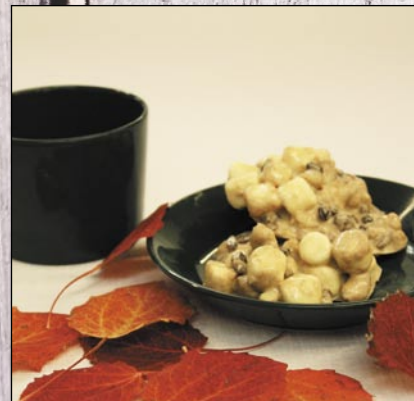


NUORTEN *herkku* KALENTERI 2015



Kiitos, kun tuet leirikouluamme!

Kaakaopallot

AINEKSET:

100 g voita
3 dl kaurahiutaleita
1,5 dl tomusokeria
1 tl vanilliinisokeria
1 rkl kylmää vettä
2 rkl kaakaojauhetta

PÄÄLLE:

Kaakaojauhetta

TEE NÄIN:

1. Kaada kaikki ainekset kulhoon ja sekoita tiiviiksi massaksi.
2. Pyörittele massasta pieniä palloja ja kierrittele niitä kaakaojauheessa.
3. Pane valmiit pallot lautaselle ja laita jääkaappiin kovettumaan.
4. Syö vuorokauden sisällä.



TAMMIKUU 2015

Viikko	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
1	29	30	31	1 Uudenvuodenpäivä	2 Aapeli	3 Elmeri, Elmo, Elmer	4 Tiitus, Ruut 2. sunnuntai joulusta
2	5 Lea, Leea	6 Harri Loppiainen	7 Aku, Aukusti, August	8 Titta, Hilppa	9 Veikko, Veli, Veikka, Veijo	10 Nyyrikki	11 Kari, Karri 1. sunnuntai loppiaisesta
3	12 Toini	13 Nuutti	14 Saku, Sakari, Sasu	15 Solja	16 Ilmari, Ilmo	17 Toni, Anton, Antto, Anttoni	18 Laura Rukouspäivä 2. sunnuntai loppiaisesta
4	19 Henri, Henna, Heikki, Henrik, Henni, Henriikka, Henrikki	20 Sebastian	21 Oona, Netta, Aune, Auni	22 Visa	23 Enni, Enna, Eini, Eine	24 Senja	25 Pauli, Paavo, Paul, Paulus, Paavali 3. sunnuntai loppiaisesta
5	26 Joonatan	27 Viljo Vainojen uhrien muisto- päivä	28 Kalle, Kaarlo, Kaarle, Mies	29 Valtteri	30 Irja	31 Alli	1

Maaailman paras pannukakku



AINEKSET:

- 4 dl vehnä jauhoja
- 1,5 dl sokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 tl vanilliinisokeria
- 1 tl suolaa
- 8 dl maitoa
- 2 munaa
- 50 g sulatettua margariinia

TEE NÄIN:

1. Sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa.
2. Vispaa maito ja munat sekaan.
3. Vispaa lopuksi sekaan margariini.
4. Päälystä uunipelti leivinpaperilla niin, että reunatkin peittyvät. Kaada taikina siihen ja paista 200-asteisessa uunissa n. 30 minuuttia tai kunnes pinta on kauniin ruskean sävyinen.

VINKKI:

Nauti kerman tai hillon kanssa lämpimänä.

HELMIKUU 2015

Viikko	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
5	26	27	28	29	30	31	1 Riitta 3. sunnuntai ennen paastonaikaa
6	2 Jemina, Lumi, Aamu	3 Hugo, Valo	4 Ronja, Armi	5 Asser J.L. Runebergin päivä	 6 Terhi, Teija, Tiia, Tea, Terhikki Saamelaisten kans. päivä	7 Riku, Rikhard	8 Laina Kynttilänpäivä
7	9 Raija, Raisa	10 Elina, Ella, Ellen, Elna Laskiaistiistai	11 Iisa, Isabella, Talvikki	12 Elma, Elmi	13 Sulo, Sulho	14  Tino, Voitto, Valentin Ystävänpäivä	15 Sipi, Sippo Laskiaissunnuntai
8	16 Kai	17 Väinö, Karita, Rita, Väinämö	18 Kaino	19 Eija	20 Heli, Heljä, Helinä, Hely	21 Keijo	22 Tuuli, Tuulia, Hilda, Tuulikki 1. paastonajan sunnuntai
9	23 Aslak	24 Matti, Matias	25 Tuija, Tuire, Vanessa	26 Nestori	27 Torsti	28  Onni, Sisu Kalevalan päivä, suomalai- sen kulttuurin päivä	1

Mustikkapiirakka

AINEKSET:

- 1 kananmuna
- 1,5 dl sokeria
- 1,5 dl kermaa
- 3 dl vehnä jauhoja
- 0,5 dl sulaa margariinia tai voita
- 1 tl vaniljasokeria
- 1 tl leivinjauhetta

VALMISTUS:

1. Laita uuni kuumenemaan 170 asteeseen.
2. Sekoita kaikki ainekset keskenään.
3. Levitä taikina piirasvuokaan.
4. Ripottele mustikat päälle.
5. Paista piirasta 20–30 minuuttia, kunnes pinta on kauniin ruskea.
6. Tarjoile jäätelön tai vaniljakastikkeen kanssa. Nam!



MAALISKUU 2015

Viikko	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
9	23	24	25	26	27	28	1 Alpo, Alvi, Alpi 2. paastonajan sunnuntai
10	2 Virve, Virva, Fanni	3 Kauko	4 Ari, Arsi, Atro	5 Leila, Laila	6 Tarmo	7 Tarja, Taru, Taika	8 Vilppu Kansainväl. naistenpäivä 3. paastonajan sunnuntai
11	9 Auvo	10 Aurora, Aura, Auri	11 Kalervo	12 Reijo, Reko	13 Erno, Ernesti, Tarvo	14 Matilda, Tilda, Mette	15 Risto 4. paastonajan sunnuntai
12	16 Ilkka	17 Kerttu, Kerttuli	18 Eetu, Edvard	19 Juuso, Josefiina, Joose, Jooseppi, Joosef Minna Canthin päivä, tasa- arvon päivä	 20 Aki, Kim, Kimi, Joakim, Jooa, Jaakkima	21 Pentti Kevätpäiväntaus	22 Vihtori Marian ilmestyspäivä
13	23 Akseli	24 Kaapo, Gabriel, Kaapro, Kaappo	25 Aija, Aava	26 Manu, Manne, Immo, Immanuel	27 Sauli, Saul	28 Armas	29 Kesäaika alkaa Joni, Joonas, Jouni, Joona, Jonne, Jonni Palmusunnuntai
14	30 Usko	31 Irma, Irmeli					

Jäiset lautat



POHJA:

200 g voita
1 dl sokeria
1 dl fariinisokeria
3 munankeltuaista
4 dl vehnä jauhoja
1 rkl vettä, punssia,
rommia tms.
1 tl leivinjauhetta
½ tl ruokasoodaa
2 tl vanilliinisokeria

TAIKINAN PÄÄLLE:

suklaapaloja oman
maun mukaan

MARENKI:

3 munan valkuaisista
2 dl sokeria

POHJA:

1. Erotta keltuaiset valkuaisista. Vatkaa pehmeä rasva ja sokerit vaahdoksi.
2. Lisää keltuaiset yksitellen hyvin vatkatun joukkoon.
3. Lisää neste ja yhdistetyt jauhot. Sekoita tasaiseksi.
4. Painele taikina jauhoja apuna käyttäen leivinpaperilla vuoratulla pellille.
5. Paloittele suklaat ja asettele ne pohjan päälle. Paina niitä hieman taikinaan.

MARENKI:

6. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi kuivassa ja puhtaassa astiassa marenkia varten niin, että vaahto ei valu, kun käännät kulhon ylösalaisin.
7. Lisää sokeri vähitellen samalla vatkatun, kunnes vaahto on kiiltävää ja sileää.
8. Levitä marenki suklaapalojen päälle ja paista uunissa n. 30 minuuttia 170 asteessa.
9. Anna pellillisen jäähtyä, leikkaa paloiksi ja nauti!

HUHTIKUU 2015

Viikko	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
14	30	31	1 Peppi, Raita, Pulmu	2 Pellervo	3 Sampo, Veeti Pitkäperjantai	4 Ukko	5 Ira, Irina, Irene, Iro Pääsiäispäivä
15	6 Ville, Vili, Jami, Viljami, Vilho, Vilhelm 2. pääsiäispäivä	7 Allan, Ahvo	8 Suoma, Suometar	9  Elias, Eelis, Eeli, Eljas Mikael Agricolan päivä, suomen kielen päivä	10 Tero	11 Minea, Verna	12 Julia, Julius, Janna, Juuli, Janni, Juliaana 1. sunnuntai pääsiäisestä
16	13 Tellervo	14 Taito	15 Linda, Tuomi	16 Jalo, Patrik	17 Otto	18 Valto, Valdemar	19 Pilvi, Pälvi 2. sunnuntai pääsiäisestä
17	20 Nella, Lauha	21 Anssi, Anselmi	22 Alina	23 Jyrki, Jyri, Jori, Jiri, Yrjö, Yrjänä	24 Pertti, Albert, Altti	25 Marko, Markus, Markku	26 Teresa, Tessa, Terttu 3. sunnuntai pääsiäisestä
18	27  Merja Kansall. veteraanipäivä	28 Ilpo, Tuure, Ilppo	29 Teijo	30 Miia, Mira, Mirva, Mirka, Mirja, Mirella, Mirkka, Mirjami	1	2	3

Herkulliset pekonileivät



AINEKSET:

Reilusti pekonia
Sipulia
Paprikaa
Juustoa
3 paahtoleipäpalaa/leipä
Kananmunia
Majoneesia
Jalapenoa

1. Paista pekoni, paprika, kananmunat, sipuli ja leivät pannulla kaikki erikseen. Älä pidä leipiä pannulla kauaa. Pane juusto pannulla olevan leivän päälle ja odota, että se sulaa sopivaksi.
2. Kasaa leivän päälle pekoni sekä paistettu kananmuna ja laita toinen leipä päälle.
3. Toiseen kerrokseen ladotaan kaikki muu: sipuli, paprika, juusto, majoneesi sekä jalapeno ja lopuksi kolmas leipä päälle.
4. Nauti kerrosvoileivästäsi!

TOUKOKUU 2015

Viikko	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
18	27	28	29	30	1  Vappu, Valpuri Vappu, suomal. työn päivä	2 Vuokko, Viivi	3 Outi 4. sunnuntai pääsiäisestä
19	4 Roosa, Rosa, Ruusu	5 Melina, Melissa, Maini	6 Ylermi	7 Helmi, Kastehelmi	8 Heino	9  Timo, Timi Eurooppa-päivä	10  Aino, Aini, Aina, Ainikki Äitienpäivä 5. sunnuntai pääsiäisestä
20	11 Osmo	12  Lotta J.V. Snellmanin päivä, suomalaisuuden päivä	13 Kukka, Floora	14 Tuula Helatorstai	15 Sonja, Sofia, Sohvi	16 Ester, Essi, Esteri	17  Maisa, Rebekka, Mailis, Maila, Maili Kaatuneitten muistopäivä 6. sunnuntai pääsiäisestä
21	18 Eero, Erkki, Eerika, Eerik, Erkka, Eerikki	19 Emma, Emilia, Milla, Emmi, Milja, Mila, Milka, Amalia	20 Karoliina, Lilja, Lilli	21 Konsta, Kosti, Konstantin	22 Hemmo, Hemminki	23 Lyydia, Lyyli	24 Tuukka, Touko Helluntaipäivä
22	25 Urpo	26 Minna, Vilma, Miina, Mimmi, Vilhelmiina	27 Ritva	28 Alma	29 Oliver, Olivia, Oiva, Oiwi	30 Pasi	31 Helka, Helga Pyhän kolminaisuuden päivä

Kesäiset kuppikakut



Kesän herkkukuppikakut

n. 12 kpl

115 g pehmeää voita

115 g sokeria

2 kananmunaa

1/2 tl vaniljauutetta

115 g vehnäjauhoja

1 tl leivinjauhetta

1 rkl maitoa

vaahdotettava mansikkakerma
mansikoita

- kuumenna uuni 180°. Aseta muffini-
pellille 12 paperivuokaa.
- mittaa voi ja sokeri isoon kulhoon, ja
vatkaa seos vispilällä kuohkeaksi,
keveäksi vaahdoksi
- vatkaa munat sähkövatkaimella
pienissä erissä taikinaan.
- vatkaa joukkoon vaniljauute, siivilöi
mukaan jauhot ja leivinjauhe, käytä
jauhojen sekoittamiseen puuhaarukkaa
tai metallilusikkaa, kunnes seos on
tasaista.
- Lisää maito ja kääntele se varovasti
seokseen, kunnes se on tasaista.
- lusikoi taikina paperivuokiin, älä
täytä niitä liikaa.
- paista keskitasolla n. 15-20 min, kunnes
ne ovat kullanuskeita ja kohonneet.
- vatkaa mansikkakerma ja pidä sitä
hetki kylmässä.
- pursota kerma tähtityllällä kiertteeksi
jäättyneiden kuppikakkujen päälle.
- koristele mansikoilla ja nauti!

KESÄKUU 2015

Viikko	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
23	1 Teemu, Nikodemus	2 Venla	3 Orvokki, Viola	4  Toivo Puolustusvoimain lippujuhlan päivä	5 Sulevi	6 Kustaa, Kyösti, Kustavi	7 Suvi, Roope, Robert, Robin 2. sunnuntai helluntaista
24	8 Salomon, Salomo	9 Ensio	10 Seppo	11 Impi, Immi	12 Esko	13 Raili, Raila	14 Kielo, Pihla 3. sunnuntai helluntaista
25	15 Moona, Viena, Vieno	16 Päivi, Päivikki, Päivä	17 Urho	18 Tapio	19 Siiri	20  Into Juhannuspäivä Suomen lipun päivä	21 Ahti, Ahto Kesäpäivänseisaus 4. sunnuntai helluntaista
26	22 Paula, Pauliina, Liina	23 Aatu, Aatto, Aadolf	24 Juha, Janne, Jani, Jukka, Juho, Jussi, Johannes, Juhani, Juhana	25 Uuno	26 Jarkko, Jere, Jarno, Jarmo, Jorma, Jeremias	27 Elviira, Elvi	28 Leo 5. sunnuntai helluntaista
27	29 Petri, Pekka, Petra, Petteri, Peetu, Pietari, Pekko	30 Päiviö, Päivö	1	2	3	4	5

Suklaa-mansikkajäätelökakku

POHJA:

4 munaa
sokeria
vehnäjauhoja
perunajauhoja
2 tl leivinjauhetta

TÄYTE:

Haluamaasi jäätelöä
Mansikoita
Suklaarouhetta

Voitele ja korppujauhota vuoka. Ota esille kaksi samankokoista lasia. Riko munat toiseen lasiin. Kaada toiseen lasiin saman verran sokeria. Kaada sokeri kulhoon. Mittaa tyhjentämäsi lasiin edelleen munia yhtä paljon kuin jauhoja, noin puolet vehnäjauhoja ja puolet perunajauhoja. Laita leivinjauhetta ja sekoita lusikalla jauhot keskenään. Kaada munat kulhoon ja vatkaa sokerin kanssa hyväksi vaahdoksi. Vahto on riittävän kovaa, kun vatkaamalla tiputtamasi kuvio jää pinnalle näkymään. Siivilöi jauhot munavaahtoon pienissä erissä nuolijalla käännettäessä. Tee sekoittaminen varovasti: hidas liike ja nuolijan liikuttaminen mahdollisimman vaakatasossa. Kaada seos vuokaan. Paista 175 asteessa uunin alatasolla 40 min. Kakku on valmis, kun se on hieman irronnut vuodon reunasta. Kumoa kakku pian uunista ottamisen jälkeen. Kumoa pohja kauniille tarjoiluvadille. Kostuta pohja sitruunalimpparilla. Laita päälle runsaasti jäätelöä, mansikoita ja suklaarouhetta.



HEINÄKUUN 2015

Viikko	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
27	29	30	1 Aaro, Aaron	2 Mari, Maria, Marika, Maija, Maiju, Meeri, Riia, Maaria, Kukka-Maaria, Maikki	3 Arvo	4 Ulla, Ulpu	5 Unto, Untamo Apostolien päivä
28	6 Esa, Esaias Eino Leinon päivä, runon ja suven päivä	 7 Klaus, Launo	8 Turo, Turkka	9 Jasmin, Jade, Nanna, Ilta	10 Saima, Saimi	11 Elli, Noora, Nelli, Eleonoora	12 Hermann, Herkko, Herman 7. sunnuntai helluntaista
29	13 Joel, Ilari, Lari	14 Aliisa, Alisa	15 Rauni, Rauna	16 Reino	17 Ossi, Ossian	18 Riikka	19 Sari, Sara, Saara, Salla, Sarita, Salli Kirkastussunnuntai
30	20 Maarit, Reetta, Reeta, Maaret, Marketta, Margareeta	21 Hanna, Johanna, Jenni, Jenna, Jonna, Hanne, Hannele, Joanna	22 Leena, Matleena, Lenita, Leeni	23 Olga, Oili	24 Tiina, Kirsi, Krista, Kristiina, Kiia, Kirsti, Tinja	25 Jaakko, Jimi, Jaakob, Jaakoppi	26 Martta 9. sunnuntai helluntaista
31	27 Heidi Unikeonpäivä	28 Atso	29 Olavi, Olli, Uolevi, Uoti	30 Asta	31 Helena, Elena	1	2

Makoiset koryapuustit



AINEKSET

0,5 l maitoa
1 dl sokeria
1 tl suolaa
1 rkl hienonnettua
kardemummaa
0,5 hiivaa (25 g)
1 muna
8–10 dl vehnäjauhoja
150 g leivontamargariinia

TÄYTTEEKSI

3 rkl pehmeää voita
3 rkl kanelia
3 rkl sokeria
(1 tl vaniliinisokeria)

Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää munat, sokeri, mausteet ja osa jauhoista. Sekoita taikina tasaiseksi. Alusta vähitellen loput jauhot taikinaan, kunnes taikina irtoaa kulhon reunoista. Lisää lopuksi sulatettu leivontamargariini. Anna taikinan kohota liinan alla vedottomassa paikassa kaksinkertaiseksi. Kauli taikina kahdeksi 60 x 30 cm:n kokoiseksi levyksi. Levitä levyille pehmeä voi. Ripota pinnalle sokeri ja kaneli. Kääri taikinalevyt rulliksi pitkältä sivulta. Jätä saumakohta alapuolelle. Leikkaa rullat terävällä veitsellä vinottain kolmikulmaisiksi paloiksi. Nosta palat pystyyn kapea kohta ylöspäin. Paina sormilla kapea kohta alas pöytään saakka. Näin leikkauspinnat nousevat ylös. Kohota liinan alla. Voitele kohonneet puustit. Ripota pinnalle mantelirouhetta tai raesokeria. Paista uunin keskiosassa 225 asteessa n. 8 min.

ELOKUU 2015

Viikko	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
31	27	28	29	30	31	1 Maire	2 Kimmo 10. sunnuntai helluntaista
32	3 Nea, Neea, Linnea, Vanamo	4 Veera	5 Salme, Sanelma	6 Toimi, Keimo	7 Lahja	8 Silva, Sylvi, Sylvia	9 Erja, Nadja, Eira 11. sunnuntai helluntaista
33	10 Lauri, Lasse, Lassi	11 Sanna, Susanna, Sanni, Susanne	12 Kiira, Klaara	13 Jesse, Okko	14 Onerva, Kanerva	15 Jaana, Marjo, Marja, Ma- rianna, Marjut, Marita, Mar- jaana, Marianna, Jatta, Mar- jukka, Maritta, Marjatta	16 Aulis 12. sunnuntai helluntaista
34	17 Verner	18 Leevi	19 Mauno, Maunu	20 Sami, Samuli, Samu, Samuel	21 Soini, Veini	22 Iivari, Iivo	23 Signe, Varma 13. sunnuntai helluntaista
35	24 Perttu	25	26	27	28	29	30
36	31 Arvi						
		Loviisa	Ilmi, Ilma, Ilmatar	Rauli	Tauno	Iina, Iines, Inari	Eemeli, Eemil, Eemi 14. sunnuntai helluntaista

Herkulliset mokkapalat

24–30 PALAA

VALMISTUSAINEET

4 munaa
2 ½ dl sokeria
200 g voita
2 dl maitojuomaa
5 dl vehnä jauhoja
½ dl kaakaojauhetta
1 rkl leivinjauhetta
1 rkl vaniljasokeria

KUORRUTUS

75 g voita
¾ dl vahvaa kahvia
4 dl (240 g) tomusokeria
½ dl kaakaojauhetta
2 tl vaniljasokeria
PINNALLE
nonparelleja

VALMISTUS

1. Vatkaa huoneenlämpöiset munat ja sokeri paksuksi, vaaleaksi vaahdoksi.
2. Sulata voi kattilassa tai mikrossa. Lisää voisulaan kylmä maito, niin se jäähtyy sopivaksi.
3. Yhdistä kuivat aineet.
4. Sekoita muna-sokerivaahtoon voi-maitoseos sekä kuivat aineet sihdin läpi.
5. Sekoita varovasti nuolijalla tasaiseksi.
6. Kaada pellille, jonka päällä on leivinpaperi.
7. Kypsennä mokkapalat uunin keskiosassa 200 asteessa n. 15 minuuttia.

KUORRUTUS

8. Sulata voi kattilassa.
9. Lisää kahvi.
10. Sihtaa muut aineet siivilän läpi. Sekoita kuumalla levyllä, kunnes seos on tasaista.
11. Kaada kuorrutus kuumana pohjan keskelle. Anna valua reunoja kohti. Levitä tarvittaessa lastalla reunoille.
12. Koristele nonparelleilla, ennen kuin kuorrutus jäähtyy.



SYYSKUU 2015

Viikko	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
36	31	1 Pirkka	2 Sinikka, Sini, Justus	3 Soile, Soili, Soila	4 Ansa	5 Roni, Mainio	6 Asko 15. sunnuntai helluntaista
37	7 Miro, Milo, Arho, Arhippa	8 Taimi	9 Isto, Eevert, Vertti	10 Kalevi, Kaleva	11 Santeri, Santtu, Sandra, Aleksanteri, Ali, Aleksandra, Ale	12 Valma, Vilja	13 Orvo 16. sunnuntai helluntaista
38	14 Iida, Isla	15 Sirpa	16 Hilla, Hellevi, Hillevi, Hille	17 Aili, Aila	18 Tyyne, Tytti, Tyyni	19 Reija	20 Varpu, Vaula 17. sunnuntai helluntaista
39	21 Mervi	22 Mauri	23 Minja, Miisa, Mielikki Syyspäiväntasa	24 Alvar, Auno	25 Kullervo	26 Kuisma	27 Vesa 18. sunnuntai helluntaista
40	28 Arja, Lenni	29 Mika, Mikko, Miika, Mikael, Miikka, Miska, Miko, Mikaela	30 Siru, Sirja, Sorja	1	2	3	4

Makeat, nopeat ja helpot valkosuklaaleivokset



AINEKSET

Suklaarusinoita 65 g
Manteleita 80 g
Valkosuklaata 150 g
Korintteja 25 g
Vaahtokarkkeja 1 ½ dl
Voita 100 g

1. Pilko mantelit ja suklaarusinat pieneksi paloiksi ja sekoita.
2. Lisää pienet tai pieniksi paloittelut vaahtokarkit sekaan.
3. Sulata suklaa sekaan.
4. Lisää saman kulhoon korintit ja sulatettu voi.
5. Sekoita sen jälkeen kaikki ainekset sekaisin ja laita vaikka pellille ja pakkaseen 10 minuutiksi.
6. Leikkaa sopivan kokoisiksi annospaloiksi ja nauti vaikka kaakaon kera.

LOKAKUU 2015

Viikko	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
40	28	29	30	1 Rauno, Rainer, Raine, Raino	2 Valio	3 Raimo	4 Saija, Saila, Frans Mikkelinpäivä
41	5 Inka, Inkeri	6 Pinja, Minttu	7 Pirjo, Pirkko, Piritta, Pirita, Pipsa, Birgitta	8 Hilja	9 Ilona	10 Aleksi, Aleksis Aleksis Kiven päivä, suomal. kirjallisuuden päivä	11 Otso, Ohto 20. sunnuntai helluntaista
42	12 Aarre, Aarto	13 Taina, Tanja, Taija	14 Elsa, Else, Elsi	15 Helvi, Heta	16 Stella, Sirkka, Sirkku	17 Saana, Saaga, Saini	18 Satu, Luukas, Luka, Säde 21. sunnuntai helluntaista
43	19 Uljas	20 Kasper, Kasperi, Jasper, Jesper, Kauno	21 Ursula	22 Anniina, Anita, Anette, Anja, Nita, Anitta	23 Severi	24 Rasmus, Asmo YK:n päivä Rukouspäivä	25 Kesäaika päättyy Sointu Uskonpuhdistuksen muistopäivä
44	26 Nina, Niina, Amanda, Ninni, Manta	27 Helli, Hellin, Hellä, Helle	28 Simo	29 Alfred, Urmas	30 Eila	31 Arto, Arttu, Artturi Pyhäinpäivä	1

Porkkanakakku



AINEKSET

2 dl pehmeää voita tai öljyä
3 dl vehnä jauhoja
½ tl leivinjauhetta
½ tl ruokasoodaa
1 tl kanelia
½ tl inkivääriä
riippaus muskottipähkinää
2 ½ dl sokeria
2 kananmunaa
1 tl vaniljasokeria
n. 225 g raastettua porkkanaa

KUORRUTUS JA TÄYTE

200 g voita
200 g maustamatonta tuorejuustoa
3 ½ dl tomusokeria
1 rkl sitruunamehua
1 tl vaniljasokeria

Voitele kakkuvuoka ja laita pohjalle leivinpaperipala. Sekoita lusikalla jauhot, leivinjauhe, ruokasooda ja mausteet keskenään. Sekoita sähkövatkaimella toisessa kulhossa sokeri ja rasva tasaiseksi. Vatkaa munat joukkoon yksi kerrallaan. Nostele mukaan jauhoseos. Lopuksi sekoita joukkoon porkkanaraaste. Kaada taikina vuokaan ja paista noin 25 minuuttia 170 asteessa, kunnes kakku on kypsä.

Valmista kuorrutus: Sekoita voi, tuorejuusto ja tomusokeri sähkövatkaimella tasaiseksi seokseksi. Lisää sitruunamehua ja vaniljasokeria ja vatkaa vielä hetki. Anna kuorrutuksen seisoa jääkaapissa noin 30 minuuttia. Leikkaa jäähtynyt kakkupohja puoliksi ja levitä väliin täytettä. Nosta toinen kakkupuolisko päälle ja peitä vielä koko kakku kuorrutuksella.

MARRASKUU 2015

Viikko	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
44	26	27	28	29	30	31	1 Pyy, Lyy 23. sunnuntai helluntaista
45	2 Topi, Topias	3 Terho	4 Hertta	5 Reima	6 Mimosa Ruotsalaisuuden päivä, Kustaa Aadolfin päivä	7 Taisto	8 Aatos Isänpäivä 24. sunnuntai helluntaista
46	9 Teuvo	10 Martti	11 Panu	12 Virpi	13 Kristian, Ano	14 Iiris	15 Janina, Janika, Janette, Janita Valvomisen sunnuntai
47	16 Aarne, Aarno, Aarni	17 Eino, Einari	18 Tenho, Max, Jousia	19 Liisa, Elisa, Elise, Eliisa, Liisi, Elisabet	20 Jari, Jalmari Lapsen oikeuksien päivä	21 Hilma	22 Silja, Seela, Selja Tuomiosunnuntai
48	23 Ismo	24 Lempi, Lemmikki, Sivi	25 Katja, Kati, Katri, Kaisa, Riina, Katariina, Katriina, Kaisu, Kaija, Kaarina	26 Sisko	27 Hilkka	28 Heini, Kaisla	29 Aimo 1. adventtisunnuntai
49	30 Antti, Antero, Atte						

Jouluinen Rocky Road



Rocky Road

Tarvitset:

- 25 g voita
- 200g maitosuklaata
- 200g tummaa suklaata
- 2 dl minivaahdotkarkkeja
- n. 100g Digestive/Marie-keksejä

1. Sulata suklaat ja voi.
2. Vuoraa pieni uunivuoka leivinpaperilla. Levitä pohjalle ohut kerros suklaata. Ripottele päälle vaahdotkarkkeja ja murennettuja keksejä. Valuta päälle suklaata ohut kerros.
3. Toista vaahdotkarkkien ja kekseiden ripottelu vielä kaksi kertaa. Säästä pöällimmäiseen kerrokseen hieman muita kerroksia enemmän suklaata.
4. Nosta vuoka jääkaappiin jähmetymään. Voit nopeuttaa jähmetymistä laittamalla vuoon hetkeksi aikaa pakastimeen. Leikkaa suklaalevy terävällä leipäveitsellä pieniksi neliöiksi. Säilytä Rocky Road-palat jääkaapissa.



JOULUKUU 2015

Viikko	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
49	30	1 Oskari	2 Anelma, Unelma	3 Meri, Vellamo	4 Airi, Aira	5 Selma	6  Niko, Niklas, Niilo, Niki, Nikolai Itsenäisyyspäivä 2. adventtisunnuntai
50	7 Sampsä	8  Kyllikki, Kylli Jean Sibeliuksen päivä, suomal. musiikin päivä	9 Anna, Anne, Anu, Anni, Annika, Annukka, Anneli, Annu, Annikki	10 Jutta	11 Tatu, Daniel, Taneli	12 Tuovi	13 Seija 3. adventtisunnuntai
51	14 Jouko	15 Nooa, Heimo	16 Auli, Aulikki, Aada	17 Raakel	18 Aapo, Rami, Aappo	19 Iiro, Iisakki, Iikka, Isko	20 Benjamin, Kerkko 4. adventtisunnuntai
52	21 Tuomas, Tomi, Tommi, Tuomo	22 Raafael Talvipäivänseisaus	23 Senni, Noel	24 Aatami, Eeva, Eevi, Eveliina Jouluaatto	25 Joulupäivä	26 Tapani, Teppo, Tahvo Tapaninpäivä	27 Hannu, Hannes, Hans Apostoli Johanneksen päivä
53	28 Piia Viattomien lasten päivä	29 Rauha	30 Taavetti, Taavi, Daavid	31 Sylvester, Silvo Uudenvuodenaatto	1	2	3

Viralliset liputuspäivät

Viralliset liputuspäivät on määrätty Suomen lipulla liputtamisesta annetussa asetuksessa. Jokavuotisia virallisia liputuspäiviä on kuusi. Lisäksi virallisia liputuspäiviä ovat vaalipäivät sekä päivä, jolloin tasavallan presidentti astuu virkaansa. Virallisina liputuspäivinä valtion virastot ja laitokset on velvoitettu liputtamaan. Viralliset liputuspäivät ovat:

- 28.2. Kalevalan päivä eli suomalaisen kulttuurin päivä, 1.5. Vappu eli suomalaisen työn päivä, toukokuun toinen sunnuntai eli äitienpäivä
- 4.6. puolustusvoimien lippujuhlan päivä eli Suomen marsalkka C.G.E. Mannerheimin syntymäpäivä, kesäkuun 20. ja 26. päivän välinen lauantai eli juhannuspäivä, Suomen lipun päiväksi
- 6.12. itsenäisyyspäivä, sekä päivä, jolloin Suomessa toimitetaan valtiolliset vaalit, kunnallisvaalit, Euroopan parlamentin edustajien vaalit tai neuvoa-antava kansanäänestys ja päivä, jolloin tasavallan presidentti astuu virkaansa.

Vakiintuneet liputuspäivät

Vakiintuneita liputuspäiviä on vuosittain kolmesta ja ne on merkitty Helsingin yliopiston toimittamaan Valtiokalenteriin. Hyvään liputuskulttuuriin kuuluu liputtaa vakiintuneina liputuspäivinä Suomen lipulla samaan tapaan kuin virallisina liputuspäivinä. Vakiintuneet liputuspäivät ovat:

- 5.2. J. L. Runebergin päivä, 19.3. Minna Canthin päivä eli tasa-arvon päivä, 9.4. Mikael Agricolan päivä eli suomen kielen päivä, joka on myös Elias Lönnrotin syntymäpäivä, 27.4. kansallinen veteraanipäivä, 9.5. Eurooppa-päivä, 12.5. J.V. Snellmanin päivä eli suomalaisuuden päivä, toukokuun kolmas sunnuntai, kaatuneitten muistopäivä, 6.7. Eino Leinon päivä eli runon ja suven päivä, 10.10. Aleksis Kiven päivä eli suomalaisen kirjallisuuden päivä, 24.10. Yhdistyneiden Kansakuntien päivä, 6.11. svenska dagen, ruotsalaisuuden päivä, marraskuun toinen sunnuntai eli isänpäivä ja 8.12. Jean Sibeliuksen päivä eli suomalaisen musiikin päivä

Liputuksessa tulee noudattaa liputusaikoja. Voimassa olevan asetuksen mukaan Suomessa liputus alkaa aamulla kello 8 ja päättyy auringon laskiessa, kesällä kuitenkin viimeistään kello 21. Juhannusaattona liputus alkaa kello 18 ja päättyy juhannuspäivänä kello 21.

Itsenäisyyspäivänä ja sellaisena vaalipäivänä, jolloin äänestys päättyy auringonlaskun jälkeen lippu lasketaan kello 20.

Valtion virastojen ja laitosten johdolla on mahdollisuus poiketa näistä kellonajoista, jos siihen on erityistä syytä.

Yksityisillä kansalaisilla, yhteisöillä ja yrityksillä on Suomessa vapaus liputtaa muulloinkin kuin virallisina tai vakiintuneina liputuspäivinä. Liputtamalla voidaan osoittaa niin juhلاميeltä, kunnioitusta kuin suruakin.

Surua ilmaistaan vakiintuneen tavan mukaan laskemalla liput puolisalkoon. Suruliputuksessa käytetään yleensä kansallislippua.

Suruliputuksessa lippu vedetään salossa ensin ylös asti ja lasketaan sen jälkeen kolmanneksen tangon mittaa alas siten, että lipun alareuna asettuu salon puoliväliin. Lippua laskettaessa se vedetään ensin salon huippuun ja lasketaan sitten alas.

Suruliputus aloitetaan heti kun on saatu tieto kuolemantapauksesta tai mikäli liputusaika jäisi lyhyeksi, suruliputus suoritetaan seuraavana päivänä.

Hautauspäivänä liputetaan siten, että liputuksen alkaessa lippu vedetään puolisalkoon. Kun vainajan siunaus- ja hautaustilaisuus on pidetty, lippu nostetaan loppupäiväksi täyssalkoon. Tällöin täyssalossa oleva lippu tervehtii ja osoittaa kunniaa vainajalle.

Surutalossa suruliputusta käytetään myös virallisena ja vakiintuneena liputuspäivänä.

Suruliputuksella osoitetaan yleensä yksityistä surua. Kansallisen merkkihenkilön tai jonkin suuronnettomuuden yhteydessä sisäasianministeriö voi kuitenkin suosittaa yleistä suruliputusta.

Kalenterin kuvitus: Jokivarren koulun 7D-luokan oppilaat kokkasivat ja kuvasivat ruokansa itse.

Taiton teki talkoilla Sari Lund-Nieminen, MPT-palvelut Ky