



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET  
ELÄVÄÄ RUOKAPERINTÖÄ

# PIIRAKKAPAJA

Ohje piirakkapajan järjestäjälle

## Piirakkapaja

Piirakkapaja on loistava mahdollisuus viedä ruokaperinneoppia eteenpäin. Karjalanpiirakka on levinnyt Itä- Suomesta karjalaisten mukana koko Suomen suosituimmaksi suolaiseksi leivonnaiseksi. Sen teko koetaan kuitenkin haastavana ja vain harvojen taitajien tehtäväksi.

Piirakkapajassa jokainen halukas pääsee kokeilemaan itse, miten piirakka syntyy. Moni voi-kin todeta, että **Eihän tämä niin vaikeaa ollutkaan!** tai **Olen joskus mummon kanssa tehnyt!** Erityisesti lapset ovat kiinnostuneita kokeilemaan. Pienet näppärät sormet ovatkin kuin luotu rypyttämiseen. Myös aikuisia piirakanteko kiinnostaa.

### Missä piirakkapajan voi toteuttaa?

Erilaisissa tapahtumissa , ulko- tai sisätiloissa, kouluilla jne.

### Paikkasuunnittelu

Jos piirakkapaja pidetään ulkona, tarvitaan katettu tila, joko kiinteä katos tai telta. Teltta- paikaksi valitaan mahdollisimman tasainen kohta. Hygieniasyistä piirakkapajan leivontapisteellä maa tulee peittää joko matoilla tai muovilla. Ulottuvilla tulee olla sähkövirta sähköuunia varten tai käytössä jokin muu paistomahdollisuus. Huomioidaan sijoittelussa myös teltan/ paikan saavutettavuus niin, ettei synny ruuhkia.





Iloa ja naurun hörinää oli piirakkapajassa eloa ihanaa. Piirakkapulikka pikku käteen sujahtaa, kohta jo valmiin piirakan uunista ulos saa. On monta tapaa piirakoita pyörittää. Tänään vanha taitaja mallia näytti, seuraavan polveen opin vei!

### **Kuvakortit**

Pajassa voidaan käyttää apuna kuvakortteja, joissa näkyy piirakanteko vaiheet kuvina. Niitä voidaan vielä täydentää lyhyinä kirjallisina ohjeina. Tämä auttaa pajan toteutuksessa, jos yhteistä kieltä ei ole tai jos kyseessä ovat pienet lapset.

### **Kuvaaminen**

Jos pajan toiminnasta otetaan kuvia, on hyvä varmistaa kuvattavilta lupa kuviin ja niiden jakamiseen. Lasten kohdalla suositellaan kuvaamaan vain takaapäin tai käsistä, niin ettei lapsi ole tunnistettavissa. Kuvat ovat mukava muisto onnistuneesta päivästä, ja niitä on helppo käyttää markkinoinnissa, jos paja toteutetaan uudestaan.

### **Piirakkapajan jälkityöt**

Kun paja on onnistuneesti ohi, on aika pistää ylös, miten paja toimi ja olisiko toiminnassa jotain kehitettävää. Hyvä on kirjata ylös raaka-aineiden menekki ja kävijöiden määrä. Näin seuraava paja on helpompi toteuttaa. Jos paja toteutetaan talkoolaisilla, on tärkeää muistaa heidän huomioimisensa ja kiittäminen.



## Piirakkapajan alkuvalmistelut

Leivontatarvikkeet (katso erillinen lista)

Teltoa tai katos

Leivontapöydät ja apupöydät sekä niihin liinat tai suojat

Matot tai muu lattiasuoja

Kylmäsäilytys puurolle

Uuni / paistopiste

Käsienpesupiste

Mainokset / kyltit / opasteet ja niiden asettelu

Koristeita tai rekvisiittaa

Teltoa tai katos suunnitellaan niin, että pajaan on helppo saapua ja poistua eikä synny ruuhkia. Jos leivontapisteitä on useampi, sijoitellaan pöydät niin, että kulku on sujuvaa. Myös uunin tai hellojen asettelussa on huomioitava turvallisuus. Leivontapöytien pitää olla tukevia. Pöytien päälle voidaan laittaa liinat, jotka antavat pajalle viimeistellyn ulkonäön. Liinon suojaksi voidaan laittaa leivinpaperia. Jos mahdollista, varataan puisia leivonta-alustoja, mutta myös leivinpaperin päällä voi leipoa.



## Piirakoiden paistaminen

Paistamiseen varataan paistopiste sisätiloissa tai jos paja toteutetaan ulkona, on toimiva ratkaisu siirrettävä uuni, joka toimii verkkovirralla. Tarkistetaan voimavirran saatavuus. Uuni tulee asettaa tasaiselle maalle, mieluiten alustan päälle, esim. betonilaatat tai puinen kuormalava. Varmistetaan, että uuni on alustalla tukevasti eikä pääse keikkumaan. Virtajohto ei saa kulkea teltan sisällä siten, että siihen voi kompastua. Varataan riittävästi tilaa uuniluukun avaamiseen ja kuumien peltien käsittelyyn. On hyvä varata laskutilaa uunin molemmin puolin. Uunipeltejä on hyvä olla useampia. Kierrätyskeskuksista on mahdollisuus hankkia edullisesti lisäpeltejä. Varataan riittävästi leivinpaperia ja muistetaan myös patakintaat tai patalaput.

## Kylmäsäilytys

Jos pajassa on sähköt, voidaan puuron kylmäsäilytykseen varata esim. jääkaappi. Jos tämä ei ole mahdollista, voidaan käyttää kylmälaukkuja, joihin varataan reilusti viilentäviä jäitä tai kylmäkalleja. Lämpötilaa on myös hyvä seurata.

## Käsienpesupiste

Ennen leivontaan ryhtymistä on hyvä pestä kädet. Piirakkapajan välittömään läheisyyteen varataan käsienpesupiste. Jos vesijohtoa tai viemärintiä ei ole, voidaan käsienpesu hoitaa vesitankeista. Silloin tankkeja tulee pystyä täyttämään. Varataan myös saippuaa, käsipyyhepaperia ja jäteastia. Jätevedelle tarvitaan saavi tai muu vastaava. Myös käsidesiä on hyvä varata mukaan. Mikäli käsinpesupistettä ei ole mahdollista järjestää, voidaan käyttää myös kertakäyttöhanskoja.



## Mitä tarvikkeita leivontaan tarvitaan?

taikinapallot/kiekot  
puuro  
voi  
leivonta-alusta  
leivinpaperi  
(ruis)jauhoja ja astia  
leivontapulikoita tai kaulimia  
veitsiä ja lusikoita puuron levitykseen  
kattila voisulalle  
pullasuteja voiteluun  
patalaput tai -kintaat  
lyijykyniä  
pakkaus- / eväspussit  
pihdit tai lasta



### Lisäksi:

lämpömittari  
pesuallas  
tiskiharja  
tiskiaine  
astiapyyhe  
esiliinoja

**Kun piirakkapajassa on kaikki valmiina, voidaan paja avata osallistujille!**



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

## Toiminta piirakkapajassa

Puuroa on hyvä varata erilliseen astiaan leivontapisteen viereen. Varaa myös useampi lusikka ja veitsi puuron levitykseen pohjan päälle. Kesällä ulkona pidettävissä pajoissa on hyvä tarkkailla puuron lämpötilaa ja ottaa esille vain pieni määrä puuroa kerrallaan. Loppu puuro säilytetään kylmässä.

Taikinapohjina toimivat parhaiten pallot tai kiekot. Niistä on helppo lähteä työstämään piirakkapohjaa. Pohjan pyörytys- kuten rypytystapojakin on monia erilaisia. Yhtä ainoa oikeaa tapaa ei ole - tämä on hyvä pitää mielessä ja kertoa myös pajaan osallistujille.

Kun piirakka on saatu valmiiksi, asetetaan se pellille ja viereen kirjoitetaan tekijän nimi. Näin ne on helppo erottaa paiston jälkeen. Lyijykynä toimii tässä parhaiten.

Kun pelti on täysi, siirretään se paistettavaksi. Paistossa on hyvä olla oma vastuhenkilö. Näin piirakat eivät unohdu uuniin.

Paiston jälkeen piirakat voidellaan voisulalla. Varaa voita ja vettä sekä kattila ja pullasuti. Jos hellanlevyä ei ole käytössä, voidaan voitelu jättää pois.

Tämän jälkeen piirakat pakataan pusseihin ja tekijän nimi kirjoitetaan pussin päälle. Tässä on oltava tarkkana, sillä piirakan leipojat haluavat nimen omaan oman tuotoksensa!

Jos paja on isossa tapahtumassa, voivat pajaan osallistuneet palata myöhemmin hakemaan piirakkansa.

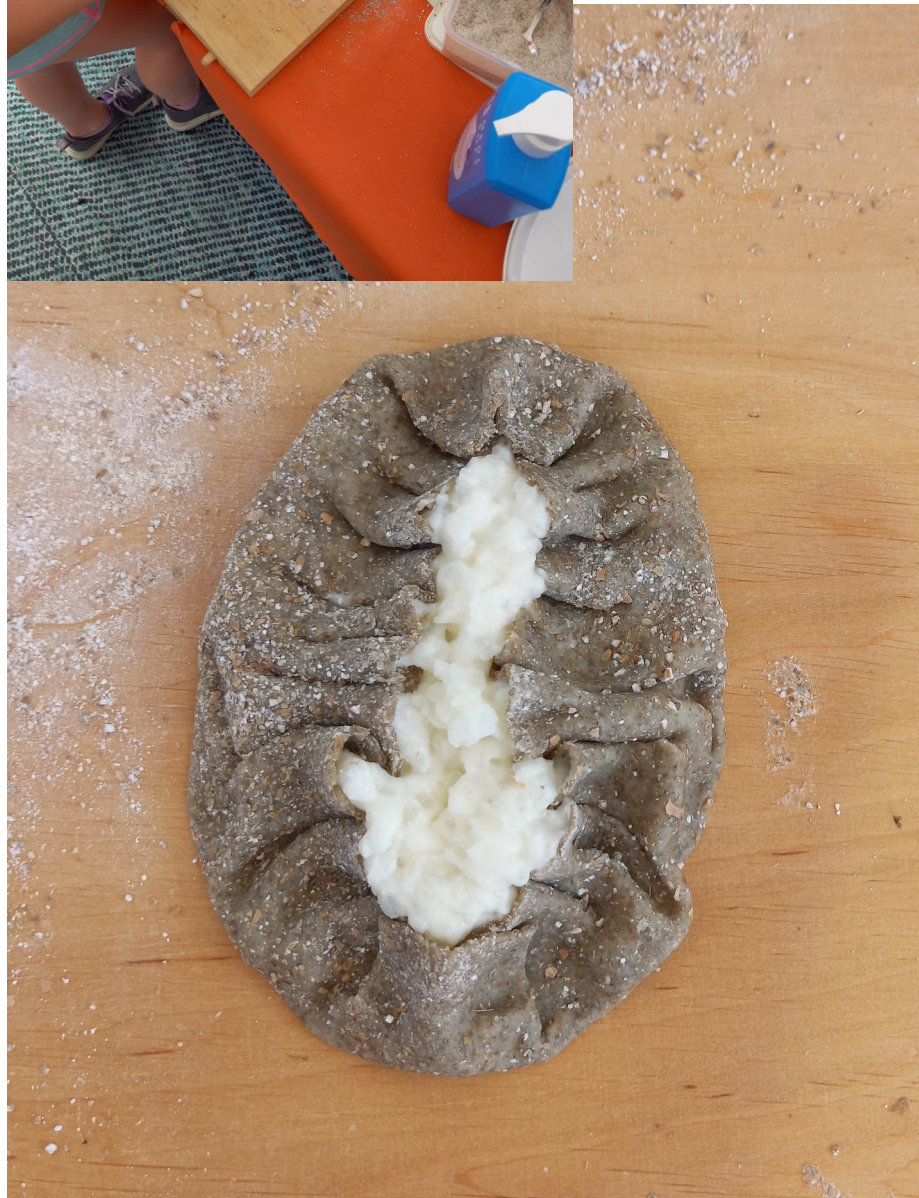
Pajan onnistumisen kannalta avainasemassa on opastajien iloinen mieli ja ystävällisyys.

**Onnistuneita hetkiä piirakkapajassa!**



## Piirakoiden leipominen

1. Ota kuoret leivinpöydälle ja kauli pulikan tai kaulimen avulla soikioiksi.
2. Levitä lusikallinen täytettä kuoren keskelle (1 cm paksuinen kerros täytettä) ja jätä kuoren reunoille noin 1 cm tyhjää tilaa.
3. Käännä vastakkaiset reunat täytteen päälle ja rypytä piirakat etusormilla.
4. Siirrä piirakat uunipellille leivinpaperin päälle.
5. Paista piirakoita 275-300°C lämmössä noin 15 minuuttia.
6. Voitele piirakat sulatetulla voilla, johon on sekoitettu tilkka vettä.





## Raaka-aineet piirakoihin

Perinteisesti karjalanpiirakoissa on täytteenä riisipuuro, mutta täytteenä voidaan käyttää myös esim. ohrapuuroa tai perunasurvosta. Perinteinen kuori valmistetaan ruis- ja vehnäjauhoista, mutta voit käyttää myös tattari- tai muita erikoisjauhoja. Muista huomioida myös erikoisruokavaliot (laktoositon, maidoton, gluteeniton).

Valmista puuro edellisenä päivänä, jotta se ehtii jäähtyä kunnolla. Kuoritaikinan voi valmistaa joko etukäteen tai vasta paikan päällä. Etukäteen valmistetun taikinan voi jopa pakastaa. Muotoile kuoritaikinasta valmiita palloja tai kiekkoja. Näin leipomien pajassa onnistuu helpommin.

Muista varata jauhoja myös leivonta-alustalle.

Reseptit 20-25 piirakalle:



### Puurotäyte

Täytevaihtoehto 1:

- 2 ½ dl vettä
- 2 dl riisiä
- 7 ½ dl maitoa
- 1/2 tl suolaa

Täytevaihtoehto 2:

- 2 dl vettä
- 2 dl esikypsytettyjä, kokonaisia ohrasuurimoita
- 1,5 l maitoa
- 1 tl suolaa
- 1 kananmuna

1. Sekoita kiehuvaan veteen riisi tai ohra ja keitä 10 minuuttia.
2. Lisää maito ja anna puuron kiehua hiljalleen 30 minuuttia välillä pohjaa pitkin sekoittaen. Jätä täyte hautumaan kannen alle 10 minuutiksi.
3. Mausta valmis puuro suolalla ja jäähdytä se.

### Kuoritaikina

- 1½ dl vettä
- 1 rkl öljyä
- 3/4 tl suolaa
- 3 dl ruisjauhoja
- 1 dl vehnäjauhoja

1. Sekoita kylmään veteen, öljy, suola ja jauhot puuhaarukalla. Vaivaa taikina sileäksi ja kiinteäksi.
2. Ripottele pöydälle ruis- ja vehnäjauhoseosta ja kaada taikina jauhotetulle alustalle. Kaulitse taikinasta noin 1/2 cm:n paksuinen levy.
3. Painele levystä kakkaroita esim. juomalasilla.
4. Aseta kakkarat kuuden kappaleen pinoihin, että ne eivät kuivu. Peitä pinot muovipussilla tai kulholla.
5. Kaulitse kakkarat piirakkapulikalla ohuiksi pyöreiksi tai soikeiksi kuoriksi. Lado kuoret päällekkäin ja ripottele ruisjauhoja väliin. Peitä kuoripinot muovipussilla. Täytä kuoret mahdollisimman pian, jotta ne eivät tartu kiinni toisiinsa.

Lisäksi 150g voita voiteluun.

## Karjalanpiirakalla on EU:n nimisuoja

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden nimisuojojärjestelmä on ollut Euroopan yhteisön laajuisena voimassa vuodesta 1993. Järjestelmän tarkoituksena on suojata elintarvikkeita ja maataloustuotteita vakiintuneen nimen väärinkäytöltä ja väärennöksiltä. Samalla tuotteelle on mahdollista saada nimisuojan avulla lisäarvoa. Kuluttajalle suojaus on tae siitä, että tuotteen alkuperä, raaka-aineet ja valmistusmenetelmä tunnetaan ja ne ovat eri tuottajilla olennaisilta osin samanlaiset.



Nimisuojaus (nimen rekisteröinti) koskee yleensä tuotteita, joita on valmistettu tai tuotettu perinteisesti tietyllä alueella tai valmistusmenetelmällä useamman sukupolven ajan tai jotka ovat valmistusmenetelmiensä tai ainesosiensa osalta muista vastaavista tuotteista poikkeavia.

### Erityinen tuotanto- tai valmistustapa:

Karjalanpiirakoiden valmistaminen aloitetaan täyteen keittämällä. Täyte on yleensä ohra- tai riisisuurimoista keitettyä puuroa tai perunasosetta. Näiden sijaan voidaan käyttää myös keitettyjä, survottuja kasviksia (esim. lanttua, porkkanaa, naurista tai haudutettua kaalia tai sieniä).

Kuoritaikinaan laitetaan vettä, suolaa ja ruis- tai vehnäjauhoja. Kuoritaikina kaulitaan mahdollisimman ohuiksi, lähes läpikuultaviksi, pyöreiksi piirakankuoriksi. Kuoren ohuus takaa karjalanpiirakan rapeuden. Kuoren reunat käännetään täyteen päälle ja rypytetään.

Piirakat paistetaan uunissa korkeassa, noin 250–300 °C:n lämmössä 15–20 minuuttia. Nopea paisto ja korkea lämpötila ovat oleellisia tuotteen mehevyyden säilyttämiseksi.

Täyte valmistetaan kiehattamalla 1 litra (1 kg) vettä tai maitoa ja sekoittamalla siihen 2 dl (180 g) riisi- tai ohraryynejä. Riisipuuroa keitetään 1/2–1 tuntia ja ohrapuuroa kauemmin.

Paistetut piirakat voidellaan usein heti paiston jälkeen tai lämmitettäessä. Voiteluun käytetään voita, öljyä tai vesi/maitoseosta, joskus myös kananmunaa.

Lähde: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2002:102:0014:0015:FI:PDF>

Vuonna 2020 haettiin karjalanpiirakan nimisuojausmuutosta, että karjalanpiirakan hyväksytyjen ainesosien joukossa voisivat olla myös laktoositon maitojuoma, maitojauhe sekä perunahiutaleet. Myös suolaa saisi käyttää karjalanpiirakan täytteessä.



Tämä piirakkapajan ohje on toteutettu Vespaikka— vesistömaisemat vetovoimatekijänä Etelä-Savossa -hankkeessa, jossa toteuttajana ProAgria Etelä-Savo ja Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaiset ja jota rahoittavat EU:n maaseuturahasto ja Etelä-Savon ELY-keskus vuosina 2019-22.

Teksti ja kuvat: Katja Rissanen, taitto ja kuvat 1 ja 2: Saara Ryhänen



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET