

NettiPyhis 2016 helmikuu teemajuttu

Johan Ludvig Runeberg (1804-1877)

Oletkos kuullut runoja? Tykkäätkö runoista?
Ne ovat hauskoja ja kiteyttävät monesti asioita hyvin.
Runoilijat kirjoittavat runoja usein miten työkseen.

Meidän kansallisorunoilijamme on Juhan Ludvig Runeberg. Oletkos kuullut hänestä?
Hänellä on oma juhlapäivä 5. helmikuuta. Mikähän mies hän on, kun on saanut oman
juhlapäivänkin, jolloin syömme runebergintorttuja.

J.L.Runeberg oli opettaja, runoilija, toimittaja ja professori. Hänellä oli vaimo Fredrika ja 8 lasta.
Tunnumme hänet nimenomaan runojen kirjoittajana ja paljon hän teki virsiin esimerkiksi sanoja.
Muun muassa Runeberg kirjoitti näin:

*On autuasta Jeesukseen kaikessa aina luottaa.
En ystävääni sellaiseen milloinkaan turvaa suotta.
Hän surun, ilon hetkinä on uskollisin ystävä.
Hän voi ja tahtoo auttaa. (Virsi 367:1)*

*Mä silmät luon ylös taivaaseen ja yhteen käteni liitän.
Sua Herra, ystävä lapsien, nyt hartain mielin mä kiitän.*

*Sua riemullista on ylistää ja mielelläni sen teenkin.
Ei Sulta pieninkään unhoon jää, vaan katsot myös vähäiseenkin.*

*Oi, kiitos lahjoista joita suot, niin paljon hyvyttä riittää.
Ja aina iloa uutta luot, en osaa kaikesta kiittää. (Virsi 495:1-3)*



Hieno kansallislaulumme Maamme sekä Vänrikki Stoolin tarinat ovat Runebergin kirjoittamia.
Hänen kirjoituksiinsa vaikutti se, että Suomi oli tuolloin osa Ruotsia. Kirjoituksilla hän halusi
nostaa esille sitä, että olemme suomalaisia.

*Runeberg, berg, berg,
runoja keri, keri, keri,
Suomen maasta ja mullasta*

*Runoja aamulla kirjoitti,
runoja päivällä kirjoitti,
valtavalla kynällä kirjoitti ja
sitten joi torttu kahvit. (Soiva siili)*

**KYSYMYKSET: Montako vuotta Runeberg olisi nyt?
Löydätkö virret virsikirjasta?**

**Löydätkö Raamatusta runoja (psalmit)?
Ne on runoillut pääasiassa kuninkaanakin ollut Daavid.**

*Pauhatkoon meri kaikkineen, juhlikoon maa, juhlikoot sen asukkaat!
Taputtakoot virrat käsiään, yhtykööt vuoret niiden iloon Herran edessä,
sillä hän tulee ja tuo maailmaan oikeuden. (Psalmi 98: 7-9)*

HELPOT RONEBERGIN TORTUT

Voit juhlia Runebergiä leipomalla runebergin torttuja ja keksimällä omia runoja.

Tässä ohjeessa osa runebergintortun rasvasta on korvattu kermaviilillä. Melko rasvaisista runebergintortuista saa näin hieman keveämpiä, mutta silti vielä herkullisia. Mikäli haluat valmistaa tortut kokonaan ilman margariinia, käytä tällöin koko tölkki kermaviiliä (2 dl). Ohjeesta tulee noin 15 kpl.

VINKKI: Pullomargariinin voi korvata kokonaan kermaviilillä, käytä tällöin reseptissä yhteensä 2 dl (1 tkk) kermaviiliä.

TIESITKÖ, että Runebergin torttuna tunnetun leivonnaisen resepti oli alkujaan melko pelkistetty korppujauhoista ja muruista tehty leivonnainen ja nimi tulee siitä, että Runeberg söi näitä mielellään aamiaisena.

3		munaa
1½	dl	sokeria tai fariinisokeria
1½	dl	<u>Myllyn Paras Erikoisvehnä jauhoja</u>
1½	dl	<u>Myllyn Paras Korppujauhoja</u>
1	dl	mantelilastuja tai piparimuruja
1½	tl	leivinjauhetta
½	tl	manteliuutetta tai kardemummaa
½	tl	vaniljasokeria
1	dl	kermaviiliä (½ tkk)
100	g	pullomargariinia tai ½ tkk kermaviiliä

Kostutukseen:

n.1	dl	vettä
1	rkl	sokeria
		manteliuutetta (1 tl), punssia tai rommia (1-2 rkl) ja/tai vahvaa vadelmamehua (2 rkl)

Päälle:

n.2	dl	vadelmahilloa
		sokerivesikuorrutetta

Valmistusohje

1. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi.
2. Sekoita kuivat aineet ja mausteet keskenään.
3. Lisää sula rasva ja kermaviili.
4. Sekoita tasaiseksi.
5. Jaa taikina muffinivuokiin. (Erilaiset käy. Muista voidella ja korppujauhottaa muffinipelti tms.)
6. Paina teelusikalla jokaisen tortun keskelle pieni nokare paistonkestävää hilloa/marmeladia.
7. Paista 200-asteisen uunin keskitasolla 15-20 min kauniin keltaiseksi leivonnaisten koosta riippuen.
8. Kostuta kypsät tortut sivelemällä niille maustettua sokerivettä.
9. Laita vielä jokaisen tortun keskelle nokare vadelmahilloa.

Koristele sokerivesikuorrutuksella pursottamalla kuorrutteesta rengas hillon ympäri.

Resepti: Arja Elina Laine, Myllyn Paras Oy