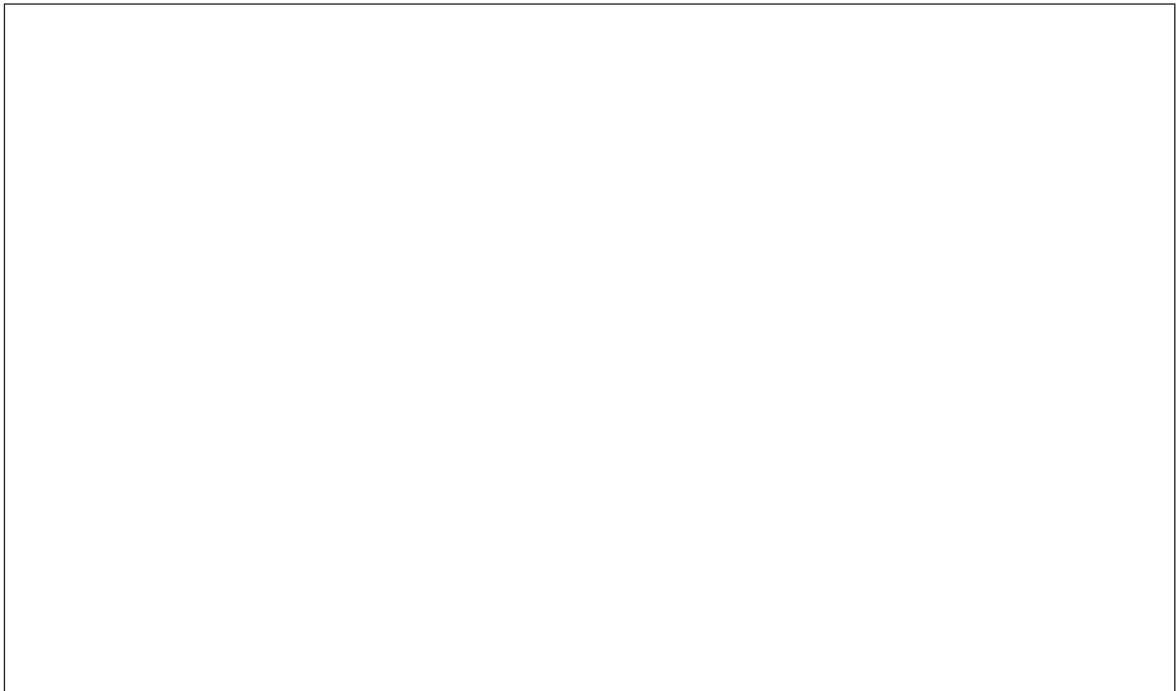
8. Ruskista 400 grammaa jauhelihaa ja sipulisilppu.



9. Mausta jauhelihaseos. Lisää joukkoon 1 teelusikka suolaa ja ½ teelusikkaa mustapippuria.



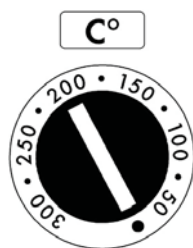
10. Pane voideltuun vuokaan kerroksittain keitetyt makaronit, ruskistettu jauheliha ja 3 desilitraa juustoraastetta.



12. Kaada munamaitoseos uunivuokaan makaronijauheliyhaseoksen



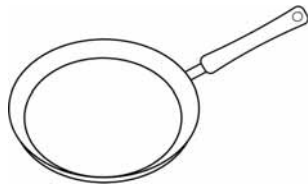
13. Paista laatikkoa 175 asteen lämmössä uunin keskitasossa noin 60 minuuttia.



## Jauhelihaspagettilaatikko



Ota esille työvälineet.



paistinpannu



puuhaarukka



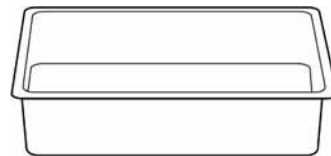
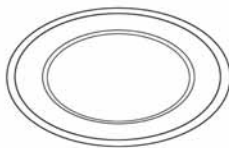
ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)



juuresveitsi



uunivuoka

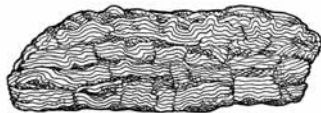
Ota esille raaka-aineet.



öljy



1 sipuli



400 grammaa



paprikajauhetta



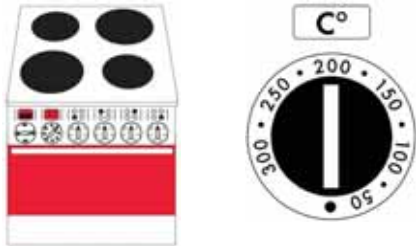
4 ruokalusikkaa  
ketsuppia



4 desilitraa  
katkotuttuja  
spagetteja

Laatikkoruuat

1. Laita uuniin lämpö 200 astetta.



2. Mittaa kattilaan 1½ litraa vettä. Kuumenna kiehuvaiksi.



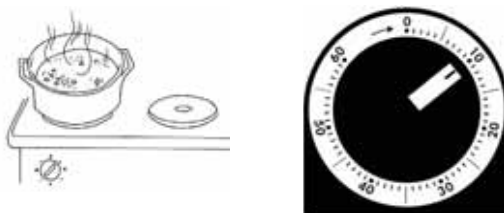
3. Lisää kattilaan 1 teelusikka suolaa.



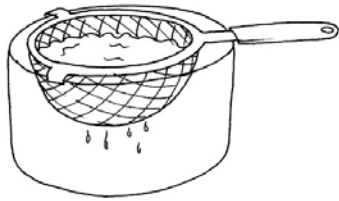
4. Lisää kattilaan 4 desilitraa katkottuja spagetteja.



5. Keitä spagetteja noin 10 minuuttia. Sekoita välillä puuhaarukalla.



6. Valuta spagetit siivilässä.

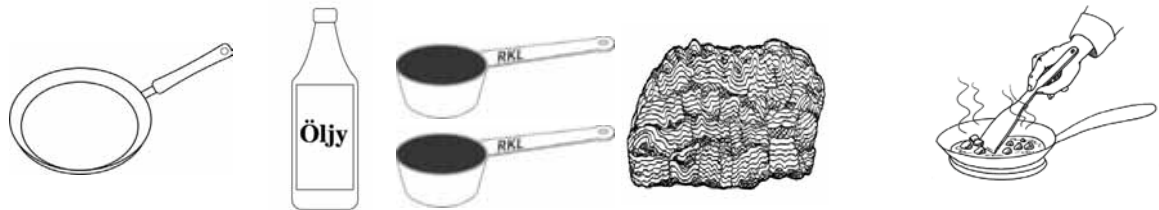


7. Kuori ja hienonna 1 sipuli ja 2 valkosipulinkynttä.



8. Kuumenna 2 ruokalusikkaa öljyä paistinpannalla.

Lisää 400 grammaa jauhelihaa ja sipuliseos. Ruskista.



9. Lisää 1 teelusikka suolaa.

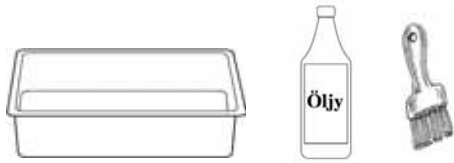


10. Lisää 1 teelusikka paprikajauhetta. Sekoita.





11. Voitele uunivuoka öljyllä



12. Yhdistä spagetti ja jauhelihaseos. Sekoita.



13. Vatkaa 2 desilitraa kermaa löysäksi vaahdoksi.

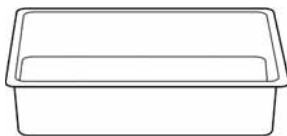


14. Lisää kermavaahdon joukkoon 4 ruokalusikkaa ketsuppia.

Sekoita.



15. Kaada kermavaahdoseos vuokaan. Sekoita vähän.



16. Kypsennä laatikkoa 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 30 minuuttia.



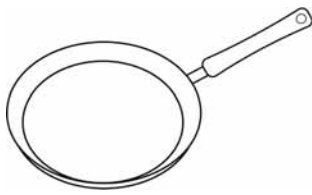
## Tortillavuoka



Laatikkoruuat

**VAVA II**

Ota esille työvälineet.



paistinpannu



puuhaarukka



ruokalusikka (rkl)



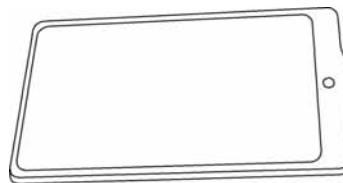
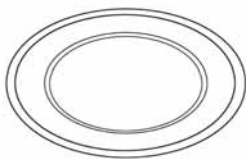
teelusikka (tl)



maustemitta (ml)



desilitra (dl)



juuresveitsi



tölkinaaja



uunivuoka

Ota esille raaka-aineet.



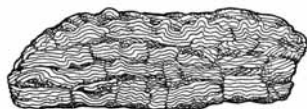
öljy



1 sipuli



2½ dl maustettua



400 grammaa



1 tölkki (400 grammaa)



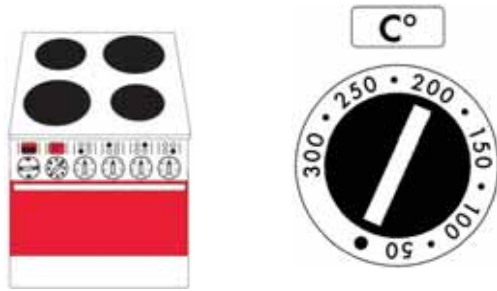
150 grammaa  
juustoraastetta

6 kpl tortillan kuoria

Laatikkoruuat

VAVA II

1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.



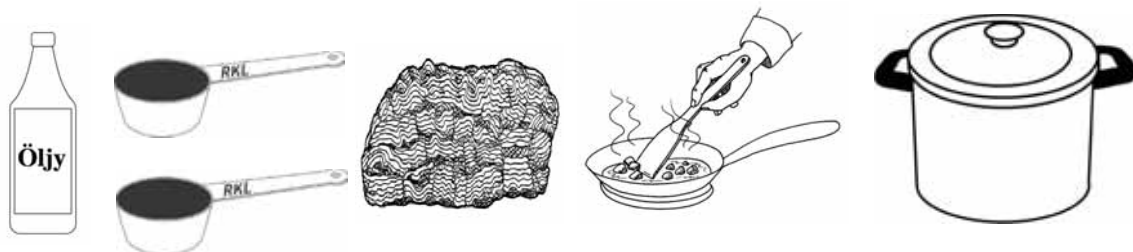
2. Kuori ja hienonna 1 sipuli.



3. Kuumenna 2 ruokalusikkaa öljyä paistinpannalla.

Lisää 400 grammaa jauhelihaa ja sipuliseos.

Ruskista. Kaada ruskistettu jauhelihaseos kattilaan.



4. Lisää kattilaan 1 tölkki (400 grammaa) tomaattimurskaa.



5. Lisää kattilaan 1 teelusikka suolaa.



6. Lisää kattilaan 1 maustemitta mustapippuria.



7. Lisää kattilaan 2½ desilitraa maustettua ruokakermaa.



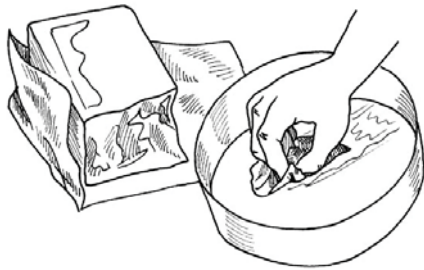
8. Kiehauta kastiketta noin 5 minuuttia. Sekoita välillä puuhaarukalla.



9. T



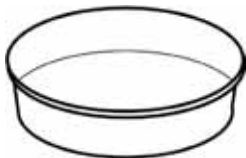
10. V



11. Lado vuokaan kerroksittain ensin jauhelihakastiketta, sitten

Järjestys:

1.



2.



3.



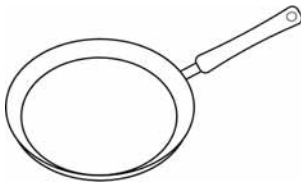
12. Paista vuokaa 225 asteen lämmössä uunin keskiosassa 15 minuuttia.



## Jauheliha-perunasoselaatikko



Ota esille työvälineet.



paistinpannu



puuhaarukka



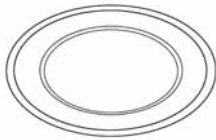
ruokalusikka (rkl)



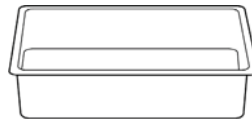
teelusikka (tl)



sähkövatkain



juuresveitsi



uunivuoka ja



Ota esille raaka-aineet.



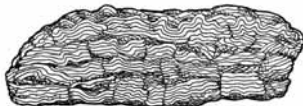
juokseva margariini



1 sipuli



800 g kuorittuja perunoita



400 grammaa



paprikajauhetta ja



3 desilitraa maitoa



nokare (25 grammaa) voita



1 desilitra juustoraastetta

Laatikkoruuat



1. Pese, kuori ja lohko 800 grammaa perunoita.



2. Keitä perunoita noin 20 minuuttia, kunnes perunat ovat pehmeitä.

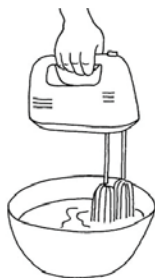


3. Kaada perunoiden keitinvesi pois.



4. Soseuta perunat sähkövatkaimella.

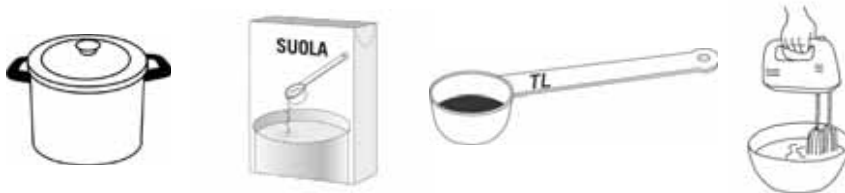
Soseen pitää olla tasaista ennen maidon lisäämistä.



5. Sekoita soseeseen 3 desilitraa maitoa ja 25 grammaa (nokare) voita.



6. Lisää soseeseen ½ teelusikkaa suolaa. V

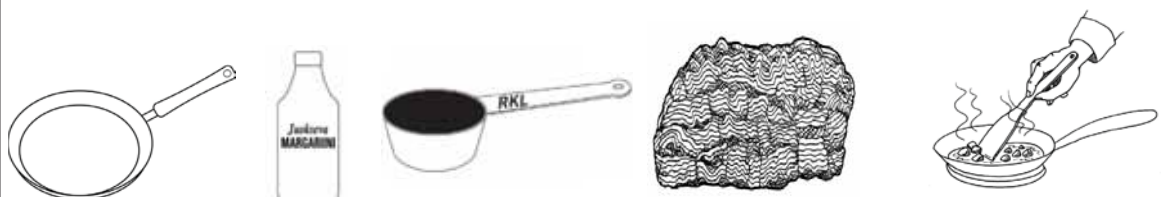


Jauhelihaseos:

7. Kuori ja hienonna 1 sipuli.



8. Kuumenna 1 ruokalusikka juoksevaa margariinia paistinpannulla. Lisää 400 grammaa jauhelihaa ja sipuliseos. Ruskista.



9. Lisää ½ teelusikkaa aromisuolaa.



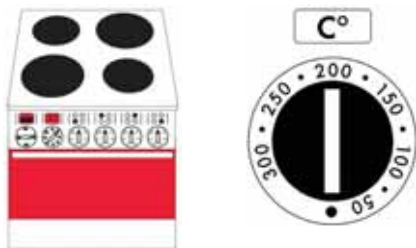
10. Lisää 1 maustemitta paprikajauhetta.



11. Lisää 1 maustemitta mustapippurirouhetta. Sekoita.



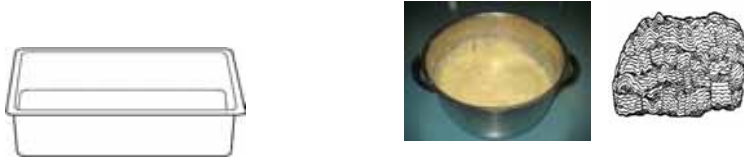
12. Laita uuniin lämpö 200 astetta.



13. Voitele uunivuoka juoksevalla margariinilla.



14. Yhdistä perunasose ja jauhelihaseos tasaiseksi seokseksi. Laita



15. Lisää soseen päälle 1 dl juustoraastetta.



16. Kypsennä laatikkoa 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 30 minuuttia.



## Kaalilaatikko



Ota esille raaka-aineet.



1 kilo keräkaalia



1½ desilitraa  
puuroriisiä



1 lihaliemikuutio



1 sipuli



400 grammaa



4 desilitraa

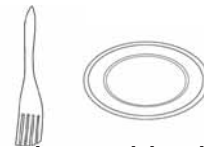


siirappia



juokseva margariini

Ota esille työvälineet.



puuhaarukka ja



uunivuoka ja



desilitra (dl)



ruokalusikka (rkl)



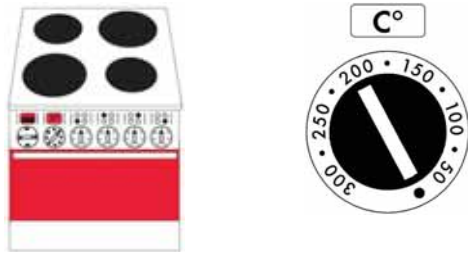
teelusikka (tl)



paistinpannu

Laatikkoruuat

1. Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen.



2. V



3. Leikkaa noin 1 kilogramma kaalia suikaleiksi.



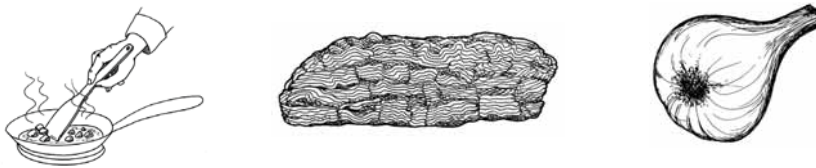
4. Kuori ja hienonna 1 sipuli.



5. Mittaa paistinpannulle 2 ruokalusikkaa juoksevaa margariinia.



6. Ruskista paistinpannussa 400 grammaa jauhelihaa ja hienonnettu



7. Mittaa isoon kattilaan 5 desilitraa vettä. Kuumenna vesi kiehuvaiksi.

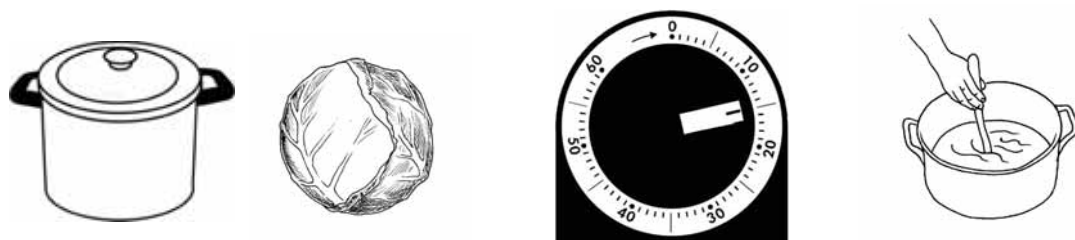


8. Lisää kattilaan 1½ desilitraa riisisuurimoita.



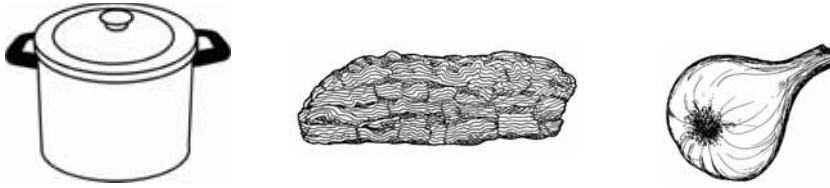
9. Lisää kattilaan suikaloitu kaali.

Hauduta hiljalleen noin 15 minuuttia. Sekoita välillä.





10. Lisää kattilaan ruskistettu jauhelihasipuliseos.



11. Lisää kattilaan 1 teelusikka suolaa.



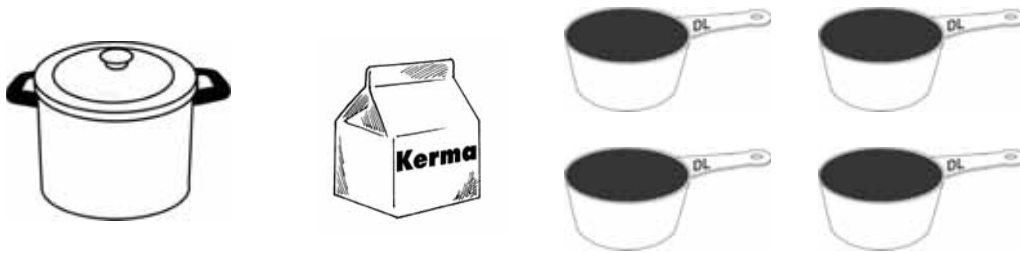
12. Lisää kattilaan ½ teelusikkaa mustapippuria.



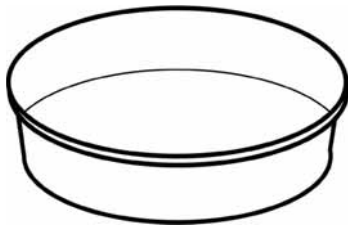
13. Lisää kattilaan 2 ruokalusikkaa siirappia.



14. Lisää kattilaan 4 desilitraa ruokakermaa. Sekoita.



15. Kaada seos voideltuun uunivuokaan.



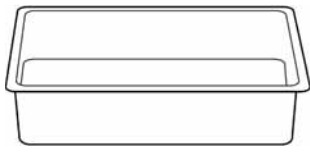
16. Kypsennä 175 asteen lömmässä uunin keskiosassa noin 60 minuuttia.



## Lohta kreikkalaisittain



Ota esille työvälineet.



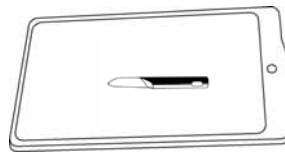
uunivuoka



teelusikka (tl)



desilitra (dl)



juuresveitsi



maustemitta (ml)

Ota esille raaka-aineet.



4 kpl lohivaloja  
á 150 grammaa



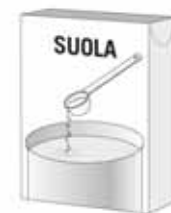
1 sipuli



öljy



1 desilitra purjosipulia



sitruunapippuria

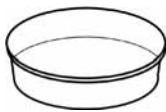
150 grammaa  
fetajuustokuutioita

1 desilitra kivettömiä

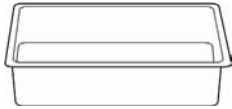
1. Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen.



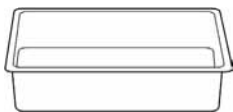
2. Voitele uunivuoka öljyllä.



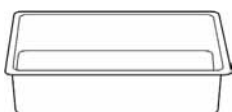
3. Laita 4 lohivaloa vuokaan.



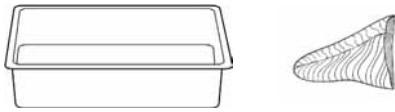
4. Ripottele kalapalojen pinnalle 1 teelusikka suolaa.



5. Ripottele kalapalojen päälle 1 maustemitta sitruunapippuria.



6. Laita kalapalojen päälle 150 grammaa fetajuustokuutioita.



7. Laita kalapalojen päälle 1 desilitra kivettämiä, viipaloituja oliiveja.



8. Pese ja viipaloi pala purjoa. Ripottele kalapalojen päälle 1 desilitra



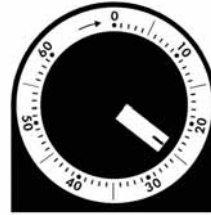
9. Kuori ja hienonna 1 sipuli ja ripottele se kalapalojen päälle.



10. Kaada kalapalojen päälle 2 desilitraa ruokakermaa.



11. Paista 175 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 25 minuuttia.

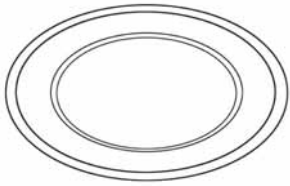


## Pakastekalavuoka



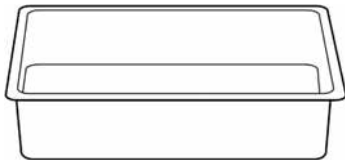


Ota esille työvälineet.



desilitra (dl)

teelusikka (tl)

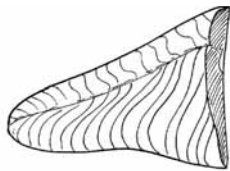


uunivuoka

juuresveitsi



Ota esille raaka-aineet.



400 grammaa



paprikajauhetta



juoksevaa margariinia



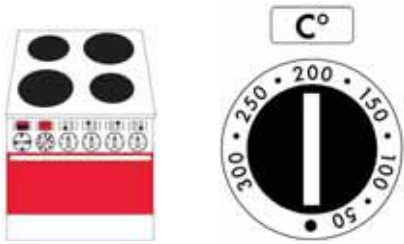
10 sentin pala



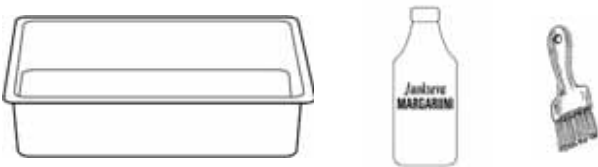
juustoraastetta

currya

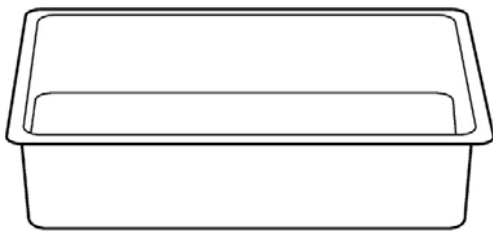
1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



2. V



3. Laita melkein sulanut pakastekala (400 g) viipaleina vuokaan.



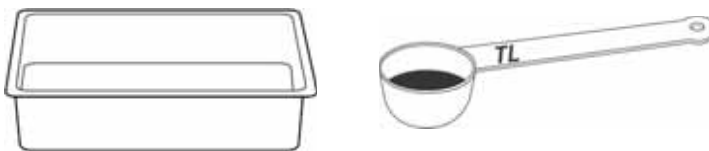
4. Ripottele kalojen päälle 1 teelusikka suolaa.



5. Ripottele kalojen päälle ½ teelusikkaa paprikajauhetta.



6. Ripottele kalojen päälle ½ teelusikkaa currya.



7. Pese ja viipaloi purjoa noin 10 senttimetrin pala



8. Lisää purjosuikaleet kalojen päälle.



9. Lisää kalojen päälle 2 desilitraa kermaa.



10. Kypsennä kalavuokaa aluksi 200 asteen lämmössä noin 30 minuuttia.



11. Lisää kalojen päälle vielä 2 desilitraa juustoraastetta.



12. Kypsennä kalavuokaa vielä 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 10 minuuttia.



## Smetanalohi

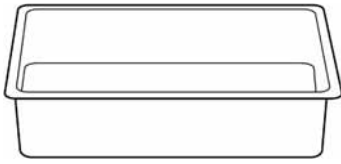


Kalaruuat

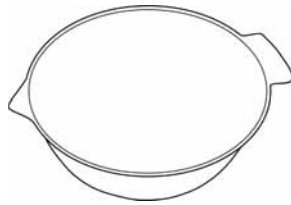
**VAVA II**

**125**

Ota esille työvälineet.



uunivuoka



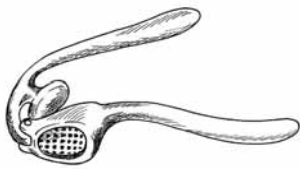
desilitra (dl)



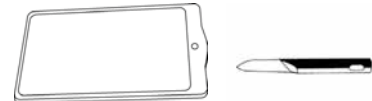
teelusikka (tl)



ruokalusikka (rkl)



puuhaarukka



juuresveitsi

Ota esille raaka-aineet.



(noin 500 grammaa)



öljyä



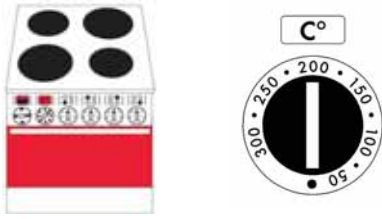
sitruunapippuria



hunajaa

Kalaruuat

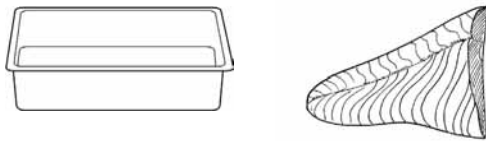
1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



2. Voitele uunivuoka öljyllä.



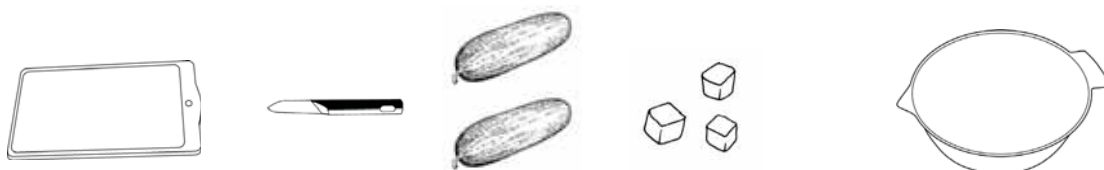
3. Laita lohifile vuokaan nahkapuoli alaspäin.



4. Ripottele kalan pinnalle 1 teelusikka suolaa.



5. Paloittele 2 suolakurkkua pieniksi kuutioiksi ja laita kulhoon.



6. Lisää kulhoon 2 desilitraa ranskankermaa.



7. Mittaa kulhoon 2 ruokalusikkaa hunajaa.



8. Mittaa kulhoon 1 teelusikka sitruunapippuria.

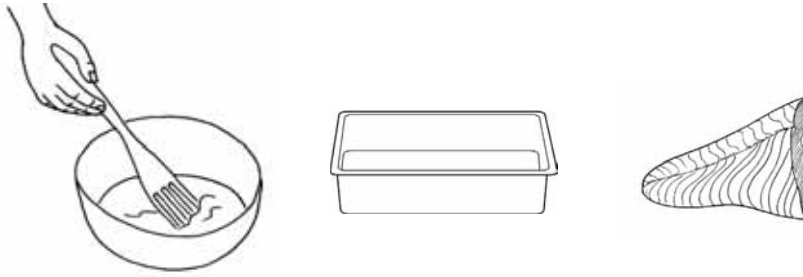


9. Puserra kulhoon 2 valkosipulinkynttä.





10. Sekoita ja kaada seos vuokaan kalafileen päälle.



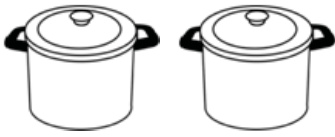
11. Paista vuokaa 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 25 minuuttia.



## Kylmäsavulohipasta



Ota esille työvälineet.



teelusikka (tl)

desilitra (dl)



puuhaarukka

veitsi

Ota esille raaka-aineet.



½ desilitraa

300 grammaa



pastaa

50 grammaa  
pakastepinaattia

1. Keitä pasta ohjeen mukaan.



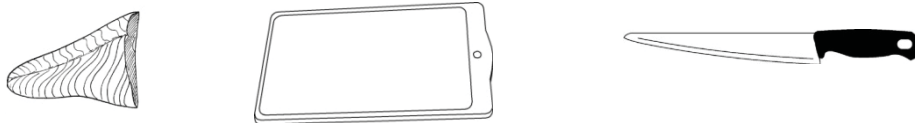
Kuumenna kerma.



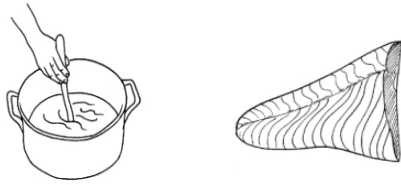
3. Lisää kattilaan 50 grammaa pakastepinaattia. Keitä 5 minuuttia.  
Sekoita välillä puuhaarukalla.



4. Viipaloi 300 grammaa kylmäsavulohta.



5. Lisää lohi kermapinaattiseoksen joukkoon.



6. Lisää kastikkeeseen  $\frac{1}{2}$  teelusikkaa sitruunapippuria.



7. Hienonna tilli. Lisää kastikkeen joukkoon  $\frac{1}{2}$  dl hienonnettua tilliä. Kuumenna kiehuvaksi puuhaarukalla sekoittaen.



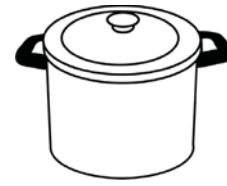
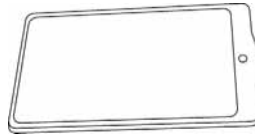
8. Kaada kastike keitetyn pastan joukkoon. Sekoita.



## Palapaisti



Ota esille työvälineet.



puuhaarukka



desilitra (dl)



teelusikka (tl)

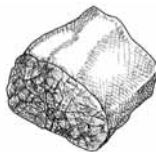


ruokalusikka (rkl)



paistinpannu

Ota esille raaka-aineet.



300 grammaa  
naudan paistia



juoksevaa margariinia



1 sipuli



½ desilitraa kermaa



1 ruokalusikka



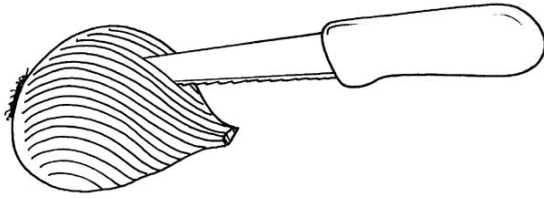
vesi



vehnä jauhoja

1 teelusikka  
soijakastiketta

1. Kuori ja hienonna 1 sipuli.



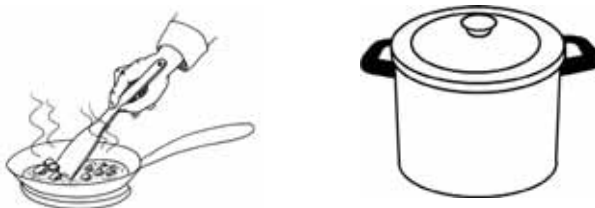
2. Leikkaa 300 grammaa lihaa kuutioiksi.



3. Mittaa paistinpannulle 1 ruokalusikka rasvaa ja kuumenna.

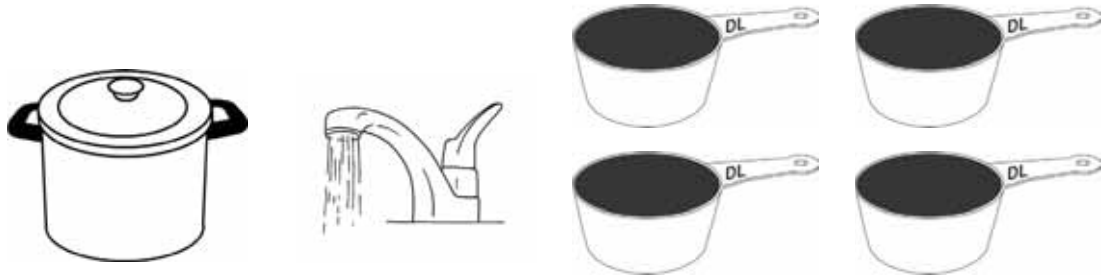


4. Ruskista lihapalat kahdessa erässä ja siirrä ne kattilaan.





5. Lisää kattilaan 4 desilitraa vettä.



6. Lisää kattilaan hienonnettu sipuli.



7. Lisää kattilaan 1 teelusikka suolaa.



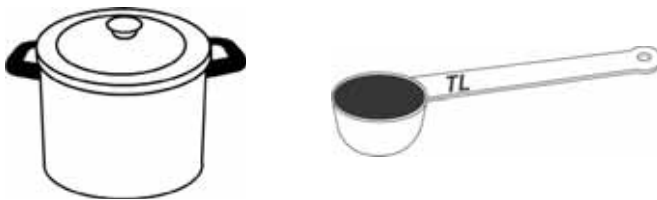
8. Lisää kattilaan ½ teelusikkaa mustapippuria.



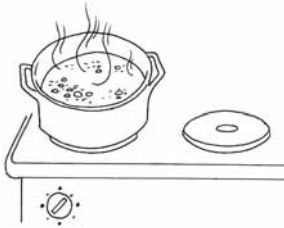
9. Lisää kattilaan 1 ruokalusikka tomaattisosetta.



10. Lisää kattilaan 1 teelusikka soijakastiketta. Sekoita.



11. Hauduta lihapaloja noin 50 minuuttia.



V

12. Mittaa teräsmittaan 2 ruokalusikkaa vehnä jauhoja.



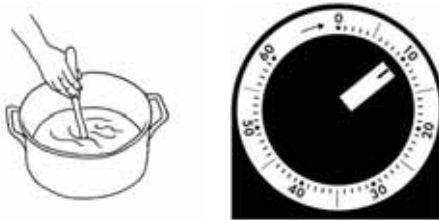
13. Mittaa teräsmittaan 1 desilitra vettä. Sekoita hyvin.



14. Lisää suurus kastikkeeseen koko ajan puuhaarukalla sekoittaen.



15. Hauduta kastiketta noin 10 minuuttia. Sekoita välillä.



16. Lisää kastikkeeseen  $\frac{1}{2}$  desilitraa kermaa.



17. T



## Karjalanpaisti



Ota esille työvälineet.



uunipata



teelusikka (tl)



juuresveitsi



desilitra (dl)

Ota esille raaka-aineet.



1 sipuli



5 kokonaista



5 kokonaista

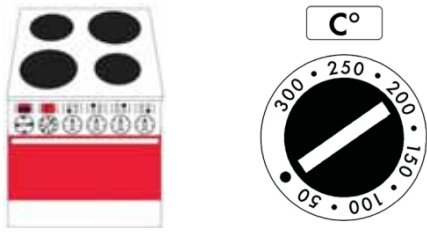


vesi

1 laakerinlehti

500 grammaa

1. Laita uuni kuumenemaan 250 asteeseen.



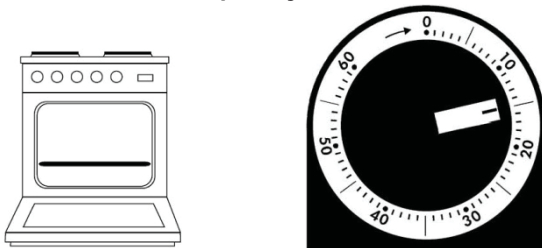
2. Kuori ja leikkaa 1 sipuli lohkoiksi.



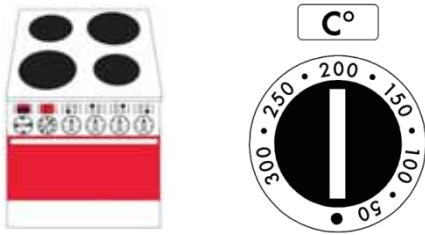
3. Laita pataan 500 grammaa paloiteltuja karjalanpaistilihoja ja



4. Laita pata uuniin 15 minuutiksi.  
Kääntelee lihapaloja välillä.



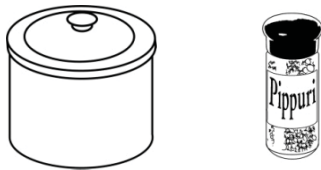
5. Ota pata pois uunista. Pienennä uunin lämpö 200 asteeseen.



6. Lisää pataa 1 teelusikka suolaa.



7. Lisää pataan 5 kokonaista valkopippuria.



8. Lisää pataan 5 kokonaista mustapippuria.



9. Lisää pataan 1 laakerinlehti.



10. Lisää pataan noin 3 desilitraa vettä. Vettä laitetaan sen verran,



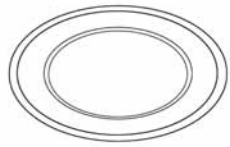
11.



## Munakas 2:lle



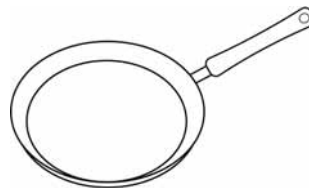
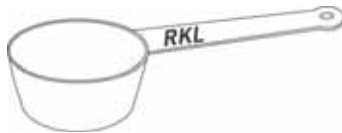
Ota esille työvälineet.



kierrevatkain

puuhaarukka

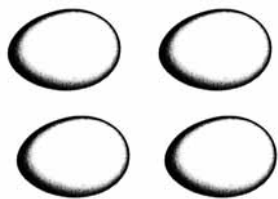
maustemitta (ml)



ruokalusikka (rkl)

paistinpannu

Ota esille raaka-aineet.



4 kananmunaa

juoksevaa margariinia



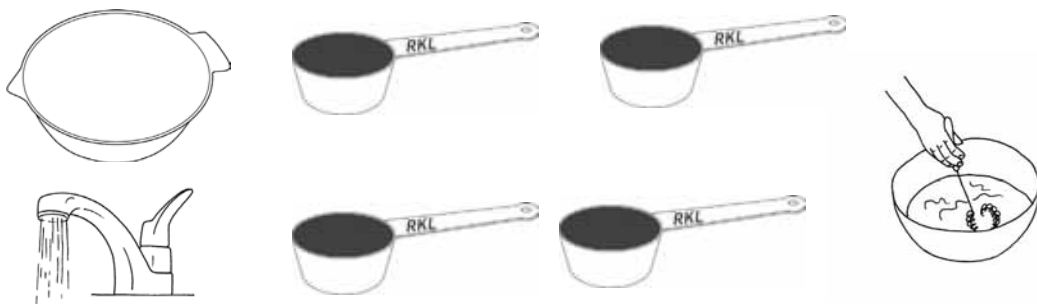
vettä

paprikajauhetta

1. Riko 4 kananmunaa yksitellen lasiin ja kaada ne sitten kulhoon.



2. Lisää kulhoon 4 ruokalusikkaa vettä. Sekoita kierrevalkaimella.



3. Lisää kulhoon 1 maustemitta suolaa.



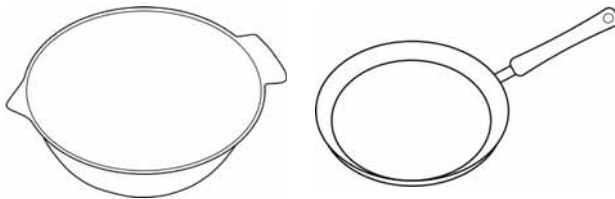
4. Lisää kulhoon 1 maustemitta paprikajauhetta. Sekoita.



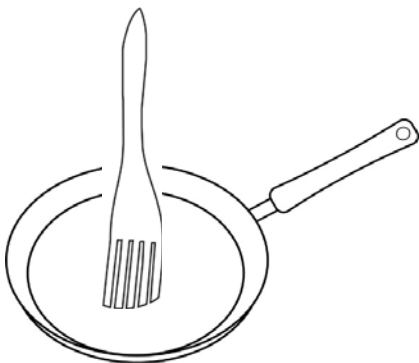
5. Kuumenna 2 ruokalusikkaa margariinia paistinpannussa



6. Kaada munakasseos paistinpannulle.



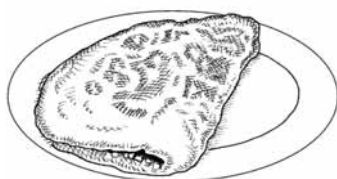
7. Siirtele seosta puuhaarukalla muutamilla vedoilla reunoilta keskelle, jotta munakas hyytyy kokonaan.



8. Käännä paistinlastan avulla munakkaan toinen puoli toisen päälle kaksin kerroin.

9. V

T



## Kananmunien keittäminen

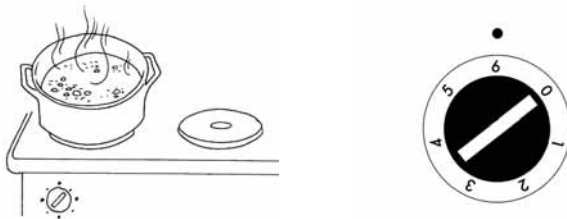
1. Laita kananmunat kattilaan.



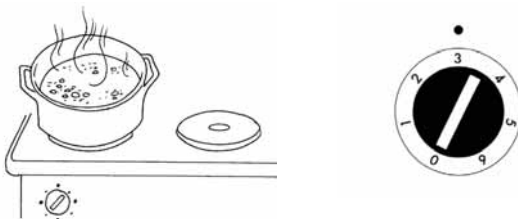
2. Lisää kylmää vettä niin paljon, että kananmunat peittyvät.



3. Kuumenna vesi täydellä teholla kiehuvaaksi.



4. Keitä kananmunat ilman kantta. Pienennä levyn tehoa.



5. Keittoaika lasketaan siitä kun vesi alkaa kiehua.



Pehmeä muna  
3 minuuttia



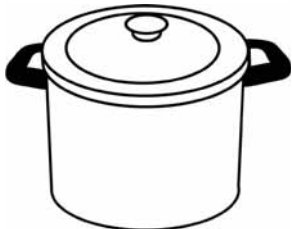
Puolikova muna  
5 minuuttia

Kova muna  
8-10 minuuttia

6. Kaada kiehuva vesi pois.



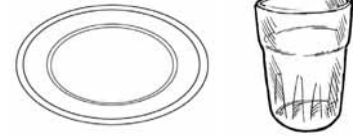
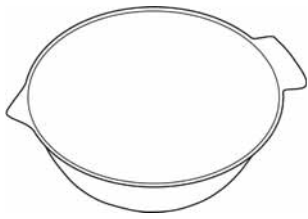
7. Lisää kananmunien päälle kylmää vettä ja jäähdytä munat.



## Jauhelihamurekeseos



Ota esille työvälineet.



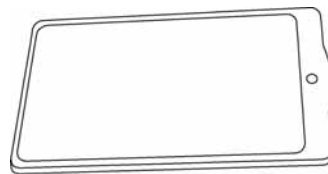
puuhaarukka



desilitra (dl)

teelusikka (tl)

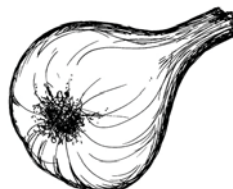
maustemitta (ml)



juuresveitsi

paistinpannu

Ota esille raaka-aineet.



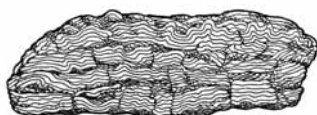
1 desilitra  
korppujauhoja

1 sipuli

1 kananmuna



paprikajauhetta



400 grammaa

1 desilitra

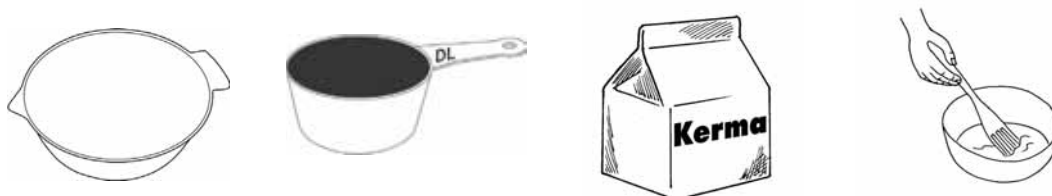
öljyä



1. Mittaa kulhoon ½ desilitraa korppujauhoja.



2. Lisää kulhoon 1 desilitra ruokakermaa tai vettä.  
Sekoita puuhaarukalla.



3. Kuori ja hienonna 1 sipuli. Ruskista sipuli kevyesti paistinpannulla jossa on 1 ruokalusikka öljyä. Lisää sipuli kulhoon.



4. Lisää kulhoon 1 kananmuna.



5. Lisää kulhoon 1 teelusikka suolaa.



6. Lisää kulhoon ½ teelusikkaa paprikajauhetta.



7. Lisää kulhoon 1 maustemitta mustapippuria.



8. Lisää kulhoon 400 grammaa jauhelihaa.



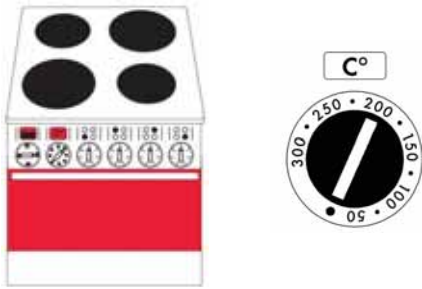
9. Sekoita taikina tasaiseksi.



## Lihapyöryköiden paistaminen uunissa



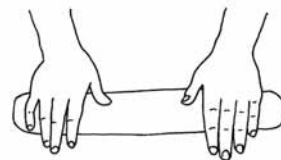
1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.



2. Laita pellille leivinpaperi.



3. Kostuta leikkuulauta vedellä tai öljyllä. Leivo lihapullataikinasta tanko.



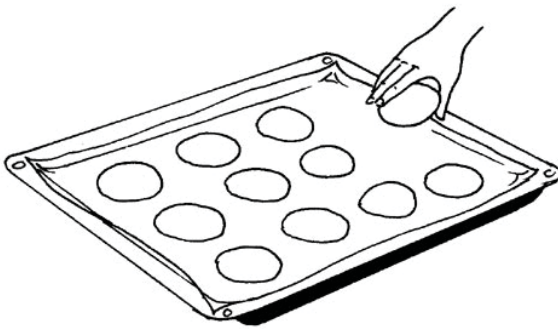
4. Jaa taikina 20 yhtä suureen osaan.



5. Pyöritä palaset pyöryköiksi.



6. Laita lihapullat pellille.



7. Paista lihapullia 225 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 15 minuuttia.



## Pitsapohja



Muut

Ota esille raaka-aineet.



2½ desilitraa  
vehnä jauhoja

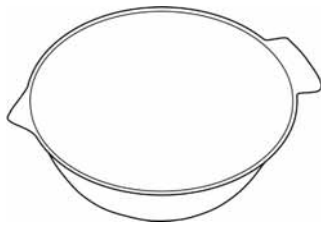


20 grammaa hiivaa



2 ruokalusikkaa öljyä

Ota esille työvälineet.



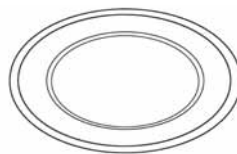
desilitra (dl)



teelusikka (tl)



ruokalusikka (rkl)



puuhaarukka



Muut

1. Mittaa kulhoon 1 desilitra haaleaa vettä.



2. Lisää kulhoon 20 grammaa (vajaa puoli pakettia) hiivaa.



3. Lisää kulhoon ½ teelusikkaa suolaa.



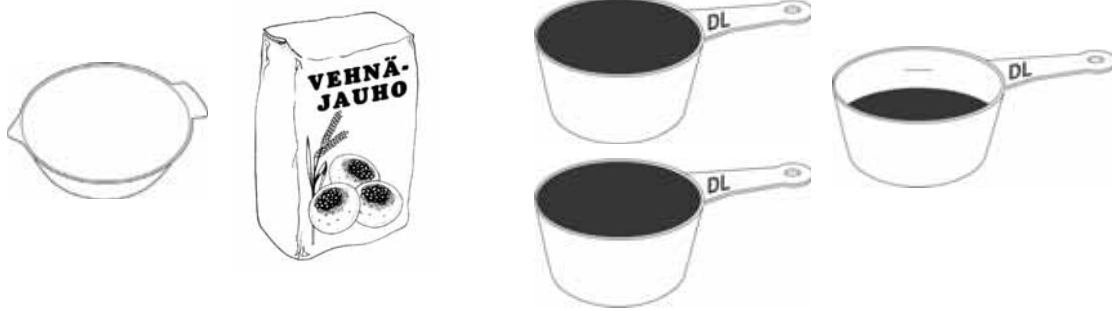
4. Lisää kulhoon 2 ruokalusikkaa öljyä.



Muut



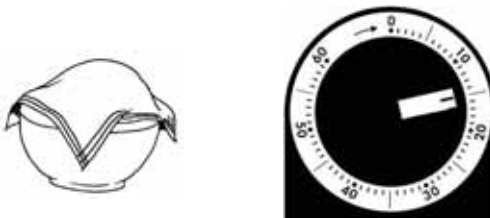
5. Lisää kulhoon 2½ desilitraa vehnä jauhoja.



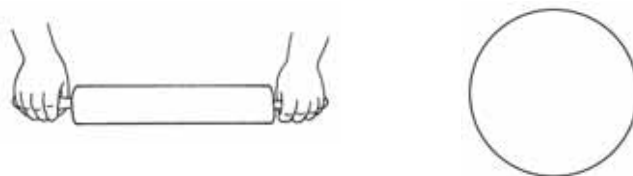
6.



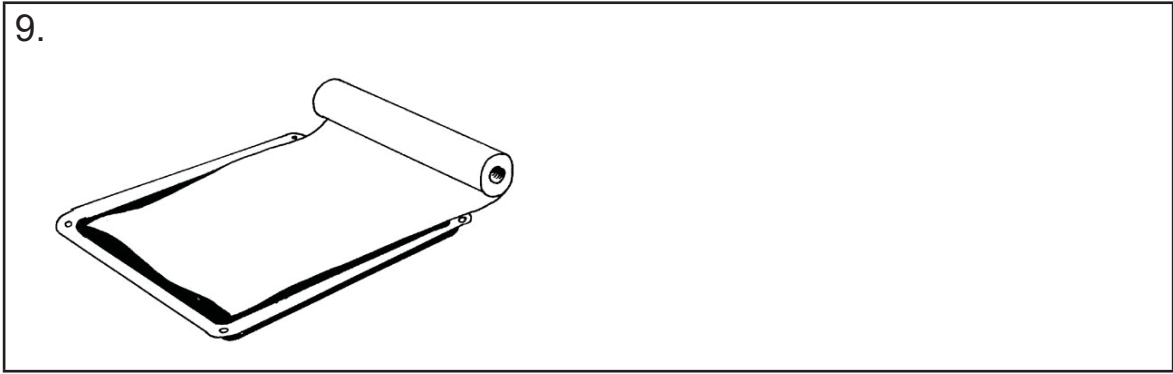
7. Anna taikinän levähtää 15 minuuttia.



8. Kauli taikinasta pyöreä levy. Halkaisija noin 30 senttimetriä.



9.



10. V

## Tomaattikastike pitsalle (4:lle pitsalle)



Ota esille työvälineet.



puuhaarukka

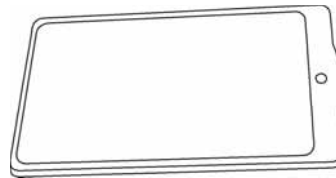
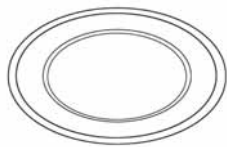
ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)

maustemitta (ml)

tölkinaaja



juuresveitsi

Ota esille raaka-aineet.



öljyä



1 sipuli



1 tölkki (400 grammaa)



basilikaa



oreganoa

50 grammaa

Muut

1. Kuori ja hienonna 1 sipuli ja 2 valkosipulinkynttä.



2. Kuumenna 1 ruokalusikka öljyä kattilassa.



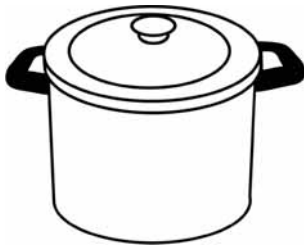
3. Kuullota sipulit öljyssä.



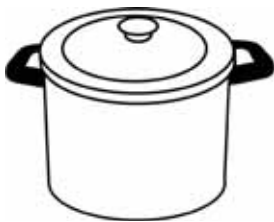
4. Lisää kattilaan 1 tölkki (400 grammaa) tomaattimurskaa.



5. Lisää kattilaan 1 purkki (50 grammaa) tomaattipyreetä.



6. Lisää kattilaan ½ teelusikkaa suolaa.



7. Lisää kattilaan 1 maustemitta mustapippuria.



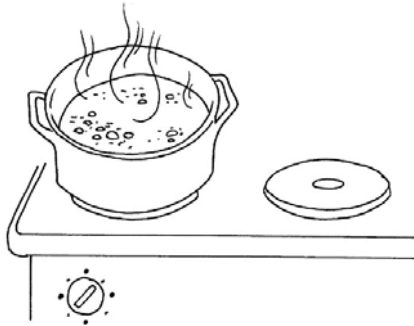
8. Lisää kattilaan 2 teelusikkaa oreganoa.



9. Lisää kattilaan 2 teelusikkaa basilikaa. Sekoita.



10. Hauduta kastiketta noin 30 minuuttia kunnes kastike sakenee. Sekoita välillä puuhaarukalla.



11. T



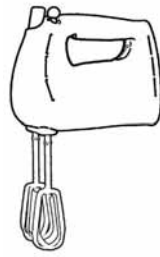
## Perunasose



Muut



Ota esille työvälineet.



sähkövatkain



juuresveitsi

desilitra (dl)



teelusikka (tl)

Ota esille raaka-aineet.



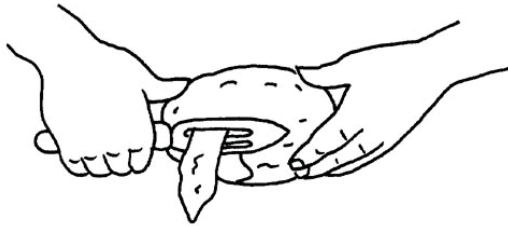
6 perunaa

Muut

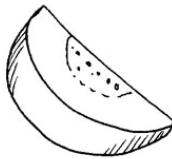
1. Pese 6 isoa perunaa.



2. Kuori perunat.



3. Lohko perunat.



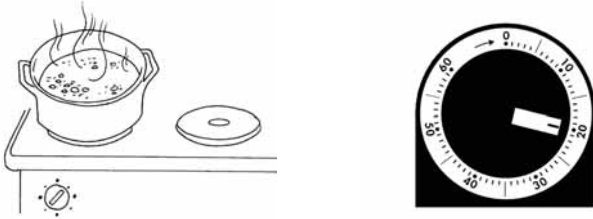
4. Mittaa kattilaan 6 desilitraa vettä. Kiehauta vesi.



5. Lisää kattilaan 1 teelusikka suolaa ja perunalohkot.



6. Keitä perunalohkot kypsiksi. Keittoaika noin 20 minuuttia.



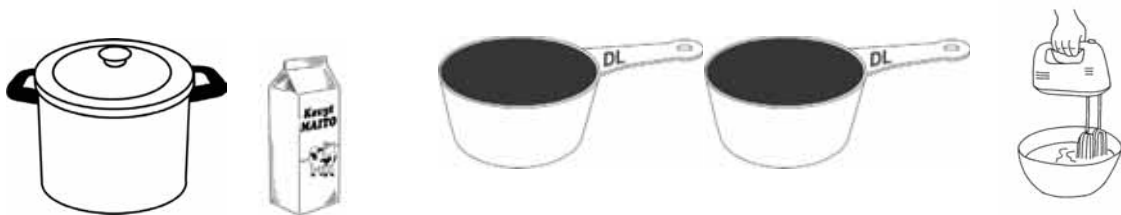
7. Kaada keitinliemi pois.



8. Soseuta perunat hyvin sähkövatkaimella.



9. Lisää kattilaan 1-2 desilitraa maitoa pienissä erin, kunnes sose on sopivan notkeaa.



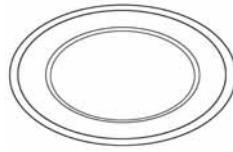
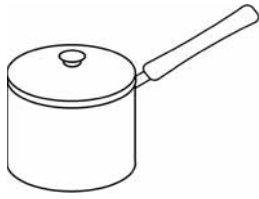
10. Tarkista maku. Lisää tarvittaessa suolaa.



## Marjakiisseli



Ota esille työvälineet.



desilitra (dl)



ruokalusikka (rkl)



puuhaarukka

Ota esille raaka-aineet.



6 desilitraa



3 ruokalusikkaa  
sokeria



3 ruokalusikkaa  
perunajauhoja



1. Mittaa kattilaan 6 desilitraa laimennettua mehua.



2. Lisää kattilaan 3 ruokalusikkaa sokeria.



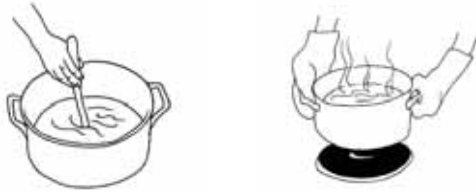
3. Lisää kattilaan 3 ruokalusikkaa perunajauhoja.



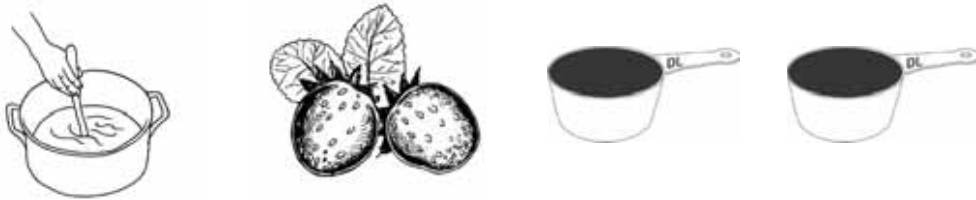
4. Sekoita hyvin puuhaarukalla. Nosta kattila levyille.



5. Kuumenna kiisseliä koko ajan sekoittaen kunnes se kuplahtaa.  
Nosta kattila pois levyltä.



6. Lisää kiisselin joukkoon 2 desilitraa marjoja. Sekoita.



7.  
sokeria.

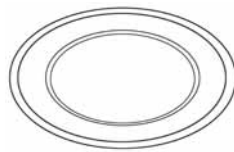
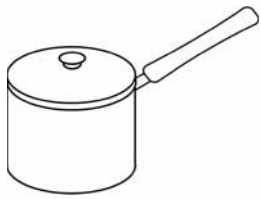


## Luumukiisseli





Ota esille työvälineet.

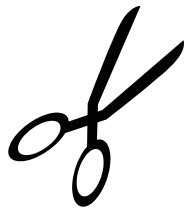


desilitra (dl)



ruokalusikka (rkl)

puuhaarukka



sakset

Ota esille raaka-aineet.



$\frac{1}{2}$  desilitraa sokeria

3 ruokalusikkaa  
perunajauhoja

1. Mittaa kattilaan 4 desilitraa vettä.



2. Lisää kattilaan ½ desilitraa sokeria.



3. Paloittele saksilla 2 desilitraa luumuja.



4. Keitä luumuja noin 10 minuuttia.



**Valmista suurus:**

5. Mittaa teräsmittaan 2 desilitraa vettä.



6. Lisää teräsmittaan 3 ruokalusikkaa perunajauhoja. Sekoita hyvin.



7. Nosta kattila pois levyltä.

Lisää suurus kattilaan ohuena nauhana koko ajan sekoittaen.



8. Nosta kattila takaisin levyille ja kiehauta kiisseli nopeasti.



9. T



10.

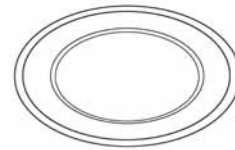
sokeria.



## Ruusunmarjakiisseli



Ota esille työvälineet.



puuhaarukka



desilitra (dl)

ruokalusikka (rkl)

teelusikka (tl)

Ota esille raaka-aineet.



perunajauhoja

3 ruokalusikkaa  
sokeria

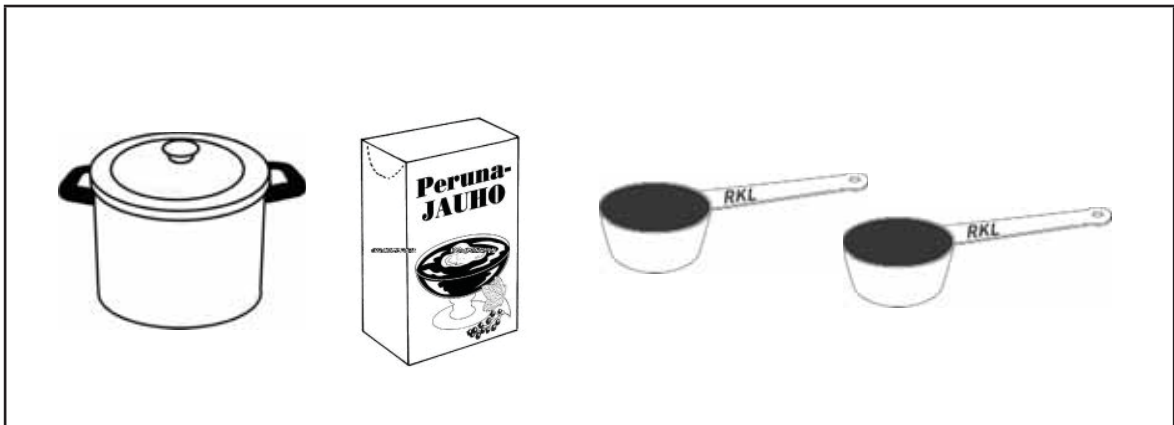
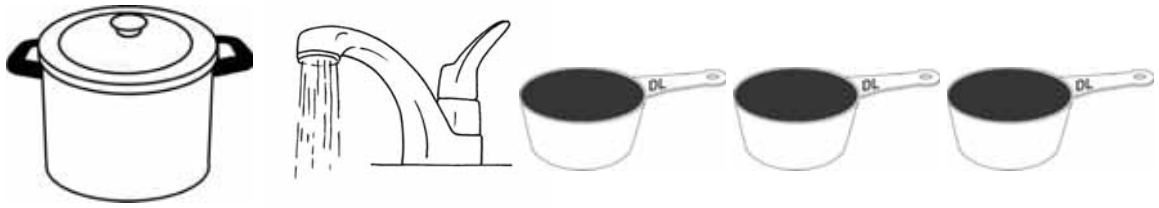


1 ruokalusikka

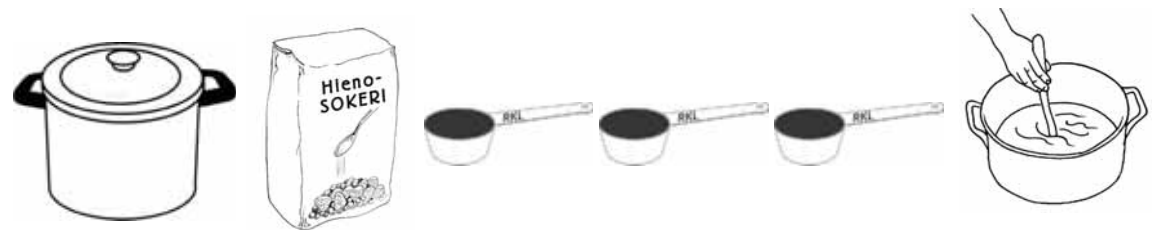
3 desilitraa vettä tai

1½ desilitraa

1. Mittaa kattilaan 3 desilitraa vettä tai laimennettua mehua.



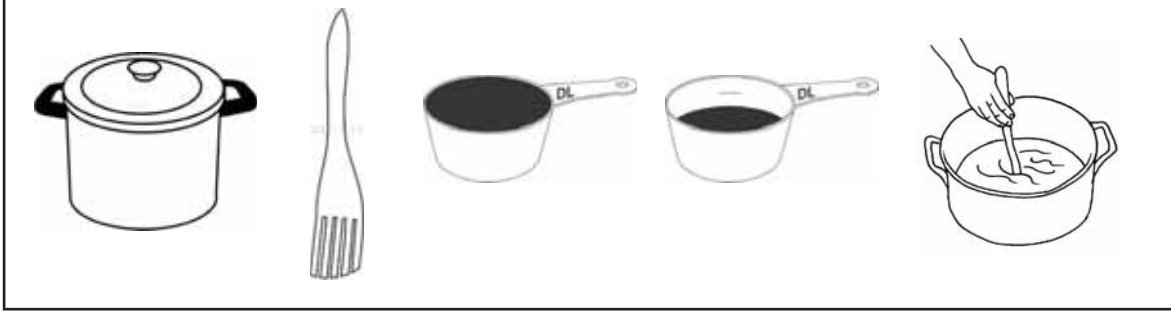
3. Mittaa kattilaan 3 ruokalusikkaa sokeria. Sekoita.



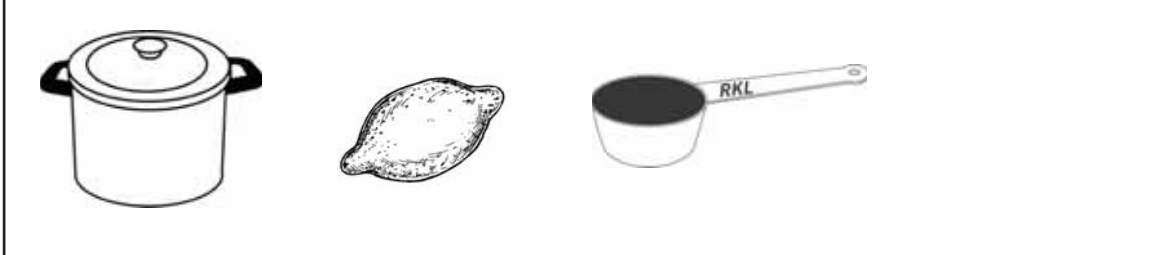
4. Kuumenna seosta koko ajan sekoittaen kunnes kiisseli kuplahtaa.  
Nosta kattila pois kuumalta levyltä.



5. Lisää 1½ desilitraa ruusunmarjasosetta. Sekoita.



6. Lisää 1 ruokalusikka sitruunamehua.



7. Lisää 1 teelusikka vanilliinisokeria. Sekoita.



8. T



9.

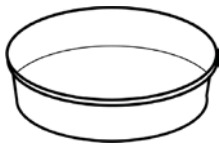




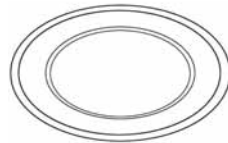
## Marjapaistos



Ota esille työvälineet.



uunivuoka



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



ruokalusikka (rkl)



sähkövatkain



puuhaarukka



veitsi

Ota esille raaka-aineet.



1½ desilitraa  
vehnäjauhoja



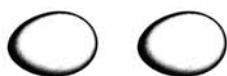
1 desilitra



1 + ½ desilitraa sokeria



1 desilitra juoksevaa  
margariinia



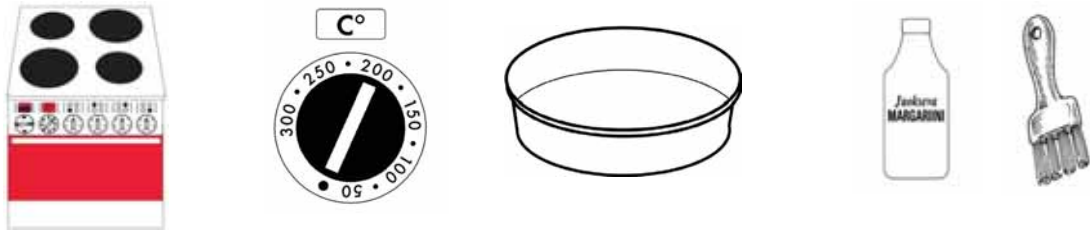
4 desilitraa marjoja



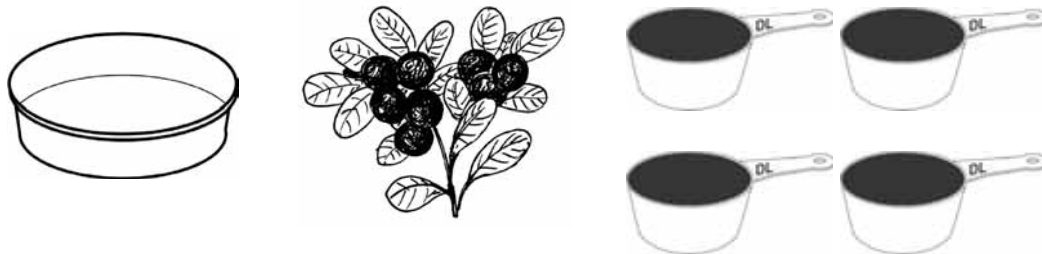
perunajauhoja

Jälkiruuat

1. Laita uuniin lämpö 225 ja voitele vuoka juoksevalla margariinilla.



2. Levitä vuokaan 4 desilitraa marjoja.



3. Levitä marjojen päälle ½ desilitraa sokeria.



4. Lisää marjojen päälle 2 ruokalusikkaa perunajauhoja.



**Valmista kakkutaikina:**

5. Mittaa teräsmittaan 1½ desilitraa vehnä jauhoja.



6. Mittaa teräsmittaan 1 desilitra kookoshiutaleita.



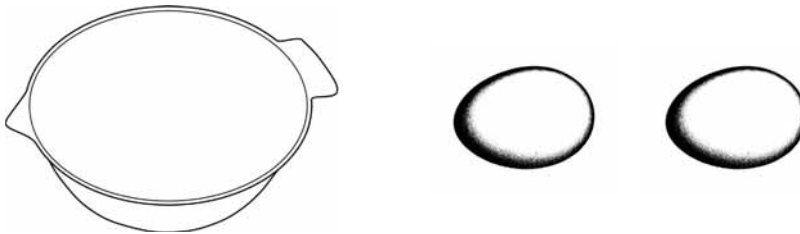
7. Mittaa teräsmittaan 1 teelusikka leivinjauhetta.



8. Mittaa teräsmittaan 1 teelusikka vanilliinisokeria. Sekoita lusikalla.



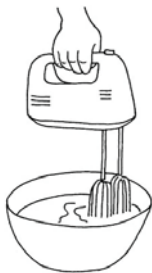
9. Riko kulhoon 2 kananmunaa.



10. Lisää kulhoon 1 desilitra sokeria.



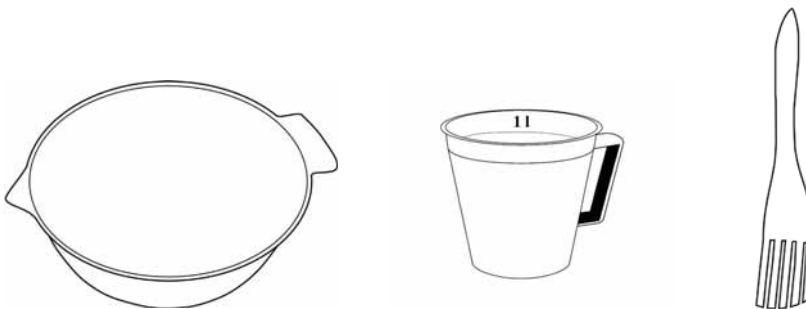
11. V



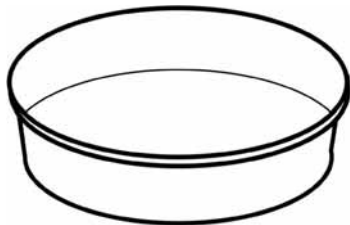
12. Lisää taikinaan 1 desilitra juoksevaa margariinia.



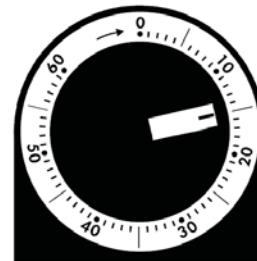
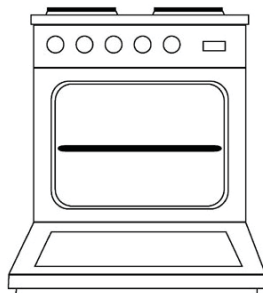
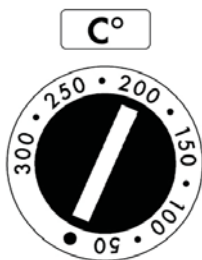
13. Lisää taikinaan jauhoseos.



14. Levitä taikina marjaseoksen päälle vuokaan.



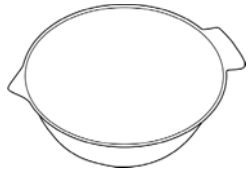
15. Paista 225 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 15 minuuttia.



## Mustikkakukko

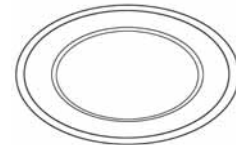


Ota esille työvälineet.

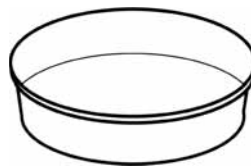


desilitra (dl)

ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)



puuhaarukka

uunivuoka

Ota esille raaka-aineet.



150 grammaa  
margariinia



$\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$  desilitraa  
sokeria



$1\frac{1}{2}$  desilitraa  
ruisjauhoja



1 desilitra ohrajauhoja



1 ruokalusikka  
perunajauhoja

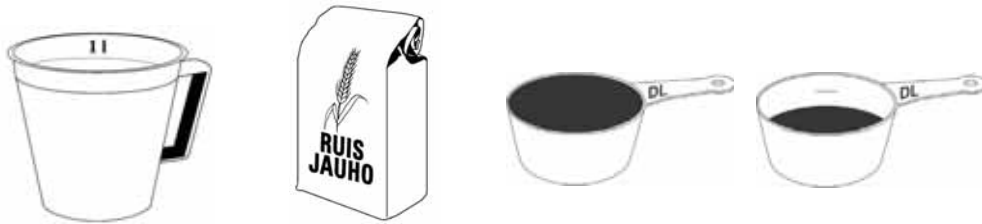


5 desilitraa mustikoita

Jälkiruuat



1. Mittaa teräsmittaan 1½ desilitraa ruisjauhoja.



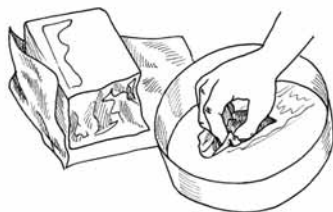
2. Lisää teräsmittaan 1 desilitra ohrajaouhoja.



3. Lisää teräsmittaan 1 teelusikka leivinjauhetta. Sekoita.



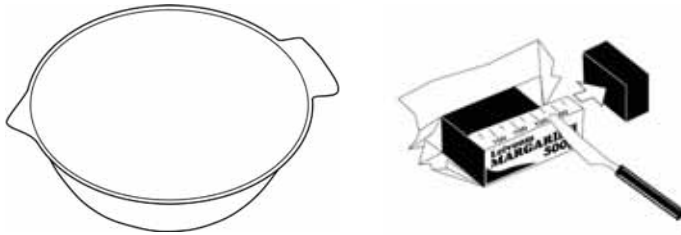
4. V



5. Mittaa kulhoon ½ desilitraa sokeria.



6. Mittaa kulhoon 150 grammaa margariinia. Pehmitä tarvittaessa



7. Sekoita pehmeä margariini ja sokeri puuhaarukalla.



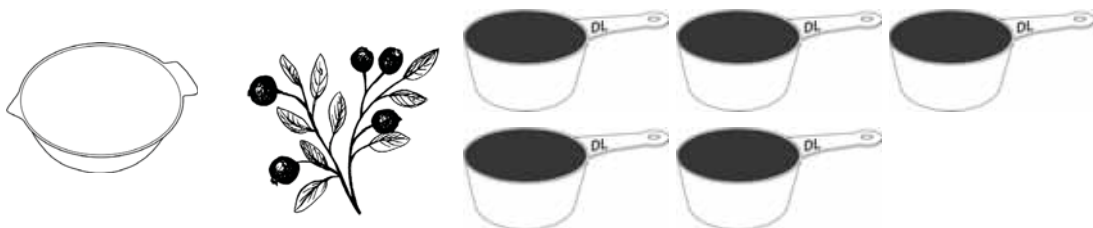
8. Lisää jauhoseos kulhoon. Sekoita tasaiseksi.



9. Painele osa taikinasta vuolan pohjalle ja reunoille.



10. Mittaa kulhoon 5 desilitraa mustikoita.



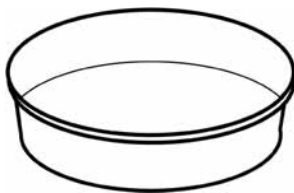
11. Lisää kulhoon mustikoiden joukkoon ½ desilitraa sokeria.



12. Lisää mustikoiden joukkoon 1 ruokalusikka perunajauhoja.  
Sekoita.



13. Kaada mustikkaseos vuokaan ja peitä vuoka lopulla



14. Paista mustikkakukko 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa  
noin 30 minuuttia.



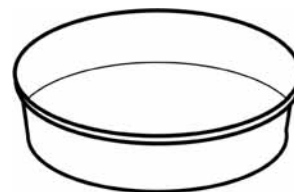
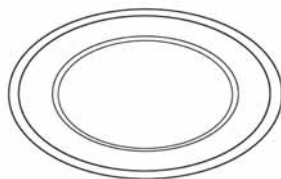
## Omena-kaurapaistos



Ota esille työvälineet.



juuresveitsi



uunivuoka



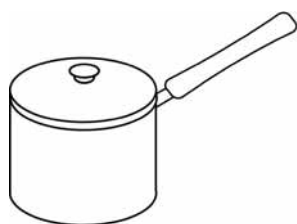
desilitra (dl)



ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)



puuhaarukka

Ota esille raaka-aineet.



4 omenaa



3 ruokalusikkaa  
fariinisokeria



1 teelusikka kanelia



100 grammaa  
margariinia

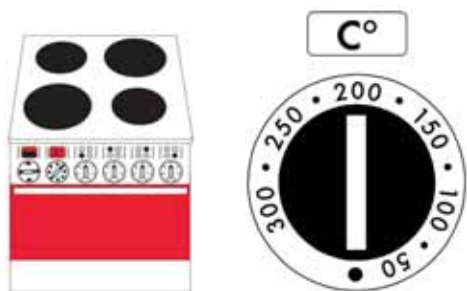


½ desilitraa sokeria

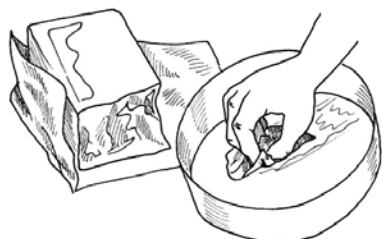


Jälkiruuat

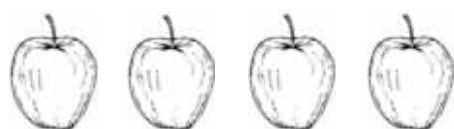
1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



2. V



3. Kuori 4 omanaa ja poista siemenkodat.



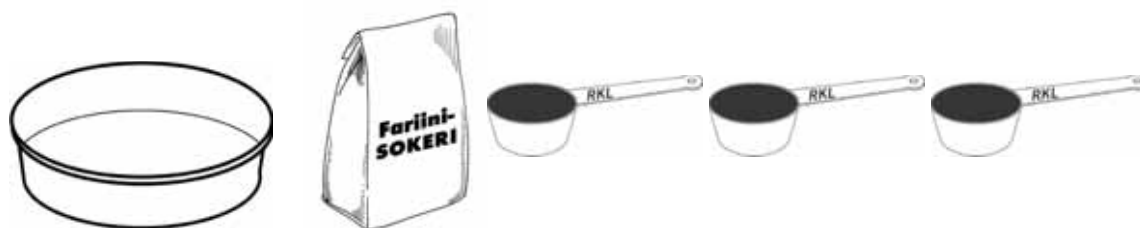
4. V



5. Lisää omenoiden päälle  $\frac{1}{2}$  desilitraa vettä.



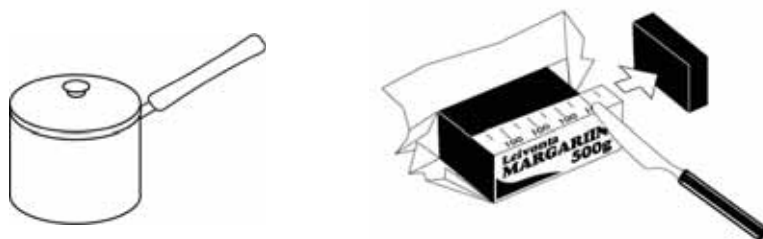
6. Ripottele omenoiden päälle 3 ruokalusikkaa fariinisokeria.



7. Ripottele omenoiden päälle 1 teelusikka kanelia.



8. Mittaa kattilaan 100 grammaa margariinia ja sulata se.



9. Lisää kattilaan margariinin joukkoon  $\frac{1}{2}$  desilitraa sokeria.



10. Lisää kattilaan 2 desilitraa kaurahiutaleita. Sekoita.



11. Levitä kaurahiutaleseos vuokaan omenien päälle.



12. Kypsennä paistosta 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 20 minuuttia.

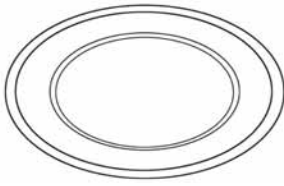




## Vatkattu marjapuuro



Ota esille työvälineet.



desilitra (dl)



kierrevatkain



puuhaarukka



sähkövatkain

Ota esille raaka-aineet.



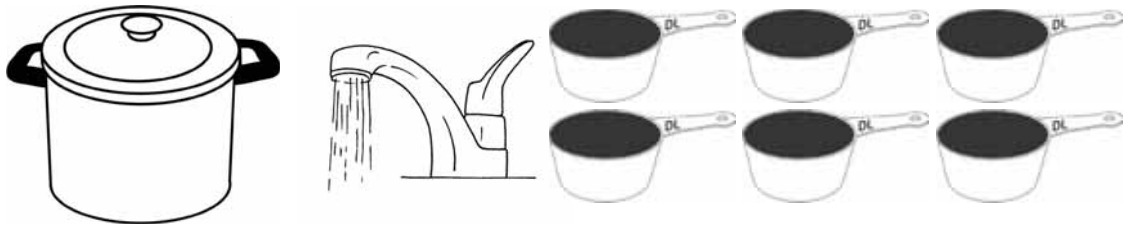
1 desilitra sokeria



1 desilitra



1. Mittaa kattilaan 6 desilitraa vettä.



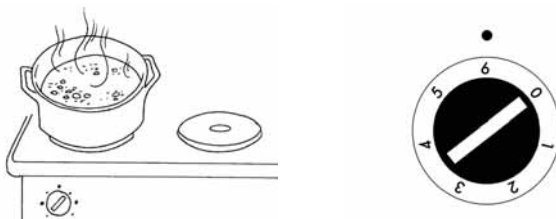
2. Mittaa kattilaan 1 desilitra sokeria.



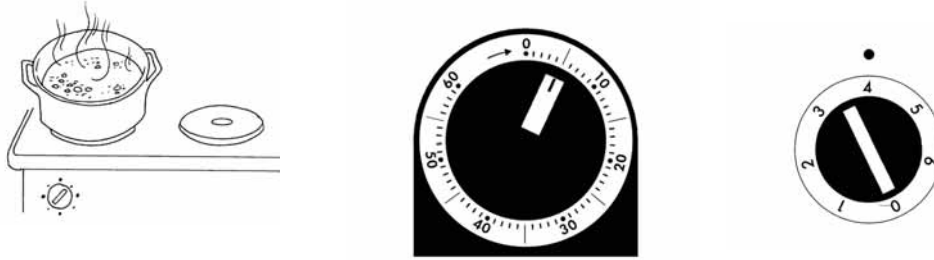
3. Mittaa kattilaan 2 desilitraa puolukoita.



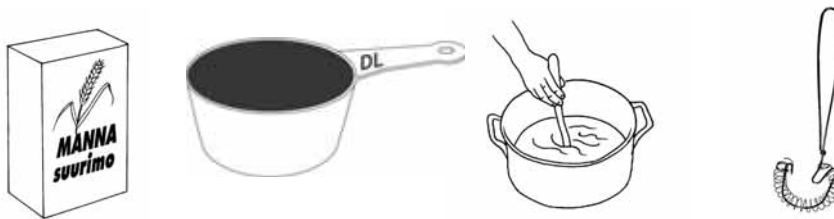
4. Kuumenna liemi kiehuvaksi.



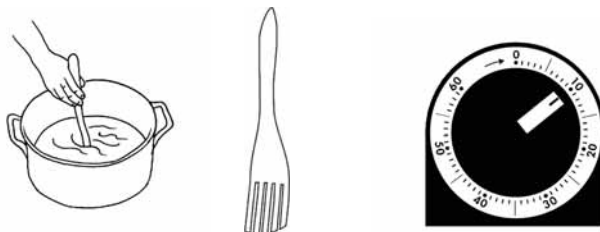
5. Anna seoksen kiehua noin 5 minuuttia. Pienennä levyn tehoa.



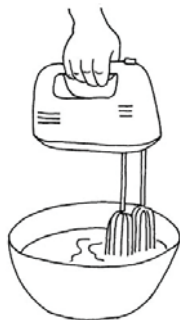
6. Vatkaa 1 desilitra mannasuurimoita kiehuvaan liemeen



7. Hauduta puuroa noin 10 minuuttia. Sekoita puuhaarukalla.



8. Jäähdytä puuro. Vatkaa puuro kuohkeaksi sähkövatkaimella.

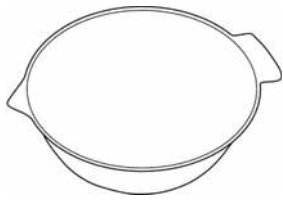


## Ohukaiset



Jälkiruuat

Ota esille työvälineet.



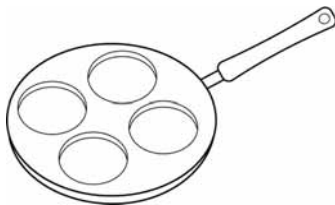
ruokalusikka (rkl)



desilitra (dl)

teelusikka (tl)

kierrevatkain



ohukaispannu

Ota esille raaka-aineet.



5 desilitraa maitoa

vehnä jauhoja

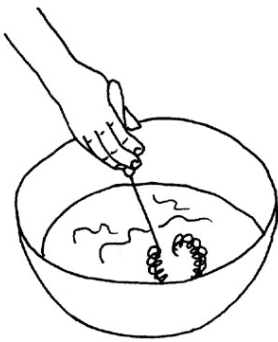


öljyä

1. Riko kulhoon 2 kananmunaa.



2. V



3. Lisää kulhoon 5 desilitraa maitoa.



4. Lisää kulhoon 3 desilitraa vehnä jauhoja. Sekoita kierrevatkaimella.



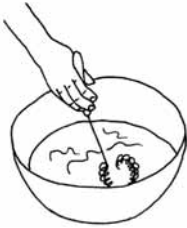
5. Lisää taikinaan  $\frac{1}{2}$  teelusikkaa suolaa.



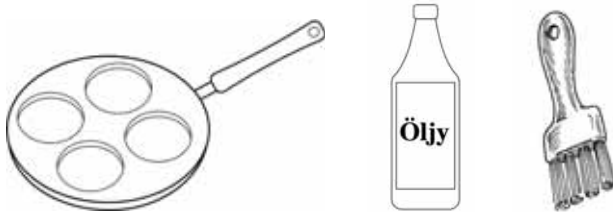
6. Lisää taikinaan 2 ruokalusikkaa öljyä.



7. Sekoita taikina tasaiseksi.



8. Kuumenna ohukaispannussa hieman rasvaa.

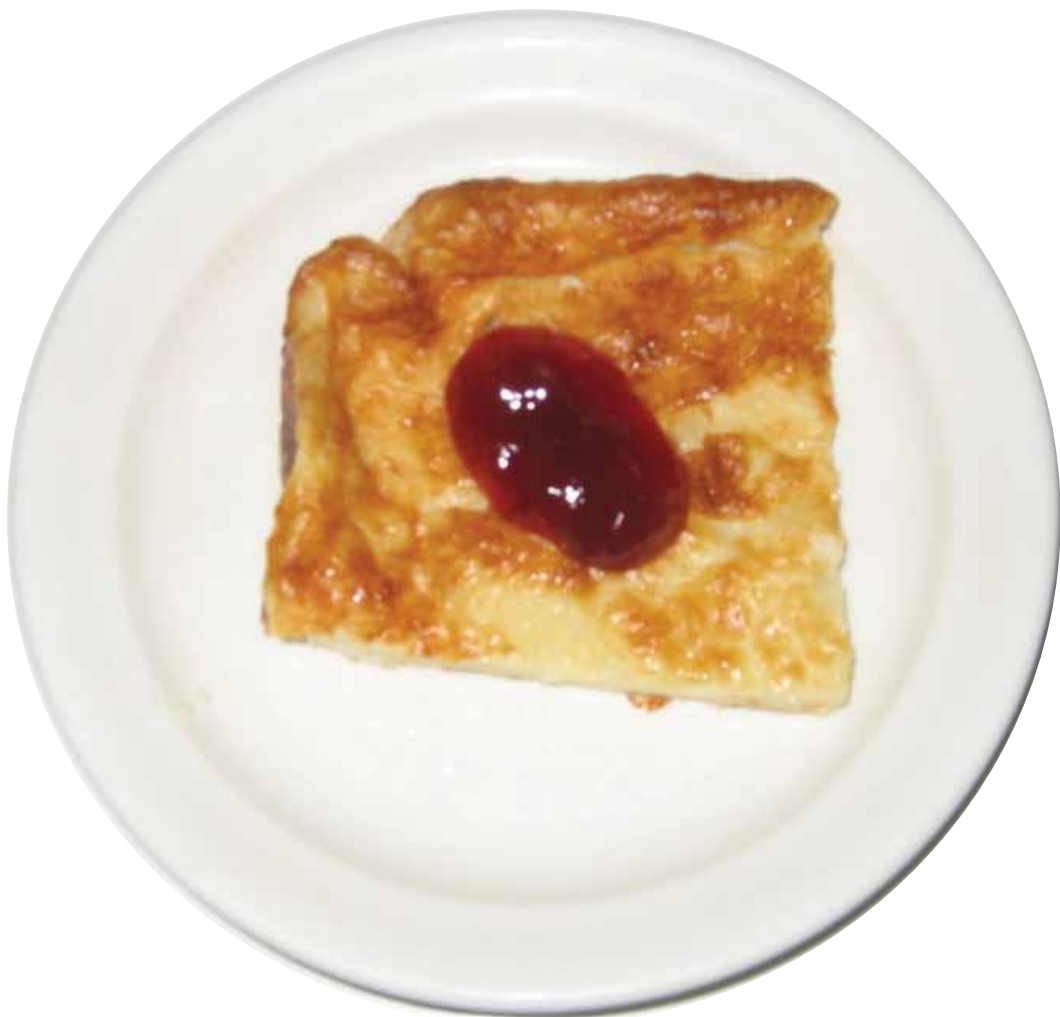


9.

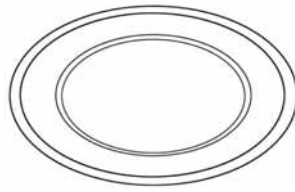
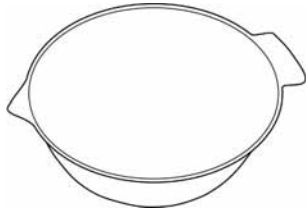




## Pannukakku



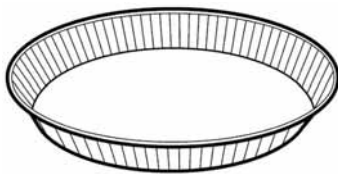
Ota esille työvälineet.



desilitra (dl)

teelusikka (tl)

kierrevatkain



piirakkavuoka

Ota esille raaka-aineet.



4 desilitraa maitoa



3 desilitraa  
vehnäjauhoja

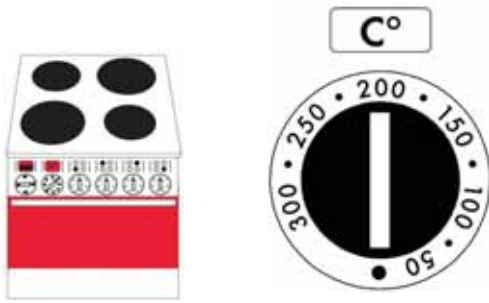


öljyä



Jälkiruuat

1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



2. Riko kulhoon 2 kananmuna.



3. V



4. Lisää kulhoon 4 desilitraa maitoa.



5. Lisää taikinaan 3 desilitraa vehnä jauhoja.



6. Lisää taikinaan ½ teelusikkaa suolaa.



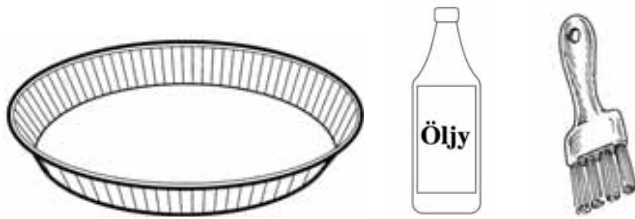
7. Lisää taikinaan 2 ruokalusikkaa öljyä.



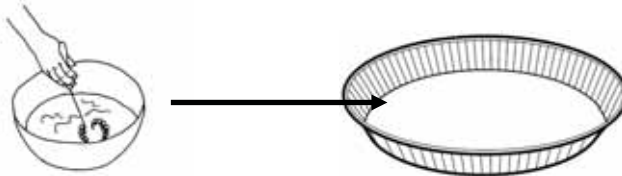
8. Sekoita taikina tasaiseksi.



9. V



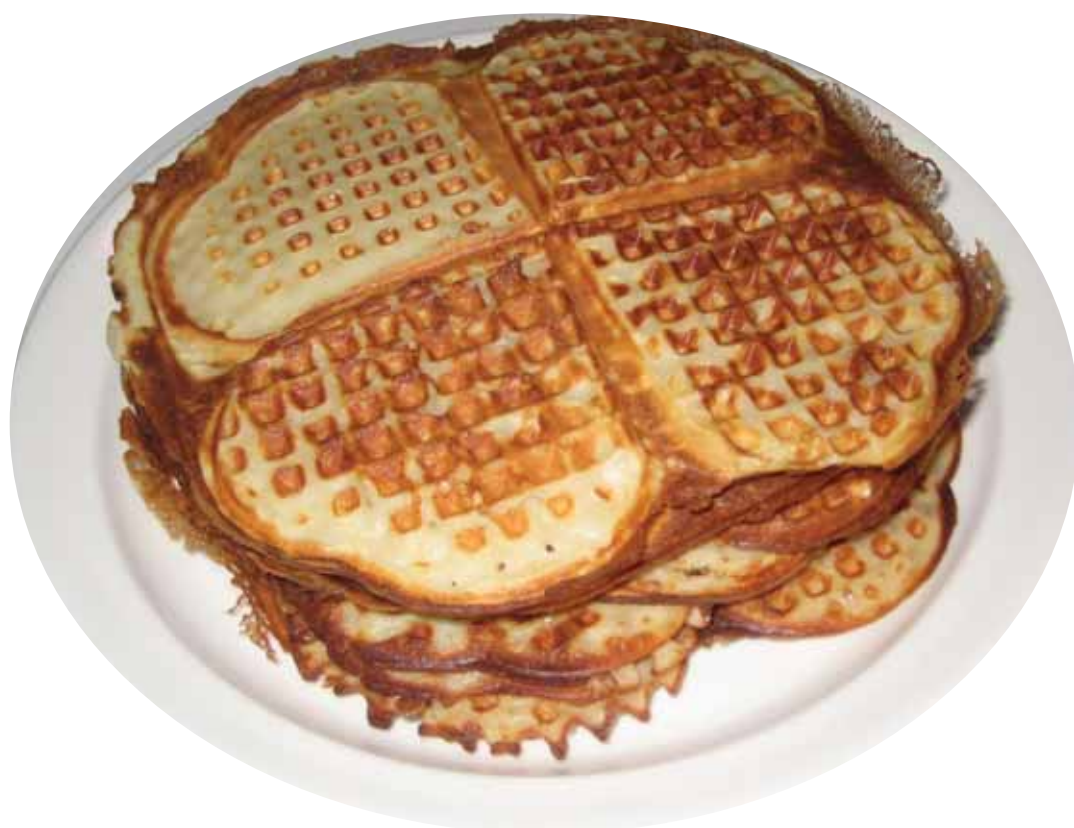
10. Kaada taikina piirasvuokaan.



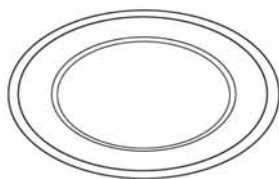
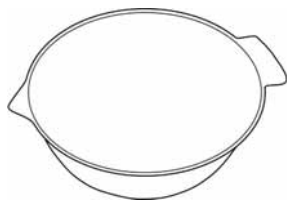
11. Paista pannukakkua 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 25 minuuttia.



## Vohvelit



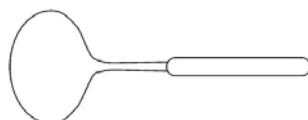
Ota esille työvälineet.



desilitra (dl)

teelusikka (tl)

kierrevatkain



Ota esille raaka-aineet.



5 desilitraa maitoa

vehnäjauhoja



1 desilitra öljyä

1. Riko kulhoon 2 kananmunaa.



2. V



3. Lisää kulhoon 5 desilitraa maitoa.



4. Lisää kulhoon 4 desilitraa vehnä jauhoja.





5. Lisää kulhoon 1 teelusikka leivinjauhetta.



6. Lisää kulhoon ½ teelusikkaa suolaa.



7. Lisää kulhoon 1 desilitra öljyä.



8. Sekoita taikina tasaiseksi.



9. Kuumenna vohveliraudalla ensimmäistä vohvelia varten hieman rasvaa.



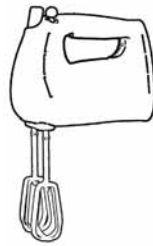
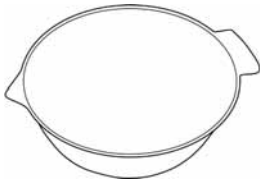
10.



## Marjarahka

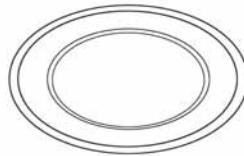


Ota esille työvälineet.



sähkövatkain

desilitra (dl)



teelusikka (tl)

taikinakaavin

Ota esille raaka-aineet.



250 grammaa

$\frac{1}{2}$  desilitraa sokeria

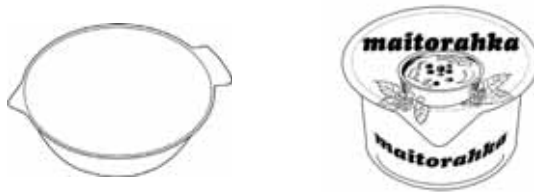


3 desilitraa marjoja

1. Mittaa kulhoon 2 desilitraa (1 purkki) kermaa ja vatkaa se vaahdoksi.



2. Lisää kulhoon 1 purkki (250 grammaa) maitorahkaa.



3. Lisää kulhoon 3 desilitraa marjoja.



4. Lisää kulhoon 1 teelusikka vanilliinisokeria.



5. Lisää kulhoon  $\frac{1}{2}$  desilitraa sokeria.  
Sekoita tasaiseksi sähkövatkaimella.



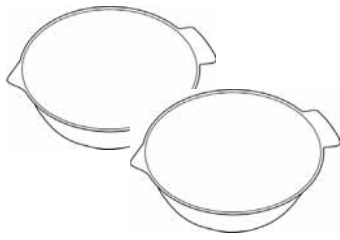
6. T



## Rahka-kermahyytelö



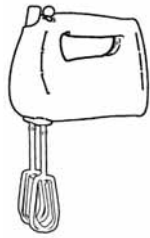
Ota esille työvälineet.



desilitra (dl)



puuhaarukka



sähkövatkain



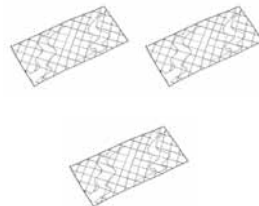
Ota esille raaka-aineet.



1 purkki  
(250 grammaa)



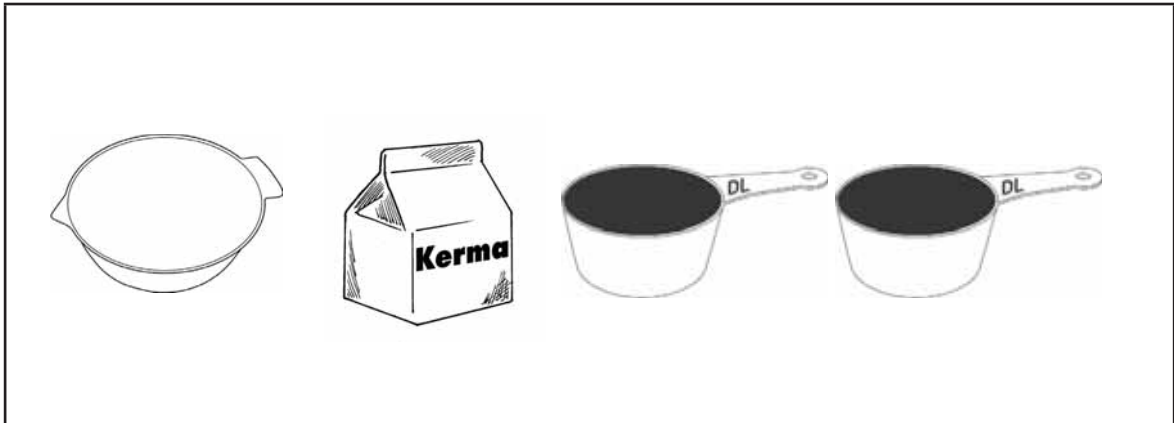
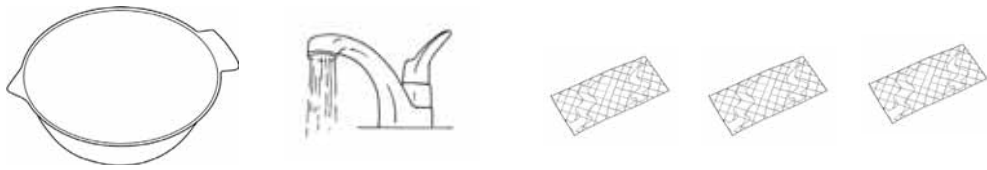
½ desilitraa sokeria



3 liivatelehteä



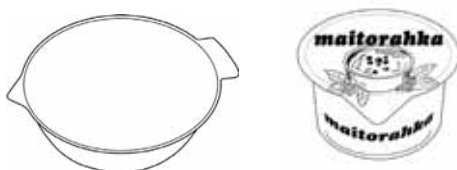
1. Laita 3 liivatelehteä pehmenemään kulhoon kylmään veteen.



3. Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi.



4. Lisää kulhoon 1 purkki (250 grammaa) maitorahkaa.



5. Lisää kulhoon 1 teelusikka vanilliinisokeria.



6. Lisää kulhoon ½ desilitraa sokeria. Sekoita.

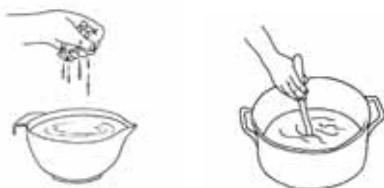


7. Mittaa kattilaan ½ desilitraa vettä. Kuumenna kiehuvaiksi.

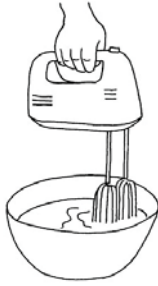


8. Puserra liivatteista vesi pois.

Laita liivatteet kattilaan kiehuvaan veteen ja sekoita kunnes



9. Kaada liivateseos kulhoon kermaseoksen joukkoon.  
Vatkaa seos tasaiseksi.



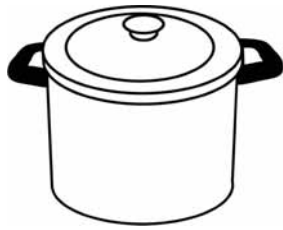
10. Annostele seos viiteen jälkiruoka-astiaan ja vie jääkaappiin hyytymään. Koristele hedelmillä tai marjoilla



## Suklaavanukas



Ota esille työvälineet.

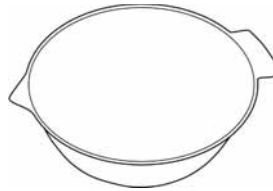


desilitra (dl)

teelusikka (tl)

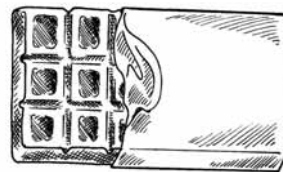


puuhaarukka

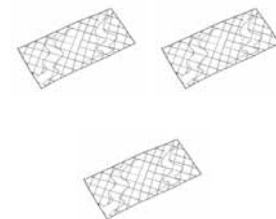


ruokalusikka (rkl)

Ota esille raaka-aineet.



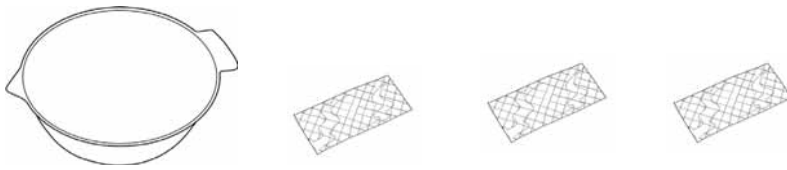
100 grammaa



3 liivatelehteä

1 ruokalusikka sokeria

1. Laita 3 liivatelehteä pehmenemään kulhoon kylmään veteen.



3. Mittaa kattilaan 2 desilitraa maitoa.



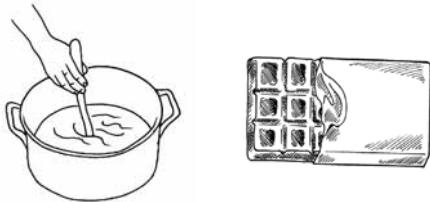
4. Mittaa kattilaan 1 ruokalusikka sokeria.



5. Kiehauta aineet koko ajan sekoittaen.



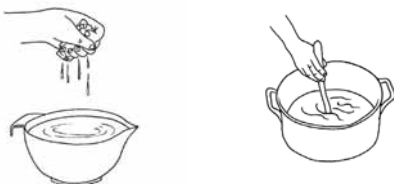
6. Paloittele 100 grammaa tummaa suklaata kuumaan



7. Mittaa kattilaan 1 teelusikka vanilliinisokeria.



8. Purista liivatelehdet kermaseokseen. Sekoita.



9.

10. Annostele seos viiteen jälkiruoka-astiaan ja vie jääkaappiin

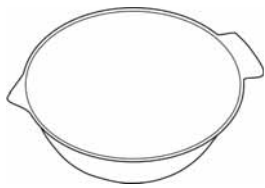




## Suklaamousse

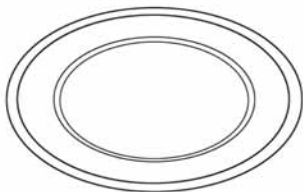


Ota esille työvälineet.



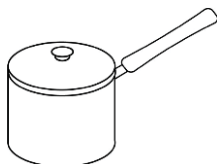
desilitra (dl)

teelusikka (tl)

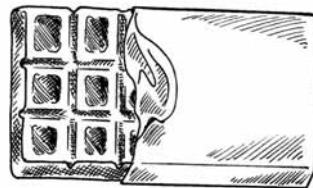


sähkövatkain

puuhaarukka



Ota esille raaka-aineet.



1 desilitra kuumaa  
kahvia

200 grammaa

½ desilitraa sokeria

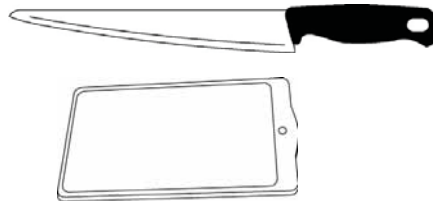
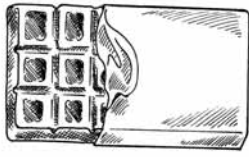


200 grammaa

tuorejuustoa

Jälkiruuat

1. Paloittele 200 grammaa taloussuklaata.



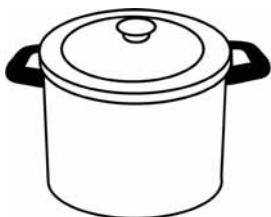
2. Keitä vahvaa kahvia. Tarvitset valmista kahvia 1 desilitran.



3. Kaada 1 desilitra kahvia kattilaan.



4. Lisää kattilaan ½ desilitraa sokeria.



5. Mittaa kattilaan 2 teelusikkaa vanilliinisokeria.



6. Lisää kattilaan paloiteltu suklaa.



7. Kuumenna seosta sekoittaen vesihauteessa, kunnes se on



8. Jäähdytä seos sekoittamalla.



9. Lisää joukkoon 200 grammaa maustamatonta tuorejuustoa.  
Sekoita.



10. Vatkaa 2 desilitraa kermaa löysäksi vaahdoksi.



11. Lisää kermavaahto suklaamassan joukkoon.  
Sekoita varovasti.



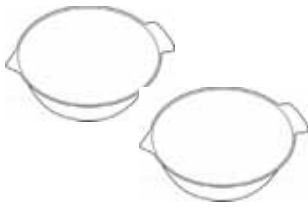
12. Annostele suklaamousse viiteen jälkiruoka-astiaan.



## Vaniljahyytelö

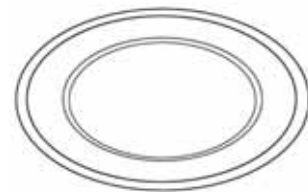
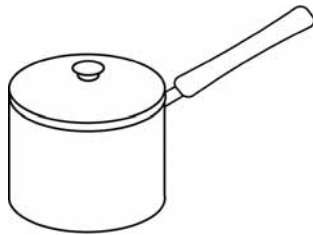


Ota esille työvälineet.



sähkövatkain

desilitra (dl)



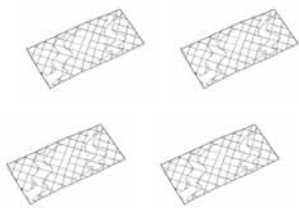
puuhaarukka



ruokalusikka (rkl)

teelusikka (tl)

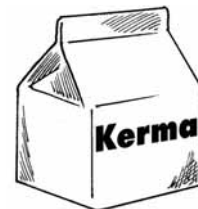
Ota esille raaka-aineet.



4 liivatelehteä

3 desilitraa  
vaniljajogurttia

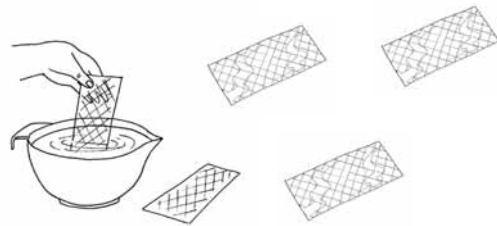
½ desilitraa sokeria



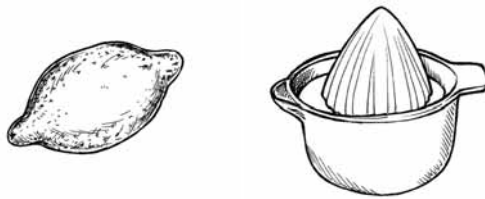
1 sitruuna

Jälkiruuat

1. Laita 4 liivatelehteä pehmenemään muovikulhoon runsaaseen,



2. Pese 1 sitruuna ja purista sitruunamehu.



3. Mittaa kulhoon 2 desilitraa kermaa ja vatkaa kerma vaahdoksi.



4. Lisää kermavaahdon joukkoon 3 desilitraa vaniljajogurttia.



5. Lisää kermavaahdon joukkoon ½ desilitraa sokeria.





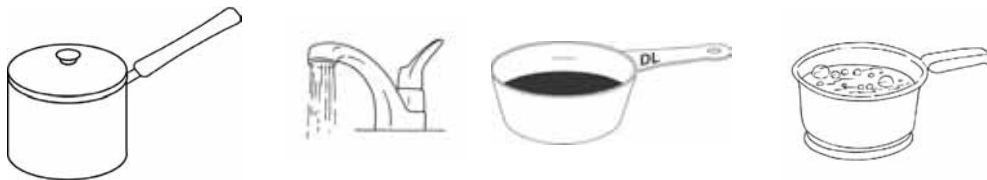
6. Lisää kermavaahdon joukkoon 1 teelusikka vanilliinisokeria.



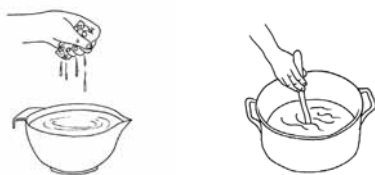
7. Lisää kermavaahdon joukkoon 1 ruokalusikka sitruunamehua. Sekoita tasaiseksi.



8. Mittaa kattilaan ½ desilitraa vettä. Kiehauta vesi.



9. Purista liivatelehdistä vesi pois ja liuota liivateet kiehuvaan veteen. Jäähdytä vähän.



10. Kaada liivateseos kermavaahdon joukkoon. Sekoita.



11. Annostele jälkiruoka 5 jälkiruokamaljaan.

Hyydytä jääkaapissa vähintään 1 tunti (60 min).



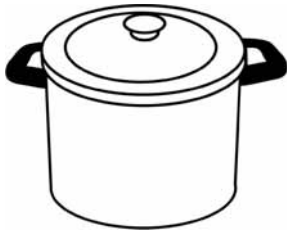
12. Koristele vaniljahyytelöannokset hedelmillä.



## Valkosuklaavanukas

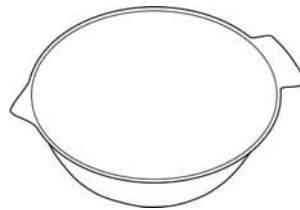


Ota esille työvälineet.



desilitra (dl)

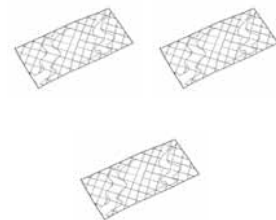
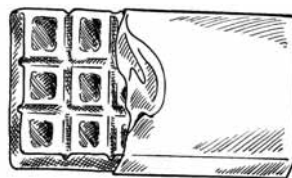
ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)

puuhaarukka

Ota esille raaka-aineet.

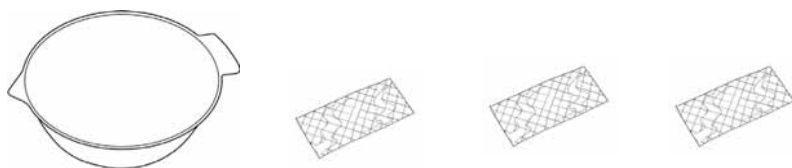


sokeria

100 grammaa

3 liivatelehteä

1. Laita 3 liivatelehteä pehmenemään kulhoon kylmään veteen.



3. Mittaa kattilaan 2 desilitraa maitoa.



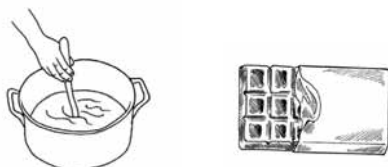
4. Mittaa kattilaan 2 ruokalusikkaa sokeria.



5. Kiehauta aineet koko ajan sekoittaen.



6. Paloittele 100 grammaa valkosuklaata kuumaan kermaseokseen koko ajan sekoittaen.



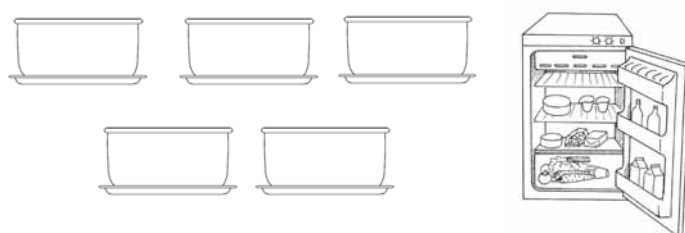
7. Mittaa kattilaan 1 teelusikka vanilliinisokeria.



8. Purista liivatelehdet kermaseokseen. Sekoita tasaiseksi.



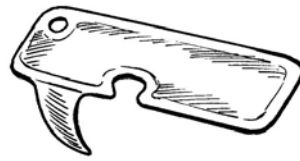
9. Annostele valkosuklaavanukas 4 jälkiruoka-astiaan ja anna hyytyä



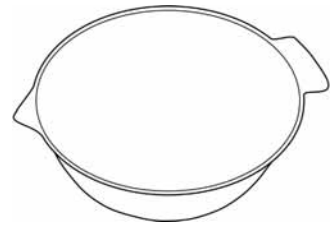
## Hedelmäsalaatti



Ota esille työvälineet.



tölkkinavaaja

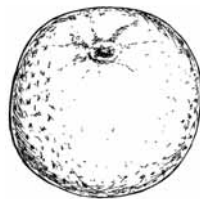


desilitra (dl)

Ota esille raaka-aineet.



1 omena



1 appelsiini



1 banaani



4 persikanpuolikasta

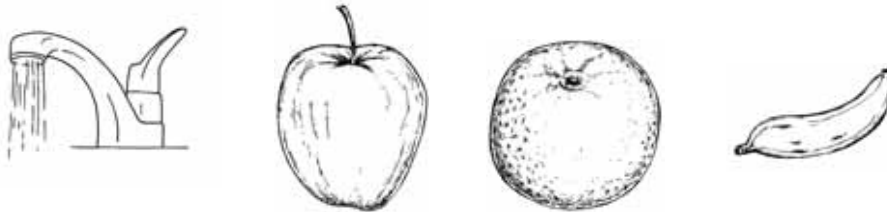


3 ananasrengasta

Jälkiruuat



1. Huuhtele ja kuori 1 omena, 1 appelsiini ja 1 banaani.



vaa ananas- ja persikkätölkit ja laita valumaan siivilään.



3. Paloittele kaikki hedelmät ja laita ne kulhoon.



4. Lisää kulhoon 2 desilitraa säilykkeiden lientä.



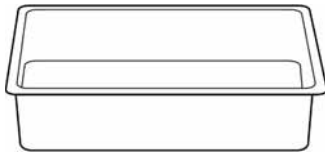
5. Sekoita kaikki aineet.



## Kookosbanaanit



Ota esille työvälineet.



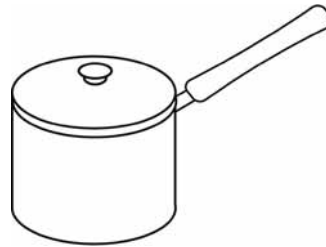
uunivuoka



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



Ota esille raaka-aineet.



4 banaania



$\frac{1}{2}$  desilitraa juoksevaa  
margariinia



$\frac{1}{2}$  desilitraa



1 desilitra

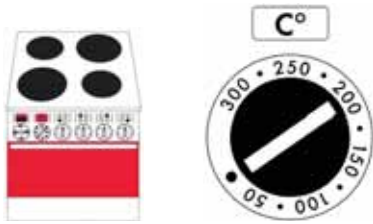


$\frac{1}{2}$  desilitraa  
fariinisokeria



inkivääriä

1. Laita uuniin lämpö 250 astetta.



2. Mittaa kattilaan ½ desilitraa juoksevaa margariinia.



3. Lisää kattilaan ½ desilitraa kookoshiutaleita.



4. Lisää kattilaan 1 desilitra kaurahiutaleita.



5. Lisää kattilaan  $\frac{1}{2}$  desilitraa fariinisokeria.



6. Lisää kattilaan  $\frac{1}{2}$  teelusikkaa inkivääriä.



7. Lisää kattilaan 1 teelusikka kanelia. Sekoita.



8. Kiehauta seos. Sekoita puuhaarukalla.



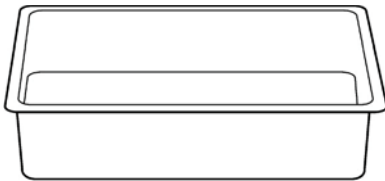
9. V



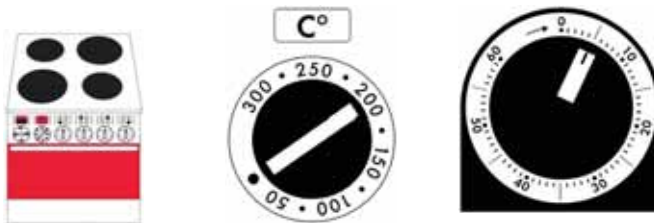
10. Kuori ja halkaise 4 banaania pituussuunnassa.



11. Kaada kookoskauraseos banaanien päälle.



12. Kypsennä uunin keskiosassa 250 asteen lämmössä noin 5 minuuttia.



13. Tarjoile banaanit jäätelön kanssa.

