

Juhlajuoma

Lasiin 1/3 hedelmätuoremehua ja 2/3 vissyä

Lihaa ja melonia

- cantaloupe- tai hunajameloni kuorittuina ja lohkoina
- paketti ohueksi viipaloitua kylmäsavustettua kinkkua tai kalkkunaa tai poroa

Kääri melonilohkot lihaviipaleisiin ja asettele tarjolle. Jos tarjoilet pieniä paljoa, voit kiinnittää lihapalat meloneihin tikuilla.

Makeat tarjottavat

Maisemakahvilan raparperipiirakkaa

Ohje löytyy netistä:

<https://www.kodinkuvalehti.fi/reseptit/makea-leivonta/meheva-piima-raparperipiirakka>

Tarjolla oli myös Viinilehden ohjetta soveltaen tehtyjä

<https://viinilehti.fi/ruoka/reseptit/sitruuna-namelakaleivokset/>

Sitruuna-namelakaleivoksia

Pohjana oli valmista pakastemurotaikinaa. Taidenäyttelyssä esillä ollut taikina oli kaulittu levyksi leivinpaperille ja paistettu n. 15 minuuttia 175 asteisessa uunissa. Jäähdytynyt levy oli taiteltu käsin sopiviksi paloiksi. Kauniimmat leivokset (10–12 kpl) syntyvät Viinilehden mukaan, ottamalla kaulitusta taikinasta pyöreällä muotilla ympyröitä ja paistamalla niitä 10–15 minuuttia 175 asteisessa uunissa. Täyte

- 1 liivatelehti
- ½ dl maitoa
- vettä
- 1 rkl lemoncurd tahnaa
- 100 g valkosuklaata
- 1 dl kuohukermaa
- 1 sitruuna, kuori raastettuna
- koristeeksi vadelmia

Valmistusohje Viinilehden mukaan:

1. Kauli murotaikina ohueksi levyksi ja leikkaa muotin avulla 12 pientä ympyrää tai soikiota. Kypsennä uunissa 175 asteessa noin 10–15 minuuttia, kunnes taikina on kypsää ja pohjat ovat saavat kauniin värin pintaansa. Jäähdytä pohjat.
2. Laita liivatelehti kylmään veteen likoamaan. 3. Lämmitä maitoa ja sitruunatahnaa pienessä kattilassa, sekoita tasaiseksi. Purista pehmenneestä liivatelehdestä vesi pois ja sulata se kuumaan maito-sitruunaseokseen. Nosta kattila liedeltä.
3. Sulata valkosuklaa varovasti mikrossa tai vesihauteessa notkeaksi. Lisää sula valkosuklaa maitoseokseen koko ajan vispilällä voimakkaasti sekoittaen. Lisää lopuksi kerma ohuena nauhana samalla sekoittaen. Viimeistele seos raastetulla sitruunankuorella.
4. Peitä astia kelmulla ja nosta jääkaappiin vähintään 6 tunniksi, mieluusti pidemmäksikin ajaksi.
5. Kokoa leivokset. Sekoita sähkövatkaimella namelakan rakenne tasaiseksi kulhossa ja lusikoi se pursotinpussiin. Pursota kekoja murotaikinapohjien päälle. Koristele passionhedelmän siemenillä sekä uunissa paahdetun valkosuklaan muruilla.