

1.) ALALEIRIT TUTUKSI



Muistatteko vanhan tutun lastenlaulun, *pää-olkapää-peppu*? Ryske tarjoaa teille nyt uudet sanat, jotka saavat taitavimmankin leikkijän kielen solmuun. Kuinka monta kierrosta sinä pärjät?



Muistelkaa yllämainitun lastenlaulun rytmi ja opetelkaa alla olevat sanat. Kokeilkaa nopeuttaa laulua jokaisen kierroksen jälkeen. Voitte myös keksiä uudet liikkeet, jotka sopivat sanoihin.

TÖRINÄ

-

PÄÄ

SUHINA

-

OLKAPÄÄ

HULINA

-

PEPPU

PÄRINÄ

-

POLVET

KILINÄ

-

VARPAAT

HYVÄ-

-

SILMÄT

RILÄ

-

KORVAT

RYSKE J-SP

-

JA VATSAA

TAPUTA

2.) RAUNIES-PIKKULEIVÄT

Herkuttelun aika! Lukekaa ohje huolellisesti läpi ennen leipomiseen ryhtymistä. Jos aika on kortilla, valmistelkaa taikina ennen varsinaista partiokertaa.



Ainekset:

Murotaikina

125g voita tai margariinia

1,5 dl sokeria

1 muna

3,5 dl vehnä jauhoja

1tl leivinjauhetta

2tl vaniljasokeria



Kaakaotaikina

Yksinkertaiseen annokseen lisää puolikkaaseen murotaikina-annokseen 1,5 rkl kaakaojauhetta

Kaksinkertaiseen annokseen tee toinen murotaikina ja lisää siihen 3 rkl kaakaojauhetta

Ohjeesta valmistuu noin 15 keksiä.



Työvaiheet:

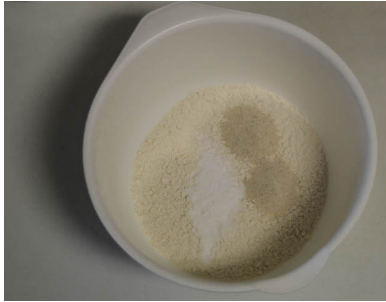
Ota margariini tai voi ja kananmuna hyvissä ajoin lämpenemään huoneenlämpöön. Rasvan tulisi ehtiä pehmentyä, sillä sitä ei sulateta.



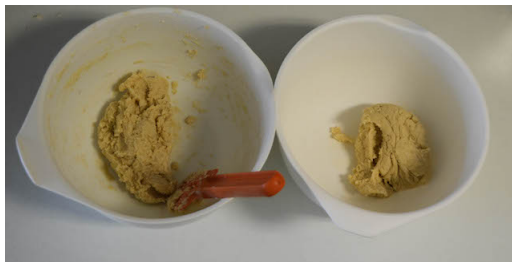
Vatkaa rasva ja sokeri vaahdoksi. Vaahto on valmista, kun sokeri on sulanut voihin.



Vatkaa joukkoon kananmuna.



Yhdistä kuivat aineet keskenään ja lisää seos taikinaan muutamassa erässä.

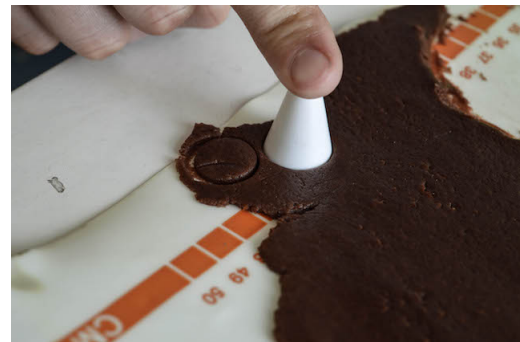
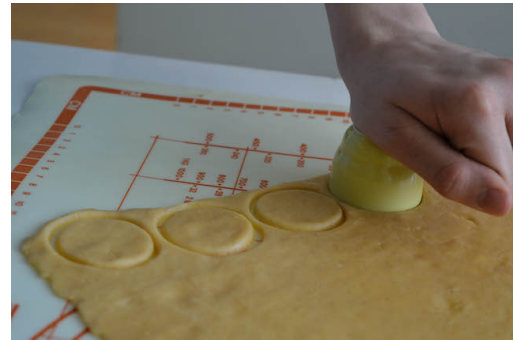


Jos teet yksinkertaisen annoksen, jaa taikina puoliksi ja lisää toiseen puolikkaaseen kaakaojauhe.



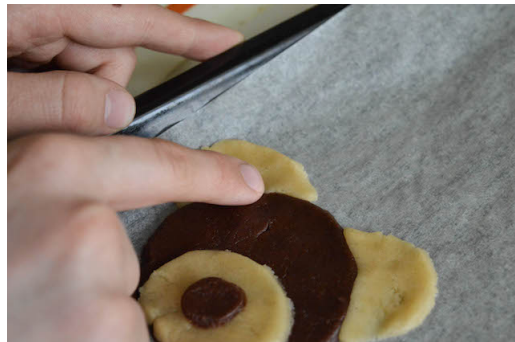
Laita taikina kylmenemään jääkaappiin tai pakastimeen kaulimisen helpottamiseksi. Jääkaapissa viilenemiseen kannattaa varata noin tunti, pakastimessa huomattavasti vähemmän (varo ettei taikina jäädy!).

Kauli taikinat noin 0,5cm paksuisiksi levyiksi. Alustan kevyt jauhotus voi auttaa palojen irrottamisessa.



Ota molemmista taikinoista halkaisijoiltaan 7-8cm, 3-4cm, 1-2cm sekä 0,5 cm pyörylöitä.

Muoteiksi sopivat esimerkiksi juomalasi, ison pullon korkki, pursottimen pää sekä juomapilli.



Laita erivärisiä taikinoita vuorotellen päällekkäin: iso pyörylä naamaksi, keskikokoinen kuonoksi ja keskikokoisen puolikkaat korviksi sekä pieni kuononpääksi ja kaikkein pienimmät silmiksi.

Kypsennä keksit noin 200-asteisessa uunissa, keskitasolla 6-9 minuuttia. Nosta keksit heti paiston jälkeen pois pelliltä jäähtymään.

Sitten nautiskelemaan!

Jakakaa valmiita Raunies-pikkuleipiä paitsi kaikille siellä paikan päällä, myös meidän muiden ihasteltavaksi:

Instagram: @ryske19

Facebook: @Ryske19

#ryske19, #rusahdus

