

WSOY

Hyvää joulua

*Teresa Välimäki · Johanna Lindholm
Valokuvat Laura Rihola*



Hyvää joulua

Teresa Välimäki · Johanna Lindholm
Valokuvat Laura Riihelä



Copyright © Johanna Lindholm ja Teresa Välimäki / Helsinki Food Company sekä WSOY 2014

Valokuvat © Laura Riihelä / Pictures by Laura

Graafinen suunnittelu Timo Hämäläinen

Toimitus Elsi Saariaho

www.helsinkifoodcompany.fi - www.goodfood.fi - www.picturesbylaura.fi

ISBN 978-951-0-40472-0

ISBN 978-951-0-41018-9 (kerhopainos)

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 ruokalajit, 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 pahtoleivät	13
Marjaskonssit	14
Pikahillo	14
Aamusämpylät	17
Granaattiomena-tuorejuusto	17
Maustetut voit	19
Täytetty makea joululeipä	21
Puolukkatuorepuuro	23
Kanelinen ohraunipuuro 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

Glögsiirappi	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 mustaherukkastiketta	87

PÄÄRUOKIEN RINNALLE 88–109

Rosmariinisnappi	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 -suolapähkinätoffet	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
Karpalotoffet	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

RUOKALAHJAT	176–185
Joulucookie-sekoitus purkissa	179
Näkkäri purkissa	179
Maustettu joulupuuro purkissa	179
Taatelipiimäkakku	179
Glögimauste	181
Saaristolaisleipä	61, 181
Sienirisotto-sekoitus	181
Omena-aprikoosihillo	181
Joulumysli	184

PIENIÄ IDEOITA	
KODIN KORISTELUUN	186–191
Kuivatut sitruukset	187
Kynttelikkö kattilassa tai kakkuvuoassa	187
Jouluiset huonetuoksut	187
Jäiset joulukoristeet	187
Perunaleimasin	189
Mausteiset serviettirenkaat	189
Hauskaa joulua -lippusiima	189
Piparikranssi	189

JUHLASTA ARKEEN	
- TÄHTEET PÖYTÄÄN	192–203
Lämminsavulohikeitto	195
Kylmäsavulohipizza	197
Kinkku-herkkusienipiirakka	198
Hernerisotto	200
Kinkkupannari	203
Kinkkukiusaus	203
Kylmäsavulohipasta	203
Graavilohimunakas	203
Hakemisto	204
Kiitokset	207

A vertical photograph of a winter forest. The ground is covered in a thick layer of snow. Numerous birch trees with their characteristic white bark and dark lenticles stand in rows, their branches bare and dusted with snow. The sky is a pale, overcast white. Overlaid on the image is a large, dark grey, elegant cursive watermark that reads "Salvia". The word is centered horizontally and spans across the middle of the frame. It is flanked by decorative, flowing flourishes that extend towards the top and bottom edges of the image.

Salvia



Amurikie





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 keskilämmöllä, kunnes se on kypsynyt. Mausta leivät lopuksi suolalla ja pippurilla. Tarjoa heti.



Marjaskonssit



8 PALAA

5 dl vehnäjäuhoja
2 tl leivinjauhetta
riipaus suolaa
riipaus 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 irtoa 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.





Samusämpylät

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
 $\frac{1}{2}$ granaattiomenan siemenet valutettuna
1 rkl sokeria
riippaus suolaa

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



Mauistetut 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.



Täytetty makea JOULULEIPÄ

8–10 ANNOSTA

11 g eli 1 pussi kuivahiivaa
5 dl vettä
0,5 dl öljyä tai sulatettua voita
1 tl suolaa
1 dl siirappia
2 dl kaurahiutaleita
noin 8 dl spelttijauhoja (tai vehnä jauhoja)

TÄYTE

150 g pehmeää voita
1 dl muscovadosokeria
0,5 tl suolaa
1 tl neilikkaa
1 tl kanelia
200 g kuivattuja viikunoita hienonnettuna

Sekoita kuivahiiva 42-asteiseen veteen. Vesi saa olla hieman lämpimämpää kulhoon kaadettaessa, koska se jäähtyy muutaman asteen välittömästi huoneenlämpöisessä kulhossa. Sekoita nesteeseen rasva, mausteet ja kaurahiutaleet. Alusta joukkoon jauhot vähitellen ja leivo kimmoisaksi taikinaksi. Kohota taikinaa liinalla peitettynä noin 20 minuuttia.

Vaivaa taikinasta ilmakuplat pois ja kauli se levyksi. Voitele levy voilla ja ripottele päälle sokeri, mausteet ja hienonnetut viikunat. Kääri taikina rullaksi ja nosta rulla voideltuun pitkulaiseen leipävuokaan. Paista 200-asteisessa uunissa 35–45 minuuttia.

Teresa Välimäki · Johanna Lindholm · Laura Riihelä

Hyvää joulua

Herkkuja joulunaikaan ja talven ruoka-
hetkiin. Tässä kirjassa aiheeseen tartutaan
modernilla otteella, perinteitä ja lapsuu-
den jouluja lämmöllä muistellen.

Näillä resepteillä pääset maukkaasti yli pimeään talven:
nautit talvisista aamuista, kahvihetkistä ja illanistujaisista,
suurta jouluateriaa ja uuden vuoden juhlaa unohtamatta.

Mukana on paljon uusia ideoita juhlakauden aterioihin aamusta iltaan
– ja moni ohje sopii käytettäväksi vaikka ympäri vuoden. Kokkailun lomassa
valmistuvat myös ruokalahjat ja joulukoristeet muun muassa keittiön
maustekaappia hyödyntäen. *Hyvää joulua!*

Teresa Välimäki ja Johanna Lindholm suhtautuvat ruokaan intohimoisesti, mutta
rennosti ja ilolla. He tekevät joka päivä töitä sen eteen, että kaikilla vähänkin
haluavilla olisi mahdollisuus syödä hyvin. Veden kielelle tuova kuvitus on
palkitun, sommittelutaidoistaan ja kauneudentajustaan kiitetyn valokuvaajan
Laura Riihelän käsialaa. Tekijätiimin edellinen kirja *Purkissa!* sai loistavan
vastaanoton, ja *Divaani*-lehti valitsi sen vuoden 2013 ruokakirjaksi.



68.2

ISBN 978-951-0-40472-0

www.wsoy.fi

PUOLUKKA- TUOREPUURO

4 ANNOSTA

5 dl maustamatonta jogurttia
2 dl kaurahiutaleita
(kokeile myös tattari- ja hirssihiutaleita)
yhteensä 1 dl auringonkukansiemeniä ja
mantelilastuja
200 g sulatettuja pakastepuolukoita
3–4 rkl hunajaa
0,5 tl kardemummaa

Sekoita kaikki ainekset kulhossa ja peitä kulho kelmulla.
Anna tuorepuuron turvota jääkaapissa yön yli. Jos puuro on
aamulla liian paksua, notkista se sopivaksi maidolla,
jogurtilla tai mehulla.