

7.4.2025 KEVÄISET KATTAUKSET

Kananmunan värjääminen, marttojen ohje:

<https://www.martat.fi/teemat/junnukokki/kadentoissa/juhlapaivat/pikkukokin-paasiainen/kananmunien-varjaaminen/>

Marttojen sivulta kattaminen:

<https://www.martat.fi/teemat/junnukokki/keittiossa/muut-keittiovinkit/kaydaan-poytaan/kattaminen/>

Marttojen sivulta servettitaitoksia:

<https://www.martat.fi/teemat/junnukokki/keittiossa/muut-keittiovinkit/kaydaan-poytaan/lautasliinojen-taittelu/>

Jättimuna ja ranskanlilja seuraavalla sivulla:

1. Aseta puhallettu ilmapallo ruukkuun tai muuhun astiaan, jossa se pysyy tukevasti.
2. Päällystä ilmapallot vessapaperikaistaleilla (3–4 palasta kerrallaan). Laita useampi kaistale limittäin pallon päälle ja sumuta märäksi suihkupullolla. Taputtele paperit tasaiseksi. Päällystä noin puolet ilmapallosta.
3. Toista, kunnes pallon päällä on useita paperikerroksia. Tarkista lopuksi, että paperia on suunnilleen yhtä paljon pallon eri puolilla.
4. Koristele jättimuna halutessasi kauniilla lautasliinalla. Irrota servetin päällimmäinen kerros ja taputtele se vielä märän munan päälle. Ison servetin voi leikata neljään osaan, jolloin kuvioiden kohdistaminen käy helpommin.
5. Jätä kuivumaan. Liimattomat munat kuivuvat päivässä.

Vinkki!

Liimattomat jättimunat voi kierrättää kätevästi biojätteen mukana.

Kangasliinasta taiteltu Ranskan lilja on näyttävä mutta todella helppo tehdä.

Aloita taittamalla liina kolmioksi, kolmion alareuna itseäsi päin.



Taita sitten sivut kohti kolmion kärkeä, älä kuitenkaan ihan kiinni toisiinsa.



Sitten taita alareuna kohti kärkeä hieman kolmion puolenvälin alapuolelle, ja taita tämän taitoksen yläreuna kohti kolmion alareunaa.



Käännä liina, ja taita liina pyöreäksi ja kiedo toinen pää toisen sisään (tässä vaiheessa sinulla pitäisi olla aasinhatun näköinen viritelmä käsissäsi).





Käännä liina uudestaan, ja taita sivulla olevat pitkät kaistaleet "vyötärönauhan" sisään.



Nosta valmis lilja lautaselle!

