

Joulu 2016

Pirkanmaan Osuuskauppa  
tarjoaa joulun parhaat

# Reseptit

Ota mukaan,  
Ole hyvä!



FOODIE.FI



PIRKANMAA





# JOULU MAISTUU PARHAIMMALTA ITSE TEHTYNÄ

*Maukasta joulua!*

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Piparitaikina .....                   | 5  |
| Graavilohi .....                      | 7  |
| Punajuuririsotto .....                | 9  |
| Briejuustojoulutortut .....           | 11 |
| Smetanasilli .....                    | 13 |
| Vuohenjuusto-porkkanalaatikko .....   | 15 |
| Lanttulaatikko .....                  | 17 |
| Imelletty perunalaatikko .....        | 19 |
| Kinkun ja kalkkunan paisto-ohje ..... | 21 |
| Viinirypälehillo .....                | 23 |
| Välipäivien pasta .....               | 25 |



Ilman tullen  
maistuvat itse-  
leivotut piparit  
ja kuuma glögi.



# PERINTEINEN PIPARITAIKINA

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 1 ½ dl | siirappia             |
| 1 ½ dl | maitoa                |
| 2 ½ dl | sokeria               |
| 1 rkl  | soodaa                |
| 100 g  | voita tai margariinia |
| 1 tl   | jauhettua neilikkaa   |
| 1 tl   | jauhettua kanelia     |
| 8 dl   | vehnäjauhoja          |

Kiehauta siirappi, maito ja sokeri. Ota kattila liedeltä, lisää sooda, voi ja mausteet. Anna jäähtyä.

Sekoita jauhot jäähtyneeseen seokseen. Taikina saa jäädä pehmeäksi, koska se kovettuu ja turpoaa vielä kylmässä. Kääri taikina kelmuun ja anna levätä vähintään muutama tunti tai mieluiten seuraavaan päivään. Voit myös valmistaa taikinan hyvissä ajoin etukäteen ja pakastaa taikinan.

Kuumenna uuni 200-asteiseksi. Kauli taikina ohueksi ja ota levystä muotilla piparkakkuja. Lado piparit leivinpaperille uunipellille. Paista 6-7 minuuttia. Anna jäähtyä ennen kuin irrotat piparit.

*Vinkki! Murustele piparien päälle sinihomejuustoa ennen paistamista.*

Pikkujoulu-  
herkku!



# GRAAVILOHI

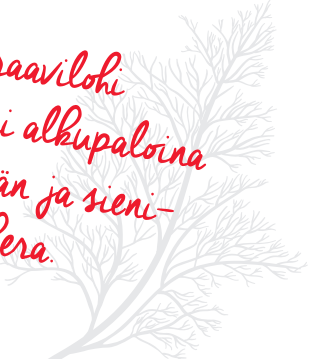
|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 2     | lohifileetä             |
| 4 rkl | merisuolaa              |
| 2 tl  | sokeria                 |
| 1 rkl | valkopippuria           |
| 5     | kokonaista tillin oksaa |

Jos kala on kokonainen, fileoi kala. Nypi fileistä ruodot irti ja poista mahdolliset evät ja vatsakalvot.

Hiero kalan pintaan suola ja sokeri (suolan määrä on noin 2 rkl/1 kg kalaa). Mausta halutessasi varovasti valkopippurilla ja tillillä.

Laita fileet nahkapuoli ulospäin päällekkäin ja laita fileet tiukkaan pakettiin joko muovipussiin, voipaperiin tai muovikeltuun. Laita kalapaketti jääkaappiin 1–2 vuorokauden ajaksi valmistumaan, kääntele kaloja muutaman kerran, jotta suola leviää fileisiin tasaisesti.

*Tarjoile graavilohi  
joulupöydässä tai alkupaloina  
saaristolaisleivän ja sienisalaatin kera.*







# PUNAJUURIRISOTTO

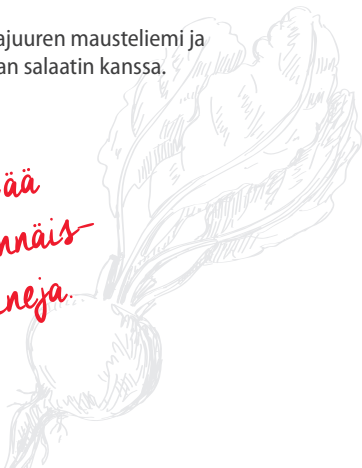
neljälle

|        |                                       |
|--------|---------------------------------------|
| 4 rkl  | oliiviöljyä                           |
| 1      | sipuli                                |
| 2 dl   | risottoriisiä                         |
| 1      | kasvisliemikuutio                     |
| 4 dl   | vettä                                 |
| 2 ½ dl | tuorejuustoa                          |
| 2 dl   | punajuurta mausteliemessä kuutioituna |
| 2 rkl  | punajuuren maustelientä               |
| 1 tl   | rouhittua mustapippuria               |
| 1 tl   | suolaa                                |

Kuullota sipulikuutiot oliiviöljyssä paistokasarissa. Lisää riisi ja kasvisliemikuutio ja jatka kuullottamista muutaman minuutin ajan. Lisää vesi vähitellen aina välillä sekoittaen. Keitä yhteensä noin 15 minuuttia.

Lisää tuorejuusto, punajuuret, punajuuren mausteliemi ja mausteet. Kuumenna. Nauti raikkaan salaatin kanssa.

*Punajuuri sisältää  
monipuolisesti kivennäis-  
aineita ja vitamiineja.*





Kokeile  
torttuihin  
täyteläistä  
briejuustoa.

# BRIEJUUSTO- JOULUTORTUT

noin 30 kpl

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 2 ½ dl | kuohukermaa         |
| 6 ½ dl | vehnäjauhoja        |
| 1 tl   | leivinjauhetta      |
| 250 g  | voita               |
|        | aprikoosimarmeladia |
|        | briejuustoa         |
|        | kananmuna voiteluun |

Vatkaa kerma vaahdoksi. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe. Sekoita jauhoseos pehmeään voihiin. Lisää lopuksi kermavaahto, mutta älä sekoita liikaa, jotta taikina ei sitkistyisi.

Muotoile taikina suorakaiteeksi, kääri kelmuun ja anna kovettua jääkaapissa noin tunti. Kauli taikina ohueksi levyksi ja ota siitä taikinapyörällä tai nelikulmaisella muotilla pohjat. Jaa pohjille aprikoosimarmeladi ja briejuustopalaset.

Voitele tortut kananmunalla ja paista niitä 200 asteessa, uunin yläosassa noin 8 minuuttia. Sirottele torttujen pinnalle tomosokeria siivilän läpi ennen tarjoilua.







# SMETANASILLI

neljälle

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 180 g | matjessillifileetä |
| 1     | punasipuli         |
| 1 prk | smetanaa           |
| 1 rkl | sitruunamehua      |
| 1 rkl | lohenmätää         |
| 1 dl  | tilliä             |

Paloittele sillit annospaloiksi. Kuori ja leikkaa punasipuli renkaiksi. Nosta silli tarjoiluastiaan ja asettele punasipulirenkaat päälle. Sekoita smetana ja sitruunamehu keskenään. Levitä smetana astiaan niin, että sillit peittyvät. Koristele smetanan pinta lohenmädillä ja tillillä.

*Vinkki!*  
*Tämän joulupöydän*  
*klassikon voit myös koota*  
*annoksina suoraan lautaselle.*



Pidätkö  
vuohenjuustosta?  
Rakastut tähän  
reseptiin!



# PORKKANA- VUOHENJUUSTO- LAATIKKO

neljälle

|        |  |
|--------|--|
| 1 ½ dl | rikottuja ohrasuurimoita               |
| 2 dl   | vettä                                  |
| 6 dl   | maitoa                                 |
| 1 kg   | porkkanoita keitettynä ja soseutettuna |
| 3 rkl  | siirappia                              |
|        | suolaa ja valkopipuria maun mukaan     |
|        | riipaus kanelia                        |
| 200 g  | vuohenjuustoa                          |
| 2      | kananmunaa                             |
|        | voita vuoan voiteluun                  |
|        | korppujauhoja                          |



Keitä ohrasuurimoita kunnes vesi on imeytynyt. Lisää maito ja kiehauta. Hauduta 30 minuuttia. Anna jäähtyä noin 10 minuuttia.

Lisää kattilaan porkkanasose, siirappi ja mausteet. Sekoita. Lisää vuohenjuusto raasteena tai pieninä paloina. Lisää munat jäähtyneeseen massa.

Kaada massa voideltuun uunivuokaan. Ripottele pinnalle korppujauhot ja koristele painelemalla lusikalla poimuja pintaan. Paista 175-asteisessa uunissa 45–60 minuuttia.

Tämä  
perinneherkku saa  
jouluisen makunsa  
siirapista ja  
inkivääristä.





# LANTTULAATIKKO

1-2 laatikkoa

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| 1,5 kg  | lanttua                 |
| 1 dl    | keitinlientä            |
| 2 dl    | kuohukermaa             |
| 1 dl    | korppujauhoja           |
| 2       | kananmunaa              |
| 1 dl    | tummaa siirappia        |
| ½ tl    | jauhettua inkivääriä    |
| riipaus | rouhittua valkopippuria |
| 5 dl    | vettä                   |
| 1 tl    | suolaa                  |

Pinnalle:

3 rkl korppujauhoja

Kuori ja paloittele lantut. Keitä kypsäksi suolalla maustetussa vedessä. Säästä keitinvesi. Soseuta lantut.

Sekoita 1 dl keitinvettä, kerma ja korppujauhot keskenään. Anna turvota 5 minuuttia. Lisää seos lanttusoseeseen. Sekoita mukaan kananmunat, siirappi ja mausteet. Kaada tasaiseksi sekoitettu seos voideltuun uunivuokaan (n. 2 l). Kuvioi pinta lusikalla painellen ja ripottele korppujauhot päälle. Kypsennä 175-asteisen uunin alatasolla noin 2 tuntia.

*Voit ostaa lantun kätevästi  
myös valmiina soseena.*



# IMELLETTY PERUNALAATIKKO

1-2 laatikkoa

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 2 kg  | jauhoisia perunoita |
| 1 dl  | vehnäjauhoja        |
| 6 dl  | maitoa              |
| 1 rkl | siirappia           |
| 2 rkl | voita               |
| 1 tl  | suolaa              |

Keitä pestyt perunat kuorineen kypsiksi. Kuori perunat kuumina ja soseuta heti. Lisää vehnäjauhot ja sekoita huolella. Peitä perunaseos pyyheliinalla ja jätä huoneenlämpöön imeltymään yön yli.

Lisää peruna-vehnäjauhoseokseen maito, siirappi, suola sekä rasva pieninä nokareina. Kaada seos huolellisesti voideltuun isoon uunivuokaan tai kahteen pienempään. Täytä vuoat vain puoleen väliin, koska laatikko kuohuu kypsennyksen aikana. Kypsennä laatikkoa 175 asteessa noin 2 tuntia.

*Vinkki! Survo perunat kuorimisen jälkeen survimella tai kevyesti vatkaamalla. Älä sekoita sauva-sekoittimella. Perunasta tulee silloin liisterimäistä.*

**Perinteinen  
sinappikuorrutus:**

Voitele kinkun pinta  
sinapilla, ripottele päälle  
korppujauhoja. Painele  
lopuksi kokonaisia  
neilikoita pinnalle.





# KINKUN PAISTO-OHJE

Pakastettu kinkku:

Jos kinkku on pakastettu, sulata se hyvissä ajoin jääkaapissa. Nosta kinkku hetkeksi huoneenlämpöön ennen paistoa niin, että sisälämpö näyttää noin 10 astetta. Paistopussi pitää kinkun mehukkaana ja paistolämpömittari näyttää kinkun oikean sisälämpötilan. Paista kinkku miedossa 100–120 asteen lämpötilassa, kunnes sisälämpötila on noin 75 astetta.

Tuore kinkku:

Pidä kinkku huoneenlämmössä ennen paistoa, kunnes sen sisälämpötila on 10 astetta. Pane kinkku paistopussiin ja työnnä paistolämpömittari lihan paksuimpaan kohtaan. Paista 100–120 asteen lämpötilassa, kunnes sisälämpötila on noin 75 astetta.

## KALKKUNAN PAISTO-OHJE

Noin 5 kg kalkkuna, varaa kypsymisaikaa 40–50 min kiloa kohden

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 1      | sitruunan mehu ja kuori |
| 2–3 tl | suolaa                  |
| ½ tl   | rouhittua mustapippuria |
| 100 g  | voisulaa                |

Kuivaa lintu ja hiero sisältä ja päältä mausteilla ja sitruunan mehulla ja raastetulla kuorella. Sido kalkkunan reidet ja aseta rutilälle uunipannun päälle kyljelleen. Voitele voisulalla ja paista 175 asteessa puoli tuntia. Käännä toiselle kyljelle, voitele ja jatka kypsennystä puoli tuntia. Käännä rinta ylöspäin, voitele ja jatka kypsennystä. Suojaa lintu kypsymisen loppupuolella foliolla.

*Vinkki! Paistosta  
syntyneestä liimestä voit  
valmistaa kastikkeen.*

Sopii hyvin  
juustojen seuraksi.  
Anna vaikka  
lahjaksi.



# VIINIRYPÄLEHILLO

neljä purkkia

|      |                      |
|------|----------------------|
| 5 dl | viinirypäleitä       |
| 4 dl | mustaherukkamehua    |
| 4 dl | ruokosokeria         |
| 1    | kanelitanko          |
| ½ tl | jauhettua inkivääriä |
| ½ tl | kardemummaa          |
| 3    | kokonaista neilikkaa |

Yhdistä sokeri ja mehu sekä mausteet. Keitä kattilassa niin kauan että puolet nesteestä on haihtunut. Kaada puolitettujen rypäleiden päälle ja anna jäähtyä.





# VÄLIPÄIVIEN PASTA

neljälle

|       |  |
|-------|--|
| 400 g | spagettia  |
| 120 g | ylijäänyttä joulukinkkua revittynä   |
| ½ dl  | kermaa   |
| 50 g  | juustoraastetta, mielellään parmesaania  |
| 4     | kananmunankeltuaista   |
| 2 tl  | suolaa tai oman maun mukaan  |
|       | voita paistamiseen   |
|       | lisäksi tarjoiluun rouhittua mustapippuria,<br>parmesanjuustoa ja tuoretta basilikaa |

Keitä spagetti pakkauksen ohjeen mukaan. Revi joulukinkku pieniksi paloiksi ja paista palat rapeiksi pannulla. Sekoita muut aineet keskenään isossa kulhossa. Lisää kinkun palat ja kuuma spagetti. Sekoita huolella. Rouhi sekaan mustapippuria. Annos-tele pasta lautasille ja raasta päälle parmesanjuustoa. Koristele basilikan lehdellä.

*Joulun pyhistä ylijäänyt  
kinkku tai kalkkuna sopii  
erinomaisesti pastaan!*





Hyvää  
tulee!

PIRKKANMÄÄ

# Hei,

ja kiitos siitä, että olet selannut reseptivihkomme tänne viimeisille sivuille saakka. Vuosi sitten julkaisimme ensimmäiset omat reseptimme, jonka jälkeen vihkoja on julkaistu jokaisena vuodenaikana.

Kuten ensimmäisessä vihkossa, tässäkin keskitymme suomalaisista juhlista tärkeimpään. Jouluna juhlapöytä katetaan täyteen herkuja, joita arjen ruokalistalle ei yleensä kuulu. Klassikot, kuten laatikkoreseptit ja kinkunpaisto-ohjeet ovat tietenkin vihkossa mukana, mutta lisäksi herkkusuille tarjotaan muutama uusi vinkki joulupöytään istuvien läheisten hurmaamiseksi.

Mutta vaikka joulun makumatka poikkeaa arkisesta reseptiikasta, löytyvät taustalta samat kulmakivet kuin ”normipäivänkin” aterioista; laadukkaat raaka-aineet ja selkeät ohjeet takaavat onnistumisen ja herkullisen makuelämyksen kerta toisensa jälkeen. Raaka-aineet löydät joulunakin omasta kaupastasi ja reseptiikka onkin jo käsissäsi.

*Rauhallista ja herkullista joulua!*

Terveisin,  
**Harri Harjula**  
ruoan kehityspäällikkö  
Pirkanmaan Osuuskauppa





FOODIE.FI

PIRKANMAA

Laajat valikoimamme  
löydät myös Foodiesta!

Oispa  
joulu, että  
sais yölläkin  
syödä.