

# Makuja metsästä

## RESEPTIT



Metsä on meille suomalaisille paljon enemmän kuin vain puiden ja kasvien kokoelma. Se on paikka, joka tarjoaa luonnon rauhaa, makuja ja elämyksiä.

Tämä reseptivihko on suunniteltu ensisijaisesti ammattikeittiöille, mutta soveltuu myös pienille yrityksille ja kotikokeille. Reseptit on kehitetty ja testattu MELLI-hankkeen aikana yhteistyössä Savon ammattiopiston leipomoalan opettajan ja opiskelijoiden kanssa.

Makoisia hetkiä toivottaa,  
Metsistä ja luonnontuotteista liiketoimintaa -hankkeen tiimi

# KUUSENKERKKÄPOSSET

Posset on perinteinen brittiläinen jälkiruoka, joka valmistetaan yleensä kermaa, sokeria ja sitruunamehua käyttäen. Tässä herkullisessa jälkiruoossa yhdistyy perinteisen possetin kermainen rakenne ja kuusenkerkän raikas ja metsäinen maku.



Annosmäärä: 4

## Ainekset

- 250 g kermaa
- 75 g sokeria
- 70–100 g kuusenkerkkää maun mukaan
- 30 g tuoretta sitruunamehua

## Valmistus

- Hienonna kuusenkerkät.
- Kuumenna kerma kattilassa keskilämmöllä, älä keitä.
- Lisää sokeri ja sekoita, kunnes se on täysin liuennut kermaan. Lisää hienonnetut kuusenkerkät ja anna seoksen hautua miedolla lämmöllä 10–15 minuuttia.
- Siivilöi kuusenkerkät pois seoksesta. Lisää tuore sitruunamehu ja sekoita hyvin. Kuumenna seos uudelleen, mutta älä keitä. Anna jäähtyä.
- Kaada seos annoskuluihin tai lasihin. Jäähdytä ensin huoneenlämmössä ja sitten jääkaapissa vähintään 4 tuntia tai yön yli.
- Tarjoa posset jäähdytettynä. Voit koristella tuoreilla marjoilla tai kerkillä.



# MAHLAINEN MARJAMOUSSE



Tämä mahlainen marjamousse on raikas ja hedelmäinen jälkiruoka, jossa mahlan luonnollinen makeus ja maku tulevat hyvin esiin. Voit soveltaa reseptiä myös hedelmien kanssa ja lisätä mahlan määrää oman maun mukaan.

Annosmäärä: 5

## *Ainekset*

- 125 g suomalaisia marjoja
- 50 g koivun mahlaa
- 30 g sokeria
- 2 g vaniljasokeria
- 150 g vispikermaa
- 2 (4g) liivatetta

## *Valmistus*

- Laita liivatteen turpoamaan kylmään veteen vähintään 10 minuutiksi.
- Soseuta marjat sauvasekoittimella, kunnes saat tasaisen soseen. Siivilöi poistaaksesi siemenet.
- Kuumenna mahla ja sokeri pienessä kattilassa miedolla lämmöllä, kunnes sokeri liukenee. Älä keitä. Lisää liotettu liivate mahaan ja sekoita hyvin. Anna seoksen jäähtyä.
- Yhdistä marjasose ja mahla-liivateseos. Lisää vaniljasokeri ja sekoita.
- Vatkaa vispikerma vaahdoksi. Yhdistä kerma ja marjaseos varovasti sekoittaen, kunnes saat tasaisen mousse-maisen seoksen.
- Jaa seos annoskuluihin tai lasihin ja laita jääkaappiin hyytymään vähintään 4 tunniksi tai yön yli.
- Tarjoile jäähdytettynä marjojen tai mintunlehtien kera.

# KUUSENKERKKÄ- porkkanaleivokset

Saat raikkaan ja mielenkiintoisen makukokemuksen lisäämällä kuusenkerkkiä porkkanaleivosten taikinaan ja kuorrutteeseen.

Annosmäärä 56 kpl, leikkaus noin 4 x 7 cm

## Ainekset

- 1,2 kg raastettuja porkkanoita tai porkkanasosetta
- 200g kuusenkerkkiä
- 720 g kasviöjyä
- 1,36 kg sokeria
- 800 g kananmunaa
- 1,14 kg vehnä jauhoja
- 20 g vaniljasokeria
- 20 g leivinjauhetta
- 20 g kanelia
- 10 g suolaa

## Kuorrute

- 1,75 kg tuorejuustoa
- 250 g tomusokeria
- 20 g vaniljasokeria
- 80 g sitruunamehua
- 50-100 g kuusenkerkkiä hienonnettuna

## Valmistus

- Lämmitä uuni 180 asteeseen.
- Raasta porkkanat hienoksi.
- Vatkaa sokeri ja kananmunat kulhossa vaahdoksi. Lisää porkkanaraaste, vaniljasokeri ja hienonnetut kuusenkerkät seokseen. Sekoita hyvin.
- Yhdistä kuivat aineet ja lisää ne märkien aineiden sekaan. Sekoita varovasti tasaiseksi taikinaksi.
- Kaada taikina voideltuun vuokaan (esim. kahteen GN-vuokaan) ja paista 25-30 minuuttia tai kunnes leivoksen reunat irtoavat vuolan reunoista. Anna jäähtyä.
- Valmista kuorrute sekoittamalla kaikki ainekset tasaiseksi seokseksi. Levitä kuorrute jäähtyneen leivoksen päälle.
- Anna leivosten jäähtyä jääkaapissa, jotta kuorrute kiinteytyy ennen tarjoilua.



# KUUSENKERKKÄFUDGE



Kuusenkerkät voivat tuoda mielenkiintoisen metsäisen ja sitruksisen vivahteen fudgeen. Tämä fudge tarjoaa yhdistelmän kerkkien raikkautta ja lakritsan makeutta. Voit säädellä lakritsin määrää oman maun mukaan.

## *Ainekset*

- 12 g hienonnettua kuusenkerkkää
- 200 g makeutettua kondensoitua maitoa
- 200 g tummaa suklaata rouhittuna
- 25 g voita
- 0,5 tl lakritsijauhetta
- ripaus suolaa

## *Valmistus*

- Voitele tai vuoraa leivinpaperilla neliönmuotoinen vuoka (noin 20x20 cm).
- Laita kerkät pieneen kulhoon ja kaada päälle kiehuva vettä. Anna niiden hautua hetki ja siivilöi vesi pois. Anna kerkkien jäähtyä.
- Laita kondensoitu maito, rouhitut suklaapalat ja voi kattilaan miedolle lämmölle. Sulata seos hiljalleen välillä sekoittaen.
- Kun seos on sulanut ja tasaista, lisää kuusenkerkät, lakritsijauhe ja ripaus suolaa. Sekoita hyvin.
- Kaada seos valmisteltuun vuokaan tasaiseksi kerrokseksi. Anna fudgen jäähtyä huoneenlämmössä ja laita sitten jääkaappiin muutamaksi tunniksi tai yön yli, kunnes se on jähmettynyt.
- Leikkaa jähmettynyt fudge annospaloiksi.



# KOIVUPIKKULEIVÄT



Annosmäärä: 100

## Ainekset

- 600 g voita
- 450 g sokeria
- 150 g kananmunia
- 10 g hirvensarvisuolaa tai leivinjauhetta
- 800 g vehnäjauhoja
- 75 g kuivattua koivunlehteä jauhattuna

## Valmistus

- Jauha kuivatut koivunlehdet hienoksi ja ota lehtiruudit pois.
- Vaahdota voi ja sokeri.
- Lisää munat koko ajan sekoittaen.
- Lisää joukkoon jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe ja koivunlehtijauhe. Sekoita taikinaksi.
- Anna taikinan tekeytyä kylmiössä seuraavaan päivään.
- Kaulitse taikina 3 mm paksuuteen. Ota pyöreällä muotilla taikinasta pikkuleipiä (muotin halkaisija noin 2,5 cm)
- Paista 200 asteessa noin 6-8 minuuttia.
- Paiston jälkeen pikkuleivät voi täyttää esim. mahlamarmeladilla, ohje seuraavalla sivulla.
- Pinnalle voi laittaa esim. koivunlehti/kanerva sokeria tai mahlapomadalla/pikeerillä. Koristelussa huomioitava pikkuleivän makeus.



# MAHLAMARMELADI

Nauti tätä mahlamarmeladia esimerkiksi paahtoleivän, juuston tai keksien kanssa. Voit kokeilla lisätä muita makuja, kuten vaniljaa tai kanelia, saadaksesi lisää monipuolisuutta marmeladin makuun. Muista, että reseptissä mainittu sitruunan mehu ja kuori antavat lisämakua ja auttavat tasapainottamaan mahlan makeutta.



Annosmäärä: 100

## Ainekset

- 1000 g tuoretta/pakastettua koivunmahlaa
- 100 g sitruunan mehua
- 3–5 g raastettua sitruunan kuorta
- 330 g hillo-marmeladisokeria

**HUOM!** Hillo-marmeladisokeri on vähemmän makeaa kuin perinteinen hillisosokeri, mutta mahla tuo makeutta marmeladiin.

## Valmistus

- Laita mahla, sitruunan mehu ja sitruunan kuori kattilaan. Lisää hillo-marmeladisokeri ja sekoita hyvin.
- Kuumenna seos kiehuksi miedolla lämmöllä koko ajan sekoittaen. Anna marmeladin kiehua noin 15–20 minuuttia, kunnes seos on paksuuntunut ja saavuttanut haluamasi koostumuksen. Sekoita säännöllisesti.
- Tarkista koostumus tekemällä pienen tipan jäähtymistesti lautaselle. Jos se jähmettyy oikein, seos on valmis. Siirrä pois liedeltä ja anna levätä hetki.
- Kaada marmeladi sterilisoiuihin purkkeihin ja sulje kansi tiiviisti. Anna purkkien jäähtyä ja säilytä marmeladi viileässä ja pimeässä paikassa.

# MAITOHORSMALEIPÄ



Herkullinen ja terveellinen vaihtoehto. Voit kokeilla lisätä myös muita siemeniä tai yrttejä oman maun mukaan.

Annosmäärä: 1

## *Raski*

- 100 g vettä
- 5 g hiivaa
- 10 g auringonkukansiemeniä
- 10 g kurpitsansiemeniä
- 70 g vehnä jauhoja

## *Taikina*

- 100 g vettä
- 10 g hiivaa
- 4 g suolaa
- 6 g taikinaemulsiota
- 150 g vehnä jauhoja
- 50 g ohra jauhoja
- 5 g kuivattua maitohorsmaa jauhattuna
- 8 g VCL leivänparannetta

## *Valmistus*

- Valmista raski sekoittamalla kaikki raaka-aineet keskenään ja jätä kylmiöön n. 15h ajaksi.
- Vaivaa raski ja loput taikinan raaka-aineet taikinaksi. Vaivaa taikinaa kunnes se on pehmeää ja kimmoisaa (n. 20 min).
- Anna taikinan levätä liinalla peitettynä 10-15 min.
- Riivaa taikinasta haluamasi mallinen leipä (tästä reseptistä tulee 1kpl 500g painoinen leipä)
- Nostata lämpimässä paikassa noin yksi tunti.
- Paista alkulämpö 210°C , (höyrytys 15-20s). Laske lämpö 200°C asteeseen ja paista 10-15 minuuttia. Jos uunissa on höyryluukku, aukaise se 8 minuutin kohdalla ja seuraa väriä ja kypsymistä.

# KUUSENKERKKÄ- koivunlehti hyydykekakku

## Pohja

- 200 g Digestive-keksejä
- 75 g voita

## Täyte 1

- 260 g valkosuklaata 33 %
- 260 g vispikermää
- n. 80 g kuusenkerkkää
- 18 g liivatetta
- 270 g löysä kermavaahto

## Täyte 2

- 80 g valkosuklaata 33 %
- 80 g vispikermää
- 15 g koivunlehtiä jauhattuna
- 6 g liivatetta
- 130 g löysä kermavaahto
- värijauhetta (vihreä)

## Valmistus

- Murskaa Digestive-keksit. Sekoita keksimurska ja voi tasaiseksi massaksi.
- Painele seos halkaisijaltaan 20 cm kakkurenkaan pohjalle ja laita jääkaappiin kovettumaan.

Huom! Valmista molemmat täytteet yhtäaikaan.

- Liota liivatetta kylmässä vedessä vähintään 10 minuuttia.
- Kiehauta kerma ja mausteet, lisää liivate ja siivilöi ja kaada se valkosuklaan joukkoon, emulgoi sauvasekoittimella.
- Värjää seokset. Käytä sauvasekoitinta, niin saat tasaisen ja kauniin värin.
- Anna jäähtyä 30°C ja lisää sitten joukkoon löysä kermavaahto.
- Kaada seoksia vuorotellen kakkurenkaaseen pohjan päälle keskelle niin, että koivunlehti seosta tulee aina puolet vähemmän, jolloin saat kakkuun kauniit väriraidat. Täytä kakkurengas kokonaan kaataen seoksia vuorotellen, pakasta ja irrota jäisenä.



# KOIVUINEN BRITAKAKKU

## Osa I



Annosmäärä: 2 kpl (20 x 10 cm)

### Lemoncurd

- 200 g suolaamatonta voita
- 120 g kananmunia
- 107 g sokeria
- 100 g sitruunamehua

### Täyte

- 320 g lemoncurd täytettä
- 320 g vispikermaa
- 400 g maustamatonta tuorejuustoa

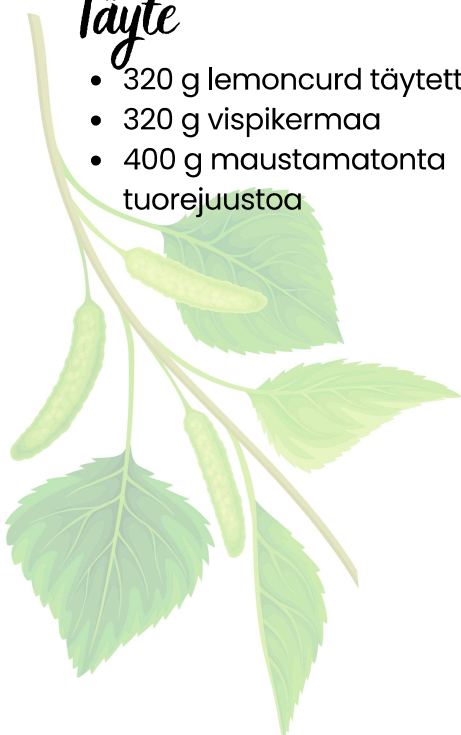
### Valmistus

#### Lemoncurd:

- Sulata voi.
- Vaahdota munat ja sokeri teräskulhossa sähkövatkaimella.
- Vatkaa vaahtoon sitruunamehu ja huoneenlämpöiseksi jäähtynyt voisula.
- Kuumenna seos vatkatun vesihauteessa: Laita vettä kiehumään isoon kattilaan ja nosta kulho sen päälle. Vatkaa sähkövatkaimella kunnes seos sakenee. Kattilassa oleva vesi saa olla juuri ja juuri kiehumispisteessä.

#### Täyte I:

- Vaahdota kerma vaahdoksi ja lisää lemoncurd ja tuorejuusto. Vaahdota tasaiseksi ja kuohkeaksi.



# KOIVUINEN BRITAKAKKU

## Osa 2



### Pohja

- 250 g voita
- 170 g sokeria
- 80 g keltuaista
- 180 g vehnä jauhoja
- 10 g leivinjauhetta
- 200 g maitoa
- 20 g koivunlehtijauhe

### Marenki

- 120 g valkuaista
- 250 g sokeria
- 8 g vaniljasokeria
- 60 g kuorellisia mantelilastuja

### Valmistus

#### Pohja:

- Vaahdota voi ja sokeri.
- Lisää keltuaiset vatkaten.
- Jauha kuivattu koivunlehti hienoksi ja poista lehtiruodit.
- Sekoita joukkoon kuivat aineet seoksena vuorotellen haalean maidon kera.
- Levitä kakkutaikina leivinpaperille, kahdelle 20x30 cm vuolle.
- Esikypsennä pohjaa 180 asteessa noin 10 minuuttia.

#### Marenki:

- Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi.
- Lisää sokerit pienissä erissä.
- Levitä marenki pohjan päälle. Ripottele pinnalle mantelilastut.
- Paista vielä 180 asteessa 15 minuuttia, kunnes pinta on kauniin ruskea. Anna jäähtyä.
- Leikkaa pohjat kolmeen yhtä suureen osaan (6 kpl 20 x 10 cm pohjia).
- Pursota täyte pohjan päälle. Pursota lemoncurd raidoiksi. Nosta toinen levy päälle. Täytä toinen kerros samaan tapaan ja levy päälle.
- Koristele haluamallasi tavalla.

# KUUSENKERKKÄ- mahlaglögi

Tämä kuusenkerkkä-mahlaglögi tuo yhteen luonnonmukaisen makeuden ja metsäisen aromin. Voit mukauttaa reseptiä oman maun ja mieltymystesi mukaan.

Annosmäärä: 1 litra

## Ainekset

- 500 g koivun mahlaa
- 60 g puolukoita
- 25–50 g kuusenkerkkiä maun mukaan
- 40 g sokeria
- ½ kanelitanko
- 3 kokonaista neilikkaa
- 3 kardemumman siementä
- ½ appelsiinin kuori
- 1 tähtianis
- 500 g vettä
- pala inkivääriä maun mukaan (valinnainen)

## Valmistus

- Kuumenna vesi lähes kiehuvaaksi ja lisää puolukat ja kuusenkerkät. Anna hautua kuumassa vedessä kansi päällä noin 10 minuuttia. Tämä auttaa uuttamaan kuusenkerkkien makua.
- Lisää sekaan mahla ja sokeri. Voit säädellä sokerin määrää oman maun mukaan.
- Lisää kanelitanko, neilikat, kardemumma, appelsiinin kuori ja tähtianis. Halutessasi voit lisätä myös pienen palan inkivääriä antamaan mausteisuutta.
- Kuumenna seos miedolla lämmöllä, kunnes seos on lämmin. Älä keitä. Anna glögin hautua miedolla lämmöllä 15–20 minuuttia, jotta mausteet antavat makunsa seokseen.
- Siivilöi pois mausteet.
- Tarjoile glögi lämpimänä. Voit koristella lasit appelsiiniviipaleilla tai kanelitangoilla.



# KOIVUMARENKI



Annosmäärä: noin 30

## *Ainekset*

- 200 g valkuaista
- 100 g mahlaa
- 260 g sokeria
- n. 5 g kuivattuja koivunlehtiä jauheena

## *Valmistus*

- Jauha koivunlehdet hienoksi ja ota lehtiruodit pois.
- Mittaa mahlä, sokeri ja koivunlehdet kattilaan. Keitä, kunnes seoksen lämpötila on noin 113 astetta. Käytä apuna lämpömittaria.
- Jätä kattila edelleen liedelle ja aloita vatkaamaan valkuaista täydellä teholla.
- Kun sokeri on 121 asteista, kaada se leveänä nauhana kulhon reunaan pitkin valkuaisvaahdon joukkoon. Jatka vatkaamista, kunnes vahto on kädenlämpöistä. Valmis vahto on kiiltävää ja pehmeää, ei kokkareista.
- Pursota pellille haluamaasi muotoon.
- Paista 80 asteessa kuivaksi tai jätä kuivaamaan jälkilämmössä yön yli.



# Makuja metsästä

## RESEPTIT

Reseptit: Hanne Rissanen ja leipuri-kondiittori opiskelijat, Savon ammattiopisto  
Kuvat: Katja Rieppo, Heli Tossavainen ja Shutterstock  
Ulkoasu ja taitto: Janina Sivonen ja Katja Rieppo  
Esitteen toteutus: Melli-hanke

MELLI- Metsistä ja luonnontuotteista liiketoimintaa-hanke on edistänyt luonnontuotealan osaamista Pohjois-Savossa sekä kehittänyt luonnontuotealan liiketoimintaa ja metsien monikäyttöä 1.12.2022–31.12.2024.

