**SISÄLLYSLUETTELO**

Kauraleipä 2

Mannapuuro 5

Maitokiisseli 6

Marjakiisseli 7

Marjapiirakka 8

Marjarahka 10

Mehukeitto 11

Mutakakku 12

Ohukaiset 14

Ohrarieskat 15

Pannukakku 16

Riisipuuro 17

Sämpylät 18

Teeleivät 20

**Kauraleipä**, uunivuoka n. 8-10 kauraleipää

Raaka-aineet:

2,5 dl vettä  
2 dl kaurahiutaleita  
½ ps kuivahiivaa  
½ tl suolaa  
½ rkl sokeria  
¼ dl rypsi- tai oliiviöljyä  
3 dl vehnäjauhoja  
1 kananmuna (käytetään voiteluun, mutta onnistuu ilmankin)

1. Hae raaka-aineet ja ruoanvalmistusvälineet työpisteelle valmiiksi.

2. Mittaa kylmä vesi kulhoon. Lämmitä vesi mikrossa tai kattilassa 42oC asteiseksi.

3. Lisää veteen kaurahiutaleet, kuivahiiva, sokeri, suola ja öljy. Sekoita hyvin.

4. Lisää vehnäjauhot.

5. Sekoita taikina tasaiseksi esimerkiksi kauhalla tai vispilällä. Tätä taikinaa ei tarvitse sekoittaa käsin.

6. Laita uunivuokaan (n. 30 x 35 cm) leivinpaperi.

7. Laita uuni päälle 225oC.

7. Kaada taikina pellille. Käytä nuolijaa. Levitä taikina.

8. Ripottele taikinan päälle tarvittaessa hiukan jauhoja, jos taikina tarttuu käteen.

9. Taputtele taikina tasaiseksi levyksi.

10. Anna taikina kohota puoli tuntia leivinliinan alla.

11. Leikkaa taikinalevy neliöksi taikinarullalla tai veitsellä.

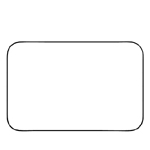
12. Ripottele kaurahiutaleita pinnalle.

13. Riko kananmuna lasiin. Vatkaa kananmunan rakenne rikki haarukalla.

14. Voitele leivän pinta kananmunalla. Käytä pullasutia.

15. Paista 225 asteisessa uunissa, keskitasolla, noin 15-20 minuuttia.

16. Jäähdytä. Leikkaa paloiksi. Laita leipä tarjolle leipäkoriin.

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=812)[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=819)[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=816)[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=394)Taikinapyörä Pullasuti Uunivuoka Tasainen levy

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=362) LÄMMITTÄÄ NESTE

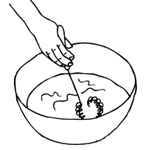
Minä lämmitän nesteen / veden

Sinä maidon

Hän mehun

He

LÄMMITÄ maito / vesi

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=399)

SEKOITTAA KULHOSSA

Minä s

Hän

He

SEKOITA kulhossa

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=357)

LAITTAA LEIVINPAPERI

Minä laitan leivinpaperin

Hän

He

LAITA leivinpaperi uunivuokaan

[](http://papunet.net/sites/papunet.net/files/kuvapankki/painella_taikinaa.jpg) PAINELLA / TAPUTELLA TAIKINA tasaiseksi

minä

hän

he

PAINELE / TAPUTTELE

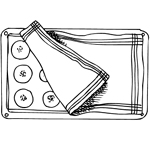
[](http://papunet.net/sites/papunet.net/files/kuvapankki/20130503/a%20pinch.png) RIPOTELLA TAIKINAN PÄÄLLE VEHNÄJAUHOJA

Minä

Hän

He

RIPOTTELE taikinan päälle vehnäjauhoja

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=350)KOHOTTAA SÄMPYLÄT PELLILLÄ

Minä

He

KOHOTA sämpylät pellillä

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=377) RIKKOA KANANMUNA LASIIN / KULHOON

Minä

Hän

He

RIKO kananmuna kulhoon

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=405) VOIDELLA LEIVÄN PINTA / VOIDELLA PULLA / SÄMPYLÄ

Minä

Sinä

Hän

He

VOITELE leivän pinta / pulla / leipä

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=370)

PAISTAA (LEIPÄ / PULLA / SÄMPYLÄ) UUNISSA

Minä

Hän

Te

He

PAISTA leipä uunissa

**Mannapuuro** 2 henkilölle

Raaka-aineet:

5 dl maitoa

¾ dl mannasuurimoita

½ tl suolaa

1. Hae raaka-aineet.
2. Hae paksupohjainen kattila ja vispilä.
3. Kuumenna maito paksupohjaisessa kattilassa.
4. Lisää mannasuurimot ja sekoita samalla muovisella vispilällä.
5. Kuumenna puuro kiehuvaksi. Sekoita koko ajan.
6. Hauduta mannapuuroa kattilan kannen alla noin 15 minuuttia. Sekoita välillä.
7. Lisää suola.
8. Tarkista maku.

**Maitokiisseli** 1 annos

Raaka-aineet:

2,5 dl maitoa

1/3 dl maissitärkkelystä

¼ dl sokeria

1. Hae raaka-aineet työpisteelle
2. Hae pinnoitettu, paksupohjainen kattila ja vispilä työpöydälle
3. Kaada kattilaan maito ja lisää maitoon maissitärkkelys
4. Sekoita kattilassa kylmä maito ja maissitärkkelys
5. Laita kattila sähkölieden levylle ja laita levy päälle
6. Sekoita vispilällä huolellisesti kunnes seos saostuu
7. Hauduta 3 minuuttia, sekoita rauhallisesti
8. Tarkista maku
9. Lisää sokeri, jos on tarpeen
10. Kaada lasikulhoon

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=197)**Marjakiisseli**

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=196)

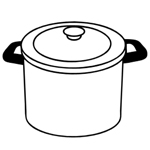
2,5 dl mehua

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=213)

1 rkl perunajauhoa

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=196)[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=197)

1,5 dl marjoja

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=782)[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=780)

1. Hae raaka-aineet työpisteelle
2. Ota kattila ja vispilä
3. Mittaa kattilaan mehu ja perunajauhot
4. [](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=161)Sekoita vispilällä
5. Laita kattila sähkölieden levylle
6. Laita lieden levy päälle
7. Kuumenna ja sekoita vispilällä rauhallisesti
8. Kun seos kiehahtaa, ota kattila pois levyltä
9. Lisää pakastemarjat
10. Tarkista maku omalla lusikalla
11. Lisää sokeria, jos tarvitsee
12. Kaada pieneen lasikulhoon

**Marjapiirakka** (yksi piirakkavuoka)

Raaka-aineet:

2 kananmunaa

1½ dl sokeria

2 tl vaniljasokeria

3 dl vehnäjauhoja

1½ tl leivinjauhetta

1½ dl oivariini, juoksevaa

1 dl maitoa

Päälle: 3 dl mustikoita

Tarjoiluun: vaniljakastike

Valmistusohje:

* Vatkaa munien rakenne rikki kulhossa. Lisää sokerit sekä jauho-leivinjauheseos. Lisää Oivariini ja maito. Sekoita.
* Kaada taikina uunivuokaan (Ø 27 cm). Ripottele pinnalle mustikat. Käytä mustikoita pienempi määrä (3 dl), jos ne ovat pakastettuja tai vetisiä.
* Paista 200 asteessa uunin alaosassa 25 - 30 min tai kunnes kypsää.
* Tarjoa haaleana vaniljakastikkeen kanssa. Vaahdota halutessasi vaniljakastike.

Vatkaa munien rakenne rikki kulhossa. Lisää sokerit sekä jauho-leivinjauheseos. Lisää Oivariini ja maito. Sekoita.1. Laita uuni päälle 200 astetta

2. VoiteleHae raaka-aineet ja tarvittavat astiat ja välineet työpisteelle.

3. Mittaa Mittaa raaka-aineet valmiiksi mittoihin ja kulhoihin. Laita vehnäjauho ja leivinjauhe samaan kulhoon / mittaan. Sekoita jauhot keskenään

4. Riko kananmRiko kananmunat kulhoon ja vatkaa rakenne rikki

sähkövatkaimella

5 Lisää kananmuniin sokerit ja jauholeivinjauheseos

6 Lisää oivariini ja maito. Sekoita

7 Kaada taikina piirakkavuokaan, levitä taikina nuolijalla tasaiseksi

8 Ripottele pinnalle mustikat

9 Paista uunin alaosassa n. 25-30 min. tai kun piirakka on kypsä

Tarjoa vaniljakastikkeen kanssa.

[](http://papunet.net/sites/papunet.net/files/kuvapankki/20161207/jauhojen_lisaaminen.png)LISÄTÄ jahu LISÄTÄ jauhoja

minä

hän

te

LISÄÄ jauhoja

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=359)KAATAA TAIKINA

Minä

Hän

He

KAADA TAIKINA

[](http://papunet.net/sites/papunet.net/files/kuvapankki/levittaa_voita.jpg) LEVITTÄÄ

esim. levittää margariini

Minä levitän margariinia leivälle l

LEVITÄ taikina nuolijalla

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=377)

RIKKOA KANANMUNA LASIIN / KULHOON

Minä

Hän

He

RIKO KANANMUNA LASIIN / KULHOON

[](http://papunet.net/sites/papunet.net/files/kuvapankki/20121023/fornuis%202.png)

PAISTAA UUNISSA

Minä

Hän

PAISTA UUNIN ALAOSASSA

**Marjarahka 2lle**

Raaka-aineet:

1½ dl vispikermaa

1 prk rahkaa

4 dl vadelmia tai mustikoita

sokeria

1. Hae raaka-aineet
2. Hae muovikulho ja sähkövatkain
3. Kaada vispikerma kulhoon
4. Vatkaa vispikerma sähkövatkaimella vaahdoksi
5. Sekoita rahka kerman joukkoon
6. Lisää marjat kerma- Rahkaseokseen
7. Tarkista maku
8. Lisää sokeria, jos tarvitsee
9. Laita tarjolle

**Mehukeitto,** 2 henkilölle

Raaka-aineet:

2,5 dl mehua

(sokeria)

½ rkl perunajauhoja

1. Valitse itsellesi työpiste.
2. Hae kaikki raaka-aineet työpisteelle.
3. Valmista mehu. Tarkista maku.
4. Hae kattila ja vispilä.
5. Sekoita kaikki raaka-aineet kattilassa.
6. Valitse oikean kokoinen levy kattilalle.
7. Laita kattila levylle.
8. Laita sähkölieden levy päälle.
9. Sekoita seos tasaiseksi.
10. Kuumenna seos.
11. Anna seoksen pulpahtaa.
12. Siirrä kattila pois levyltä.
13. Kaada lautaselle mannapuuron päälle.

**Mutakakku**

Raaka-aineet:

100 g margariinia

3 dl sokeria

2 kananmunaa

1,5 dl vehnäjauhoja

4 rkl tummaa kaakaojauhetta, esim. VanHouten

1,5 tl vaniljasokeria

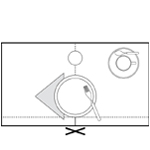
Koristeeksi kermavaahtoa

1. Mene työpisteelle.
2. Hae raaka-aineet.
3. Mittaa raaka-aineet valmiiksi kulhoihin tai mittoihin.
4. Laita margariini kulhoon ja sulata se mikrossa.
5. Lisää sulaneen margariinin joukkoon sokeri, kananmunat, vehnäjauho, kaakaojauhe ja vaniljasokeri (=seos).
6. Sekoita seos tasaiseksi.
7. Ota irtopohjavuoka. Laita irtopohjavuoan pohjalle leivinpaperi. Voitele reunat.
8. Ripottele vuoan reunaan korppujauhoja.
9. Kaada taikina vuokaan tasaiseksi kerrokseksi.
10. Paista noin 20 minuuttia 175-asteisessa uunissa.
11. Vatkaa kerma vaahdoksi sähkövatkaimella.

irtopohjavuoka leivinpaperi irtopohjavuoan pohjalla





Kahvikattaus; kahvi ja kakku / piirakka

[](https://www.google.fi/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&ved=2ahUKEwiToo3sr__YAhUCBiwKHascBrAQjRx6BAgAEAY&url=https://www.kultajousi.fi/fi/hopeinen-kakkulapio/20383/dp&psig=AOvVaw3RvXq4Ed4_2jqu0SX0FgmN&ust=1517390927981413)Kakkulapio

Kakkuottimet Kakkulapio

Kahvikuppi ja Kahvipannu, lasinen

kahvilautanen kahvilusikka

 / teelusikka



Kahvimitta Kahvipannu



[](https://pixabay.com/fi/lettuja-l%C3%A4ttyj%C3%A4-r%C3%A4isk%C3%A4leit%C3%A4-2966576/)**Ohukaiset l. letut**

Raaka-aineet:

1-2 kananmunaa

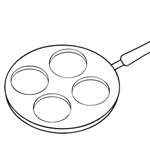
2,5 dl maitoa

1-1¼ dl vehnäjauhoja

¼ suolaa

¼ dl öljyä tai sulatettua voita tai margariinia

1. Valitse itsellesi työpiste
2. Hae raaka-aineet työpisteellesi
3. [](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=377)Ota kulho, vispilä, paistinpannu / ohukaispannu ja paistinlasta
4. Riko kananmunat kulhoon yksitellen
5. Vatkaa kulhossa vispilällä kananmunan rakenne rikki
6. Lisää maito, jauhot, suola ja rasva
7. Vatkaa seos tasaiseksi
8. Jätä taikina turpoamaan jääkaappiin noin ½-1 h
9. Laita rasva ohukaispannuun
10. Anna rasvan ruskistua hiukan
11. Kaada taikina paistinpannuun ohut kerros
12. Paista ohukaiset kummaltakin puolelta kauniin ruskeaksi
13. Laita lautaselle

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=797)[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=798) Vinkki: Ohukaiset pysyvät lämpiminä, kun laitat folion niiden päälle.

ohukaispannu paistinlasta

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=795)

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=782) vispilä kulho

**Ohrarieskat**

Raaka-aineet:

¼ l piimää

¼ tl suolaa

1 tl leivinjauhetta

2,5 -3 dl ohrajauhoja

1. Valitse työpiste itsellesi
2. Laita uuni päälle 275oC
3. Hae raaka-aineet työpisteellesi
4. Hae välineet; kulho, kauha, kaksi ruokalusikkaa
5. Laita leivinpaperi uunipellin päälle
6. Sekoita kaikki raaka-aineet nopeasti
7. Ota ruokalusikalla nokare ja laita se leivinpaperille.
8. Taputtele taikinanokareet leivinpaperille n. 1 cm paksuisiksi, pyöreiksi rieskoiksi
9. Pistele rieskat haarukalla
10. Laita uuniin
11. Paista ruskeapilkkuisiksi, n.15 min.

Tarjoa lämpiminä .

**Pannukakku**, 2 annosta

Raaka-aineet:

2 kananmunaa

5 dl maitoa

11/4 dl vehnäjauhoja

¼ tl suolaa

½ rkl öljyä

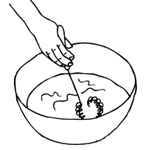
[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=782)[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=795)

1. Valitse itsellesi työpiste
2. Hae työpisteelle muovikulho ja vispilä

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=377)

1. Hae raaka-aineet työpisteelle
2. Riko kananmunat yksitellen pieneen kulhoon / teräsmittaan.

Kaada muovikulhoon

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=399)

1. Vatkaa vispilällä kananmunat rikki kulhossa
2. [](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=815)Lisää maito ja muut raaka-aineet kananmunien kanssa muovikulhoon
3. Sekoita taikina tasaiseksi vispilällä
4. Anna taikinan turvota muovikulhossa n. 20 -30 minuuttia
5. Laita uuni päälle 225 astetta
6. Hae uunivuoka
7. Voitele uunivuoka öljyllä
8. Kaada taikina piirakkavuokaan
9. Laita kuumaan 225 asteiseen uuniin
10. Anna olla uunissa noin 30 minuuttia
11. Tarjoa vaniljajäätelön ja mansikoiden kanssa

**Riisipuuro,** 4 annosta

Raaka-aineet:

2 dl vettä

2 dl puuroriisiä

nokare voita

1 l maitoa

½ tl suolaa

1. Työohje:
2. Valitse työpiste
3. Hae raaka-aineet työpisteelle
4. Ota paksupohjainen, pinnoitettu kattila ja kauha
5. Laita vesi kattilaan. Kiehauta.
6. Kaada riisi kiehuvaan veteen
7. Anna kiehua n. 2-3 minuuttia, sekoita välillä. Lisää voi.
8. Lisää maito. Sekoita.
9. Hauduta kannen alla n. 1 tunti. Sekoita usein.
10. Lisää suola
11. Tarkista maku

**Sämpylät** n. 15 kpl

Raaka-aineet:

25 g hiivaa, tuore

2,5 dl nestettä, esim. vesi tai maito

½ rkl sokeria / hunajaa / siirappia

½ tl suolaa

½ dl hiutaleita tai leseitä

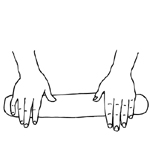
¼ dl rypsiöljyä

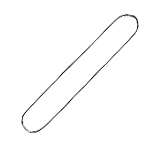
1 dl vehnäjauhoja

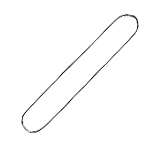
n. 2 dl sämpyläjauhoja tai hiivaleipäjauhoja

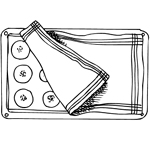
1. Hae muovikulho ja raaka-aineet työpisteelle
2. Lämmitä kylmä vesi mikrossa tai kattilassa käden lämpöiseksi
3. Lietä hiiva lämpimään (37oC)nesteeseen
4. Lisää hiutaleet tai leseet
5. Lisää nesteeseen suola ja rypsiöljy
6. Lisää jauhoja vähän kerrallaan
7. Sekoita = alusta taikina
8. Alusta loput jauhot taikinaan
9. Vaivaa taikinaa niin kauan, että syntyy sitko (=sekoita taikinaa niin kauan, että se irtoaa kulhon reunoilta)
10. Jätä taikina pehmeäksi. Älä laita liikaa jauhoja.
11. Peitä kulho ja taikina leivinliinalla
12. Anna taikinan kohota lämpimässä paikassa n. 30 min.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ jatkuu seuraavalla sivulla

1. Laita uuni päälle 225 astetta.
2. Ota uunipelti. Laita leivinpaperi uunipellin päälle.
3. Laita leivinpöydälle hiukan jauhoja. Kaada taikina jauhojen päälle. Irrota kaikki taikina huolellisesti pois kulhosta. Käytä apuna nuolijaa
4. Vaivaa taikinaa n. 3 minuuttia.
5. Tee taikinasta pyöreä. Pyöritä taikina tangoksi.
6. Jaa tanko kolmeen palaan… ja palat puoliksi…

 ja taas puoliksi….yhteensä 12 palaa



1. Pyöritä palat pyöreiksi yhdellä kädellä / sormilla leivinpöydällä 
2. Laita pyöreät sämpylät uunipellille
3. Anna kohota n. 20-30 min.
4. Voitele sämpylät siirappivedellä

(vettä 1 dl ja siirappia 1 rkl)

1. Ripottele sämpylöiden päälle esim. seesaminsiemeniä
2. Paista uunissa n. 10-15 minuuttia.
3. Nosta kypsät sämpylät pois uunista ja laita leivinliina niiden päälle. Jäähdytä sämpylät.

**Teeleivät**

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=197)

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=197)Raaka-aineet

2 dl vehnäjauhoja

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=203)

2 dl hiivaleipäjauhoja

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=216)

2 tl leivinjauhetta ------

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=215)

½ tl suolaa ----------------

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=197)

2 dl vettä-------

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=213)

2 rkl öljyä ----------

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=161)

1. Laita uuni päälle, 225 C astetta.

sähköliesi

1. [](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=365) Mittaa vehnäjauhot, hiivaleipäjauhot, leivinjauhe ja suola kulhoon.

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=341)

1. Sekoita.

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=306)

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=290)

1. Lisää jauhoihin kylmä vesi ja öljy.
2. Sekoita taikina tasaiseksi kulhossa.

jatkuu seuraavalla sivulla

1. [](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=814)[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=357)Laita leivinpaperi pellille.

leivinpaperi pelti

1. Laita taikina puoliksi.
2. [](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=396)Tee käsin kaksi pyöreää ja matalaa leipää.

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=396)

1. Jaa leipä taikinapyörällä neljään osaan.

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=812)

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=770) taikinapyörä

1. Pistele haarukalla. haarukka
2. Laita uuniin. Anna olla uunissa 15 minuuttia. Ota pois patalapuilla.

[](http://www11.edu.fi/amme2/kuvapng.php?kuva_id=515)

patalappu