

Herkullista

joulun aikaa!



Maistuvat ohjeet joulupöytään, ole hyvä!

Flora



*Joulupöytä on aattoillan kruunu.
Kokeile perinteisten jouluruokien rinnalle
tämän ohjekirjasen suussa sulavia herkkuja.
Ota lapset mukaan valmisteluihin: jokaisessa
ohjeessa on vaihe, jonka lapsikin voi valmistaa.
Lämmintä joulua!*

**Tämän piparkakkukarusellin ja muiden hauskojen
piparimaailmojen ohjeet löydät osoitteessa www.flora.fi**



Flora piparkokut

Ainekset

1,5 dl siirappia
4 dl sokeria
2 tl kanelia
2 tl neilikkaa
1 tl inkivääriä
1 tl kardemummaa
250 g Flora leivontamargariinia
10 dl vehnäjauhoja
1 kananmuna
3 tl soodaa
0,25 dl vettä

Tee näin

1. Mittaa siirappi, sokeri ja mausteet kattilaan. Keitä miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia.
2. Sulata rasva ja lisää se mausteseoksen joukkoon. Jäähdytä seos huoneenlämpöiseksi.
3. Lisää joukkoon osa jauhoista ja kananmuna. Sekoita sooda veden joukkoon ja lisää taikinaan. Lisää loput jauhoista hyvin sekoittaen.
4. Anna taikinan jähmettyä noin tunnin ajan jääkaapissa. Kaaviloi taikina ohueksi levyksi ja paina taikinasta muoteilla pipareita.
5. Paista 220 °C:n lämpötilassa 3-4 minuuttia.

**Idea! Tarjoa piparit
Crème Bonjourin kanssa.**



Kanelin ja appelsiinin makuiset suklaotryffelit

10-15 kpl

Valmistelut n. 15 minuuttia

Valmistusaika n. 15 minuuttia
(n. 30 minuutta jääkaapissa)

Ainekset

200 g tummaa suklaata (64-70%)

1 dl Flora kuohua

15 g Flora leivontamargariinia

0,5 dl tomusokeria (ei tarvita, jos käytetään likööriä)

1 tl kanelia

1 tl appelsiinin kuorta + 1,5 rkl mehua

Koristelu:

200-300 g valkosuklaata pilkottuna
Tomusokeria

Vaihtoehtoinen maustaminen:

1,5 rkl kahvilikööriä

1 rkl silputtuja hillottuja hedelmiä
kanelia ja tähtianista

Tee näin:

1. Pilko suklaa.
2. Kiehauta Flora kuohua Flora-margariinin, appelsiinin mehun ja tomusokerin kanssa.
3. Vie kattila sivuun ja lisää suklaa, kaneli ja appelsiininkuori; sekoita tasaiseksi taikinaksi.
4. Anna taikinan jähmettyä kulhossa jääkaapissa.
5. Kun taikina on jähmettynyt, pyöritä siitä pieniä kuulia. Laita tryffelit vadilla jääkaappiin muutamaksi minuutiksi.
6. Laita valkosuklaa kulhoon, sulata se mikrossa ja kaada tryffelien päälle. Vaihtoehtoisesti dippaa tryffelit haarukalla valkosuklaaseen ja laita ne leivinpaperille jääkaappiin jäähtymään.
7. Koristele tomusokerilla.

Lasten osuus!

Taikinan sekoittaminen ja tryffelikuulien pyörittäminen.



Piparkakun makuinen joulukekku

Ainekset

2 kananmunaa
2 dl fariinisokeria
4 dl vehnä jauhoja
2 tl kanelia
1 tl kardemummaa
0,5 tl inkivääriä
2 tl leivinjauhetta
1 dl puolukkahilloa
1 dl Crème Fraichea
1 dl Flora Culinnessea

Muottiin:

1 rkl Flora Culinnessea
2 rkl korppujauhoja tai vehnä jauhoja

Täyte ja koristelu:

2,5 dl Flora vanilla
200 g maustamatonta Crème Bonjouria
0,5-1 dl puolukkahilloa
0,5 dl pakastepuolukoita

10-12 palaa

Valmistelut n. 70 minuuttia

Valmistusaika n. 25 minuuttia

Tee näin:

1. Lämmitä uuni 175 °C:seen.
2. Voitele ja leivitä irtopohjavuoka (halkaisija 24 cm).
3. Vaahdota kananmunat ja sokeri kuohkeaksi.
4. Sekoita jauhot, mausteet ja leivinjauhe. Lisää jauhosekoitus, Crème Fraiche, puolukkahillo ja Flora Culinnesse munamassaan.
5. Laita taikina vuokaan ja paista uunin alaosassa 30-40 minuuttia; kokeile puikolla, onko kakku valmis.
6. Kumoa kakku vuoasta ja anna jäähtyä.

Täyte ja koristelu

1. Notkista Crème Bonjour haarukan avulla.
2. Jaa kylmä kakku kahteen yhtä suureen osaan.
3. Vaahdota Flora vanilla kuohkeaksi ja sekoita Crème Bonjourin kanssa tasaiseksi taikinaksi. Käytä puolet taikinasta täytteenä ja levitä toinen puoli kakun päälle.
4. Puserra puolukkahillo tiheän siivilän läpi. Kaada sileä puolukkahillo porsotuspussiin. Porsota kakkuun kuvioita ja koristele sulatetuilla puolukoilla.

Vinkki: Kakku voidaan paistaa ja täyttää jo tarjoilua edeltävänä päivänä.

Lasten osuus!

Taikinan sekoittaminen
ja kakun koristelu.





Pähkinäsarvet



24 sarvea

Valmistelut n. 75 minuuttia

Valmistusaika n. 45 minuuttia

Ainekset

0,25 pkt hiivaa

0,5 dl maitoa

125 g Flora leivontamargariinia

4 dl vehnä jauhoja (420 g)

1 kananmuna

1 rkl sokeria

Täyte:

50 g Flora leivontamargariinia

1 dl jauhettuja hasselpähkinöitä (65 g)

1 dl sokeria

24 pekaanipähkinää tai saksanpähkinää

Voiteluun:

1 kananmuna

Tee näin:

1. Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä, jotta taikina kohoaa nopeasti.
2. Sekoita hiiva kädenlämpöiseen maitoon.
3. Sekoita sula margariini maitoon; lisää jauhoja, muna ja sokeri. Vaivaa taikina notkeaksi. Sirottele päälle vehnä jauhoja ja peitä taikina liinalla tai kelmulla; anna sen kohota lämpimässä ja vedottomassa paikassa kaksinkertaiseen kokoon, noin 1,5 tuntia.
4. Sekoita täyteen ainekset.
5. Kumoa taikina jauhotetulle pöydälle ja vaivaa se notkeaksi. Jaa taikina 3 osaan ja kauli ne pyöreiksi kakuiksi, halkaisijaltaan noin 22 cm.
6. Jaa kukin kakku 8 "kolmioon". Laita jokaiseen nokare täytettä ja pekaanipähkinä ja rullaa ne kiinni pohjasta. Laita sarvet leivinpaperille kulma alaspäin. Peitä sarvet liinalla ja anna niiden nousta 30-40 minuuttia.
7. Voitele sarvet munalla ja paista uunissa 240 °C:ssa noin 5-7 minuuttia. Laita sarvet ritilälle ja anna jäähtyä leivinliinan alla.

Lasten osuus!

Taikinan vaivaaminen ja kauliminen sekä täyteen sekoittaminen.



Maitosukloapannacotta karpaloilla

4-6 annosta

Valmistelut n. 10 minuuttia

Valmistusaika n. 10 minuuttia

(4 tuntia jääkaapissa)

Ainekset

2,5 dl maitoa

2,5 dl Flora kuohua

100 g maitosuklaata

1 rkl sokeria (voidaan jättää pois)

3 liivatelehtëä

250 g pakastekarpaloita

100 g sokeria

1 dl vettä

Appelsiinin kuoret

Suklaaraastetta

Minttua

Tee näin:

1. Liota liivatelehdet kylmässä vedessä.

2. Kiehauta maito ja Flora kuohu sokerin kanssa. Nosta sivuun ja lisää suklaa, sekoita kunnes suklaa on sulanut kokonaan.

3. Sekoita puristetut liivatelehdet. Laita pannacotta annosmuotteihin.

4. Laita ne jääkaappiin vähintään 3-4 tunniksi.

5. Kiehauta vesi, sokeri, appelsiininkuori sekä mintunlehdet ja anna kiehua 5 minuuttia. Ota kattila liedeltä ja lisää karpalot. Anna nesteen jäähtyä.

6. Kun pannacotta on jäähtynyt ja karpalot sulaneet, koristele karpaloilla; voit myös käyttää osan sokeriliemestä. Voit myös koristella pannacottan raastetulla suklaalla ja mintulla.

Lasten osuus!

Pannacottan koristeleminen karpaloilla.





Sahramiskonssit

n. 24 kpl

Valmistelut n. 10 minuuttia

Valmistusaika n. 30 minuuttia



Ainekset

9 dl vehnä jauhoja

1 dl sokeria

1 tl suolaa

2 rkl leivinjauhetta

250 g Flora leivontamargariinia
(huoneenlämpöisenä)

2 kananmunaa

5 dl maitoa

1 pkt sähramia

Tarjoiluun:

Flora margariinia

Hilloa tai marmeladia

Maustamatonta Crème Bonjouria

Tee näin:

- 1.** Sekoita kaikki kuivat ainekset suuressa kulhossa; lisää margariini pehmentäen sitä sormin. Aseta kulho sivuun.
- 2.** Vaahdota munat ja sährami ja lisää maito.
- 3.** Tee kuivaan sekoitukseen aukko ja lisää munamassa.
- 4.** Sekoita huolellisesti kaikki sekaisin.
- 5.** Kaada taikina voideltuihin muffinssimuotteihin (tai paperimuotteihin) lähes reunaan saakka.
- 6.** Paista n. 20-25 minuuttia 180 °C:ssa.
- 7.** Tarjoa muffinssit Flora margariinin ja Crème Bonjourin sekä hillon tai marmeladin kanssa.

Lasten osuus!

Ainesten sekoittaminen
ja margariinin pehmentäminen.



Näkkileipä

n. 20 palaa
Valmistelut n. 85 minuuttia
Valmistusaika n. 40 minuuttia

Ainekset

0,25 pkt hiivaa
2,5 dl vettä
0,5 tl suolaa
0,5 rkl anista
5 dl (n. 275 g) karkeita
ruisjauhoja
1 dl (60 g) vehnäjauhoja

Tee näin:

1. Murena hiiva taikinakulhoon.
2. Lämmitä vesi kädenlämpöiseksi (37°C). Sekoita vesi ja hiiva.
3. Lisää suola, anis, vehnäjauhot ja suurin osa ruisjauhoista. Sekoita taikinaa ja lisää tarvittaessa jauhoja. Taikinan tulisi olla helposti vaivattavaa.
4. Sirottele päälle hieman vehnäjauhoja, laita leiviniinalle ja anna taikinan nousta lämpimässä ja vedottomassa paikassa kaksinkertaiseksi, n. 1-1,5 tuntia. Jos astian peittää muovikelmulla, kosteus pysyy taikinassa ja saa sen kohoamaan paremmin.
5. Vaivaa taikinaa astiassa.
6. Lämmitä uuni 225-250 °C:seen.
7. Kumoa taikina leivinpöydälle, joka on jauhotettu ruisjauhoilla.
8. Jaa taikina noin kuuteen osaan ja tee niistä pullia. Kaulitse ne runsaalla ruisjauholla. Käytä leiviniinaa, mikäli mahdollista.
9. Kaulitse pari kertaa uritetulla kaulimella, jos sinulla on sellainen. Leikkaa leivät piparkakkumuottien avulla.
10. Laita leivät leivinpaperilla peitetuille pelleille. Anna niiden kohota noin 10 minuuttia.
11. Paista ne uunin keskiosassa noin 4-5 minuuttia. Pidä huolta, etteivät leivät pala.
12. Anna näkkileipien jäähtyä ilman peitettä ritilällä.

Lasten osuus!

Taikinan kauliminen
ja muottien painelu.



Floron lihapullat kärjistetyllä sipulilla

n. 30-40 kpl

Valmistelut n. 25 minuuttia

Valmistusaika n. 20 minuuttia

Ainekset

400 g HK naudan jauhelihaa

0,5 hienonnettua sipulialia

1 dl Flora kuohua

1 rkl Knorr sipulifondia

0,5 dl korppujauhoja

0,5 tl suolaa

0,5 tl vastajauhettua musta-
pippuria

Paistamiseen:

Flora Culinnessea

Tee näin:

1. Ruskista sipuli Culinessessa ja anna jäähtyä.
2. Sekoita Flora kuohu, sipulifondi, suola, pippuri ja korppujauhossa astiassa; lisää liha ja sipuli ja laita jääkaappiin 15 minuutiksi.
3. Muotoile lihapulliksi vedessä huuhdotuin käsin. Näin jauheliha ei tartu käsiin. Laita lihapullat kostealle leikkuulaudalle.
4. Paista lihapullat Flora Culinnessessa pannulla. Laita pannulle niin monta lihapullaa, että noin 2/3 sen pinnasta peittyi.
5. Ravista pannua aika ajoin, jotta lihapullat ruskistuvat tasaisesti.
6. Vähennä lämpöä ja anna lihapullien kypsyä 5-7 minuuttia.
7. Ota lihapullat pois pannusta, huuhtelee se kylmällä vedellä ja paista seuraava erä.
8. Jos paistat paljon lihapullia, käytä yhtä pannua ruskistamiseen ja toista kypsentämiseen.
9. Lihapullat sopivat erinomaisesti pakastettavaksi.

Punajuurisalaatti

4-6 annosta

Valmistelut n. 15 minuuttia

Valmistusaika n. 5 minuuttia

Ainekset

200 g kuutioituja säilykepunajuuria

2 omenaa kuorittuna ja pilkottuna

1 sipuli hienonnettuna

1 dl Becel majoneesia

0,5 dl Flora kuohua

1 rkl Maille dijon-sinappia

Suolaa ja pippuria

Tee näin:

1. Valuta punajuuret huolellisesti kuiviksi.
2. Sekoita majoneesi vaahdotettuun Flora kuohuun ja lisää joukkoon sinappi. Lisää sekaan punajuuret, omena ja sipuli. Mausta suolalla ja pippurilla.
3. Voit tarjota salaatin lihapullien tai leivän ja kinkkuviipeleen kanssa.

Lohikiusous

4-6 annosta

Valmistelut: n. 20 minuuttia

Valmistusaika: n. 60 minuuttia

Ainekset

8-10 jauhoista perunaa

(esim. Rosamunda)

2 keskikokoista sipulia

2 rkl Flora Culinessa

200 g suikaloitua graavilohta

suolaa ja mustapippuria

3 dl Flora kuohua

2 rkl Flora Culinessa

2 rkl korppujauhoja

Tee näin

1. Lämmitä uuni 190 °C:seen.
2. Kuori ja leikkaa perunat 4-5 mm paksuisiksi siivuiksi. Leikkaa siivut 4-5 mm leveiksi suikaleiksi.
3. Laita kaikki perunat astiaan kylmään veteen.
4. Kuori ja leikkaa sipuli ohuiksi siivuiksi.
5. Paista sipuli Flora Culinessa pannulla. Anna sipulin paistua hiljaa, kunnes se on kullanuskeaa ja pehmeää; tämä vie noin 3 minuuttia.
6. Voitele uuninkestävä vuoka runsaalla margariinilla. Anna perunoiden valua hyvin siivilässä. Sekoita perunanviipaleet, sipuli ja lohi, suolaa ja pippuroi kevyesti.
7. Lisää Flora kuohu, tasoita pinta. Sirottele pinnalle korppujauhoja.
8. Laita vuoka uunin alaosaan ja paista kunnes perunat ovat pehmeitä, noin 50-60 minuuttia. Paistoksen tulisi olla kullanuskeaa, pehmeä ja soseutunut.

Vinkki: Voit myös laittaa ruoan annosvuokiin ja paistaa niissä noin 25-30 minuuttia.

Lasten osuus!

Perunoiden kuoriminen sekä vuoan voitelu.



Jouluinen kinkku- ja juustopiirakka

4-6 annosta

Valmistelut n. 30 minuuttia

Valmistusaika n. 40 minuuttia
(1 tunti jääkaapissa)

Ainekset

Piirakkataikina:

125 g Flora leivontamargariiniä

3 dl vehnä jauhoja

3 rkl kylmää vettä

Täyte:

200 g joulukinkkua siivuina

100 g juustokuutioita

10 halkaistua cocktailtomaattia

3 kananmunaa

2,5 dl Flora kuohua

1 Knorr FOND "DU CHEF"

kasvisannosfondi

1 maustemitallinen vasta-
jauhettua mustapippuria

Kasvisvaihtoehto:

lehtikaalia

kukkakaalia

baby-pinaattia

aurinkokuivattua tomaattia
mozzarella

Tee näin

1. Kuutioi margariini ja laita se kulhoon. Sekoita vehnä jauhojen kanssa rynnimäiseksi massaksi, lisää vesi ja sekoita nopeasti piirakkataikinaksi.
2. Laita taikina muovipussiin ja anna sen levätä yksi tunti jääkaapissa.
3. Kauli taikinasta piirakka, jonka halkaisija on 24-26 cm. Tasaa reunat ja pistele pohjaan reikiä haarukalla. Aseta vuoassa pakastimeen 15 minuutiksi.
4. Paista piirakankuorta uunissa 210°C:ssa noin 10 minuuttia.
5. Laita täyte piirakankuoreen.
6. Sekoita yhteen muna, Flora kuohua ja pippuri. Sulata Knorr FOND "DU CHEF" mikrouunissa 10 sekuntia tai liedellä. Sekoita kaikki yhteen sauvasekoittimella ja kaada munasekoitus piirakankuoreen.
7. Laske uunin lämpötila 180°C:seen. Paista piirakkaa 25-35 minuuttia tai kunnes se on hyytynyt keskeltä. Peitä piirakka alumiinifoliolla, jos se tummuu liikaa. Anna piirakan levätä hieman ennen tarjoilua.

Vinkki: Sopii hyvin tarjottavaksi ruokaisan salaatin kanssa.

Lasten osuus!

Taikinan kauliminen
ja reikien pistely.





Sillikoviaori

4-6 annosta
Valmistelut n. 15 minuuttia
Valmistusaika n. 5 minuuttia

Ainekset

4 keitettyä, silputtua munaa
75 g pilkottua anjovista tai matjessilliä
0,5 silputtu punasipuli
2 rkl hienonnettua ruohosipulia
2 rkl hienonnettua tilliä
1-2 rkl Becel-majoneesiä
1-2rkl mätitahnaa (esim. Kallen mätitahna)
Vastajauhettua mustapippuria

Tee näin:

1. Sekoita kaikki ainekset keskenään.
2. Mausta mätitahnalla ja halutessasi mustapippurilla.
3. Tarjoa ruisleivän tai näkkileivän kanssa.



Flora



Unilever Finland Oy
 PL 254
 00101 Helsinki

Kuluttajapalvelu
 PL 96, 00101 Helsinki
 Puh. 0800 1 30030 (maksuton)

kuluttaja.palvelu@unilever.com
 www.flora.fi
 www.ideakeitto.fi

Unilever