

Jäähyväiset klassikkojuustolle

Amerikan makuja apukokin matkassa

Järkiliikunta
pidentää elinikää

TARJA HALLA

Pikalämpimäisiä uunista pöytään

ANNELI PESSALA

Soodaa vai leivinjauhetta?

■ **Valitse leivinjauhe** silloin, kun taikinassa ei ole happamia raaka-aineita.

■ **Annostus on** teelusikallinen kahta jauhodesilitraa kohti.

■ **Ohjeessa olevan** soodan voi korvata leivinjauheella, 2 teelusikallista leivinjauhetta vastaa teelusikallista soodaa.

■ **Lisää leivinjauhe** taikinaan aina jauhoihin sekoitettuna.

