



Kuvittajan Keittiöstä

Päivi Mansikka-aho



Kuvittajan Keittiöstä

Päivi Mansikka-aho

Balsamico-marinoitu punasipuli Brita-torttu Focaccia Italialaiset marengit Italialainen pääsiäismenu Pulla Jättileipä Lasagne Leila-mummin broilerikeitto Liisa-mummun lihapöyrakat Sämpylät Mudace Paisteista paras PIZZA Pizzakastike Raparperijuoma Ruotsalaiset wienerit Saaristolaisleipä Siemennäkkipari Salaatin kastike Setilaskodin munkkikichje Juustokakku Unikuivatut tomaatit Vaniljalastut Vohvelit Balsamico-marinoitu punasipuli Brita-torttu Focaccia Italialaiset marengit Italialainen pääsiäismenu Pulla Jättileipä Lasagne Leila-mummin broilerikeitto Liisa-mummun lihapöyrakat Sämpylät Mudace Paisteista paras PIZZA Pizzakastike Raparperijuoma Ruotsalaiset wienerit Saaristolaisleipä Siemennäkkipari Salaatin kastike Setilaskodin munkkikichje Juustokakku Unikuivatut tomaatit Vaniljalastut Vohvelit Balsamico-marinoitu punasipuli Brita-torttu Focaccia Italialaiset marengit Italialainen pääsiäismenu Pulla Jättileipä Lasagne Leila-mummin broilerikeitto Liisa-mummun lihapöyrakat Sämpylät Mudace Paisteista paras PIZZA Pizzakastike Raparperijuoma Ruotsalaiset wienerit Saaristolaisleipä Siemennäkkipari Salaatin kastike Setilaskodin munkkikichje Juustokakku Unikuivatut tomaatit Vaniljalastut Vohvelit Bal-samico-marinoitu punasipuli Brita-torttu Focaccia Italialaiset marengit Italialainen pääsiäismenu Pulla Jättileipä Lasagne Leila-mummin broilerikeitto Liisa-mummun lihapöyrakat Sämpylät Mudace Paisteista paras PIZZA Pizzakastike Raparperijuoma Ruotsalaiset wienerit Saaristolaisleipä Siemennäkkipari Salaatin kastike Setilaskodin munkkikichje Juustokakku Unikuivatut tomaatit Vaniljalastut Vohvelit Bal-samico-marinoitu punasipuli Brita-torttu Focaccia Italialaiset marengit Italialainen pääsiäismenu Pulla Jättileipä Lasagne Leila-mummin broilerikeitto Liisa-mummun lihapöyrakat Sämpylät Mudace Paisteista paras PIZZA Pizzakastike Raparperijuoma

Kuvittajan Keittiöstä

Päivi Mansikka-aho



© Päivi Mansikka-aho 2017

Kustantaja BoD—Books on Demand, Helsinki, Suomi

Valmistaja BoD—Books on Demand, Nordstedt, Saksa

ISBN 9789523395930



Tervetuloa meidän keittiöön

Radiossa on kiinnostava ohjelma nimeltä ”Näistä levyistäni en luovu”.
Tämän kirjasen nimi voisi olla vastaavasti ”Näistä resepteistäni en luovu”

Nämä ruokaohjeet ovat kehittyneet ja parantuneet vuosien myötä.
Reseptejä on saatu sukulaisilta ja ystäviltä . Kaikki ovat hyviksi ja toimivi-
viksi havaittuja . Vaikka on aina innostavaa kokeilla uusia tuulia,
niin on aarre omistaa muutamia luottoreseptejä,
helppoja ja mutkattomia ja varmoja.

Näitä reseptejä on aina ollut ilo myös jakaa eteenpäin.
Vuosien myötä käsin kirjoitetut ohjeet ovat käytössä kuluneet ja kulahta-
neet. Oli aika koota itselle tärkeät ohjeet kaikki samaan vihkkoon.
Kirjanen on siis tehty ennen kaikkea itselle helpotukseksi
—mutta tuokoon se samalla iloa myös eteenpäin.



Balsamico-marinoitu punasipuli

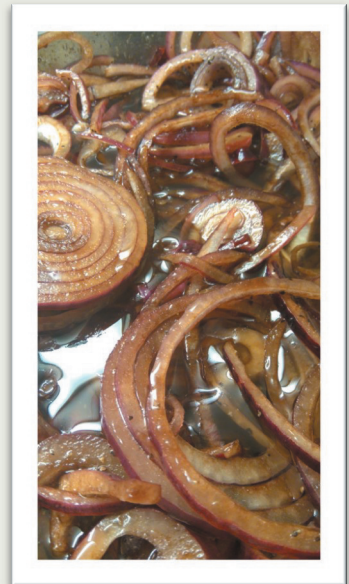
Sain aikoinaan tämän reseptin ystävältä. Tästä tuli heti klassikko meidän perheessä. Pääsiäisen juhlamenu tarvitsee tätä ehdottomasti - mutta myös perhejuhlien sallaatibuffeesta tämä aina löytyy. Jos lisää reseptiin vähän punaisia rosepippureita ja esim.vihreää lehtipersiljaa, on lisuke myös tosi kaunis .

200 g punasipulia
2 dl öljyä
½ dl tummaa balsamicoviinietikkaa
1 tl mustapippuria
1 rkl sokeria
persiljaa

Viipaloi sipuli ja lisää muut aineet. Anna maustua jääkaapissa vähintään vuorokauden. Säilyy noin viikon kylmässä.



Balsamico marinoitu sipuli





Tomaatti

Solanum lycopersicum

Brita-torttu

Ohjeesta tulee kerralla kaksi pellillistä , tee yhteen puolet pienemmällä ohjeella. Teen itse aina kaksi pellistä kerrallaan- tämä on niin hyvä resepti pakastaa ja ottaa sieltä aina tarvittaessa.

Aloita päällysmarengin teosta
(silloin ei tarvitse pestä astiaa välillä)

10 valkuaista (säästä keltuaiset taikinaan)
7 dl sokeria

Vatkaa valkuiset todella vahvaksi vaahdoksi . Lisää sokeri lopuksi. Siirrä marenki odottamaan toiseen astiaan, jos teet yleiskoneella. Silloin voit jatkaa samassa astiassa vatkaamista.



Kakkutaikina
10 keltuaista ja lisäksi
4 kananmunaa
4 dl sokeria
7½ dl vehnäjauhoa
3 tl vaniljasokeria
10 tl leivinjauhoa
2 dl maitoa
400 g sulaa voita tms.

Vatkaa keltuaiset ja lisätyt kananmunat sekä sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään . Sekoita maito ja sula voi. Yhdistä jauhot ja maito-voi seos vuorotellen munavaahtoon. Sekoita kunnolla, mutta varoen.

Kaada kahdelle uunipellille leivinpaperin päälle tasaisesti. Lisää marenki taikinan päälle samalla molempiin. Toinen Brita ehtii odottaa sen aikaa kun toinen on uunissa. Älä käytä kiertoilmaa.

Paista 175°C noin 25 min

Päällystä esim kermalla, marjoilla, hedelmillä, pähkinöillä. Suklaa-versioon lisää kakkutaikinaan tummaa kaakaota. Täytä silloin esim. säilykepäärynällä, kermalla ja päärynäkinuskirahkalla .Päälle kermarahkaseosta, minttusuklaata (esim. After eight) ja viinirypäleitä

Focaccia

8 dl kuumaa vettä

3 tl suolaa

2 tl sokeria

16 dl vehnäjauhoja

2 ps hiivaa (22 g)

Lisää kuumaan veteen mausteet. Sekoita hiiva vehnäjauhoihin ja lisää vesiseokseen. Vaivaa taikinaksi. Nosta 30 min. Kumoa taikina kahdelle pellille kahdeksi leiväksi. Taputtele öljyn kanssa .Lisää päälle esim. tomaatteja, rosmariinia, oliiveja, sormisuo-
laa , pähkinöitä , yrttejä – mitä vaan.

Anna nousta hetki ja paista 250°C noin 12 min.

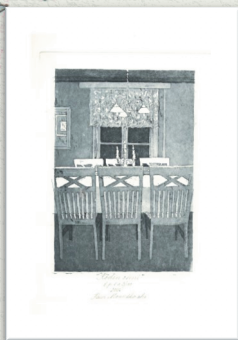
Ripottele päälle oliiviöljyä



Focaccia



Italialaiset marengit



Päivi Mansikka-ahon akvarellimaalaukset
ovat tulleet tunnetuiksi
postikorteissa, lastenkirjoissa,
oppimateriaaleissa, adresseissa yms.

Arjessa taidetyön ja opettamisen rinnalla
eniten iloa tuo ruuanlaitto ja leipominen
perheelle ja ystäville.

Kuvittajan keittiössä tehdään ruokaa
rennosti, helposti ja suurella sydämellä.

Kirjassa on käytössä hyväksi havaitut
luotettavat reseptit
arjen pelastukseksi
ja juhlahetkien herkuiksi.



9 789523 395930