**Kuopion kansalaisopisto**

 **Kotitalous, lasten kokkikurssi 9.v-12.v**

**Laura Kinnunen,** **laura.a.kinnunen@kuopio.fi**

****

Tervetuloa aloittamaan lukukausi kanssani !

Tänään tutustumme toisiimme ja kotitalous luokkaan sekä valmistamme peltipitsaa ja mustikka-banaanirahkaa.

**Menu**

PELTIPITSA

MUSTIKKA-BANAANI RAHKA



 **17.9.2024**

**Kotitalous tunnilla:**

* Laita hiukset tarvittaessa kiinni
* Kääri hihat tai käytä tunnilla t-paitaa ( +tukevat jalkineet )
* Käytetään suojana esiliinaa ( löytyy luokasta valmiina )

**Ennen tunnin alkua:**

* Luetaan ja tutustutaan ohjeisiin
* Pestään kädet hyvin
* Otetaan työpöydälle tarvittavat työvälineet ja raaka-aineet
* Valmistetaan rauhalliseen työtahtiin päivän tehtävät ja edetään ohjeiden mukaan

**Tehdään yhdessä ja autetaan kaveria** 😊

**Katetaan pöytä ennen ruokailua ja nautitaan mitä olemme valmistaneet.**

**Ruokailun jälkeen siivoamme kotitalousluokan yhdessä.**

**PITSA**

****3 DL VESI

25 G HIIVA ( PUOLET TUOREHIIVAPAKETISTA )

1 TL SUOLA

6-7 DL VEHNÄJAUHO

3 RKL ÖLJY

1. MITTAA KULHOON KÄDEN LÄMPÖINEN VESI JA MURUSTELE HIIVA SEKAAN
2. LISÄÄ SUOLA JA JAUHOT

( lisää jauhoja desi kerrallaan, mikäli taikina on löysää lisää jauho tarpeen mukaan )

1. LOPUKSI LISÄÄ ÖLJY JA VAIVAA TAIKINA TASAISEKSI PALLOKSI
2. ANNA KOHOTA LIINAN ALLA 15-30MIN
3. OTA UUNIPELTI JA LEIKKAA LEIVINPAPAPERI SUOJAKSI
4. JAA TAIKINA NIIHIN TASAISESTI JA TAPUTTELE TASAISESTI JOKA PAIKKAAN, KÄYTÄ JAUHOA TARVITTAESSA AVUKSI

**TÄYTTEET**

N. 2DL KETSUPPI

TAI TOMAATTIMURSKA/SOSE

( purkki tomaattimurskaa ja purkki tomaattipyrettä, 2 tl kuivattu basilika, 1 tl sokeri, mustapippuria )

PAKETTI PEPPERONI MAKKARAA JA KINKKUSUIKALETTA

1 PURKKI ANANAS

PUSSI JUUSTOA RAASTEENA

2 TL KUIVATTU OREGANO TAI PITSAMAUSTE

2 TOMAATTIA

1. LAITA POHJALLE KETSUPPIA/TOMAATTISOSETTA JA LEVITÄ TASAISESTI

( valmista tomaattikastike sekoittamalla kaikki ainekset sekaisin )

1. JAA PEPPERONI MAKKARAT,KINKKU, TOMAATIT JA ANANAS PALAT TASAISESTI
2. RIPOTTELE JUUSTORAASTE PINNALLE
3. LOPUKSI MAUSTA OREGANOLLA
4. PAISTA UUNISSA 230 ASTEESSA 30 MINUUTTIA

**MUSTIKKA- BANAANI RAHKA**

2DL VAAHTOUTUVA VANILJAKASTIKE

250G RAHKA

200G MUSTIKOITA

2KPL BANAANI

1. RKL SOKERI
2. VAAHDOTA VANILJAKASTIKE,
* ota vispilät ja laita koneeseen ne kiinni
* laita töpseli seinään
* ota tukevasti toisella kädellä kulhosta kiinni niin että myös peukalo on paikoillaan koko ajan
* laita kone päälle ensin pienemmälle teholle ja nosta rauhallisesti tehoastetta
* pidä molempia kosia tiukasti sekä kulhossa ja koneessa kiinni
* lopuksi ota töpseli pois seinästä ja sen jälkeen irrota vispilät koneesta
1. LISÄÄ RAHKA, MUSTIKAT JA SOKERI VAAHDON SEKAAN
2. VIIPALOI BANAANIT JA LISÄÄ SEKAAN
3. SEKOITA KEVYESTI NUOLIJALLA
4. ANNOSTELE JA KORISTELE MUSTIKOILLA

