



VINKKEJÄ SASKATOONIN KÄYTTÖÖN

LEIVONNAISIA

Saskatoon-piirakka

175 g voita tai margariinia, nypi joukkoon vehnäjauhoja, lisää tilkka vettä tai kivennäisvettä, jotta taikinasta tulee tiivis. Haluttaessa lisää hieman sokeria tai vaniljasokeria. Tee taikina palloksi, anna seistä jääkaapissa pari tuntia.

Kaaviloi 2/3 osaa pohjaksi ja painele piirakkavuolan pohjalle ja reunoille. Lisää runsaasti saskatooneja (jos käytät pakastettuja, käytä kohmeisina), sokeria (vaniljasokeria), mahdollisesti hieman perunajauhoja. Kaaviloi lopputaikinasta kansi marjojen päälle, pistele reikiä. Paista n. 200 asteessa kauniin ruskeaksi. Tarjoile lisäksi vaniljajäätelöä, vaniljakastiketta tai kermavaahtoa.

Kannellinen saskatoon-piirakka voitaikinasta

Kuoritaikina

225 g voita
2 rkl kylmää vettä
1 muna vatkattuna
1,5 tl etikkaa
½ tl suolaa
5,5 dl vehnä jauhoja

Huom! Voi tulee sekoittaa kylmänä ja sen sulamista pitää välttää. Sekoita jauhot ja suola kulhossa. Lisää sekaan voi. Sekoita seosta kunnes voi on pieninä murusina eikä jauho enää pölyä. Sekoita vesi ja etikka sekä muna keskenään ja lisää seos voin jauhosekoitukseen. Sekoita perusteellisesti.

Muodosta taikinasta pallo ja kääri tuorekelmuun. Jäähdytä jääkaapissa 15 minuutista tuntiin (alkuperäisen kanadalaisen reseptin mukaan taikinan voi jättää jääkaappiin vaikka 10 päiväksi kunnes ehtii leipomaan).

Käytä taikinasta 2/3 osaa pohjan tekemiseen. Kauli taikina ohueksi levyksi jauhotetulla alustalla. Muotoile taikinalevy pyöreään halkaisijaltaan 24 cm piirakkavuokaan. Rei'itä taikina haarukalla. Kauli loput taikinasta kanneksi.

Täyte

Ensimmäisen vaiheen aineosat
10 dl saskatoon-marjoja
2,5 dl vettä
2,5 dl hienoa sokeria

Toisen vaiheen aineosat

½ tl suolaa
1 rkl sitruunamehua
½ tl manteliesanssia
½ dl maissijauhoa
1 dl vettä

Ensimmäinen vaihe: Keitä marjoja vedessä noin 15 minuuttia. Lisää seokseen sokeri ja keitä vielä toiset 15 minuuttia sekoittaen; varo pohjaan palamista.

Toinen vaihe: Lisää suola, sitruunamehu ja manteliesanssi. Sekoita maissijauho ja desi kylmää vettä ja lisää marjaseokseen. Kaada marjaseos piirakkapohjalle, kostuta pohjan reunat vedellä ja kiinnitä kansi painelemalla reunoihin.

Piirakan laidat voi tehdä koristeelliseksi esim. haarukalla tai leikata pienellä muotilla kuvioita laitoihin. Voitele kansi munalla tai maidolla. Paista 230 asteessa 10 minuuttia. Laske paistolämpötila 180 asteeseen ja jatka paistamista 45–50 minuuttia

Mantelinen saskatoon-piirakka

Pohja

125 g voita tai margariinia
3 1/4 dl vehnä jauhoja
1/2 dl tomusokeria
1 muna

Täyte

250 g marsipaania
3 munaa
3 rkl vehnä jauhoja
1 1/2 dl maitoa
400 g saskatoonin marjoja
1/2 dl kandisokeria tai ruskeaa hienosokeria

Sekoita taikinan ainekset keskenään kiinteäksi taikinaksi ja muovaile palloksi. Kääri taikina kelmuun ja anna levätä kylmässä 30 minuuttia. Voitele piirakkavuoka tai päällystä irtopohjavuoka (24 cm) pohja ja reunat leivinpaperista leikatulla ympyrällä ja reunan levyisellä nauhalla. Painele taikina vuokaan ja sen reunoille tai kauli kahden kelmun välissä ensin ohueksi levyksi ja siirrä vuokaan. Nosta korkeat reunat ja pistele pohjaan haarukalla reikiä. Murusta marsipaani ja sekoita kananmunien kanssa. Lisää jauhot siivilöiden ja hyvin sekoittaen sekä lopuksi maito. Kaada seos vuokaan taikinapohjalle. Painele saskatoon-marjat marsipaaniseokseen. Murskaa kandisokeri hienoksi ja ripottele se (tai ruskea hienosokeri) marjojen päälle. Paista 200-asteisessa uunissa noin 45 minuuttia.

Talon valkosuklainen saskatoon-piirakka

150 g voita
1 dl intiaani- tai ruokosokeria
1 dl ruisjauhoja
1 dl vehnä jauhoja
1 dl mantelijauhoja (voi korvata osan jauhoista)

Sekoita voi ja sokeri vaahdoksi, lisää jauhot, levitä taikina piirakkavuokaan.

Täyte

2 prk bulgarianjogurttia
1 levy valkosuklaata (n. 130 g) pieninä kappaleina
1 kpl muna
Reilusti jäisiä saskatoonin marjoja

Paista noin 1 h 175 asteisessa uunissa.

Marjatorttu

Taikina

0,5 dl voita
1 dl kermaa
1 muna
1 dl sokeria
2 dl vehnä jauhoja
1,5 dl ohrahiutaleita
1 tl vaniljasokeria
1 tl leivinjauhetta

Rahkaseos

1 dl maitorahkaa
1 dl kermaa
0,5dl sokeria
1 muna
1 tl vaniljasokeria

3 dl saskatoon-marjoja (tuoreita tai komeisia)

Sekoita voi, muna ja kerma, lisää kuiva-aineet, joihin on sekoitettu leivinjauhe. Sekoita tasaiseksi tahnaksi. Paista voidellussa torttuvuoassa 200 asteisessa uunissa noin 10 min. Sekoita rahkaseos, lisää 3 dl saskatoonin marjoja ja kaada paistoksen päälle. Paista vielä 20-30 min 180 asteisessa uunissa.

Kerma, voi ja maitorahka voivat olla kevyt-tuotteita.

Saskatoon-pullanyytit

1 lasi maitoa
50 g voita
1/3 palaa hiivaa
3 tl sokeria
½ tl suolaa
2 kananmunaa
noin 4 lasia vehnäjauhoja
voisulaa pullien kastamiseen
saskatoon-marjoja (tuoreita tai kohmeisia)
hillosokeria
pölysokeria pullien päälle

Valmista pehmeä pullataikina ja kohota se. Jaa taikina pieniksi palloiksi ja taputtele niistä pieniä kakkaroita. Laita kakkaran keskelle saskatoon-marjoja ja hillosokeria. Nipistä kakkara pullaksi ja kasta voisulassa. Laita nytyt supistuskohta ylöspäin paistovuokaan tai erillisiin paperivuokiin. Paista 225 asteessa noin 10 minuuttia. Voitele ohuesti voisulalla ja ripottele päälle pölysokeria.



Twents krentebrood

Hollantilainen varpajaisleipä, jossa krentemarjat korvataan saskatooneilla

650–700 g sämpyläjauhoja (esim. Eldorado-jauhoja, joissa on vehnää sekä ruis- ja kaurarouhetta)
1 tl suolaa
2 pussia kuivahiivaa
3 dl maitoa
2 kananmunaa
25 g sokeria
100 g voita
½ tl kuminaa
½ tl aniksen siemeniä
1 tl kanelia

Taikinan annetaan nousta n. 30 minuuttia.

Lisätään

600 g saskatoon-marjoja (kohmeisina) (alkuperäisessä reseptissä kuivattuja krentemarjoja)
2 rkl pomeranssijauhetta
75 g sukaattia

Annetaan nousta n. 30 min. Voiteluun 1 kananmuna ja 1 rkl maitoa. Paistetaan matalassa ja leveässä vuoassa (esim. lasagnevuoassa; leivästä ei saa tehdä liian korkeaa) 40 min., uuni n. 200 astetta.

Maku paranee, kun leipä seisoo seuraavaan päivään. Säilyy useita päiviä jääkaapissa.

Saskatoonleipä saaristolaisittain

Uunipellillinen

5 dl rasvatonta piimää
50 g hiivaa
1,5 dl saskatoonsiirappia
1 dl sokeroimatonta saskatoonsurvosta
1,5 dl vehnänleseitä
1 dl mämminmaltaita
1,5 dl ruisjauhoja
1 tl suolaa
7 dl vehnäjauhoja

Liota hiiva kädenlämpöiseen piimään. Lisää loput aineet joukkoon, sekoita. Taikina saa jäädä melko löysäksi. Kaada taikina reunalliselle uunipannulle leivinpaperin päälle. Kohota peitettynä n. 1 tunti. Paista 175 asteessa n. 40 minuuttia. Anna jäähtyä ja leikkaa n. 4x4 senttimetrin palasiksi ja päällystä buffetpöydän suupaloiksi.





Aamiaissämpylät

5 dl maitoa tai vettä
50 g hiivaa
1 tl suolaa
1 rkl hunajaa
25 g mantelijauhetta
1 dl öljyä
2 tl sitruunapippuria
n. 30 g saskatoon-jauhetta
n. 10 dl sämpyläjauhoja

Liota hiiva kädenlämpöiseen maitoon (ve-
teen). Lisää mausteet sekä öljy ja alusta jau-
hot. Nosta n. 30 minuuttia. Leivo sämpylät,
anna kohota hyvin peitettyinä. Paista n. 225
asteessa 12–15 minuuttia.

JUOMIA

Saskatoontalkkunahyve

8 dl piimää tai rasvatonta jogurttia, jota voi
ohentaa maidolla
4 dl talkkunajauhoja
(saskatoonmarja-jauhetta)
Saskatoon-siirappia maun mukaan

Sekoita ainekset keskenään ja tarjoile heti.

Pirtelö

1 dl maitoa
1 dl vaniljajäätelöä
2-3 rkl saskatoon-hyytelöä

Sekoita ainekset tehosekoittimessa. Tarjoa
heti.

Saskatoon-sooda

2 rkl saskatoon-hyytelöä
1 iso jäätelöpallo
1,5 dl kivennäisvettä tai sitruunajuomaa

Valmistusohje:

Mittaa jäätelö ja hillo korkeaan lasiin. Kaada
soodavesi päälle ja tarjoa heti.

LISUKKEITA

Saskatoon chutney

2 rkl rypsiöljyä
2 ½ dl hienonnettua sipulia
1 ½ dl hienonnettua vihreää paprikaa
2 tl valkosipulia murskattuna
1 pienehkö jalapeno-chili, siemenet poistet-
tuna
2 tl raastettua tuoretta inkiväiriä
1 tl kurkumaa
½ tl jauhettua kanelia
½ tl suolaa
¼ tl paprikajauhetta
8 dl saskatoon-marjoja
¾ dl hunajaa
¾ dl balsamico- tai omenaviinietikkaa
(2 tl kuivattua minttua)

Kuumenna öljy paksupohjaisessa kattilassa
Lisää sipulimurska ja hienonnettu paprika.
Freesaa noin 4 minuuttia, kunnes kasvokset
ovat pehmenneet. Lisää valkosipuli, paprika,
inkivääri, kurkuma, kaneli, suola ja paprika-
jauhe. Jatka sekoittamista minuutin verran.
Lisää marjat, hunaja ja viinietikka ja anna
poreilla sekoitellen 25 – 30 minuuttia, kun-
nes seos keittyy kokoon ja sakenee. (Lisää
minttu ja keitä vielä pari minuuttia.) Ota
kattila tulelta ja purkita tai jäähdytä huoneen-
lämpöiseksi ja tarjoa liharuoan lisäkkeenä.