

Savolainen kotitalkkuna sopii mainiosti myös kalojen ja lihatuotteiden leivitykseen.

Nopeat jälkiruuat ja välipalat syntyvät valmiiksi kypsistä runsaskuituisista talkkunajauhoista näin:

Sekoita Savolaista kotitalkkunaa jogurtin, viilin, rahkojen tai muiden happamien maitotuotteiden sekaan.

Savolaisesta kotitalkkunasta valmistuu hetkessä marjojen tai rahkojen kanssa erilaisia maittavia talkkunahyveitä. Savolainen kotitalkkuna sopii myös hyvin makeisiin ja suolaisiin leivonnaisiin.

Varmista päivittäinen kuidunsaanti nauttimalla Savolaista kotitalkkunaa aamupalalla, välipalalla, pääruokana tai leivonnassa.

SAVOLAISTA KOTITALKKUNAA PÄÄRUOKANA

Perinteinen Savolainen talkkunapuuro (2 hengelle) valmistetaan näin:

4dl kiehuvaa vettä kattilassa, johon lisätään suola

2dl (100g) talkkunajauhoja sirotellaan samanaikaisesti hämmentäen, kunnes seos tuntuu sopivan puuromaiselta ja annetaan hautua hetki.

Perinteinen talkkunapuuro nautitaan ”tirripaistin” tai muiden erilaisten riista- ja lihakäristeiden kanssa, mutta voinokare puuronsilmäksi riittää.

Talkkunaleivitettyt kalat

Savolainen kotitalkkuna antaa erinomaisen maun myös kaloihin. Helposti sen saa esimerkiksi kierittämällä silakkafileet maukkaassa talkkunassa tai talkkunaruisjauhoseoksessa ennen paistamista.

Talkkunaleivitettyt possunpihvit

Savolainen kotitalkkuna antaa erinomaisen maun myös possunpihveihin tai possunfileisiin. Helposti sen saa esimerkiksi kierittämällä possufileet talkkunajauhossa tai talkkuna-vehnäjauhoseoksessa ennen paistamista.

5kpl porsaan maustamattomia fileeleikkeitä

Leivitys, seos 1

0,8dl talkkuna-vehnäjauhoseosta

1/2tl suolaa

Leivitys, seos 2

1 kananmuna

Leivitys, seos 3

0,75dl korppujauhoja
1/2tl aromisuolaa
1/2tl paprikajauhetta

Nosta pihvit huoneenlämpöön n. ½ tuntia ennen valmistamista. Nuiji pihvit ja mausta suolalla ja pippurilla.

Leivitys, seos 1: Laita talkkuna-vehnäjauhot laakealle lautaselle ja mausta suolalla, sekoita keskenään.

Leivitys, seos 2: Riko kananmuna eri astiaan ja sekoita sen rakenne rikki.

Leivitys, seos 3: Kolmanteen astiaan laita korppujauho aromisuolan ja paprikajauheen kera, sekoita keskenään.

Pyörittele pihvit ensin vehnäjauho-suola seoksessa, sitten kananmunassa ja viimeiseksi korppujauhoseoksessa.

Paista pihvit juoksevassa rypsiöljyssä tai voissa kauniin kullanuskeaksi pienellä lämmöllä ja nosta pihvit sivuun.

Kastikkeet

Läskisoosi

Savossa läskisoosi voitiin valmistaa myös talkkunajauhoista

Läskisoosi suurutetaan talkkunajauhoilla, joita ei ruskisteta.

NOPEAT VÄLIPALAT

Nopein ja helpoin tapa valmistaa välipala tai jälkiruoka on sekoittaa sitä valmiiseen jogurttiin tai rahkaan.

2dl viiliä, jogurttia tai rahkaa
2-3rkl savolaista kotitalkkunajauhoa
sokeria tarpeen mukaan

Sekoita aineet.

Mustikkahyve

0,5l mustikoita
0,5l piimää tai rahkaa
2dl kuohukermaa
1,5dl savolaista kotitalkkunajauhoa
0,5dl sokeria

Vaahdota kerma, lisää rahka, mustikat ja talkkuna. Mausta sokerilla.

Talkkunahyve

3-4 syöjälle

3dl	marjasosetta
1dl	rahkaa
1/2dl	maitoa
1rkl	sokeria
3rkl	savolaista kotitalkkunaa
1dl	kuohukermaa

Vaahdota kerma. Sekoita muut raaka-aineet keskenään ja laita tarjoilukulhoon. Koristele marjoilla ja kermavaahdolla.

Marjapuurot

Talkkuna-puolukkapuuro

1l	vettä
2,5dl	puolukkasurvosta
3,5dl	savolaista kotitalkkunajauhoa
	sokeria

Vatkaa haaleaan vesi-puolukkanesteeseen talkkunajauhot. Keitä puuroa n. 5 min. ja anna hautua n. puoli tuntia, lopuksi mausta sokerilla.

LEIVONTAA

Savolainen kotitalkkuna sopii myös hyvin makeisiin ja suolaisiin leivonnaisiin.

Talkkunarieska

5dl	maitoa (osan maidosta voi korvata piimällä)
2tl	suolaa
0,5tl	soodaa
2,5dl	savolaista kotitalkkunaa
2,5dl	ohrajauhoja
1dl	vehnäjauhoja

Sekoita nesteeseen suola sekä talkkunajauhot ja ohrajauhot.

Alusta taikina vehnäjauhoja apuna käyttäen. Leivo taikina kolmeksi noin sentin vahvuisiksi rieskaksi. Käytä leivinpaperia, jolle on ripoteltu hieman vehnäjauhoja.

Laita rieskat 250 asteiseen uuniin 15-20 minuutiksi.

Aamiaissämpylät

Aamiaissämpylöihin savolainen kotitalkkuna sopii mainiosti. Samalla varmistat melkein päivän kuituannoksen nauttimalla niitä pari kappaletta.

5dl	maitoa
50g	hiivaa
2tl	suolaa

1rkl	sokeria
2,5dl	vehnäjäuhoja
2,5dl	sämpyläjauhoja
2,5dl	savolaista kotitalkkunajauhoa
50g	sulatettua rasvaa

Sekoita hiiva kädenlämpöiseen maitoon, lisää suola, sokeri ja jauhot sekä alustuksen loppuvaiheessa sula rasva.

Kohota taikina ja leivo pyöreitä sämpylöitä. Anna kohota pellillä ja paista kauniin ruskeaksi 225 asteessa 10-12 minuutin ajan.

Talkkuna-mustikkapiirakka

2dl	vehnäjäuhoja
1 1/2dl	talkkunajauhoja
2tl	leivinjauhetta
1dl	sokeria
100g	voita sulatettuna
1prk (200g)	Bulgarian ruokajogurttia

Päälle:

7dl	mustikoita
3/4dl	sokeria
1rkl	perunajauhoja

Tarjoiluun:

vaniljakastiketta

Sekoita pohjataikinan kuivat aineet. Lisää jäähtynyt voisula ja ruokajogurtti. Sekoita tasaiseksi taikinaksi. Painele taikina piirasvuolan pohjalle ja reunoille. Riko vähän haarukalla osa mustikoista. Lisää sokeri ja perunajauho. Kaada täyte pohjalle. Paista 175 asteessa 25-30 minuuttia.