VIIKONVAIHDE

VIIKON UUTUUSTUOTE

Perinneruokaa palkitussa padassa

Patakukko yhdelle eli Patakukkonen on palkittu mainiosta pakkauksestaan eurooppalaisessa muotoilukilpailussa.

Pienet padat toimivat sekä kypsennysastioina että pakkauksina.

Uutuustuotetta on haudutettu perinteiseen tapaan luomuruiskuoren alla useita tunteja matalassa lämmössä, Patakukkonen Oy:n toimitusjohtaja **Kai Metsänvuori** kertoo.

Ruiskuoren alla kypsyy vaihtoehtoisesti muikkua, kirjolohta tai juureksia. Läskin sijaan on käytetty kirnuvoita.

Perinnettä korostavat pakkauksessa yrittäjän suvun vanhat valokuvat, joissa vaari on pilkillä ja äiti kasvimaalla.

Pakkauksen muotoilusta ja kehitystyöstä on vastannut muotoilutoimisto Packlab. Pakkaus sijoittui kolmanneksi European Design Awards -kilpailun elintarvike- ja juomapakkausten sarjassa.

TARJA HALLA

PER-OSKAR JOENPELTO

Jäätelöpallon väri punajuuresta

Mansikkajäätelö ei ole aina sitä, miltä nimi kuulostaa. Kuluttaja-lehden testin mukaan jäätelökioskista ostettu kauhallinen on voitu valmistaa jopa täysin ilman mansikkaa.

Pelkkää mansikka-aromia löytyi Helsingin Jäätelötehtaan tuotteesta. Jäätelöpallon väri on peräisin punajuuresta.

Niukasti eli vain kaksi prosenttia mansikkaa sisältää Suomen Nestlen Valiojäätelö. Sekin värjätään keinotekoisesti.

Mansikan osuus vaihteli irtojäätelöissä nollasta 31 prosenttiin. Eniten mansikkaa sisälsi Unileverin GB Glace.

Seitsemästä testituotteesta neljä oli saanut ainakin osan väristään E 162 punajuuriväristä ja kaksi E 120 karmiineista.

Suklaajäätelöt eivät sisältäneet väriaineita. Suklaan osuus oli suurin eli 25 prosenttia Helsingin Jäätelötehtaan jäätelöpalloissa.

TARJA HALLA

JAANA KANKAANPÄÄ

Viili sakeutuu sopivaksi noin vuorokaudessa.

Maito sakenee viiliksi kotikeittiössä

Kotona tehty viili kuului entisajan kesäpäiviin maalla. Valmistus sujuu nykyäänkin kätevästi, kun on malttia odotella maidon sakenemista huoneenlämmössä.

Neljään annokseen tarvitaan kahdeksan desiä maitoa ja viilin siemeneksi kaupasta ostettu viilipurkki. Jos pinnalle halutaan kermakerros, viili on hyvä valmistaa homogenoimattomasta maidosta, esimerkiksi luomumaidosta.

Sekoita viilin rakenne rikki. Annostele se kulhoihin ja kaada maitoa viilin päälle. Sekoita varovasti. Peitä astiat ja anna viilin valmistua tasaisen lämpimässä paikassa, vaikka astiakaapissa.

Noin vuorokauden kuluttua viili on sakeutunut sopivaksi. Siirrä viili jääkaappiin ja nauti kylmänä. Kotiviili syntyy Maito ja terveys ry:n mukaan myös laktoosittomasta maitojuomasta ja viilistä.

TARJA HALLA

Kelpo käsikirja grillaukseen

Jos kaipaa ohjeita grillaukseen, **Tatu Lehtovaaran** Kesän grilliherkut tarjoaa mukavasti apua.

Kirjassa on selvitetty niin eri menetelmät, grillityypit, niiden rakentaminen, grillauksen turvallisuus kuin annettu ohjeita maustamiseen ja eri ruoka-aineiden maustamiseenkin.

Reseptiikassa Lehtovaara luottaa siihen, että grillaaja osaa paljon itsekin. Eri lihalajeille hän antaa luettelon kokeilemisen arvoisista makuyhdistelmistä ja listan klassisista maku- ja mausteyhdistelmistä.

Pallogrillilläkin pääsee hyvään alkuun harrastuksessa.

Kirja on hyvä opas varsinkin aloittelijalle, mutta harrastuksen monipuolistamiseen myös kokenut grillaaja saa tästä varmasti vinkkejä. Tämän laajempaa opasta ei kukaan grillaaja varmaan tarvitsekaan.

Jos kirjasta haluaa puutteita etsimällä etsiä, niin intiaanien vanhan laudalla tapahtuvan kypsentämismenetelmän plankingin ohella olisi voinut mainita suomalaisille tutun ristiinnaulitun siian. Myös se kypsyy lankulla tulen loisteessa.

MAIKKI KULMALA

Tatu Lehtovaara: Kesän grilliherkut. 160 sivua. Otava.

Nimensä mukaisesti maustevoihin tarvitaan pehmeää voita ja mausteita.

Pehmeä maustevoi rullautuu leivinpaperiarkin välissä.

Jälkiruoka-annos vie kielen mennessään: mangovoita grillattujen hedelmä- ja juustoviipaleiden kera.

JAANA KANKAANPÄÄ

Chilivoinappi sulaa kastikkeeksi ja mehevöittää paistetun grillipihvin.

Maustevoi kruunaa grilliaterian

Mausteista ja voista syntyy grillaajan luottokastike.

Maustevoinapista saa hetkessä maukkaan kastikkeen grillatulle ruualle. Ennakkoluulottomasti kokeilemalla saadaan jännittäviä, uudenlaisia makuelämyksiä.

Ryytivoin valmistaminen on todella helppoa. Hienonna mausteet, sekoita pehmeän voin joukkoon ja anna jähmettyä.

Viipaloi kypsän pihvin päälle chilivoita, kalan päälle inkiväärivoita. Jälkiruokaan sopii voista ja mangon makuisesta tuorejuustosta sekoitettu makuyhdistelmä.

Maustevoin voi tehdä valmiiksi hyvissä ajoin. Sitä on hyvä valmistaa kerralla isompi määrä ja pakastaa tulevia kertoja varten.

Maustevoin voi jättää myös vaahtomaiseksi. Esimerkiksi sitruunamehulla maustettu vaahdotettu voi on mainio höyrytettyjen kasvisten kastike. Voi-mausteseosta ei muotoilla pötköksi vaan kuohkeaa vaahtoa nostellaan lusikalla kasvisten päälle.

Maustevoit

10 voinappia

Lihalle
- Pippurivoi

125 g voita
1 1/2 rkl karkeasti rouhittua roseepippuria
1/2 dl hienonnettua persiljaa
- Chilivoi

125 g voita
pieni punainen chili hienonnettuna (poista siemenet)
1/2 dl hienonnettua persiljaa
- Valkosipulivoi

125 g voita
3–4 valkosipulin kynttä puristettuna
1 tl valkopippurirouhetta
1 rkl sitruunamehua

Broilerille
- Intialainen maustevoi

125 g voita
1/2 rkl pikakahvijauhetta
1/2 tl kanelia
1 tl currya
1/2 dl hienonnettua basilikaa tai persiljaa
- Meksikolainen maustevoi

125 g voita
1/2 rkl sitruunamehua
1/2 rkl soijakastiketta
1 tl chilimaustetta
1 valkosipulin kynsi
1 rkl tomaattipyreetä

Kalalle ja kasviksille
- Inkiväärivoi

125 g voita
1 1/2 rkl inkivääriraastetta
1/2 tl pippurirouhetta
2 tl sitruunamehua
- Yrttivoi

125 g voita
1 dl hienonnettua persiljaa, tilliä ja ruohosipulia tai basilikaa ja sitruunamelissaa
1/2 tl limetin kuorta
1 1/2 rkl limettimehua
1/2 tl sokeria
ripaus suolaa

Hedelmille ja juustoille
- Mangovoi

75 g voita
50 g (1/4 rasiaa) mangotuorejuustoa (Viola)
1 rkl juoksevaa hunajaa

Ota voi etukäteen huoneenlämpöön, jotta se pehmenee. Vaahdota hiukan lastalla. Sekoita joukkoon hienonnetut mausteet.

Repäise leivinpaperista uunipellin kokoinen pala. Kaada maustevoi sen keskelle. Taita paperi kahtia. Pidä alemman paperin reunasta kiinni ja työnnä muovilastalla tai isolla viivoittimella voi tangoksi. Kääri paperi rullalle ja sulje paperin päät tiukasti. Pane tanko jääkaappiin tai pakastimeen kovettumaan.

Leikkaa viipaleiksi ja nosta kuuman ruuan päälle.

Lohiperhoset

5 annosta

KOTIKOKIN KASTIKEKOULU

800 g lohta tai kirjolohta fileenä
1/2 dl fariinisokeria
1/2 dl vahvaa sinappia
2 rkl soijakastiketta
- Sitruunavoi

1 (luomu)sitruuna
100 g voita

Ota voi etukäteen huoneenlämpöön, jotta se pehmenee. Pese sitruuna. Raasta kuoren keltainen osa hienoksi pieneen teräskattilaan. Purista mehu joukkoon. Kiehauta nopeasti ja jäähdytä.

Sekoita voihin mausteliemi huolellisesti. Ota leivinpaperista uunipellin kokoinen pala. Kaada maustevoi sen keskelle. Taita paperi kahtia. Pidä alemman paperin reunasta kiinni ja työnnä muovilastalla tai isolla viivoittimella voi tangoksi. Kääri paperi rullalle ja sulje paperin päät tiukasti. Pane tanko jääkaappiin tai pakastimeen kovettumaan.

Kuumenna grilli tai muurinpohjapannu. Leikkaa kala noin 6 sentin kokoisiksi paloiksi. Leikkaa jokaiseen palaan keskelle viilto nahkaan saakka ja käännä nahkapuolet vastakkain. Sekoita fariinisokeri, sinappi ja soijakastike keskenään. Kasta lohiperhoset fariinisokeri-sinappi-soijakastikeliemeen ja nosta grilliin tai muurinpohjapannulle. Grillaa muutama minuutti ja käännä. Kypsennä vielä toinen puoli.

Nosta maustevoinappi perhosen päälle, missä se sulaa kastikkeeksi. Tarjoa lisäksi perunoita ja kasviksia.

Grillattu jälkiruoka

4 annosta
4 ananasviipaletta (säilyke)
4 persikan puolikasta (säilyke)
1 pak (200 g) halloumi- tai leipäjuustoa
Annokseen
mangovoita
sitruunamelissaa

Valuta hedelmistä liemi. Viipaloi juusto ja persikanpuolikkaat. Grillaa nopeasti molemmin puolin.

Voit pujottaa paloina vartaisiin ja grillata. Viipaloi annoksen päälle mangovoita. Koristele sitruunamelissalla.

Grillatut maissintähkät

4 annosta
4 maissintähkää
1 tl suola, vettä
Voivaahto
50 g voita
1 rkl limetti- tai sitruunamehua
1 valkosipulin kynsi

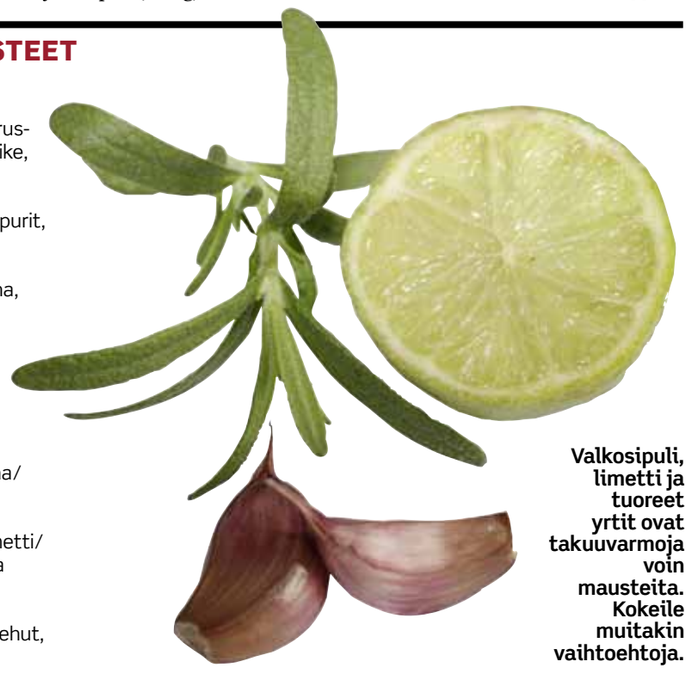
Vatkaa pehmeää voita kuohkeaksi. Sekoita joukkoon limetti- tai sitruunamehu ja hyvin hienonnettu valkosipulin kynsi.

Keitä maissintähkät suolavedessä lähes kypsiksi, valuta. Grillaa ja tarjoa vaahdotetun voin kanssa.

ANNELI PESSALA

SOPIVAT MAUSTEET

Kasvikset
Pippurit, valkosipuli, sitrusmehut, makea chilikastike, sitruuna/limettimehu.
Naudanliha
Valkosipuli, rouhitut pippurit, chili, rosmariini.
Possunliha
Valkosipuli, chili, sitruuna, limetti, salvia, persilja, rosmariini.
Broileri
Valkosipuli, rosmariini, rakuuna, paprikajauhe, limetti/sitruuna.
Vaalea kala
Tilli, ruohosipuli, sitruuna/limetti.
Lohi ja äyriäiset
Inkivääri, valkosipuli, limetti/sitruuna, hunaja, makea chilikastike.
Hedelmät, juustot
Mango, hunaja, sitrusmehut, inkivääri.



Valkosipuli, limetti ja tuoreet yrtit ovat takuuvarmoja voin mausteita. Kokeile muitakin vaihtoehtoja.

AJANKOHTAINEN LÄMPIMÄINEN

Raparperista saa makoisaa piirakkaa alkukesällä.

Eevan raparperipiiras

6 annosta
2 munaa
1 1/2 dl sokeria
100 g voita
2 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
Täyte
5 dl ohuita raparperiviipaleita
1/2 dl sokeria
1 rkl kanelia
1 rkl kardemummaa
Tarjoiluun vaniljajäätelöä

Vaahdota munat ja sokeri. Lisää voi sulatettuna sekä jauholeivinjauheseos. Levitä puolet taikinasta voideltuun piirakkavuokaan, jonka halkaisija on noin 24 senttiä. Levitä pinnalle raparperipalat ja ripottele mausteet. Levitä loppu taikina päälle. Paista 200 asteessa noin 20 minuuttia.

Tarjoa vaniljajäätelön kera.