

yhteis  
hyvä

20 HERKULLISTA RESEPTIÄ

4 | 2023

# ruoka



## Suklainen joulu

- SUKLAA-KIRSIKKAKAKKU
- VALKOSUKLAA-KINUSKIJOULUHALKO
- VEGAANINEN SUKLAATORTTU

6 438460 672354 >



# Herkkujen kulta-aika

Virittäydy jouluun leipomalla. Nauti suklaan ja kirsikan liitosta täytekakussa, ylläty vegaanisen tortun herkkuisuudesta tai leivo tosi helppo jouluhalko. Kalat ja kasvislisukkeet ovat monien ykkössuosikkeja. Tuo joulupöytääsi uusia makuja.

Myös rakkaita perinteitä on hyvä pitää yllä. Kaikki joulureseptimme löytyvät verkkosivuiltamme: [yhteishyva.fi/joulu](https://yhteishyva.fi/joulu).

Reseptit  
[yhteishyva.fi](https://yhteishyva.fi)

## Yhteishyvän reseptilupaus

Yhteishyvän resepteillä onnistut! Yhteishyvän reseptit suunnitellaan S-kokeilukeittiössä. Uudet, testatut ja fiksut reseptit sisältävät runsaasti sesongin kasviksia ja kotimaisia raaka-aineita. Reseptit tarjoavat ideoita, inspiraatiota ja uusia makuja niin arkeen kuin juhlaan. Ainekset resepteihin löydät Prismasta ja S-marketista.

## Reseptit tässä numerossa

Suolainen juustokakku ja granaattiomenasalsa	5
Valkosuklaa-kinuskijouluhalko	6
Suklaa-kirsikkakakku	7
Vegaaninen suklaatorrttu	8
Englantilainen hedelmäkakku tuorejuustokuorrutella	11
Appelsiinigraavattu lohi	12
Vegaaninen skagen ja leipätikut	13
Ranskalainen sipulisilli	14
Valkosipuli-chiliravut	15
Pikkelöidyt raitajuuret	16
Bataattilaatikko feta-pistaasikuorrutella	17
Paahdetut punajuuret piparjuurikastikkeella	18
Puikulamuusi ja ruskistettu salviavoi	19
Päärynä-juustosalaatti	19
Kalkkunarulla ja rosmariini-punaviinikastike	21
Vegaaninen Wellington	21
Keksilevite-kirsikkajäätelö, rommirusinajäätelö ja piparkakku-puolukkajäätelö	23

### Lue myös nämä

Lindströmin lihapullat	25
Ostoskori	27 ja 29
Valovoimaiset vitamiinit	30
Rakastettu rasia	32
Näin Suomi syö	39

G  
gluteeniton

M  
maidoton

MU  
munaton

K  
kasvis

VE  
vegaaninen

PL  
planetaarinen

Reseptien  
ravintosisällöt:  
yhteishyvä.fi

### Reseptit

#### S-kokeilukeittiö

Anne Ponkkonen  
Hanne Penttinen  
Mette Mehtäläinen  
Maria Ruutuoksa  
Anni Salminen

### Stylisti

Sanna Kekäläinen

#### Kuvat

Reetta Pasanen

#### Kuvauskokki

Iita Niskanen

# Juhlava hedelmä

**GRANAATTIOMENAN KOVAN KUOREN** sisältä paljastuu kymmenittäin mehukkaita siemeniä.

Granaattiomenan käsittelyssä kannattaa olla huolellinen, koska hedelmän mehu värjää herkästi keittiön pinnat ja tekstiilit. Halkaise hedelmä isolla terävällä veitsellä. Jos hedelmä on täysin kypsä, siemenet lähtevät koputtelemalla kauhalla kuorta. Voit myös kaivaa siemenet irti lusikalla kalvojen ympäröimistä lohkoista. Tee siemenien irrottaminen mahdollisimman isossa kulhossa, jotta mehu ei roisku ympärille.

Granaattiomenan väri piristää pää- ja jälkiruokia. Ripottele siemeniä salaattien koristeeksi ja viimeistele niillä leivonnaiset. Tee luksusaamiainen koristelemalla jogurtti, smoothie, hedelmäsalaatti tai tuorepuuro granaattiomenalla. Joulupöydän salaattiin, tuorejuustoon tai loheen saa väriä punaisilla siemenillä.

*Suolaisen, kolmen juuston  
kakun kruunaa raikas ja  
rouskuva granaattiomenasalsa.*



### Vinkki!

Granaattiomenasalsa  
sopii myös juustotarjot-  
timelle lisukkeeksi.

## Suolainen juustokakku ja granaattiomenasalsa

10 palaa | 1 t 30 min

K

### Pohja

10 viipaletta makeaa tummaa  
limppua (esim. Maalahden)  
50 g voita  
4 timjaminoksaa

### Täyte

100 g gruyèrejuustoa  
1 rs (200 g) maustamatonta  
tuorejuustoa  
1 rs (140 g) levitettävää vuo-  
henmaitojuustoa  
1 prk (2 dl) kuohukermaa  
2 kananmunaa  
2 rkl maissitärkkelystä

1 rkl sitruunanmehua  
½ tl mustapippuria rouhittuna

### Granaattiomenasalsa

1 granaattiomena  
1 pieni punasipuli  
2 timjaminoksaa  
1 rkl sitruunanmehua  
2 tl hunajaa

### Lisäksi

hunajaa  
timjaminoksia

● Pingota irtopohjavuoon  
(halkaisija 22 cm) pohjalle

leivinpaperi. Asettele reunoille  
leivinpaperisuikaleet.

● Hienonna leipä monitoimi-  
koneella tai veitsellä pieniksi  
muruiksi. Sulata voi, hienon-  
na timjamin lehdet ohuine  
varsineen ja sekoita leipämu-  
run joukkoon. Painele seos  
irtopohjavuoon pohjalle.  
● Raasta gruyère. Vatkaa  
tuorejuusto, vuohenjuusto ja  
kerma kulhossa. Lisää munat  
ja sekoita. Sekoita täytteeseen  
gruyère, maissitärkkelys, sit-  
ruunanmehu ja pippuri. Levitä  
täyte pohjan päälle. Paista

kakkua 175-asteisen uunin  
alatasolla noin 50 minuuttia.  
Jäähdytä huoneenlämpöiseksi.  
● Valmista granaattiomenasal-  
sa. Halkaise granaattiomena  
ja irrota siemenet kulhoon ko-  
puttelemalla hedelmän kuorta  
kauhalla. Kuori ja hienonna  
sipuli. Hienonna timjamin leh-  
det ohuine varsineen. Sekoita  
salsan ainekset kulhossa.  
● Valuta hunajaa kakun pinnal-  
le. Lusikoi granaattiomenasalsa  
kakun reunoille juuri ennen  
tarjoilua. Viimeistele timjamin-  
oksilla.

# Suklaan taikaa

**SUKLAASTA VALMISTUVAT** joulun makeat herkut. Sulatuksen onnistumiseen on kaksi sääntöä: varaa malttia ja varo vesihöyryä, sillä liika kuumennus ja vesi paakkuunnuttavat suklaan.

Perinteisesti suklaa sulatetaan vesihautteessa niin, että suklaa paloitellaan teräskulhoon, joka nostetaan kiehuvan vesikattilan päälle. Sekoita suklaata koko ajan, älä päästä vesihöyryä joukkoon.

Taikinaan tulevan suklaan voi myös helposti sulattaa kattilassa rasvan kanssa. Anna suklaasulan hieman jäähtyä ennen sen lisäämistä taikinaan tai täytteeseen.

Suklaan voi sulattaa myös mikrossa: paloittele levy kulhoon ja sulata pienellä teholla ilman kupua. Kuumenna puoli minuuttia kerrallaan ja sekoita välillä.

Helpon ja nopean gluteenittoman joululeivonnaisen salaisuus on paahteinen valkosuklaa-kinuskitäyte.

## Valkosuklaa-kinuskijouluhalko

10 palaa | 45 min

G

### Pohja

4 kananmunaa  
1 ½ dl sokeria  
1 dl perunajauhoja  
3 rkl tummaa kaakaojauhetta  
1 tl leivinjauhetta

### Kinuski

1 prk (2 dl) kuohukermaa  
1 ½ dl fariinisokeria  
1 tl voita

### Valkosuklaatäyte

70 g valkosuklaata  
1 prk (2 dl) kuohukermaa

### Lisäksi

2 rkl tomusokeria leivinpaperille  
30 g valkosuklaata koristeluun (pakastepuolukoita)

● Vatkaa huoneenlämpöiset munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja siivilöi vaahtoon. Sekoita tasaiseksi varovasti käännettäessä. Levitä taikina leivinpaperin päälle pellille. Paista 225-asteisessä uunissa noin 8 minuuttia. Siivilöi

tomusokeri puhtaan leivinpaperin päälle. Kumoa kypsä pohja tomusokeroidulle leivinpaperille ja irrota päällimmäinen leivinpaperi. Anna jäähtyä.

● Valmista kinuski. Mittaa kerma ja sokeri paksupohjaiseen kattilaan. Keitä noin 15 minuuttia välillä sekoitellen, kunnes kastike sakenee. Sekoita voi kastikkeeseen. Anna kinuskin jäähtyä.

● Valmista täyte. Sulata valkosuklaa varovasti mikrossa tai vesihautteessa. Anna jäähtyä hetki. Vaahdota kerma ja vatkaa

hieman jäähtynyt valkosuklaa vaahtoon.

● Levitä täyte jäähtyneen pohjan päälle tasaisesti. Valuta ⅔ kinuskista raidoiksi täytteen päälle. Säästä loput kinuskista koristeluun. Kääri levy tiiviiksi rullaksi leivinpaperin avulla ja jätä saumapuoli alle.

● Sulata koristeluun tuleva valkosuklaa varovasti mikrossa tai vesihautteessa. Raidoita halko suklaalla ja lopulla kinuskilla. Koristele halutessasi jäisillä puolukoilla.





Tässä kakussa suklaan ja kirsikan liitto on herkullisimmillaan.

### Vinkki!

Kakkupohja kannattaa tehdä täyttämistä edeltävänä päivänä.

## Suklaa-kirsikkakakku

12 palaa | 3 t

### Pohja

150 g tummaa suklaata  
200 g voita  
3 dl vehnä jauhoja  
1 ½ dl kaakaojauhetta  
1 tl leivinjauhetta  
½ tl suolaa  
4 kananmunaa  
2 ½ dl sokeria  
2 tl vaniljasokeria  
½ prk (1 dl) kuohukermää

### Kirsikka-mascarponevaakto

1 prk (680/350 g) kivettömiä hapankirsikoita  
1 prk (2 dl) kuohukermää  
2 rs (à 250 g) mascarponejuustoa  
1 dl kirsikkahilloa  
1 rkl sokeria  
1 tl vaniljasokeria

### Kostutus

1 dl hapankirsikoiden lientä  
1 rkl sokeria

### Suklaakuorrutus

150 g tummaa suklaata  
½ prk (1 dl) kuohukermää  
2 rkl voita

### Lisäksi

1 dl kirsikkahilloa kakkulevyjen väliin  
cocktailkirsikoita tai tuoreita marjoja koristeluun

- Pingota irtopohjavuon (halkaisija 20 cm) pohjalle leivinpaperi. Asettele reunoille leivinpaperisuikaleet.
- Valmista kakkupohja. Paloittele suklaa. Sulata voi kattilassa miedolla lämmöllä. Lisää suklaa ja sekoita kunnes suklaa sulaa. Yhdistä vehnä jauhot, kaakao, leivinjauhe ja suola. Vatkaa toisessa kulhossa munat ja sokerit vaaleaksi vaahdoksi. Siivilöi jauhoseos munavaahtoon vuorotellen suklaaseoksen ja kerman kanssa. Sekoita varovasti tasaiseksi.

Kaada taikina vuokaan. Paista 175-asteisen uunin alatasolla 60–70 minuuttia. Tarkista kypsäys tikulla. Kakku on kypsä, kun taikina ei enää tartu tikkuun. Kumoa jäähtyneenä.

- Valmista täyte. Valuta kirsikat. Säästä 1 desilitra kirsikkalientä kostutukseen. Soseuta kirsikat karkeasti sauva- tai tehosekoittimella ja painele soseesta siivilässä ylimääräinen neste pois. Vaahdota kerma. Sekoita mascarpone, hillo, sokerit ja kirsikkaseos vaahtoon.

- Leikkaa kakkupohja kolmeksi kerrokseksi. Sekoita kostutusliemi ja kostuta pohjalevyt. Aseta kakkupohjan päällimmäinen kerros irtopohjavuon pohjalle leikkauspinta ylöspäin. Levitä puolet täytehiillosta (½ dl) ja neljännes täytevaahdosta (noin 3 dl) levyille. Aseta keskimäinen kakkupohja täyteen päälle, levitä

lopun hillosta ja toinen neljännes täytteestä levyille. Nosta alin kakkupohja päällimmäiseksi leikkauspinta alaspäin. Nosta kakku ja loppu täyte kylmään vähintään tunniksi.

- Irrota kakku vuokaasta ja nosta tarjoiluvadille. Levitä loppu täyte kakun päälle ja reunoille. Säästä halutessasi osa vaahdosta pursotettavaksi. Siirrä kakku kylmään kuorrutteen valmistuksen ajaksi.

- Paloittele suklaa pieneen kattilaan. Lisää kerma. Kuumenna pienellä teholla koko ajan sekoittaen, kunnes suklaa sulaa. Sekoita voi suklaaseokseen. Nostele hieman jäähtynyttä suklaakuorrutusta lusikalla kakun reunoille ja anna sen valua reunoja pitkin. Levitä loppu kuorrutus kakun pinnalle. Anna kuorrutuksen jäähmettyä kylmässä ja koristele kakku halutessasi vaahtopursotuksilla ja kirsikoilla tai marjoilla.

## LEIVONTAPÄIVÄ

Taikinaterapiaa jauhopeukaloille



Pehmeän tumman suklaan täyttämä, rapeapohjainen torttu maistuu monelle, sillä se on vegaaninen. Kannattaa kokeilla!

### Vegaaninen suklaatorttu

10 palaa | 3 t



#### Pohja

1 ps (200 g) hasselpähkinöitä  
1 ps (200 g) (pehmeitä) kuivattu-  
ja taateleita  
1 ps (80 g) mantelijauhetta  
½ dl agave- tai vaahterasiirappia

#### Täyte

2 levyä (290 g) vegaanista  
tummaa suklaata (esim. Panda)

1 prk (2 dl) kaurakasvirasva-  
sekoitetta  
2 rkl sokeria  
1 tl vaniljasokeria  
riipaus suolaa

*Koristeluun*  
pensasmustikoita  
viikunoita

● Rouhi pähkinät monitoimi-  
koneessa. Ota 2 rkl rouhetta  
talteen koristelua varten.  
Lisää taatelit, mantelijauhe ja  
siirappi. Hienonna karkeaksi  
seokseksi. Painele seos pii-  
rakkavuonan (halkaisija 26 cm)  
pohjalle ja reunoille.

● Paista pohjaa 200-asteisen  
uunin alatasolla noin 10 mi-  
nuuttia. Anna pohjan jäähtyä  
huoneenlämpöiseksi.

● Valmista täyte. Rouhi suklaa  
veitsellä. Kuumenna kau-  
rasekoite lähes kiehuvaaksi pie-  
nessä kattilassa. Siirrä kattila  
pois levyltä. Lisää suklaa ja so-  
keri kattilaan. Sekoita, kunnes  
suklaa on sulanut kokonaan.  
Mausta vaniljasokerilla ja suo-  
lalla, sekoita tasaiseksi.

● Kaada hieman jäähtynyt  
täyte pohjan päälle. Tasoita  
pinta ja siirrä torttu jääkaap-  
piin. Anna tekeytyä vähintään  
kaksi tuntia tai yön yli.

● Ota suklaatorttu huoneen-  
lämpöön noin 15 minuuttia  
ennen tarjoilua. Koristele  
torttu pensasmustikoilla, vii-  
kunoilla ja pähkinärouheella.

### Vinkki!

Tarjoa suklaatortun  
kanssa vegaanista  
vaniljakastiketta tai  
-jäätelöä.



# SILKKISEN PEHMEÄ KARL FAZER SILKY VANILLA



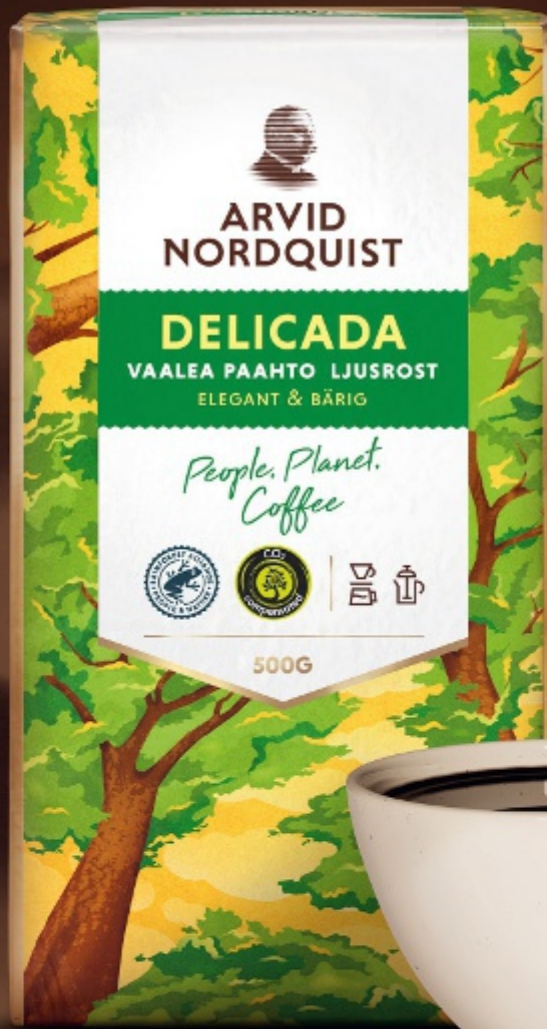
SAATAVILLA NYT S-RYHMÄN MYYMÄLÖISTÄ



# Maista vaalein paahtomme koskaan.

Uusi Delicada vaalea paahto on herkkä, elegantti kahvi, jossa on marjaisa, tasapainoisen pehmeä maku. Kehitetty maailman parhaille kahvinjuojille.

*Maistaus!*



## LEIPURIN KLASSIKKO

Tuttu juttu uudella tavalla

### Vinkki!

Hedelmäkakku on parhaimmillaan muutaman päivän kuluttua leipomisesta.



Tuunaa perinteinen englantilainen kakku kandeerauilla appelsiineilla ja piparkakun makuisella tuorejuustokuorrutteenalla. Katso kandeerautujen appelsiinien ohje: yhteishyva.fi.

## Englantilainen hedelmäkakku tuorejuustokuorrutteenalla

12 palaa | 1 t 30 min

200 g voita tai leivontamargariinia  
1 ½ dl sokeria  
3 kananmunaa  
3 dl vehnä jauhoja  
2 tl vaniljasokeria  
2 tl leivinjauhetta  
1 ½ tl kanelia  
1 rs (100 g) kandeerautuja appelsiininkuoria  
1 dl rusinoita  
1 dl mantelirouhetta  
¾ dl kuohukermaa

### Kostutus

½ dl appelsiinimehua tai konjakkia

### Kuorrute

1 rs (200 g) piparkakku-tuorejuustoa  
1 ¼ dl kuohukermaa  
¾ dl tomosokeria

### Koristeluun

esimerkiksi kandeerautuja appelsiineja, piparkakkuja, tähtianiksia ja rosmariinin oksia

### Lisäksi

voita tai leivontamargariinia korppujauhoja

● Pingota irtopohjavuokan (halkaisija 20 cm) pohjalle

leivinpapereita. Voitele ja korppujauhotta vuokan reuna.

● Vaahdota huoneenlämpöinen rasva ja sokeri. Lisää munat yksitellen voimakkaasti vatkatun. Sekoita kuivat aineet, appelsiininkuoret, rusinat ja mantelirouhe keskenään. Säästä osa appelsiininkuorista kakun koristeluun. Lisää jauhoseos vuorotellen kerman kanssa taikinaan ja sekoita tasaiseksi varovasti käännettäessä. Kaada taikina vuokaan ja tasoita pinta.

● Paista 175-asteisen uunin alatasolla 50–60 minuuttia.

Tarkista kypsäys tikulla. Peitä kakku tarvittaessa leivinpapereilla, jos pinta tummuu liikaa. Kumoa hieman jäähtyneenä.

● Kostuta jäähtynyt kakku appelsiinimehulla tai konjakkilla. Vaahdota tuorejuusto, kerma ja tomosokeri yhtä aikaa samassa kulhossa. Levitä tai pursota kuorrute kakun pinnalle. Koristele kandeerauilla appelsiineilla ja muilla jouluisilla koristeilla juuri ennen tarjoilua.

# Raikkaat kalaisat alkupalat

Mausta lohi appelsiinilla, katkaravut aasialaisittain ja silli makean hapokkaalla sipulilla. Kokeile myös vegaanista merilevädippiä.

## Appelsiinigraavattu lohi

8 annosta | 20 min + graavautuminen 10 t



600 g lohifileetä  
1 appelsiini (luomu)  
4 cm:n pala inkivääriä  
2 rkl karkeaa merisuolaa  
2 tl sokeria

*Lisäksi  
appelsiininmehua, appelsiini-  
viipaleita ja tuoreita yrttejä*

- Poista lohesta ruodot ja ylimääräinen rasva.
- Pese appelsiini. Raasta kuori (2 rkl) ja purista mehu (2 rkl). Kuori ja raasta inkivääri (1 rkl).
- Ripottele lohen pinnalle suola, sokeri sekä appelsiinin kuori- ja inkivääriaste. Valuta päälle appelsiininmehu. Kääri kala voipaperiin ja kelmuun. Laita päälle kevyt paino, kuten leikkuulauta. Anna tekeytyä jääkaapissa vähintään 10 tuntia.
- Pyyhi mausteet kalan pinnasta ja leikkaa lohi ohuiksi viipaleiksi. Purista appelsiininmehua päälle. Koristele halutessasi appelsiini viipaleilla ja yrtteillä.



*Graavilohi saa uuden  
vivahteen appelsiinista  
ja inkivääristä.*

## Vegaaninen skagendippi täydentää kalapöydän.



Tarjoa dippi  
leipätikkujen  
kanssa tai  
leivän päällä.

### Vegaaninen skagen ja leipätikut

8 annosta | 15 min

M MU VE PL

1 prk (195 g) savustettua  
porkkanavalmistetta  
(Kalavale savu & suola)  
1 pieni punasipuli  
 $\frac{1}{2}$  ruukkua ruohosipulia  
1 prk (2 dl) kaurafraichea  
2 rkl merilevävalmistetta  
(Cavi-art)  
1 tl sinappia  
1 tl sitruunamehua  
1 tl sokeria  
 $\frac{1}{2}$  tl suolaa

#### Leipätikut

8 viipaletta makeaa tummaa  
limppua (esim. Maalahden)  
1 rkl rypsiöljyä paistamiseen

#### Koristeluun

$\frac{1}{2}$  rkl merilevävalmistetta  
(Cavi-art)  
ruohosipulia

- Valuta porkkanavalmisteen öljy. Hienonna porkkanavalmiste. Kuori sipuli. Hienonna sipuli ja ruohosipuli (1 dl). Sekoita kaikki dipin ainekset kulhossa. Nosta maustumaan jääkaappiin.
- Leikkaa leipäviipaleet tikuiksi. Paista tikut rapeiksi öljyssä pannulla.
- Koristele dippi merilevävalmisteella ja ruohosipulilla.



#### Vinkki!

Merilevävalmiste  
säilyy avattuna  
jääkaapissa  
kuukauden ajan.

## JOULUN KALAPÖYTÄ

Helpot ja herkulliset

### Ranskalainen sipulisilli

8 annosta | 15 min + marinoituminen 1 vrk



2 pkt (à 150 g) sillifileitä

#### *Sipuliliemi*

2 punasipulia

1 dl sokeria

$\frac{3}{4}$  dl punaviinietikkaa

$\frac{1}{2}$  dl vettä

$\frac{1}{4}$  tl suolaa

2 laakerinlehteä

8 kokonaista maustepippuria

1 rkl rypsiöljyä

● Kuori ja hienonna sipulit. Mittaa sokeri, viinietikka, vesi ja mausteet pieneen kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi ja sekoita, kunnes sokeri sulaa. Lisää sipulit ja öljy. Jäähdytä liemi.

● Huuhtelee fileet kylmällä vedellä ja kuivaa talouspaperilla. Viipaloi fileet.

● Lado sillit lasipurkkiin. Kaada liemi sillien päälle. Anna maustua jääkaapissa vähintään vuorokausi.

#### Vinkki!

Silli säilyy jääkaapissa noin viikon.

*Ranskalaisen sipulisillin makeahko ja hieman hapokas maku on peräisin marinoidusta punasipulista.*



## Valkosipuli-chiliravut

4 annosta | 1 t

1 ps (180 g) isoja katkarapuja (pakaste)

½ prk (à 100 g) paahdettua valkosipulia & chiliä öljyssä (Spice Up!)

1 ruukku korianteria tai lehtipersiljaa

1 lime

¼ tl suolaa

### Lime-aiolikastike

1 prk (150 g) ranskankermaa

½ dl majoneesia

1 lime

1 pieni valkosipulinkynsi  
ripaus suolaa

### Halutessasi

punaista chiliä

● Pane katkaravut sulamaan kylmään veteen pusseineen

noin 30 minuutiksi. Valuta ravut.

● Siirrä ravut kulhoon ja kääntelee valkosipuli-chiliöljy sekaan. Hienonna korianterin tai persiljan lehdet, jätä muutama lehti koristeluun. Purista limen mehu. Kääntelee kaikki ainekset kulhossa ja anna rapujen marinoitua vähintään 30 minuuttia. Kääntelee rapuja kerran marinoitumisen aikana.

● Laita ranskankerma ja majoneesi kulhoon. Pese lime, raasta kuori (1 tl) ja purista mehu. Kuori ja raasta valkosipuli. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään.

● Koristele ravut halutessasi yrtin lehdillä ja chilirenkaila. Tarjoa valkosipuli-chiliravut limeaiolin kanssa.

## Vinkki!

Valmista katkaravut pannulla. Kuumenna valkosipuli ja chili -öljy. Lisää sulatetut katkaravut ja paista miedolla lämmöllä noin minuutti.

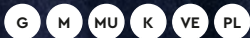
*Mausteisessa kastikkeessa marinoitunut katkaravut tuovat raikasta aasialaista makua kalapöytään.*

# Jouluruoan uudet kaverit

Korvaa perinteinen rosolli paahdetuilla tai pikkelöidyillä juureksilla. Entä maistuisiko joululaatikon sijaan pähkinäinen muusi tai bataattilaatikko fetalla?

## Pikkelöidyt raitajuuret

8 annosta | 45 min + marinoituminen yön yli



500 g raitajuuria

### Mausteliemi

- 3 dl vettä
- 1 dl valkoviinietikkaa
- 1 dl sokeria
- 1 tl sinapinsiemeniä
- 5 kokonaista maustepippuria
- 2 laakerinlehteä
- 1 kanelitanko
- ¼ tl suolaa

- Pese raitajuuret ja keitä kuori-  
neen napakan kypsiksi, koosta  
riippuen 15–25 minuuttia. Kuori  
jäähtyneet raitajuuret ja leikkaa  
ne mandoliinilla, terävällä veitsellä  
tai raastinraudan yksittäisen terän  
avulla mahdollisimman ohuiksi vii-  
paleiksi. Laita viipaleet lasipurkkiin.
- Mittaa vesi, etikka, sokeri ja  
mausteet kattilaan. Kiehauta liemi  
ja kaada se raitajuurien päälle.  
Jäähdytä ja anna maustua jää-  
kaapissa yön yli. Heiluttele välillä  
purkkia, jotta raitajuuret maustuvat  
tasaisesti.



*Samalla reseptillä voit pikkelöidä myös porkkanaa tai juuripersiljaa raakoina tai napakoiksi kypsennettyinä. Pikapikkelöidyt kasvikset säilyvät jääkaapissa vähintään viikon.*

*Vegaanisen laatikon saat, kun korvaat kerman ja munan paksulla kaurafraichella ja fetan vegaanisella salaattijuustolla.*



## Bataattilaatikko feta-pistaasikuorrutteella

8 annosta | 1 t 15 min

K

1 kg bataattia  
1 prk (2 dl) ruokakermaa  
1 kananmuna  
 $\frac{1}{2}$  dl korppujauhoja  
3 rkl siirappia  
 $\frac{3}{4}$  tl suolaa  
 $\frac{1}{2}$  tl muskottipähkinää

### *Pinnalle*

1 pkt (150 g) fetajuustoa  
 $\frac{1}{2}$  dl suolattuja pistaasipähkinöitä  
2 rkl korppujauhoja

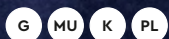
### *Lisäksi*

1 rkl voita vuoan voiteluun

- Kuori ja paloittele bataatit. Keitä bataatteja vedessä noin 15 minuuttia tai kunnes ne ovat pehmeitä. Valuta vesi pois. Soseuta bataatit sähkövatkaimella.
- Lisää kerma, muna, korppujauhot, siirappi, suola ja muskotti seokseen. Vatkaa kuohkeaksi sähkövatkaimella.
- Kaada seos voideltuun laakeaan uunivuokaan (vetoisuus noin 3 l). Paista 175-asteisessa uunissa 30 minuuttia.
- Murustele feta. Kuori ja rouhi pistaasit. Ripottele laatikon pinnalle korppujauhot, feta ja pistaasit. Paista noin 15 minuuttia, kunnes pinta saa väriä.

## Paahdetut punajuuret piparjuurikastikkeella

8 annosta | 1 t



2 kg punajuuria  
3 rkl rypsiöljyä  
2 rkl hunajaa  
1 tl suolaa

### Piparjuurikastike

3 rkl piparjuurta raastettuna  
1 prk (150 g) ranskankermaa  
1 tl sitruunanmehua  
½ tl sokeria  
¼ tl suolaa  
¼ tl mustapippuria rouhittuna

### Lisäksi

1 dl (40 g) saksanpähkinöitä  
1 rkl hunajaa  
2 rkl piparjuurta raastettuna  
(timjamia koristeluun)

- Pese, kuori ja lohko punajuuret. Levitä punajuuret leivinpaperin päälle pellille. Valuta öljy ja hunaja punajuurille, mausta suolalla. Paahda 200-asteisessa uunissa noin 45 minuuttia.
- Valmista piparjuurikastike. Kuori ja raasta piparjuuri. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja laita maustumaan jääkaappiin.
- Paahda pähkinöitä kuivalla pannulla 1–2 minuuttia. Kokoa punajuuret tarjoiluastialle ja lusikoi piparjuurikastike päälle. Viimeistele hunajalla, pähkinöillä ja piparjuuriraasteella sekä halutessasi timjamilla.

### Vinkki!

Raasta koristeeksi tuleva piparjuuri juuri ennen tarjoilua, sillä aromi haihtuu nopeasti.

Salvialla maustetun ruskistetun voin pähkinäinen maku vie muusin uusiin ulottuvuuksiin.



## Puikulamuusi ja ruskistettu salviavoi

4 annosta | 45 min

G MU K

1 kg puikulaperunoita  
3 dl kevytmaitoa  
25 g voita (huoneen-  
lämpöistä)  
½ tl suolaa

*Ruskistettu salviavoi*  
75 g voita  
1 ruukku salviaa  
(n. 20 salvia lehteä)

● Kuori perunat ja keitä ne kypsiksi suolalla (½ tl) maustetussa vedessä. Kaada vesi pois perunoista. Soseuta perunat sosemyllyllä tai perunasurvimella. Kuumenna maito. Lisää huoneenlämpöinen voi ja maitoa sen verran, kunnes saat haluamasi paksuisen soseen. Mausta

suolalla ja sekoita tasaiseksi.

● Valmista salviavoi perunoiden kypsyessä. Sulata voi pannussa ja lisää salvialehdet. Ruskista voita keskilämmöllä noin 10 minuuttia. Seuraa, kun voi alkaa vaahtoutua. Voi on ruskistunut, kun sen väri on muuttunut kullanruskeaksi ja tuoksu pähkinäiseksi. Poimi salvialehdet lautaselle. Anna voin tasaantua hetken ajan, ja kaada se sitten toiseen astiaan niin, että pohjalla olevat hiput jäävät pannulle.

● Levitä puikulamuusi laakeaan vuokaan ja valuta ruskistettu voi raidoiksi pinnalle. Viimeistele rapeilla salvialehdillä.

## Päärynä-juustosalaatti

8 annosta | 15 min

G MU K

1 päärynä  
1 ps (80 g) salaattisekoitusta  
(Red & green)  
1 pkt (125 g) sinihomejuustoa

*Granaattiomenakastike*  
1 granaattiomena  
1 sitruuna  
½ dl sokeria  
½ dl vettä

● Huuhtelee, kuori ja pilko päärynä. Huuhtelee ja kuivaa salaatin

tisekoitus tarvittaessa. Asettele salaattisekoitus tarjoiluastialle. Ripottele päärynät ja murustele juusto salaatin päälle.

● Valmista kastike. Halkaise granaattiomena. Koputtele siemenet kattilaan kauhan avulla. Purista sitruunan mehu. Lisää mehu, sokeri ja vesi kattilaan. Keitä noin 5 minuuttia välillä sekoitellen. Anna kastikkeen jäähtyä. Tarjoa salaatti kastikkeen kanssa.

*Päärynä-juusto-  
salaatin kruunaa makea  
granaattiomenakastike.*

# Joulupöydän tulokkaat

Tee pienelle porukalle helppo ja rapea kalkkunarulla tai vegaaneillekin maistuva Wellington, jonka taikinakuoren sisältä löytyy kasvistäyte. Tarjoa ruoat punaviinikastikkeen kanssa.

Joulukinkun ohjeen löydät osoitteesta yhteishyva.fi.

*Punaviinikastikkeesta saa vegaanisen, kun käytät kasvisfondia, maidotonta margariinia ja vegaanista punaviiniä.*

## Kalkkunarulla ja rosmariini-punaviinikastike

4 annosta | 2 t 30 min

MU

1 kg kalkkunan fileerulla

### Marinadi

1 rkl rypsiöljyä  
1 rkl sinappia  
1 rkl sitruunanmehua  
1 rkl valkosipulista yrttimaustetta  
2 tl paprikajauhetta

### Pinnalle

1 rkl sinappia  
½ dl pankojauhoja

### Rosmariini-punaviinikastike

2 salottisipulia  
1 valkosipulinkynsi  
3 rkl oliiviöljyä  
2 rosmariinin oksaa  
½ dl balsamiviinietikkaa  
1 pl (0,375 l) punaviiniä  
4 dl vettä  
1 liha-annosfondi  
2 rkl voita  
1 tl sokeria

● Ota kalkkunarulla huoneenlämpöön 30 minuuttia ennen paistamista. Poista suojamuovi, mutta jätä verkko

paikalleen. Sekoita marinadin ainekset kulhossa ja levitä seos rullan pintaan.

● Paista rullaa 150-asteisessa uunissa noin 2 tuntia, kunnes paistovahdin keskiosa ponnahtaa esiin (kypsän paistin sisälämpötila on 75 °C). Anna rullan jäähtyä noin 10 minuuttia ja poista verkko. Nosta uunin lämpö 250 asteeseen. Levitä sinappi rullan pintaan ja ripottele päälle pankojauhot. Ruskista uunissa, kunnes kuorute rapeutuu ja saa kauniin värin.

● Valmista kastike kalkku-

nan paiston aikana. Kuori ja hienonna sipulit. Kuullota ne öljyssä pannulla. Lisää rosmariinin oksat ja etikkaa. Keitä, kunnes neste on lähes haihtunut. Lisää viini ja keitä, kunnes nestettä on jäljellä noin desilitra. Lisää vesi ja fondi. Keitä, kunnes kastiketta on jäljellä noin 3 desilitraa. Siivilöi kastike. Lisää voi ja sokeri, sekoita tasaiseksi.

● Nosta kalkkunarulla tarjoiluvadille ja koristele rosmariinilla. Tarjoa rosmariini-punaviinikastikkeen ja puikulamuusin kanssa.

*Rosmariini-punaviinikastike sopii tarjottavaksi sekä kalkkunarullan että Wellingtonin kanssa.*

## Vegaaninen Wellington

8 annosta | 2 t

M MU K VE PL

1 pkt (600 g) isoja lehtitaikinal levyjä

### Täyte

2 rs (à 200 g) ruskeita herkkusieniä  
1 ps (100 g) saksanpähkinöitä  
2 isoa sipulia  
2 valkosipulinkynttä  
½ ruukkaa timjamia  
1 rkl rypsiöljyä  
1 rkl balsamiviinietikkaa  
1 tl kuivattua rosmariinia  
1 tl savupaprikajauhetta  
1 tl suolaa  
½ tl mustapippuria rouhittuna  
½ tl sokeria

### Lisäksi

1 rkl dijonin sinappia  
1 rkl kaurajuomaa (timjaminoksia)

● Ota lehtitaikina sulamaan huoneenlämpöön tunti ennen valmistusta.  
● Huuhtelee ja pilko sienet. Hienonna pähkinät. Kuori, halkaise ja lohko sipulit. Kuori ja hienonna valkosipuli. Hienonna timjami varsineen.  
● Kuullota sipulit öljyssä pannulla miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia välillä sekoitellen. Lisää pannulle viinietikka, sienet, valkosipuli, pähkinät,

timjami ja mausteet. Paista, kunnes neste on irronnut sienistä.

● Kauli taikina noin 30 cm x 40 cm:n kokoiseksi levyksi. Leikkaa levy puoliksi. Levitä sinappi taikinal levyjen päälle, jätä noin 2 cm reunasta tyhjäksi. Lusikoi sienitäyte toisen levyn keskelle ja painele täyte tiiviisti pitkulaiseen muotoon. Nosta toinen taikinal levy päälle, painele reunat kiinni ja leikkaa tarvittaessa ylimääräistä taikinareunaa pois. Tee terävällä veitsellä koristeviillot taikanan pinnalle. Voitele kaurajuomalla. Paista 200-asteisen uunin

alatasolla noin 30 minuuttia.

● Anna tekeytyä 15 minuuttia ennen tarjoilua, jotta täyte jäähmettyy ja pysyy kasassa leikattaessa. Leikkaa paloja terävällä veitsellä. Tarjoa halutessasi vegaanisen punaviinikastikkeen kanssa.

### Vinkki!

Tee ylijäävästä taikinasta piparkakku-muotilla koristeita taikanan pinnalle.



# REILUSTI PAREMPAA JÄÄTELÖÄ!

Ben & Jerry's haluaa, että kaikki ansaitsevat oman osansa menestyksestämme. Siksi tuemme Reilua kauppaa käyttämällä sen sertifioimia raaka-aineita.

Niiden viljelijöille maksamme raaka-aineista reilun hinnan, minkä lisäksi maksamme heidän viljelijäosuuskunnilleen Reilun kaupan lisää.

Maksamallamme lisällä on muun muassa rakennettu lääkärisema Norsunluurannikolla, kunnostettu koulu Madagaskarilla ja jaettu lapsille stipendejä Ecuadorissa ja Ghanassa.

Uskomme, että jokainen annos Ben & Jerry's -jäätelöä maistuu kuluttajille reilusti paremmalta, kun he tietävät että jäätelömme on reilua myös raaka-aineiden viljelijöille.



Kaikilla Ben & Jerry's -jäätelöillä on Reilun kaupan merkki



# Kolme koukuttavaa jäätelöä

Valmista helppo vegaaninen jäätelö muutamasta aineksesta. Valitse mausteeksi suosikkisi makupareista.

## Vegaaninen jäätelöpohja

2 prk (à 2,5 dl) kasvipohjaista vispiä  
1 tlk (320 g) kondensoitua kookosmaitoa

● Vaahdota vispi sähkövatkaimella. Lisää kondensoitu maito ja vatkaa tasaiseksi. Sekoita vaahtoon valitsemasi makuaineet. Kaada seos pakastuksen kestäväään astiaan (vetoisuus 2 litraa). Pakasta noin 8 tuntia tai yön yli. Ota jäätelö huoneenlämpöön noin 15 minuuttia ennen tarjoamista.

## 1 Keksilevite-kirsikkajäätelö

Sekoita jäätelöpohjaan 2 dl kirsikkahilloa. Pehmennä 2 dl keksilevitettä mikrossa muutama sekunti. Kaada jäätelöseos pakastusastiaan kolmeen kerrokseen keksilevitteen kanssa, jätä päälle keksilevitettä. Vedä jäätelömassaan veitsellä pyörteitä.

## 2 Rommirusina-jäätelö

Mittaa 3 dl rusinoita ja 1 dl tummaa rommia kattilaan. Kiehauta seos ja nosta kattila liedeltä. Anna maustua 15 minuuttia. Mausta jäätelömassa vaniljasokerilla (2 tl) ja sekoita rusinat liemineen joukkoon.

Vinkki! Rommin voi korvata 1 dl vettä ja 1 tl rommiaromia.

## 3 Piparkakku-puolukkajäätelö

Soseuta 400 grammaa puolukoita ja rouhi 150 grammaa vegaanisia piparkakkuja (Annas) karkeaksi rouheeksi. Sekoita puolukkasurvos jäätelömassaan. Kääntelee piparirouhe joukkoon.



# Osaatko avata Coca-Cola -pullon?

**Korkin risahdus, sihahdus ja sitten: kummastus...** "Mitä on tapahtunut Cokis-pullolle?", saattavat monet kohta ihmetellä. Korkki ei enää irtokaan pullosta! Mistä on kyse?

Ei huolta. Kyse ei ole tuotantovirheestä vaan uudenlaisesta saranakorkista. Sen on tarkoituskin pysyä kiinni pullonkaulassa. Muutoksen taustalla on vuonna 2024 voimaan tuleva EU-direktiivi, jonka tavoitteena on tehostaa korkkien takaisinkeräystä ja kierrätystä. Saranakorkkipulomme tunnistat korkkiin painetusta tekstistä: "Uusi korkki, palauta pullossa kiinni".

Suomessa juomapakkauksien kierrätys toimii hyvin ja pantillisista muovipulloista 90 % palautuu kierto. Jotta korkit eivät päätyisi roskaksi vaan kierrätettäväksi pullojen mukana, edellyttää EU niiden pysyvän jatkossa kiinni pullonkaulassa.

## Näin saranakorkki toimii

Monia saattaa askarruttaa, miten uusi korkki toimii. Ja toimiihan se! Korkki on kiinni pullon kaularengaassa eräänlaisella pienellä muovisaranalla. Korkki kierretään auki tuttuun tapaan. Avaamisen jälkeen korkki ei irtoka pullosta vaan se naksautetaan saranamaisesti sivuun. Nyt pullosta voi joko juoda suoraan tai kaataa juoman lasiin. Korkki kierretään käytön jälkeen kiinni.

**Anelli**  
Jännittävä! Näyttää päällisin puolin ihan normicokikselta. Tämä on kätevä, koska korkki ei enää putoa johonkin. Ihan hyvä uudistus. Roskaaminen varmasti vähenee.



## Minne käännät korkin, kun juot Coca-Colaa?

### Tunnistatko itsesi näistä kuvauksista?

**Oikeanpuoleinen korkkaaja** on looginen ja rationaalinen. Hän pohtii asioita ennen kuin ryhtyy toimeen ja nauttii siitä. Hänellä on korkeat vaatimukset itselleen ja ostamilleen tuotteille.

**Vasemmanpuoleinen nautiskelija** on enemminkin intuitiivinen ja tunneperäinen. Vasemmalle käännetty korkki tarkoittaa huolenpitoa lähimmäisistä ja ympäristöstä. Tälle ihmistyyppille tärkeitä ovat harmonia ja nautinto.



**Emma**  
Tämä korkkiin liittyi siihen EU-direktiiviin, jolla halutaan vähentää muoviroskaa. Ei se mun mielestä haittaa juomista. Pitää vaan vähän katsoa, mihin suuntaan korkin laittaa, ettei se osu naamaan.



**Annie ja Sayed**  
Ei tämä juodessa haittaa, eikä osu poskeen. Hyvä että korkki on nyt kiinni pullossa, koska usein ne lentelee maahan ja likaantuu. Ei liikaista korkkia halua enää käyttää ja juoma on sitten pakko hömpiä kerralla loppuun.



**Hannu**  
Tämähan avautui helposti. Erittäin hyvä korkki! Palautuspullossa pitää olla korkki mukana ja tässähan se pysyy hyvin tallessa. Ja sitten ne ei mene mereen tai muualle, minne ne eivät kuulu.



**Heikki**  
Tämä vaatii vähän totuttelua. Vasemmalla kädellä pitää laittaa korkki sivuun ennen höppäämistä. Tällainen saranakorkki helpottaa elämää esimerkiksi mökillä. Eivät ole korkit pitkin maita ja muntia.

"Uudet saranakorkit auttavat vähentämään pakkausjätettä ja pitämään koko juomapakkauksen kierrossa", kertoo **Théa Natri** Suomen Coca-Colalta. Korkkiuudistus tukee Coca-Cola-yhtiön tavoitetta kerätä vuoteen 2030 mennessä maailmanlaajuisesti takaisin vähintään yhden juomapakkauksen jokaista myytyä kohden. Näin haluamme varmistaa, etteivät pullot ja tölkit päädy roskaksi vaan ne kierrätetään."

### Uusi korkki, monta etua

- Vaivaton: helppo kierrättää pullon mukana
- Vähemmän roskaa: korkit eivät putoa luontoon
- Hygieeninen: korkki ei putoa likaisiin paikkoihin
  - Käytännöllinen: vapauttaa toisen käden korkin pitelemisestä
  - Huoleton: korkki ei katoa kovassakaan menossa



**Katso, miten pullonkorkit muuttuvat ensi vuonna**

**Coca-Cola ja korkki**

– erottamattomat yhdessä

**1 Kierrä auki**



**2 Naksauta sivulle**



**3 Älä irrota**



**4 Kierrä kiinni ja palauta**



**Coca-Cola Suomi**

**Leuanraaputtaja** on introvertti, jonka voi olla vaikeaa hyväksyä uudistuksia. Hän haluaa pitää korkin poissa näkökentästään, aivan kuten ennen vanhaan, kun sen sai irti.

**Mutta tyyli on tietenkin vapaa, kunhan herkullinen juoma ei valu ohi suun!**

# Punaiset pallerot

Lindströminpihvit voi valmistaa pyöryköiksikin. Tee lihapullat kasvispitoisimmiksi jatkamalla jauhelihaa punajuurella.

teksti **SANNA AUTIO**



## Lindströmin lihapullat

4 annosta | 30 min

M

400 g Kotimaista-naudan-  
jauhelihaa  
1 dl Kotimaista-korppujauhoja  
1 dl Kotimaista-sipulikuutioita  
2 Kotimaista-kananmunaa  
1 tl suolaa  
½ tl mustapippuria rouhittuna  
5 kpl (200 g) Kotimaista-  
punajuuria mausteliemessä

### Lisäksi

Kotimaista-rypsiöljyä

Raasta punajuuret (noin 3 dl) isoon kulhoon. Sekoita joukkoon jauheliha, korppujauhot, sipulikuutiot, kananmunat ja mausteet. Öljyä kädet ja pyörittele massasta lihapullia leivinpaperoidulle pellille. Paista 225-asteisessa uunissa noin 25 minuuttia. Voit paistaa pullat myös öljytyllä pannulla keskilämmöllä, noin 20 minuuttia.



Kotimaista-punajuuret mausteliemessä sopivat hyvin jauhelihan jatkeeksi. Kotimaista-korppujauhot ja -kananmunat pitävät pullat koossa.



# Joulusalaatin juju

Viinietikka tuo salaatin kastikkeeseen särmää. Valitse kolmesta vinegretistä joulupöytäsi sopivin.



TARKAT RESEPTIT  
YHTEISHYVA.FI

## 1 Vadelma-kanelivinegretti

Vadelmainen, lempeästi hapokas salaatin kastike täydentää hienosti juustoa sisältävien joulusalaattien makumaailmaa. Mittaa pieneen kattilaan desi pakastevadelmia ja puoli desiä vettä. Keitä niitä kaksi minuuttia, jätä sitten jäähtymään. Sekoita joukkoon ruokalusikallinen **Rajamäen Punaviinietikkaa**, puoli desiä rypsiöljyä, puolitoista teelusikallista sokeria ja noin kolmasosa teelusikallista kanelia. Mausta vielä suolalla. Lusikoi vinegrettiä salaatile vasta juuri ennen tarjoilua.

## 2 Sinappi-vinegretti

Kokojyväsinappi antaa klassiselle sinappivinegretille pientä terävyyttä. Mittaa kulhoon tai pieneen purkkiin ruokalusikallinen **Rajamäen Omenaviinietikkaa**, vajaa desi öljyä, teelusikallinen kokojyväsinappia ja dijoninsinappia sekä puolitoista teelusikallista hunajaa. Sekoita tasaiseksi käsi-vispilällä tai sulje purkki ja ravista. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Tarjoa joulupöydässä viher-salaatin kanssa tai kinkkuvoileivän maustajana.

## 3 Appelsiini-neilikkavinegretti

Mausteinen appelsiinivinegretti sopii paahdettujen juuresten kaveriksi. Pese appelsiini ja raasta kuorta kaksi teelusikallista. Sekoita tasaiseksi kastikkeeksi ruokalusikallinen **Rajamäen Valkoviinietikkaa**, vajaa desi öljyä, appelsiininkuori-raaste, teelusikallinen hunajaa, ripaus jauhettua neilikkaa ja inkivääriä. Mausta suolalla. Asettele vadille salaattipohja ja juurekset, viimeistele vinegretillä.



# Joulukahvin kaverit

Uutuuksissa löytyy valinnanvaraa.



Truben **Joulubostonin** sisältä paljastuu luumua, lempeää rahkaa ja mantelia. Truben **Banoffeepitko** saa överin herkkutwistin banaani-toffeepiirakan mausta.



Fazerin **Illan Hekku** -pipari-kinuskikakkurulla on yhdistelmä piparia, kanelia, kinuskia ja mantelia.



Fazerin **Luumu-unelman** voitaikinakuori kätkee sisäänsä makeaa luumuhilloa. Sokerikuorrutus viimeistelee pitkön.



Elosen **Moussekakun** piparimurupohjan päällä on kerma-pipari-tuorejuustomousseja ja mustaherukatäytettä.

Elosen **Kerma-luumukranssi** -pullan sisältä löytyy kanelista luumu-kermamousseja.



Oululaisen **Pullava Uuniomenapitkon** täytteessä maistuu rahka.



Riitan Herkun **Talvikakku** on paketoitu sokerimassakuorrutteella. Täytteenä on laktoositonta karpalomousseja.

Riitan Herkun **Suklaa-vadelmamousse** on vadelmahilloosydän. Pinnan raikas vadelmakiille ihastuttaa.



Fazerin **Gluteeniton Tähtitorttu** on voilla leivottu.



Kotimaista-**appelsiini-mutakakku** ja **-minttu-mutakakku** -pakasteet sulavat huoneenlämmössä parissa tunnissa. Perinteistä mutakakkuja saa myös gluteenittomana.

Kuvat valmistajat

## Kuumaa!

Kahveissa trendikästä on tuotantoketjun vastuullisuus, esimerkiksi valmistusmaan toimet ilmastonmuutoksen hillitsemiseksi ja ihmisten oikeudet. Vastuullisuudesta kertoo esimerkiksi pakkauksessa oleva Rainforest Alliance -merkki. Yhä useampi haluaa nauttia kahvinsa kofeiinittomana. Nyt saadaan ilouutisia iltakahveista unensa menettäville.



Tummapaahtoiset **Juhla Mokka Ilta** ja **Café Los Angeles** ovat kofeiinittomia, pehmeitä ja aromikkaita kahveja.



Pehmeältä maistuvan, vaaleapaahtoisen **Delicadan** Arabica-pavut ovat Rainforest Alliance -sertifioituja.



Segafredo **Dolcen** pavut tulevat Rainforest Alliance -sertifioituilta tiloilta. Italia-laistyyppinen kahvi on tummapaahtoista.



Löfbergs **Nordic Winter** on keskipaahdettu kahvi, jonka Arabica-pavut viljellään Rainforest Alliance -sertifioituilla tiloilla.

# VANILJA

TESTI-  
VOITTAJA

LAKTOOSITON



8.6.2023

Helsingin Sanomat testasi viisi  
vaniljajäätelöä - yksi oli raadin  
mielestä **selvästi** herkullisin

SUOMI KÄÄRI VOITON RUOTSISSA

3 Kaverin Jäätelö voitti Aftonbladetin  
suuren vaniljajäätelötestin 04/2023  
ylivoimaisesti

**Todennäköisesti sinäkin  
suosittelet kaverillesi.\***

\*Tutkitusti Suomen suositelluin brändi  
sijalla 1/665 ja Suomen suositelluin  
jäätelö sijalla 1/9

(Taloustutkimus, Brändien arvostus 2023)

*Heidi  
Järvi  
Savola*

# 3KAVERIA



## Säväyttävä maustaja

Salvian voimakas ja karvas maku sopii mausteeksi liharuokiin. Italialaista klassikkoa, Saltimbocca alla romana -leikettä, maustaa salvia. Pastaruoissa se toimii loistavasti voin kanssa. Perunamuusiinkin salvia antaa uudenlaisen kiehtovan sävöyksen.



### KATSO RESEPTI

Puikulumuusi ja ruskistettu salviavoi sivu 17



## Vegaaninen kylmäsavulohi

Epämääräisin odotuksin avasin KALAVALE SAVU & SUOLA -purkin. Olipa yllätys, kun porkkanaviipaleet maistuivat superhyviltä, oikeasti kylmäsavulohelta. Kalavale valmistetaan kotimaisesta savustetusta porkkanasta. Sitä voi käyttää kylmäsavulohen tavoin salaateissa ja leivän päällä. Erityisen hyvin savuporkkana sopii vegaaniseen kylmäsavulohijuustokakkuun, joka käy joulun kalapöytäänkin. Kakku säilyy jääkaapissa useita päiviä.

[yhteishyva.fi/vegaaninen-kylmasavulohijuustokakku](https://yhteishyva.fi/vegaaninen-kylmasavulohijuustokakku)



**SANNA  
SUOSITTELEE**

## Vaivaton kalapöytä

Kokoa helpot alkupalat valmiista Herkkutuotteista. Valikoimasta löytyy kylmäsavukala-salaattia, savukalasalaattia, katkarapusalaattia, mätisalaattia, Hot Aioli -ravunpyrstöjä, jättikatkarapuja ja viipyillen savustettua lämmin- tai kylmäsavulohta.



# Valovoimaiset vitamiinit

C- ja D-vitamiinin saantiin on hyvä kiinnittää erityistä huomiota talven tullen. Molempia tarvitaan muun muassa vastustuskyvyn ylläpitoon.

teksti **KRISTA KORPELA-KOSONEN** kuva **REETTA PASANEN**

**C**-vitamiini on vesiliukoinen vitamiini, joka toimii elimistössä antioksidanttina eli liiallista hapettumista estävänä aineena. Sillä on tärkeä tehtävä myös ravinnon raudan imeytymisen tehostajana ja kollageenin muodostamisessa. Kollageenit ovat proteiineja, joita tarvitaan muun muassa ihon, luun ja verisuonien rakenteissa.

”Vesiliukoisena vitamiinina C-vitamiini ei varastoidu elimistöön, vaan sitä on hyvä saada päivittäin ravinnosta. Parhaita lähteitä ovat kasvikset, hedelmät ja marjat”, kertoo laillistettu ravitsemusterapeutti **Reijo Laatikainen**.

Uusien pohjoismaisten ravitsemussuosittelusten mukaan naiset tarvitsevat 95 ja miehet 110 milligrammaa C-vitamiinia päivässä. Suomalaisia ravitsemussuosituksia uudistetaan parhaillaan, mutta toistaiseksi C-vitamiinin saantisuositus on 75 milligrammaa vuorokaudessa.

Kun ruokavalio on riittävä ja monipuolinen, C-vitamiinia ei ole tarpeen ottaa ravintolisänä. Tavallista ruokaa syömällä C-vitamiinia ei yleensä voi saada liikaa.

”Tavallinen ruoka on aina pilleriä parempi vaihtoehto, sillä runsaasti C-vitamiinia sisältävät ruoat ovat terveydellemme muutenkin hyviä. Niistä saa

muun muassa kuitua, kaliumia ja folaattia”, Laatikainen perustelee.

## Sitrushedelmä on varma valinta

Viipaloi aamupalaleipien päälle kourallinen paprikaa ja syö välipalaksi iso klementiini. Esimerkiksi näin saat helposti täytettyä päivittäisen C-vitamiinitarpeen.

”Ei ole ihan pomminvarmaa, että riittävästi C-vitamiinia saa syömällä kasviksia, marjoja ja hedelmiä suositellut puoli kiloa päivässä. Jos valitsee esimerkiksi banaania, mustikkaa, puolukkaa, tomaattia, kurkkua ja salaattia, niin C-vitamiinin saanti voi jäädä alakanttiin.”

Laatikainen kannustaa pitämään huolta siitä, että joka päivä tulisi syötyä ainakin yhtä runsaasti C-vitamiinia sisältävää kasvista, hedelmää tai marjaa. Talvikaudella erityisen hyviä valintoja ovat sitrushedelmät.

”Yksi iso mandariini pelastaa päivän C-vitamiinin saannin”, Laatikainen sanoo.

Muita hyviä lähteitä ovat esimerkiksi kiivi, paprika, parsi- ja ruusukaali sekä mustaherukka, tyrni ja lakka. Mansikoista ja vadelmistakin saa melko hyvin C-vitamiinia. Talvikaudella valikoimaa voi hyvin täydentää pakasteilla.



## Vähennä vitamiinihävikkiä

Puolen vuoden pakastuksen jälkeen kasvissa ja marjoissa on jäljellä noin 90 prosenttia tuoreiden C-vitamiinista. Vitamiinihävikin ehkäisemiseksi pakasteet on tärkeää syödä mahdollisimman nopeasti sulatuksen jälkeen.

C-vitamiini tuhoutuu herkästi ruoanvalmistuksen aikana lämmön ja valon vaikutuksesta. Mitä nopeammin kasvikset saa kypsennettyä, sitä vähemmän syntyy vitamiinihävikkiä. Hyviä kypsennyksen tapoja ovat höyrytys ja nopea kuullottaminen pannulla.

”Huono tapa on keittää kasvikset runsaassa vedessä ja kaataa keitinvesi pois. Silloin voi hävittää jopa puolet C-vitamiinista”, Laatikainen huomauttaa.

## D-vitamiinia tarvitaan talvella

Toinen talvikauden tärkeistä vitamiineista on D-vitamiini, jota kesäaikaan syntyy iholla auringonvalon vaikutuksesta. Sen sijaan loka-maaliskuussa D-vitamiinin saanti pitää turvata ruokatottumuksilla. Usein tarvitaan lisäksi D-vitamiinivalmistetta.

D-vitamiini tunnetaan erityisesti luustovitaminina, mutta se osallistuu elimistössä lukuisiin muihinkin tehtäviin, kuten vastustuskyvyn ylläpitoon ja solujen rakentamiseen. Vitamiinin saantisuositus on 10 mikrogrammaa ja 75 vuotta täyttäneille 20 mikrogrammaa päivässä.

”Iäkkäillä on luunmurtumien riski, joten heidän on erityisen tärkeää pitää huoli D-vitamiinin saannista”, Laatikainen sanoo.

## Kannattaa syödä kalaa

Kala ja vitamiinoidut maitovalmisteet ovat D-vitamiinin parhaita lähteitä. Myös kanan-

munasta ja vitamiinoiduista ravintorasvoista saa D-vitamiinia.

”D-vitamiinia on vaikea saada riittävästi, jos ei syö lainkaan kalaa ja maitovalmisteita tai vastaavia kasviperäisiä valmisteita, joita on täydennetty D-vitamiinilla. Kanamuna ei yksinomaan riitä D-vitamiinin lähteeksi.”

Rasvaliukoisena vitamiinina D-vitamiini varastoituu elimistöön, erityisesti rasvakudokseen, lihaksiin ja maksaan. Sitä on hyvä saada ravinnosta säännöllisesti, mutta päivittäinen saanti ei ole välttämätöntä.

”Esimerkiksi lohiteriasta saa kerralla noin puolen viikon D-vitamiinit. Kalaa suositellaankin syötäväksi 2–3 kertaa viikossa.”

## D-vitamiinia purkista

Lapsille ja nuorille, raskaana oleville ja imettäville naisille sekä yli 75-vuotiaille suositellaan D-vitamiinivalmisteen käyttöä ympärivuotisesti. Muillekin voi olla hyötyä valmisteesta talvikuukausina etenkin, jos ruokavaliossa on vähän runsaasti D-vitamiinia sisältäviä ruokia.

”Kymmenen mikrogramman annos D-vitamiinivalmistetta on kenelle tahansa talvella ihan ok. Yli 75-vuotias tarvitsee D-vitamiinivalmistetta 20 mikrogrammaa vuorokaudessa. Jättiannoksia D-vitamiinivalmistetta ei sen sijaan ole yleensä syytä ottaa. Osa ihmisistä voi tarvita D-vitamiinia isompia annoksia, mutta asiasta olisi hyvä varmistua terveydenhuollossa”, Laatikainen sanoo.

D-vitamiinin turvallisen saannin yläraja on 100 mikrogrammaa vuorokaudessa. Monipuolisesti syömällä on epätodennäköistä saada ruoasta liikaa D-vitamiinia. ■

## Kiintiö kuntoon

# 1

Syö kourallinen kasviksia kaikilla aterioilla. Sesongin sitrushedelmät ovat talvella varma valinta.

# 2

Huomioi helppoina C-vitamiinin lähteinä myös pakaste-kasvikset ja -marjat.

# 3

Valitse kalaa 2–3 kertaa viikossa. Erityisesti siika, silakka, muikku, ahven ja lohi sisältävät paljon D-vitamiinia.

# 4

Käytä päivittäin maitovalmisteita tai vastaavia kasviperäisiä valmisteita, joihin on lisätty D-vitamiinia.

# 5

Tankkaa tarvittaessa talvisin D-vitamiinia myös valmisteena.



## TUOTTEEN TAKANA

Tutun elintarvikkeen tarina



# *Rakastettu rasia*

Pandan tehtaalla Vaajakoskella jouluun on valmistauduttu toukokuusta alkaen. Tärkein tuote on Juhlapöydän Konvehteja -suklaarasia, jota myydään vuosittain yli kolme miljoonaa kappaletta.

teksti KATJA BÄCKSBACKA kuvat JOHANNA LEVOMÄKI ja ANTON SINELNIKOV



Pitkulainen suklaacrisp on monen suosikki-maku Juhlapöydän Konvehteja-rasiasta.



Tuotekehittäjä  
Heli Kosunen  
vastaa Pandan  
suklaatuotteista.

**T**ehdashallissa kolisee, suhisee ja jyskyttää. Äänimaailma, suuret kiiltävät tankit ja sinne tänne risteilevät putkistot ovat samantyyppisiä kuin monessa muussakin elintarvikkeita valmistavassa tuotantolaitoksessa, mutta nyt tuoksu on uniikki. Kaikkialla leijaillee herkullinen suklaan aromi. Paraikaa Pandan tehtaalla Vaajakoskella on meneillään vuoden kiireisin aika: joulusuklaiden valmistus. Se tietää vauhtia myös konvehtirobotille. Suklaarasian sisuksista tutut ruskeat muovialustat etenevät pitkin linjastoa, jossa on kahdeksan risteystä. Risteyskohdissa linjastolle lipuu satoja konvehteja. Linjaston robottikädet nappaavat yhden konvehdeista, tutkailevat sitä silmänräpäyksen ajan, kääntävät sen oikeaan asentoon ja asettavat siististi muovialustaan omaan koloonsa. Rasian matka jatkuu keskeytyksettä eteenpäin.

Näky on vierailijalle hypnoottista seurattavaa, mutta linjastolla työskenteleville tuttuakin tutumpaa: tänään, eilen, toissa päivänä ja jo kuukausien ajan Pandan tehtaalla on eletty joulusesonkia. Päivässä linjaston läpi kulkee 10 000 kiloa suklaata.

Kun joulusuklaat on saatu paketteihin, linjasto hiljenee toviksi.



Tehtaan linjastojen läpi kulkee  
joulusesonkina tuhansia  
kiloja suklaata joka päivä.

”Tehtaalla joulu käynnistyi toukokuussa ja jatkuu itsenäisyyspäivän tienoille. Sitten on pääsiäissuklaiden vuoro. Niihin ei tätä robottia tarvita”, kertoo tuotekehittäjä **Heli Kosunen**, joka vastaa Pandan suklaatuotteista.

### Muutokset eivät saa maistua

Pandan tärkein tuote on Juhlapöydän Konvehteja -rasia, jota voinee jo kutsua ikoniseksi herkuksi. Beigenvärinen, 300-grammainen kaksikerrosrasia on äänestetty lehtien kyselyissä monet kerrat Suomen suosituimmaksi suklaarasiaksi. Myyntiluvutkin ovat hurjat: kuluttajat ostavat vuosittain yli kolme miljoonaa Juhlapöydän Konvehteja -rasiaa.

Suosion ytimenä Kosunen pitää pysyvyyttä. Tuotteen 56-vuotisen historian aikana sen makua ja pakkauksen ulkonäköä on muutettu vain hyvin hienovaraisesti.

”Kun kuluttaja ostaa Juhlapöydän Konvehteja -rasian, hän tietää, mitä saa”, Kosunen toteaa.

”Joulussa on paljon perinteitä, ja voi olla, että tämä rasia on yksi niistä. Se tuo mieleen muistot lapsuuden jouluista: tutut maut – ja kiistat niistä sisarusten kanssa”, lisää tehtaanjohtaja **Saku Nevanperä**.

Rakastettu suklaarasia kehitettiin vuonna 1967 silloisella SOK:n makeistehtaalla, ja aluksi rasiaa myytiin isoissa tavarataloissa sekä SOK:n kaupoissa ympäri maata. Nykyisen pakkauksen yhdeksästä konvehtimausta pehmeä toffee, minttu, suklaatryffeli sekä zabaglione ovat olleet mukana valikoimassa alusta asti.

Ja tulevat pysymäänkin siellä, vahvistaa Kosunen.



## KULUTTAJAT OSTAVAT VUOSITTAIN YLI KOLME MILJOONAA JUHLAPÖYDÄN KONVEHTEJA -RASIAA.

”Rasian sisältöön ei oikeastaan voi koskea, sillä siitä tulee heti sanomista. Kun vuoden 2009 jouluksi zabaglione poistettiin valikoimasta, kritiikkiä tuli niin paljon, että seuraavaksi jouluksi se oli palautettava rasiaan.”

Vaikka tuotekehittäjän ideoimia uusia makuyhdistelmiä ei rasiaan voikaan tuoda, Kosunen ammatitaitoa tarvitaan säännöllisesti myös Juhlapöydän Konvehdeissa.

”Kun esimerkiksi ananassoseen toimittaja yllättäen vaihtui, piti uusista aineksista kehitellä nopeasti täsmälleen saman makuinen täyte kuin ennenkin. Moneen konvehtiin on siis jouduttu tekemään muutoksia, mutta ne pitää tehdä aina niin, että kuluttaja ei maista tai näe sitä”, Kosunen paljastaa.

Erityisen pitkän ajan kehitystyötä vaati palmuöljyn poistaminen konvehdeista. Palmuöljyn tuotantoon ja käyttöön liittyy pulmia, mutta öljyn tekniset ominaisuudet sopivat hyvin esimerkiksi konvehtien täytteisiin.

”Sen korvaaminen oli vaikeaa. Vuonna 2021

pääsimme tilanteeseen, jossa missään Pandan tuotteessa ei käytetä enää palmuöljyä.”

Kosunen mukaan se, että palmuöljyä ei käytetä, on kuluttajille vuosi vuodelta tärkeämpi asia.

”Myös vastuullisuus suklaatuotteissa kiinnostaa etenkin kotimaisuuden näkökulmasta. Kuluttajat arvostavat sitä, että tuotteet valmistetaan Suomessa ja että raaka-aineet ovat kotimaisia. Kaakao ja hasselpähkinä tulevat tietysti muualta, ja niillä on sertifiikatit. Sokeria ostetaan Suomesta niin paljon kuin saadaan, ja maito on suomalaista.”

### Seitsemäntenä päivänä maistelemaan

Vaajakoskella konvehteihin työstetään alusta asti paitsi suklaamassa myös kaikki täytteet.

”Se on melko poikkeuksellista suklaiden valmistuksessa. Esimerkiksi toffeeäytteen kondensoitu maitokin on itse tehtyä”, Heli Kosunen huomauttaa.

Täytteiden keittely on yksi suklaarasian valmistuksen kymmenistä työvaiheista, joita tehtaalla tehdään lomittain ja kolmessa vuorossa.

→

## ”RASIAN SISÄLTÖÖN EI OIKEASTAAN VOI KOSKEA, SILLÄ SIITÄ TULEE HETI SANOMISTA.”

Kaikki alkaa raaka-aineiden sekoittamisesta: suklaan kuivat aineet eli kaakaomassa, sokeri ja mahdollinen maitojauhe yhdistetään sekoittimessa kaakaovoihin.

Sekoittamisen jälkeen on valssauksen eli raaka-ainemassan hienontamisen vuoro. Työvaiheen tarkoituksena on saada suklaan hiukkaskoko sellaiseksi, että valmiissa konvehdissa suklaan koostumus on aivan tasainen ja suussa sulava. Valssauksen jälkeen seos on ulkonäöltään kuin suklaista puuteria.

Seuraavaksi suklaamassa konssataan eli sitä vaivataan suurissa säiliöissä tuntikausia niin, että massasta tulee nestemäistä. Sula massa siirtyy putkia pitkin seuraavaan työstövaiheeseen.

”Suklaamassan valmistaminen on hyvin automatisoitua, mutta raaka-aineissa voi olla eräkohtaisia eroja, ja kokeneilla työntekijöillä onkin iso merkitys laadun varmistamisessa. Meillä on jokaisessa kohdassa asiantuntijat, jotka näkevät jo suklaamassan ulkomuodosta, onko kaikki kunnossa vai ei. Jos ei, he osaavat lisätä joukkoon tarvittavat ainekset”, Heli Kosunen sanoo.

Vaivaamisen jälkeen massa temperoidaan eli lämpökäsitellään, jotta suklaaseen saadaan kiiltävä pinta ja oikeanlainen, napshtava rakenne.

”Temperoitu suklaa muotoillaan eli valetaan erilaisiksi konvehdeiksi, ja sitten konvehtikuoret täytetään”, Kosunen kertoo.

Konvehdit jäädytetään, minkä jälkeen ne kulkevat pakkauslinjastojen läpi. Viimeisellä niistä beigen pahvirasian päälle sujutetaan suojakelmu. Lopuksi pakkaukseen luodaan vielä röntgensilmäys, jolla tarkistetaan, ettei pakkauksesta puutu konvehdejä tai joukossa ole vierasesineitä.

Työvaiheet tehtaalla ovat huippuunsa viritettyjä, mutta suklaa on luonteikas raaka-aine: se tarvitsee myös lepoa. Konvehdit ovatkin siksi kuluttajan maisteltavina vasta noin seitsemäntenä päivänä työn aloittamisesta.

### Kuuluuko ananas konvehtiin?

Näitä suklaita kuluttajat maistelevat kiihkeästi, Pandan tehtaalla tiedetään.

Tunteita herättävät ensinnäkin konvehtien maut, esimerkiksi ananas. Kun Panda muutama vuosi sitten teetti kyselytutkimuksen rasian makuvarian-teista, tuhannen vastaajan joukosta 43 prosenttia oli sitä mieltä, että ananas ei kuulu konvehtiin. Vielä

### PANDA

**MAKEISTUOTANTO** alkoi SOK:n Vaajakosken tehtailla vuonna 1920.

Tuotanto keskittyi koviin karamelleihin ja marmeladeihin.

**1920-LUVUN** lopussa valmistui uusi, tilavampi tehdasrakennus, jossa alkoi suklaatuotteiden ja vähän myöhemmin myös lakritsin valmistus.

**VUONNA 1988** yhtiö irtautui SOK:sta itsenäiseksi yritykseksi. Nykyisin tehtaalla omistaa Orkla Suomi, joka kuuluu norjalaiseen Orkla-konserniin.

**PANDA-NIMI** on peräisin 1950-luvulta Panda Pop -suklaalevystä, jonka käärettä koristi pandakarhu. Pandasta tuli koko tehtaalla symboli, ja tehtaalla viralliseen nimeen se liitettiin vuonna 1961.

**PANDALLA** on vakituksena noin 150 työntekijää. Sesonkiaikoina työntekijämäärä on noin 200.



## SAAKO RASIAN ALEMMASTA KERROKSESTA OTTAA SUOSIKKIMAKUNSA, VAIKKA YLEMMÄSSÄKIN KERROKSESSA OLISI VIELÄ SUKLAITA JÄLJELLÄ?

voimakkaammin tunsii viidennes (19,6 prosenttia) vastaajista: he nimesivät ananaksen inhokikseen kaikista Juhlapöydän Konvehdeista.

Silti – tai ehkä juuri siksi – ananaskonvehdeista tehtiin muutama vuosi sitten kokonaan oma rasiensa.

”Se otettiin vastaan todella hyvin. Ananaksen fanikunta on pieni, mutta sitäkin intohimoisempi”, Saku Nevanperä sanoo.

Lempimauiksi kyselytutkimuksessa nousivat suklaacrisp (19 prosenttia), pehmeä toffee (18 prosenttia) ja suklaatryffeli (15 prosenttia).

Makuasioista voi kuitenkin kiistellä, ja yli kolmannes vastaajista kertoi joutuneensa sanaharkkaan suosikkikonvehdistään.

Myös se, missä järjestyksessä konvehdit nautitaan, saattaa tuoda herkkutunnelmiin pientä eripuraa: saako rasian alemmasta kerroksesta ottaa suosikkimakunsa, vaikka ylemmässäkin kerroksessa olisi vielä suklaita jäljellä?

Siitäkin Panda on tehnyt pienen tutkimuksen.

Vastaukset jakautuivat tietysti kahteen leiriin.

Niukan enemmistön mielestä suklaarasian ylempi kerros tulee syödä konvehdeista tyhjäksi ennen kuin voi siirtyä alempaan kerrokseen.

Miehistä enemmistö (53 prosenttia) arvosti järjestyä. Heidän mukaansa ylempi kerros on syötävä tyhjäksi konvehdeista ennen alempaan kerrokseen siirtymistä. Naisista reilu puolet (52 prosenttia) piti hyväksyttävänä tyhjentää konvehtirasia vapaassa järjestyksessä.

Mielipideleirit ovat niin lähellä toisiaan, että annetaan tehtaanjohtajan ratkaista asia.

Saako siis alakerroksesta mennä ottamaan suklaan, jos ylemmässä kerroksessa on vielä herkkuja jäljellä?

”Ilman muuta saa, ja pitääkin mennä”, naurahtaa Nevanperä.

”Siltä otetaan lempimaku, ja sitten lasketaan vaan siististi ylempi kerros takaisin siihen alemman päälle.” ■



UUTUUS!



# SULAVAMMAN ARJEN PUOLESTA.

Kuusamon Juuston uudet Vitamiini ja Proteiini sulatejuustoviipaleet

# Joulupöydän vakiovieraat

Porkkanaa, lanttua, maksaa vai perunaa?

Valmiit joululaatikat ovat suomalaisten keustosuosikkeja vuodesta toiseen.

KOLME SUOSITUINTA  
JOULULAATIKKO-  
MAKUA OVAT **MAKSA**,  
**PORKKANA** JA **LANTTU**.



SUOSITUIN LAATIKKO-  
MAKU MAAKUNNITTAIN:



ENITEN VALMISLAATIKOITA  
OSTAVAT YLI **55-VUOTIAAT**.



S-RYHMÄSSÄ MYYDÄÄN  
JOULUKUUSSA YLI

**1,5** MILJ.  
KILOA  
VALMIS-  
LAATIKOITA.



VEGAANISIA VALMISLAATIKOITA MYYDÄÄN  
ENITEN **UDELLAMAALLA**.

Myllyn Parasta pöytään nyt myös myslinä.

**Myllyn Paras**

## Maista viljaisat uutuudet

Maistuisiko myslä hedelmillä ja marjoilla – vai pähkinöillä?  
Siinäpä purtavaa aamuksi, illaksi tai vaikka välipalaksi.  
Helppoa, ravitsevaa ja herkullista!



*Kaiken hyvän alku*