HYVÄÄ JOULUA

TERESA VÄLIMÄKI • JOHANNA LINDHOLM
VALOKUVAT LAURA RIIHELÄ

WSOY

2
4

HYVÄÄ JOULUA

TERESA VÄLIMÄKI • JOHANNA LINDHOLM
VALOKUVAT LAURA RIIHELÄ

WERNER SÖDERSTRÖM OSAKEYHTIÖ • HELSINKI

Kiitos!

Kuten tapana on, tässä kohtaa haluamme kiittää muutamia henkilöitä ja tahoja. Kiitos Laura kuvauspäivistä, saumattomasta yhteistyöstä ja erinomaisesta lopputuloksesta. Kiitos Timo. Upeaa työtä jälleen kerran! Kiitos perheille ja ystäville hyvistä jouluista ja glögi-illoista. Kiitos Juuli ideoista ja avusta. Kiitos Vilma apukäsistä ja manne-keerauksesta. Kiitos WSOY:n jouluihmiset Timo, Ilona, Tuija, Pälvi ja Elsi. Kiitos Helsinki Food Companyn asiakkaat jokapäiväisistä haasteista. Ne kehittävät meitä ja auttavat meitä miettimään ruokamaailman asioita monelta kulmalta. Myös joulua. Kiitos kaikki ystävät, tuttavat ja muut, jotka kirjan teon eri vaiheissa annoitte palautetta ja tsemppasitte jatkamaan valitsemallamme jouluisella polulla.

Copyright © Johanna Lindholm ja Teresa Välimäki / Helsinki Food Company sekä WSOY 2016
Valokuvat © Laura Riihelä / Pictures by Laura
Graafinen suunnittelu Timo Hämäläinen
Toimitus Elsi Saariaho ja Ilona Räihä
www.helsinkifoodcompany.fi – www.goodfood.fi – www.picuresbylaura.fi
ISBN 978-951-0-42221-2
Painettu EU:ssa

Tervetuloa joulu!

Me olemmekin jouluihmisiä! Nautimme joulusta ja muista juhlapyhistä erityisesti ruoan kautta. Tuoksut ja maut, kauniin punaiset omenat, kanelitangot ja tähtianikset, rosmariinin oksat ja katajanmarjat, muun muassa niistä on meidän jouluinnostuksemme tehty.

Löysimme tämän kirjan suunnittelun, kuvaamisen ja valmistelun aikana itsestämme roppakaupalla joulua mutta hieman modernimmassa muodossa. Projektin edetessä huomasimme, että joulun lähestyessä jo aamiaispöydässä tuoksuu joulu, ja kun kutsumme ystäviä glögille, on pikkusyötävissäkin aistittavissa joulun twistiä. Joulu siis maistuu ja tuoksuu aamusta iltaan.

Monet kirjan resepteistä sopivat juhla- ja ruokahetkiin melkeinpä ympäri vuoden. Annoskoot suunnittelimme modernisti ja ekologisesti maltillisiksi, jolloin joulua ei tarvitse syödä loppiaiseen asti. Jos tähteitä kuitenkin jää, niiden käyttöön tarjoilemme kirjassa maistuvat ideat, roskikseen ei ruokaa pidä heittää! Joulukokkailun lomassa valmistuvat helposti myös ruokalahjat, maistuvaa joulua on ihana jakaa, sekä joulukoristeet muun muassa keittiön kuiva-ainevarastoja hyödyntäen.

Kädessäsi on siis kirjan verran joulua, jossa on jotain uutta, jotain vanhaa ja jotain yllättävää. Tuoksua, lämpöä, jouluista hämyä, ripaus perinteitä ja lapsuuden jouluja sekä iloa. Toivomme, että nautit kirjasta ja löydät siitä maistuvia ideoita juuri sinun jouluusi.

Hyvää joulua, sanan kaikissa merkityksissä!

Teresa & Johanna

Sisällys

Alkusanat 5

TALVIAAMUIHIN 8–29
Joulukaakao 11
Joulukahvi 11
Joulutee 11
Jouluaamun paahtoleivät 13
Marjaskonssit 14
Pikahillo 14
Aamusämpylät 17
Granaattiomena-tuorejuusto 17
Maustetut voit 19
Täytetty makea joululeipä 21
Puolukkatuorepuuro 23
Kanelinen ohrauunipuuro ja omena-inkiväärikeittoa 25
Riisipuuro 27
Vaniljalla ja kanelilla maustettu vispipuuro 28

ALKUUN JA NAPOSTELUNÄLKÄÄN 30–65
Eggnog 33
Lohipastrami ja marinoitua punasipulia 34
Marinoidut jättikatkaravut 34
Perunablinit 36
Kylmäsavulohitartar 36
Mäti-punasipulivaahto 36
Graavattu siika 39
Graavilohi 39
Valkosipuli-rosépippurisilakat 40
Limetti-kaprissilli 41
Savulohta, uppomuna ja hollandaise-kastiketta 43
Tähtianis-rosmariinisnapsi 45
Paahdetut kastanjat 47
Grissinit ja wasabidippi 49
Glögisiirappi 51
Maa-artisokkakeitto ja lämpimät vuohenjuustoleivät 53
Balsamicosiirappi 53
Broilerinmaksapatee 55
Suolainen jääpaisti 57
Joulunäkkäri 59
Saaristolaisleipä 61
Dippijuusto 63
Viikunasiirappi 65
Punainen glögi 65

JUHLAPÖYDÄN PÄÄRUOAT 66–109
Joulukassler timjamilla maustettujen herneiden kera 69
Perinteinen joulukinkku 69
Jouluherneet 69
Kalkkunanrinta-confit 71
Mandariiniankkaa 73
Ylikypsä glögipossu 75
Uunissa paistettu nieriä 77
Täytetty possunfileerulla 78
Uunissa haudutetut karitsanpotkat 80
Täytetyt munakoisot 83
Jouluinen karjalanpaisti 85
Karitsankyljykset, kukkakaalipyree ja mustaherukkakastiketta 87

PÄÄRUOKIEN RINNALLE 88–109
Rosmariinisinappi 90
Piparjuuripunajuuret 92
Joulumaustein marinoidut pikkusipulit 92
Pikkelöidyt porkkanat 92
Mausteinen punakaali 95
Karpalochutney 97
Viikuna-salottisipulihilloke 99
Marinoidut herkkusienet 99
Sienisalaatti 99
Joulupossun kastike 99
Peruna-maa-artisokkalaatikko 100
Punajuuri-sinihomejuustogratiini 100
Paistettua ruusu- ja lehtikaalia 102
Uunijuurekset 104
Uunirosolli 107
Joulusalaatti 109

JÄLKIRUOAT 110–135
Mehustetut lakritsiluumut 113
Glögimarinoituja marjoja ja kanelikermavaahtoa 115
Suklaa-mustaherukkamousse 117
Sitruuna-marenkikupposet 118
Juhlava kerrosmalja 121
Inkivääripannacotta ja mustikkaa 123

Punavalkoinen jäädyke 125
Luumurahkakakku 126
Jäädytetty minttusuklaakakku 129
Juustoja ja aprikoosihilloketta 131
Marjalikööri 133

JOULUKARKIT 134–155
Piparkakku-suklaa -suolapähkinätoffeet 137
Joulupopparit 139
Poppari-piparminttusuklaa 141
Sitruuna-rosmariinipähkinät 143
Pähkinänougat 145
Riisisuklaapatukat 147
Taateli-kookospallot 149
Manteli-suklaapallot 149
Vaalea pehmeä nougat 151
Mustikkaiset valkosuklaanapit 153
Karpalotoffeet 155

LEIVONNAISET 156–175
Joulun suklaapullat 159
Cookiet 160
Omena-kanelimuffinit 163
Muro-marmeladipiirakka 165
Murotaikinapossut 167
Puolukka-kookospiirakka 168
Joulubrownie 171
Taatelipiimäkakku 173
Piparidonitsit 175

VEGAANINEN JOULU 176–207
Portobello-tattipatee 178
Ruusukaali-purjogalette ja jogurttikastiketta 180
Blinivohvelit, belugalinssi-punajuuri-tartaria, lämmin coleslaw ja hummusta 183
Viikunacarpaccio ja balsamicosiirappia 185
Kokonaisena paahdettu kukkakaali, karamellisoitunutta sipulia ja punajuurihummusta 186
Siitakesieni-ragu ja peruna-palsternakkamurskaa 188
Ratatouille 191
Paahdettu kurpitsasalaatti ja tofumajoneesi 192
Voipapu-tryffelikeitto 194
Sipulikeitto 196
Punajuuripihvit 199
Kahvi-suklaajäädyke ja kookoskinuskia 201
Juustokakut laseissa ja mehustettuja vadelmia 202
Suklaamousse 204
Uuniomenat 207

RUOKALAHJAT 208–217
Joulucookie-sekoitus purkissa 211
Näkkäri purkissa 211
Maustettu joulupuuro purkissa 211
Taatelipiimäkakku 211
Glögimauste 213
Saaristolaisleipä 61, 213
Sienirisotto-sekoitus 213
Omena-aprikoosihillo 213
Joulumysli 216

PIENIÄ IDEOITA KODIN KORISTELUUN 218–223
Kuivatut sitrukset 221
Kynttelikkö kattilassa tai kakkuvuoassa 221
Jouluiset huonetuoksut 221
Jäiset joulukoristeet 221
Perunaleimasin 223
Mausteiset serviettirenkaat 223
Hauskaa joulua -lippusiima 223
Piparikranssi 223

JUHLASTA ARKEEN – TÄHTEET PÖYTÄÄN 224–235
Lämminsavulohikeitto 227
Kylmäsavulohipizza 229
Kinkku-herkkusienipiirakka 230
Hernerisotto 232
Kinkkupannari 235
Kinkkukiusaus 235
Kylmäsavulohipasta 235
Graavilohimunakas 235

Joulumenut 236
Hakemisto 238

Talvisin

incubin

JOULUKAAKAO

2 ANNOSTA
0,5 litraa maitoa
3 rkl tummaa kaakaojauhetta
2 rkl sokeria
2 rkl hasselpähkinä-suklaalevitettä
1 dl kuohukermaa
kanelisokeria
piparkakkumuruja

Kuumenna maito ja vispilöi joukkoon kaakaojauhe, sokeri ja suklaalevite niin, että ainekset sekoittuvat keskenään. Vatkaa kerma vaahdoksi ja mausta se kanelisokerilla. Kaada kuuma kaakao mukeihin, lusikoi päälle kermavaahtoa ja viimeistele pinta piparimuruilla sekä kanelisokerilla.

JOULUKAHVI

Sekoita jauhetun kahvin joukkoon ripaus kanelia tai kardemummaa ja keitä kahvi omaan tapaasi. Tarjoa kuuman maidon kera.

JOULUTEE

Mittaa teen haudutuskannuun hyvää Assam-teetä, yksi kanelitanko, pari appelsiinin kuorisuikaletta sekä muutama kokonainen neilikka. Anna teen hautua 5–10 minuuttia. Tarjoa kuuman maidon kera.

JOULUAAMUN

PAAHTO-LEIVÄT

4 ANNOSTA
4 isoa paahtoleipäviipaletta
1 rkl voita voiteluun
4 kananmunaa
suolaa ja mustapippuria

piparkakkumuotti

Paina piparkakkumuotilla paahtoleipien keskeltä pala pois. Voitele sitten leivät molemmin puolin. Kuumenna paistinpannu ja laita leivät paahtumaan. Käännä leivät, kun paahtuva pinta alkaa saada väriä. Riko jokaisen leivän keskelle yksi muna ja paista keski-lämmöllä, kunnes se on kypsynyt. Mausta leivät lopuksi suolalla ja pippurilla. Tarjoa heti.

Marjaskonssit

8 PALAA
5 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
ripaus suolaa
ripaus sokeria
75 g voita
2 dl maitoa
2 dl pakastemarjoja
1 rkl kanelisokeria

Sekoita kuivat aineet keskenään ja nypi joukkoon pehmeä voi. Lisää maito ja sekoita taikina käsin nopeasti tasaiseksi, kunnes se irtoaa käsistä. Älä vaivaa pitkään, sillä skonssitaikinaan ei tarvitse tulla sitkoa, vaan se saa jäädä mureaksi. Taputtele taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille kahdeksi pyöreäksi levyksi (halkaisija noin 15 cm). Kumoa taikinalevyjen keskelle pakastemarjoja ja painele niitä hieman kiinni taikinaan. Jaa levyt reunasta reunaan veitsellä tai taikinapyörällä kevyesti painaen kolmionmuotoisiksi annospaloiksi. Ripottele pinnalle kanelisokeria. Paista 200-asteisessa uunissa 15 minuuttia.

Pikahillo

NOIN 3 DL HILLOA
200 g pakastemarjoja valinnan mukaan
1 dl sokeria
0,5 tl kardemummaa tai kanelia

Mittaa ainekset kattilaan, kiehauta ja keitä hiljaa poreillen noin 15 minuuttia. Nosta kattila liedeltä ja lusikoi hillo puhtaaseen purkkiin. Sulje huolellisesti ja säilytä jääkaapissa.

Enjoy

Aamusämpylät

12 SÄMPYLÄÄ
3 dl maitoa tai vettä
15 g hiivaa
2 rkl juoksevaa hunajaa tai siirappia
1 tl suolaa
2 dl grahamjauhoja tai täysjyväspelttijauhoja
noin 4 dl sämpyläjauhoja
2 rkl rypsiöljyä

Tee taikina edellisenä iltana. Liuota hiiva kylmään maitoon tai veteen. Lisää hunaja tai siirappi ja suola ja alusta joukkoon jauhot vähitellen. Lisää lopuksi öljy. Taikina saa jäädä pehmeäksi. Peitä kulho kelmulla ja laita yöksi jääkaappiin.

Leivo kohonnut taikina aamulla tangoksi ja jaa tanko 12 palaan. Pyörittele palat sämpylöiksi ja nosta uunipellille leivinpaperin päälle. Laita sämpyläpelti kylmään uuniin ja säädä uunin lämpö 200 asteeseen. Sämpylät nousevat uunin kuumetessa ja paistuvat lopuksi. Kohotus + paistoaika on kokonaisuudessaan noin 20 minuuttia, riippuen uunin tehokkuudesta.

Granaattiomena-tuorejuusto

100 g maustamatonta tuorejuustoa
½ granaattiomenan siemenet valutettuna
1 rkl sokeria
ripaus suolaa

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja anna tuorejuuston tekeytyä hetki jääkaapissa. Tarjoa sämpylöiden, paahtoleivän tai skonssien kera.

Maustetut voit

100 g pehmeää voita

+
1 rkl fariinisokeria
0,5 tl kanelia

+
1 rkl hunajaa
0,5 tl kardemummaa

+
1 tl sokeria
ripaus suolaa
1 tl raastettua sitruunan kuorta
1 rkl hienonnettua rosmariinia

Sekoita valitsemasi mausteaineet pehmeään voihin. Tarjoa aamupöydässä paahdetun leivän tai skonssien kanssa.

HYVÄÄ JOULUA

Onnistunein joulu syntyy tuttujen ja yllättävien makujen yhdistelmistä, resepteistä jotka kohoavat klassikoiksi ja kauniisti katetusta pöydästä. Tämä kirja tarjoaa takuuvarmat ohjeet talven juhlakauden herkkuhetkiin alkupaloista pääruokiin, lisukkeisiin, jälkiruokiin ja leivonnaisiin. Suosikkinsa löytävät niin perinteisen joulun ystävät kuin vaihtelua etsivätkin. Menuehdotukset auttavat suunnittelemaan täydellisen aterian, ja kattavat vegaaniset reseptit tarjoavat tervetulleita moderneja kasvisvaihtoehtoja juhlapöytään. Mukana on myös vinkkejä tunnelmaa luoviin koristeisiin ja ilahduttaviin ruokalahjoihin. Tämän kirjan avulla teet joulusta taianomaisen vuodesta toiseen.

Teresa Välimäki ja *Johanna Lindholm* suhtautuvat ruokaan intohimoisesti, mutta rennosti ja ilolla. He tekevät yhteisessä yrityksessään Helsinki Food Companyssa joka päivä töitä sen eteen, että kaikilla niin haluavilla olisi mahdollisuus syödä hyvin. Veden kielelle tuova kuvitus on palkitun, sommittelutaidoistaan ja kauneudentajustaan kiitetyn valokuvaajan *Laura Riihelän* käsialaa.

9 789510 422212

68.2

ISBN 978-951-0-42221-2

www.wsoy.fi