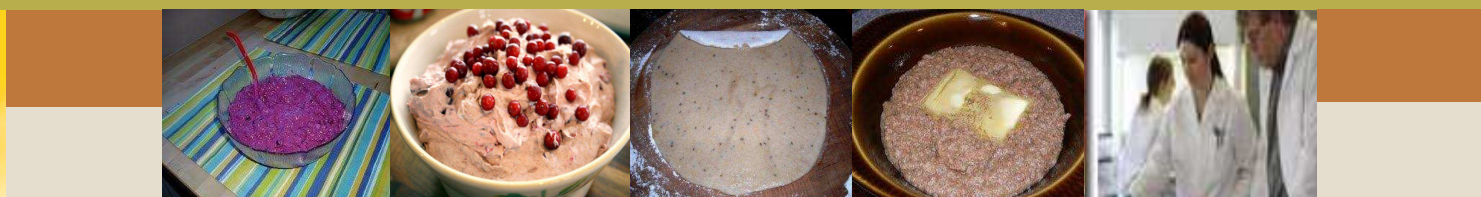




SAVOLAISTA KOTITALKKUNAA VALMISTETTU OHRASTA



Perinteinen Savolainen talkkunapuuro valmistetaan näin:

Kiehuvaan veteen lisätään suola.

Siroitellaan talkkunajauhoja samanaikaisesti hämmentäen, kunnes seos tuntuu sopivan puuromaiselta.

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

Savolainen kotitalkkuna sopii mainiosti myös kalojen ja lihatuotteiden leivitykseen.

Nopeat jälkiruuat ja välipalat syntyvät valmiiksi kypsästä runsaskuituisesta talkkunajauhoista näin: Sekoita Savolaista kotitalkkunaa jogurtin, viilin, rahkojen tai muiden happamien maitotuotteiden sekaan.

Savolaista kotitalkkunasta valmistuu hetkessä marjojen tai rahkojen kanssa erilaisia maittavia talkkunahyveitä.

Talkkunarieskan valmistat näin:

- 5 dl maitoa (osan maidosta voi korvata piimällä)
- 2 tl suolaa
- ¼ tl soodaa
- 3 dl savolaista kotitalkkunajauhoja
- 2 dl ohrajauhoja
- 1 dl vehnä jauhoja

Sekoita nesteeseen suola, sooda, talkkuna- ja ohrajauhot. Alusta taikina vehnä jauhoja apuna käyttäen. Leivo taikina kolmeksi noin sentin vahvuisiksi rieskaksi. Käytä leivinpeltiä, jolle ripottelet hieman vehnä jauhoja. Laita rieskat 250° C uuniin 15-20 minuutiksi.

Lisäohjeita Pieni talkkunakirja Atena kustannus, kirjasta löydät vielä paljon ohjeita leivontaan ja erilaisten jälkiruokien valmistukseen talkkunajauhoista.

e-mail:koivisto.k(at)hotmail.com puh. 050-309 0688