Maitokeitot, vellit ja puurot ja marja- ja hedelmäkeitot

Pula-ajan reseptit

16.3.2019

aamunaarteen.net

Aamu Mellin

|  |  |
| --- | --- |
| Munavelli | |
| 2 litraa | maitoa |
| 1 rkl | vehnäjauhoja |
| 3 | munankeltuaista |
| ½ rkl | suolaa |
| 3 | munanvalkuaista |
| 4 rkl | sokeria |
| Kiehuvaan maitoon vispilöidään maitotilkkaan sekoitetut jauhot ja seoksen annetaan kiehua noin 10 minuuttia koko ja sekoittaen. Vähään maitoon sekoitetut munankeltuaiset lisätään vispilöiden, minkä jälkeen velli saa jatkuvasti vispilöiden poreilla liedellä mutta ei kiehua. Kun se on jonkin verran saonnut, se maustetaan suolalla ja kaadetaan keittomaljaan.  Munanvalkuaiset vatkataan kovaksi vaahdoksi, sokeri sekoitetaan joukkoon ja siitä pannaan lusikalla velliin pieniä kokkareita.  munavelli.jpg  Kuva munavelli | |

|  |  |
| --- | --- |
| Riisireunus | |
| 3 dl | riisisuurimoita |
|  | vettä, suolaa |
| 4 rkl | sulatettua margariinia tai voita |
| 1 | muna |
| VUOKAAN: |  |
|  | margariinia tai voita |
|  | korppujauhoja |
| Hyvin huuhdotut riisisuurimot keitetään paljossa vedessä suolalla maustetussa vedessä pehmeiksi ja kaadetaan siivilään valumaan. Suurimoihin lisätään sulatettu rasva ja vatkattu muna, seos pannaan hyvin voideltuun ja korppujauhoilla reunusvuokaan ja kypsennetään uunissa.  Riisireunus kaadetaan vadille ja keskus täytetään paistetuilla sienillä, keitetyillä kasviksilla tms  riisireunus.jpg | |

|  |  |
| --- | --- |
| Pitkäpiimä | |
| 3 litraa | maitoa |
| 1 dl | pohjapiimää (aluspiimä eli maidon hapattamiseen käytettävä piimä, pohjapiimä, piimänsiemen) |
| Lasikehlojen pohjalle voidellaan pitkäpiimän juurta ja siihen kaadetaan vastalypsettyä maitoa. Kehlot asetetaan lämpimään paikkaan happanemaan. Vuorokauden kuluttua on pitkäpiimä valmista ja se asetetaan jäille kylmenemään ennen tarjoamista.  LISÄKKEET: Talkkunat, inkivääri, sokeri, hienonnettu hapanleipä | |

|  |  |
| --- | --- |
| Olutjuusto | |
| 1 litraa | kaljaa |
| 2 litraa | maitoa |
| ½ tl | suolaa |
| ½ litraa maitoa kiehautetaan kattilassa ja siihen pannaan kylmä kalja, joka saa kiehahtaa ja maustetaan. Toisessa kattilassa keitetään samaan aikaan loput maidosta, ja kun molemmat kiehuvat, yhdistetään ne. Syödään kuumana.  LISÄKKEET: paahdettu leipä, juusto- ym. voileipä  olutjuusto.jpeg  Kuva olutjuusto | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kaljakeitto | |
| 1 ½ litraa | kaljaa |
| 7 dl | maitoa |
|  | inkiväärin palanen |
| 1 rkl | hienonnettuja pomeranssinkuoria |
| 1 dl (100g) | sokeria tai siirappia |
| 4 rkl (50 g) | vehnäjauhoja |
| Kalja ja maito kiehautetaan erikseen. Kaljaan pannaan kiehumaan hienonnetut pomeranssinkuoret, inkivääri ja sokeri tai siirappi. Kiehuvaan maitoon kaadetaan kylmään maitotilkkaan sekoitetut vehnäjauhot, ja keitto saa kiehua noin 10 minuuttia. Sitten vatkataan siihen kiehuva kalja. Tarjotaan kuumana.  LISÄKKEET: Paistetut leipäkuutiot tai juustokuutiot.  pomeranssinkuoria.jpg  Kuva pomeranssinkuoria | |

|  |  |
| --- | --- |
| Laskiaisvelli | |
| 2 ½ litraa | maitoa |
| 100 g | mantelia |
| 100 g | sokeria |
| Maito kiehautetaan ja siihen pannaan sokeri sekä kuoritut ja hienonnetut mantelit. Keitto saa kiehua 10 minuuttia. Tarjotaan kuumana.  LISÄKKEET: laskiaispyörykät | |

|  |  |
| --- | --- |
| Suklaakeitto | |
| 2 ½ litraa | maitoa |
| 80-100 g | sokeria |
| 2 rkl (30 g) | perunajauhoja |
| 3-4 rkl (30-40g) | kaakaojauhoja |
| Maito kiehautetaan. Kaakao sekoitetaan kuiviltaan sokeriin sekä tämä kylmään maitoon. Seos vatkataan keittoon, joka saa kiehahtaa. Kattila nostetaan tulelta, niin että kiehuminen lakkaa, ja keitto suurustetaan perunajauhoilla. Se saa kiehahtaa ja se tarjotaan kuumana.  LISÄKKEET: Mantelileivät, munavaahtokokkareet, vatkattu kerma ym  suklaakeitto.jpg  Kuva sukkaakeitto | |

|  |  |
| --- | --- |
| Lumipallomaito | |
| 3 litraa | maitoa |
| 6 | munaa |
| 100 g | hienoa sokeria |
| 1 rkl (15 g) | perunajauhoja |
|  | karvasmanteliöljyä |
| 1 tl | vehnäjauhoja |
| 1 tl | hienonnettua kanelia |
| Munanvalkuaiset vatkataan kovaksi vaahdoksi ja siihen lisätään hieno sokeri vähitellen ja sitä vatkataan, kunnes se tulee kiiltäväksi. Perunajauhot sekoitetaan **varovasti** joukkoon ja seos maustetaan karvasmanteliöljyllä. Maito kiehautetaan ja siihen pannaan munanvalkuaisseoksesta lusikalla pieniä palloja kiehumaan hiljalleen. Kun ne ovat tulleet kiinteiksi pinnalta, ne nostetaan reikäkauhalla pois. Munanruskuaiset, vehnäjauhot ja kaneli vatkataan ja lisätään maitoon ja vatkataan ja vatkataan tulella, kunnes keitto sakenee. Valkuaispallot pannaan keittoon ja keitto tarjotaan kuumana.  manteliuute.jpg  Kuva manteliuute | |

|  |  |
| --- | --- |
| Muna- eli ripsuvelli | |
| 2-3 | munaa |
| 1 tl | sokeria |
| ¼ tl | suolaa |
| 2 rkl (30 g) | vehnäjauhoja tai maissijauhoja |
| 1 rkl (30 g) | voisulaa |
| 2 litraa | maitoa |
|  | palanen kanelia |
| 1 rkl | sokeria |
| 1 tl | suolaa |
| Munat vatkataan ja sokeri, suola, vehnäjauhot sekä voisula lisätään. Maito kiehautetaan kanelipalan kera ja munaseosta sirotellaan vispilällä kiehuvaan maitoon. Kasari nostetaan hellan reunalle seisomaan noin 10 minuutiksi, jonka jälkeen se maustetaan ja tarjotaan.  maissijauho.jpg  Kuva maissijauho | |

|  |  |
| --- | --- |
| Vesivelli | |
| 3 litraa | vettä |
| 3 dl (150 g) | ruisjauhoja tai ruishiutaleita |
| 50 g | voita |
|  | suolaa |
| Vesi, johon on sekoitettu suola, kiehautetaan ja siihen vatkataan ruisjauhot, niin ettei muodostu kokkareita. Velli saa kiehua ainakin 1 tunnin, hiutaleista valmistettuna noin 10 minuuttia, voi lisätään ja velli tarjotaan mahdollisimman kuumana.  LISÄKKEET: vatkattu kerma, kerman sekainen maito ym  Ruishiutale.jpg  Kuva ruishiutale | |
| Saagovelli | |
| 3 litraa | maitoa |
| 2 dl (100 g) | saago- tai tapiokaryynejä |
| 1 rkl (15 g) | perunajauhoja |
| 50 g | voita |
|  | suolaa, sokeria, kanelia |
| Kiehuvaan maitoon pannaan huuhdotut saagoryynit, jotka saavat kiehua, kunnes ovat kirkkaita. Voi, kaneli, suola ja sokeri lisätään, ja keitto saa kiehahtaa. Munanruskuaiset vatkataan liemimaljassa ja velli kaadetaan vatkaten joukkoon. Tarjotaan kuumana.  saagoryyni.jpg  Kuva saagoryyni  tapiokaryyniit.jpg | |

|  |  |
| --- | --- |
| Suklaapuuro | |
| 2 ½ litraa | maitoa |
| 3 dl (165 g) | vehnäjauhoja tai 4 dl (320 g) maissi- tai perunajauhoja tai 3 ½ dl (240 g) mannaryynejä |
| 4 rkl (40 g) | kaakaojauhoja |
| 100 g | sokeria |
| Maito kiehautetaan ja siihen sekoitetaan kuumaan maitoon ja sokeriin sekoitetut kaakaojauhot ja kylmään maitoon sekoitettu suuruste sekä mausteet. Puuro saa kiehua 30 minuuttia **(peruna ja- maissijauhoja käytettäessä vain kiehahtaa)**, kaadetaan vadille ja tarjotaan kuumana **(jos on käytetty peruna- tai maissijauhoja**, tarjotaan kylmänä)  LISÄKKEET: maito  suklaapuuro.jpg  Kuva suklaapuuro | |

|  |  |
| --- | --- |
| Muna- eli samettipuuro | |
| 2 litraa | maitoa |
| 3 dl (165 g) | vehnäjauhoja |
| 2 rkl (15g) | hienonnettuja manteleita |
| 3 rkl (60 g) | voita |
| 1 | pala kanelia |
| 2 rkl (50 g) | sokeria |
| ½ rkl | suolaa |
| 2-3 | munankeltuaista |
| Maito kiehautetaan kaneli palasen ja kuorittujen, hienonnettujen mantelien kera. Voi ja jauhot kiehautetaan. Tähän lisätään kiehuva maitoa. Puuroa keitetään noin 20-30 minuuttia. Munankeltuaiset vatkataan sokerin kera ja sekoitetaan puuroon, joka sitten maustetaan suolalla. Tarjotaan lämpimänä joko maidon tai mehukastikkeen kera.    samettipuuro.jpg  Kuva samettipuuro | |
| Voipuuro | |
| 2 ½ litraa | maitoa |
| 250 g | voita tai margariinia |
| 3 ½ dl (200 g) | vehnäjauhoja |
|  | suolaa, sokeria |
| Voi sulatetaan kattilassa ja siihen pannaan vehnäjauhot. Kiehuva maito lisätään vähitellen vatkaten, ja puuro saa kiehua vielä 15 minuuttia; se maustetaan ja tarjotaan kuumana.  LISÄKKEET: maito, sokeri, hillot ym  voipuuro.jpg  Kuva voipuuro | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kirnupiimäpuuro | |
| 2 litraa | kirnupiimää |
| 2 ½ dl (180 g) | vehnäjauhoja |
| 1 dl (150 g) | siirappia |
| Kirnupiimä kiehautetaan koko ajan sitä vatkaten ja siihen sekoitetaan vehnäjauhot vähitellen. Puuro saa kiehua 20 minuuttia, sitä vatkataan koko ajan ja siirappi lisätään siihen. Tarjotaan kuumana.  LISÄKKEET: maito ja sokeri | |

|  |  |
| --- | --- |
| Ruishiutalepuuro eli koulupuuro | |
| 2 ½ litraa | vettä tai maitoa |
| 5 dl | ruishiutaleita |
| 50 g | voita |
|  | suolaa |
| Vesi tai maito kiehautetaan ja hiutaleet vatkataan vähitellen joukkoon. Puuro maustetaan ja voi sekoitetaan siihen juuri ennen tarjolle viemistä. Puuro tarvitseekypsyäkseen vain 10-15 minuuttia, koska hiutaleet aiemmin kypsytetty höyryssä.  LISÄKKEET: maito, voi | |

|  |  |
| --- | --- |
| Uudispuuro | |
| 2 ½ litraa | vettä |
| 5 dl | rouhittuja rukiita |
| 50 g | voita |
|  | suolaa |
| Valmistetaan kuten edelliset, mutta puuro tarvitsee kypsyäkseen noin 3 tuntia. LISÄKKEET: maito, vesi | |

|  |  |
| --- | --- |
| Uunissa paistettu riisiryynipuuro | |
| 1 ½- 2 dl (135 – 180 g) | riisiryynejä |
| 8 dl | maitoa |
| 2 rkl (60 g) | voita |
| ½ rkl (15 g) | suolaa |
| ½ rkl (10g) | sokeria |
| ½ tl | hienonnettua kanelia |
| Ryynit huuhdotaan monella lämpimällä vedellä ja pannaan voideltuun vuokaan, päälle kaadetaan kylmä maito, johon on sekoitettu mausteet. Laatikko pannaan uuniin tasaiseen uuninlämpöön –**ei liian kuumaan!** Saa olla uunissa noin 45 minuuttia (vajaan tunnin). Paistamisen aikana sopii asettaa voi pieninä paloina päälle.  LISÄKKEET: maito | |

|  |  |
| --- | --- |
| Seitsennahkapuuro | |
| 3 dl (270 g) | riisiryynejä |
| 2 litraa | maitoa |
| 2 rkl (60 g) | voita |
| ½ rkl (15 g) | suolaa |
| 2 rkl (40 g) | sokeria |
| 1 rkl | kanelia |
| Ryynit pestään ja keitetään maidossa pehmeiksi sekä maustetaan suolalla. Laatikko voidellaan kylmällä voilla, kerros puuroa asetetaan pohjalle, sokeria ja kanelia sekä pieniä voikokkareita ripotellaan päälle. Näin jatketaan kerroksittain, kunnes laatikko on täysi. Päällimmäiseksi ripotellaan kanelia ja sokeria. Laatikko kypsennetään uunissa vaaleanruskeaksi.  LISÄKKEET: maitoa  seitsennahkapuuro.jpg  Kuva seitsennahkapuuro | |

|  |  |
| --- | --- |
| Leipäpuuro | |
| 2 litraa | vettä |
| ½ litraa (400 g) | leivänkannikoita |
|  | kanelinpalanen, pomeranssinkuori |
| 2 dl | marjamehua |
| 1 ½ dl (120 g) | mannaryynejä |
|  | sokeria tai siirappia |
| 1 rkl (20 g) | perunajauhoja |
| Leivänkannikat, kanelinpalanen ja pomeranssinkuori pannaan tulelle kylmään veteen; ne saavat hiukan kiehua pehmeiksi, minkä jälkeen puserretaan siivilän läpi. Siivilöityyn liemeen hämmennetään marjamehu, mannaryynit sekä sokeria maun mukaan, ja puuro saa kiehua noin 20 minuuttia; sitä on koko aika hämmennettävä. Se suurustetaan kylmään vesitilkkaan sekoitetuilla perunajahoilla, kiehautetaan ja vatkataan sitten kylmäksi. Tarjotaan maidon kera.  leipäpuuro.jpg  Kuva Leipäpuuro | |

|  |  |
| --- | --- |
| Vatkattu omenapuuro | |
| 3 litraa | vettä |
| 200 g | kuivia omenia |
|  | hapanta marjamehua |
| 2 dl (160 g) | mannaryynejä |
| 1 ½ rkl (25 g) | perunajauhoja |
|  | sokeria |
| Omenat perataan, huuhdotaan ja pannaan yöksi likoamaan kylmään veteen. Omenat keitetään pehmeiksi samassa vedessä, johon myös mannaryynit lisätään. Puuroa keitettään niin kauan, että omenat menevät rikki ja ryynit pehmiävät. Puuro maustetaan, suurustetaan, jos se on tarpeellista, ja vatkataan kuohkeaksi.  LISÄKKEET: Maito  vatkattu-omenapuuro.jpg  Kuva 14 vatkattu omenapuuro | |
| Raparperipuuro | | |
| 2 litraa | vettä | |
| ¾ kg | raparperinvarsia | |
| 1 dl | marjamehua | |
| 100 g | sokeria | |
| 1 dl | perunajauhoja | |
| LISÄKKEET: | maito ja sokeri | |
| TÄHTEET: | puuron tähteet voidaan käyttää sellaisenaan tai jälkiruoaksi vatkatun kerman tai pannukakun kera. | |
| Raparperinvarret paloitellaan ja pannaan veteen kiehumaan pehmeiksi, puserretaan liemineen siivilän lävitse ja pannaan uudelleen tulelle. Puuroon pannaan marjamehua väriä antamaan sekä sokeri. Perunajauhot sekoitetaan kylmään veteen ja lisätään puuroon juuri ennen kuin se alkaa kiehua. Puuro saa kiehahtaa ja se kaadetaan sen jälkeen jäähtymään vadille. Tarjotaan kylmänä. Raparperipalaset voi myöskin jättää puuroon, mutta silloin täytyy raparperit kuoria.  Raparperipuuro.jpg  Kuva raparperipuuro | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Pihlajanmarjapuuro | |
| 2 litraa | vettä |
| ½ litraa | pihlajanmarjoja |
| 3 | omenaa |
| 100 g | sokeria |
| 3 dl (150 g) | ruisjauhoja |
| 2 rkl (30 g) | perunajauhoja |
| LISÄKKEET: | maito ja sokeri |
| TÄHTEET: | puuron tähteet voidaan käyttää sellaisenaan. Siivilöidyt marjat voidaan käyttää hedelmävoihin. |
| Pihlajanmarjat kiehautetaan ja siivilöidään. Sitten pannaan uuteen veteen kiehumaan marjat ja lohkoiksi leikatut omenat. Kun liemi on tarpeeksi maukasta, siivilöidään se ja pannaan uudelleen tulelle. Ruisjauhot ja sokeri sekoitetaan joukkoon, ja puuro saa kiehua 1 tunnin. Perunajauhot sekoitetaan kylmään veteen ja vatkataan puroon, joka saa kiehahtaa. Tarjotaan kylmänä.  pihlajanmarjapuuro.jpg  Kuva pihlajanmarjapuuro | |

|  |  |
| --- | --- |
| Tirri | |
| 3 litraa | tuoreita marjoja tai 2 litraa survottuja marjoja |
| 1 litra (700 g) | ruisjauhoja |
|  | sokeria |
| LISÄKKEET: | maito ja sokeri |
| Tuoreet marjat survotaan ja niihin tai valmiiksi survottuihin marjoihin sekoitetaan ruisjauhot ja puuro pannaan rautapataan, joka asetetaan jälkiuuniin 3-5 tunniksi hautumaan. Jos jauhot eivät ole tarpeeksi imeltyneitä, pannaan lisäksi hiukan sokeria. Tarjotaan kylmänä.  rautapata.jpg  Kuva rautapata | |

|  |  |
| --- | --- |
| Marjapöperö | |
| 2 litraa | survottuja tai 3 litraa tuoreita marjoja |
| ½ litraa (300 g) | omenia |
|  | sokeria |
| 1 litra (700 g) | talkkunajauhoja tai ruisjauhoja |
| LISÄKKEET: | maito |
| Marjat survotaan ja niihin sekoitetaan ja lohkoiksi leikatut omenat ja jauhot. Puuro saa vähän aikaa seisoa, niin että jauhot turpoavat, ja sitten se maustetaan. Syödään sinänsä, Lasten herkku.  marjapöperö.jpg  Kuva marjapöperö  talkkunajauho.png  Kuva talkkunajauho | |

|  |  |
| --- | --- |
| Banaanikeitto 1 | |
| 2 litraa | vettä |
| 3 dl | kaurahiutaleita |
| 4-5 | banaania |
| 1 dl | sokeria |
| 1 | sitruunan mehu |
|  | suolaa |
| 1 | munankeltuainen |
| 2 dl | kermaa |
| MUISTA: | Keittoon voi lisätä hieman valkoviiniä tai sherryä |
| Vettä, kaurahiutaleita ja kolmea kuorittua ja paloiteltua banaania keitettä noin 15-20 minuuttia, keitto puserretaan siivilän läpi. Keitto kiehautetaan uudelleen ja maustetaan. Munankeltuainen ja kerma vatkataan liemimaljassa ja keitto kaadetaan joukkoon hyvin sitä vatkaten. Jäljellä olevat banaanit kuoritaan ja pannaan viipaleina keittoon juuri ennen tarjoamista. | |
| Banaanikeitto 2 | |
| 2 ½ litraa | vettä |
| 1 ½ dl (125 g) | riisiryynejä |
| ½ tl | suolaa |
| 4-5 | banaania |
| 2 dl | sokeria |
| 1 | sitruunan mehu ja kuori |
| 2 rkl | perunajauhoja |
| JOS TAHDOTAAN: |  |
| 1 | munankeltuainen |
| 1 ½- 2 dl | kermaa |
| Riisiryynit keitetään pehmeiksi puolessa vesimäärässä, joka maustetaan suolalla. Lopussa vedessä keitetään 3 kuorittua ja palasiksi leikeltyä banaania sokerin, sitruunan mehun ja sitruunan raastetun kuoren kera. Kun ryynit ovat aivan pehmeät, siivilöidään keitto ja riisit pannaan pieniin piirasmuotteihin tai pieniin kuppeihin lujasti painaen, niin että riisi niistä kaadettaessa pysyy koossa. Liemi kaadetaan keittoon, ja tämä suurustetaan perunajauhoilla, ja jos tahdotaan, liemimaljassa vatkatulla munankeltuaisella ja kermalla, jonka sekaan keitto hyvin sitä vatkaten kaadetaan. Banaaniviipaleet lisätään viimeiseksi. Tarjottaessa asetetaan joka lautaselle muotista kaadettu riisiryynikokkare | |
| Banaanikeitto 3 | |
| 2 litraa | vettä |
| 4-5 | banaania |
| 1 ½ dl | sokeria |
| 1 | sitruunan mehu ja raastettu kuori |
| 3 dl | paahdettuja, corn flakes maissihiutaleita |
|  | suolaa maun mukaan |
| MUISTA: | Keittoon voi lisätä hieman valkoviiniä tai sherryä |
| Vesi, 3 banaania, sokeri, sitruunana mehu ja raastettu kuori keitetään ja puristetaan siivilän läpi. Keitto kaadetaan liemimaljaan, johon loput banaaneista pannaan viipaleita leikattuina keiton jäähdyttyä juuri ennen tarjolle viemistä.  Tarjottaessa pannaan lautaselle ensin lusikallinen maissihiutaleita ja sitten keittoa. Maissihiutaleille voi sirottaa hieman suolaa, jos tahdotaan.  corn flakes.jpg  Kuva corn flakes | |

|  |  |
| --- | --- |
| Päärynäkeitto | |
| 1 kg | tuoreita päärynöitä tai 250 g kuivattuja |
| 2 ½ litraa | vettä |
| 100 g | sokeria |
|  | vaniljatanko |
| 3 rkl (45 g) | perunajauhoja |
| 2 rkl | punaista marjamehua |
| LISÄKKEET: | vatkattu kerma ym |
| Päärynät kuoritaan ja paloitellaan, kuivatut päärynät pannaan vuorokautta aiemmin keitinveteensä likoamaan. Päärynälohkot keitetään vedessä, johon on pantu sokeri, vaniljatanko ja marjamehu. Kun lohkot ovat hiljaisella tulella kypsyneet, suurustetaan keitto kylmään veteen sekoitetuilla perunajauhoilla. Vaniljatanko otetaan pois ja keitto tarjotaan kylmänä.  päärynäkeitto.jpg  Kuva päärynäkeitto  vanilja.jpg  Kuva vaniljatanko  kuivattu päärynä.jpg  Kuva 23 kuivattu päärynä | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sitruunakeitto | |
| 3 | sitruunaa |
| 2 ½ litraa | vettä |
| 200 g | sokeria |
| 50 g | manteleita |
| 2 rkl (30 g) | perunajauhoja |
| ( 1 | appelsiini) |
| LISÄKKEET: | Mantelikokkareet, vatkattu kerma, keksit ym |
| MUISTA: | Keittoon voi lisätä hieman sherryä |
| Sitruunan mehu, raastettu keltainen kuori (ei mukaan valkoista rihmastoa), sokeri ja vesi kiehautetaan, ja juuri ennen kuin se alkaa kiehua, suurustetaan se kylmään veteen sekoitetuilla perunajauhoilla, se saa kiehahtaa ja kaadetaan liemimaljaan jäähtymään. Ennen tarjoamista sekoitetaan siihen kuoritut ja suikaleiksi leikatut mantelit sekä viipaleiksi leikattu appelsiini.  sitruunakeitto.jpg  Kuva sitruunakeitto ja lumipallot | |

|  |  |
| --- | --- |
| Appelsiinikeitto 1 | |
| 5 | appelsiinia, keskikokoista |
| 2 ½ litraa | vettä |
| 100 g | sokeria |
| 2 rkl (30 g) | perunajauhoja |
| 2 rkl | punaista marjamehua |
| LISÄKKEET: | vatkattu kerma |
| TÄHTEET: | appelsiinien kuorista valmistetaan mehua ja hilloa |
| Kolmen appelsiini mehu, vesi ja sokeri sekä marjamehu kiehautetaan. Juuri ennen kuin keitto alkaa kihua, se suurustetaan kylmään veteen sekoitetuilla perunajauhoilla; sitten se saa kiehahtaa, minkä jälkeen se kaadetaan liemimaljaan jäähtymään. Ennen tarjoamista kuoritaan kaksi appelsiinia ja leikataan poikittain viipaleiksi, jotka pannaan keiton pinnalle.  appelsiinikeitto.jpg  Kuva appelsiinikeitto | |
| Appelsiinikeitto 2 | |
| 5 | appelsiinia |
| 2 ½ litraa | vettä |
| 150 g | sokeria |
| 90 g | riisiryynejä |
| ½ | sitruunaa ja raastettu kuori |
| 2 rkl (30 g) | perunajauhoja |
| MUISTA: | keittoon voi lisätä hieman viiniä esimerkiksi sherryä |
| Kolmen appelsiinin mehu, 2 litraa vettä, sokeri ja sitruunanpuolikkaan raastettu kuori kiehautetaan. Riisiryynit keitetään ½ litrassa vettä aivan pehmeiksi, pannaan siivilään valumaan ja painetaan pieniin kuppeihin tai piirasmuotteihin. Keitinvesi lisätään keittoon, joka suurustetaan perunajauhoilla. Se jäähdytetään ja tarjotaan riisin ja viipaleiksi leikattujen appelsiinien kera | |

|  |  |
| --- | --- |
| Pihlajanmarjakeitto | |
| ¼ kg | **paleltuneita pihlajanmarjoja** |
| 2 ½ litraa | vettä |
| 2 rkl | saagoryynejä eli helmiperunasuurimot |
| 1 rkl (15 g) | perunajauhoja |
| 200 g | sokeria |
| 1 dl | rusinoita |
| LISÄKKEET: | vatkattu kerma |
| Pihlajanmarjat keitetään vedessä, kunnes maku ja väri niistä hyvin on liuennut liemeen. Sitten keitto siivilöidään, pannaan uudelleen tulelle helmi perunasuurimoiden, sokerin ja rusinoiden kera ja suurustetaan, suurimoiden käytyä läpikuultaviksi ja kiehumisen lakattua, kylmään veteen sekoitetuilla perunajauhoilla, ja se saa kiehahtaa. Keitto kaadetaan liemimaljaan jäähtymään.  pihlajanmarjakeitto.jpg  Kuva pilajanmarjakeitto  helmiperunasuurimot.JPG  Kuva helmi perunasuurimot | |

|  |  |
| --- | --- |
| Ohrakeitto |  |
| 2 ½ litraa | vettä |
| 2 dl | ohrajauhoja |
|  | marjamehua maun mukaan |
|  | sokeria tai siirappia maun mukaan |
| Kiehuvaan veteen sekoitetaan kylmässä vedessä liotetut ohrajauhot ja keiton annetaan kiehua noin 15 minuuttia. Keittoon lisätään siirappi tai sokeri sekä mehu niin paljon, että keitto saa voimakkaan mehun maun. Tarjotaan puolilämpimänä.  ohrajauho.jpg  Kuva ohrajauho | |

|  |  |
| --- | --- |
| Leipäkeitto | |
| 3 litraa | vettä |
| 1 litra | hapanleipäpalasia |
|  | sokeria maun mukaan |
|  | marjamehua maun mukaan |
| 1 | kanelin palanen |
| 1 tl | hienonnettua kanelia |
| 2 dl | luumuja |
| Leipäpalaset pannaan tulelle kylmään veteen ja niiden annetaan kiehua aivan rikki. Luumut keitetään kanelinkappaleen kera eri kasarissa kauniin kypsiksi. Leivänpalaset siivilöidään, liemi kaadetaan takaisin kasariin, luumut, sokeri, mehu ja hienonnettu kaneli sekoitetaan joukkoon. Tarjotaan puolikylmänä. | |