

JOULUSAHTI

Maltaat (20 kg ohria, 2 kg ruismaltaita) sekoitetaan muuripadassa n. 20 l lämmintä vettä ja annetaan hautua n. 45 min. peitettynä.

Lisätään maskeihin 30-45 min. välein hyvin sekoitetaan 5 l 70-, 80-, 90- ja 100-asteista vettä.

Mäski lämmitetään hiljaisella tulella, kunnes pintaan kohoaa valkoinen vaahto, jota ei voimakkaastikaan sekoittaen saada häviämään, lisäksi maskin väri muuttuu punertavaksi.

Kuurna kuunostetaan laittamalla sen pohjalle puupalikoita ja niiden päälle poikittain rukiinolkia ja katajanoksia.

Mäski kauhotaan padasta kuurnaen olkien päälle ja valuva vierre kaadetaan takaisin kuurnaen maskin päälle kunnes vierre muuttuu kirkkaaksi.

Kirkasta vierrettä juoksetetaan haluttu määrä (50 l.) lisäämällä varovasti kiehuva vettä kuurnaen maskin päälle.

Vierteestä otetaan heti alussa erilliseen astiaan n. 2-5 l vierrettä, jäädytetään se n. 30-asteiseksi ja sekoitetaan siihen 50 g hiivaa. Tämä nk. esikäyte siirretään lämpimään vedottomaan paikkaan.

Vierteeseen lisätään humaloita (yksi kourallinen) ja se jäädytetään alle 20-asteiseksi, jolloin siihen voidaan sekoittaa esikäyte ja astia peitetään.

Kahden tai kolmen päivän päästä käyvä sahti siirretään tynnyriin tai muihin astioihin käymään pääkäymistään. Astiat siirretään vuorokauden kuluttua kellariin tai kylmiöön, jossa lopukäyminen saa jatkua 1-2 viikkoa. Sahti säilyy jopa kuukauden.



KINKKU

4-6 kg:n kinkku	Suolavesi:
4-6 rkl. suolaa	10l vettä
1-2 rkl sokeria	2 l karkeata suolaa
1 rkl salpietaria	

Sivelyyn: sinappia
Pinnalle: korppujauho-sokeriseosta
Koristeeksi: keit. omenoita, luumuja

Hankitaan ohutkamarainen 1 l:n kinkku. Se kaavitaan veitsellä puhtaaksi. Pintaan hierotaan suola-sokeri-salpietariseos. Kinkku saa seistä seuraavaan päivään.

Suolavesi keitetään, pinnalle muodostuva vaahto kuoritaan pois ja suolavesi jäädytetään. Kinkku saa olla suolavedessä kylmässä paikassa 2-3 viikkoa. Käännellään silloin tällöin.

Keittäminen suoritetaan isossa kannellisessa keittoastiassa. Pohjalle pannaan kahdenkertainen pergamenttipaperi tai lautanen pohjaanpalamisen estämiseksi. Suolattu ja huuhdottu kinkku pannaan tulelle kylmään veteen. Vettä tulee olla kinkun korkeudelta. Keitetään hiljaisella tulella 3-5 tuntia, kunnes liha varvulla koetellen tuntuu pehmeältä.

Kinkku jäädytetään, kamara poistetaan ja pinta sivellään sinapilla sekä ripotellaan päälle korppujauho-sokeriseosta. Kinkku ruskistetaan hyvässä uuninlämmössä.



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 kiehuvaa 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.

LANTTULAATIKKO

2 l paloiteltuja lanttuja
kiehuvaa vettä
suolaa
1/2 dl korppujauhoja
1/2 dl kermaa
suolaa ja sokeria
hiukan hienonn. muskottia
1-2 munaa

Vuokaan: voita tai margariinia
Pinnalle: korppujauhoja
jokunen voinokare

Lantut pestään yksitellen juurisutilla. Ne kuoritaan paksusti ja paloitellaan. Lanttupalaset pannaan tulelle kiehuvaan, suolalla maustettuun veteen. Ne keitetään pehmeiksi kannen alla tasaisella tulella. Keitinvesi valutetaan pois ja lanttupalaset hienonnetaan lihamyllyssä. Kermassa turvotetut korppujauhot, mausteet ja vatkattu mun alisätään. Sekoitetaan hyvin puukauhalla.

Seos kaadetaan voideltuun tuelnkestävään vuokaan. Pinta tasoitetaan ja koristellaan lusikalla. Pinnalle ripotellaan korppujauhoja ja jokunen voinokare. Paistetaan hyvässä uuninlämmössä 1/2-1 t. Tarjotaan liharuokien lisänä.



SEKAMETELISOPPA

150-250 g sekahedelmiä
2l vettä
1 dl sokeria
kanelipala

2 rkl. perunajauhoja
1/2 dl kylmää vettä
hiukan marja- t. sitruunan puserrettua mehua

Sekahedelmät huudotaan huolellisesti. Ne liotetaan yö kylmässä sokerilla maustetussa vedessä ja pannaan tulelle likovedessään. Kanelipala lisätään. Sekahedelmiä keitetään varovasti kunnes ovat kypsiä. Ne nostetaan reikäkauhalla liemimaljan pohjalle.

Perunajauhoihin sekoitetaan 1/2 dl kylmää vettä ja suurus lisätään vähitellen kiehuvaan liemeen. Keitto kiehautetaan ja maku tarkistetaan. Sen makua parannetaan marja- tai sitruunan mehulla.

Tarjotaan kylmänä.



LIPEÄKALAN VALMISTUS

Kuiva kala paloitellaan 15-20 cm:n pituisiin palasiin lihakirveellä puupölkkyllä. Palaset nujitaan huolellisesti puunuijalla, minkä jälkeen ne pannaan kylmään veteen viikoksi. Vettä on välillä vaihdettava. Nahan voi poistaa liotuksen aikana tai jälkeen veitsellä tai hohtimilla.

Tuhkalipeä:

2-3 kg kuivattua kalaa (turskaa, haukea)

3-4 l seulottua koivutuhkaa

n. 1/4 l kalkkia (sammutettua)

10-15 l vettä

Seulotti koivutuhka sidotaan karkeaan tiiviiseen kangaspussiin. Muuripadan pohjalle pannaan n. 10-15 l vettä, johon lisätään kalkki ja tuhkapussi. Keitetään vahvaksi lipeäksi (n. 1/2 tuntia). Jäähdytetään ja aadetaan kylmänä kalapaloille. Päälle pannaan paino, esim. vanha kasarin kansi. Saa seistä n. 3-5 vrk. Kalapalasia on hyvä liikutella silloin tällöin, jotta ne lipeytyisivät tasaisesti. Kun kalapalat ovat kylliksi paisuneet, nostetaan ne puhtaaseen kylmään veteen. Sitä muutetaan päivittäin n. viikon ajan, jonka jälkeen kala on valmista. Tuhkalipeässä valmistus sopii maalaisoloissa parhaiten.

RIISIPUURO

1-2 rkl voita t. margariinia

1/2 l kiehuva vettä

3 dl = 2 kkp riisisuurimoita

1 1/2 l kiehuva maitoa

suolaa

Riisisuurimat huuhdotaan kylmässä, kuumassa ja kylmässä vedessä. Valitaan paksupohjainen keittoastia, jonka pohjalla sulatetaan voi. Kiehuva vesi ja huuhdotut suurimat lisätään. Suurimoita keitetään hiljaisella tulella. Vesimäärän vähetessä lisätään kiehuva maito pienin erin. Puuro jälkikypsennetään liedon reunalla silloin tällöin puukauhalla sekoittaen. Kypsymisaika 1-1 1/2 tuntia. Juuri ennen tarjoamista maustetaan puuro suolalla.

Riisipuuro tarjotaan maidon, sokerin ja kanelin tai mehukastikkeen kera.

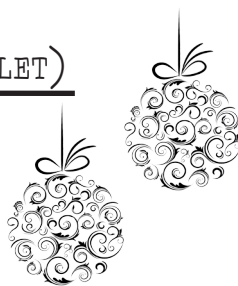
PEPPARKAKA MED PEPPAR (RECEPT FRÅN 30-TALET)

2 teskedar kardemumma
4 matskedar kanel
1 teskedar svartpeppar
400 gram vetemjöl
120 gram socker (original farinsocker)
2 matskedar bakpulver (original 1 matsked bikarbonat)
200 g margarin (original smör)
1 dl ljus sirap
1 dl vatten

Gör så här:

Tärna margarinet och blanda väl med sockret, rör sedan ner sirapen och blanda väl. Rör ner resten av ingredienserna fort och knåda/mosa väl i någon minut. Låt vila i 10-15 minuter, kavla ut på mjölad bänk och stansa ut med pepparkaksformar eller glas. Grädda i 175 grader i 5-10 minuter tills de blir ljusbruna.

Original skulle de kavlas ut till ca 3-5 mm tjocka och gräddas tills de fått fin brun färg.



ROSOLLI

Ainekset (6 annosta)
4 kpl punajuurta
2 kpl porkkanaa
2 kpl perunaa
1 kpl sipulia
1 kpl omenaa
1 kpl maustekurkkuja

Rosollin kastike
1 dl kuohukermaa
1/2 tl väkiviinaetikkaa
1/4 tl suolaa
1/4 tl sokeria

Pese punajuuret, porkkanat ja perunat. Keitä juurekset kuorineen kypsiksi. Kuori juurekset ja leikkaa kuutioiksi. Hienonna sipuli. Kuutioi omena ja kurkku. Valmista rosollin kastike. Vaahdota kerma. Sekoita joukkoon etikka, suola ja sokeri sekä halutessasi 1 tl punajuurten keitinlientä. Tarkista maku.

Perinteinen
3 kpl perunaa
1 kpl sipulia
200g silliä

Kuori, keitä ja kuutioi peruna. Pilko sipuli ja silli. Sekoita.

1/2 tl etikkaa
1/4 tl suolaa
1/4 tl sokeria

Sekoita ja levitä.

