

**Kukka Ja Mauste -
Ideaita sadon käyttöön
Kumpulan koulukasvitarhalta**



KUKKA JA MAUSTE

-ideoita sadon käyttöön Kumpulan koulukasvitarhalta

Alkusanat

Kukka ja mauste -reseptivihko on koottu kesällä 2018 yhdessä Kumpulan koulukasvitarhan leiriläisten kanssa. Leiriläiset ovat päässet kokkikerhon kautta maistelevaan itse kasvatettua satoa sekä kehittämään ja kokeilemaan mieleisiään reseptejä. Ruoan tie pellolta lautaselle on koettu omakohtaisesti, mikä toivottavasti lisää kiinnostusta viljelyyn ja ruoanlaittoon jatkossakin. Sähköisen reseptivihon kautta halutaan jakaa mainiot reseptit kaikkien kokeiltavaksi.

Kokkikerhosta ja reseptivihon suunnittelusta ja toteutuksesta vastasi keittiövastaava *Anna-Mari Maliniemi*. Kerho kokoontui 14.6.-27.7.2018 torstaisin klo 15-17. Apuna Maliniemellä oli kesäkuussa keittiöapulaiset *Sofia Salmi ja Taina Ahola* sekä heinäkuussa *Seynabou Diop ja Mette Veijalainen*. Lapsia kerhoon osallistui kaikkiaan miltei kaksikymmentä.

Kiitokset reseptien kehittelystä ja kokeilusta kuuluukin aktiivisille kerholaisille: *Niki*

Rikkilä, Lauri Tuominen, Liisi Tuominen, Lilja Laanti, Emmi Saarinen, Otso Mäkinen, Aino Mäkinen, Veera Valkila, Hilma Komulainen, Lilli Naulapää, Jai Rönkkö, Ville Nurminen, Liina Tolonen, Kyle Costabile, Elaina Costabile, Matt Costabile, Noel Guillard, Sonya Sopori ja Maya Sopori.

Piirroskuviutus on *Niki Rikkilän*.

Reseptivihko löytyy Lasten ja nuorten puutarhayhdistyksen sivuilta **www.lastenpuutarha.fi**. Reseptivihon toteutuksen mahdollisti Helsingin kaupungin ympäristölautakunnan rahoitus.

Yhdessä kokeilemaan ja maistelevaan kesän herkkuja!

Eeva-Maija Bergholm

Toiminnanjohtaja

Lasten ja nuorten puutarhayhdistys ry



Raparperipizza

Pohja

2 dl kädenlämpöistä vettä
25g hiivaa
2 rkl öljyä
0,5 tl suolaa
0,5 tl sokeria
n 4 dl vaaleaa gluteenitonta
jauhoseosta tai vehnä jauhoja

Täyte

1 prk Creme fraichea
n. 200g juustoraastetta
1 pkt mozzarellajuustoa
raparperia ohueksi viipaloituna
suolaa
pippuria
loraus hunajaa

1. Liuota hiiva veteen, lisää suola, sokeri ja öljy. Lisää jauhoseos ja alusta tasaiseksi taikinaksi. Anna nousta 15 minuuttia leivin liinan alla.
2. Kauli taikinasta leivinpaperin päälle ohut, uunipellin kokoinen levy.
3. Levitä pohjalle creme fraiche ja juustoraaste. Leikkaa mozzarella ja raparperi ohuiksi siivuiksi ja asettele pizzan päälle. Ripottele lopuksi pizzan päälle suolaa, pippuria ja loraus hunajaa.
4. Paista 250 asteessa noin. 15 minuuttia.



Perunapizza

Pizzataikina:

2 dl vettä

1 pss kuivahiivaa

½ tl suolaa

3 rkl öljyä

noin 5 dl vehnä jauhoja

Täyte:

6 keskikokoista perunaa

suolaa

1 punasipuli

1–2 valkosipulinkynttä

1 dl smetanaa tai ranskankermaa

noin 1 dl juustoraastetta (50 g)

1 rkl tuoretta rosmariinia

rouhittua mustapippuria

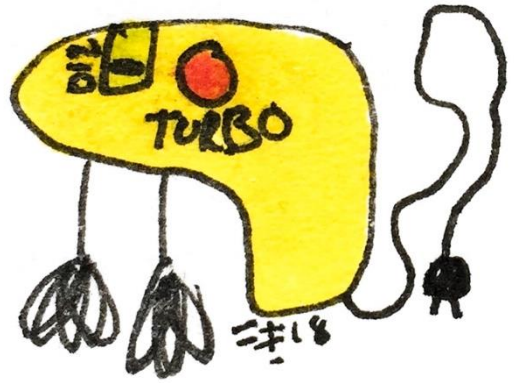
1 rkl juoksevaa hunajaa

1. Valmista ensin taikina. Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen.
2. Sekoita joukkoon suola, öljy ja jauhot ja alusta taikina tasaiseksi. Anna kohota liinan alla noin puoli tuntia.
3. Kauli taikinasta leivinpaperin päälle ohut, uunipellin kokoinen levy.
4. Anna levyn kohota pellillä liinan alla n. 20 min.
5. Kuori ja viipaloi perunat hyvin ohuiksi viipaleiksi, jotta ne kypsyvät uunissa.
6. Kuori ja viipaloi myös punasipuli.
7. Levitä pohjan päälle smetana, asettele päälle perunaviipaleet ja punasipuli
8. Ripottele päälle rosmariinia suolaa ja mustapippuria. Valuta päälle hunajaa.
9. Paista pizzaa uunissa 225°C noin 15 minuuttia.

Raparperi – Kookosmuffinit

Taikina

2 munaa
1 ½ dl sokeria
1 dl gluteenittomia kaurajauhoja
1dl riisijauhoja
1tl psylliumia
2tl leivinjauhetta
2tl vaniljasokeria
1dl juoksevaa margariinia
1dl kuohukermaa
3dl raparperia (paloina)



Kuorrutus

2 ½ dl kookoshiutaleita
1 muna
1dl juoksevaa margariinia
1dl sokeria
1tl sitruunamehua

1. Aloita valmistus vatkaamalla huoneenlämpöiset munat ja sokeri vaahdoksi. Yhdistä kuivat aineet.
2. Siivilöi jauhoseos muna-sokerivaahtoon. Lisää rasva ja kerma. Sekoita varovasti tasaiseksi. Kääntelee lopuksi joukkoon raparperipalat.
3. Asettele 12 muffinivuokaa pellille. Jaa taikina vuokiin. Paista 200-asteisen uunin keskitasolla noin 12 minuuttia.
4. Valmista sillä välin kuorrutus sekoittamalla kaikki ainekset keskenään.
5. Ota raparperimuffinit hetkeksi pois uunista, jaa ja levitä kookosseos niiden päälle. Paista vielä noin 10 minuuttia, kunnes kookostäyte on saanut kauniin ruskean värin.

Minttuinen raparperijuoma

2 l paloiteltua raparperia

1 sitruuna

5 dl sokeria

3 tl sitruunahappoa

2 l kiehuvaa vettä

muutama mintun oksa

Leikkaa huuhdotut raparperin varret pieniksi paloiksi. Pese sitruuna. Kuori sitruunan keltainen kuori raparperipalojen joukkoon ja purista mehu. Mittaa joukkoon sokeri ja sitruunahappo sekä lisää mintun oksat. Kaada päälle kuuma vesi. Sekoita ja anna maustua huoneenlämmössä vuorokauden ajan. Siivilöi juoma ja pullota. Säilytä viileässä. Laimenna tarjolle tuotaessa mehuksi vedellä tai sitruunan makuisella kivennäisvedellä.



Yrttipesto

1 ruukku basilikaa
1 ruukku minttua
1 ruukku sitruunamelissaa
2-3 valkosipulinkynttä
1 dl auringonkukansiemeniä
1 dl parmesaanijuustoraastetta
1 ½ dl oliiviöljyä
mineraalisuolaa
rouhittua mustapippuria

1. Hienonna yrtit ja raasta juusto
2. Kuori ja murskaa valkosipulinkynnet.
3. Pane yrtit, valkosipuli, auringonkukansiemenet ja parmesaanijuusto monitoimikoneeseen tai tehosekoittimeen ja jauha tasaiseksi massaksi.
4. Lisää öljy vähitellen. Mausta kastike maun mukaan mineraalisuolalla ja mustapippurilla.



Kesäkurpitsahillo

1 ½ kg	kesäkurpitsaa
500g	vihreää omenaa
¾ dl	Sitruunamehua
1-2	sitruunan kuori raastettuna hienoksi
1 kg	hillosokeria
1tl	inkivääriä
1 ruukku	minttua

1. Pese ja paloittele kesäkurpitsa kuorineen
2. Kuori omenat, halkaise ja poista siemenkodat ja paloittele.
3. Laita kesäkurpitsa ja omena isoon kattilaan sitruunamehun kanssa, ja kuumenna n 5 minuuttia.
4. Lisää raastettu sitruunankuori ja keitä 15-30 minuuttia, kunnes kesäkurpitsa ja omena ovat pehmeitä.
5. Lisää mintun lehdet ja soseuta kevyesti survimella tai sauvasekoittimella. Jätä hilloon sattumia maun mukaan.
6. Purkita hillo puhtaisiin purkkeihin piripintaan, sulje kannet ja jäähdytä.
7. Säilytä jääkaapissa



Kesäkurpitsakakku (pellillinen)

6dl kesäkurpitsaa raastettuna
2 sitruunan kuori
150g voita
4dl sokeria

6 kananmunaa
8dl gluteenitonta jauhoseosta
2tl leivinjauhetta
1tl vaniljasokeria

Kuorrutus

200g valkosuklaata
4dl kermaa
200g maustamatonta tuorejuustoa
½ dl tomusokeria
2 rkl sitruunamehua



1. Raasta kesäkurpitsa hienoksi raasteeksi.
2. Pese sitruuna ja raasta ohut keltainen kuoriossa
3. Vaahdota pehmeä voi ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen välillä vatkaton.
4. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne taikinaan
5. Lisää kesäkurpitsa, pistaasipähkinät ja sitruunankuori. Sekoita taikina tasaiseksi
6. Vuoraa syvä uunipelti leivinpaperilla ja kaada taikina pellille.
7. Paista uunin alatasossa n. 20 minuuttia kunnes kakku on kypsää.
8. Sulata paloitettu valkosuklaa ja anna sen jäähtyä hetki. Vatkaa kerma vaahdoksi ja sekoita joukkoon tuorejuusto, sokeri ja sitruunamehu. Lisää valkosuklaa vaahtoon samalla sekoittaen.
9. Levitä kuorrutus jäähtyneen kakun päälle ja koristele haluamallasi tavalla esim pistaasipähkinä rouheella tai kesäkurpitsan kukilla. Jos haluat tehdä kakkuvuoaallisen, puolita taikinan ohje.

Kiwi-pinaattismoothie

5 dl Pinaatinlehti
2 kpl Kiwi
1 kpl Kurkku
1 kpl Appelsiini
Appelsiinimehua maun mukaan

1. Kuori kiiwit ja appelsiini
2. Paloittele ainekset ja laita ne blenderiin tai tehosekoittimeen
3. Soseuta aineet tasaiseksi smoothieksi. Lisää tarvittaessa appelsiinimehua jos haluat smoothiesta nestemäisemmän.



Punaherukka-rahkapiirakka

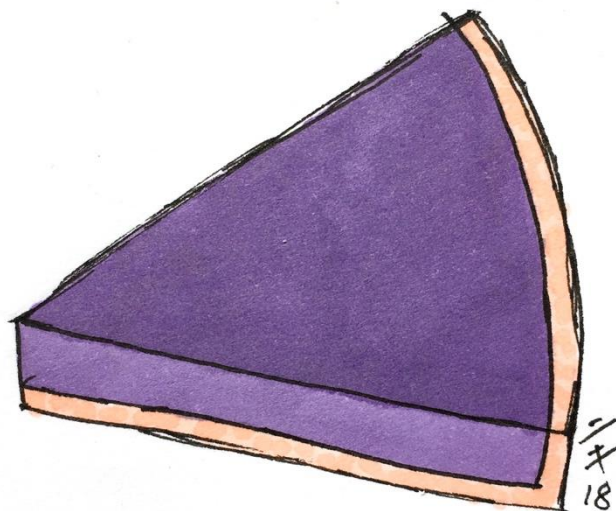
Pohja

100g	voita
1dl	sokeria
2 ½ dl	vehnä jauhoja
1tl	leivinjauhetta
1	kananmuna

Täyte

200 g	maitorahkaa
2	munaa
1 dl	sokeria
1 rkl	perunajauhoja
1 rkl	vaniljasokeria
2 dl	punaherukoita

1. Vaahdota voi ja sokeri, lisää joukkoon kananmuna
2. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne taikinaan.
3. Voitele piirakkavuoka ja painele taikina vuokaan pohjalle ja reunoille
4. Sekoita täytteen aineet keskenään ja kaada piirakkapohjan päälle
5. Paista 175 asteisen uunin alatasolla n. 40 min.



Yrtti-juustosarvet

50 g margariinia tai voita

4 dl vehnäjauhoja

2 tl leivinjauhetta

1/2 tl suolaa

2 dl juustoraastetta

2 dl maitoa

nippu basilikaa, timjamia ja mäkimeiramia/oreganoa



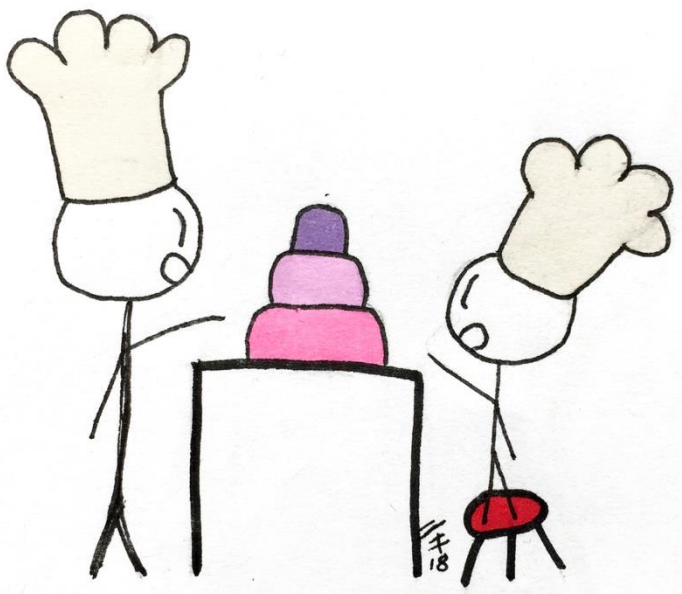
1. Nypi kulhossa murumaiseksi seokseksi rasva, vehnäjauhot, leivinjauhe, suola ja juustoraaste.
2. Lisää joukkoon maito, sekoita vain sen verran, että saat ainekset tasaisesti sekaisin.
3. Jaa taikina kahteen osaan.
4. Pyöritä taikinat palloiksi ja kaulitse ne pyöreiksi kiekkoiksi. Leikkaa 6-8 sektoriin.
5. Pilko yrtit pieneksi ja sekoita juustoraasteen sekaan.
6. Laita pieni määrä yrtti-juustoseosta jokaisen sektorin leveinpään päähän, ja rullaa taikina leveästä päästä ohuempaan päähän sarven muotoiseksi.
7. Paista sarvia 225 asteisessa uunissa 12-15 minuuttia



Pinaatti-feta pannukakku

8 dl	punaista maitoa
2 dl	vehnä jauhoja
1,5	dl ruisjauhoja
4 kpl	kananmunia
1 tl	suolaa
riipaus	pippuria
0,5 dl	öljyä
	Pinaattia
200 g	murennettua fetaa

1. Sekoita kaikki ainekset järjestyksessä ja anna taikinan vetäytyä puolisen tuntia.
2. Kaada sitten taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille. Halutessasi voit tässä vaiheessa lisätä pinnalle vielä tuoretta silputtua pinaattia ja murennettua fetaa.
3. Paista 225 asteessa puoli tuntia, tai kunnes pinta on kauniin värinen. Anna vetäytyä vielä hetki ennen leikkaamista ja tarjoilua.



Sitruuna yrtti-iiso keksit

3dl sokeria
250g voita
3 munaa
4dl vehnäjauhoja
2dl mantelijauhoja
2tl vaniljasokeria
1tl leivinjauhetta
2dl hienoksi silputtua yrtti-iisoa
sitruunan kuorta
sitruunamehua

1. Vatkaa voi ja sokerit kuohkeaksi vaahdoksi
2. Lisää munat yksitellen sokerivaahdon joukkoon hyvin vatkatun
3. Sekoita vehnäjauhot, mantelijauhot ja leivinjauhe keskenään ja lisää taikinaan
4. Hienonna yrtti-iiso. Lisää se taikinaan sitruunan kuoren ja sitruunamehun kanssa
5. Tee pieniä nokareita pellille ja paista n. 10 minuuttia 175 asteisessa uunissa.
6. Anna keksien jäähtyä pellillä ennen siirtoa, lämpiminä keksit murenevat helpommin.



Maustekurkut

1 kg pieniä avomaankurkkuja
6dl vettä
2dl sokeria
2rkl suolaa
1rkl kokonaisia maustepippureita
1 rkl sinapinsiemeniä
3dl väkiviinaetikkaa
mustaherukanlehtiä maun mukaan

1. Pese kurkut huolellisesti. Pilko kurkut samankokoisiksi viipaleiksi Laita kurkut ja mustaherukanlehdet tiiviisti puhtaisiin purkkeihin.
2. Laita kattilaan vesi, sokeri, suola ja kuivamausteet. Keitä noin 10 minuuttia.
3. Lisää mukaan etikka ja kuumenna liemi kiehuvaaksi.
4. Kaada kuuma liemi kurkkujen päälle. Tarkista, että kurkut ovat liemen peitossa.
5. Anna tekeytyä rauhassa jääkaapissa vähintään 2 viikon ajan. Säilytä maustekurkut viileässä.

