

Joulun perinteinen menu

*Riisipuuro
Rusinakeitto*

*Rosolli + kevyt kermaviilikastike
Sinappisilakat
Keitetyt perunat
Joulusämpylät*

*Kinkku + luumukastike
Lanttulaatikko
Porkkanalaatikko
Imelletty perunalaatikko*

Puolukkahyytelö

Kotikalja, maito, vesi

Lisäksi:

*Joulupulla (½ litran taikina)
Joulutortut (rahka-voitaikina)
Omenia*

Ruokaohjeet (ohjeet 4–5:lle)

Riisipuuro (litran annos)

2 dl	vettä
1,5 dl	riisiä
8 dl	maitoa
1 tl	suolaa (manteli)

Kuumenna vesi, lisää siihen riisiryynt sekoittaen. Keitä viitisen minuuttia ja lisää sitten maito. Keitä hiljalleen noin 45 minuuttia. Lisää kypsentämisen loppupuolella suola ja manteli.

Rusinakeitto

1 litra	vettä
½	sitruunan mehu
250 g	rusinoita
(1	kanelitanko)

Suurus:

2 rkl	perunajauhoja
0,5 dl	vettä

Pane huuhdotut rusinat sitruunamehulla maustettuun veteen likoamaan kanelitangon kanssa muutamaksi tunniksi. Keitä seosta noin puolisen tuntia. ota kanelitanko pois, suurusta keitto ja tarjoa se jäähtyneenä riisipuuron kanssa.

Rosolli

5	keitettyä punajuurta
5	keitettyä porkkanaa
2	keitettyä perunaa
1	sipuli
2	omenaa
2	maustekurkkua

(suola, valkopippuria)

Kuutioi kaikki kasvikset ja sekoita ne keskenään ja laita tarjoiluastiaan.

Kastike:

1 prk	kevytkermaviiliä
1 tl	sokeria
1 rkl	sitruunamehua
	riipaus valkopippuria
	keitetyn punajuuren pala

Sekoita kaikki ainekset kermaviiliin. Maistele ja lisää tarvittaessa mausteita makusi mukaan. Punajuuren pala värjää kastikkeen kauniin vaaleanpunaiseksi. Ota punajuuren pala pois tarjolle vietäessä.

Sinappisilakat

600 g silakkafileitä

Marinadi:

5 dl vettä
1 dl etikkaa
2 tl suolaa

Kastike:

1 dl sinappia
2 tl suolaa
4 rkl sokeria
2 rkl vettä
2 tl väkiviinaetikkaa
1 dl rypsiöljyä
hienonnettua tilliä

Huuhdo silakkafileet kevyesti kylmällä vedellä. Halutessasi voit poistaa niistä nahan ja puolittaa fileet siten, että vedät fileen leveämmästä päästä nahan ja kalalihan puolikkaat erilleen. Laita fileet likoamaan marinointiliemeen muutamaksi tunniksi. (Kunnes fileet muuttuvat vaaleiksi).

Valuta fileet ensin siivilässä ja levitä ne sitten talouspaperille ja taputtele kuiviksi. Sekoita yhteen kastiketta varten sinappi, suola, sokeri, etikka ja vesi. Sekoita sen jälkeen öljy mukaan, ensin tipoittain ja sitten hienona nauhana. Lado silakat, kastike ja runsaasti hienonnettua tilliä kerroksittain kulhoon tai lasipurkkiin.

Laita silakat jääkaappiin. Niiden "kypsyminen" kestää noin 1 vrk. Ne säilyvät jääkaapissa n. 1 viikon. Laita tarjolle vain aterialla kerrallaan menevä annos.

Joulusämpylät

5 dl vettä tai maitoa
50 g hiivaa
1 tl suolaa
2 rkl siirappia
n. 12 dl sämpyläjauhoja
1 dl ruokaöljyä (tai 100g pehmeää leivontamargariinia)

Voiteluun: siirappivettä

Liota kädenlämpöisen nesteeseen hiiva. Lisää suola ja siirappi. Alusta taikinaan jauhot ja loppuvaiheessa öljy. Anna kohota lämpimässä peitettynä. Leivo taikinasta kaksi tankoa ja jaa ne kumpikin 12 palaa. Pyörittele paloista pyöreät sämpylät. Pane sämpylät leivinpaperin päälle pelleille ja anna kohota. Paina kohonneisiin sämpylöihin somat kuviot piparkakkumuotilla. Voitele sämpylät siirappivedellä. Paista 225 asteessa uunin keskiritilätasolla n. 12–15 minuuttia.

Joulukinkku

n 5 kg potkallinen pakastekinkku

Kuorrutukseen: sinappia ja korppujauhoja

1. Sulata kinkku jääkaapissa pakkauksessaan. Sulamisaika on 5 kg kinkulla n. 1,5–2 vrk. Hidas sulaminen vaikuttaa edullisesti kinkun makuun.
2. Ota kinkku huoneenlämpöön muutama tunti ennen paistamista. Työnnä lihalämpömittarin kärki vinoittain kinkun paksumpaan kohtaan ja tarkista, ettei sen kärki osu luuhun. Ihanteellinen kinkun sisälämpötila uuniin laitettaessa on + 10 astetta. Poista kinkku pakkauksestaan ja kuivaa pintatalouspaperilla. Jos kinkussa on verkko, jätä se paikoilleen.
3. Nosta uunin alimmalle tasolle reunallinen uunipelti, jossa on vettä. Kuumenna uuni 125 asteeseen. Aseta kinkku uuniritilälle ja nosta kinkku kuumaan uuniin. Tarkista paistamisen aikana, että pellillä on vettä. (Kinkun voi myös kypsentää paistopussissa. Paistopussin etu on, että siihen jää enemmän talteen paistolientä).
4. Kinkku on kypsä ja mehukas, kun sen sisälämpötila on 77 astetta. Jos haluat kinkusta murean, kypsennä se 80 asteeseen. (Kinkun arvioitu paistoaika on 60–70 minuuttia kiloa kohti. Kinkun kypsytyden voi kuitenkin varmistaa vain lämpömittarilla).
5. Ota kinkku uunista ja nosta työlaudalle. Anna jäähtyä noin puoli tuntia. Poista verkko ja nahka ja osa rasvasta. Tee kuorrutus. Sivele kinkku sinapilla ja ripottele pintaan korppujauhoja. Kuorruta kinkku 250 asteessa noin 10 minuuttia, kunnes pinta on kauniin ruskea. Jäähdytä kinkku nopeasti ja säilytä jääkaapissa.
6. Ota kinkusta valunut neste uunipelliltä talteen ja käytä kastikkeeseen.
7. Huom! Kinkkua ei kannata säilyttää huoneenlämmössä pitkiä aikoja. Leikkaa pöytään vain sen verran viipaleita, kun kerralla tarvitaan. Kinkku suositellaan syötävän loppuun viikossa. Oikein säilytetyn kinkun rippeistä ja potkasta voi valmistaa makoisan hernekeiton.

Luumukastike kinkulle

2 dl	kinkun paistolientä
2 dl	vettä tai valkoviiniä
1-1,5 dl	valmista luumusosetta
1 dl	kermaa
1 rkl	vehnä jauhoja tai ruskean kastikkeen suurustetta
	ripaus mustapippuria

Kuori paistoliemen päältä pois hyytynyt rasvakerros. Keitä paistolientä, vettä ja luumusosetta noin 10-15 minuuttia. Voit halutessasi siivilöidä kastikepohjan tässä vaiheessa, niin saat tasaisen kastikkeen. Sekoita vehnä jauhot hyvin kermaan ja vatkaa se ohuena nauhana kastikkeen joukkoon. (Jos käytä suurustetta, tee pakkausohjeen mukaan.) Vatkaa vielä, kunnes kastike alkaa kiehua. Lisää mustapippuria. Anna kiehua hiljaisella lämmöllä muutama minuutti. Tarkista maku ja mausta mieleiseksesi.

Anopin kuohkea lanttulaatikko

1 kg	kuorittua lanttua vettä, vähän suolaa
3-4 rkl	korppujauhoja
2 dl	kermaa
2	kananmunaa
1-1,5 dl	siirappia hiukan suolaa (jauhettua muskottipähkinää ripaus)

Kuori lantut, paloitte ja keitä kypsiksi vähässä, miedosti suolatussa vedessä. Survo lantut nuijalla tai survimella. Lanttu saa jäädä vähän epätasaiseksi. Lisää korppujauhot ja kerma. Anna turvota jonkin aikaa ja lisää sitten joukkoon munat, siirappi sekä mausteet hyvin sekoittaen. Maistele ja lisää mausteita tarvittaessa. Kaada voideltuun vuokaan ja paista 175 asteessa n. 1 tunti.

Porkkana-riisilaatikko

1 kg	kuorittuja porkkanoita
5 dl	vettä
1 litra	annos riisipuuroa
2	munaa suolaa, valkopippuria, siirappia, (muskottipähkinää)

Keitä riisipuuro. Keitä kuoritut porkkanat kypsiksi. Ota keitinliemi talteen. Survo porkkanat. Sekoita porkkanasurvos riisipuuron joukkoon, lisää keitinlientä, jos seos on liian paksua. Lisää munat ja mausteet. Sekoita hyvin. Maistele ja lisää mausteita tarvittaessa. Kaada seos voideltuun vuokaan ja kypsennä 175 asteessa n. 1 tunti.

Imelletty perunalaatikko

n. 2 kg	jauhoisia perunoita esim. pito tai vastaava, punaiseksi koodattu lajike
4 rkl	vehnäjauhoja
50 g	voita tai rypsiöljyä
8 dl	(täys)maitoa
2 tl	suolaa

Keitä pestyt perunat kypsiksi kuorineen suolattomassa vedessä. Kuori kypsät perunat kuumina. Survo ne ja lisää jäähtyneeseen soseeseen vehnäjäuhot. Jos survos on kovin kuivaa, lisää joukkoon jäähtynyttä keitinveettä. Anna survoksen imeltyä lämpimässä paikassa vähintään 3-5 tuntia, mieluummin vaikka koko yön. Pidä huoli, että lämpötila on koko imeltymisen ajan yli 50 astetta, mutta alle 75 astetta. Helpoiten se onnistuu sähköhellan uunissa noin 55 asteessa.

Kun seos on löystynyt ja maistuu imelältä, lisää sulatettu voi tai rypsiöljy, maito ja suola. Seoksen sakeuden tulee olla löysän puuron ja tukevan vellin välillä. Kaada seos kahteen voideltuun 1,5 litran vuokaan. Täytä vuokat vain puolilleen, koska perunalaatikko kuohuu herkästi paistettaessa yli. Paista 150–175 asteessa 2–3 tuntia. Mikäli haluat pakastaa laatikon, tee se ennen kypsennystä ja paista vasta sulatuksen jälkeen.

Puolukkahyytelö

1 pss	pakastepuolukoita (200g)
1 dl	sokeria
1 tl	vaniljasokeria
4	liivatelehteä
½ dl	kiehuvaa vettä
1 prk	maitorahkaa
1 prk	vatkautuvaa kermaa tai vaniljakastiketta

Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Survo sulaneet puolukat. Sekoita puolukoihin sokerit ja maitorahka. Vatkaa kerma tai vaniljakastike löysähköksi vaahdoksi. Kuumenna tilkka vettä. Purista liivatelehdistä ensin vesi pois ja liota ne kuumaan veteen. Anna hetki jäähtyä. Sekoita liivateseos hyvin rahka-marjaseokseen. Sekoita vaahdotettu kerma tai vaniljakastike varovasti joukkoon. Laita tarjolle kauniiseen lasimaljaan tai annoskuiluihin. Koristele puolukoilla ja ripauksella tomusokeria.

Vinkki! Voit valmistaa hyytelön muistakin marjoista tai niiden sekoituksista. Jättämällä liivateet pois, saat samalla ohjeella rakenteeltaan pehmeämpää marjarahkaa.

Joulutortut

250 g	maitorahkaa
250 g	leivontamargariinia tai voita
4 dl	vehnä jauhoja
1 tl	leivin jauhetta

Täytteeksi:

1 prk	luumumarmeladia tai muuta uuninkestävää hilloa.
-------	---

Sekoita huoneenlämpöinen, pehmeä rasva ja maitorahka keskenään. Lisää seokseen vehnä jauhot, joihin leivin jauhe on sekoitettu. Sekoita tasainen taikina. Laita taikina joksikin aikaa jääkaappiin jäähmettymään.

Kauli taikinasta jauhotetulla alustalla useammassa erässä n. 1 cm paksuisia levyjä. Ota levystä tähtitorttumuotilla tai pyöreällä muotilla torttujen aihioita. Laita torttujen keskelle luumusosetta ja taivuttele tähtitortuiksi tai puolikuun muotoisiksi. Painele liitokset tiiviisti yhteen. Voitele halutessasi munalla ja paista 250 asteen lämmössä.



Pullataikina/korvapuustit

5 dl	maitoa
1	hiiva
1,5 dl	sokeria
1 tl	suolaa
1 rkl	kardemummaa
n.15 dl	vehnäjauhoja
100 g	leivontamargariinia

jauhettua kanelia, luumumarmeladia, sokeria
leivontamargariinia tai voita

Voiteluun: kananmuna

Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja liota siihen hiiva. Lisää sokeri, kardemumma ja suola. Alusta taikina vehnäjauhoilla ja lisää alustamisen loppuvaiheessa pehmeää rasva niin, että saat napakan taikinan. Älä lisää kaikkia jauhoja kerralla, ettei taikinasta tule liian kovaa. Anna taikinan kohota.

Vaivaa taikinaa leivinpöydällä ja jaa taikina kolmeen palaan. Jos haluat tehdä pikkupullia, niin leivo paloista tankoja, jotka jaat yhtä suuriin osiin ja pyörittelet niistä pikkupullia. Korvapuusteja varten kauli palat suorakaiteen muotoisiksi levyiksi, joille levität pehmeää rasvaa ja sirotelet päälle kanelia ja sokeria tai levität levyille luumumarmeladia ja kanelia. Kierrä levyt rulliksi niin, että saumakohta jää alimmaiseksi. Leikkaa rullista vinottain paloja ja paina ohuemmalta puolelta korvapuusteiksi. Anna kohota, voitele munalla. Halutessasi voit koristella raesokerilla. Paista 225 asteessa kauniin ruskeiksi.

Kotikalja

valmistetaan tiivisteestä pakkauksessa olevan ohjeen mukaan

