

Kanelbullens dag – Korvapuustin päivä 4.10.

Korvapuustin päivä on 4. lokakuuta. Teemapäivän aloitti vuonna 1999 ruotsalainen kirjailija Kaeth Gardestedt, joka halusi kiinnittää huomion perinneleivontaan. Samana päivänä Ruotsissa vietetään kansainvälistä lastenpäivää, joten korvapuustin päivästä tuli samalla huolenpidon ja huomaavaisuuden päivä. Silloin syödään korvapuusteja, jotka on koristeltu perinteisesti raesokerilla.



Korvapuustien valmistusohje

Opettajan ohje

- Leikkaa kortit irti katkoviivoja pitkin.
- Jaa kortit siten, että jokaisella parilla on reseptin kaikki kortit.
- Oikein koottuna korttien kirjaimet muodostavat virkkeen: *Det är kanelbullens dag.*
- Oppilaille voi lopuksi jakaa tulostettavan reseptin käyttöä varten.

Oppilaan ohje

- Työskentele pari kanssa.
- Järjestäkää kortit allekkain niin, että suomenkielinen kortti on vastaavan ruotsinkielisen kortin alapuolella.
- Jokaisen kortin reunassa on kirjain. Kun resepti on koottu oikein, kirjaimet muodostavat virkkeen.
- Se pari, joka ensimmäisenä saa reseptin koottua, kirjoittaa ratkaisun taululle.

Korvapuustien valmistusohje

Skär smöret i bitar.	D
Leikkaa voi paloiksi.	E
Tillsätt mjöl, socker, salt och jäst.	T
Lisää jauhot, sokeri, suola ja hiiva.	Ä
Värm mjölken (max. 37 grader) och rör i mjölblandningen.	R
Lämmitä maito (max. 37 astetta) ja sekoita jauhoseokseen.	K
Låt jäsa cirka 30 minuter.	A
Anna kohota noin 30 minuuttia.	N
Sätt ugnen på 225 grader.	E
Laita uuni 225 asteeseen.	L
Kavla ut degen till en platta.	B
Kauli taikina levyksi.	U
Bred ut smöret på degplattan. Strö över socker och kanel.	L
Levitä voi taikinalevyn päälle. Ripottele päälle sokeria ja kanelia.	L
Forma till en rulle och skär i bitar.	E
Muotoile rullaksi ja leikkaa paloiksi.	N
Pensla med ägg och strö över pärlsocker.	S
Voitele munalla ja ripottele päälle raesokeria.	D
Grädda i ugnen cirka 8 minuter.	A
Paista uunissa noin 8 minuuttia.	G

Kanelbullar

2,5 dl mjölk
25 g jäst
75 g smör (rumsvarmt)
0,5 dl socker
2 tsk kardemumma
0,5 tsk salt
7 dl vetemjöl

Fyllning

smör
socker
kanel

Pensling

ägg
pärlsocker

Gör så här!

- 1 Skär smöret i bitar.
- 2 Tillsätt mjöl, socker, salt och jäst.
- 3 Värm mjölken (max. 37 grader) och rör i mjölblandningen.
- 4 Låt jäsa cirka 30 minuter.
- 5 Sätt ugnen på 225 grader.
- 6 Kavla ut degen till en platta.
- 7 Bred ut smöret på degplattan. Strö över socker och kanel.
- 8 Forma till en rulle och skär i bitar.
- 9 Pensla med ägg och strö över pärlsocker.
- 10 Grädda i ugnen cirka 8 minuter.

