

Miten järjestän kesän juhlat ilman stressiä?

Kevään ja kesän juhlien valmistelut aiheuttavat stressiä monelle. Nykyään juhlien emännän ei onneksi tarvitse tehdä kaikkea alusta asti itse. Apua ja helpotusta kiireeseen saa niin pitopalveluista kuin kauppojen puolivalmisteista. Monet tarjottavat voi tehdä myös etukäteen ennen varsinaista juhlapäivää.

Kesän juhlat voi järjestää nykyisin helposti vähemmällä stressillä. Juhliin voi palkata esimerkiksi pitoemännän tai käyttää hyväksi kauppojen pakastealtaiden monipuolisia paistovalmiita leivonnaisia ja valmistaikinoita. Pakastevalikoimista löytyy nykyisin mm. paistovalmiita karjalanpiirakoita, pasteijoita, patonkeja, korvapuusteja, sekä erilaisia pakastetaikinoita niin suolaisiin kuin makeisiin leivonnaisiin ja piirakoihin.

- Meillähän on nykyisin paljon emännän helpotusta tarjolla kaupoissa. Puolivalmisteiden käyttäminen ei ole nykypäivänä enää huonon emännän merkki. Ne ovat nimenomaan tarkoitettu avuksi. Pakastealtaista löytyvät paistovalmiit suolaiset ja makeat tarjottavat ovat myös mainioita juhlissa. Niitä voi paistaa nopeasti sitä mukaan kuin tarvitsee ja niistä tulee hyvä vastaleivotun tuoksu, toteaa Uudenmaan Marttojen kotitalousneuvoja Hilikka Huttunen.

Tarjottavat voidaan valmistaa etukäteen

Leivonnaisista pisimpään säilyvät pikkuleivät ja kuivat kakut. Leivonnaisten lisäksi monet erilaiset pasta-, riisi- tai perunapohjaiset salaattit voi valmistaa juhlaa edeltävinä päivinä. Itse valmistettavan täytekakun pohjan voi tehdä myös etukäteen. Sen voi täyttää ja koristella juhlaa edeltävänä päivänä. Samalla tavalla voi toimia voileipäkakun kohdalla.

- Jos valmistaa voileipäkakun alusta asti itse, niin leivät on hyvä tehdä jo muutamaa päivää ennen juhliä. Voileipäkakun valmistukseen käy paremmin hieman vanhempi leipä, sanoo Huttunen.

Juhlien emäntä voi helpottaa juhlista aiheutuvaa stressiä jakamalla juhla valmistelut myös osiin.

- Itse aina jaan tehtävät osiin juhlia järjestäessä. Laadin tarjoiltavan ruokalistan niin, että valmistan ruuat vähitellen. Useat leivonnaiset ja pikkusuolaiset voi esimerkiksi tehdä hyvissä ajoin etukäteen. Ne voidaan valmistaa myös puolikypsäksi pakastimeen. Silloin ei tule sitten niin hirvittävä kiire itse juhlapäivänä, tietää Huttunen.

Ruokaisa kahvi- ja pitopöytä helposti

Kahvi- tai pitopöydän saa nykyisin myös ruokaisaksi ilman varsinaista lämmintä ruokaa. Pöytään voi valmistaa muutaman ruokaisan salaatin ja rinnalle kevyemmän vihreän tuoresalaatin. Pastasalaatteihin voi lisätä oman maun mukaan kypsennettyä broileria, savukalaa, savuporoa, kasviksia ja hedelmiä. Lisäksi piirakoilla ja pasteijoilla saa ruokaisuutta lisää.

- Juhlissa voi vaihtoehtoisesti tarjoilla myös erilaisia suolaisia levypiirakoita. Silloin ei tarvitse olla kuin täytekakku makeana siinä rinnalla, sanoo Huttunen.

Ylioppilasjuhliin hyvin säilyvää ja rippijuhliin lämmin ruoka

Huttusen mukaan ylioppilas- ja rippijuhlien ruokatarjoiluissa on eroa. Vieraat saapuvat ylioppilasjuhliin tyypillisesti pitkin päivää, joten tarjoiltavan ruuan pitää olla hyvin säilyvää. Lisäksi juhlavieraat saattavat käydä saman päivän aikana useammissa juhlissa. Tämä kannattaa huomioida tarjoiltavien juhlaruokien osalta.

– Ylioppilaspöydässä kannattaa tarjoilla helppoa, nopeaa ja pitkän tarjolla olon sietävää ruokaa, selvittää Huttunen.

Tarjottavia ei tule kuitenkaan pitää esillä yhtäjaksoisesti montaa tuntia, koska silloin ne pilaantuvat. Salaatin voi tarjoilla esimerkiksi jaksoissa pienissä tarjoiluastioissa. Useamman pienemmän täytekakun hankkiminen juhliin on myös fiksu, koska täytekakun esilläoloaika lämpimässä on normaalisti vain kaksi tuntia.

Rippijuhlat alkavat puolestaan yleensä aamukirkolla. Vieraat saapuvat sinne monesti pitkänkin matkan takaa. Kirkon jälkeen siirrytään normaalisti kotiin. Huttusen mukaan rippijuhlissa onkin kätevää ja järkevää tarjota kunnon lämmin ruoka, koska aamukirkon ja pitkän matkan jälkeen vieraat ovat jo nälkäisiä.

- Tänä vuonna rippijuhlissa voi tarjota esimerkiksi yksinkertaisen laatikko- tai kiusausruuan. Ruokaisa keitto on myös varteenotettava vaihtoehto. Sen kanssa voi tarjota vaikkapa erilaisia leipiä ja levitteitä, neuvoo Huttunen.

Ohessa reseptejä kesän juhliin.

Juhliin kukka- tai sydänmakaronisalaatti

isompi annos salaattia 6-8 hengelle, annoskoko noin 300 grammaa



250 g Myllyn Paras Kukka tai Sydän Makaronia (noin ½ pussia)
150 g kukkakaalia pieninä paloina
250 g mangopaloja (säilyke n. 250/420 g tai tuore)
250 g juustoa kuutioina, esim. (kevyt) goudaa, kuminajuustoa tms.
1 rasia kirsikkatomaatteja
½ kerää rapeaa amerikansalaattia (n. 75 g)
1 rucola-salaatti (n. 75 g lehtiä)
½ kiinteää kurkkua (n. 250 g)
Lisäksi hienonnettua yrttiä, kirveliä, oreganoa, basilikaa tms.

Kastike:

1 dl hedelmämehua
½ dl hunaja-omenaviinietikkaa
½ dl (rypsi)öljyä
½ tl yrttisuolaa
½ tl mustapippurirouhetta

Keitä Kukka tai Sydän Makaronit "al dente", n. 8 min. Kaada lävikköön, jäähdytä kylmällä vedellä ja valuta. Lisää joukkoon kukkakaalinnuput (raa'at) ja mangopalat. Sekoita kastike ja kaada siitä puolet pastan joukkoon. Kuutiojuusto ja nosta erilliseen kulhoon. Peitä astia kelmulla ja säilytä kylmässä. Edellä mainitut työt voit tehdä jo edellisenä päivänä. Voit myös halutessasi suikaloida salaattit ja kurkun edellisenä päivänä, mutta ne pysyvät parempana, jos teet työn vasta tarjoilupäivänä. Sekoita juustokuutiot, tomaatit (halutessa halkaistuna), salaattit ja kurkku pastan joukkoon ja lisää loput kastikkeesta. Tarjoile salaatti Rukiisten Lohipiiraiden ja / tai Savulohipasteijoiden kanssa. Mikäli tarjoilet salaattia isomman ruokakokonaisuuden ohessa, annos riittää kaksinkertaiselle henkilömäärälle (n. 15:lle).

vinkki: Voit tehdä salaatin myös Keltaisella Raketti Spagetilla, joka on myös tummaa, kuitupitoista, mutta silti kauniin väristä pastaa.

Resepti: Arja Savela, Myllyn Paras Oy

Juhlava Keksikakku

noin 15 hengelle



Kaurakeksipohjat:

1 pkt Myllyn Paras Kauramurotaikinaa (400 g)

1 pkt Myllyn Paras Cookies Suklaamurotaikinaa (400 g)

Väliin:

2-3 dl lakkahilloa tai raikasta hedelmäsosetta

n.5 dl lakkoja, banaaneja tai persikkaa/aprikoosia

Täytteeksi ja päälle:

2 tlk kuohukermaa tai vaahtoutuvaa vaniljakastiketta (4 dl)
(n.½ dl sokeria)

(1-2 tl vaniljasokeria)

2 tlk maitorahkaa (500 g)

Koristeeksi:

tähtihedelmää, persikkaa, lakkoja ym.
sitruunamelissan lehtiä

Kauli jokaisesta yhdestä taikinalevystä yksi iso (ruokalautasen kokoinen), pyöreä keksilevy leivinpaperin päällä. Kypsennä kakkupohjia 200 asteisen uunin keskitasolla n. 7 min. Jäähdytä pohjat.

Valmista täyte: vatkaa kerma tai vaniljakastike vaahdoksi, mausta sokereilla (mikäli vaniljakastike on makeaa, sokereita ei tarvitse lisätä), sekoita rahka joukkoon.

Kokoa kakku tarjottimelle. Levitä keksipohjalle sosetta ja marjoja/hedelmäpaloja sekä rahkaseosta. Laita toinen levy päälle, tee muut kerrokset samoin. Laita päällimmäiseksi pelkkää rahkaseosta. Koristele hedelmin, marjoin ja tuorein yrtein. Kakun voi valmistaa jääkaappiin hieman aiemmin, jolloin sitä on helpompi leikata. Mikäli tarjoat kakun heti, kostuta levyjä hieman.

vinkki: Mikäli haluat pienemmän kakun, puolita kaikkien aineiden määrä ja tee kakkuun vain kaksi kerrosta.

Resepti: Arja Savela, Myllyn Paras Oy

Keväiset kirsikkasilmät

noin 30 kpl



1 pkt Myllyn Paras Kauramuro-, Muro- tai Cookies suklaamurotaikinaa (400 g)

2 rkl sitruunamehua

1 dl mantelilastuja, kookoshiutaleita tai pähkinärouhetta

TAI

100 g voita

1 dl sokeria

1 muna

2 dl Myllyn Paras Erikoisvehnäjauhoja

1 tl leivinjauhetta

2 tl vaniljasokeria

2 rkl sitruunamehua

1 dl mantelilastuja, kookoshiutaleita tai pähkinärouhetta

Päälle: noin 15 (säilyke)kirsikkaa

Sekoita sulaneeseen murotaikinaan sitruunamehu ja mantelilastut, kookoshiutaleet tai pähkinärouhe. Suklaa- tai Kauramurotaikinain voit käyttää sellaisenaan.

Taikinain valmistaminen itse: Vaahdota rasva ja sokeri. Lisää muna voimakkaasti vatkatun. Lisää jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe ja vaniljasokeri. Lisää sitruunamehu ja mantelilastut, kookoshiutaleet tai pähkinärouhe. Sekoita kaikki aineet tasaiseksi taikinaksi. Pursota taikinasta ympyröitä tai ota siitä lusikalla nokareita. Pane ne leivinpaperille pellille ja paina jokaisen keskelle kirsikanpuolikas. Paista 200 asteessa uunin keskitasolla n. 8 min kypsiksi ja kauniin värisiksi.

vinkki: Voit leipoa pikkuleivät 1-2 viikkoa ennen juhlia, sillä ne säilyvät hyvin kuivassa ja viileähkössä huoneen lämmössä tai hieman viileässä.

Resepti: Arja Savela, Myllyn Paras Oy

Korvapuustikranssi

8-16 annosta (viipaleen koon mukaan)



1 pussi Myllyn Paras paistovalmiita Korvapuusteja
(iso kranssi 2 pss, 16 kpl)

Levitä korvapuustit leivinpaperin päälle pellille vieri viereen ympyrän muotoon. Kuumenna uuni 180 asteeseen. Anna puustien sulaa ja tarttua toisiinsa sen ajan. Paista uunin keskitasolla 15-20 min, kunnes kranssi on kauniin värinen.

Resepti: Arja Savela, Myllyn Paras Oy