VIIKONVAIHDE

VIIKON YRITTÄJÄ

STINA HAASO

Lihakauppias Tero Vihervaara laajentaa toukokuussa toimintaansa avaamalla Hämeenlinnan keskustaan perinteisen kivijalkapuodin.

Hämeenlinnassa aukeaa perinteinen lihakauppa

Hämeenlinnan keskustassa avataan 18.5. vanhan ajan lihakauppa. Puodin perustaa hattulalainen lihakauppayrittäjä **Tero Vihervaara**, jolla on vakaa usko perinteisen kivijalkamyymälän menestymiseen.

”Kunnon lihatiskille on kysyntää. Kuluttajat haluavat tietää lihan alkuperän ja nähdä, kun liha leikataan.”

Vihervaaran yritys Katinalan lihakauppa Hattulassa on perinteinen tuoretta lihaa ja lihajalosteita myyvä yritys, joka ostaa käyttämänsä lihan suoraan urjalalaiselta Paijan tilateurastamolta.

”Täällä Hattulan myymälässä asioivat sekä paikalliset että kesäaikaan etenkin mökkiläiset. Myös moni hämeenlinnalainen on tullut täältä asti hakemaan lihaa.”

Katinalan lihakaupan liikevaihto oli viime tilikaudella noin 740 000 euroa. Työntekijöitä on yhteensä neljä.

”Kun Hämeenlinnan kauppa avataan, liikevaihdon pitäisi ylittää miljoona euroa vuonna 2013. Työntekijämäärä tulee kasvamaan yhdellä.”

Elintarvikelainsäädännön muututtua viime vuonna rahtipalvauksesta on tullut merkittävä osa toimintaa. Yhä useampi paikallinen metsästäjä tuokin osan saaliistaan Katinalan lihakaupan käsiteltäväksi ja hakee myöhemmin valmiiksi palvatut tai makkaroiksi valmistetut lihat takaisin itselleen.

”Riistan lihalla on aina kysyntää. Minulla on sopimus UPM:n kanssa ja saan ostettua vuosittain 10–13 hirven ruhoa. Kaikki ruhot ostan, mitä tarjotaan. Riista kiinnostaa kuluttajia.”

Vihervaara on elintarviketieteiden maisteri, joka muutti vuonna 2008 perheineen pääkaupunkiseudulta takaisin kotiseudulle.

”Kuulin, että tässä samassa paikassa 25 vuotta toiminut liha-alan yritys oli lopettamassa. Koska lapset olivat silloin alle kouluikäisiä, päätös oli helppo tehdä. Muutimme Janakkalaan ja minä perustin lihakaupan.”

”Nyt olen ylikoulutettu lihakauppias, mutta työ on kiinnostavaa. Sitä ei taas tiedä, mitä tulevaisuus tuo tullessaan.”

STINA HAASO

Kotimaista pihviä tarjolla jääkiekkokansalle

Jääkiekon MM-kisojen yleisölle tarjoillaan tuhansia kiloja kotimaista lihaa.

”Pihvien lihat, poro ja karitsa ovat kotimaisia tuotteita”, Restelin Hartwall Areenan keittiöpäällikkö **Marko Ulmanen** kertoo.

Maailman suurin vuosittainen talviurheilutapahtuma järjestetään toukokuussa. Kilpailujen päävastuu on Suomella.

Ruoka ei heti pääse kisoissa loppumaan. Esimerkiksi poronkäristystä valmistetaan 2 000 kiloa, perunamuusia 3 000 kiloa, ylikypsää possunkylkeä 600 kiloa, prässättyä vasikan poskea 400 kiloa ja karitsan entrecotea 450 kiloa.

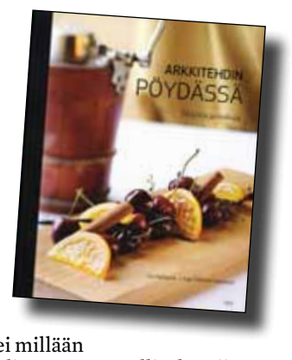
MM-kisojen yhteistyökumppanin ja Restelin tavarantoimittajan HK-Ruokatalon makkarabaarit ovat yksi näkyvimmistä pikaruokapisteistä. Nakkeja napostellaan jopa 40 000 kappaletta.

Ruokasuunnittelun lähtökohtina ovat olleet muun muassa kotimaisuus ja sesongin mukaiset raaka-aineet.

Kisat järjestetään Suomessa ja Ruotsissa 4.–20. toukokuuta. Tukholman pelipaikkana toimii Ericsson Globen.

TARJA HALLA

Outo yhdistelmä



Gastronomiaan yhdistellään monenlaisia asioita, useita vallan luontevastikin. Ihan kaikenlaisia yhdistelmiä ei voi pitää täysin onnistuneena.

Valitettava esimerkki on **Iris Helkaman** ja **Inga Blåfield-Aaltosen** tuore Arkkitehdin pöydässä, joka kertoilee tunnettujen suomalaisarkkitehtien työstä ja suosimista resepteistä.

Idea sinänsä voisi toimia, mutta toteutus on jäänyt ontuvaksi. Esimerkiksi kirjassa ei millään tavalla perustella arkkitehtien valintaa. Kummalliselta niin ollen tuntuu, että valinnat ovat kovasti pääkaupunkikeskeisiä ja huipun kermaa kuorivia. Minne ovat jääneet esimerkiksi sellaiset vaikuttajat kuin Raili ja Reima Pietilä tai Erik Bryggman?

Varsinaisissa arkkitehtien keittiöissäkään ei Aaltoja lukuun ottamatta piipahdeta eikä heidän suunnittelemiaan keittiöitä, joissa gastronomiaa luodaan, esitellä.

Kirjan reseptit toki ovat kiinnostavia ja vievät lukijan kulttuurivisiitille arkkitehtien makumaailmaan. Erityinen helmi on muutaman sivun koosteena esitelty kirpputorilöytö: Aino Aallolle kuulunut vahakantinen reseptivihko ja siihen liittyvät lappusille kirjoitetut reseptit.

Arkkitehdin pöydässä -kirjan ulkoasu on upea, mutta arkkitehtien gastronomiaharrastuksia olisi ehkä voinut luodata syvällisemmin.

MAIKKI KULMALA

Iris Helkama, Inga Blåfield-Aaltonen: Arkkitehdin pöydässä. Miljöitä ja makuja. 279 sivua. SKS.

Majoneesi on lukemattomien kylmien kastikkeiden perusta

Majoneesin tekeminen on helppoa. Mausteilla majoneesikastikkeeseen saa makua.

JAANA KANKAANPÄÄ

Näin valmistat majoneesin: 1. Erottele keltuaiset kulhon pohjalle ja sekoita mausteisiin. 2. Lisää öljyä aluksi tipoittain. 3. Kun majoneesi on paksua ja kiiltävää, lisää joukkoon muita makuaineita. Vihersoseella voit värjätä ja maustaa majoneesin keväiseksi.

KOTIKOKIN KASTIKEKOULU

Majoneesi on emulsiokastike. Emulsio syntyy sekoittamalla keltuaiset, mausteet ja öljy oikeassa järjestyksessä keskenään.

Pehmeä majoneesikastike kruunaa keitetyt vihannekset, kalafileet, äyriäiset, kylmän kinkun, salaatit sekä kuorruttaa kalan ja lihan.

Perusmajoneesi on lukemattomien muiden kastikkeiden perusta.

Maustelisäyksillä syntyy loputtomasti kastikkeita eri tilanteisiin.

Pilko joukkoon valkosipulia, etikkasäilykkeitä, yrttejä, keitettyä munaa, chiliä tai ripottele currya, tomaattisosetta, chilikastiketta.

Majoneesi

noin 5 dl
3 pientä keltuaista tai
2 isoa
1 rkl voimakasta sinappia, esim. dijonia
1/2 tl suolaa
1 maustemitta valkopippuria
2 rkl viinietikkaa, balsamicoa tai sitruunamehua
n. 4 dl rypsiöljyä

Levitä astiapyyhe pöydälle suojaksi ja nosta kulho sen päälle. Yhdistä kulhossa keltuaiset, sinappi, suola ja pippuri sekä ruokalusikallinen viinietikkaa. Vatkaa joukkoon aluksi tipoittain öljyä.

Muutaman ruokalusikallisen päästä seos muuttuu paksuhkoksi.

Nyt voit lisätä öljyä tasaisena nauhana koko ajan sekoittaen. Vatkaa lopuksi vielä noin puoli minuuttia, jotta majoneesista tulee paksua ja tasaista. Lisää loppu viinietikka tai sitruunamehu.

Lisää tarvittaessa suolaa ja pippuria.

Sopii salaatin kastikkeeksi, dippaukseen sekä kylmien ja lämpimien ruokien lisäkkeeksi.

Valmis majoneesi säilyy kylmässä 3–4 vuorokautta.

Vihreä majoneesi eli sauce verte

1 annos majoneesia
noin 1 dl yrttisilppua: persiljaa, basilikaa, ruohosipulia

Hienonna yrttisilppu sauvasekoittimella soseeksi. Lisää tippa vettä, jotta saat tasaisempaa sosetta.

Sekoita sosetta majoneesin joukkoon sen verran, että saat kauniin vihreän värin ja yrttisen maun kastikkeeseen.

Vihreässä majoneesissa on kuumentamatonta vihersosetta, joten se säilyy jääkaapissa 2–3 päivää.

Käytä pastasalaatin kastikkeeksi, kalan kastikkeena tai hampurilaisiin.

Välimeren salaatti

6 annosta
3 dl kuviopastaa esim. kaura vettä
suolaa
3 dl vihreää majoneesia
1 prk (180 g) Välimeren salaattijuustokuutioita
1/2 oranssia paprikaa
1 suippo paprika
10–12 tummaa viinirypälettä tai mustaa oliivia
Pinnalle
mustapippurirouhetta
tuoretta timjamia

Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan, huuhtele kylmällä vedellä ja valuta.

Sekoita vihreä majoneesi pastan joukkoon. Anna tekeytyä pari tuntia jääkaapissa.

Halkaise paprikat, poista siemenet ja suikaloi. Kerrostele ainekset salaattikulhoon. Koristele salaatti timjamilla. Rouhi pippuria annosten päälle.

Katkarapuja ja tillimajoneesia

4 annosta
200 g katkarapuja tai ravunpyrstöjä
paahdettuja leipäkuutioita
Tillimajoneesidippi
1 dl kuohukermaa
2 dl majoneesia
1/2 rkl sitruunamehua
1 dl tillisilppua
suolaa
(pari tippaa tabascoa)

Valmista ensin dippikastike. Vaahdota kerma ja sekoita joukkoon majoneesi ja mausteita maun mukaan.

Jaa kastike pieniin kulhoihin niin, että jokainen ruokailija saa omansa.

Sulata ja valuta katkaravut. Paahda vaaleat leipäviipaleet ja leikkaa reiluiksi kuutioiksi. Keihästä katkarapu haarukkaan ja kasta dippikastikkeeseen.

Tartar-kastike

2 dl majoneesia
1/2–1 dl kurkkusalaattia
persilja- tai tillisilppua
(1 dl turkkilaista jugurttia tai kermaviiliä)

Sekoita kurkkusalaattia ja yrttisilppua majoneesin joukkoon.

Kevennä halutessasi jugurtilla tai kermaviilillä.

Tarjoa paistetun kalan tai kalapihvien kastikkeena.

Vinkki: Lisää kurkkusalaatin tilalle kypsää, kuutioitua munanvalkuaista, kaprista ja hienonnettua persiljaa.

Appelsiinimajoneesi

1 dl majoneesia
1/2 dl maustamatonta jugurttia
1/2 dl appelsiinitäysmehua
1 rkl appelsiinin kuoriraastetta

Pese appelsiini hyvin. Raasta sen kuori ja purista mehu. Sekoita jugurtti ja majoneesi keskenään. Mausta appelsiinin kuoriraasteella ja mehulla.

Tarjoa paistetun broilerin kastikkeena tai sekoita pastan kanssa salaatiksi.

Hampurilaiskastike

1 dl majoneesia
1 dl kermaviiliä tai ruokajugurttia
1/2 dl makeaa chilikastiketta
1/2 rkl mustapippurirouhetta
ripaus suolaa

Sekoita ainekset keskenään. Lisää kastiketta pari ruokalusikallista hampurilaisen väliin. Hampurilaiseen tarvitset lisäksi ison sämpylän, pihvin, tomaattiviipaleita ja salaatinlehtiä.

ANNELI PESSALA

FAKTAT

Majoneesi

Käytä majoneesiin aina tuoreita munia ja hyvänmakuista öljyä.
Majoneesi onnistuu parhaiten, kun kaikki aineet ovat huoneenlämpöisiä.
Yhtä keltuaista kohden tarvitaan 1,5–2 desilitraa öljyä.
Öljyn ja etikan määrä vaikuttaa kastikkeen koostumukseen.
Enemmällä öljyllä syntyy paksumpi kastike kuin pienemmällä määrällä.
Happolisäys lopuksi löystyttää.
Lisää öljyä alussa tipoittain, sillä emulsio tulee saada aikaan alusta alkaen.
Jos majoneesi juoksettuu, ota uusi keltuainen eri kulhoon ja lisää vähitellen juoksettunut seos voimakkaasti vatkaten joukkoon.
Valmis majoneesi säilyttää lusikasta valutettaessa muotonsa ja sitä voi pursottaa.
Säilytä jääkaapissa 3–4 vuorokautta. Tarjoa kylmänä.
Kermaviili, maitorahka tai maustamaton jugurtti keventää, kermavaahto kuohkeuttaa perusmajoneesia.

Majoneesilla ryyditetty salaatti sopii iltapalaksi tai vapputarjoiluun.

AJANKOHTAINEN JUOMA

Piristäviä poreita simasuille

Vappusimalle kannattaa varata muutama vuorokausi käymisaikaa. Paras lopputulos syntyy, kun se valmistuu viileässä hiljalleen. Hiivakäyminen saa aikaan hiilihappopitoisen, poreilevan juoman. Hiilihappo sitoutuu parhaiten kylmään juomaan, joten säilytä sima kylmässä ja tarjoa viileänä. Hiivaa tarvitaan ainoastaan pienen pieni nokare. Lisää se kädenlämpöiseen veteen liuotettuna.

Fariinisokeripussin kyljessä on siman perusohje. Siitä voi valmistaa monta erilaista muunnosta. Korvaa sitruuna limetillä, appelsiinilla tai greipillä, osittain tai kokonaan.

Fariinisokerin ohella makeuttamiseen sopii siirappi tai tavallinen sokeri.

Fariinisokeri ja siirappi antavat tumman, simalle tyypillisen värin, tavallinen sokeri kirkkaan ja juhlavamman.

Lisää simaa pullottaessasi muutama rusina ja teelusikallinen sokeria jokaiseen pulloon. Lasipullo on muovia tukevampi ja pysyy muodossaan siman käydessä. Korkkia ei kannata kiertää täysin tiiviisti kiinni. Sima tarvitsee jälkikäymiseen hiukan sokeria. Pinnalle nousseet rusinat ovat valmiin siman merkki.

Kanelisima

3 sitruunaa
3 dl sokeria
3 dl fariinisokeria
1 dl siirappia
1 kanelitanko
5 l vettä
nuppineulan pään kokoinen hiivanokare tai
1/4 tl kuivahiivaa

Pese sitruunat huolellisesti kuumalla vedellä ja juuresharjalla. Huuhtele lopuksi kylmällä vedellä. Luomusitruunalle riittää pelkkä huuhtelu.

Kuori keltainen osa ohuelti ja laita sangon pohjalle. Poista valkoinen osa sitruunasta ja viipaloi hedelmäliha sankoon. Lisää sankoon kanelitanko ja sokerit ja siirappi. Kaada päälle kiehuva vesi.

Sekoita sokeri sulaksi.

Jäähdytä kädenlämpöiseksi ja lisää vesitilkkaan liuotettu hiivamuru tai ripottele kuivahiiva suoraan astiaan. Anna käydä yön yli kevyesti peitettynä.

Siivilöi ja pullota. Lisää rusinoita ja teelusikallinen sokeria pulloihin. Sulje pullot ja anna käydä kylmässä 4–5 vuorokautta.

JAANA KANKAANPÄÄ

Pudota pullotusvaiheessa muutama rusina siman joukkoon ja lisää teelusikallinen sokeria.