

#ULKONA KUIN LUMIUKKO



LUMIUKON RETKIEVÄÄT

Ulkoillessa ja lumiukkoja tehdessä kuluu paljon energiaa, siksi maukkaat retkieväävät ovat tarpeen. Kaikki lumiukon laatimat ohjeet ja vinkit ovat sellaisia, joiden valmistuksessa myös lapset voivat olla mukana ja näin mukava lumiukkopäivä alkaa jo retkieväiden valmistuksesta.

LUMIUKKOSOPPA

1.

- Vettä / maitoa
- Kaakaota oman maun mukaan
- Vaahtokarkkeja lumipalloiksi 2-3kpl/muki
- Paperiin käärittyjä suklaakonvehteja n. 2kpl/muki (esim. fazer sininen toimii hyvin)
- 1 polkakarkkikeppi (=lumiukon kävelykeppi)

Retkelle kaakao kannattaa keittää valmiiksi termariin ja retkipaikalla lisätä herkut

*Kun pakkanen ulkona otetaan kiristä,
lumiukkosoppa tää mieltäsi piristää.
Ensin kuumaan veteen kaakaosta liemi keittele,
ja lumipallot mukaan heittele,
lopuksi vielä kunnolla lumiukon kävelykepillä sekoittele.
Soppa lämmittää ja ilostuttaa mieltä, saat näyttää
pakkasukolle kieltä!*



LUMIUKON KÄPYMAKKARA

2.

Leikkaa grillimakkaran päälle viillot ristikoksi jo kotona valmiiksi ja nuotiopaikalla grillatessa makkara ”aukeaa” kuin kävyksi

VINKKI: LÄMMIN KEITTO MAISTUU ULKOILMASSA MAUKKAALTA. KEITÄ KOTONA VALMIIKSI JA PAKKAA MUKAAN TERMARIIN.

LUMIPALLOT

3.

Pikaiset suklaaherkut, lumipallot, syntyvät nopeasti ja helposti ilman uunia, lisäksi ne vievät suklaahimon mennessään. Ne toimivat hyvänä ja energiapitoisena retkieväänä! Lapset voivat itse olla valmistuksessa mukana. (Alkuperäinen ohje Myllyn Paras, Arja Elina Laine, reseptistä valmistuu n. 40 palloa)

- ½-1 dl kuivattuja hedelmiä / pähkinöitä / siemeniä / rusinoita, voi jättää myös kokonaan pois
- 4 dl kaurahiutaleita
- 1 dl kookoshiutaleita
- 1 rkl vaniljasokeria
- 1 dl sokeria
- ½ dl tummaa kaakaojauhetta
- 50 g voita sulana
- 1 muna
- 2 rkl mehua

Pilko pähkinät/kuivatut hedelmät pienemmiksi palasiksi. Sekoita kaikki aineet hyvin keskenään. Pyörittele taikina käsin pieniä palloja (n. 40 kpl) ja kierrittele ne lautasella kaura-kookoshiutale -seoksessa tai tomusokerissa, voit myös sihidata tomusokeria pallojen päälle. Säilytä jääkaapissa. Pallot ovat valmiita nautittavaksi ilman uunia.



4.

LUMIUKON SILMÄ, NENÄ, SUU...

Pakkaa kippoon mukaan rusinoita, pähkinöitä ja manteleita. Voit myös leikata porkkanoista tikkuja ja pyöreitä palasia lumiukon napeiksi. Myös tummat viinirypäleet tai mandariinilohkot toimivat paitsi lumiukon koristelussa, myös retkievänä.



VINKKI: KUUMAN JUOMAN LISÄKSI JUOMAPULLOSSA MUKANA MYÖS SULANUTTA LUMIUKKOA ELI VETTÄ.