

Alkusanat

Alussa oli vain suo, kuokka ja pöytätavat.

Perikulinariksinem herrasmiehem käsikirja on lähtöjään Oululaisten akateemisten herasmiesten kokoon kasaama suurteos, eepos, joka kerää yhteen suomalaisen herasmieskulttuurin varjelluimmat salat ja reseptit.

Kirjan ovat luoneet pseudonyymit A. Von S.T. sekä J. M. Essiah ja teoksen on puhtaaksi kirjoittanut herrasmiesten keskuudessa arvostettu, ja arvonimen ansainnut kulinaristi, vaihtoehtoisen lääketieteen tohtori Mambo H. Ulappa

Perikulimarksinen herrasmiesten seura kiittää ja onnittelee lukijaa edellä mainitun eepoksen kokoelmiinsa liittämisestä. Tämä kirja ei ole jättänyt kylmäksi ketään joka ymmärtää hienostuneiden oraalisten nautintojen päälle.

erityis kiitokset inspiraatiosta ja henkisestä tuesta s.mauli, otto otonpoika otto, p n z,. k.össi.

Pikemmittä puheitta, tervetuloa herrasmiesten kulinaristiseen maailmaam.

ps. Kirjan myynnistä tulevat voitot lahjoitetaan hyväm tekeväisyyteen!!

Sisällysluettelo

Alkusanat	1
Sisällysluettelo	2
Luku 1 - Pöytätavat	3
Luku 2 - Etiketti	4
Etiketti - Baari Etiketti Jae 1	5
3. Kehon kieli	6
Luku 4 - Pukeutuminen ja Ulkonäkö	7
Luku 3 - Alkupalat	9
KUKKA-SIPSISALATTI SILLI JÄKÄLÄ:	9
VOILEIPÄ:	11
Luku 5 - Keitot	12
Hernekeitto:	12
Tässä on kalja-sipsikeiton resepti:	14
Luku 6 - Pääruokat	16
Luku 6 jae 1 - Liha	16
Tässä on resepti, joka sisältää viinaa, Johannesta, hernekeittoa ja telinettä:	16
Luku 6 jae 2 - Vege	18
Luku 7 - Jälki ruokat	19
Varmasti! Tässä on luova resepti, joka yhdistää kasinon teeman johonkin makeaan: "Casino Jackpot Cupcakes".	19
OULULAINEN SUKLAAHERKKU:	21
Luku 8 - Viinit	22
Luku 9 - Juomat	23

Luku 9 - jae 1 - Drinkit	23
Ydinsukellusvene	23
Lentokone:	23
Luku 9 - jae 2 - Kukon hännät	24
Luku 9 - jae 4 - Alkoholittomat juomat	25
Kahvi:	25
Vesi (kupliva):	25
Vesi (still):	25
Maito:	25
Olut:	25
Luku 10 - Loppusanat	27
Luku 11 - Lukijoiden arvosteluita	28

Luku 1 - Pöytätavat

“Suurin löydökseni ei suinkaan ollut suhteellisuusteoria, vaan hyvät pöytätavat.”

-Albert Einstein

1. Herrasmies ei odota lupaa/pyyntöä istua pöytään. Herrasmies kyllä tietää milloin on oikea hetki
2. Mikäli pöytäseurueeseen kuuluu myös naisväkeä, on sopivaa tarjota tuolia vain vanhimmalle matriarkalle. Muut seurueen naiset istukoot omin avuin. Tuolin tarjoaminen muille kuin matriarkalle, katsotaan suorana loukkauksena matriarkkaa kohtaan eikä sellaista suvaita herraspiireissä.
3. Perinteisiin pöytätapoihin kuuluu että haarukkaa käytetään vasemmalla kädellä ja veistä oikealla kädellä. Herrasmies kuitenkin tuntee vanhemmat pöytäetiketit ja niiden syntyperät. Onkin paljon suotavampaa käyttää aterimia siinä kädessä joka luontevammalta tuntuu tai aterioinnin voi suorittaa pelkällä veitsellä.
4. Jos keitto ei ole liemi tai pyré, se syödään haarukalla. Jäljelle jäänyttä nestettä ei kuulu syödä.
5. Jos seurueen sen hetkinen puheenaihe ei kiinnosta, niin sen voi sujuvasti kääntää

mieluisaksi reippaasti puhumalla lujempaa päälle kiinnostavammasta aiheesta.

6. Kurota reippaasti pöydän yli haluamaasi ruokaa taika maustetta. Älä missään nimessä näytä alistuvaiselta ja pyydä jotakuta ojentamaan sitä.
7. Kastike ei saa koskea muita ruokia lautasella
8. Ruokailun alussa on soveliasta pitää puhe. Aloittaessasi puheen, nouse seisomaan ja kilisyttä viereisen herrasmiehem lasia viedäksesi hänen huomion pois juomasta. Muista esitellä itsesi ja pidä lyhyt puhe. Puheen päätteeksi on soveliasta suuteloida lähimmän naisen kättä. Mikäli seurueeseen ei kuulu naisväkeä, ei puhettakaan tarvitse pitää, sillä miehet kyllä tietävät millä asialla täällä ollaan.
9. Mikäli ruokaa joutuu herrasmiehem partaan, on soveliasta koettaa ensin siivota "sotku" kielellä. Mikäli kieli ei niin pitkälle yletä, niin sitten vasta lautasliinalla. Mikäli lautasliinaa joutuu hyödyntämään, on kohteliasta taitella likainen puoli sisäänpäin ja asettaa lautasliina niin, että se näyttää käyttämättömältä.
10. Kun karkelot alkavat iltaa kohden hiljetä on järkevää poistua paikalta hieman muita ennen, jotta välttyään pahemmalta ruuhkalta. Tuolista ja muista aterimista ei tarvitse murehtia. Hoidelkoot palvelusväki. Siitähän niille maksetaan.
11. Tarpeen tullen tunnelmaa voi keventää röyhtäisemällä. Jos joku toinen röyhtäisee, niin hyvää huumorimieltä voi osoittaa röyhtäisemällä äänekkäämmin. Jos kuitenkin röyhtäisijä on

nainen, niin se katsotaan hyväksyntänä pienelle fyysiselle kontaktille.

12. Mahan täyttyessä, on suotavaa avata housujen ylin nappi ja/tai löysätä vyötä 1-2 pykälää ennen santsaamista. Näin osoitat seurueelle että ruoka on ollut mieleistä.
13. Puhelimen käyttö ruokapöydässä on ankarasti kielletty herraspiireissä. Mikäli joku seurueen jäsen ottaa puhelimen esiin pöydässä, voi tämän tulkita suoraksi loukkaukseksi jota ei voi jättää huomiotta. Mikäli luurin räplääjä on mies, voit haastaa hänet kaksintaisteluun läpsäisemällä häntä hansikkaalla. Kyseessä on tietenkin vain muodollisuus, koska luuria räpläävä vellihousu ei tietenkään lähde kanssasi kaksintaisteluun vaan poistuu paikalta. Mikäli puhelimen käyttäjä on nainen tahi lapsi, ei heiltä voida olettaa samaa pöytäetiketin tuntemusta ja voi esimerkiksi ottaa puhelimen heiltä käsistä ja viedä ne roskakoriin.

Luku 2 - Etiketti

“Todellinen herrasmmies kertoo aina todellisen mielipiteensä ruuasta”

-A. Von S.T

Herrasmiehes maistaa kaikkea tarjolla olevaa, oli kyseessä ruokaa tai juomaa. Koska herrasmiehet ovat rehtiä ja suoraselkäisiä, he kertovat aina todellisen mielipiteen nautitusta ravinnosta. Jos ruoka on pahaa

tulee se sylkäistä pois siten että tästä vastuussa oleva henkilö huomaa palautteen.

XDDD

Näitkö kauniin naisen? Muista mainita naiselle jotain hänen ulkonäöstä, naiset pitävät kehuista.

Mikäli olet ujo, voi naiselle ilmaista kunnioittavasti myös vislaamalla. Näin vältät verbaalisen ilmaisun luomat paineet.

Herrasmies ei koskaan syö samaa ruokaa kahta kertaa.

Herrasmies ei anna ilmaiseksi

On myös hyvä osata muutama sana ulkomaata ja sen lausahduksia. “puta madre”, “Senjoriitta” “one jalouvaina thanks you” “how much” “My hotel yes please”. Näillä pärjää jo alkuu ulkomailla esimerkiksi ravintolassa ja toisen sukupuolen(nainen) kanssa keskustelussa jo pitkälle. Jos toinen osapuoli ei tunnu ymmärtävän, toista lause uudelleen kovemmalla äänellä.

Joskus on myös herrasmiehem pakko pieraista. Tämä kiusallinen tilanne voi tulla vastaan seurapiiritilanteessa, jota varten onkin soveliasta harjoitella sopivaa peitetaktiikkaa. Hyväksi todettu tekniikka on yskäistä samalla hetkellä kun pieraisee. Vaihtoehtoisesti voi asettaa kivettömän oliivin salaa peräaukkoon, jolloin kaasut pääsevät oliivin läpi huomaamatta ja ilmoille pääsee miellyttävä etikan sekainen oliivin aromi.

Päästessä tositoimiin toisen sukupuolen(nainen) kanssa, herramies pitää aina huolen omista tarpeistaan ja tyydytyksestä. Maksimaalisen tyydytyksen saavuttamiseksi on varmintä ajaa pelkillä vanteilla. Vaikka saat lapsen Espanjaan, siitä ei tarvitse välittää

Herrasmiestein laissa kaikki ovat tasavertaisia, naisille ja lapsille on sitten omat lait.

Hammasvälien kaivelu ruokailun jälkeen on soveliaista ainoastaan asiaan kuuluvalla välineistöllä. Hyvän etiketin mukaan, harukkaa ei sovi tähän tehtävään käyttää. Hammasvälejä voi kuitenkin siistiä veitsellä tai hammastikulla. Hammastikun tulee tuossa tapauksessa olla joko hopeinen tai hopeoitu, koska herrasmies ei ole mikään puuta järsivä majava. Kun olet saanut hammasvälisi puhtaaksi, voit kutsua hovimestarin tai tarjoilijan putsamaan hammastikkusi napsauttamalla sormiasi tai vislaamalla. Puhtaan tikun voit laittaa takaisin käyntikorttikoteloosi, mutta on myös kohteliasta tarjota tikkua lainaksi lähimmälle daamille.

Kun herrasmies kättelee, niin se ei ole mikään löysä sämpylämiehen puristus, vaan herrasmies puristaa aina täysiä.

Nauraessa on hyvä pitää mielessä vanha kansan viisaus: Kuka kovinten nauraa se parhaiten nauraa. Jos vierustoverisi nauraa kovaa, naura kovempaa. Vitsejä ei tarvitse ymmärtää nauraakseen ja jos et tiedä pitääkö tilanteessa nauraa, niin pelaa varman päälle ja naura kovaan ääneen.

Jos small talk on sinulle hieman haastavaa, niin onkin hyvä harjoitella etukäteen muutamia mielenkiintoisia aiheita, joita voit sitten nostaa esiin keskustelussa. Hyviä aiheita ovat muun muassa matematiikka, ja voitkin harjoitella mahdollisimman monta Piin numeroa ulkoa ja lausua ne ääneen. Kannattaa myös harjoitella muutama vitsi valmiiksi keventämään tunnelmaa. Tässä esimerkki jota voit käyttää joka tilanteessa: Mitä sanotaan naiselle jolla on kaksi mustaa silmää? -Ei mitään, sille on sanottu jo kahdesti.

Herrasmieh ei koskaan käytä toisten tuottamaa materiaaleja, exempli grati valokuvia, lupaa kysymättä. Kun lupa on kysytty, ovat tekijäim oikeudet sen jälkeen vain muodollisuus eikä vastauksella ole todellista merkitystä. Tämänkin teoksen jakaminen on varsin soveliasta herraspiireissä siitä sen kummemmin rojalteja maksamatta.

Etiketti - Baari Etiketti Jae 1

Baari(ravinteli) käyttäytyminen on hyvin ja erittäin tärkeä osa herasmiehem käytöstapoja. Sillä baarit ovat nykymaailmassa paras saalistus ympäristö vastakkaista(nainen)sukupuolta kohtaan. Tämän jaeen ohjeilla ja tempuilla saanti on taattua. Neuvot ovat ammattilaisten kehittämiä ja käytännössä toimiviksi todettuja.

Jonottaminen

-Herrasmies ei jonota, vaan hän vippaa portsarille vitosen ja kävelee sisään rahvaan edeltä.

-Jos jostain syystä joutuu jonottamaan, on hyvä tönä edellä olevia ja huudella taakseppäin, näin jono kulkee nopeampaa. Päästessäsi sisään muista antaa heti palaute portsarille.

Tiski

-Älä kurota tiskin yli jos meteli on kovaa, vaan anna baarimikon kumartua kuullakseen tilauksesi.

-Vastakkaiselle sukupuolelle on hyvä tarjota tiskillä drinkki. Jos kuitenkin käy niin että seuralaisesi ei suostu illan päätteeksi lähtemään mukaasi, pyydä häneltä korvaus tarjoamistasi juomista.

Tanssilaittia

-Ota tanssilattia haltuun. Tanssi liikkeit on hyvä pitää leveänä ja näin osoittaa dominansiasi naaraita ja muita kilpailijoita kohtaa.

-Tanssi liikkeitä voi olla myös hyvä harjoitella etukäteen. Oiva opetus video on eikan tanssi maailma videot youtubessa linkki tässä

<https://youtube.com/playlist?list=PL851E3FA855FD526>

4

Poistuminen

-Yksi onnituneen illan merkki lopussa voi olla myös se että sinulla on saatto kulkue joka saattaa sinut ulos ravintelistä

3. Kehon kieli

“Liike lähtee lanteesta”

-Jorma Uotila

Herrasmies tuntee ja hallitsee kehonsa. Täten herrasmies on myös luonnollisesti kehonkielen ammattilainen. Seuraavaksi hyviä ohjeita oikeaoppiseen kehonkieleen, jolla saat myös sanomattomat viestisi perille:

1. Silmän iskeminen on yleisesti tunnettu ele, joka voi viitata joko hienostuneeseen flirttiin tai siihen että molemmat osapuolet tuntevat keskustelussa sanomatta jääneet asiat. Herrasmies voi iskeä silmää myös lapsille leikkimielisenä eleenä.
2. Herrasmiehelle on suositeltavaa “hyssyttää” jalkaa istuessa, eli päkiän varassa jalan edestakaista vatkaamista. Tällä tavoin pohkeet ja reisilihakset pysyvät koko ajan vireinä ja lämpiminä, eikä synny ikäviä kramppeja kun nousee penkiltä.
- 3.

Tästä aiheesta lisää toisessa kirjassamme: Töielämämökäsikirja herrsmiemhille teoksessa

Luku 4 - Pukeutuminen ja Ulkonäkö

*“Sotkunaaminen rasvatukkainen läski, on
sotkutnaamainen rasvantukkainen läski”*

-Tommi Korpela

Todellinen herrasmies ei kiinnittää huomiota omaan ulkonäköön, sen pitää tulla luonnostaan. Kaikki eivät kuitenkaan ole syntyjään herrasmiehiä, ja herrasmiehyteen voi myös kasvaa ja oppia. Tässä luvussa

Hyväksyttävät parfyymit:

1. Kölnin vesi
2. Axe bodyspray(Africa tai Apollo)

Ruotsalaisten ja suomenruotsalaisten keskuudessa on yleistynyt junttimaisia tapoja käyttää farkkukankaisia housuja sekä pikkutakkia asusteena. Herrasmiehelle tällainen pukeutuminen ei ole sopivaa. Kasuaalissa tapahtumassa ei kuitenkaan tarvitse käyttää suoria housuja, mutta, alunperin työhousuina tunnetut farkut, eivät ole soveliaat pikkutakin kera. Sen sijaan tulee käyttää vapaa-ajan housuja, esimerkiksi verryttelyhousuja tai college-housuja.



Fiinissä tilaisuudessa ei koskaan riisuta kenkiä.

Kello riisutaan ruokaillessa, koska herrasmiehelle ei ole sopivaa katsoa kelloa seurustellessa. Kello tulee asettaa servetin päälle. Käyntikortin viereen.

Juhlissa on hyvä hotkia ruoka nopeaa, jos sattuu olemaan santsikierros, niin silloin pääsee valitsemaan parhaat ja mehukkaimmat appeet.

Luku 3 - Alkupalat

“Kaikki syö”

-J.M. Essiah

Ruokailu lähtee aina alkuun päätöksestä syödä, kun päätös tehdää on se hyvä tapaista ilmoittaa kanssa herrasmiehille joko verbaalisesti tai muulla eleellä.

Ruokailun tuleeikin aina koostua kolmesta osasta, joista ensimmäinen on alkupalat.

KUKKA-SIPSISALATTI SILLI JÄKÄLÄ:

Tässä on alkupalaresepti, joka sisältää kukkaa, sipsiä, silliä ja jäkälää:

Kukka-sipsisalaatti sillin ja jäkälän kera

Ainekset:

Tuoreita kukkia, esimerkiksi syötäviä orvokin terälehtiä tai ruusun terälehtiä

Perunalastuja tai muita sipsejä

Silliä, esimerkiksi maustettua tai perinteistä silliä

Tuoretta jäkälää (varmistaa, että jäkälä on syötävää lajia ja kerätty puhtaasta ympäristöstä)

Kastike:

2 rkl oliiviöljyä
1 rkl sitruunamehua
Ripaus suolaa
Ripaus mustapippuria
Valmistusohjeet:

Pese ja valmistelee kukat, jotta ne ovat valmiita käytettäväksi. Voit käyttää pieniä kukkia sellaisenaan tai repiä terälehdet suuremmista kukista.

Valmista kastike sekoittamalla oliiviöljy, sitruunamehu, suola ja mustapippuri pienessä kulhossa. Sekoita hyvin, jotta maut tasoittuvat.

Leikkaa silli pieniksi paloiksi tai halutessasi voit jättää kokonaisiksi. Jos silli on marinoitu liemessä, valuta ylimääräinen liemi pois.

Huuhtelee tuore jäkälä varovasti ja kuivaa se kevyesti talouspaperilla.

Asettele lautasille kukkia, sipsejä, silmujäkälää ja sillisuikaleita kauniisti.

Pirskottele valmistettua kastiketta alkupalan päälle juuri ennen tarjoilua.

Tämä alkupala yhdistää mielenkiintoisesti erilaisia makuja ja koostumuksia. Kukat tuovat kauniin ulkonäön ja raikkaan maun, sipsit tuovat rapsakkuutta, silli antaa suolaisuutta ja jäkälä tuo metsäistä aromia. Voit myös

koristella annokset yrteillä tai muilla vihreillä kasviksilla. Bon appétit!



VOILEIPÄ:

Voileipä on alupalojen klassikko. Voileivän voi tehdä minkä tahansa ruokan alkupalaksi tai ruokan kera nautittavaksi.

Ainekset:

Leipää

Voita

1. Poista leipä pakkauksesta
2. Aseta leipä tasaiselle tukevalle alustalle
3. Tarvittaessa leikkaa leivästä siivu tarkoitukseen sopivalla leipäveitsellä. Jos leipäsi on valmiiksi siivutettu, voit siirtyä vaiheeseen 4
4. Poista voi tai margariini paketin kansi tai kääre
5. Ota voita/margariinia tarkoitukseen sopivalla voiveitsellä paketista
6. Sivele voi/margariini leipäsiivun päälle tasaisella yhtäjaksoisella liikkeellä
7. Toista vaiheet 5 ja 6 tarvittaessa
8. Nauttia!



Luku 5 - Keitot

“Keiton merkitystä suomalaisessa kulttuurissa ei voida ylenkatsoa raviradalla”

-S. Mauli

Hernekeitto:

Ainekset:

1 purkki jalostajan hernekeittoa

½ purkkia vettä

sinappia

sipulia

viina

teline

johannes

Ohje: valmista hernekeitto pakkauksen ohjeen mukaan.



Tässä on kalja-sipsikeiton resepti:

Ainekset:

1 sipuli, hienonnettuna
2 valkosipulinkynttä, murskattuna
2 rkl voita tai oliiviöljyä
4 perunaa, kuorittuna ja kuutioituna
2 porkkanaa, kuorittuna ja viipaloituna
4 dl kanalientä tai kasvislientä
1 tl kuivattua timjamia
1 tl kuivattua rosmariinia
330 ml kaljaa (esimerkiksi vaaleaa olutta)
200 ml kermaa
Suolaa ja mustapippuria maun mukaan
Sipsit (esimerkiksi perunalastuja tai maustettuja sipsejä)
koristeeksi
Tuoretta persiljaa tai ruohosipulia, hienonnettuna,
koristeeksi
Valmistusohjeet:

Kuumenna voi tai oliiviöljy isossa kattilassa keskilämmöllä. Lisää hienonnettu sipuli ja murskatut valkosipulinkynnet. Kuullota niitä muutaman minuutin ajan, kunnes ne pehmenevät ja saavat hieman väriä.

Lisää kuoritut ja kuutioiksi leikatut perunat ja viipaloitunut porkkanat kattilaan. Sekoittele hetken aikaa, jotta kasvikset saavat hieman paistopintaa.

Kaada joukkoon kanaliemi tai kasvisliemi sekä kuivatut timjami ja rosmariini. Mausta suolalla ja mustapippurilla oman maun mukaan.

Anna keiton kiehua miedolla lämmöllä noin 15-20 minuuttia tai kunnes perunat ja porkkanat ovat kypsiä ja pehmeitä.

Lisää kalja keittoon ja anna sen kiehua vielä muutaman minuutin ajan, jotta alkoholi haihtuu ja maut sekoittuvat.

Vähennä lämpöä ja lisää kerma. Kuumenna keitto lähes kiehuvaaksi, mutta älä enää anna sen kiehua voimakkaasti.

Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa ja pippuria.

Annostele keitto lautasille ja koristele sipsillä sekä hienonnetulla persiljalla tai ruohosipulilla.

Nauti herkullisesta kalja-sipsikeitosta esimerkiksi tuoreen leivän kanssa. Keitto on täyteläinen ja maultaan mielenkiintoinen vaihtoehto perinteisille keitoille, ja se sopii mainiosti erityisesti oluen ystäville. Bon appétit!



Luku 6 - Pääruokat

Luku 6 jae 1 - Liha

Resepti 1

Tässä on resepti, joka sisältää viinaa, Johannesta, hernekeittoa ja telinettä:

humalainen Johannes lammasteline hernekeiton kanssa

Ainesosat:

2 telinettä lammasta

2 rkl oliiviöljyä

Suolaa ja pippuria

1/4 kuppia Johannes (tai mitä tahansa muuta punaviiniä)

1/4 kuppia naudanlihaliientä

2 valkosipulinkynttä, jauhettu

1 tl kuivattua rosmariinia

1 tl kuivattua timjamia

1 tl savustettua paprikaa

1/4 tl cayennepippuria

2 kuppia pakasteherneitä

4 kuppia kanaliientä

*1/2 kuppia raskasta kermaa
2 rkl voita
Koristeeksi hienonnettua tuoretta persiljaa
Ohjeet:*

Kuumenna uuni 200 °C:seen (400 °F).

Mausta lampaanliharitilä suolalla ja pippurilla.

*Kuumenna oliiviöljy isossa pannussa keskilämmöllä.
Paista lammasritilöitä ruskeiksi joka puolelta, noin 3-4
minuuttia per puoli.*

*Siirrä lammas uunivuokaan ja paista uunissa 15-20
minuuttia tai kunnes sisälämpötila saavuttaa 135 °F (57
°C) keskiharvinaisissa tapauksissa.*

*Lisää samaan paistinpannuun, jolla lampaan paistaa,
lisää Johannes, naudanlihaliemi, valkosipuli, rosmariini,
timjami, savustettu paprika ja cayennepippuri.
Kuumenna kiehuvaaksi ja anna kiehua 5 minuuttia, jotta
kastike vähenee.*

*Kuumenna kanaliemi erillisessä kattilassa kiehuvaaksi.
Lisää pakastetut herneet ja anna kiehua 5 minuuttia.*

*Soseuta hernekeitto sauvasekoittimella tai tavallisella
tehosekoittimella tasaiseksi. Sekoita joukkoon raskas
kerma ja voi.*

Tarjoilua varten viipaloi lampaanliharitilä paloiksi ja lorauta päälle punaviinikastiketta. Tarjoa hernekeitto puolelle ja koristele hienonnetulla persiljalla.

Nauti humalaisen Johannes-lammastasi hernekeiton kera!



Luku 6 jae 2 - Vege

“Maailmassa on kahdenlaisia ihmisiä; sellaisia jotka tykkää tomaateista ja sellaisia jotka tykkää lutkuttaa persettä.”

-Pnze

“No hyi jotain tomaatteja”

-J.P.

Aasivaara

Katso luku 5 kasvisruuille. Krantuimmille syömäreille voit valmistaa myös liharuat niin että korvaat lihan suolatulla munakoisolla.



Luku 7 - Jälki ruokat

Varmasti! Tässä on luova resepti, joka yhdistää kasinon teeman johonkin makeaan: "Casino Jackpot Cupcakes".

Ainesosat:

Kuppikakkuja varten:

1 ½ kuppia yleisjauhoja

1½ tl leivinjauhetta

½ tl ruokasoodaa

¼ tl suolaa

1 kuppi kidesokeria

½ kuppi (1 tikku) suolatonta voita, pehmennetty

2 isoa munaa

1 tl vaniljauutetta

¾ kuppia kirnupiimää

1 casino-arpa

Kasino-aiheiset koristeet:

Syötävät pelikortit (saatavana erikoisleipomoliikkeistä tai verkosta)

Syötävä kultalehti tai syötävä kultapöly

Suklaapokerimerkit (voi tehdä suklaamuotilla tai ostaa verkosta)

Punainen, musta ja valkoinen fondantti

Syötävä liima tai vesi koristeiden kiinnittämiseen
Makeaksi yllätykseksi:

Erilaisia kasinoteemoja, kuten suklaakolikoita,
kumimaisia hedelmiä tai lakritsitikkuja
Ohjeet:

Kuumenna uuni 175 °C:seen ja vuoraa muffinivuoka
kuppikakkuvuorilla.

Vatkaa keskikokoisessa kulhossa keskenään jauhot,
leivinjauhe, ruokasooda ja suola. Aseta sivuun.

Vatkaa suuressa kulhossa pehmeä voi ja sokeri vaaleaksi
ja kuohkeaksi vaahdoksi.

Lisää munat yksitellen hyvin vatkatun jokaisen lisäyksen
jälkeen. Sekoita joukkoon vaniljauute.

Lisää kuivat aineet vähitellen märkien aineiden joukkoon
kolmessa erässä vuorotellen piimän kanssa. Aloita ja
lopetta kuivilla aineilla ja sekoita jokaisen lisäyksen
jälkeen, kunnes seos on sekoittunut.

Jaa taikina tasaisesti kuppikakkuvuorien kesken ja täytä
jokainen noin kaksi kolmasosaa.

Paista kuppikakkuja esilämmitetyssä uunissa 18-20
minuuttia tai kunnes keskelle työnnetty hammastikku
tulee puhtaana ulos.
raaputa arpa

Anna kuppikakujen jäähtyä kokonaan ritilällä.

Sisustus:

Kauli punainen, musta ja valkoinen fondantti puhtaalle, kevyesti pölytetylle pinnalle. Leikkaa kasinoaiheisia muotoja, kuten noppia, pelikortteja ja pokerimerkkejä, käyttämällä keksileikkureita tai veistä.

Levitä varovasti syötävää kultalehteä tai pölyä fondantin koristeiden reunoihin lisätäkseen ripauksen eleganssia ja glamouria.

Kiinnitä fondanttikoristeet jäähtyneiden kuppikakujen yläosaan syötävällä liimalla tai vedellä. Järjestä syötävät pelikortit, pokerimerkit ja muut fondant-koristeet kasinotyylliseen järjestykseen.

Lopuksi voit lisätä jokaiseen kuppikakkuun makean yllätyksen painamalla kevyesti erilaisia kasinoteemoja kuppikakujen keskelle. Voit käyttää suklaakolikoita "jackpot"-keskuksina tai lisätä kumimaisia hedelmiä tai lakritsipuikkoja muistuttamaan kasinomerkkejä.

Casino Jackpot Cupcakesi ovat nyt valmiita tarjottavaksi! Nämä ihastuttavat herkut tuovat kasinon jännitystä mihin tahansa kokoontumiseen tai teemajuhliin. Nauti makeuden ja hauskuuden sekoituksesta nauttiessasi näistä herkullisista kuppikakkuista, joiden sisällä on yllätys!



OULULAINEN SUKLAAHERKKU:

Oululainen suklaaherkku on nimensä mukaan Oulusta lähtöisin oleva suussa sulava naminami kutikuti ihana herkku. Tämä eksoottinen jälkiruoka on monelle konseptina outo ja vaatii hieman rohkeutta kokeilemaan, mutta tähän mennessä kaikki ovat rakastuneet tähän makujen kombinaatioon ensipuraisulla. Jätä siis ennakkoluulot kynnyksimatolle ja kokeile tätä reseptiä seuraavalla herrasiltamallasi.

Ainesosat:

Valkosuklaa

Sinappi

Valmistus:

Pätki valkosuklaa rustiikkisiin paloihin lautaselle. Lisää palojen päälle tujaus sinappia pursotinpuussilla, jotta saat kauniin lopputuloksen. Voit käyttää lempisinappiasi, mutta hyväksi todettu kombinaatio on vihreä turun sinappi. Suklaa asetetaan suuhun sinappipuoli alaspäin, jolloin maku muuttuu suussa hiljalleen etikkaisesta pikantista sinapin mausta rasvaisen makeaan valkosuklaan makuun, luoden makujen sinfonian jolle ei ole vertaa. Erinomainen jälkiruoka tapahtumaan kuin tapahtumaan tai vaikka piknikeväs kesäiseen festaripäivään!



Luku 8 - Viinit

Ihmiset ovat kuin viinejä. Toiset paranevat vanhetessaan ja toisista tulee entistä happamampia ja kitkerämpiä.

Kun herrasmies valitsee viininsä, hän ei pelkää valita alahyllyn viinejä, sillä juuri noiden nektarien joukosta löytyy eräät parhaimmat kotimaiset mestariteokset. Yksi herrasmiesten suosiossa olevista yleisviineistä, joka sopii yhteen sekä lihan, että kalan kanssa, on kulinaristien arvostama, Huttunen. Huttunen on parhaimmillaan tarjoiltuna huoneen lämpöisenä ja vähintään kaksi vuorokautta hengittäneenä.

Riistan ja punaisen lihan kera, voi asiaan perehtynyt herrasmies valita seuraksi hienostuneempaan makuun sopivan Gambinan tai Valdemarin. Gambinan voi tarjoilla sekä kylmänä, että kuumana. Valdemari taas tarjoillaan aina kädenlämpöisenä.

Mikäli yllä mainittuja viinejä ei korkean kysynnän vuoksi ole saatavilla, voi herrasmies turvautua valinnassaan esimerkiksi seuraavan laatuluokan viiniin, ranskalaiseen, Château d'Yquemiin. Château tarjoillaan sauternesilaiseen tapaan tuopista kylmänä.

Herraspiireissä kaato on aina 36 cl, poislukien Château, jonka kaato on yksi pintti.



“Hienon viinin tuntee kierrekorkista.”
- A. Von S.T.

Luku 9 - Juomat

Luku 9 - jae 1 - Drinkit

Ydinsukellusvene

- 2 dl vodkaa
- oliivi

Lentokone:

- 3 kpl battery energy drink
- 3 kpl Jägermeister 4cl shottia

Ohje sekoita ainesosat keskenään ja lähde lentoon.



Seurapiiritilaisuudessa on miehille soveliasta nauttia korkeintaan 12 drinkkiä ja naisille 11.

Luku 9 - jae 2 - Kukon hännät

Drinkkien lisäksi, voi herrasmies nauttia muutaman kukon hännän. Sovelias määrä on noin 6 kukon häntää miehille ja naisille edellä mainitun drinkkirajoitteen päälle.

Luku 9 - jae 4 - Alkoholittomat juomat

Kahvi:

- 1.5 dl Espresso
- 4 cl XO konjakkia
- 8 cl maitoa (vapaaehtoinen)



Vesi (kupliva):

- 2 dl soodavettä
- 2 tl sitruunamehua
- kurkkuviipale
- 4 cl gin



Vesi (still):

- 2 dl vettä
- 4 jääpalaa
- 2 cl vermuttia

Maito:

- 2 dl maitoa
- vainokare
- rosmariinin varsi
- 4 cl sitruunalikööriä



Olut:

- pintti olutta
- reilusti jäitä



On huomioitava että herraspiireissä alle 10% alkoholipitoisuuden omaavat juomat lasketaan alkoholittomiksi juomiksi. Niiden nauttimista ei rajoiteta yleisissä käytösmalleissa. Mitä tulee autolla ajamiseen seurapiiri-illan jälkeen, se on herrasmiehen oman harkinnan varassa. Herrasmies tietää kyllä itse onko hän ajokuntoinen vai ei.

Luku 10 - Loppusanat

“Tiedän, että harvan saa kääntymään puoleensa kirjoitetun sanan saattamana verrattuna puhuttuun sanaan, ja että kaikki suuret liikkeet tässä maailmassa ovat suurien puhujien ansiota, eivät suurien kirjailijoiden”

-A.H.

GG thx izi

Nyt kun olet päässyt kirjamme loppuun. Tunnet herrasmieheymen tavat ja salat. Käytä näitä opittuja tapoja nyt arkipäivän elämässä ja nais rintamalla ei ole hiljaista ja saat toiset herrasmiehet kunnioituskensaanti..

kiittäen a.von s.t.
& j.m.essiah



Luku 11 - Lukijoiden arvosteluja

“hyvä kirja”
-Pentti

Herasmiemem kirja on myös mainittu huippu suositusa
radiosa nimeltä Radio dance, jota juontaa DJ matias
martix martikainen tai mr.Focus.Ma
<https://fin-radio.wixsite.com/radio-dance>

Luku 12 - Muistiimpanot

