

# Suomalaisia perinneruokia ja tärkeitä juhlapyyhiä

Några mattraditioner och viktiga helger i Finland



Lähde: Kotiliesi.fi

Metropolia Ammattikorkeakoulu

28.11.2018

Kati Repo

Kerttuli Vaviolahti-Tikkanen

Kirsi Wahlberg

# Runebergin päivä

Johan Ludvig Runeberg syntyi vuonna 1804 5. helmikuuta Pietarsaassa. J. L. Runeberg oli suomalainen runoilija, opettaja, toimittaja ja professori. Häntä pidetään Suomen kansallisorunilijana. Runebergin tunnetuin teos on Vänrikki Stoolin tarinat, johon kuuluu yhteensä 35 runoa. Runot kertovat vuosien 1808-1809 Suomen sodan sankareista. Runeberg sanoitti myös Maamme-laulun. Runebergiä kunnioitetaan Runebergin päivällä 5. helmikuuta vakiintuneella liputuspäivällä.

## Runebergin torttu

Runebergin tortussa yhdistyvät makeus ja yksinkertaiset raaka-aineet: korppujauhoja, vadelmahilloa ja manteleita. Ensimmäinen merkintä Runebergin tortun nimestä on vuodelta 1865.

Leivoksen synnystä on nykypäivänä kaksi eri teoriaa. Tarinan mukaan Runebergin vaimo, Frederika olisi kehittänyt taikinan aineksista, joita sattui löytymään kaapista nimenomaisena päivänä, kun sai idean leivonnaisesta. Tarina kertoo myös, että Frederika ei kirjannut reseptiään ylös, jolloin yksikään torttupelillinen ei ollut samanlainen.

Historiantutkijat uskovat kuitenkin, että alkuperäisen reseptin kehitti porvoolainen sokerileipuri Lars Henrik Astenius. Runeberg mieltyi näihin niin suuresti, että ne nimettiin hänen mukaansa.

### Ohje:

200 g margariinia tai voita  
1 dl sokeria  
1 dl fariinisokeria  
2 munaa  
3 dl vehnäjäuhoja  
1 dl piparkakunmuruja tai korppujauhoa  
2 tl leivinjauhetta  
1 dl maitoa  
(1-2 tippaa karvasmanteliöljyä)

Kostutukseen omenamehua

### Koristeeksi:

vadelmahilloa  
1 dl tomusokeria  
1/2 -1 rkl vettä

*Vatkaa pehmeä rasva ja sokerit vaahdoksi. Lisää munat yksitellen vatkatun. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan yhdessä maidon kanssa. Jos haluat, lisää karvasmanteliöljyä. Jaa taikina paperisiin tai voideltuihin metallivuokiin. Paina sormella taikinaan syvennys ja pane nokare vadelmahilloa syvennykseen. Paista leivonnaisia 200°C:ssa uunin keskiritilällä 15-20 minuuttia. Kostuta jäähtyneitä torttujen hiukan omenamehulla ja lisää leivosten keskelle vadelmahilloa. Pursota tomusokerista ja vedestä valmistettu juokseva tahna hillon ympärille.*

Lähde: martat.fi

## Elias Lönnrot

Elias Lönnrot (9.4.1802 - 19.3.1884) oli lääkäri, kielen tutkija ja kasvitieteen uranuurtaja. Lönnrot oli Suomen ensimmäisen aikakauslehden toimittaja ja kustantaja. Hän uudisti suomenkielisiä sanoja sekä toimitti useita sanakirjoja. Lönnrot oli kiinnostunut suomalaisesta runoudesta ja suomen kielestä. Hän teki runonkeräilymatkoja ja kokosi runoista yhtenäisen kokoelman, joka tunnetaan nimellä Kalevala. Lönnrotia pidettiin suurmiehenä jo hänen elinaikanaan. Hänen muistokseen on pystytetty patsaita sekä nimetty puistikko Helsingissä.

9. huhtikuuta on liputuspäivä, jota juhlitaan Mikael Agricolan päivänä ja suomen kielen päivänä. Päivä on myös Elias Lönnrotin syntymäpäivä. Lisäksi helmikuun 28. on Kalevalan päivä eli suomalaisen kulttuurin päivä. Vuoden 1986 seteleissä Lönnrotin kuva oli 500 markan setelissä. Lönnrotin kunniaksi lyötiin juhlaraha vuonna 2002.

## Karjalanpiirakat ja munavoi

Ensimmäiset kirjalliset tiedot karjalanpiirakoista ovat vuodelta 1686. Vanhin piirakkatyypin on paksukuorinen, taputteleamalla tehty piirakka. Suurien kaupunkien leipomoissa alettiin valmistamaan niitä 1900-luvun alkupuolella, mutta suurempaan tietoisuuteen ne tulevat karjalaisten siirtolaisten saavuttua 1940-luvulla. Karjalanpiirakka sai vuonna 2003 Aito perinteinen tuote – nimisuojausten Euroopan unionilta.

**Ohje:** riittoisuus noin 16 piirakkaan

**Riisipuuro:**

7,5 dl täysmaitoa

2 dl puuroriisiä

1 tl suolaa

**Taikina:**

2,5dl ruisjauhoja

1 dl vehnä jauhoja

1 tl suolaa

1,5 dl vettä

1 rkl öljyä

Voiteluun voisulaa.

*Mittaa maitokattilaan ja kuumenna kiehuvaaksi. Huuhtelee puuroriisi ja lisää kattilaan. Keitä välillä sekoitellen, kunnes puuro on paksuhkoa ja riisi puolikypsää (noin 1 h). Lisää loppuvaiheessa suola ja anna jäähtyä.*

*Sekoita kulhossa ruisjauhot, vehnä jauhot ja suola. Lisää vesi ja öljy ja vaivaa tasaiseksi.*

*Kauli taikina ruisjauhoja apuna käyttäen noin 3mm:n paksuiseksi levyksi. Ota taikinasta 7 cm:n kokoisia ympyröitä nurinpäin käännettyllä juomalasilla. Ohenna kukin ympyrä kaulimen avulla läpikuultavaksi soikioksi (14 x 17 cm). Suojaa kelmulla kuivumisen estämiseksi. Jos asettelet taikinalevyjä päällekkäin, ripottele väliin jauhoja. Levitä täytettä taikinan keskelle soikion muotoiselle alueelle, ja jätä reunoille 3 cm kääntövara. Nosta reunat täytteen päälle piirakan keskiosasta ja rypytä reuna etusormilla kevyesti painaen edeten keskeltä päihin. Ripottele pellille hieman ruisjauhoja estääksesi piirakoiden tarttumisen. ÄLÄ käytä leivinpaperia, se voi syttyä palamaan. Paista piirakoita niin kuumassa kuin sähköuunissa pystyy (noin 250-300 astetta) noin 12 minuuttia, kunnes ne ovat saaneet hieman väriä. Nosta kuumalta pelliltä liinan suojaan jäähtymään ja sivele päälle saman tien voisulaa.*

*Tarjoile karjalanpiirakat munavoin kanssa.*

**Munavoi:**

3 kovaksi keitettyä kananmunaa

100 g voita

hieman suolaa

*Hienonna jäähtyneet kanamunat haarukalla ja lisää ne huoneenlämpöiseen voihiin. Sekoita tasaiseksi ja lisää suola.*

# Kaalilaatikko

Kaalilla on pitkä historia ruoka- ja lääkekasvina. Se on yksi vanhimmista vihanneksistamme ja myös yksi käytetyimmistä. Sitä nautitaan etenkin syksyllä.

## Ohje:

4–6 annosta

1,5 dl kokonaisia ohraryynejä

1 valkokaali (1 ½ kg)

3–4 rkl siirappia

1 rkl voita tai öljyä

500 g jauhelihaa

1 sipuli

2 tl rouhittua mustapippuria

maustepippuria

1,5 tl suolaa

2 porkkanaa

noin 0,75 l lihalientä

*Keitä ohraryynit lähes kypsiksi vedessä. Leikkaa kaali ohuiksi suikaleiksi ja kuullota hetki paistinpannulla rasvassa. Mausta siirapilla ja suolalla. Kumoa kaali uunivuokaan. Ruskista jauheliha ja sipulisilppu. Mausta seos pippureilla ja suolalla. Kuori ja raasta porkkana karkeaksi raasteeksi. Sekoita kaaliin ohraryynit, jauheliha ja porkkana. Kaada joukkoon lihalientä vajaa puolet vuoaan korkeudesta.*

*Paista 200-asteisen uunin keskitasolla noin tunti.*

Lähde: valio.fi

## 9.4. Mikael Agricolan päivä ja suomen kielen päivä

Mikael Agricola on suomen kielen kantaisä, joka eli noin 500 vuotta sitten. Agricola oli aikakautensa suuri vaikuttaja. Hän kirjoitti ja käänsi ensimmäiset suomenkieliset kirjat

Mikael Agricola on 1500-luvun Suomen suuri vaikuttaja. Hänen saavutuksenaan on pidettävä suomen kirjakielen pohjan luomista. Hän kirjoitti, käänsi ja painoi ensimmäiset suomenkieliset kirjat. Agricola toi opintomatkaltaan Suomeen uusia ajatuksia kirkon toiminnasta, jonka vaikutuksesta luterilaisuus alkoi vaikuttaa Suomessa. Tuolloin latinaksi pidetyt kirkonmenot muuttuivat kansalaisten helpommin ymmärrettäväksi suomen kielelle.

Agricolan kuolinpäivänä 9.huhtikuuta vietetään suomen kielen päivää.

## Mämmi

Ruisjauhoista ja maltaista tehty mämmi kotiutui Lounais-Suomeen jo 1200-1300 luvuilla. Mämmi paistuu uunissa tuohisissa/tuokkosissa/ropeissa pääsiäiseksi.

### Ohje:

8 annosta

500 g ruismaltaita (tai mämmimaltaita)

750 g ruisjauhoja

30 dl vettä

1,5 dl siirappia

3/4 tl suolaa

1/2 tl pomeranssinkuorta

*Sekoita maltaat ja jauhot kulhossa. Kuumenna 1 litra vettä kattilassa kuumaksi, mutta ei vielä kiehuksi. Lisää noin viidesosa mallas-ruisjauhoseksesta ripotellen vesikattilaan, vatkaamalla hyvin sekoittaen. Ripottele vielä pinnalle hieman ruisjauhoja. Peitä kattila puhtaalla astiapyyhkeellä, ja anna seoksen imeltyä 1 1/2 tuntia.*

*Lämmitä toisessa kattilassa 1/2 litraa vettä kuumaksi, mutta ei kiehuksi. Lisää vesi ja neljäsosa lopusta mallas-ruisjauhoseksesta imeltyneeseen seokseen. Sekoita, ja ripottele päälle hieman ruisjauhoja. Peitä ja anna imeltyä tunnin ajan. Lisää imeltyneeseen seokseen tunnin välein 1/2 litraa kuumaa vettä ja saman verran mallas-ruisjauhoseosta kuin edellä. Ripottele päälle ruisjauhoja, peitä liinalla ja anna imeltyä tunnin ajan. Lisää viimeisen*

*imellytyksen jälkeen mämmiseokseen siirappi, suola ja pomeranssi. Keitä seosta koko ajan sekoittaen 10 minuuttia. Ole tarkkana, sillä mämmi palaa herkästi pohjaan. Maista mämmiä ja lisää siirappia, jos seos ei ole tarpeeksi makeaa. Jäähdytä seos kylmässä vesihauteessa ja nosta mämmi peitettynä jääkaappiin yön yli. Jaa mämmiseos 2–3 laakeaan uunivuokaan, noin 5 cm:n paksuiseksi kerrokseksi. Mämmiä ei saa olla liian paksulta, koska silloin siitä ei haihdu riittävästi nestettä paistamisen aikana. Paista mämmi 125-asteisen uunin keskitasolla 4–5 tuntia. Jäähdytä mämmi. Tarjoile mämmi kerman tai maidon sekä halutessasi sokerin kanssa.*

Lähde: meillakotona.fi

## Vappu

Vappua vietetään vuosittain 1.toukokuuta. Vappu on erityisesti työväestön ja opiskelijoiden juhla, mutta myös kevään juhla, jota koko kansa juhlii. Vappu on ollut virallinen liputuspäivä vuodesta 1978 ja se on myös yleinen vapaapäivä. Alun perin Vappu oli katolisen pyhimyksen Vapun eli Valpurin muistopäivä. 700-luvulla Walburgis valittiin ensimmäisenä naisena johtajaksi, abbedissaksi, luostariin, jossa oli sekä nunnia että munkkeja. Walburgis huolehti erityisesti tyttöjen opetuksesta, perusti sairaalan ja teki luostaristaan kulttuurityön keskuksen. Walburg julistettiin pyhimykseksi 1.5.779. Suomalaisessa suussa Walburgista tuli Valpuri.

Vappujuhlaan kuuluu tyypillisesti vappukukka rintaan, serpentiinit, vappuhuiska ja vappupallo. Keväällä vietettävään juhlaan opiskelijat ovat keksineet säänsuojaksi haalarit. Korkeakoululaiset ovat pukeneet yllensä oppiaineensa värejä ja tunnustuksia kantavat haalarit yleensä 1970-luvulta alkaen.

## Sima

Sima on perinteinen vapun juoma, joka on ensimmäisiä kertoja mainittu jo Kalevalan tarinoissa. Nykyisen kaltaista simaa on valmistettu 1700-luvulta alkaen. Simaa kutsuttiin alun perin hunajaviiniksi, koska se valmistettiin nimensä mukaisesti vedestä, hunajasta ja hiivasta. Siman nimi tulee synonyymistä medelle, joka tarkoittaa hunajaa. Nykyisin tärkeimmät siman maun antajat ovat fariinisokeri ja sitruuna.

Alun perin sima oli kartanoiden väen juoma, sillä sokeri ja hunaja olivat kalliita. Nykyinen suomalainen sima on perinteistä skandinaavista simaa makeampaa, ja se sisältää vain vähän alkoholia.

## Ohje:

4 l vettä

250 g (n. 3dl) fariinisokeria

250g (n.3dl) sokeria

2 sitruunaa

n. herneen kokoinen pala hiivaa

*Kiehauta puolet vedestä. Laita sokerit ja pestyt, viipaloidut sitruunat isoon (vähintään 6 litraa) kattilaan tai sankoon. Kaada vesi päälle. Lisää loppu vesi kylmänä, jolloin seoksesta tulee haaleaa. Liuota hiiva nestetilkkään ja sekoita simaseokseen. Jätä seos käymään huoneenlämpöön vuorokaudeksi. Pullota sima puhtaisiin muovi- tai lasipulloihin. Lisää pullojen pohjalle ripaus sokeria ja muutama rusina. Poista sitruunaviipaleet. Älä kierrä korkkia tiukkaan, jotta paine ei kasva pulloissa käymisen aikana liian suureksi. Mikäli käytät patenttikorkillisia pulloja, voi olla tarpeen vapauttaa painetta muutaman kerran käymisen aikana avaamalla korkki. Anna käydä huoneenlämmössä n. 3 vrk tai jääkaapissa n. viikon. Sima on valmista, kun rusinat nousevat juoman pintaan. Sima säilyy jääkaapissa valmistumisen jälkeen n. viikon.*

## Tippaleipä

Tippaleipä on tyyppillinen vappuleivonnainen vuosisatojen takaa. Se on kuulunut pohjolassa juhlapöytään jo keskiajalla. Alun perin ne ovat kuitenkin nykytietojen mukaan saksalaista alkuperää. Tippaleipää pidettiin hienoina juhlaleivoksina, jopa hautajaisherkuina. Helsingin kaupungin pormestari ja raatimiehet valittiin 1640-luvulla aina vappuna, joten ne lienevät tuolloin jääneet juhlaleivonnaisiksi.

Tippaleivän taikina pursotettiin alun perin keitinrasvaan padanpohjankokoiseksi verkkomaiseksi ohukaiseksi ja paistettiin molemmin puolin kullanuskeaksi. Tyyppillisesti tippaleipä on rapea, tomusokerilla viimeistelty ja rasvassa keitetty leivonnainen.



## Ohje:

10kpl

3 kananmunaa

1 rkl sokeria

3/4tl suolaa

1,5 dl maitoa

3,5 dl vehnä jauhoja

1 tl raastettua sitruunankuorta

Paistamiseen 4-7dl ruokaöljyä

*Sekoita taikinan ainekset kulhossa. Kuumenna öljy pienessä padassa tai paksupohjaisessa teräskattilassa. Öljyä tarvitaan noin 7 cm:n korkeuteen. Kokeile öljyn kuumuutta vaalealla leipäpalalla. Öljy on riittävän kuumaa (170 - 180 asteista), jos leipä tulee kauniin ruskeaksi 1-2 minuutissa. Varo ylikuumenemista. Laita taikina pursottimeen tai tyhjään, puhtaaseen salaattikastike-/ketsuppipulloon. Hyvä pursotusaukon koko on 1,5 mm. Pursota öljyyn toistensa päälle meneviä taikinanauhoja. Kun tippaleipä on ruskistunut vaaleanruskeaksi, käännä tippaleipä ja ruskista toinenkin puoli. Nosta tippaleipä reikäkauhalla talouspaperin päälle. Anna enimmän rasvan valua pois ja siirrä tarjoiluastiaan. Ripota tippaleipien päälle tomusokeria.*

Lähde: valio.fi

## 12.5. J. V. Snellmanin päivä

Juhana Vilhelm Snellmania pidetään suomalaisuuden isänä. Hänen aikalaisiaan 1800-luvulla olivat J. L. Runeberg sekä Elias Lönnrot. Tuolloin Suomen virallinen kieli oli ruotsi. Snellman puolusti suomen kielen asemaa, jotta kouluissa ja virastoissa voisi asioida suomen kielellä. Vuonna 1863 suomen kieli virallistettiin ruotsin rinnalle. Snellman Snellmanin aikakaudella, hänen ollessa senaattorina Suomi sai oman rahan, markan joka jaettiin sataan penniin. Snellman oli ensimmäinen suomalainen, joka sai kuvansa seteliin, Violettiin sadan markan seteli oli käytössä 1960-1980-luvuilla.

# Juhannus

Juhannus tarkoittaa valon ja keskikesän juhlaa, jota vietetään kesäkuussa kesäpäiväseisauksen tienoilla. Se on Suomessa virallinen liputuspäivä ja kirkollinen juhlapäivä. Juhannusta vietetään Suomessa ja Ruotsissa kesäkuun 20. ja 26. päivien välisenä lauantaina. Ennen juhannuksena tehtiin taikoja, joilla pyrittiin varmistamaan tuleva sato ja naimaonni. Meluaminen ja juopuminen ovat jo varhain kuuluneet juhannuksen viettoon. Niiden on uskottu tuottavan onnea ja karkottavan pahoja henkiä. Nykyään suomalaiseen juhannukseen kuuluvat esimerkiksi juhannussauna koivuvihtoineen, juhannuskokko ja –tanssit. Monet viettävät juhannusta läheistenä kanssa kesämökeillään.

Juhannuksena ruokailu on ennen kaikkea yhdessä oloa. Siihen kuuluvat uudet perunat, mahdollisesti jo ensimmäiset mansikat, erilaiset grillattavat ruuat sekä useasti myös raparperista tehtävät leivonnaiset, sillä raparperien sato on alkukesästä.

Lähde: juhlapyhät.fi

## 10.10. Aleksis Kiven päivä ja suomalaisen kirjallisuuden päivä

Aleksis Kivi (oikealta nimeltään Aleksis Stenvall s. 10.lokakuuta 1834 – k. 31. joulukuuta 1972)

Aleksis Kiven päivää juhlitaan hänen syntymäpäivänään 10.lokakuuta, joka on myös liputuspäivä. Samalla juhlitaan suomalaisen kirjallisuuden päivää. 1960-luvulle asti se oli Suomen kouluissa yleisesti vapaapäivä.

Kivi oli ensimmäinen suomalainen ammattikirjailija aikakautena, jolloin ei ollut suomenkielisen kirjallisuuden perinnettä. Hän kirjoitti näytelmiä, kertomuksia, kirjeitä, runokokoelmia sekä romaanin. Romaanilla Seitsemän veljestä, on ollut hyvin vahva asema suomalaisessa kouluopetuksessa. Kiven muita tunnettuja teoksia ovat esimerkiksi Nummisuutarit, Lea sekä Kullervo.

Aleksis Kivi ei saanut ansaitsemaansa arvostusta eläessään, mutta sittemmin hänen muistokseen on pystytetty patsaita ja muistomerkkejä ja nimetty katuja. Aleksis Kiven mukaan on nimetty jopa peruskoulu. Hänestä on myös sävelletty ooppera, joka kertoo tyylytelysti Kiven elämästä. Hänen syntymäkotinsa Nurmijärven Palojoella on entistetty ja järjestetty museoksi 1952. Kiven lapsuuden leikkipaikalla Palojoella järjestetään kesäisin teatteritapahtuma Kivi-juhlat, jossa esitetään Kiven tuotantoa.

# Kalakukko

Kalakukko on pyöreä tai soikion muotoinen leivänomainen paistos. Siinä on tiivis ja paksuhkoleipäkuori, jonka pintakerros on ensin kovetettu ja tiivistetty lyhytaikaisella paistolla korkeassa lämpötilassa. Kuori sulkee kala- ja sianlihatäytteen paiston ja haudutuksen ajaksi pakkaukseksi, jonka sisällä täyte hautuu kypsäksi. Kalakukko tunnetaan koko Suomessa ja sille on myönnetty vuonna 2002 Euroopan Unionin nimisuoja, aito perinteinen tuote (ATP). Kalakukko yhdistetään usein Kuopioon ja itäsuomalaisuuteen.

Perimätiedon mukaan kalakukkoa on valmistettu jo keskiajalla. Lähteiden mukaan piirilääkäri Anders Ståhl kertoi vuonna 1792 savolaisesta kalakukosta, joka oli eräänlainen pasteija, tehty paloitellusta läskistä ja leivottu taikinakuoreen. Kalakukon ohje on ensikertaa vuodelta 1893 Anni Olsonin keittokirjasta. Kirjassa todetaan, että kukko on Savossa ja Karjalassa tavallista kansallisruokaa.

## Ohje:

### **Kuori:**

3 dl vettä

4 dl vehnä jauhoja

4 dl ruisjauhoja

25 g voita tai öljyä

1-2 tl suolaa

### **Täyte:**

1 kg muikkuja

200 g rasvaista siankylkeä

1 rkl raakaa riisiä

1 rkl suolaa

*Sekoita vesi, suola, jauhot ja voi/öljy kiinteäksi taikinaksi. Kauli taikina hyvin jauhotetulla työpöydällä soikeaksi, n. 30 cm leveäksi ja 40 cm pitkäksi levyksi. Jätä se keskeltä n. 1,5 cm ja reunoilta noin 0,5 cm paksuksi. Aseta taikinalevy leveyssuunnassa eteesi. Ripottele taikinalevyn keskelle riisi. Sen tarkoituksena on imeä itseensä ylimääräinen kosteus. Levitä päälle kerroksittain perattuja kaloja pituussuunnassa tai poikittain koosta riippuen. Sirottele kalakerrosten väliin suolaa. Laita kalojen päälle lihaviipaleet. Taita taikinan reunat täytteen päälle. Kostuta saumakohdat vedellä ja painele tiiviisti kiinni.*

*Taita myös taikinan päät täytteen päälle ja häivyttä saumakohtat hyvin veden avulla taikinaa hieromalla. Saumat on saatava tiiviiksi, muuten ne aukeavat paistumisen aikana. Kääri kalakukko leivinpaperiin. Paketoi se vielä alumiinifolioon. Paista kukkoa n.2 tuntia 200-asteisessa uunissa ja jätä se sitten 12 tunniksi hautumaan hyvin miettoon (75-100 astetta) uuniin.*

Lähde: kotikokki.net

## Ruisleipä

Ruisleivällä on ollut tärkeä rooli suomalaisessa ruokaperinteessä, sillä sitä syötiin lähes joka aterialla. Uskotaankin, että rukiin viljely onkin aloitettu Suomessa jo 500-luvulla ennen ajanlaskun alkua.

Itse leipään liittyvät perinteet ja tavat vaihtelivat eri puolilla Suomea. Esimerkiksi itäsuomalaiset tekivät pehmeää limppua ja länsisuomalaiset kuivattua leipää. Ruisleivällä on edelleen suuri merkitys suomalaisille ja se onkin äänestetty Suomen kansallisruuaksi.

### **Nopeat ruisleivät** (2 kpl)

#### **Ohje:**

5 dl piimää

1,5 tl suolaa

1 ps kuivahiivaa

3 dl erikoisvehnäjauhoja

n. 7 dl täysjyväruisjauhoja

*Kuumenna piimä reilusti kädenlämpöiseksi (42 astetta). Lisää suola ja vehnäjauhot, joiden joukkoon kuivahiiva on sekoitettu. Lisää ruisjauhoja vähitellen ja vaivaa taikina tasaiseksi. Anna taikinan kohota liinan alla lämpimässä ja vedottomassa paikassa noin 30 minuuttia. Kaada taikina ruisjauhotetulle pöydälle ja vaivaa ilmakuplat pois jauhotetuin käsin. Leivo taikinasta kaksi pyöreää leipää. Nosta leivät leivinpaperin päälle pellille. Anna leipien kohota liinan alla lämpimässä ja vedottomassa paikassa noin 30 minuuttia, kunnes pinta alkaa hiukan repeillä. Paista 175 asteessa uunin alatasossa noin 45 minuuttia.*

Lähde: raisionkeittokirja.fi

## Suomen itsenäisyyspäivä 6. joulukuuta

Itsenäisyyspäivä on Suomen kansallispäivä. Vuonna 1919 J. H. Vennolan johtama hallitus päätti Suomen itsenäisyyspäiväksi 6.12, sillä eduskunta oli hyväksynyt tuona päivänä vuonna 1917 P.E. Svinhufvudin senaatin antaman itsenäisyysjulistuksen käytännön toteutusta koskevan päätöksen. Suomen itsenäisyyspäivä on valtiollinen juhla. Itsenäisyyspäivän alkuvuosina vakiintuneet käytännöt ovat edelleen voimassa. Puoliltpäivin pidettävään juhlahumalanpalvelukseen Helsingin tuomiokirkossa osallistuu valtion ylin johto. Tähtitorninmäellä kuului itsenäisyyspäivän viettoon 1920–1940-luvuilla, mutta perinne katkesi sotavuosien jälkeen. Vuonna 1957 Suomalaisuuden Liitto elvytti tapahtuman, joka radioitaan ja televisioidaan itsenäisyyspäivänä aamuyhdeksältä joka vuosi. Tasavallan presidentti myöntää itsenäisyyspäivänä kunniamerkkejä ja suorittaa ylennyksiä puolustusvoimissa. Itsenäisyyspäivänä monet vierailevat sankarihaudoilla muistamassa sodissa kaatuneita. Itsenäisyyspäivänä suuressa osassa suomalaiskoteja sytytetään illalla kaksi sinivalkoista kynttilää. Tasavallan presidentti järjestää itsenäisyyspäivän juhlavastaanoton presidentinlinnassa.

Itsenäisyyspäivälle ei ole mitään virallista ruokakaavaa. Osa suomalaisista viettää itsenäisyyspäivän iltaa television ääressä seuraamassa presidentinlinnan juhlallisuuksia, seurana pientä naposteltavaa ja osassa kodeista loihditaan perheelle ja vieraille pitkän kaavan mukainen ateria.

Lähde: itsenaisyys100.fi

## Karjalanpaisti

Karjalanpaisti on yksinkertainen lihapata, johon kuuluu monta eri variaatiota. Arkisempaan paistiin käytetään yhden eläimen lihaa, juhlavampaan useampia lihoja kuten sian-, naudan, ja lampaanlihaa.

Karjalanpaistiin tiivistyy sota-aika ja maatalouteen kietoutunut elämäntapa. Idässä ja lännessä karjalanpaistia valmistettiin eri tavoin. Idässä yksi suuri uuni toimi leivinuunina ja lämmitysjärjestelmänä, kun taas lännessä käytettiin erillistä leivinuunia, jota ei tavallisesti käytetty kodin lämmittämiseen. Tuore liha oli talonpoikaisessa Suomessa sesonkiruokaa, jota saatiin pääosin teurastuksen aikaan syys-marraskuussa.

Sodat jättivät jäljen suomalaiseen ruokakulttuuriin. Siirtokarjalaiset toivat mukanaan oman ruokaperinteensä. Alun kummastuksen ja kiinnostuksen tuloksena syntyi sopu, ja kahden

kulttuurin perheissä päädyttiin kattamaan kummankin ruokaperinteen mukaiset jouluherkut. Karjalanpaisti levisi siirtokarjalaisten mukana muualle Suomeen, jolloin siitä tuli virallisesti karjalainpaisti. Aikaisempia nimiä olivat mm. Ruukkupaisti, pätsiliha, lihapotti ja uunipaisti. Karjalassa paisti liittyi juhlaan tilaisuuksiin tai teurastuksen aikaan.

### Ohje:

n.800 g karjalanpaistilihaa

1 keskikokoinen sipuli

10-15kpl maustepippuria

1 keskikokoinen porkkana

Vettä

Voita

2kpl laakerinlehtiä

*Paista lihoja pienissä erissä kuumalla pannulla voissa, hetken, että saavat väriä. Lisää vuokaan lihojen päälle viipaloitua porkkanaa, sipuli lohkoina. Paista loput lihat ja kaada edellisten päälle. Mausta suolalla. Lisää joukkoon maustepippurit ja laakerinlehdet. Kaada paistinpannulle vettä ja anna kiehahtaa, ja kaada lihojen päälle. Paista uunissa 200 astetta noin 3 tuntia.*

## Jouluinen kuivakakku

200 g margariinia

2,5 dl sokeria

4 kananmunaa

1,5 tl soodaa

1,5 tl kanelia

1,5 tl kardemummaa

1 prk (á 200g) kermaviiliä

4 dl vehnä jauhoja

*Sokeri ja margariini vaahdotetaan keskenään. Lisää munat joukkoon. Kuivat aineet sekoitetaan keskenään ja lisätään muna-sokeri-margariini seokseen. Paista 200 asteessa kauniin ruskeaksi noin 20-30 minuuttia.*