

A photograph of a snowy forest at night. The trees are heavily covered in snow, and a small Christmas tree in the center is lit with warm orange lights. The overall color palette is cool, with blues and whites, except for the warm lights of the tree.

24

ASKELTA JOULUUN

KAISA & ALEKSI KUOKKA

WSOY



Tekstit ja reseptit *Kaisa Kuokka*

Kuvausjärjestelyt *Kaisa, Aleksi & Raine Kuokka*

Valokuvat ja piirrokset *Aleksi Kuokka*

Graafinen suunnittelu *Aleksi Kuokka & Aki Suvanto – Aivan Oy*

© Tekijät ja WSOY 2013

ISBN 978-951-0-39887-6

Painettu EU:ssa

24

ASKELTA JOULUUN

KAISA & ALEKSI KUOKKA

WERNER SÖDERSTRÖM OSAKEYHTIÖ
HELSINKI

ASKELET

Tervetuloa Joulu!

Useimmille joulukuu merkitsee vuoden kiireisintä aikaa. Joulun valmistelut kannattaakin aloittaa heti kuun alussa ja jakaa kaikille joulua edeltäville päiville pieniä tehtäviä. Näin joulusta saa nauttia kauemmin ja monesta aikaisemmin kiireessä tehdystä asiasta tulee merkityksellisempi, kun siihen ehtii paneutua.

8–9

1

Joulukalenteri

10–15

2

Joulun vihreät

16–21

3

Valoa

22–25



4

Kakkua, kakkua

Mantelinen kerroskakku, tahmea joulupulla, puolukkainen juustokakku, Kuokan käpykakku, vanha englantilainen kakku

26–33



5

Lumi & jää

34–39

6

Pikkujoulu

Itsenäisyyspäivää voi juhlistaa myös viettämällä pikkujoulua. Jonain vuonna panostetaan ja tehdään appelsiiniankkaa ja jonain toisena rennommin blinejä.

40–43

7

Makkarat

44–47

8

Himmeli

48–51

9

Lahjaksi itse tehtyä

Tryffleitä, toffeeta, näkkileipää, sinappia, hilloa, marinoituja oliiveja, kotijuustoa

52–63



10

Lämmittävä

Vahva glögi, munatoti, pakurichai, omena-vaahterasiiirappijuoma, kaakao

66–73

11

Piparit & pikkuiset leivät

Paraisten piparkakut, mantelibiscotti, taatelileivät, suklaakeksit, pähkinäkakut, karpaloiset valkosuklaakeksit

74–79

12

Juustot

80–83



13

Paketointi on puoli lahjaa

84–87

14

Joulutervehdys

88–91

15

Talviset ruoat

Talviset ruoat ovat maukkaita ja lämmittäviä. Parasta niissä kuitenkin on tekemisen vaivattomuus. Hieman esivalmistelua, ja uuni hoitaa loput.

92–101

16

Kuusi & koristeet

104–109



17

Pieni makea

Riisivanukas, pipari- ja browniejäätelö, pannacotta tyrnimarjoilla, suklaamousse, appelsiininen suklaaleivos mascarponella

110–117

18

Kukkiva joulu

118–121



19

Kattaminen

122–129

20

Herkut juhlapyhiksi

Jouluostoksille suunnataan kauppahalliin. Ympärillä kuhisee ihmisiä ja hyvän joulun toivotukset lentelevät ilmassa. On vaikea välttyä joulumielen tarttumiselta.

130–133



21

Joulukalat

134–137

22

Puuroaamiainen

138–139

23

Jouluruoat

Madekeitto, lihaliemi ja lihapasteijat, ankanmaksacrostini, tryffelikananmunat, siianmätileivät, paahdetut mustajuuret, punakaalisalaatti, ruusukaalia pekonin kera, haudutettu mukulaselleri, villisian kinkku, kirsikka-suklaakakku

140–153



24

Juhlan aika

Joulukalenterin viimeinen luukku, rauhallinen teehetki sängyssä, tunnelmallinen joulusauna, lasten pienet innostuneet askelet ja jännityksen tuoksu ilmassa, rauhoittuminen joulun sanomalle.

Yhdessäolosta nauttimista ja joulukerkuja.

Hyviä tekoja, toisille antamista ja saamisesta nauttimista. Näistä on tämä päivä tehty.

154–157

Hakemisto

158–159

Kiitos

160



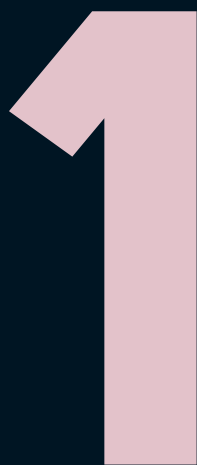


TERVETULOA JOULU!

Meille joulukuukuu merkitsee rauhallista ja tunnelmallista aikaa perheen kesken: toisaalta sisäänpäin kääntyen ja toisaalta ystävät mukaan avosylin toivottaen. Joulunvalmistelut on mukava aloittaa hyvissä ajoin; muutoin saattaa tuntua siltä, että joulukuukuu sujahtaa ohi liian nopeasti. Ensimmäinen askel kohti joulukuukua voi olla pieni, maljakoon sopiva kuusi keittiön työpöydällä heti joulukuun alussa. Se säilyy hyvin maljakossa siihen saakka, kunnes on aika hakea se oikea, kunnon kuusi, ja se tuoksuu niin ihanalta!

Mikään ei myöskään voita kotona leivottujen jouluherkkujen tuoksua tai korviin kantautuvia joululauluja. Meidän joulumme ei ole koskaan koostunut suurista asioista vaan pienistä, harkituista yksityiskohdista, jotka kaikki yhdessä ovat tärkeä osa joulun taikaa. Tässä kirjassa vietetään joulukuukua maalla perheen ja ystävien kesken; valmistellaan kotia joulukuun varten, leivotaan ja nautitaan iloisista hetkistä. Jokainen askel vie kohti joulukuun iloa ja rauhallisia joulunpyhiä.

Tervetuloa mukaan!



JOULUKALENTERI

Lapsuuden joulujen jännitys tiivistyi jo joulukalenterin ensimmäisen luukun avaamiseen. Nykyään kalentereita on monenlaisia ja moneen makuun, mutta persoonallisin kalenteri syntyy silti itse tekemällä. Jokainen pieni tasku piilottaa sisäänsä jonkin sopivan yllätyksen, eikä välttämättä vain lapsille. Itse tehtyä joulukalenteria voivat pitää toisilleen myös pariskunnat, eikä silloin ole tarpeen keksiä kaikkiiin taskuihin paketoitavaa. Pienelle lapulle kirjoitetut kauniit sanat piristävät kylmiä talviaamuja vähintään yhtä paljon kuin kuuma kahvi.

Kalenterin taskujen sisälle yllätyksiksi voi laittaa ihan mitä tahansa mikä sinne mahtuu. Yhtenä aamuna lasten kasvot aukeavat hymyyn uusista pienistä puuväreistä, ja toisena aamuna vanhanajan nekut saavat pikkuiset suut muikeiksi. Tärkeintä kalenterissa on odotus ja yllätyminen.



— 9 cm —

1 kpl

— 13 cm —

— 16 cm —

3 kpl

— 11½ cm —

1 kpl

— 12½ cm —

— 10 cm —

— 8 cm —

2 kpl

— 9 cm —

1 kpl

— 9 cm —

— 17 cm —

1 kpl

— 14½ cm —

— 9 cm —

3 kpl

— 15 cm —

— 12½ cm —

1 kpl

— 11½ cm —

1 kpl

— 19 cm —

1 kpl

— 11 cm —

— 9 cm —

2 kpl

— 12 cm —

— 7 cm —

2 kpl

— 14 cm —

2 kpl

— 7 cm —

1 kpl

— 16 cm —

— 21 cm —

1 kpl

— 21 cm —

TYÖVÄLINEET

SAKSET

OMPELUKONE

SILITYSRAUTA

NUPPINEULOJA

OMPELUNEULA

TARVIKKEET

VAHVAA KANGASTA

KANKAAN VÄRISTÄ LANKAA

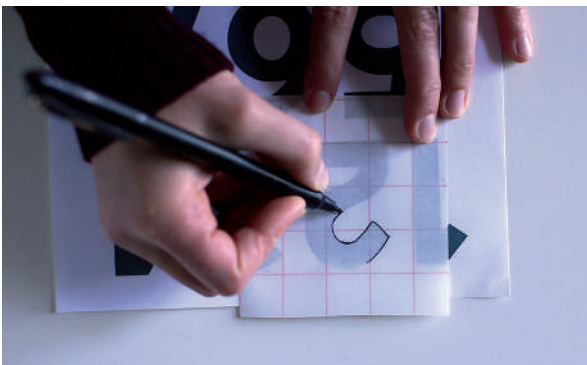
KANKAAN VÄRIIN SOPIVAA KOVIKEKANGASTA

KONTAKTIMUOVIA

KANGASVÄRIÄ

VAAHTOMUOVITUPUTIN





Kuva 1 — Leikkaa pohjakangas. Käänä kangas kaksin kerroin, oikea puoli sisäänpäin. Ompele reunat yhteen. Jätä saumaan aukko, josta voit kääntää kankaan ympäri. Silitä saumat auki, käännä kangas oikea puoli päällepäin ja ompele käsin kääntöaukko siististi kiinni.

Kuva 2 — Leikkaa kankaasta 23 erikokoista ja -muotoista taskua. Yhdestä taskusta muotoutuu kaksi. **Kuvat 3–4** — Käänä taskujen reunat silitysraudalla silittämällä. Käänä taskujen yläreuna kiinni kovikekangasta käyttäen. Silitä kovikekangas kiinni. **Kuvat 5–6** — Sommittele taskut kankaalle ja ompele ne kiinni. **Kuva 7** — Tulosta tietokoneella numerot. Jäljennä ne kontaktimuoville ja leikkaa reiät auki. **Kuva 8** — Paina numerot taskuihin kangasvärillä tuputtaen. Anna kuivua ja silitä sitten väri kiinni silitysraudalla.

JOULUN VIHREÄT

Seppele on yksi ensimmäisiä joulukoristeita – sen voi mainiosti ripustaa ulko-oveen jo joulukuun alussa. Seppele on kiva tehdä itse, mutta kukkakaupoistakin saa kauniita ja houkuttelevia kransseja. Oman tyylisensä kranssin saa helposti ostamalla pelkän havuseppeleen ja koristelemalla sen. Kukkakaupoissa myydään myös pajusta tehtyjä seppelepohjia ja havukimppuja, jotka voi sitoa itse.







SEPPELEEN SITOMINEN

Hyvin valmisteltu on puoliksi tehty — vanha sanonta pätee myös seppeleen sitomisessa. Pienien oksakimppujen tekemisessä menee jonkin verran aikaa, mutta niiden avulla itse seppeleen sitominen käy nopeasti.

TARVIKKEET

SEPPELEPOHJA

HAVUJA TAI LEHTEVIÄ OKSIA

SITOMISNARUA

MAHDOLLISET KORISTEET

PIENET OKSASAKSET



Kuva 1 – Hyvä seppelipohja syntyy pajunoksista taivuttamalla. Jotta seppeleestä saa paksun ja tuuhean, kannattaa myös pohjasta tehdä paksu. Tässä paksuutta tuo pohjan ympärille kiedottu villiviini. **Kuva 2** – Leikkaa havuista sopivia, noin 8 cm:n pituisia pätkiä. **Kuva 3** – Sido lyhyet oksapalat yhteen pieniksi kimpuiksi. **Kuva 4** – Sido kimput tiukasti kiinni seppeleeseen. **Kuva 5** – Yritä tehdä mahdollisimman tasaista jälkeä. **Kuva 6** – Lopussa käytä yksittäisiä pieniä oksia peittämään aloituskohtaa. Sido naru tiukasti kiinni seppleen takapuolen oksiin. Koristele valmis seppelä haluamallasi tavalla tai jätä se paljaaksi.

Kulje askel askelelta kohti joulun rauhaa

Kun aloitat jouluvalmistelut jo ensimmäisten pakkasten aikaan, talven suuri juhla valaisee koko pitkän kaamosajan.

Pidä pikkujoulut läheisille ja ystäville, keitä lämmittävä glögi ja kutsu kaverit joulukortti-talkoisiin, tee itse joulukalenteri ja seppeleet. Ja sitten jouluherkut madekeitosta graavisiikartartariin, omatekoisista makkaroista villisian kinkkuun, taatelileivistä suklaatryffeleihin.

Tervetuloa joulu!



Kaisa ja Aleks Kuokka ovat intohimoisia jouluhmissiä ja kokeilevia ruoanlaittajia. He asuvat Ravijoen kylässä Virolahdella kolmen tyttärensä kanssa. Tutustu blogiin osoitteessa www.kokarheladagen.fi



ISBN 978-951-0-39887-6

30.81

www.wsoy.fi