

Elintarvikealan perustutkinto 180 osp,  
Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp

# Reseptien kieli – käsky, passiivi

## Opiskeluvalmiuksia tukevat opinnot OPVA



VILJO-ohjausosaamista  
viljaklusterin  
toimialoille-hanke  
1.11.2022 - 31.5.2024



LADEC  
LAHTI REGION DEVELOPMENT



salpaus  
Koulutuskeskus | Further Education

# Reseptien kieli osa 1/2

Reseptien muoto on usein käsky (imperatiivi).  
Käskylauseessa verbi on lauseen ensimmäinen sana.  
Objekti lauseen lopussa ei koskaan ole n-muodossa (se voi olla perusmuoto, t-monikko tai partitiivi).

Esimerkkilauseita:

Punnitse **raaka-aineet**.

Kauli **taikina**.

Vaahdota **voi ja vehnä jauhot**.

Sekoita **sokerit ja kananmuna**.

Lisää **lopun ainekset**.

Lisää myös **nestettä** tarpeen mukaan.



## Tehtävä 1

Tutustu reseptiin ja alleviivaa käskymuotoiset verbit.

Etsi myös objektit ja ympyröi ne. Lue tehtävä lopuksi ääneen parin kanssa.

### Kanelipullat eli korvapuustit

taikina:

1 annos pullataikinaa

täyte:

125-150 g pehmeää voita tai margariinia

2 dl fariinisokeria

vaniljasokeria

runsaasti kanelia



Valmista pullataikina. Jaa taikina neljään osaan. Käsittele yksi osa kerrallaan. Kaulitse taikina jauhoja apuna käyttäen ohueksi levyksi. Sivele päälle voita (voit pehmittää sitä mikrossa miedolla lämmöllä). Ripottele pinnalle fariinisokeria, vaniljasokeria ja runsas, peittävä kerros kanelia.

Kieritä taikina rullalle ja nipistä saumakohta umpeen. Leikkaa rullasta vuorotellen oikealle ja vasemmalle viistoja paloja. Käännä palat niin, että kapeampi puoli on ylöspäin. Nosta palat pellille leivinpaperin päälle. Paina keskeltä kahdella sormella pohjaan saakka, jotta leikkuupinta pullistuu ulospäin.

Anna pullien kohota liinalla peitettynä vähintään 20 minuuttia. Voitele munalla ja ripottele pinnalle raesokeria.

Paista 200 asteessa pullien koosta riippuen 10 – 15 minuuttia.

Muokattu Kinuskikissan reseptistä

Kirjoita tehtävän 1 verbien perusmuodot tähän:

<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



VILJO-ohjausosaamista  
viljaklusterin  
toimialoille-hanke  
1.11.2022 - 31.5.2024



Mitä tarkoittavat seuraavat sanat?

1. runsaasti
2. miedolla lämmöllä
3. saumakohta
4. vuorotellen
5. liinalla peitettynä
6. täyte

---

---

---

---

---

---

---

---



## Tehtävä 2

Kirjoita verbit käskymuotoon ja lue resepti parin kanssa.

### Suklaa-banaanikakku (ainekset 10-12 annosta)

#### taikina:

- 4 kananmunaa
- 1 ½ dl sokeria
- 1 dl Myllyn Paras Emännän Puolikarkeita vehnä jauhoja
- ½ dl sokeroimatonta kaakaojauhetta
- 1tl leivinjauhetta

#### täyte:

- 5 dl kuohukermaa
- 2 tl vaniljasokeria
- 200 g maitosuklaata
- 2-3 banaania

#### vuokaan:

- 25 g voita tai margariinia
- ¾ dl korppujauhoja

#### kostutus:

- 1-2 dl maitoa
- 1tl vaniljasokeria



1. \_\_\_\_\_ (rikkoa) kananmunat kulhoon ja \_\_\_\_\_ (lisätä) joukkoon sokeri.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (vaahdottaa) kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet ja  
\_\_\_\_\_ (käännellä) taikina tasaiseksi.
2. \_\_\_\_\_ (voidella) halkaisijaltaan 24-25 cm kakkuvuoka voilla tai margariinilla  
ja \_\_\_\_\_ (jauhottaa) korppujauhoilla.
3. \_\_\_\_\_ (laittaa) taikina vuokaan ja \_\_\_\_\_ (kypsentää) 175 asteessa noin 40  
Minuuttia tai kunnes kakku alkaa irrota vuoan reunoilta.
4. \_\_\_\_\_ (kumota) kakku ja \_\_\_\_\_ (antaa) jäähtyä.  
\_\_\_\_\_ (leikata) kakku kahteen tai kolmeen kerrokseen. \_\_\_\_\_ (kostuttaa)  
vaniljasokerilla maustetulla maidolla. \_\_\_\_\_ →



5. \_\_\_\_\_ (vaahdottaa) kerma ja mausta vaniljasokerilla.
6. \_\_\_\_\_ (paloitella) maitosuklaa syvälle lautaselle ja  
\_\_\_\_\_ (sulattaa) mikroaaltouunissa puolen minuutin erissä välillä sekoitellen, kunnes suklaa on sulanut.
7. \_\_\_\_\_ (sekoittaa) sulanut suklaa kermavaahdon joukkoon ja \_\_\_\_\_ (kääntää) tasaiseksi.
8. \_\_\_\_\_ (viipaloida) banaanit.
9. \_\_\_\_\_ (levittää) kermaa kakun väleihin ja \_\_\_\_\_ (laittaa) kermakerroksen päälle banaaniviipaleita.
10. \_\_\_\_\_ (kuorruttaa) kakku suklaakermavaahdolla ja \_\_\_\_\_ (raastaa) päälle halutessasi suklaata.

Muokattu Hellapoliisin reseptistä



VILJO-ohjausosaamista  
viljaklusterin  
toimialoille-hanke  
1.11.2022 - 31.5.2024



# Reseptien kieli osa 2/2

Joskus reseptit ja yleiset ohjeet ovat passiivimuodossa.

Usein passiivilauseissa on objekti ensimmäisenä sanana (passiivilauseen objekti ole koskaan –n-muodossa):

**Pullataikina** voidaan valmistaa ilman kananmuna.

**Kinuskia** käytetään kakkujen ja leivosten kuorruttamiseen.

**Kinuski** valmistetaan keittämällä sokeria ja kermaa.

Ensimmäinen sana voi olla myös joku muu kuin objekti:

**Massojen valmistuksessa** käytetään eri valmistustekniikoita.

**Pikkuleipään** saadaan erilaisia makuja pähkinälajiketta muuttamalla.



VILJO-ohjausosaamista  
viljajklusterin  
toimialoille-hanke  
1.11.2022 - 31.5.2024



## Tehtävä 1

Lue seuraavat lauseet ja alleviivaa passiivimuotoiset verbit.

1. Lämpötilat mitataan kuljetuksen alussa ja asiakkaalle luovuttamisen yhteydessä.
2. Mausteleipiä valmistetaan käsityönä ja koneilla.
3. Ennen kakkujen valmistusta tarkistetaan, että työtilat ja työvälineet ovat puhtaat.
4. Viineripitkot paistetaan suorakaiteen muotoisessa matalassa vuoassa tai pellillä.

Kirjoita tehtävän 1 verbien perusmuodot tähän:

---

---

---

---

Tiedätkö, miten passiivi muodostetaan eri verbityypeissä?

leipoa

sokeroida

voidella

vaivata

punnita

---

---

---

---



VILJO-ohjausosaamista  
viljajklusterin  
toimialoille-hanke  
1.11.2022 - 31.5.2024



## Tehtävä 2

Kirjoita verbi oikeassa muodossa:

1. Kun reseptiä \_\_\_\_\_ (MUUTTAA) se \_\_\_\_\_ (LASKEA) vastaamaan tarvittavaa määrää.
2. Coctail-tuotteita \_\_\_\_\_ (VALMISTAA) erilaisista massoista ja taikinoista.
3. Kaurahiutaleita \_\_\_\_\_ (KÄYTTÄÄ) mm. leivonnassa.
4. Leivät \_\_\_\_\_ (HÖYRYTTÄÄ) paistamisen alussa.
5. Leivät ja sämpylät \_\_\_\_\_ (PAKATA) paperipusseihin tai muoviin.
6. Mausteleipien pinta \_\_\_\_\_ (VOIDELLA) siirappi-vesiseoksella tai kananmunalla ennen paistoa.
7. Rusinat \_\_\_\_\_ (HUUHTOA) ja ne \_\_\_\_\_ (LISÄTÄ) taikanaan vasta vaivauksen loppuvaiheessa.



VILJO-ohjausosaamista  
viljaklusterin  
toimialoille-hanke  
1.11.2022 - 31.5.2024





8. Täytepitkot \_\_\_\_\_ (LEIPOA) pullataikinasta.
9. Usein sokerilla \_\_\_\_\_ (TARKOITTAA) sakkaroosia eli ruoko- tai juurikassokeria.
10. Jos tuotteen pinnasta \_\_\_\_\_ (HALUTA) kiiltävä,  
se \_\_\_\_\_ (VOIDA) voidella siirappivedellä.
11. Kerma \_\_\_\_\_ (SAADA) maidosta separoimalla.
12. Kun kermaa \_\_\_\_\_ (VATKATA), sen rasvaosa sitoo ilmaa kaasukupliin.
13. Kermat \_\_\_\_\_ (SÄILYTTÄÄ) alle 8 asteessa.
14. Hyydytetyt voileipäkakut \_\_\_\_\_ (KOOTTA) pyöreään kakkurenkaaseen.
15. Marsipaani \_\_\_\_\_ (KAULITA) noin 1,5 kertaa kakkua suuremmaksi.

Muokattu lähteestä: Taikinasta tuotteiksi



VILJO-ohjausosaamista  
viljajklusterin  
toimialoille-hanke  
1.11.2022 - 31.5.2024



## Tehtävä 3

Valitse oma resepti ja harjoittele kertomaan se toisille.

Voit näyttää kuvia, mutta älä lue suoraan paperista. Voit käyttää joko käskymuotoja tai passiivia.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



VILJO-ohjausosaamista  
viljajklusterin  
toimialoille-hanke  
1.11.2022 - 31.5.2024



# salpaus

## *Ole hyvä.*

selkokielen versio: Marjukka Simpanen-Fourneau ja Minna Wright, Koulutuskeskus Salpaus, 2024



VILJO-ohjausosaamista  
viljajklusterin  
toimialoille-hanke  
1.11.2022 - 31.5.2024

