

Hyrsingin koulun
keitto- ja runokirja



Kevät runo



Hauskinta keväässä
on keinut.
Se tekee mielen
kevyeksi.
Rauhallinen kevät.
On kiva kotiin
tulla, koska siellä
tuoksuu pulla.
Keittiössä kiehuu
suuri punakaali.

Piirakkapohjainen leivos



POHJA:

6 munaa
4 dl sokeria
7 dl vehnä jauhoja
3 tl vanilliinisokeria
4 tl leivinjauhetta
2 dl maitoa/vettä
220g margariinia/voita
sulatettuna

Valmistus ohje seuraavalla sivulla 😊

Ohje

Munat ja sokeri vatkataan kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää kuivat aineet, maito ja rasva, sekoittele kaikki sekaisin. Kippaa taikina pellille ja paista 200 asteessa ja n.20min.



*MANSIKKAVALKO
SUKLAA
KUORRUTUS:*

*2 dl
mansikkatomusokeria
6 dl tomusokeria
1 dl vettä
1 levy valkosuklaata*

*Tarkoituksen
a on saada
paksu
tahna. ★*

**Valo talven tumman
voittaa,
Suomen luonto virkoaa.
Silloin uusi aika koittaa,
luonnon voimat voiton saa.**

AILA TÄDIN PIIMÄ HYYTELÖ KAKKU



Pohja:

200g digestive keksejä
75g voita

Täyte:

1 1/2 dl sokeria
2 tl vaniljasokeria
4 dl piimää
2 dl kuohukermaa
3 rkl sitruuna mehua
6 liivatelehtiä tärkeä

Päälle:

2 purkkia mango sosetta.

Hienonna keksit ja sekoita joukkoon sulatettu voi.painele muruseos irtopohjanvuokaan.pane täytettä varten liivatelehdet likoamaan kylmään veteen.sekoita sokerit piimän joukkoon.vaahdota ja yhdistä piimäseokseen.purista ylimääräinen vesi liivatelehdistä ja sulata ne lähes kiehuvaan sitruunamehuun.sekoita vähän jäätynyt liivateseos piimäkerma seokseen ja kaada vuokaan,anna hyytyä kylmässä muutaman tunnin ajan.Levitä päälle mango- tai hedelmä sosetta,koristele kerma vaahdoilla.



Panun magarooniloota

4 annosta

Ainekset: Pippuria, suolaa,
1 sipuli, juustoraastetta,
200g jauhelihaa, 150g
makaronia, 2 kananmunaa,
3dl maitoa

Syö juustoa,
se kasvattaa
luustoa



Pistä makaronit kiehumaan valmiiksi kiehuvaan veteen. Katso keittoaikaa pussista. Pilko sipuli pieniksi palasiksi. Lämmitä pannu kuumaksi, pistä hieman rypsiöljyä lämmittelemään pannulle ja sipulit perään. Kun sipulit ovat hieman ruskistuneet, kippaa jauhelihat pannuun niiden kaveriksi. Sekoittele jauhelihaa niin, että se hajoaa osiin ja ruskettuu. Sekoita joukkoon sopivaksi katsomassa määrä pippuria. Pari ruokalusikallista on ihan jees. Pistä lopuksi vielä sekaan hieman suolaa. Kaada lopulta valmis jauheliha-sipuliläjä n. 5-8 senttiä syvään lasivuokaan (matalampikin käy kunhan se on vastaavasti laajempi). Kun makaronit ovat kiehuneet, sekoita ne jauhelihojen sekaan vuokaan. Varo roiskimasta kaikkia aineksia seinille kulhosta sekoittaessasi. Ota lasi ja riko sinne 2 kananmunaa. Sekoita lopuksi jollakin (esim. Haarukalla) kananmunat täysin tasavärisiksi liejuksi. Kaiva jostain tyhjä (puhdas) maitotölkki ja kippaa kananmunavelli sinne. Kaada munien sekaan 3 desilitraa maitoa esim. desimitan avulla. Purista sormilla lujasti tölkki kiinni ja ravista kovaa niin, että kananmuna ja maito sekoavat täysin keskenään. Kaada lieju vuokaan niin, että neste neste ylettyy makaroni-jauhelihan pinnan tasalle. Ripottele päälle juustoraastetta, jos haluat. Paista n. 30-40 minuuttia 200-asteisessä uunissa ilman vuoan kantta. Tarkkaile viimeistään 30 minuutin jälkeen ruoan väriä. Jos tuotos on ruskettunut lähinnä pinnalta, mutta pohja on aivan nestemäisen valkoinen, käännä uuni alalämmölle ja paistele niin kauan, että myös vuoan pohjapuolella alkaa näkyä väriä. Mätä naamaan ketsupin kanssa, niin on aika älyttömän hyvää.

Tehnyt: panu

RUNO

Hauskinta keväässä on leikkiminen. Keittiössä kiehuu suuri makoisa punainen punajuuri.

Hauskinta keväässä on pyöräily. Kotiin on kiva mennä koska sillä tuoksuu pulla.



HASSUNHAUSKAAT
ETANAKIERTEET Suuri tortilla
tai ohut
Lapinrieska(kulmikasjos
saatavilla) majoneesiätai
helposti levityvää
maustamatonta tuorejuustoa
lehti salaattia tai slaattipinaattia
kokolihalekkeleitä maun
mukaan juustoviipaleita maun
mukaan lasipurkeissa
myytäviä pieniä
cocktailkurkkuja ruohosipulia.

Mustikkapiirakka.

3dl sokeria

1 1/2 h sooda

5 1/2 dl vehnä jauhoja

200 g sulatettua markariiniä

3dl piimää

1 muna

Pinnalle sokeria ja mustikoita

Maistuu hyvälle

kermavaahdonkanssa

Oulan-Pekkan voisilmäpullan raaka aineet

5 dl maitoa
50 g hiivaa
1-2 tl suolaa
2 dl sokeria
1 rkl kardemummaa
1 kpl kananmuna
n.12 dlvehnäjauhoja
150 g voita
pehmeää margariinia
voisilmiin
raesokeria
n.3/4 purkillista Vaniliini/
vaniljasokeria
1-2 kpl kananmunaa
voiteluun



Kesä on koti
auringon,
helle on sen
serkku.
Oi tätä aikaa
ihanaa,
on jäätelö
kaikkien herkku.

Sulata voi mikrossa tai kattilassa ja jätä jäähtymään.

Lämmitä maito kädenlämpöiseksi.

Liuta hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Sekoita keskenään suola, sokeri ja kardemumma ja lisää joukkoon. Lisää muna.

Lisää vehnäjauhot vähitellen (n.2dl kerrallaan), aluksi vatkaton jotta ilma sitoutuu taikinaan. Alusta taikina hyvin vaivaten kädellä.

Lisää sula voi alustamisen loppupuolella, ja laita taikinakulho lämpimään, vedottomaan paikkaan, esim. kuumaan veteen altaaseen turpoamaan n. puoleksi tunniksi liina päällään.

Kun taikina on kohonnut kaksinkertaiseksi, ota se pöydälle, levitä hieman vehnäjauhoja ja vaivaa ilmakuplat pois taikinasta. Tee siitä pitkä torttu, josta leikkaat kätevästi samankokoiset pullanpalat (n.4-5cm). Älä käytä hirveästi vehnäjauhoja jotta pullista ei tulisi kovia.

Kun olet pyörittänyt pullat ja laittanut ne pellille, laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen ja peitä pullat hetkeksi liinalla, jotta ne kohoaisivat hieman.

Valmista tällä välin pehmeästä margariinista ja vaniliini/vaniljasokerista seos sormin, jotta siitä tulisi tasainen.

Painele kohonneisiin pulliin keskelle onkalo ja asettele seosta haluamasi määrä. Voitele kananmunilla ja koristele raesokerilla.

Paista 225 asteessa n. 15min kunnes pinta on kullanruskea ja anna jäähtyä.

n. 18 kappaletta (2 peltiä)

Kinkkupiirakka

Taikina:

100g margariinia

3dl vehnäjauhoa

2rkl vettä

suolaa

Täyte:

2dl kermaa

2dl juustoraastetta

2 kananmunaa

kinkkua

mustapippuria

Paistetaan 200'c n. 35min.

Nyt on syksy märkää aikaa, varastetaan kuusi kaadetaan puusi.

Nyt on talvi kylmää aikaa, Miksi ei leipomoon tulla kun siellä odottaa pöllittävä pulla.

Nyt on kevät märkää aikaa, tiirikoidaan lukkosi ryöstetään ukkosi.

Nyt on kesä lämpimää aikaa, pöllä hänen pöllö!!!!!!!!!!!!!!



Brownie

2 munaa
1dl fariinisokeria
1dl tomusokeria
75g voita
150g tummaa suklaata
1 1/4 dl vehnä jauhoja
1/2 tl suolaa



Cookie

50g voita
1dl fariinisokeria
1 muna
1 1/4 dl vehnä jauhoja
1/2 tl leivinjauhetta
1 (56 g) suklaapatukka mielellään daim patukka



Valmistus ohje

Valmista ensin brownie taikina.vaahdota huoneen lämpöiset munat ja sokerit.sulata suklaa ja voi mikrossa.sekoita vaahdon joukkoon.yhdistä kaikki kuivat aineet ja siivilöi ne lopuksi taikinaan kevyesti nostellen.kaada taikina leivin paperille vuorattuun uunivuokaan (n. 15x25cm).jätä sivuun odottamaan.

Valmista cookie taikina:Vaahdota pehmeä voi ja sokeri.Lisää muna koko ajan vatkatén. Yhdistä vehnä jauho ja leivinjauhe. Sekoita taikina joukkoon. Lisää lopuksi karkeasti rouhittu suklaapatukka. Sekoita tasaiseksi. Murena cookie taikina nokareiksi brownien päälle.

Paista uunissa alaosassa 200 astetta n.20 min kunnes brownie on reunoilta rapsakkaa ja keskeltä löysä

Leikkaa jäähtynyt leivos pikku paloiksi ja tarjoa kahvin kanssa tai juhliissa

Mokkapalat

- 100g margariinia
- 2 munaa
- 1 1/2 dl sokeria
- 3 dl vehnäjauhoja
- 2 rkl kaakaojauhetta
- 2 tl leivin jauhetta
- 2 tl vaniliinisokeria
- 1 dl maitoa

Kuorrutus

- 50 g margariinia tai voita
- 2 rkl kahvia
- 2 rkl vaniliinisokeria
- 3-4 dl tomusokeria

1. Pane uuni kuumentamaan 200 asteeseen Sulata margariini.

Sekoita vehnäjauhot,kaakaojauhe,leivinjauhe ja vaniliinisokeria keskenään.

2. Vatkaa munat ja sokerivaahdoksi.

Lisää munavaahtoon jauhoseos, sulatettu margariini ja maito vuorotellen vähän kerrallaan ja varovasti sekoittaen.

3. Levitä taikina pellille leivinpaperille n. 30 x 30 cm:n suuruisiksi levyksi ja paista uunin keskitasossa kypsäksi (n. 12 minuuttia)

4. Sulata kuorrutuksen rasva kattilassa lisää siihen kahvi,tomusokeri,vaniliinisokeria ja kaakaojauhetta

Sekoita kuorrutus tasaiseksi ja levitä se jäähtyneelle levyille

5. Leikkaa levy palasiksi,kun kuorrutus on jähmettänyt.



On makeea ja
suolaista,
Raikasta ja
rasvasta,
Kaikki tämä on
ruokaa aivan
ihanaa.

*Keväällä haetaan
kukkia ja talvella
haetaan sukkiä.*

*Minä rakastan
hyvää ruokaa!
Etkös sinäkin?
Hyvä! Tuon
pullat kakut
pöytään niin
saamme
Herkutella.*

*On mahtavaa kesällä
vaan olla ja pienee
suhun mansikoita
mahtuu nolla*



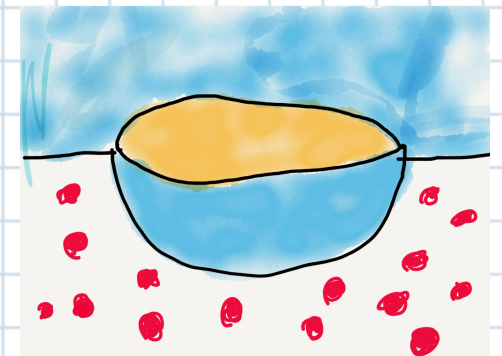
Peuran Kaurapuuro

2dl Maitoa
1dl Kaurahiutaleita
2tl Sokeria

Valmistus:
Laitat kaikki ainekset
kulhoon ja lämmitä
mikrossa 5min.
Sitten kun puuro on
lämmitetty, lisää suolaa
oman maun mukaan.



Höperö pöperö, höperön
tekemä pöperö oli ihan
ruokaa.



By:Nikke

Juustofondue

350g punaleimaista emmental juustoa
350g Turunmaa juustoa
1/2 sitruunaa
5dl valkoviiniä
Sitruunapippuria
1rkl maissijauhoja
Valkosipulia

Valmistusohje

1. Pilko juustot. Kuori valkosipulinkyntsi, halkaise ja hiero sillä kattilan sisäpuoli kauttaaltaan .
2. Kuumenna valkoviini kiehumispisteeseen ja lisää joukkoon 1/2 sitruunaa, ripaus sitruuna pippuria ja ruokalusikallinen maissijauhoja. Sitten laita juustoa pienissä erissä. Sekoita puukauhalla, kunnes juusto on täysin sulanut. Lisää seuraava juustoerä vasta, kun seos on tasaista, tee näin niin kauan kuin juustoa riittää.
3. Kaada juustofondue fondue kattilaan, joka on valkosipulilla voideltu Ja alla on sprii-liekki, jolla kattila pidetään kuumana.

Lisäksi meillä tarjotaan
Picnic meetvursti
Kukkakaali
Tuore paprika
Mini suolakurkku
Zazapatta leipä

Pilko tarjottavat jo ennenkun aloitat juustofonduen tekemisen, koska juustofondueita pitää alkaa syömään heti sen valmistuttua. Varaa jokaiselle ruokailijalle pöytään pitkävartinen haarukka, jolla ruokapaloja pyöräytetään juustomassassa padan pohjan kautta, jotta juustokastike ei pala pohjaan.

Juomaan meillä on lapsilla Coca-Colaa ja aikuisilla valkoviiniä.



Ei saa leikkiä ruualla,
Älä myöskään muualla,
Sotke ruokapöytiä,
Se on tosi hölmöä.

*Ruuan jälkeen
ruokalevolle mennään
ja sulatetaan ruoka.
Sulatuksen jälkeen
saapi herkutella.*

**Parhaat
mokkalat
uunissa paistuu,
Sillä aikaa kun
Martille
makkarat ne
maistuu**

Mokkapalat

3 kananmunaa

} Vaahdoksi

4,5 dl sokeria

200g sulatettua margariinia

6dl vehnä jauhoja

4tl leivinjauhetta

3tl vaniljasokeria

3rkl kaakaojauhetta

2,5 dl maitoa

Kaada taikina uunipellille leivinpaperin päälle, ja paista 200 asteen lämmössä noin 20min.

Kuorrutus:

1pkt tomusokeria

5rkl sulatettua voita

4rkl kahvia

1,5 rkl tummaa kaakaojauhetta

2tl vaniljasokeria

Päälle:

Nomparellejä



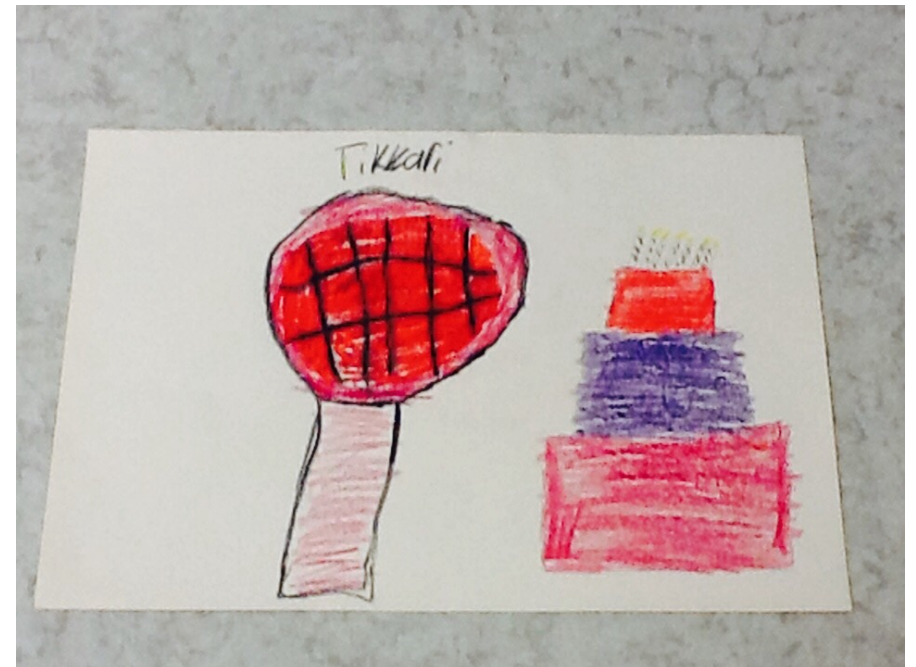
Mokkapalat

4munaa
2dl sokeria
200g voita
2dl voita
5dl vehnä jauhoja
1/2dl kaakao jauhoa
1rkl leivin jauhetta
1rkl vanilia sokeria
75g voita
3/4dl vahvaa kahvia
4dl (240g)
1/2dl kaakao
jauhetta
2tl vanilia sokeria.



Kissa 🐱

Meillä on kissa
joka on tosi tosi
kiva ja mä leikin.
Sen kaa aika
paljon.
Ja se on niin
söpö.
Ja tykkään siitä.
Paljon 🐱🐱zzz



Nakkikeitto

6 kpl isoa kiinteämältoista perunaa

100 g porkkanaa

100 g selleriä

100 g Palsternakkaa

100 g lanttua

10 cm purjoa

1 kpl kasvisliemikuutio

1 kpl lihaliemikuutio

persiljaa

paprikajauhetta

mustapippuria

(suolaa)



Pilko juurekset ja purjo ja laita ne kiehumaan mausteiden kanssa. Kuori perunat ja pilko ne ja lisää sekaan jo hetken kiehuneiden juuresten kanssa. Lisää nakit lähes valmiiseen keittoon.

Pannulla

☼

Kannulla

Poika paistoi
lättyä pannulla

Naapurin akka
kasteli kukkia
kannulla



JÄÄLAUTTA

. 175 uunipellininen
200g pehmeä voi
1dl sokeria. Vaahda
1 dl farniini sokeri

3 keltuaisia
4 dl vehnä jauhoja
1 rkl kermaa tai maitoa
1 tl leivin jauhetta
1/2 tl soodaa
2 tl vaniljasokeria
200 g tummaa suklaata rouhittuna

Marenki kuorrutus päälle
3 valkuaista. Vaahda
2dl sokeria



Kevät runo 🌸

**kun kukka
puhkeaa, on
kirkas kaunis
sää , en mitään
muuta toivo
et'vaan aurinko
lämmittää** ☀️ 🌺





Syö kakku niin
lähtee hiuksista
takku.

Maista maista maista aamiaista



On mahtavaa kotiin tulla kun
uunissa tuoksuu tuore pulla.

Ala tulla tai lähtee pulla.

Sokerimössö
1rkl voita
2rkl kaurahiutaleita
2tl sokeria

Sulata kova voi mikrossa niin että siellä ei ole voi
kökkäreitä.
Lisää kaurahiutaleet ja sokeri ja
NAUTI
ps maidon kanssa



Jupen maaginen päänselvituskaskeitto

2kg perunoita
700g lohifilettä
4teelusikkaa suolaa
Kalamaustetta ja pippuria
3,5dl ruokakermaa

*Maista maista maista
aamiaista*



Syö särkeä kasvata
järkeä.

Tässä on hyvä omppu
ota pallosta pomppu.

Tämä on loitsu nyt
sulta lähtee poitsu.

Runoilua

*Hauskinta kesässä on
uiminen, se tekee mielen
hyvän. Hyvä kevät!*

*On kotiin kiva tulla koska
sielä tuoksuu pulla. Keittiössä
kiehuu suuri makoisa punainen
puuro!*

By. Kalle & Julius

Pirtelö



AINEKSET:

1/2 LITRAA
VANILJAJÄÄTELÖÄ

1/2 LITRAA HEDELMIÄ
TAI MARJOJA

4 DESILITRAA MAITOA

2-4
RUOKALUSIKALLISTA
TOMUSOKERIA

1 TEELUSUKALISTA
VANILJA SOKERIA

HIENONNA KAIKKI AINEKSET
TEHOSEKOITTIMESSA.

KAADA LASEIHIN LISÄÄ PILLI JA NAUTI

By: Julius



Poro on hyvää sitä
saa lisää

Poron kääristys

Muusi: 2kg jauhoisia perunoita
5dl maitoa
N. 100g voita
Suolaa maun mukaan



Kuori perunat kattilaan. Lisää vettä niin että perunat peittyvät. Jätä odottamaan hetkeksi.

Kääristys: n. 900g - 1kg poronkääristys lihaa
yksi pullo olutta
lihaliemikuutio, suolaa, mustapippuria ja
katajan marjoja (halutessasi 1 sipuli
pilkottuna)

Paista kääristys lihat pienissä erissä kuumalla pannulla öljytilkassa.

Laita pataan tai kattilaan.

(Kuullota sipulit samalla pannulla)

Huuhto pannu vedellä ja kaada liemi lihojen päälle.



Heinin ja Avan herkku-
Saaristolaisleipä

1l piimää
75g hiivaa
3dlkaljamaltaita
3dl vehnäleseitä
3dl ruisjauhoja
1rklsuolaa
10dl vehnä jauhoja

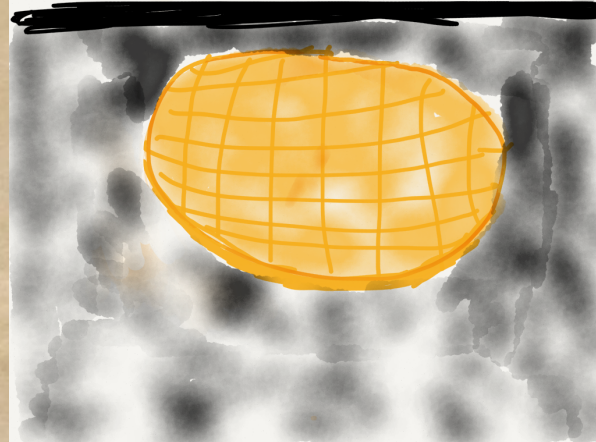
Lämmitä Piimä, lisää hiiva ja sekoita muut aineet.
Anna nousta 1 puoli tuntia.
Kaada taikina 2x voideltuun 1,5l vuokaan.
Paista 175'c 2h uunin alatasolla.
1 ja puolentunnin jälkeen valele siirappi vedellä ja jatka paistamista.

Kesä runo

Kesällä on niin hauskaa,
Kun voi vaikka mennä uimaan.
Vedessä ui kalat,
Hiekalla pienet jalat.
Rannalla voi nauraa,
Nuotion ääressä laulaa.
Miksi on merilevä,
Miks kaloilla on evät?.



Tuomaksen vohvelit



Raaka-aineet

3kpl Kananmunia
4-5dl Vehnäjauhoja
4dl Maitoa
1tl Leivinjauhetta
1-2tl Suolaa
3tl Vaniljasokeria
2rkl Sokeria
100g Sulatettua voita

Ohje

Sekoita kananmunien rakenne, lisää maito. Sekoita kuivat aineet keskenään sekaisin, ja lisää ne vispaten nesteeseen. Lisää sulatettu voi. Anna taikinan turvota 15-30min. Paista vohvelipannulla.

Syökää kanaa se kasvattaa mahaa, jos sull' on rahaa niin saat paljon kanaa!

Tekijä: Tuomas



Suklaahyytelökakku pohja 150g
grahamkeksejä
75g margariinia
Täyte
1 pkt (150g) tummaa suklaata
1 pkt (150g) ranskan kermaa
0,5 dl sokeria
2 munaa
1,5 dl kahvia
3 liivatelehteä
1 rkl konjakkia tai likööriä
2 dl vispikermaa



Murskaa keksit. Sulata margariini,sekoita keksit joukkoon. Painele seos irtoreunaiseen vuokaan. Sulata suklaa. Liota kylmässä vedessä liotetut liivatelehdet kuumassa kahvissa. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita sulatettuun suklaaseen ranskankerma,kahvi-liivateseos ja munasokerivaaho. Mausta halutessasi alkoholilla. Vatkaa kermavaahdoksi ja sekoita suklaaseen kaada täyte pohjan päälle. Hyydytä jääkaapissa vähintään 3h.

**On kiva kotiin
tulla, koska
siellä tuoksuu
pulla.**

**Kotiin on
kiva tulla,
koska
siellä
tuoksuu
leipä.**

MUFFINSSI

50 g Sulatettua rasvaa
2 x Kananmunaa
2 dl Sokeria
1 dl Maitoa
3 dl Vehnäjauhoja
2 tl Leivinjauhetta
2 tl Vaniliinisokeria
2 rkl Tummaa kaakao jauhetta
Tai tummaa suklaata.

Uunissa 15-30 min.

KOKKI & LOKKI

Leipoo hyvä kokki
Ulkona lentää lokki,
Kokki häätää lokin
Lokki nokkii kokin.



OHJEET

1. Aloita sekoittamalla kulhoon kaksi kananmunaa,
Sokeri, maito,
vehnäjauho, sulatettua voita, leivinjauhe, Vaniliinisokeria ja tummaa kaakao jauhetta
Tai tummaa suklaata.
2. Sitten kaadatte taikinan Muffinssi vuokiin ja laitatte
Muffinssivuoat pellille ja sitten uuniin 15-30 minuutiksi.
3. Kun muffinssit ovat olleet 15-30 min uunissa niin
Voit ottaa ne pois ja syödä vaikka jäätelön kanssa. :)



Kotiin on kiva tulla
Koska siellä paistuu
Pulla.



Kana kastike

300g hunajamarinoituja kanasuikaleita.
2 tomaattia.
1rkl tomaatti sosetta.
1prk ananas paloja.
Ripaus jauhettua chiliä.
Ripaus currya.
Vehnä jauhoa.
Vettä.
1kanaliemi kuutio.

