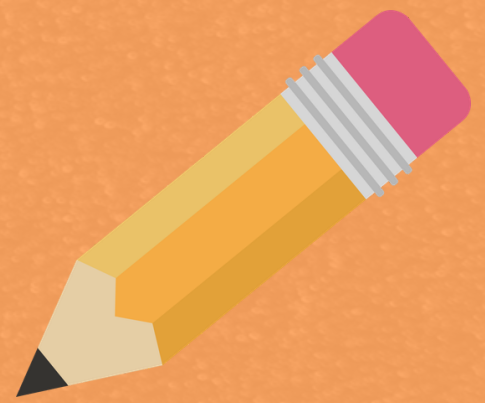


Maanantai 31.8. / Tiistai 1.9. / Keskiviikko 2.9.



TAVOITE:

- Oppia suurustamaan kiisseli (s. 168 & s. 237)
- Tutustua maidon keittämiseen

TEHDÄÄN:

- Mannapuuro s. 210
- Marjakiisseli s. 237

KT: moniste

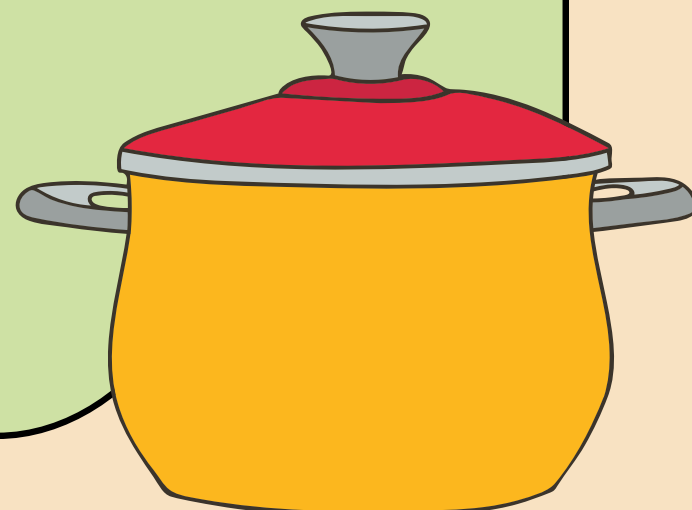
Suurustaminen (s. 168 & s. 236)

- Suurustamisella saadaan liemeen paksumpi rakenne
- Suurustamiseen käytetään vehnä jauhoja, tärkkelys jauhoja tai kastikesuuruksia
- Suurustamisen voi tehdä osanestesuurustuksella tai kokonestesuurustuksella



Kokonestesuurus

- suurustavat jauhot lisätään kattilassa olevaan kylmään nesteeseen
- kuumennetaan koko ajan sekoittaen
- anna pulpahtaa



Osanestesuurus

- jauhot lisätään pieneen määrään kylmää vettä
- kiehauta neste
- lisää kylmä vesi ja suurus nesteeseen koko ajan sekoittaen
- anna pulpahtaa



Huomioita maidon keittämisestä

- huuhtele kattila kylmällä vedellä → estää maitoa tarttumasta pohjaan
- kuumenna maito hitaasti puolella teholla
- sekoita maitoa **koko ajan pohjaa myöten** puu- tai muovikauhalla
- Maito kiehuu yli sekunneissa → älä jätä valvomatta