



Vaalii viisaasti syömisen taitoa.

## *Puuro maistuu hyvälle!*

85 vuotta sitten Elovena-neito hymyili vain puuropaketissa, mutta ajan kuluessa hän on ehtinyt muuallekin. Nykypäivän Elovena-tuoteperheeseen sisältyy runsaasti terveellisiä tuotteita välipalakekseistä juomiin, aamiaismuroihin ja -mysleihin. Tätä tuoteperhettä kasvatetaan lämmöllä – tinkimättä siitä hyvästä mausta, joka syntyy perinteestä.

Se perinne elää ennen kaikkea puurossa, ja sitä Elovena haluaa vaalia tulevaisuudessakin. Puuro on yksinkertainen herkku moneen makuun, koska sitä voi tarjota niin monella eri tapaa.

Esittelemme tässä esitteessä Puurobaarin, jonka avulla voit tarjota erilaisia puuroherkkuja joka päivä. Kokeile reseptejä tai luo kaikille maistuva yllätyspuuro ihan itse. Kun puhutaan puurosta, vain mielikuvitus on rajana.

# Piristävää puuroa joka päivä

Sekoita, ravista tai hämmennä - Puurobaarin konsteilla saat puurosta helpon, mutta makuhermot yllättävän herkun. Tutustu Puurobaarin resepteihin ja lähde kokeilemaan rohkeasti.

Näin voit valmistaa joka päivä aivan uudenlaisen puuron, josta nauttivat kaikki.

## MAUSTA PUURO VAIKKA NÄILLÄ:

1. Tuoreita hedelmiä, 2. Mehukeittoa, 3. Marjoja, 4. Pähkinöitä, 5. Auringonkukan siemeniä, 6. Luumua ja aprikoosia, 7. Ruokokidesokeria 8. Leseitä 9. Marjakiisseliä 10. Kuivattuja hedelmiä



## Omena-kanelipuuro

100 annosta à 100 g  
Saanto yht.: 10,000 kg

### KÄYTTÖPAINO RAAKA-AINE

7,500 l	Vettä
1,000 kg	Elovena Kaura & Ruislesettä
1,700 kg	Apetit Omenakuutioita
0,200 l	Sitruunamehua
0,600 kg	Sokeria
0,012 kg	Kanelia, jauhe

### TYÖOHJE

Kuumenna vesi kiehuvaaksi, lisää joukkoon puuro-ainekset ja omenakuutiot. Hauduta puuro kypsäksi n. 15 minuuttia. Mausta kypsä puuro sitruunamehulla, sokerilla ja kanelilla. Tarkista maku.



## Elovena Ekologinen voimapuuro, maidoton

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 25,000 kg

### KÄYTTÖPAINO RAAKA-AINE

8,000 l	Vettä
15,000 l	Keiju Kaurajuomaa
0,300 kg	Keiju Catering Laktoositon 70 -margariinia
3,000 kg	Elovena Pientä Kauralitistettä
0,115 kg	Suolaa

### TYÖOHJE

Käsittele pata vuokarasvalla tai -spraylla. Mittaa pataan vesi, kaurajuoma ja margariini. Nosta kiehumapisteeseen. Lisää kauralitiste ja suola samalla sekoittaen. Hauduta puuro kypsäksi 20-30 minuuttia.

## Nallen Vehnä-mustikkapuuro

100 annosta à 100 g

Saanto yht.: 10,000 kg

### KÄYTTÖPAINO RAAKA-AINE

7,000 l	Vettä
1,000 kg	Nalle Vehnähiutaleita
2,000 kg	Apetit Mustikoita
0,800 kg	Sokeria

### TYÖOHJE

Kuumenna vesi kiehuvaaksi, sekoita joukkoon vehnähiutaleet ja hauduta 10 minuuttia. Lisää joukkoon mustikat ja sokeri. Nosta kiehumapisteeseen. Anna hautua hetken. Tarjoa puuro lämpimänä tai jäädytettynä.



## Elovena Mansikka-päärynätuorepuuro

10 annosta à 130 g

Saanto yht.: 1,300 kg

KÄYTTÖPAINO	RAAKA-AINE
0,200 kg	Päärynänpuolikkaita, säilyke
0,750 l	Keiju Vanilja Soygurtia
0,270 kg	Mansikoita, pakaste
0,100 kg	Elovena kaurahiutaleita

### TYÖOHJE

Soseuta päärynäpuolikkaat. Sekoita joukkoon soygurt, sulatetut mansikat ja kaurahiutaleet. Lisää tarvittaessa sokeria.

## Puurosta sämpylöitä

34 annosta à 50 g  
Saanto yht.: 1,700 KG

KÄYTTÖPAINO	RAAKA-AINE
1,000 kg	Puuroa
1,000 kg	Sunnuntai Leipä- ja sämpylämixiä
0,022 kg	Sunnuntai-kuivahiivaa

### TYÖOHJE

Mittaa reilusti kädenlämpöinen puuro yleiskoneen kulhoon. Lisää sämpylämix ja kuivahiiva. Vaivaa yleiskoneessa 5 minuuttia. Anna taikin levätä 15 minuuttia. Pyöräytä ilmakuplat pois. Kaada taikina jauhotetulle leivinpöydälle, tee siitä tankoja. Jaa tangot paloiksi. Leivo palat pyöreiksi tai pitkulaisiksi sämpylöiksi tai nosta palat sellaisenaan pellille. Anna kohota lämpimässä paikassa hyvin n. 30-45 minuuttia leiviniinan tai muovin alla. (Jos kohotat sämpylät höyrystetyssä, kädenlämpöisessä uunissa, ne kohoavat nopeammin. Muovia ei tarvita.) Yhdistelmäpaista 170 asteessa n. 15-20 minuuttia. Samasta taikinasta voit leipoa patonkeja, leipiä ja vuokaleipiä.

Voit leipoa puurosta sämpylät myös *kylmäleivontana*. Käytä silloin kylmää puuroa. Kun taikina on valmis, leivo se heti sämpylöiksi, nosta sämpylät pellille, peitä leiviniinalla ja muovilla ja vie kylmään. Paista sämpylät seuraavana aamuna. Jos ne kaipaavat lisäkohotusta, vie ne hetkeksi kädenlämpöiseen, kosteaan uuniin kohoamaan.



## Puurosta pannukakku

20 annosta à 110 g  
Saanto yht.: 2,200 kg

KÄYTTÖPAINO	RAAKA-AINE
2,000 kpl	Vuokia GN 1/1-40 mm
0,800 kg	Puuroa
0,800 l	Keiju Kaurajuomaa
0,280 kg	Sunnuntai p.k. vehnä jauhoja
0,006 kg	Suolaa
0,040 kg	Sokeria
0,450 kg	Kananmunia
0,050 kg	Sunnuntai Juoksevaa Rypsiöljyvalmistetta

### TYÖOHJE

Lisää puuron joukkoon kaurajuoma, jauhot ja mausteet. Sekoita tasaiseksi. Lisää munat ja rypsiöljyvalmiste. Sekoita vielä ja anna taikin turvota hetken. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuihin vuokiin. Yhdistelmäpaista 160 asteessa 20-25 minuuttia, kunnes pannukakku on kypsää ja saanut kauniin värin. Tarjoa pannukakku hillon kanssa jälkiruokana tai välipalana.

