

Perinneruokia Suomesta

Tutustu suomalaisiin perinneruokiin kaikkien aistien avulla. Kirjaa alla olevaan taulukkoon havaintosi. Voit myös maistella, mitä perusmakuja perinneruuista löydät?

Perinneruoka	Tuntomerkit	Miltä tuoksuu? Miltä tuntuu?	Miltä maistuu? Miltä kuulostaa?

Yksi perinneruuistamme on ohrarieska. Sen valmistamiseen tarvitaan vain muutaman raaka-aine. Rieskaan syntyy murea rakenne, kun taikina on mahdollisimman kylmä ja uuni kuuma. Näin taikinan äkillinen lämpötilan ero muodostaa vesihöyryä, joka kohottaa taikinaa.

Ohrarieskan resepti

Tarvitset: 2 dl kylmää vettä, 1 tl suolaa, 4 dl ohrajauhoja. Sekoita kaikki aineet keskenään. Taputtele leivinpaperin päällä taikinasta jauhotetuin käsin kaksi puolensentinpaksuista pyöreää rieskaa. Pistele rieskat haarukalla. Paista 250 asteessa n. 15 minuuttia. Aseta rieskat paistinlastan avulla päällekkäin ja peitä hetkeksi liinalla, jotta ne pehmenevät.