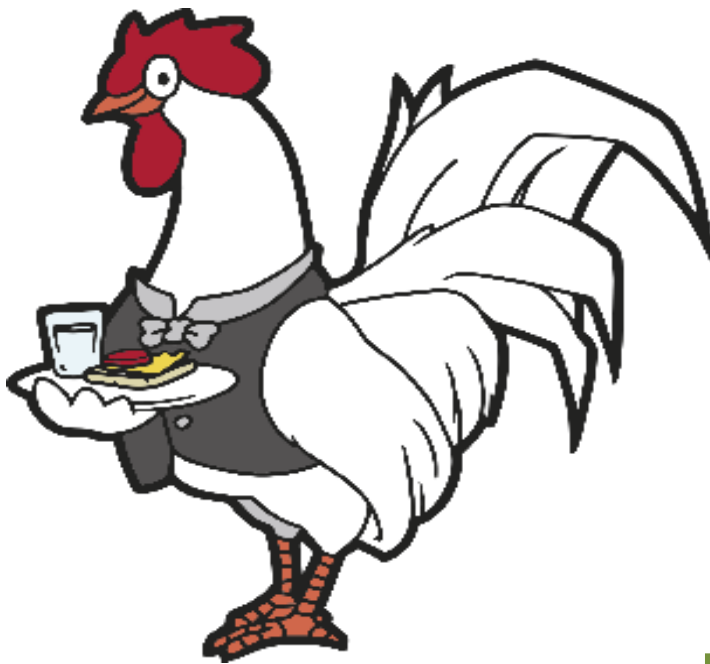


”Elä  
unoha  
evvaitä”



# [ PATAKUKKO II ]

Ruokakurssi muistisairaiden omaisille

## ALKUSANAT

Pohjois-Savon Muisti ry:n *Elä unoha evväitä* -projektissa järjestettiin toinen Patakukko-ruokakurssi muistisairauteen sairastuneiden ihmisten omaisille. Kurssilla omaiset valmistivat syötävää *ruokoo ja herkkua*, mikä ravitsee ja on helposti tehtävissä myös oman kotilieden lämmössä.

Tähän vihkoon on koottu ruokakurssilla valmistamiemme ruokien reseptejä ja lisätty uusiakin vinkkeineen, joiden myötä haluamme tukea hyvää jaksamista kotona. Reseptien valinnassa on pyritty huomioimaan niiden helppous ja terveellisyys sekä makujen tuttuus ikääntyneille ihmisille.

Patakukko-ruokakurssi suunniteltiin yhteistyössä Pohjois-Savon Martat ry:n ja Savon ammatti- ja aikuisopiston kanssa.

Virkistäviä hetkiä ruuanlaiton ja evväitten *iärellä!*

Tekijät

Kuopiossa huhtikuussa 2016

# SISÄLLYS

## **Pääruuat ja lisäkkeet**

HAUKIMURUKEITTO .....	4
JUUSTOINEN BROILERIKASTIKE.....	5
KASVISVATI .....	6
SIENIKASTIKE .....	6
ERILAISIA PORKKANARAASTEITA.....	7
APPELSIINI-ÖLJYKASTIKE TUUSNIEMELTÄ .....	7

## **Suolaiset välipalat**

KAURARIESKAT .....	8
PERUNALEPUSKAT .....	8

## **Makeat välipalat/jälkiruuat**

HEDELMÄJOGURTTI .....	9
PUOLUKKARAHKA.....	9
PUOLUKKAINEN KÄÄRETORTTU .....	10
MARJAPIIRAKKA .....	11

## HAUKIMURUKEITTO

10 annosta

500 g jauhettua haukea  
(saatavana valmiina esim.  
kauppahallista)  
2 tl suolaa

### Keittopohja:

1 kg perunaa  
2 porkkanaa  
2 sipulia  
1 l vettä  
2 dl kevyt ruokakermaa  
20 g kasviöljypohjaista  
margariinia  
mustapippuria  
suolaa maun mukaan  
tilliä

1. Sekoita jauhettu hauki ja suola ja levitä massa uunipellille leivinpaperin päälle noin 1,5 cm kerroksena.
2. Kypsennä 150 asteessa noin 15 minuuttia. Anna massan jäähtyä hieman. Leikkaa sopiviksi kuutioiksi.
3. Pilko perunat ja porkkanat sekä sipulit.
4. Kuumenna vesi ja kerma. Lisää rasva, mustapippuri ja suola. Lisää pilkotut porkkanat ja kypsennä niitä hetki.



Kuva Pro kala

5. Lisää keittoon pilkotut perunat ja sipulit.
6. Lisää lopuksi kalapalat. Hauduta ja lisää tilli ennen tarjoilua.

**Voit lisätä jauhetusta hauesta tehdyt palat tai pullat myös raakana keittoon: lisää ne ennen kuin perunat ovat kypsiä ja keitä, kunnes kalamassa kypsyy.**

**Tärkeintä ruuassa on, että se tulee syötyä. Haukikeittoon, kuten muihinkin ruokiin, kannattaa siis lisätä mausteita oman maun mukaan.**

## JUUSTOINEN BROILERIKASTIKE

5 annosta

400 g broilerisuikaleita

1 rkl öljyä

1 sipuli

1 tlk herkkusieniä tai  
ananaspaloja

1 dl vettä

100 g vähärasvaista  
sulatejuustoa

mustapippuria

1 tl tai maun mukaan suolaa

persiljaa tai ruohosipulia

1. Kuumenna öljy ja ruskista broilerisuikaleet kevyesti.
2. Hienonna sipuli ja lisää se broilerin joukkoon.
3. Lisää herkkusienet tai ananaspalat, vesi sekä sulatejuusto ja hauduta ruoka kypsäksi.
4. Mausta mustapippurilla ja suolalla. Koristele hienonnetulla persiljalla tai ruohosipulilla.
5. Tarjoa keitetyn riisin, pastan tai perunoiden kanssa.



Kuva Tarja Puustinen

**Kasvisten tai hedelmien  
käyttöä saat lisättyä  
sekoittamalla niitä myös  
lämpimien ruokien joukkoon.**

**Juustoisessa broileri-  
kastikkeessa voit käyttää myös  
tuoreita herkkusieniä, mutta  
kastike valmistuu nopeammin  
tölkkisienistä tai  
vaihtoehtoisesti esim.  
tölkkiananaksesta.**

## KASVISVATI

Valitse erivärisiä kasviksia oman maun mukaan. Kasvisvati herättää ruokahalua värikkyydellään.

Esimerkiksi:

kukkakaalia

parsakaalia

porkkanoita

vihreitä papuja

lanttua

palsternakkaa

juuriselleriä

suolaa

margariinia tai muuta rasvaa

1. Pilko juurekset pieniksi suupaloksi, niin ne kypsyvät nopeammin.
2. Keitä kasvikset suolavedessä ja kaada keitinvesi pois. Lisää nokare rasvaa sekaan.
3. Asettele kasvikset tarjolle laakealle vadille.

Voit tarjota kasvikset lisukkeena joko sellaisenaan tai esimerkiksi sienikastikkeen kera.

**Löydät kaupan hedelmä- ja vihannesosastolta valmiiksi pilkottuja ja pakattuja kasviksia ja juureksia, jotka helpottavat arjen ruuanlaittoa. Näiden lisäksi kannattaa muistaa pakastealtaiden kasvisvaihtoehdot.**

## SIENIKASTIKE

2 dl ryöpättyjä, pilkottuja sieniä  
(esim. kantarelleja)

2 rkl margariinia

1 rkl vehnä jauhoja

4 dl ruokakermaa

valko- tai mustapippuria

½ tl suolaa

1. Paista sieniä pannulla tai padassa, kunnes niistä irronnut neste on haihtunut.
2. Lisää jauhot ja hetken kuluttua kerma. Sekoita tasaiseksi ja anna kastikkeen kiehahtaa.
3. Mausta ja tarkista maku. Tarjoa keitettyjen kasvien kera.

## ERILAISIA PORKKANARAASTEITA

Kuori ja raasta porkkanat raasteeksi. Vaihda raastinpintaa, niin saat suutuntumaltaan hienojakoista tai karkeaa raastetta. Lisää raasteen sekaan alla olevia yhdistelmiä:

- raejuustoa ja rusinoita
- appelsiinia ja säilykepersikkaa
- raastettua omenaa ja hedelmämehua
- tuoreita tai pakastettuja puolukoita tai herukoita
- pähkinöitä tai siemeniä
- tuoreita yrttejä, kuten ruohosipulia, persiljaa
- kermaviiliä tai majoneesia sekä mausteeksi valkosipulia ja pippuria

**Lorautathan aterialla kasviöljypohjaista salaattinkastiketta kasvisten joukkoon! Näin saat elimistölle tärkeitä pehmeitä rasvoja.**

## APPELSIINI-ÖLJYKASTIKE TUUSNIEMELTÄ

2 rkl väkevää sinappia  
 1 dl öljyä  
 3 rkl sitruunamehua  
 1 dl appelsiinimehua  
 1 rkl sokeria  
 ripaus suolaa  
 ½ tl basilikaa tai maun mukaan valkosipulia maun mukaan  
 ripaus valkopippuria

Sekoita ainekset keskenään sauva- tai tehosekoittimella. Kastike maistuu hyvin myös ilman appelsiinimehua. Säilyy hyvin jääkaapissa.



Kuva Heikki Mattila

**KAURARIESKAT**

8 annosta

3 dl kaurahiutaleita  
 1 dl hiivaleipävehnäjäuhoja  
 1 tl leivinjauhetta  
 vajaa 1 tl suolaa  
 1 prk (200 g) kevytkermaviiliä  
 1 kananmuna

1. Sekoita kuivat aineet keskenään.
2. Lisää joukkoon kermaviili ja kananmuna ja kääntele tasaiseksi taikinaksi.
3. Jaa taikina kahdelle leivinpaperoidulle uunipellille, yhteensä 8 rieskaksi.
4. Painele jauhoisilla käsillä littanoiksi leiviksi. Paista 250-asteisen uunin keskitasolla noin 12 minuuttia.

**Aamupalalta jäänyt puuro on oiva pohja taikinaan. Lisää kylmään puuroon jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe. Lisää lopuksi tilkka öljyä.**

**PERUNALEPUSKAT**

400 g (5 dl) perunasosetta  
 ½ tl suolaa  
 2 kananmunaa  
 noin 1 ½ dl vehnäjäuhoja  
 noin 3 dl sämpylä- tai hiivaleipäjauhoja

1. Sekoita perunasoseeseen suola ja kananmunat. Lisää jauhot vähin erin.
2. Nosta taikina keoiksi leivinpaperilla päällystetyille uunipellille. Ripauta päälle jauhoja ja taputtele jauhotetuin käsin ohuiksi pikkurieskoiksi.
3. Pistele leipäset haarukalla. Paista 250 asteessa noin 15 minuuttia. Tarjoa lämpiminä.

**Jäikö eiliseltä aterialta perunamuusia yli? Sen voi käyttää perunalepuska-taikinaan.**

**Saat vaihtelua lepuskoihin muilla kasvissoseilla. Perunamuusin voit korvata esimerkiksi porkkana- tai palsternakkasoseella.**



## HEDELMÄJOGURTTI

2 annosta

2–3 dl kreikkalaista jogurttia  
0,5 tlk (120 g) cocktailhedelmiä  
2–3 tl spelttitalkkunaa

Sekoita ainekset keskenään ja tarjoile.

**Tämä välipala sisältää monia ikääntyvälle keskeisiä ravintoaineita: proteiinia jogurtista, kuitua spelttitalkkunasta ja vitamiineja hedelmistä.**

**Hedelmien tilalla voit vaihtelua saadaksesi käyttää esimerkiksi myös erilaisia marjoja.**



Kuva Tarja Puustinen

## PUOLUKKARAHKA

2 annosta

3½ dl puolukoita  
noin ½ dl sokeria tai  
makeutusainetta  
(1 tl kanelia)  
1 tlk (250 g) maitorahkaa

Soseuta puolukat ja sekoita muut ainekset marjojen joukkoon.

**Voit käyttää ylijääneen puolukkarahkan kääretortun täytteenä (seuraavalla sivulla). Kaneli antaa rahkaan lisämakua.**

**PUOLUKKAINEN KÄÄRETORTTU**

12–15 annosta

4 munaa  
 1 dl sokeria  
 1 ½ dl ruissihtijauhoja  
 1 tl leivinjauhetta

Täyte:

3½ dl puolukoita  
 noin ½ dl sokeria tai  
 makeutusainetta  
 1 tl kanelia  
 1 tlk (250 g) rahkaa

Päälle:

2 dl kuohukermaa  
 1 tl vaniljasokeria  
 puolukoita

1. Vaahdota munat ja sokeri paksuksi, vaaleaksi vaahdoksi.
2. Sekoita ruissihtijauhot ja leivin jauhe keskenään. Siivilöi ja sekoita ne varovasti nostellen vaahdon sekaan. Kaada leivinpaperilla päällystetylle uunipellille.
3. Paista 225 asteessa 8–10 minuuttia.
4. Kumoa kypsä pohja sokeroidulle leivinpaperille ja anna jäähtyä.
5. Soseuta puolukat ja sekoita muut täytteen ainekset marjojen joukkoon.
6. Pohjan jäähdytyä levitä täyte sen päälle.
7. Kääri pohja rullaksi leivinpaperin avulla ja anna maustua jääkaapissa.
8. Nosta rulla tarjoiluastiaan. Koristele halutessasi kermavaahdolla ja puolukoilla.



Kuva Tarja Puustinen

## MARJAPIIRAKKA

### Pohja:

- 1 dl rypsiöljyä
- 2 dl maustamatonta, rasvatonta jogurttia
- 1 dl sokeria
- 1 kananmuna
- 1,5 tl leivinjauhetta
- 1,5 dl grahamjauhoja
- 1,5 dl vehnä jauho

### Täyte:

- 3–4 dl marjoja tai hedelmiä (mustikoita, vadelmia, puolukoita, omenaviipaleita)
- 2 dl jogurttia
- 1 kananmuna
- 3–4 rkl sokeria ja
- 1–2 tl vaniljasokeria

1. Sekoita pohjan ainekset yllä mainitussa järjestyksessä taikinaksi. Taikinan voi tehdä kolminkertaisena, jolloin siitä saa uunipellin kokoisen piirakan.
2. Levitä taikina leivinpaperilla vuorattuun tai öljytyyn piirakkavuokaan.



Kuva Tarja Puustinen

3. Lisää päälle marjat tai hedelmäviipaleet.
4. Sekoita täytteen jogurtti ja kananmuna. Mausta sokerilla ja vaniljasokerilla maun mukaan.
5. Kaada täyte marjojen päälle ja paista 220 asteessa noin 25 minuuttia.

Elä unoha  
**EVVÄITÄ** -PROJEKTI (2014–2017)

**kotona asuvalle muistisairaalle ja omaiselle**

Tarja Puustinen  
projektipäällikkö

Pohjois-Savon Muisti ry  
Lapinlinnankatu 2  
70100 KUOPIO  
tarja.puustinen@psmuisti.fi  
p. 044 066 1270

**muistaevaaf.fi | psmuisti.fi**

