

Sadonkorjuujuhlat

Syksyn saapuessa sato kypsyy. Saamme monenmoisia herkuja metsästä ja pelloilta: marjat, vihannekset, viljat. Niitä on syytä juhlia. Hämärinä iltoina tai kuulaina syyspäivinä on kiva viettää syysjuhlaa sadonkorjuun kunniaksi. Tässäpä pari vinkkiä =)

Jos haluat lisävinkkiä, katso edellisen vuoden elokuun nettipyhispaketti.

KERÄTKÄÄ SYKSYN KUKKIA JA PIHLAJANMARJAKSIA KORISTEESI

TEETÄ

Viileinä syyspäivinä on ihana juoda teetä.

Voit tehdä itsekin juomaa laittamalla kuumaan veteen omenanpaloja, hieman kanelia ja sitruunamehua sekä hunajaa. Maun mukaan voit käyttää myös mintulehtiä tai vanillijaa yms. Anna hautua jonkin aikaa ja siivilöi juoma =)



DIPPIKASVIKSET

Pilko porkkanaa, kukkakaalta, omenaa, paprikaa, kurkkua yms. Ja tee kermaviilistä dippi esim. sipsidippimausteella. Saat tästä hyvän iltapalan.

OMENA- tai MARJAPIIRAKKA

Pohja

- 2 kananmunaa
- 1,5 dl sokeria
- 1dl juoksevaa margariinia (100g)
- 2dl vehnä jauhoja
- 1 dl kaurahiutaleita
- 1dl maitoa/esim. omenatuoremehua
- 1,5 tl leivinjauhetta
- 1 tl vaniljasokeria



Sekoita hyvin keskenään kananmunat ja sokeri.

Sekoita kuivat aineet keskenään.

Lisää jauhot kananmunien ja sokerin joukkoon maidon kanssa vuorotellen hyvin sekoittaen.

Kaada taikina voideltuun piirakkavuokaan.

Laita päälle marjoja, omenaa (kanelin ja sokerin kanssa) tai vaikka persikkaa.

Paista 200 asteessa 30 min.

Herkuttele =D