

# Hei me juhlitaan! SATOI TAI PAISTOI

Aina löytyy hyvä syy pitää pienet tai vähän isommat puutarhakekkerit: loman alku tai loppu, rapukausi, sadonkorjuu, vuosijuhlat, nimipäivät. Juhlatunnelma viriää jo valmistellessa, ja tarjottavat syntyvät helposti kauden antimista.

TEKSTI JA KUVAUJSÄRJESTELYT ANITA HUOTARI KUVAT JAANA KALLIO

Puutarhajuhat painuvat mieleen suloisina muistoina. Valitse juhla-  
paikaksi pihan suojaisa kulmaus.  
Punaiset tyynyt (40 x 60 cm)  
ovat Iskusta. Sinivalkoiset vene-  
tyynyt ja tummansininen Sahara-  
torkkupeite, Kodin Ykkönen.

Lyhdyt tuovat juhlapaikkaan tunnelmaa erityisesti loppukesän hämärinä iltoina, joista kynttilät tekevät satumaisia. Naruverkkolyhdyt ovat Kodin Ykkösestä.



Lautastelinettä voi käyttää myös leivostelineenä, Kodin Ykkönen. Sieltä on hankittu myös punaiset Leonardo-viinilasit.



## Varaudu sateeseen

Kesäsää on vaikea ennustaa, varsinkin jos kutsut juhliin on lähetetty jo hyvissä ajoin. Nopeasti pystytettävä katos suojaa yllätyssateen lisäksi liialta paahteelta. Kevyet telttakatokset ovat hauskannäköisiä. Niihin saa ötököiden varalta harsomaisia seinämiä sekä vettä ja tuulta estäviä kangasseiniä.

## Kattaus kukkii

Käytä kattauksessa luonnonkukkia, käpyjä, kukkivia puiden oksia, kiviä ja risuja. Astioiksi kannattaa valita tukevia malleja, jotta pienet tuulenvireet eivät kaatele ruokia ja juomia juhlijoiden päälle.

Tuoreista mansikoista saa näyttävän jälkiruuan nopeasti. Tarjoa lisäksi vaniljajäätelöä ja kinuskikastiketta.



Puutarhassa on turvallista käyttää muoviastioita, varsinkin, jos joukossa on myös pieniä juhlijoita. Heleät mukit ja litalan kaunis KoKo-kaadin on kaikki muovia ja Kodin Ykkösestä.



Kahvikutsujen kohokohta on itse leivottu marjapiirakka. Helppo ohje on viereisellä sivulla.



Viileneviin iltoihin ja kesäöihin kannattaa varata muutama saali vieraiden lämmikkeeksi. Puisessa korissa on hauska tekstitorkkupeitto, Coral-fleecepeitto ja takana pehmeä ruusunpuinen torkkupeitto, kaikki Kodin Ykkösestä.

*Lämmitä ja viilennä*

Jos ruokalistaan kuuluu helposti pilaantuvia ruokia, varaa tarpeeksi jääpaloja ruokien jäädytystä varten. Viileällä ilmalla lämpimät ruuat kylmenevät nopeasti, joten varaudu myös siihen esimerkiksi lämpökynntilöiden avulla.



## Mustikkasuille

Helppo mustikkatorrttu syntyy seuraavasti: sekoita keskenään yksi kananmuna, 1 dl sokeria ja 100 g rasvaa. Lisää joukkoon 1 dl vehnä jauhoja, 0,5 dl grahamjauhoja ja 1 tl leivinjauhetta. Paista 200 asteessa 10-15 minuuttia. Vatkaa kermavaahto, mausta sokerilla ja vaniljasokerilla ja levitä jäähtyneen pohjan päälle. Lisää kermavaahdon päälle tuoreita mustikoita. Marjoja vaihtamalla saat samalla reseptillä tehtyä mansikka-, vadelma- tai mustaviinimarjatortun.



Jos kaapista ei löydy kesäkattaukseen sopivaa liinaa, kipaase kangaskauppaan. Myös vanha pariton verho voi toimittaa liinan virkaa. Eurokankaan metritavarana myytävän Almay-pitsin herkkä kuvio lumoo. Pöytäliinapainot on hyvä laittaa joko liinan päälle tai sen nurkkiin, sillä kevytkin tuulenvire nostaa helposti ison liinan purjeeksi.

## Kuplivaa juhla juomaa



Sekoita keskenään karpalonmakuista kivennäisvettä ja valmista karpalomehua, saat helposti raikkaan ja kauniinvärisen kesäjuoman. Käytä jääpalojen asemesta pakastettuja karpaloita. ■

## Musiikilla tunnelmaa

Sopiva taustamusiikki luo juhlaan tunnelmaa, vaikka vähän sataisikin. Jos sähköä ei ole, varaa radiota varten tarpeeksi pattereita.

## Viltit harteille

Varaa juhlapaikalle helposti esille otettavaksi peitteitä ja saaleja. Villaviltit tai hartiahuivit saavat vieraat jatkamaan iltaa ulkona, vaikka aurinko on jo laskenut.



Kesäiseen kahvipöytään saa keveyttä kirsikoilla, mansikoilla ja herneillä. Marjaherkut maistuvat myös lapsille.

## Pihakivet painoina

Nätit ja toimivat pöytäliinapainot teet pyöreistä, halkaisijaltaan neljän-viiden sentin pihakivistä. Leikkaa pitivistä tai kankaasta neljä samankokoista neliötä, joiden sisään kivet mahtuvat reilusti. Sido neliön nurkat kiinni kauniilla nauhalla. Kiinnitä painot pöytäliinan kulmiin haka-neuloilla.

