



# Makupalat -etäkokkikoulu

Aika: pe 30.10.2026 klo 17

Alusta: Youtube

MENU

Alkuun

Kirjolohi Cheviche

Tillikurkkua

Piparjuurta ja smetanaa

Saaristolaisleipää Provencelaisittain

Pääruokana

Paistettua karitsanfileetä

Tummaa tattikastiketta

Västerbotten juustolla höystettyä puikulaperunaa

Ryynättyä lanttua ja porkkanaa

Lopuksi

Lakkamisua

Tilaisuus on maksuton ja avoin OAJ Päijät-Hämeen alueen jäsenille.

Ilmoittaudu viim. to 15.10. seuraavan linkin kautta:

<https://q.surveypal.com/Makupalat-kokkikoulu-30.10.2026>

*Ilmoittautuneille lähetetään osallistumislinkki ja kauppalista ennen tapahtumaa.*

Heippa Kokkaajat!

Seuraavassa menu, joka valmistetaan yhteisessä sessiossamme. Tähtäilemme ohjeet niin että siitä tulee illallinen neljälle henkilölle. Eli kun valmistaudutte sessioon, voit hyvin kutsua 3 kaveriasi mukaan apulaisiksi ja sitten lopuksi saatte nauttia mukavan illallisen.

Lähtökohtaisesti ruoat valmistetaan laktoosittomia ja gluteenittomia tuotteita käyttäen. Toki leivässä on gluteenia, joten sille kannattaa sitten valita kaupasta sellainen vaihtoehto, joka sinulle parhaiten sopii. Nykyisin on myös maidottomia tuotteita hyvin saatavilla, joita voi hyödyntää ja soveltaa näitä meidän ohjeitamme, jotka ylipäättään ovat suuntaa antavia.

Koska kuitenkin kaikki tähän sessioon tulevat panttaavat ruokailua kyseisenä päivänä niin erittäin tärkeää on, että varaatte valmiiksi hieman ruoanteko-ruokaa! Jotain mukavaa suolukkaa pikku annoksina. Koska jos nälkäkiukku yllättää niin silloin homma menee plörinäksi, hermostuttaa, tulee haavoja sormiin, kastikkeet kaatuu pöydälle jne jne. Kun ruoanteko-ruokaa maistelee kokkailun aikana, pysy energiat hyvällä tasolla eikä muutama lasillinen lempiviiniä hankaloita asioita vaan päinvastoin, se mukavasti kuumottaa poskia ja saa luovuuden kukoistamaan.

Olemme Timon kanssa käyttäneet kokkailustamme monessa yhteydessä nimitystä "Mutu-kitchen". Se tarkoittaa sitä, että tehdään ruokaa musta tuntuu fiiliksellä. Silloin usein tulee hyvää. Hyviä määreitä ja mittoja, jotka tulette kyllä huomaamaan sessiomme aikana, ovat esim. Hups! ja Oho! Saatamme toki jotain joskus ihan mittaila ja punnitakin, mutta pääsääntöisesti mennään sormituntumalla. Kaikkein paras ohje minkä ruoanlaittoon opin mumholtani oli "Kerta kiellon päälle". Se kuulkaa toimii hyvin, suosittelen.

Session aikana Timo viihtyy paljon läppärin äärellä, joten jos tulee kokkailun aikana kysymyksiä mieleen niin sitten vaan viestiä tulemaan ja me vastaillaan mitä sattuu.

Ota siis mukaan rento fiilis, hyvää ruoanteko-ruokaa, mieluisaa juomista, sekä ystävät ja vietetään hauska sekä maukas ilta.