Lisää Luo blogi Kirjaudu sisään

VAASA ENNEN JA NYT - VASA FÖRR OCH NU

Sitoutumaton ja vapaa blogi. Myös Sinun kirjoituksillesi ja kuvillesi!

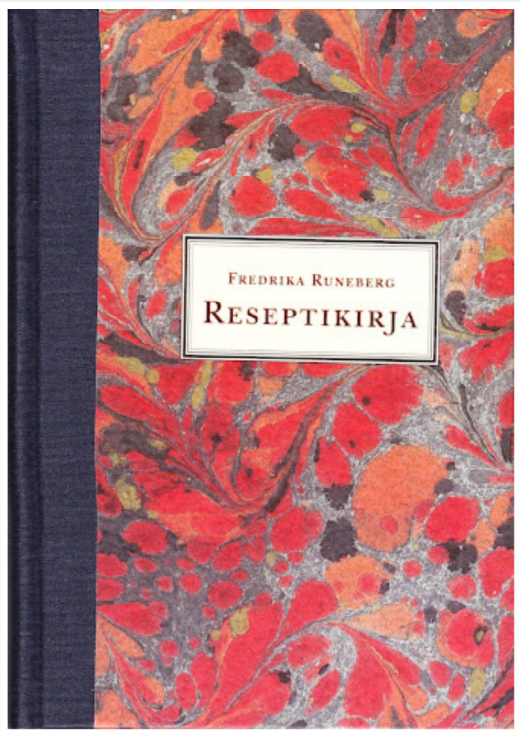
maanantai 2. helmikuuta 2026

Fredrika Runebergin kuuluisin resepti

Lainaus Ilkka Virtasen Fb:sta

"Runebergin päivä lähestyy (5.2.). Tulee pian aika hakea värkit esille Runebergin torttujen (tai leivosten Fredrika Runebergin mukaan) leipomiseksi. Kuvassa on leivoksen alkuperäisohje Porvoon museon intendentti Marketta Tammisen suomentamana. Resepti on peräisin teoksesta Fredrika Runeberg: Reseptikirja, joka perustuu Fredrika Runebergin reseptimuistiinpanovihosta tehtyyn suomenkieliseen laitokseen, tekijänä mainittu Marketta Tamminen. Teosta saa ainakin Porvoon Runeberg-museosta ...

Jos mittayksiköt eivät ole tuttuja, niin tiedoksi, että naula on 425 g. Ainessuhteita katsoessani mieleeni tuli, että voita ja sokeria on aika friskisti. Pläkkimuotteja saattaisi löytyä Pikkukyrön Pläkkarimuseosta



Osallistujat

- Aimo Nyberg
- Ansku
- Maisa
- Matti Nyberg

Blogiarkisto

▼ 2026 (12)
▼ helmikuuta (2)
Fredrika Runebergin kuuluisin resepti
100 vuotta sitten ja nyt: Vaasan vesitorni
▶ tammikuuta (10)
▶ 2025 (177)
▶ 2024 (161)
▶ 2023 (167)
▶ 2022 (167)
▶ 2021 (170)
▶ 2020 (193)
▶ 2019 (221)
▶ 2018 (196)
▶ 2017 (282)
▶ 2016 (209)
▶ 2015 (201)
▶ 2014 (167)
▶ 2013 (175)
▶ 2012 (137)
▶ 2011 (115)

Tunnisteet

Ilmoita väärinkäytöstä

TERVETULOA - VÄLKOMMEN!

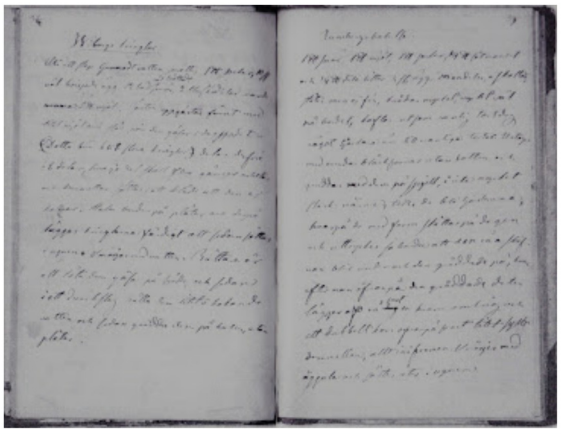
Myös Sinä voit julkaista tässä blogissa kirjoituksiasi ja kuviasi! Kaikki tekijäinoikeudet & vastuut kirjoittajilla ja kuvaajilla!
Sivuston ylläpitäjä/moderaattori Aimo Nyberg

Runebergin leivos

1 naula voita, 1 naula jauhoja, 1 naula sokeria, ¼ naula makeita manteleita ja ¼ samoin karvasmanteleita, 2 kpl munia. Kalttaamattomat mantelit survotaan, ei kuitenkaan hienoksi. Vaivataan erittäin, erittäin hyvin pöydällä, kaulitaan niinkuin tavallinen torttutaikina hieman paksummaksi kuin tavallisiin torttuihin. Pyöreillä pohjattomilla läkkipeltimuoteilla otetaan taikinaa ja paistetaan muoteissa pellillä, ei kovin kuumassa, kunnes ne ovat vaalean ruskeita, minkä jälkeen muotti painetaan taikinaan ja otetaan palasia siten että raaka kiekko jää alle ja paistettu päälle. Sen jälkeen paistetulle osalle pannaan raa'asta taikinasta rengas ja kaksoisristi päälle ja vähän hilloa väliin, kaikki muotin sisään. Voidellaan munankeltuaisella ja pannaan uudelleen uuniin.



Fredrika Runebergin potretti



Alkuperäinen ohje käsinkirjoitettuna

LINKIT

- Rojekti X= KOKO LUETTELO
- Rojekti x= (facebook)

Sivun näyttöjä yhteensä

814,985

Tilaa

Tekstit

Kaikki kommentit

Sivuston taustayhteisönä on toiminut 2011 - 2020 VKA ry ICV rf

Klikkaa kuvaa, niin siirryt asukasyhdistyksen sivuille

Sivut

- Etusivu

HAE TÄSTÄ BLOGISTA

Haku



Naulan symboli (FR on käyttänyt naulasta vain tätä symbolia)

...

Lisää aiheesta, Runebergintortun reseptistä Fredrika Runebergista voi lukea wikipediasta

https://fi.wikipedia.org/wiki/Runebergintorttu

klo helmikuuta 02, 2026 Ei kommentteja:

Tunnisteet: Fredrika Runebergin resepti, Runebergintortun resepti

sunnuntai 1. helmikuuta 2026

100 vuotta sitten ja nyt: Vaasan vesitorni