

KIMPPAKALAASIT - VILLAGE FEAST



Nuorten kansainvälistyminen ja ekologiset ruokavalinnat.
Paikallista ekologista ruokaa kansainvälisen toiminnan kautta.

1.3.2020-31.12.2022



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Varsin Hyvä





Hirvipaisti

12 annosta, valmistusaika yli 60 min

Ainekset:

n. 2kg hirvenpaistia

20g karkeaa merisuolaa

2rkl katajanmarjoja

2rkl tuoreita rosmariinin lehtiä

2rkl mustapippuria

öljyä paistamiseen

Ohje:

Kuumenna pannu kuumaksi. Paista paistin pinta kauniin väriseksi öljyssä.

Nosta liha uunivuokaan ja hiero mausteet paistetun lihan pintaan. Työnnä paistomittari paistin keskikohtaan. Kypsennä 120-asteisessä uunissa, kunnes sisälämpö on 72 astetta.

Nosta liha uunivuoasta leikkuulaudalle ja anna vetäytyä hetki folion alla. Leikkaa paisti ohuiksi siivuiksi ja tarjoile.



Herkkutattipata

8 annosta, valmistusaika 30min (vegaani, gluteeniton)

1 kg tuoreita metsäsieniä, esim. herkkutatteja

3 isoa sipulia

5 dl kaurakermaa

2 rkl maissijauhoja

3 rkl rypsiöljyä

2-3 tl suolaa

mustapippuria

3 oksaa timjamia koristeluun

Ohje:

Paloittele sienet ja sipuli haluamasi kokoisiksi paloiksi. Kuumenna pari ruokalusikallista rypsiöljyä padassa. Lisää sipuli, hauduta miedolla lämmöllä pehmeäksi välillä sekoittaen. Lisää paloittelut sienet ja jatka paistamista hetki. Kaada kaurakerma pataan. Valmista suuruste sekoittamalla maissijauhot pieneen määrään kylmää vettä. Lisää suuruste pataan. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Sekoita, tarkista maku ja peitä kannella.



Metsäinen marjasuklaa

8 annosta, valmistusaika 15min + 1h

Ainekset:

250g Raakasuklaarouhe dark 72% (käytimme itse Foodin)

Päälle koristeeksi:

vadelmaa

mustikkaa

puolukkaa


metsämansikanlehtiä

syötäviä kukkia mm. syysmaitikan-, kanervan- ja siankärsämönkukkia

Ohje:

Sulata suklaarouhe vesihautteessa. Kaada suklaaseos leivinpaperilla vuorattuun astiaan (19 x 19 cm). Anna jähmettyä pieni hetki ja ripottele pinnalle metsäiset herkut. Nosta astia jääkaappiin tunniksi. Lohko suklaa sopiviksi paloiksi. ja laita tarjolle. Säilytä raakasuklaa kylmässä.



 Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin


Varsin Hyvä

