

Turha tuoda pottua Suomeen

Keinuva pipari yllätti tuomarit

A brown wooden rocking horse with white lace decorations on its mane, tail, and saddle. The horse is standing on two curved wooden rockers. The mane and tail are made of white lace, and the saddle is also decorated with white lace. The horse has a black halter with a bell.

Karjalaisia ohjeita kokeneelle kokille

Joululeivonnaisten löytöretket

Luciapullat eli luskekatter
noin 40 kpl
1/2 pussia (à 0,5 g) sahramia
1 rkl kardemummaa
200 g voita
5 dl täysmaitoa
50 g hiivaa
2 munaa
1/2 rkl suolaa
2 dl sokeria
noin 1 kg vehnäjauhoja
Voiteluun
munaa
Koristeeksi
rusinoita
Sulata voi reilun kokoisessa
kattilassa, lisää sahrami ja kar-



1 tl kardemummaa
1 tl leivinjauhetta
1 dl pakastepuolukoita tai
100 g sukkaraouhetta
Vaahdota pehmeä voi ja so-
keri. Vatkaa joukkoon yma-
sikosta seokseen nopeasti yh-
distetyt kuivat aineet. Pyöritä
taikina tangoksi ja jaa 30 osaan.
Pyöritä palat kämmenten välis-
sä ensin palloiksi ja paina pallot
litteiksi. Laita ne leivinpaperille
pellille, jähä leviämismarua. Paina
päälle muutamia puolukoita
dasta. Paista 175 asteessa noin 12

Pikku kulibjakat
18 kpl
Taikina
2 1/2 dl maitoa
1/2 pak (ä 50 g) hiivaa
1 tl suolaa
n. 5 1/2 dl vehnäjauhoja
75 g voita
Täyte
1 dl pitkäjyväistä riisiä
2 keitettyä (8 min) munaa
200 g kypsää lohta
tai kirjolohda peruttuna
1 prk (120 g) smetanaa
1/2 dl hienonnettua tilliä

11 sitruunappurria
Voiteluun
 munaa
 Liuota hiiva kädenlämpöi-
 seen maitoon. Lisää suola ja
 puolet jauhoista puuhaarukalla
 sekoittaen. Alusta joukkoon
 loput jauhajat ja pehmeä voi. Ko-
 hota lämpimässä paikassa liinan
 alla kaksinkertaisesti.
 Keitä riisi kypsäksi suolalla
 maustetussa vedessä pakkausk-
 seen ohjeen mukaan. Valuta tar-
 vittaessa. Jäähdytä. Hienonna
 kananmunat ja kala. Yhdistä
 täytteen ainekset ja sekoita ta-
 saiseksi massaksi.
 Vaivaa kohonesta taiki-
 nasta ilmat pois ja muotoile
 tangoksi. Aja tanko 18 osan.
 Kauli tai taputtele käsin ohuiksi

Kaiken maailman kakkuja

Lebkuchen eli saksalainen piparkakku sai alkunsa juhlalla makeutetuista mesi-leivillä. Nürnbergin keisarikunnan kaupunki sijaitsi kauppareittien risteyskessä, joten se sai hankittua leivonnaisia ekskoottisina mausteita. Nykyisin kaupungin nimisuojaat piparit ovat erittäin suosittuja.

Lussekatter eli Luciapullat yhdistetään Lucian päivään, joka on 13.12. Vanhan ruotsalaisen tavan mukaan valkopukuinen, kynttilä-kruunuihin Lucia tuo valoa kaamokseen. "Lussen päivänä" syödään sähmällä maustettuja joulupullilla.

Cookie on yhdysvaltalainen, suklaarouheella maustettu laakea pikkuleipä.

Kulibjaka eli venäläinen juhla-piiras sisältää lohta ja riisiä. Sen voi leipoa isona tai annospiraiuna. Kuori on voitakiinaa tai kevyempänä hiivalla kohotettu taikina.



Aavan kori on täynnä
sahramilla maustettuja
Lucian päivän pullia.

kaamokseen. "Lussen päivänä"
syödään sahramilla
maustettuja joulupullilla.

Cookie on yhdyssavaltainen,
suklaarouheella maustettu
laakea pikkuleipä.

Kuljibaka eli venäläinen juhla-
piiras sisältää lohtia ja riisiä.
Sen voi leipoa isona tai
annospiraina. Kuori on voitakinnaa tai
kevypempänä hiivalla kohotettu
taikina.