

Äiti Maija Koski hoitaa sipulit, apukokki Pihla, 6, huolehtii yrteistä.



# Minäkin osaan!

Huhkitko joulun ajan yksin keittiössä? Ota lapset mukaan. Pistä samalla joulumenu uusiksi. Näillä ohjeilla onnistutte.

## Tuorehernekeitto

600 g pakasteherneitä  
1 iso sipuli  
2 rkl oliiviöljyä  
1,2 l kasvislientä  
2 dl kermaa  
2 rkl vehnä jauhoja  
punti persiljaa  
mustapippuria

**Esivalmistelut:** Sulata herneet.

**Apukokki:** Silppua persilja saksilla hienoksi.

**Aikuinen:** Kuori ja silppua sipuli ja pane se kattilaan öljyn kera.

**Apukokki:** Kuullota sipulisilppua hetki ja kaada sitten herneet joukkoon. Jatka paistamista muutama minuutti.

**Aikuinen:** Lisää kasvisliemi kattilaan.

**Apukokki:** Sekoita kerma ja jauhot huolellisesti keskenään.

**Aikuinen:** Lisää kermaseos kattilaan. Anna kiehua hetki.

Lisää persilja.

**Apukokki:** Jauha sekaan reilusti mustapippuria myllystä.

**Aikuinen:** Soseuta keitto sauvasekoittimella.

## Rosmariini-pähkinäleipä

150 g saksanpähkinöitä  
2 rkl tuoretta rosmariinia  
3 dl kädenlämpöistä vettä  
25 g tuorehiivaa  
1 tl suolaa  
1 rkl hunajaa  
3 rkl oliiviöljyä  
6–7 dl vehnä jauhoja

**Apukokki:** Punnitse pähkinät ja kaada terällä varustettuun yleiskoneeseen. Surauta karkeaksi rouheeksi.

**Aikuinen:** Hienonna rosmariini veitsellä. Mittaa isoon taikina-kulhoon kädenlämpöinen vesi.

**Apukokki:** Murenna hiiva veteen ja liuota se käsin sekoittaen.

**Aikuinen:** Lisää suola, hunaja, öljy, pähkinärouhe ja rosmariini.

**Apukokki:** Sekoita käsin.

**Aikuinen:** Lisää jauhoja taikinaan vähän kerrallaan.

**Apukokki:** Vaivaa jauhoja taikinaan. Taikina saa jäädä hieman löysäksi.

**Aikuinen:** Peitä kulho liinalla. Anna kohota noin tunnin verran.

**Yhdessä:** Vaivatkaa taikinaa jauhotetun pöydän päällä. Jauhoja voi lisätä tarvittaessa. Muotoilkaa taikinasta pitkulainen, limppu-mainen leipä. Jättäkää leipä kohoamaan liinan alle puoleksi tunniksi. Paistakaa 200-asteisessa uunissa noin puoli tuntia.

## Appelsiinimarinoitu kalkkuna

1 kalkkunarulla (n. 1 kg)

**Marinadi:**

1 sipuli  
50 g voita  
2 rkl balsamiviinietikkaa  
1 dl vettä  
1 rkl hunajaa  
1 tl suolaa  
1 tl mustapippuria  
1 tl rosmariinia  
1 appelsiinin mehu  
1 rkl sinappia  
1 dl ketsuppia

**Kastikkeeseen:**

2 dl kermaa

**Aikuinen:** Kuori ja pilko sipuli ja kuullota sitä paksupohjaisessa kattilassa voissa läpikuultavaksi. Lisää kattilaan loput marinadi-ainekset paitsi ketsuppi. Anna kiehua hiljalleen 15 minuuttia.

Lisää ketsuppi ja kiehauta kastike vielä nopeasti.

Kaada jäähtynyt kastike kalkkunarullan päälle ja pyörittele rulla huolella marinadissa. Laita jääkaappiin maustumaan yön yli.

Ota kalkkunarulla huoneenlämpöön noin puoli tuntia ennen paistamista.

Paista 175-asteisessa uunissa noin tunnin verran tai kunnes paistovahti ponnahtaa ylös. Kun kalkkuna on kypsä,

poista verkko ja lusikoi kastiketta vielä päälle.

Kaada liemi vuoasta siivilän läpi kattilaan ja lisää joukkoon

kermaa. Kiehauta kastikkeeksi.

Tarjoa riisin tai joululaatikoiden kera.

### VINKKI!

Pienellä vaivalla valmislantulaatikosta saa ihan itse tehdyn makuista.

Laita laatikko (700 g) voideltuun uunivuokaan, ja lisää sekaan 1 dl kermaa,

1 rkl siirappia, ripaus inkiväärijauhetta ja muskottipähkinää. Lisää pinnalle

muutama voinokare ja kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 40 minuuttia.

### Joulun erilainen menu

- Tuorehernekeitto ja rosmariini-pähkinäleipää
- Appelsiinimarinoitu kalkkuna
- Melkein itse tehty lanttulaatikko
- Panna cotta -maljat
- Suklaavaahdikset

**P**uuduttavatko kinkku ja rosolli? Irrottele ja tee tänä jouluna toisin. Kinkun sijaan maistuu raikkaasti marinoitu kalkkuna, ja rosollin voi jättää tällä kertaa väliin.

Ja hei, nyt kokkaavat myös lapset!

Helsinkiläinen **Maija Koski**, 34, ottaa usein tyttärensä **Pihlan**, 6, mukaan keittiöön. Itse asiassa Pihlää ei tarvitse erikseen pyytää: hän on ottanut paikan keittiöstä parivuotiaasta lähtien ja viihtynyt asemissa useitakin tunteja.

–Lapsen kanssa kokkaaminen on mukavaa yhdessä oloa kiireisessä arjessa. Samalla tulee juteltua paljon, Maija tuumii.

Mutta lapsethan sottaavat ja hidastavat tahtia!

–Sotkua syntyy myös leikeistä, ja aikaa-han muikin lapsen kanssa olemisen vie. Lapsi nauttii siitä, kun saa tehdä jotain oikeaa. Ruokakin maistuu paremmin, jos sitä on päässyt itse valmistamaan.

Maija ja hänen puolisonsa **Miikka Järvinen** ovat ahkeria kokkaajia. Heille on itses-tään selvää, että lapsi pääsee pienestä pitäen keittiöön seuraamaan ruoan valmistumista. Heti, kun omat kädet pystyvät, pikkuapulainen saa hämmentää, riipiä yrttejä ja koristella annoksia.

–Melkein minkä tahansa ruoan voi valmistaa lapsen kanssa, jos miettii reseptin lapsen näkökulmasta.

Pihlan suosikkipuuhia keittiössä ovat lasagnen kokoaminen ja sushin rullaaminen. Kun ystäväperheet kokoontuvat, takuuvamma hitti on pizzojen teko, koska jokainen voi täyttää pizzansa mielitetyilläään.

Maija rakensi Meidän Perheen lukijoille hieman erilaisen joulupöydän omista lempiohjeistaan. Suurin osa ohjeista on Majan ja Miikan kirjasta *Apukokin keittokirja* (Moreeni), jossa on ruokaohjeita yhdessä lapsen kanssa kokkaukseen. Tekovaiheista on erikseen merkitty ne, jotka lapsi voi tehdä itse.

## 3 x kiinnostava kirja

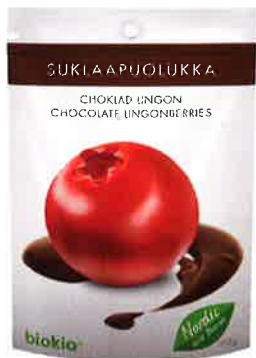
Ruoanlaitossa tärkeintä on, että raaka-aineet ovat kunnollisia, siis läheltä hankittuja. Haaveilemme lehmästä, ja hullu haave vain vahvistui näitä ihania reseptejä lukiessa. (MA)  
 ■ Heikki Ahopelto: Lähellä – hyvän maun ruokia. Otava.

Tiesitkö, että popcornista voi tehdä vaikkapa toffeeherkkuja? Hassunhauskoja juttuja ja reseptejä paukumaissista.

■ Mari Keso: Maissi on pop! – suolaisia ja makeita herkkuja popcornista. Nemo.

Mahtava kirja, josta saa inspiraatiota niin yksin kuin yhdessä lapsenkin kanssa leipomiseen. Selkeitä ohjeita ja kuvasarjoja.

■ Heidi Paajala: Leivotaan! – makeaa & suolaista. Gummerus.



Jos konvehti ei maistu, Biokian Suklaapuolukka on sopiva annos makeannälkään. Saatavana myös suklaa-mustikka ja -karpalo, n. 3 e/100 g.

Jouluaaton hiljaisessa hetkessä maistuu Leafin Talvikonvehti, jossa seikkailee Koiramäen Elsa. 5 e/360 g.



### LAPSI MUKAAN KEITTIÖÖN

Maijan vinkit:

- Aloittakaa helposta ja nopeasta ruoasta, josta lapsi pitää. Voisiko listalla olla vaikka jauhelihakastiketta?
- Kokeilkaa kokkausta viikonloppuna, kun on enemmän aikaa.
- Ota huoleton asenne ja unohda nipottaminen. Porkkanapalojen ei tarvitse olla samankokoisia tai -muotoisia. Molempien lempimusiikki soimaan!

## Panna cotta -maljat

2 liivatelehteä  
 n. 100 g valkoista suklaata  
 2 + 2 dl kermaa  
 2 rkl fariinisokeria vaniljatanko koristeeksi vadelmia tai esim. karpaloita

**Apukokki:** Laske kulhoon kylmää vettä ja upota liivatelehdet sinne pehmenemään. Murena valkosuklaa palasiksi mikron kestävään kulhoon tai vesihauteeseen.

**Aikuihin:** Vatkaa 2 dl kermaa vaahdoksi.

**Apukokki:** Mittaa tukevaan kattilaan 2 dl kermaa ja fariinisokeri.

**Aikuihin:** Kuumenna kerma-fariinisokeriseosta kiehuksi koko ajan sekoitellen. Vähennä lämpöä, kun seos alkaa kiehua. Sulata valkosuklaa ja lisää se kermaseoksen joukkoon.

**Apukokki:** Keittele seosta hiljalleen koko ajan sekoitellen.

**Aikuihin:** Halkaise vaniljatanko pitkittäin ja kaavi sisus seokseen. Lisää joukkoon myös pehmenneet liivatelehdet.

**Apukokki:** Sekoita huolella niin, että liivate liukenee kokonaan.

**Aikuihin:** Ota kattila liedeltä ja anna seoksen hieman jäähtyä. Lisää kermavaahto.

**Apukokki:** Sekoittele kermavaahto muiden aineiden joukkoon.

**Aikuihin:** Kaada valmis seos juomalaseihin, peitä kelmulla ja pane jääkaappiin hyytymään mieluiten yön yli.

**Apukokki:** Kun annokset ovat hyytyneet, koristele ne marjoilla ja asettele tarjolle.

### LAPSET TEKEVÄT IHAN ITSE!

## Suklaavaahdikset

n. 130 g tummaa suklaata  
 200 g lieriön muotoisia vaahtokarkkeja koristerakeita, esim. nonparelleja tai jouluisia, lumihiihtälään mallisia rakeita

Kun aikuinen on sulattanut suklaan, lapsi voi valmistaa nämä hauskat herkut ihan itse.

■ Kasta vaahtokarkkeja yksi kerrallaan sulaan suklaaseen ja asettele ne varovasti lautaselle suklaapuoli ylöspäin. Ripottele koristerakeita suklaakuorituksen päälle, kun se on vielä kosteaa. Anna jäähtyä jääkaapissa.

Miten valmistuu joulun herkullisin kala? Ota Maijan kalaresepti talteen nettisivuiltamme: [meidanperhe.fi/reseptit](http://meidanperhe.fi/reseptit)

