

LYHENTEET

- g** gramma
- l** litra
- tl** teelusikka (5 ml)
- rkl** ruokalusikka (15 ml)
- ml** millilitra
- min** minuutti

TYÖVÄLINEET

- ✓ siivilä
- ✓ kattila
- ✓ litran mitta
- ✓ ruokalusikka
- ✓ kokkiveitsi tai juuresveitsi
- ✓ veitsi
- ✓ leikkuulauta
- ✓ mittalusikat

SANASTO

kasvisherne- keitto	päivä	meirami	kylmä	pinta
kasvis	porkkana	mustapippuri- rouhe	yön yli	mieto
herne	iso	rouhe	jääkaappi	lämpö
keitto	palsternakka	musta	hella	tunti
kuivattu	sipuli	pippuri	minuutti	minuutti
vesi	suola	rouhe	vahto	pieni
	sinappi	ohje	pois	kuutio



KASVISHERNEKEITTO



PÄIVÄ 1
10 minuuttia

PÄIVÄ 2
2 tuntia 15 minuuttia

- 500 g herneitä (kuivattuja)
- 1,25 l vettä (1. päivä)
- 1,5 l vettä (2. päivä)
- 4 (350 g) porkkanaa
- 1 (250 g) iso palsternakka
- 1 sipuli
- 2 tl suolaa
- 2 rkl sinappia
- 2 tl meiramia
- 1 ml mustapippurirouhetta



OHJE

1. päivä



1. Huuhtele herneet kylmällä vedellä.



2. Liota herneitä yön yli isossa kattilassa (noin 5 l), jossa on vettä 1,25 l. Laita kattila jääkaappiin.

2. päivä



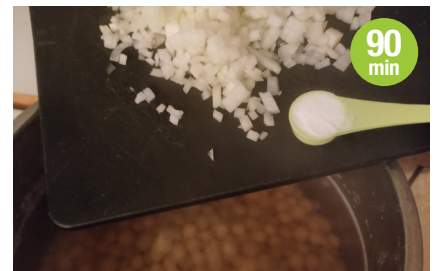
3. Nosta kattila hellalle. Lisää vesi 1,5 l.



4. Kuumenna ja keitä 5 minuuttia. Kuori vahto pois keiton pinnalta ruokalusikalla.



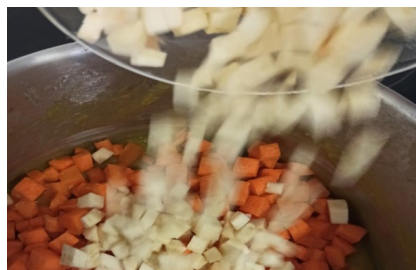
5. Kuori ja hienonna sipuli.



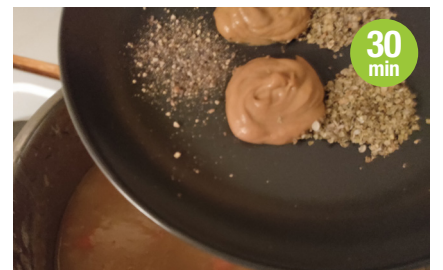
6. Lisää suola ja hienonnettu sipuli. Keitä miedolla lämmöllä 1 tunti 30 minuuttia.



7. Pese ja kuori porkkanat ja palsternakka. Leikkaa pieniksi kuutioiksi.



8. Lisää porkkana- ja palsternakkakuutiot keittoon. Sekoita.



9. Keitä 30 minuuttia. Lisää sinappi, meirami ja mustapippurirouhe. Sekoita.

VERBIT (verbityyppi)

huuhdella (3)

liottaa (1)

laittaa (1)

nostaa (1)

lisätä (4)

kuumentaa (1)

kuoria (1)

hienontaa (1)

keittää (1)

haihtua (1)

pestä (3)

leikata (4)

sekoittaa (1)

TEHTÄVÄT

1 Etsi ohjeesta mittayksiköt.

Ympyröi. Kirjoita vihkoon.

2 Mitä ruokaa sinä teet herneistä?