VIIKONVAIHDE

JAAKKO MARTIKAINEN

Marttojen piirakkakoju on tuttu näky Joensuun torilla.

Piirakkapaja sai tunnustusta

Jaakko Kolmosen rahasto on myöntänyt tunnustuspalkinnon Pohjois-Karjalan Marttojen piirakkapajalle.

Piirakkapajassa on pidetty havaintoesityksiä karjalanpiirakan leivonnasta päivittäin vuodesta 1992 lähtien. Lasten piirakkakoulu aloitettiin vuonna 1997 ja pullakoulu 2007.

Satojen marttaleipureiden ahkeroinnin tuloksena isoäitien työ ja kappale suomalaista ruokakulttuuria siirtyvät uusille sukupolville.

Piirakkapaja on avoinna kesäisin Marttakahvion yhteydessä Joensuun Kauppatorilla. Pohjois-Karjalan Martat järjestää myös karjalaisten leivonnaisten kursseja erilaisille kohderyhmille ympäri vuoden. Kurssien kysyntä on viime vuosina kasvanut.

Tunnustuspalkinnon saivat myös kotitalousneuvoja **Hilkka Huttunen** Uudenmaan Martoista sekä keittiömestari **Kim Palhus**, joka työskentelee Hanasaaren ruotsalais-suomalaisen kulttuurikeskuksen ravintolatoimen päällikkönä.

Jaakko Kolmosen rahasto perustettiin viime vuonna Alfred Kordelinin säätiöön. Se on Suomen suurin ruokakulttuurin alalla toimiva rahasto.

Rahaston pääoma on karttunut opetusneuvos **Jaakko Kolmosen** 50-, 60- ja 70-vuotispäivien muistamisista. Kordelinin säätiö tuplaa jokaisen rahastoon annetun lahjoituksen.

TARJA HALLA

Italialaista ruokaa suomalaisittain

Sikke Sumari on koonnut Liv-televisiokanavalla esitetyn Sikke – ruokaa rakkaudella toisen tuotantokauden ohjelmissa esitetyt reseptit kirjaksi.

Resepteissä päästään maistelemaan ateriakokonaisuuksia. Pääosan saavat italialaisen Toscanan maakunnan ruokaperinteestä löytyvät kotoisat herkut ja muutkin italialaiset klassikot, kuten vasikka tonnikalakastikkeessa ja carpaccio.

Mukana on myös useita suomalaisia kotiruokia, kuten kaali- ja lohilaatikko sekä lammaskaali.

Kokeneen ruuanlaittajan ohjeet vievät matkalle moniilmeiseen makumaailmaan, jota kannattaa kokeilla myös kotikeittiössä. Tosin ensin kannattaa lukea kokeiltavaksi aiotut ohjeet huolellisesti, sillä italialaisessa keittiöperinteessä ruokaa tehdään usein näppituntumalla, ”niin kuin aina ennenkin on totuttu tekemään”.

Benjamin Ilmonin ruokakuvat ovat selkeän konstailemattomia ja toscanalaistunnelmia välittyy myös kuvissa.

MAIKKI KULMALA

Sikke Sumari – Benjamin Ilmoni: Sikke. Ruokaa rakkaudella Toscanassa. 168 sivua. Paasilinna.

Särkänniemen ravintolat saivat Joutsenmerkin

Särkänniemi on ensimmäinen huvipuisto, jonka ravintolat ovat saaneet Joutsenmerkin. Pohjoismainen ympäristömerkki myönnettiin huvipuiston kaikille 16 ravintolalle ja kahvilalle.

Ravintolatoiminnan johtaja **Anne Uurasjärvi** kertoo, että puistossa hyödynnetään luomu- ja lähiruokaa. Ravintola Näsinneulan raaka-aineista jopa 80 prosenttia on luomua tai lähiruokaa.

Suurin osa luomuruuasta ostetaan tukun kautta ja lähiruokaa ostetaan tamperelaisilta toimittajilta. Uurasjärven mukaan pienet pakkauskoot hidastavat luomun käyttöä.

”Teollisuus on vasta heräämässä siihen, että luomua käyttävät muutkin kuin yksittäiset kuluttajat.”

Ravintoloissa syntyvät jätteet lajitellaan yhteensä 11 jätelajiin. Kierrätykseen päätyy noin 70 prosenttia kaikista jätteistä. Kertakäyttöastiat ovat biohajoavia.

Energianlähteenä käytetään Tammerkosken vesivoimaa ja vihreää kaukolämpöä. Raaka-aineiden, jätehuollon ja energiankulutuksen lisäksi Joutsenmerkityn ravintolan on täytettävä tietyt kriteerit johtamisen, käytettyjen kemikaalien ja vedenkulutuksen osalta.

Särkänniemi on liittynyt vuonna 2008 valtakunnalliseen energiatehokkuussopimukseen.

MT

Vuokaruoka hautuu leivinuunin jälkilämmössä

Kypsennä laatikkoruokia kerralla uunin täydeltä. Ne maistuvat uudelleen lämmitettynäkin.

Arjen lounaslaatikot ja viikonlopun kiusaukset paistuvat leivinuunin jälkilämmössä. Näin vuokaruuasta tulee maukas ja rakenteeltaan pehmeä.

Laatikkoruokien valmistamista voi helpottaa monella tavalla. Multaperunoiden tilalle on tarjolla perunoita suikaleina ja viipaleina. Kirjolohta ja broileria on suikaleina, maustettuna tai ilman mausteita.

Sienten metsästäjät hyödyntävät nyt syksyn saalistaan. Olkoon sato suolattuna, kuivattuna tai pakasteena, niin sienten herkullinen maku tuo vaihtelua vuokaruokiin. Jos sieniä ei ole omasta takaa, niin poimi kauppareissulla koriin viljeltyjä herkkusieniä. Suosi muitakin kotimaisia viljeltyjä sieniä, sillä ensi viikolla vietetään valtakunnallista sieniviikkoa.

Sienissä on vähän energiaa mutta mukavasti proteiinia, B-vitamiineja, kuitua sekä kaliumia, magnesiumia, kalsiumia, rautaa, sinkkiä ja seleeniä.

JAANA KANKAANPÄÄ

Syksyn sienisato maustaa ja mehevöittää talvipäivän pastavuoan.

Lohikiusaus

5 annosta
1 kg perunoita
2 sipulia tai
1 kg peruna-sipulisekoitusta
1/4 tl valko- tai mustapippuria
200 g kylmäsavulohta
300 g kirjolohta
1 prk (2,5 dl) maustettua ruokakermaa, kolme juustoa
2 dl maitoa
2 munaa
1/2 dl tillisilppua
1/4 tl mustapippuria
1/4 tl suolaa

Kuori ja suikaloi perunat ja sipulit. Suikaloi kalat. Sekoita kasvikset, kalasuikaleet ja mausteet uunivuoassa. Kaada ruokakerma vuokaan. Vatkaa muna kevyesti maitoon ja lisää vuokaan.

Paista 200 asteessa noin puolitoista tuntia tai kunnes perunat ovat kypsiä. Painele pintaa pari kertaa paiston aikana. Peitä vuoka, jos se tummuu liikaa.

Pakastetut perunasuikaleet kypsyvät nopeammin kuin itse perunoista suikaloidut.

Sieni-pastavuoka

4 annosta
250 g (1/2 pussia) kaurapastaa
1 sipuli
1/2 rkl voita
noin 5 dl suppilovahveroita tai rouskuja
2 valkosipulin kynttä
1 porkkana
1/2 tl suolaa
1/2 tl valko- tai mustapippuria
noin 1/2 paketti Koskenlaskija-sulatejuustoa, yrtti-valkosipuli
3 dl kevytmaitoa

Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan ja valuta. Hienonna sipuli. Pilko pakastetut sienet kohmeisina. (Jos käytät suolasieniä, niin ryöppää suola ensin pois.) Kuumenna sieniä pannulla, kunnes neste on haihtunut. Lisää pannulle voi ja sipulit. Paista hetki ja mausta seos. Laita ainekset voideltuun uunivuokaan. Kuumenna maito ja sulata juusto joukkoon. Kaada maitoseos vuokaan.

Kypsennä 200 asteessa noin tunti, kunnes maito on imeytynyt ja ruuan pinta on kauniin ruskea. Painele ja peitä vuoka tarvittaessa paiston aikana, ettei pinta tummu tai kuivu liikaa.

Vinkki: Korvaa suppilovahverot rasiallisella tuoreita herkkusieniä.

Kasvis-jauhelihavuoka

4–5 annosta
300 g jauhelihaa
1 rkl voita
1 sipuli
2 (100 g) porkkanaa
lohko (100 g) juuriselleriä
1–2 rkl kuivattuja sieniä murskattuna
1 tl suolaa
1/2 tl pippurisekoitusta
1/2 tl timjamia
6 (350 g) perunaa
3 munaa
3 dl maitoa
1 prk (2 dl) ruokakermaa

Ruskista jauheliha kevyesti voissa. Lisää hienonnettu sipuli, porkkanat ja juuriselleri raasteena. Kuullota hetki. Hienonna kuivatut sienet huhmareessa jauheeksi. Lisää muiden kanssa jauheliha-kasvisseokseen. Kuori ja viipaloi perunat. Lado uunivuokaan kerroksittain jauhelihakasvisseosta ja perunaviipaleita. Sekoita maito, munat ja ruokakerma. Kaada seos vuokaan.

Paista 175 asteessa noin puolitoista tuntia. Peitä tarvittaessa paiston loppuvaiheessa.

Vinkki: Kuivattujen sienten tilalle sopii tuoreet herkkusienet tai pakastetut suppilovahverot.

Broileri-perunakiusaus

4 annosta
1 pussi (500 g) perunasuikaleita
300 g marinoituja broilerisuikaleita
150 g (2–3) maustekurkkua suikaloituna
1 dl hienonnettua persiljaa
2 dl maitoa
1 prk (2,5 dl) ruokakermaa, kolme sipulia
3 munaa
1/2 tl suolaa
1/2 tl mustapippuria rouhittuna

Leivitä voideltuun vuokaan kerroksittain peruna-, broileri- ja kurkkusuikaleita sekä persiljaa. Laita päällimmäiseksi kerros perunaa. Sekoita maito ja kerma. Lisää joukkoon munat, suola ja pippuri ja kaada vuokaan.

Kypsennä 200 asteessa noin tunti, kunnes munamaito on hyytynyt. Ripottele kypsän ruoan pinnalle halutessasi persiljaa. Tarjoa raikkaan salaatin kanssa.

Gruusialainen kaalivuoka

4–5 annosta
1 kg valkokaalia
1 iso sipuli
2–3 valkosipulin kynttä
2 rkl voita
1 dl vettä
2 rkl tomaattipyreetä
1 maustekurkku
1 prk smetanaa
1 l paprikajauhetta
1 tl suolaa
1/2 tl mustapippurirouhetta
2 dl punaleimaista emmentalraastetta

Suikaloi kaali ja sipuli, hienonna valkosipulin kynnet. Kuullota kasvissuikaleet voissa ja lisää joukkoon vettä. Anna hautua hiljalleen kannen alla reilu tunti. Leikkaa maustekurkku suikaleiksi. Sekoita kaikki ainekset keskenään, puolet juustoraasteesta. Kaada seos voideltuun uunivuokaan. Ripottele loppu juustoraaste vuoan pinnalle.

Kypsennä 200 asteessa noin puoli tuntia. Tarjoa lisäksi puolukkahilloa.

Punajuurilaatikko

6–8 annosta
1/2 kg (4–5) punajuuria
1/2 kg (6–7) perunoita
2 sipulia
1/2 dl rikottuja ohrasuurimoita tai puuroriisiä
3 dl ruokakermaa
1 pussi (150 g) Aura-murua
1/2 tl suolaa
1/4 tl mustapippuria
2 tl basilikaa

Kuori punajuuret, perunat ja sipulit. Raasta karkeaksi raasteeksi. Sekoita kaikki ainekset keskenään. Kaada seos voideltuun 2 litran vuokaan. Paista 200 asteessa noin puolitoista tuntia. Painele pintaa pari kertaa paiston aikana. Peitä alumiinifoliolla, jos pinta tummuu liikaa.

Juusto-leipävuoka

6 annosta
12 paahtoleipäviipaletta (kuivahtanutta)
1 paketti (170 g) fileepekonia
2 valkosipulin kynttä
1 dl persiljasilppua
1 paketti (300 g) juustoviipaleita, esimerkiksi Polar
mustapippuria myllystä
8 dl maitoa
4 munaa
1/2 tl suolaa
1/2 tl paprikajauhetta

Suikaloi pekoni ja hienonna valkosipulinkynnet. Paahda pekonisuikaleet ja valkosipulit rapeiksi pannulla. Lado puolet leipäviipaleista vierekkäin voideltuun vuokaan. Levitä päälle pekoni ja persilja sekä puolet juustoviipaleista. Rouhi pinnalle mustapippuria. Laita päällimmäiseksi leipä- ja juustokerros. Sekoita maito, munat ja suola keskenään. Kaada vuokaan. Ripottele pinnalle paprikajauhetta.

Kypsennä 200 asteessa noin 40 minuuttia. Tarjoa iltapalaksi raikkaan salaatin kanssa.

ANNELI PESSALA

Kylmäsavulohi antaa lisämakua viikonlopun kalakiusaukseen.

FAKTAT

Herkkusienet

Herkkusieniä on valkoisia ja ruskeita, isoja ja pieniä.
Tuoreet herkkusienet ovat sellaisenaan käyttövalmiita.
Harjaa kevyesti mahdollinen kasvatusalustasta tarttunut turve.
Säilytä rasiassaan jääkaapissa, ota kuitenkin pois muovipussista.
Vanhentuneet yksilöt tunnistaa tummuneesta ja liukkaasta pinnasta.
Herkkusieni on parhaimmillaan vuokaruoassa, kastikkeessa, keitossa.
Lämpimänä valkoisen herkkusienen aromi on mieto ja mantelimainen, ruskean hiukan voimakkaampi.

Pystysuunnassa viipaloituna herkkusienen muoto pääsee oikeuksiinsa.

NAISTENPÄIVÄN KAHVIPÖYTÄÄN

Appelsiini-tiikerikakku

noin 25 viipaletta
200 g voita
2 dl sokeria
3 munaa
4 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
2 tl vaniljasokeria
2 rkl kaakaojauhetta
1 rkl maitoa
1 dl appelsiinimarmeladia

Vaahdota pehmeä voi ja sokeri. Lisää huoneenlämpöiset munat hyvin vatkaten. Sekoita vehnäjauhot, leivinjauhe ja vaniljasokeri. Lisää taikinaan siivilän läpi. Sekoita tasaiseksi.

Ota 1/3 taikinasta ja lisää siihen kaakaojauhe ja maito. Sekoita loppuun taikinaan 1 dl appelsiinimarmeladia.

Voitele ja korppujauhota hyvin 1,8 litran rengasvuoka. Pane vuoan pohjalle puolet vaaleasta taikinasta, päälle tumma taikina ja päälle loput vaaleasta taikinasta. Sekoita taikinaa haarukalla niin, että kerrokset sekoittuvat hiukan. Paista 175 asteessa 50–60 minuuttia.

Viipaloi ja nosta alustalle kakun muotoon. Puuteroi tomusokerilla juuri ennen tarjoilua.

Naistenpäivän kahvikahvi on maustettu appelsiinimarmeladilla ja kaakaojauheella.