



Ohjeita keittiömamselleille

Sisällysluettelo

[Keittiöpakin käyttöohjeet](#)

[Ohjeita ja neuvoja keittiömamsellin vastuullisen taakan hoitamiseen](#)

[Ennen peliä](#)

[Pelipaikalla](#)

[Pelin jälkeen](#)

[Muuta huomioitavaa - eli keittiöhygieniä for dummies](#)

[Lista oieiläisten yleisimmistä allergioista](#)

[Ohjeita kymmenelle](#)

[Syttytnestettä räsymatolla - eli mamsellin ratkaisuja tiukoissa tilanteissa](#)

[Sanginjoen siivousohje](#)

[Koppanan siivousohje](#)

[Koppanan ja Sanginjoen keittiöiden pohjapiirrokset](#)

Keittiöpakin käyttöohjeet

Keittiöpakki on itseasiassa kaksi pakkia - keittiöpakki ja siivouspakki. Nimet kertovat riittävästi käyttökohteista. Osa tavaroista on pienemmässä laatikossa ja osa isossa. Huomioi tämä varastoreissuja suunnitellessasi. Kummassakin pakissa on lista sisällöistä. Toisessa pakeista on myös vihko, johon voit merkitä kun joku loppuu tai rikkoutuu, tai mikäli toivot pakkeihin lisäyksiä.

Pidä pakit siisteinä ja sisältö kuivana.

Keittiöpakin sisältö:

-leikkuulauta lihalle	-muovipusseja ja jätessäkkejä
-leikkuulauta kasviksille	-leivin- ja voipaperia
-leikkuulauta allergisoiville ruoka-aineille	-tuorekelmua ja foliota
-kaksi kauhaa	-suolaa, pippurimylly, kuivahiivaa ja satunnaisia mausteita
-raastinrauta	-pyykinpesuainetta
-paistomittari	-astiapyyhkeitä ja esiliina
-purkinavaaja	-tiskiharjoja ja vaihtopäitä
-korkinavaaja	-juuriharja
-kuorimaveitsi	-pulloharja
-silikonisivellin	-juuresharja
-vispilä	-kumihanskoja
-suppilo	-pesusieniä ja tiskisieniä
-mittasarja (1 l, 0,5 l, 0,25 l)	

Ohjeita ja neuvoja keittiömamsellin vastuullisen taakan hoitamiseen

Ennen peliä

Pelipaikka

Pyri tutustumaan pelipaikan keittiöön ja välineistöön etukäteen. Kiinnitä huomiota siihen, minkälaisia kattiloita, veitsiä, kulhoja, kauhoja ja paistoastioita pelipaikalla on. Onko pelipaikalla mikroa, vedenkeitintä ja kahvinkeitintä? Onko paikka valmiiksi täynnä suodatinpusseja vai pitääkö niitäkin ostaa? Voidaanko paikan astiastoa käyttää pelissä vai tarvitaanko varastolta jotain? Onko jossain päävirtakytkin? Toimiiko uuni? Miten jätteet lajitellaan ja minne ne viedään? Missä on konetiskiainetta? Miten tiskikone toimii? Riittääkö kuuma vesi? Mikäli tiskikonetta ei ole, tarkasta onko saunatiloissa riittävästi pesuveteja useammille käsitiskareille. Ota kuvia ja kirjoita asioita muistiin.

Huomioitavaa Sanginjoesta:

Sanginjoen keittiö sopii hyvin suurten pelien järjestämiseen: geneerinen posliiniastiasto on iso, keittiö on hyvin varusteltu ja paikalla on suurtaloustiskikone.

Huomioitavaa Koppanasta:

Koppanan keittiö on pieni ja siellä on vähän pöytätilaa. Peliruoka kannattaa suunnitella yksinkertaiseksi. Ulkokeittiö ei ole käytössä! Astioita säilytetään piharakennuksen astiahuoneessa. Astiasto on muovinen.

Varasto

Pyri käymään varastolla hyvissä ajoin ennen peliä. Varastossa olevista tavaroista on olemassa myös lista foorumilla. Tee lista tarvitsemistasi astioista ja tavaroista. Varaa varastolla käymiseen reilusti aikaa. Avaimen saa varastovastaavalta. Toimita lista pelinjohdolle.

Ruokalistan suunnittelu ja ruuan budjetointi

Pyydä pelinjohdolta pelaajakohtainen allergia- ja erikoisruokavaliolista ja suunnittele peliruoka nämä huomioiden. Tarvitaanko peliruuan lisäksi vielä jotain lisänaposteltavaa? Tarjotaanko peliruuan lisäksi aamupalaa tai iltapalaa? Älä unohda sosiaalista kahvia, teetä, kahvimaitoa ja sokeria. Laadi ruokabudjetti ja esitä se pelinjohdolle.

Keittiönakit, työnjako ja aikataulu

Järjestä tai pyydä pelinjohtoa järjestämään itsellesi riittävästi keittiöapulaisia. Perunankuorinta ei saa täyttää pelaajien peliä ja pelinjohdolla on parempaa tekemistä. Mieti, miten ruuanvalmistus sujuu: mitä tehdään, missä järjestyksessä, milloin ja kuka tekee? Hoida etukäteen mahdollisimman paljon. Mikäli peliä varten pitää esim. leipoa, mieti milloin ja missä leivotaan, kuka leipoo ja missä leivonnaiset säilytetään? Miten kauan mikäkin säilyy? Voidaanko jotakin pakastaa? Kuka kuljettaa? Onko järkevää vuokrata kotitalousluokka vai leipooko joku kotonaan?

Ruokien hankinta

Suunnittele kauppalista ja kaupassa käynti. Mieti etukäteen, minne tavarat viedään, millä ja milloin. Missä kylmätavarat säilytetään? Kauppalista kannattaa järjestää esim. seuraavasti: vihannekset ja juurekset, kuivatavara, leivät ja leivonnaiset, liha ja kala, maitotuotteet, juomat, muut tarvikkeet. Varaa mukaan kauppalista, kynä, laskin, kylmälaukku, kauppakasseja, muutama apulainen ja tilava auto. Sovi kuka kerää minkäkin osa-alueen tuotteet. Kylmäsäilytystä vaativat tavarat kannattaa kerätä viimeiseksi. Hinnat ja määrät kannattaa merkitä kauppalistoihin, että budjetin täyttymistä voidaan seurata. Pakkaa kylmätavarat, tuoretavarat ja kuivatavarat erikseen. Kuljeta kylmätavarat pelipaikalle tai säilytykseen viivyttämättä. Muista, että kirjanpitoa varten kaikki kuitit kaikista tekemistäsi ostoksista on säilytettävä. Kuiteilla ei saa olla omia ostoksia eikä alkoholia tai tupakkatuotteita. Bonuskortteja ei myöskään saa käyttää järjestön ostoksissa.

Pelipaikalla

Valokuvat

Ota valokuvia keittiöstä ja ruokailutilasta ennen kuin teet mitään muuta. Kuvaa myös kaappien sisältö. Tämä helpottaa järjestyksen palauttamista pelin jälkeen. Pätee myös muihin pelitiloihin.

Tilojen raivaus

Raivaa itsellesi tarpeeksi pöytätilaa ruuanlaittoon. Kirjoita ylös, mihin piilotat paikan rumia tavaroita, että osaat palauttaa ne takaisin. Kehota pelaajia säilyttämään kuivaruokiaan Jossain Muualla kuin muovikasseissa keittiön lattialla. Varaa peliruuille jokin muu paikka kuin muovikassit lattialla. Varaa keittiöön käsi- ja astiapyyhkeitä. Kaupungin leirikeskuksia käyttäessä merkitse ylös siivousvastaavan tarkistuslistaan rikkinäiset tai loppuneet asiat.

Jätehuolto

Merkitse jäteasiat niin, että tyhmempikin ymmärtää. Varaa jätessäkki tyhjille pulloille, teippaa se sopivalle paikalle ja merkitse näkyvästi.

Jääkaapit

Mikäli mahdollista, varaa pelaajien ruuille oma jääkaappi ja merkitse se selkein kyltein. Varaa pelaajille tussi ja maalarinteippiä ruokien merkitsemiseen. Merkitse yhteiskäyttöön tarkoitettut ruokatavarat selkeästi. Merkitse myös peliruoka.

Ruokatarvikkeet

Pura ruokatarvikkeet mahdollisimman pian. Varsinkin kylmäsäilytystä vaativat ruuat. Lattialla pyörivät muovikassit ovat paitsi epähygienisiä, myös tiellä.

Astiat

Tarkista, että sinulla on kaikki ruuan laittoon ja tarjoiluun tarvittavat astiat. Huuhtelee varastolta tuodut astiat tarvittaessa.

Likaiset astiat

Mieti, miten hoidat astioiden tiskaamisen. Usein on viisasta varata likaisille astioille riittävän iso tila ja osoittaa se pelaajille kyltillä. Mikäli käytössäsi on tiskikone, kehoita pelaajia ennemmin ottamaan uusi kuppi, kuin kätkemään kahvikuppejaan myöhempää käyttöä ajatellen. Mikäli tiskikonetta ei ole, kehoita pelaajia merkitsemään kuppinsa nimilapulla ja/tai tiskaamaan omat astiansa heti käytön jälkeen.

Pelin jälkeen

Tiskaaminen

Huuhtelee käytetyt astiat mahdollisimman pian, mikäli et tiskaa heti. Liota ruuanvalmistusastioita tiskiainevedessä, mikäli ruoka on palanut kiinni. Pahasti pohjaan palaneen ruuan voi puhdistaa kattilasta keittämällä siinä liuosta, jossa on yksi osa vettä ja kaksi osaa etikkaa. Lisää ruokalusikallinen suolaa keittämisen jälkeen ja anna liuoksen vaikuttaa useita tunteja. Etikasta ja suolasta tehdyllä tahnulla voi puhdistaa pinttyneitä tahoja. Uunivuokiin ja liesiin palaneen lian saa pois sokeripalalla hankaamalla.

Aloita tiskaaminen mahdollisimman pian - erityisesti mikäli se on tehtävä käsin. Pelaajia voi ja pitää nakittaa tiskaamiseen. Käsin tiskatessa kaikki ruuantähteet kannattaa huuhdella pois astioista. Aloita tiskaaminen puhtaimmista astioista ja lopeta likaisimpiin. Käytä mahdollisimman kuumaa vettä sekä tiskaukseen, että huuhteluun. Vettä on usein helppo lämmitellä saunan padassa ennen saunomista - saunomisen jälkeen tuskin kukaan jaksaa tiskata. Vaihda tiskivesi tarpeeksi usein. Käytä tarvittaessa kumikäsineitä. Oiein astiat kannattaa kuivata ja pakata välittömästi, niin ne saadaan pois tieltä. Älä kuitenkaan pakkaa kosteita astioita, sillä ne homehtuvat! Siirrä ylijäänyt ruoka paikan omiin astioihin ja vie pelaajien syötäväksi.

Siivous

Paikka on viisasta jättää parempaan kuntoon kuin se oli saavuttaessa. Sovi siivousnakin kanssa keittön siivousnakeista - aiempia keittiönakkeja ei välttämättä kannata enää osallistaa. Siivousnaki tietää paikan siivousvälineistä ja muista järjestelyistä.

Puhdista värjäävät tahrat välittömästi. Pinttyneen tahran poistamiseen voi käyttää ruokasoodasta ja vedestä tehtyä tahnaa. Anna tahnan vaikuttaa noin tunti. Keittön pintojen puhdistamiseen riittää astianpesuaine - sitä voi tarvittaessa laimentaa suihkepulloon. Lattian pesuun sopii yleispuhdistusaine. Käytä mahdollisuuksien mukaan Oiein omia ruuanlaittovälineitä. Mikäli ruuanlaitossa rikkoontuu tai värjäytyy paikan irtaimistoa, muista mainita asiasta pelinjohdolle. Ilmoita havaitsemistasi puutteista tai kehitysideoista siivousnakille, joka merkitsee asiat siivouslistaan.

Ylijäämäruoka

Keittiötarvikkeita (ei ruokatarvikkeita) voi säilyttää varastolla. Ylijäävä ruoka ja ruokatarvikkeet voidaan jakaa pelaajien kesken. Yli jääneen kahvin, teen, kirahvin, sokerin, ja keksit voi säästää S-treffeille. Keittiö- ja muita nakkeja voi palkita ruokatarvikkein. Ylijäämistä voi myös loihkia yhteistä iltapurtavaa nälkäisille larppaajille.

Pyykki

Sovi pelinjohdon kanssa siitä, kuka pesee käytetyt käsi- ja astiapyyhkeet, esiliinat, pannulaput ja pöytäliinat.

Muuta huomioitavaa - eli keittiöhygienia for dummies

1. Häädä ruuanlaiton aikana keittiössä hengaavat larppaajat pois keittiötiloista, elleivät he ole valmiita auttamaan. He voivat varmasti syödä mikropitsansa toisaalla. Mitä vähemmän keittiössä on trafiikkia ja hiekkaisia maihareita, sen parempi.
2. Pyri riisumaan ulkokengät kun puuhaillet keittiössä. Suosittele samaa myös muulle kansalle. Harva asia on yhtä ikävä kuin kurainen ja märkä keittiön lattia. Varaa mukaasi keittiöjalkineet.
3. Ei koiria keittiöön! Kukaan ei erityisemmin nauti koirankarvoista ruuassaan, mutta moni ihminen on oikeasti kovin allerginen näille ihmisen parhaille ystäville. Kannusta koirallisia larppaajia järjestämään lemmikkiensä ruoka- ja vesipisteet toisaalle.
4. Mahdollisuuksien mukaan siisti ja pyyhi keittiönpöydät sekä huolehdi likaisista astioista aina tilaisuuden tullen - säästyt paitsi vaikeilta tahroilta ja epämiellyttäviltä yllätyksiltä sunnuntain siivouksen yhteydessä, myös peliruokaan siirtyviltä ällötyksiltä kun et jätä mitään muhimaan.
5. Älä aliarvioi käsienpesua. Pese kädet varsinkin silloin kun olet käsitellyt esimerkiksi raakoja lihatuotteita tai rapsutellut päätäsi hämmentyneenä. Keittiöpakissa on käsidesiä, jonka käyttöä sinun ei tule kursaillen kaihtaa.
6. Oiein aktiivipelaajien joukossa on useita ruokarajoitteisia ja allergikkoja. Ota heidät huomioon mielummin liian hyvin, kuin liian huonosti, sillä kyse on ihmisten terveydestä. Keittiöpakki helpottaa tehtävääsi tarjoamalla mm. erillisiä leikkuulautoja allergisoiviksi tiedettyjen asioiden leikkaamiseen, sekä listan aktiivipelaajien yleisimmistä allergioista. Pääsääntöisesti kannattaa myös hoitaa koko ruuanlaitto laktoosittomana, sillä laktoosi-intolerantikkojen määrä on järjestössämme suuri.

Lista oieiläisten yleisimmistä allergioista

7.1.2012

Otos 30, joista

- 7 oli vegaania tai muuta kasvissyöjää,
- 6:lla ei ole toleranssia laktoosille
- 5 ilmoitti olevansa allerginen pähkinöille
- 5 haluaa tomaattinsa käsiteltynä
- 3 ei kestä sitrushedelmiä ruuassaan
- 2 kertoi olevansa keliaakikkoja ja
- 2 sairastaa diabetestä.

Muista varoa myös seuraavia allergisoivia raaka-aineita ja mausteita:

- porkkana	- nektariini
- omena	- päärynä
- kiwi	- banaani
- raaka peruna	- kookos
- kala	- tilli
- etikka	- curry
- paprika	- valkosipuli
- ananas	- sipuli
- herne	- luumu
- persikka	

Ohjeita kymmenelle

Huom! Koska useat pelaajat ovat laktoosi-intolerantikkoja, on helpompaa tehdä kaikki ruoka laktoosittomana. Huomaa, että ruuanlaitossa voit useimmiten korvata maidon vedellä maun siitä juuri kärsimättä. Näin säästät rahaa ja tyydytät vegaaneja.

Kahvi

Pelaajaa	vuorokausia	kahvia	kahvimaitoa
10	1	250 g	0,5 l
10	2	500 g	1 l
10	3	750 g	1 l

1,5 dl kahvijauhetta + 1 l vettä = 7 kkp kahvia

3 dl kahvijauhetta + 2 l vettä = 14 kkp kahvia

7,5 dl kahvijauhetta + 5 l vettä = 34 kkp kahvia

12 dl kahvijauhetta (500 g) + 8 l vettä = 55 kkp kahvia

Valitse kahvi keittotavan mukaan. Huomaa, että pannulla keitetessä kahvia kuluu helposti paljon enemmän. Kahvia kannattaa varata mieluummin liian paljon, kuin liian vähän. Yli jäänyt kahvi viedään S-treffeille.

Keskimäärin OIEI:n viikonlopputapahtumissa kuluu noin 3 pakettia kahvia. Kätke yksi tai puolikas paketti sunnuntaiaamuksi! Kahvimaitoa kuluu helposti kaksi litraa - laktoositonta.

Tee

S-treffeillä on jonkin verran teepusseja, jotka voi hakea peliin. Monet larppaajat ovat kuitenkin teen suurkuluttajia ja arvostavat laadukkaampaa irtoteetä, jota voi hankkia esim. Kofeiinikomppaniasta tai suuremmista ruokakaupoista. On hyvä varata sekä mustaa, että vihreää teetä. 50 gramman pussi irtoteetä riittää viikonlopuksi, teepusseja varataan pelaajaa kohti 1/päivä (koska osa pelaajista juo kuitenkin kahvia). Yli jäänyt tee viedään S-treffeille.

Henkilöä kohden varattavia määriä

(martat.fi)

alkukeittoa 2 dl pääruokakeittoa 3-5 dl perunaa 2-3 kpl keittämätöntä riisiä 1 dl keittämätöntä pastaa 1dl keitettäviä kasviksia 100g perattua kalaa 200 g jauhelihaa tai maksaa 100 g broileria 200 g luutonta lihaa 150-200 g luista lihaa 200-300 g keittolihaa 100 g	kastiketta 0,5-1 dl tuoresalaattia 2-3 dl salaatin kastiketta 1-3 rkl leipää 2-3 viipaletta kiisseliä, jälkiruokakeittoa 2-3 dl marjoja 2 dl hedelmiä 150 g jäätelöä 1-2 dl jälkiruokakastiketta 1 dl ruokajuomaa 2-3 lasillista jälkiruokakahvia 1-2 kkp
---	---

Keitetyt perunat

(Lähde: martat.fi)

Varaa (koosta riippuen) 2-4 lisäkeperunaa ruokailijaa kohti.

Perunat voidaan keittää joko vedessä tai höyryssä. Varhaisperunat valmistuvat parhaiten höyrytettyinä, jolloin ne pitävät rakenteensa ja vitamiinit eivät pääse liukenemaan keitinveeteen. Vanhat, nahistuneet perunat kannattaa panna kypsymään kylmään veteen, jolloin ne kuumetessaan ehtivät imeä vettä itseensä. Uudet ja kuoritut perunat laitetaan kiehuvaan veteen.

Kuoriperunoita valmistettaessa pese perunat hyvin juuresharjalla.

Raakoja, kuorittuja perunoita tulee säilyttää kylmässä vedessä tummumisen estämiseksi.

Käytä vettä vain sen verran, että perunat juuri peittyvät.

Perunoiden keittoaika on perunalajikkeesta ja perunoiden koosta riippuen 20–30 minuuttia. Pienet varhaisperunat valmistuvat jo 10 minuutissa.

Kokeile perunoiden kypsyyttä haarukalla.

Perunasose elikkä pottumuusi

(Lähde: martat.fi)

n. 20 (1,5 kg) perunaa (perunasoseeseen soveltuu parhaiten jauhoiset perunalajikkeet, jotka on kaupassa merkitty punaisella koodilla)

n. 6 dl vettä
n. 2 tl suolaa tai yrttisuolaa
4–6 dl maitoa / keitinveettä

1. Kuumenna vesi kiehuvaiksi.
2. Lisää kuoritut, paloitetut perunat ja keitä niitä noin 20 minuuttia.
3. Soseuta perunat survimella tai sähkövatkaimella, lisää suola ja kattilassa tai mikroaaltouunissa kuumennettu maito / vesi.

Saat erilaisia lisäkesoseita korvaamalla osan perunoista esimerkiksi juureksilla tai pinaatilla tai maustamalla perunasoseen erilaisilla yrteillä.

Keitetty pasta

(Lähde: martat.fi)

n. 3 l vettä
n. 2 tl suolaa
n. 1 l makaronia tai 500 g spagettia

1. Mausta kiehuva vesi suolalla ja lisää pasta.
2. Sekoita, kunnes vesi kiehuu uudelleen.
3. Keitä pasta kypsäksi (tuntuu hampaissa, ei ole liian pehmeää) ohjeen mukaan ilman kantta.
4. Valuta kypsä pasta lävikössä tai siivilässä. Halutessasi voit sekoittaa öljyä kypsään pastaan estämään takertumista.

Makaroneja ja spagettia varataan lisäkkeeksi ruokailijaa kohden 50–75 g.

Keitetty riisi

(Lähde: martat.fi, keittiömamsellin muokkaama)

n. 5 dl riisiä
runsas 1 l nestettä
(mausteita)

1. Huuhtelee riisi. Liottaminen lyhentää keittoaikaa.
2. Lisää riisi kiehuvaan tai kylmään nesteeseen.
3. Hauduta hiljaisella lämmöllä kypsäksi pakkauksen ohjeen mukaan.

Aasialaistyylistä paakkuuntuvaa riisiä saat seuraavasti:

1. Käytä puuroriisiä. Huuhtelee riisiä kunnes vesi on kirkasta. Riisin liottaminen lyhentää keittoaikaa.
2. Laita riisi kattilaan. Lisää kylmää vettä niin paljon, että vesi ulottuu yhden sormen nivelen verran riisin pintaa korkeammalle. Mausta halutessasi.
3. Kuumenna kannen alla kiehuvaan, anna kiehua hiljalleen noin kymmenen minuuttia, älä nosta kantta vaikka riisi kiehuisi yli. Sammuta levy, mutta jätä kattila levyille noin kymmeneksi minuutiksi. Ota kattila levyiltä ja anna vielä levätä noin kymmenen minuuttia nostamatta kantta.

Keitetyt kasvikset

(Lähde: martat.fi)

1. Keitä kerralla vain tarvittava määrä kasviksia, sillä tähteiden säilyttäminen tai uudelleen lämmittäminen vähentää makua ja ravintoarvoa.
2. Keitä kasvikset, mikäli mahdollista, kuorineen ja kuoritut kokonaisina.
3. Käytä keitinvetä mahdollisimman vähän. Pääimmäiset kasvikset voivat olla lähes kuivillaan, sillä ne kypsyvät muodostuvassa höyryssä. Käytä kuorittujen kasvien keitinvesi esimerkiksi kastikkeisiin tai muhennoksiin. Mikäli käytössäsi on höyrykattila, keitä kasvikset siinä, sillä höyryssä kypsennettäessä vitamiinitappiot jäävät pieniksi, kasvikset pysyvät ehjinä ja niiden värit säilyvät hyvin.
4. Lisää kasvikset aina kiehuvaan veteen ja pakastetut kasvikset jäisinä kiehuvaan veteen. Keitinveteen tai höyryssä kypsennettävien kasvien päälle voit ripotella hieman suolaa.

(Mikäli käytät teräskattilaa, lisää suola vasta kiehuvaan veteen, sillä kylmään veteen lisätynä suola jättää teräksen pintaan vaaleita pilkkuja.)

5. Pane kansi keittoastian päälle, jotta ilman happi ei pääse tuhoamaan C-vitamiinia.
6. Älä keitä kasviksia liian kauan. Tarjoa ne mieluummin hieman raakoina kuin liian pehmeinä. Kasvislajin ohella oikeaan keittoaikaan vaikuttavat myös lajike, kasvien koko ja varastointiaika. Kauan varastoitujen juurikasvien keittoaajat ovat pisimmät. Tarkkaile kasviksia keittämisen aikana ja totea kypsyys kokeilupuikolla tai haarukalla. Ole erityisen huolellinen kypsentaessäsi helposti hajoavia kasviksia, esimerkiksi kukka- tai parsakaalia. Parsanversot keitetään nipuiksi sidottuina tai pystyasennossa erityisessä parsakattilassa.
7. Kaada kypsistä kasviksista keitinvesi pois ja anna kasvien kuivahtaa hetki ennen tarjolle laittamista. Ripottele kypsien kasvien pinnalle koristeeksi ja mausteeksi hienonnettua persiljaa tai muuta yrttiä.

Riisipuuro

(Lähde: martat.fi)

6 dl vettä
4 dl puuroutuvaa riisiä
2 l maitoa
n. 1 tl suolaa

1. Mittaa vesi ja riisit kattilaan.
2. Keitä, kunnes vesi on imeytynyt riiseihin.
3. Lisää maito ja sekoita kunnes puuro sakenee.
4. Anna puuron hautua noin 40 minuuttia. Sekoita välillä.
5. Lisää suola ja tarkista maku.

Vatkattu marjapuuro

(Lähde: martat.fi)

1 l vettä tai mehua
1 $\frac{3}{4}$ dl mannasuurimoita
n. 1 dl sokeria
n. 2 dl marjasurvosta

1. Vatkaa mannasuurimot kiehuvaan nesteeseen ja hauduta noin 10 minuuttia. Mitä happamampi neste on, sitä enemmän tarvitaan mannasuurimoita.
2. Lisää marjasose ja sokeri valmiiseen puuroon.
3. Jäähdytä ja vatkaa kuohkeaksi.

Pannukakku ja ohukaiset

(Lähde: martat.fi)

1 l maitoa
n. 5 dl vehnä jauhoja
4 munaa
n. 1 tl suolaa
2 rkl öljyä

1. Vatkaa ensin puolet maidosta ja muut ainekset kulhossa sekaisin. Jos sekoitat jauhot koko maitomäärään, syntyy helposti jauhokokkareita, joita on vaikea saada tasaiseksi seokseksi.
2. Lisää loppu maito ja anna taikinan turvota hetken.
3. Paista taikinasta ohukaisia ohukaispannussa tai paistinpannussa, tai pannukakku uunipannulla uunissa noin 225 °C:ssa. Paistamista odottavaa ohukais- ja vohvelitaikinaa kannattaa sekoittaa silloin tällöin, jotta jauhot eivät painu pohjaan.

Marja- ja hedelmärahka

(Lähde: martat.fi)

2 tlk (500 g) maitorahkaa
 1–2 dl maitoa, kermaa tai mehua
 n. 5 dl marjoja tai hedelmäpaloja
 sokeria
 (vanilliinisokeria)

1. Sekoita rahka ja neste kulhossa. Jos käytät kuohukermaa, vatkaa se löysäksi vaahdoksi.
2. Lisää marjat tai paloittellut hedelmät ja mausta sokerilla. Sokeria ei tarvita lainkaan, jos lisäät sokeroitua hilloa.

Pulla

(Lähde: jauhopussin kyljestä muokannut mamselli Heikkinen)

5 dl maitoa (jos haluat laktoositonta tavaraa tai pihistellä, käytä vettä - maussa ei huomaa eroa)
 50 g hiivaa (tai 2 pss kuivahiivaa)
 2 dl sokeria
 1, 5 tl suolaa
 1 rkl kaardemummaa
 1 kananmuna
 200 g leivontamargariinia (tai 2 dl ruokaöljyä - laktoositonta ihan luonnostaan!)
 n. 10 dl puolikarkeita vehnä jauhoja
 n. 5 dl leivontakarkeita-/erikoisvehnä jauhoja

Vinkkejä:

- Laktoosittoman version saa siis korvaamalla maidon vedellä ja margariinin laktoosittomalla - tai ruokaöljyllä.
- Vegaaniversion saa jättämällä laktoosittomasta versiosta munan pois. Säilyvyys heikkenee kyllä silloin, mutta tuoreessa pullassa ei kyllä huomaa eroa. Jos siis leivot pelipaikalla tai pelin aikana, mikään ei estä tekemästä vegaanista pullaa - se on halvempaakin!
- Litran taikinasta saa kranssin ja kolme pellillistä pikkupullia tai korvapuusteja. Puolen litran taikinasta saa varmaan joko kranssin tai pikkupullat.
- Korvapuustien ja erilaisten kierrepullien täytteeksi voi käyttää esim. sokeri-kaneli-rasva -seosta, sokeria ja kookoshiutaleita, omenahilloa, toscaa, muuta, mitä?
- Voitele munalla jos huvittaa ja korista raesokerilla tai muulla.

Toimi näin:

1. Pyyhi pöytä ja pese käpälät.
2. Lämmitä neste kädenlämpöiseksi. Sulata margariini ja jätä jäähtymään.
3. Sekoita nesteeseen hiiva, sokeri, suola, kaardemumma, kananmuna ja sen verran jauhoja, että taikina on löysää löllöä. Testaa maku (siis onko suolaa tarpeeksi?).
4. Lisää rasva ja sekoittamisen jälkeen reilu humpsaus jauhoja.
5. Kääri hihasi. Laita käsi nyrkkiin ja nyrkki taikinaan. Aloita taikinan vaivaus (eli nyrkkiä ylös ja alas vaan niin että tuntuu!)
6. Lisää jauhoja niin kauan, että taikina alkaa irrota käsistä ja on kiinteää, mutta pehmeää. Kovasta taikinasta saa kivipullia, joten mielummin liian vähän jauhoja kuin liikaa. Puolikarkeista vehnä jauhoista muodostuu sitko ja karkeat vehnä jauhot lisäävät leivottavuutta - löydä oma tasapainosi.
7. Ripottele taikinan päälle jauhoja, peitä kulho leivinliinalla ja jätä kohoamaan puhtaalle, jauhotetulle pöydälle vedottomaan ja lämpimään paikkaan. Taiteile leivinpaperit pellille tai pelleille siinä odotellessa.

8. Kun taikina on kohonnut kaksinkertaiseksi, laita uuni lämpiämään. 225 astetta on hyvä pikkupullille, 180 pitkoille ja kransseille.
9. Leivo pulla mielesi mukaiseksi. Anna vielä kohota hetken verran ennen paistamista. Halutessasi voitele ennen uuniin tukkimista kananmunalla ja ripottele päälle sokeria.
10. Paista mukavan värisiksi ja tarjoile. Jos et tarjoile, pakasta jäädyttyä. Pulla ei ole kovin kaksista seuraavana päivänä, mutta paperipussissa se ehkä säilyy jonkinlaisena.

Hiivaleipä

1,5 l vettä
 100 g hiivaa
 6 tl suolaa
 loraus öljyä
 loraus siirappia
 reilu humpsaus kaurahiutaleita ja mitä nyt ryynejä sattuu olemaan
 jottain siemeniä jos tykkää
 puolikarkeita vehnäjauhoja

(puolentoista litran taikinasta tulee noin kuusi pellillistä sämpylöitä)

1. Pyyhi pöytä ja pese tassut.
2. Lämmitä vesi kädenlämpöiseksi, lisää suola, öljy, siirappi ja haluamasi lisäkkeet.
3. Lisää jauhoja sekoittaen, kunnes sitko alkaa muodostua. Lisää vielä jauhoja ja vaivaa taikinaa samalla (ks. pullan ohje). Leipätaikinasta tulee jäädä löysäksi ja tarttua käsiin, kovasta taikinasta tulee kovaa leipää.
4. Anna kohota taikinakulhossa, vedottomassa ja lämpimässä paikassa. Pöytä alla kannattaa jauhottaa, koska taikina pyrkii kyllä pöydälle. Odotellessasi leivinpaperoi pellit.
5. Kun taikina on kohonnut kaksinkertaiseksi, laita uuni lämpiämään (225 sämpylöille, 180 vuokaleiville ja limpuille) ja kaada taikina jauhotetulle pöydälle.
6. Leivo haluamasi mallista leipää, mutta vältä hienostelua. Sämpylöiden leipomiseen riittää, että muotoilet taikinasta jonkinlaisen pötkön ja leikkaat sopivia paloja - paloja ei enää kannata pyöritellä, sen kun nostelet pellille. Ne kohoavat siellä oikein kauniiksi.
7. Mikäli teet vuokaleipää, vaivaa taikinaa hieman enemmän vielä pöydällä. Täytä vuoka korkeintaan puoleen väliin ja anna taikinasta kohota ennen paistamista reilusti.
8. Anna leivän kohota hetki ennen paistamista, voitele vedellä tai maidolla tai ole voitelematta, ja paista kauniin värisiksi.
9. Tarjoa samana päivänä tai pakasta.

Hernekeitto

650 g kuivattuja herneitä
 n. 3 l vettä
 700 g savustettua porsaanpotkaa tai kinkun luuta
 suolaa

1. Liota herneitä litrassa vettä yön yli. Pane liotusvedessä kiehumaan. Lisää vettä ja pane savupotka joukkoon (poista potkasta kamara, ellet halua tuntuvaa savun makua soppaan). Anna kypsyä miedolla lämmöllä n. kaksi tuntia.
2. Nosta liha kattilasta ja irrota luusta. Poista lihasta rasva ja jänteet (myös kamara, ellet poistanut sitä jo alkuvaiheessa). Leikkele liha paloiksi ja pane uudelleen keiton joukkoon. Tarkista sakeus ja maku. Mausta suolalla, ellei lihasta irronnut tarpeeksi makua.
3. Maun mukaan keittoon voi lisätä esimerkiksi sipulia tai porkkanaa. Mausteina kannattaa myös kokeilla meiramia, paprikaa, sinappia, valkosipulia ja niin edelleen.
4. Kasvisversiota tehdessäsi unohda koko porsas.

Uunipuuro

5 dl ohrasuurimoita tai puuroriisiä ja ohrasuurimoita
 2 l vettä
 0,5 dl öljyä
 suolaa
 laktoositonta margariinia

1. Voitele vuoka laktoosittomalla margariinilla.
2. Mittaa ainekset vuokaan.
3. Hauduta puuroa noin puolitoista tuntia 175 asteessa.
4. Tarjoile vaikka marjakiisselin kanssa.
5. Veden sijaan voi toki käyttää maitoakin, öljyn voi silloin jättää pois.

Liha-makaronilaatikko (martat.fi)

400 g makaroneja (mielellään tummia)
 2 l vettä
 1 rkl suolaa
 1–2 (100 g) sipulia
 500–600 g sika-nautajauhelihaa
 1,3 l maitoa
 5 munaa
 2 rkl yrttisuolaa
 1 rkl paprikajauhetta
 1–2 dl juustoraastetta

1. Keitä makaronit suolalla maustetussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan melkein kypsiksi ja valuta vesi pois.
2. Ruskista jauheliha ja hienonnettu sipuli paistinpannussa ja sekoita se kattilaan makaronien joukkoon.
3. Kaada seos voideltuun uunivuokaan. Sekoita maito, munat ja mausteet tasaiseksi seokseksi ja kaada muiden aineiden joukkoon. Ripottele päälle juustoraastetta.
4. Kypsennä laatikkoa 175 °C:ssa noin tunti.

Törkeän hyvä kasvismakaronilaatikko

800 g makaronia
2 sipulia
1 tlk (á 400 g) kidneypapuja
1 pkt Koskenlaskija viherpippuria tai paprikaa
1 tlk (á 400 g) yrttimaustettua tomaattimurskaa
2 dl kermaa
juustoraastetta (Emmental punaleima)
suolaa
sokeria
timjamia

1. Keitä makaronit suolalla maustetussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan melkein kypsiksi ja valuta vesi pois.
2. Kuullota hienonnettu sipuli paistinpannussa ja sekoita se kattilaan makaronien joukkoon.
3. Mausta tomaattimurska timjamilla, suolalla ja sokerilla. Voit lisätä joukkoon hieman etikkaa, ellei joku satu olemaan sille allerginen. Lisää kerma ja paloitettu koskenlaskija ja sekoita makaronien joukkoon.
4. Kaada seos voideltuun uunivuokaan, ripottele päälle juustoraastetta ja paista 175 asteessa noin tunti.

Vegaaninen makaronilaatikko

800 g makaronia
2 sipulia
200 g soijarouhetta
400 g tomaattimurskaa
soijakastiketta
öljyä
suolaa
sokeria
(etikkaa)
mustapippuria

1. Mausta soijarouhe reilulla lorauksella soijakastiketta ja kaada päälle kiehuvaa vettä niin, että rouhe peittyy. Anna turvota.
2. Keitä makaronit suolalla maustetussa vedessä lähes kypsiksi, valuta ja huuhtelee.
3. Pilko sipuli ja paista sitä pannulla öljyssä soijarouheen kera.
4. Mausta tomaattimurska suolalla, sokerilla, pippurilla ja etikalla, sekä valitsemillasi muilla mausteilla.
5. Sekoita kaikki ainekset ja kaada voideltuun uunivuokaan. Paista noin tunti 175 asteessa.

Sytytysnestettä räsymatolla - eli mamsellin ratkaisuja tiukoissa tilanteissa

Tahranpoisto

(lähde: martat.fi)

Steariinitahrat

1. Anna steariinin kuivua ja jähmettyä.
2. Raaputa kovettunut steariini pois.
3. Imeytä loput rasvasta silittämällä imukykyiseen paperiin tai kankaaseen.

TAI

1. Kokeile värillisiin tahroihin tahranpoistoainetta.
2. Pese lopuksi hoito-ohjeen mukaan.
3. Jos tahra ei lähde pois, kostuta tahra lakkabensiinillä
4. Hiero päälle saippuaa ja vettä ja huuhtele.
5. Pese pesuohjeen mukaan.

Noki

1. Ravistelu, harjaus pehmeällä harjalla.
2. Pese nestemäisellä pyykinpesuaineella ”nyrkkipyökkinä”, jos tekstiili kestää hankausta.
3. Huuhtelee tahrakohta vedellä ja pese tekstiili lopuksi pyykinpesuaineella korkeimmassa hoito-ohjeen sallimassa pesulämpötilassa. Huomioi, että kaikki tekstiilit eivät kestä hankaamista!

Pihka

1. Liuota pihkatahraa denaturoidulla sprillä, kuten Sinolilla ja huuhtelee vedellä. Tarkista kuitenkin ensin johonkin huomaamattomaan kohtaan, että tuote kestää käsittelyn.
2. Pese vaate pyykinpesuaineella niin korkeassa lämpötilassa kuin pesuohje sallii.

Vinkki: käsistä saa pihkan pois voilla/margariinilla. Myös kerma voi tepsyä.

Tussi, spriiuikoinen

Kokeile tavallista hiuslakkaa.

1. Suihkauta tahraan tavallista hiuslakkaa, odota hetki ja huuhto kylmällä vedellä.
2. Pese käsittelyn jälkeen tekstiili hoito-ohjeen mukaan.

Tai

1. Käsittele tuoreena tahranpoistoaineella tai denaturoidulla sprillä. Huuhtelee vedellä.
2. Voit hieroa päälle hieman nestemäistä pyykinpesuainetta. Huuhtelee käsittelykohta vedellä.
3. Pese käsittelyn jälkeen tekstiilin hoito-ohjeen mukaan.

Vinkki:

- Kokeile hammastahnaa: levitä tahnaa kostean tahran päälle, anna vaikuttaa hetki. Hiero tahrakohtaa varovasti. Pese lopuksi normaalisti.

Vanhana tahra voi olla mahdoton poistaa.

Veri

1. Veritahra lähtee tuoreena kylmällä vedellä.

2. Vanhaa tahraa kannattaa esikäsitellä tahranpoistoaineella tai nestemäisellä pyykinpesuaineella. Pese lopuksi entsyymipitoisella pesuaineella.
- Mikäli tahra ei lähde pois, kokeile lämmintä oksaalihappoliuosta: 1 tl oksaalihappoa ja 1 dl haaleaa vettä.
- Käsittele tahrat liuoksella, anna vaikuttaa hetki ja huuhtele.
- Pese lopuksi hoito-ohjeen mukaan.

Muste

1. Pese lämpimällä vedellä, käytä tahranpoistoainetta tai sappisaippuaa.
2. Kokeile denaturoitua spriitä. Hiero päälle nestemäistä pyykinpesuainetta, huuhtele vedellä. Pese hoito-ohjeen mukaan.
3. Happo-emäskäsittely
Valmista ammoniakkiliuosta (1 tl 10%-ammoniakkia 2 dl:aan kylmää vettä) sekä etikka- tai sitruunahappoliuosta (etikan laimennussuhde 1:1).
 - Kaada liuokset omille lautasilleen.
 - Liota tahra-aluetta ensin happoliuoksessa, huuhtele ja kuivaa talouspaperiin.
 - Liota sitten ammoniakkiliuoksessa, huuhtele ja kuivaa.
 - Toista tarvittaessa ja huuhtele lopuksi hyvin.

Maustetahrat

1. Esikäsittele tahrat nestemäisellä pyykinpesuaineella tai tahranpoistoaineella.
2. Pese tekstiili lopuksi valkopesuaineella korkeimmassa hoito-ohjeen sallimassa pesulämpötilassa.

Teippi- ja tarraliima

Kokeile emäksistä puhdistusainetta, hiuslakkaa ja kynsilakanpoistoainetta.

Sanginjoen siivousohje

Yleiset

- Siivousnakin kannattaa saapua paikalle hyvissä ajoin ennen muuta pelaajakansaa, ottamaan kuvia pelipaikasta alkutilassaan. Kuvista voi sitten siivotessa muistella mihin mikäkin tulee.
- On hyvä miettiä siivoamisen marssijärjestystä etukäteen. Siivousta voi koornioida esim. listaamalla tehtävät lapulle ja nimeämällä joka tehtävään henkilön. Myös se riittää, että osaat delegoida hommia tumput suorina seisoville koomapäille. Mieti myös sopivia nopeita nakkihommia niille, jotka ovat lähdössä pian pelin päätyttyä.
- Neuvottele mahdollisen proppinakin kanssa proppauksen purusta ja tavaroiden pakkaamisesta.
- Yleissiivous kannattaa suorittaa heti pelin jälkeen, ennen kuin ihmiset karkaavat koomaamaan ja saunomaan. Kokemuksen rintaääni sanoo, että yön koomanneita larppaajia on turha herätellä siivoamaan aamulla.
- Kerää siis heti pelin jälkeen propit pois ja kokoa ne yhteen paikkaan. Järjestä varaston tuntevia ihmisiä pakkaamaan proppeja.

Päärakennus

- Siivouskärry on vessojen edessä. Siivouskomero on astiahuoneessa
- Jos olet siirtänyt huonekaluja siirrä ne takaisin paikoilleen.
- Poista mahdolliset nauhat yms. ylimääräinen mitä olet laittanut
- Imuroi lattiat
- Pyyhi pöytätasot
- Tarkista ettei kaappeihin jäänyt ylimääräistä tavaraa
- Siivoa vessat. Käsippyherullia löytyy pääoven viereisestä komerosta ja vessapaperia vessojen luona olevan vaatenaulakon päältä.

Keittiö

- Ellei keittiö ole sinulle ennestään tuttu, ota siitä kuvia ennen kuin teet mitään. (Siis ennen peliä.)
 - Tarkasta että tiskikoneen kaikki osat ovat paikoillaan (ohjeet siinä tiskimasiinassa).
 - Huuhtelee ylimääräinen ruoka astioista pesukoneen vieressä olevalla suihkulla ja järjestä astiat niille sopiviin koreihin. Työnnä kori tiskikoneeseen - se liukuu kivasti sitä tiskipöytää pitkin kun se on suunniteltu niin. Sulje kansi ja äänimerkin kuultuasi avaa kansi varovasti. Nosta kori jäähtymään astiakärryyn ja toista kuviota kunnes keittiö on tyhjä likaisista astioista.
 - Järjestä joku tiskaamaan käsin niitä astioita, jotka eivät kestä konepesua.
 - Järjestä muutamia henkilöitä kuljettamaan astioita astiahuoneeseen, sekä kuivaamaan ja pakkaamaan varastolta tuotuja astioita. Kuljettamiseen soveltuu hyvin astiakärry.
 - Aloita tiskaaminen mahdollisuuksien mukaan jo pelin aikana. Pelin päättymisen aikaan tiskaaminen kannattaa lopettaa, että lämmintä vettä säästyy saunojille. Loput tiskit voi pestä aamulla - tai halutessaan yöllä saunomisinnon hiivuttua.
 - Potki ylimääräinen väki ulos keittiöstä tai työllistä tumput suorina seisovat, eväitä voi syödä muualla.
 - Vie yli jäänyt peliruoka tarjolle saliin, mielellään jo loppubriefin aikana.
 - Mikäli veit ryönää pois keittiöstä ennen peliä, tuo se nyt takaisin.
- Lähtöpäivänä:
- Tyhjennä jääkaapit.
 - Laske tiskikoneesta vesi pois (ohjeet masiinassa). Viimeisen koneellisen pesusta kannattaa odottaa puolisen tuntia, koska vesi koneessa on kuumaa.
 - Lakaise ja pese lopuksi keittiön lattia ja tyhjennä roskikset pihan jätelavalle.

Keskirakennus

- Lakaise/imuroi lattiat
- Tyhjennä roskikset, muista laittaa uudet roskapussit tilalle
- Kerää ylimääräiset tavarat talteen
- Tarkista ettei kaappeihin jäänyt ylimääräistä tavaraa
- Säädä patterit takaisin peruslämmölle (18 astetta)

Sauna

- Kerää mahdolliset paikalle jääneet tavarat
- Pese suihkutilojen lattia
- Lakaise eteisen lattia, puistele matto tarvittaessa
- Tyhjennä eteisen roskis

Sukellusvene

- Lakaise/imuroi lattia
- Tyhjennä roskakori.
- Siivoa vessa.
- Puistele tyynyt ja peitot. Aseta joka sängylle vähintään 1 peitto ja 1 tyyny

Koppanan siivousohje

Päärakennus

- Kerää propit ja unohtuneet tavarat pois
- Puistele ja/tai imuroi patjat, peitot ja tyynyt, aseta jokaiselle sängylle vähintään yksi peitto ja tyyny
- Lakaise lattiat
- Kanna siirtämäsi huonekalut paikoilleen
- Tuo lisää puita polttamiesi tilalle
- Siivoa vessat ja suihkut
- Tyhjennä roskakorit
- Älä unohda PJ-huonetta ja ullakkoa, mikäli niitä on käytetty.

Keittiö

- Mikäli tiskejä on paljon, kannattaa ne tiskata saunalla, koska Koppanan kuumavesivaraaja on todella pieni.
- Tyhjennä jääkaappi ja roskakorit.
- Pyyhi pöydät ja tasot.
- Lakaise ja pese lattia.
- Sulkiessasi paikkaa kytke PJ-huoneen ovella oleva kytkin POISSA-asentoon. Tämä katkaisee mm. veden syötön.
- Lukitse ovi.

Sauna

- Tyhjennä pata ja saavit, aseta saavit kuivumaan alassuin
- Kerää unohtuneet tavarat
- Tuo lisää puita
- Lakaise lattiat
- Järjestä pukuhuone alkuperäiseen kuntoonsa
- Muista lukita ovi kun saunan siisteys on tarkistettu

Ulkotilat

- Lakaise tai haravoi näkyvät roskat ja tupakantumpit. (Tätä tehtävää helpottaa, jos päärakennuksen eteen järjestetään jonkinmoinen tölkki tai purkki tuhkakupiksi - paikan puolesta sellaista ei ole.)
- Vie nuotiopaikalle lisää puita ja siivoa sen ympäristö.
- Lukitse vessat, astiahuone ja puuliiteri. Vessojen valo sammuu pääoven oikealla puolella pylvään yläosassa olevasta katkaisijasta.

Koppanan ja Sanginjoen keittiöiden pohjapiirroksat

