

JOULUTORTUT

Voitaikina:

150 g voita

150 g hienoja vehnä jauhoja

1 dl vettä

Suolainen voi pestään usealla kylmällä vedellä kulhossa puukauhalla painellen. Vesi valutetaan pois. Sen jälkeen voi kaulitaan kostean pergamenttipaperin välissä 1/2 cm:n vahvuisiksi levyksi. Hienot vehnä jauhot seulotaan ja kylmä vesi lisätään joukkoon sormenpäillä nopeasti sekoittaen. Taikinaa ei alusteta. Taikina kaulitaan neliskulmaiseksi levyksi jauhotetulla työpöydällä kylmässä paikassa. Voilevy asetetaan kaulitun taikinalevyn toiselle puoliskolle ja toinen puolisko käännetään taikinan päälle. Taikinan reunat painellaan vastakkain. Sen jälkeen se kaulitaan edestakaisin suorakaiteen muotoiseksi levyksi. Se käännetään kolmin kerroin, kierretään 1/4 kierrosta vasemmalle ja kaaviloidaan. Näin jatketaan 4-6 eri kertaa. Mikäli voitaikina pehmenee, annetaan sen kovettua kylmässä.

Täyte:

1/4 kg luumuja

1/2 l vettä

2-3 rkl sokeria

omenasosetta

Kuivat luumut huuhdotaan ja liotetaan yö kylmässä vedessä. Ne pannaan likovedessään tulelle ja keitetään pehmeiksi hiljaisella tulella. Kivet poistetaan ja luumut hienonnetaan leikkuuveitsellä puhtaalla puulaudalla. Makeus tarkistetaan. Omenasose lisätään. Valmis taikina kaulitaan n. 1/2 cm:n paksuiseksi levyksi. Siitä otetaan pyöreitä kakkuja taikinapyörällä. Keskustaan asetetaan nokare töytettä. Sisäreuna sivellään kylmällä vedellä ja osat painetaan vastakkain. Tortut paistetaan kuumassa uuninlämmössä.

KARJALAN PAISTI

250 g sianlihaa

500 g vasikan- t. lampaanlihaa

500 g naudanlihaa

vettä

suolaa

sipulia

4-5 maustepippuria

Lihat luineen puhdistetaan ja paloitetellaan sopivan suuruisiksi palasiksi. Ne pannaan rautapataan ja kiehuva vettä kaadetaan päälle niin paljon, että ne tuskin peittyvät. Mausteet lisätään.

Kypsennetään 5-6 tyuntia kannen alla hauduttamalla uunissa, paperissa tai heinälaatikossa (kahdessa jälkimmäisessä tapauksessa on paisti aluksi kypsennettävä uunissa n. 1 tunnin ajan).

Tarjotaan sinänsä liemineen. Karjalan paistiannos riittää noin 10 henkilölle.