# VIIKONVAIHDE

VIIKON SIENIMOKA

## Sienikirjassa hengenvaarallinen virhe

Juuri julkaistussa Suomalaisessa sienikirjassa on virhe, joka voi aiheuttaa lukijalle hengenvaaran. Kirjan sivulla 105 on taulukko, jossa vertaillaan valkokärpässientä ja valkoista herkkusientä. Sienten otsikot ovat vaihtaneet paikkaa tuntomerkkien kohdalla, tiedottaa kirjan kustantanut Readme.fi.

Samankaltaisilta näyttävistä sienistä valkokärpässieni on erittäin myrkyllinen ja valkoinen herkkusieni syömäkelpoinen.

Kustantajan mukaan kirjan virheelliset kappaleet on pyydetty pois kaupoista, ja uudet korjatut ovat toimituksessa.

Sienikirjan toinen kirjoittaja **Jarkko Korhonen** kertoo Suomen Sieniseuran Facebook-sivulla, että virheen on huomannut kirjan lukija. Virhe on syntynyt kirjan taittovaiheessa. Korhosen mukaan myydyt kirjat pitää palauttaa myyntipisteisiin, joissa ne vaihdetaan uusiin.

Virheestä kertoi ensin sanomalehti Keskisuomalainen.

**MT**

MARITA WAENERBERG

**Kuivatut mansikat ovat tuore muoti-ilmiö suklaan maustamisessa.**

## Mansikat suklaaseen pakastekuivaamalla

Kaupan karkkihyllyn ehdoton trendituote löytyy suklaiden joukosta. Sekä Fazer että Marabou houkuttelevat kuluttajia suklaalevyillä, joihin on sekoitettu aitoa mansikkaa.

”Marjojen, hedelmien ja pähkinöiden yhdistäminen suklaaseen on kasvava trendi. Esimerkiksi toukokuussa lanseeraamamme Karl Fazer mansikka-vanilja on ollut hyvin suosittu maku Fazerin Sininen -sarjassa”, kertoo viestintäjohtaja **Leena Majamäki** Fazerilta.

Marjoja ei heitetä suklaan sekaan sellaisenaan. Onnistumisen taustalla on huolellinen tutkimustyö ja monet makutestit.

”Valamalla valmistetuissa suklaatuotteissa, kuten esimerkiksi juuri suklaalevyissä, marjojen tulee olla kuivattuja sekä valmistusprosessin onnistumisen että säilyvyyden varmistamiseksi.”

”Kuivaustapa riippuu siitä, minkälainen rakenne on valmiin tuotteen nautittavuuden kannalta paras. Vakuumi- ja pakastekuivaus ovat käytetyimmät menetelmät. Säilöntäaineita ei pakastekuivatuissa marjoissa tarvita lainkaan.”

Suomalaista mansikkaa ei suklaalevyihin asti ole vielä saatu ujutettua.

”Suomessa ei ole toimittajia, joilla olisi pakastekuivaustekniikka käytössään, joten pakastekuivauksen ja rouhinnan tekee saksalainen raaka-ainetoimittaja. Mansikoiden alkuperämaa on Puola”, paljastaa Majamäki.

”Muiden suklaalevyjemme marjojen alkuperä on pääasiassa Keski-Eurooppa, mutta esimerkiksi karpalo tulee Pohjois-Amerikasta.”

Kotimaisten tuoreiden mansikoiden herkutteluun Majamäellä on herkullinen vinkki.

”Suklaadippiä Fazerin Sininen maitosuklaasta ja tummasta suklaasta. Helpommillaan dippi onnistuu sulattamalla suklaa hellävaraisesti suklainenkeittio.fi-sivuston ohjeen mukaan. Dippauksen helpottamiseksi vinkki tuotekehityspäälliköltämme: hän itse lisää sulaan suklaaseen ruokalusikallisen kotimaista rypsiöljyä sataa grammaa suklaata kohden.”

**STINA HAASO**

## Mansikan säilöntäkausi alkaa

Mansikan säilöntäkausi alkaa tällä viikolla, kertoo Pohjois-Karjalan marjanviljelypiiri.

Marjanviljelypiiri suosittelee säilönnän aloittamista heti satokauden alussa. Silloin marjat saa pakastimeen, kun ne ovat parhaimmillaan.

Terveellistä mansikkaa kannattaa syödä runsaasti myös tuoreena. Monien mielestä kesän suurin herkku on mansikkamaito. Kuluttajien kannattaa seurata marjatilojen ilmoittelua lehdissä.

### Sato-odotukset luottavaisia

Sato-odotukset ovat tällä hetkellä varsin luottavaisia. Marjat ovat runsaiden sateiden ansiosta kookkaita ja mehukkaita. Kukinta oli tavanomaista pidempi, joten myös satokaudesta odotetaan pitkää. Mahdolliset helteet tosin saattavat lyhentää satokautta.

Marjanviljelypiiri arvioi mansikan pääsesongin kestävän noin neljä viikkoa. Sään lämmetessä avomaan mansikan määrät kasvavat nopeasti.

Sadon laatu on satokauden alussa parhaimmillaan. Sateet ja lämmin sää poiminta-aikana ovat suurin laaturiski. Marjat kannattaa hankkia aikailematta silloin kun ne ovat hyvälaatuisia. Auringon paisteessa mansikka muodostaa runsaasti aromiaineita ja sokereita.

Pohjois-Karjalassa eniten viljelty lajike on Polka, joka on myös kuluttajien suosikki.

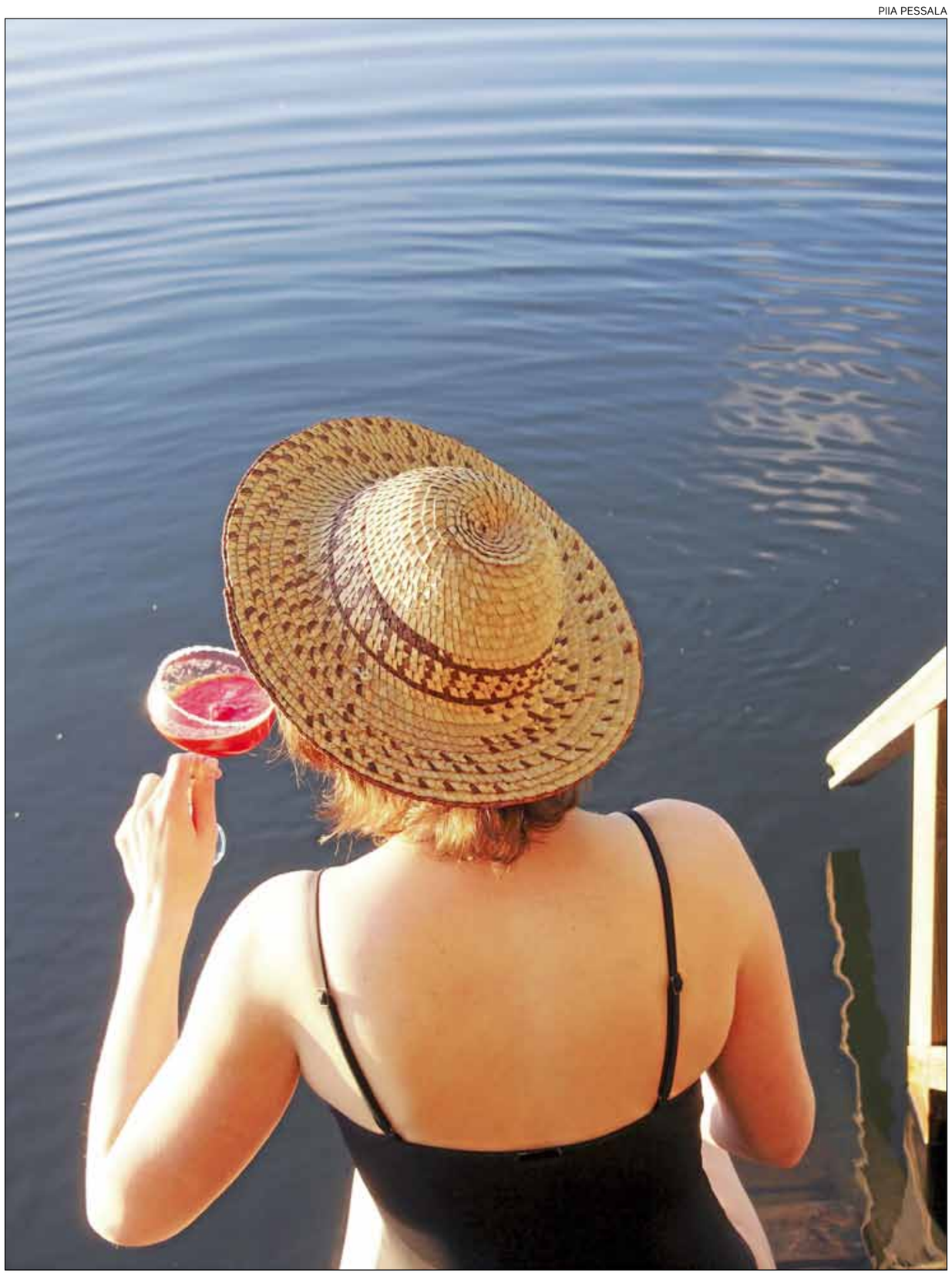
Luettelo koko maan marjojen suoramyynti- ja itsepoimintatiloista osoitteissa *www.marjat.fi* ja *www.hedelmatmarjat.fi*.

**MT**

# Naistenviikon ihanat rantakutsut

**Naistenviikolla juhlitaan rennosti rannalla. Nautitaan viileän raikasta mansikkajuomaa ja kesäleivonnaisia. Mansikkakakku on turvassa sekä sadekuurolta että auringon paahteelta saunan terassille katetulla kahvipöydällä.**

PIIA PESSALA



**Jääsohjoinen mansikkamargarita virkistää naistenviikon rantakutsuilla.**

Keksipohjalle hyydytetyt kakut ovat mainioita helleajan leivonnaisia. Valmis kakku- tai torttupohja on pika-apu silloin, kun kakun mieliteko yllättää vaikkapa marjaretken jälkeen.

Ainakin kerran kesässä on perinteisen mansikkakakun aika kermakuorrutuksineen. Kokeile kakkuihin valmiiksi maustettuja makukermoja.

### Riikan kasvismuffinit

*12 kpl*
1 kesäsipuli ja pari vartta
1/4 punaista paprikaa
1 rkl voita
1 tl suolaa
ripaus valkopippuria
2 dl täysmaitoa
3 munaa
5 dl vehnäjauhoja
1 rkl leivinjauhetta
1 pkt chilituorejuustoa (Musta Pekka)
*Pinnalle*
kurpitsansiemeniä
*Vuokiin*
voisulaa
korppujauhoa

Hienonna sipuli ja leikkaa varret renkaiksi. Kuutioi paprika.

Kuumenna voi paistinpannulla. Kuullota sipuli renkaineen ja paprika kevyesti. Lisää valkopippuri ja puolet suolasta (1/2 tl). Siirrä pannu sivuun jäähtymään.

Vatkaa maito ja munat sekaisin. Sekoita joukkoon paprika-sipuliseos ja loppu suola (1/2 tl).

Lisää vehnäjauho-leivinjauheseos nopeasti sekoittaen. Leikkaa juusto kuutioiksi ja lisää taikinaan. Jaa taikina voideltuihin ja korppujauhotettuihin muffinipellin syvennyksiin.

Voit käyttää myös tukevia paperisia muffinivuokia.

Ripottele pinnalle kurpitsansiemeniä.

Kypsennä 200 asteessa uunin keskiosassa noin 20 minuuttia tai kunnes muffinit ovat kypsiä.

Tarjoa muffinit sellaisenaan kahvipöydässä. Ne ovat parhaimmillaan leivontapäivänä.

### Hannan helppo mansikkatorttu

*8 annosta*
1 valmis torttupohja
*Kostutus*
noin 1/2 dl maitoa
1 rkl vaniljasokeria
*Täyte*
5–8 dl mansikoita
2 dl kuohukermaa
1 prk maustettua rahkaa, lime-valkosuklaa
3 rkl sokeria

Kostuta torttupohja vaniljamaidolla. Viipaloi mansikat ja laita puolet niistä pohjalle. Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää vaahtoon rahka sekä sokeri. Lusikoi seos mansikoiden päälle. Koristele torttu lopuilla mansikoilla.

### Minttu-mansikkakakku

*10 annosta*
*Pohja*
1 pkt (175 g) Domino-minttukeksejä
50 g voita
*Täyte*
1 l mansikoita
2 rkl sitruunamehua
8 liivatelehteä
2 dl sokeria
1 ruukku minttua
2 prk (à 200 g) vaniljarahkaa
3 dl kuohukermaa
*Koristeluun*
10 mansikkaa
100 g tummaa taloussuklaata
mintunlehtiä

Murskaa keksit hyvin ja sekoita sulatettuun voihin. Painele seos pinnoitettuun irtopohjavuokaan (halkaisija 26 cm) leivinpaperin päälle.

Soseuta mansikat. Liota liivatelehtiä noin 10 minuuttia runsaassa kylmässä vedessä. Liuota kuiviksi puristetut liivatelehdet kiehuvaan sitruunamehuun.

Leikkaa mintunlehdet hyvin pieneksi silpuksi. Jätä muutama lehti koristeeksi. Vaahdota kerma ja sekoita kaikki täytteen ainekset keskenään. Kaada täyte vuokaan. Anna hyytyä peitettynä kylmässä seuraavaan päivään. Irrota kakku vuoasta.

Sulata suklaa vesihauteessa tai mikrossa ja kasta mansikoita sulaneeseen suklaaseen. Koristele kakku suklaamansikoilla ja tuoreilla mintunlehdillä.

### Saaran suklaakakku

*10 annosta*
*Pohja*
2 munaa
5 rkl sokeria
1/2 dl vehnäjauhoja
1/2 dl peruna- tai ohratärkkelystä
*Kostutus*
1/2 dl maitoa
*Täyte*
3 liivatelehteä
1 prk (2,5 dl) vaahtoutuvaa suklaakermaa
100 g taloussuklaata
2 prk vaniljarahkaa
1 rkl sokeria
2 dl mansikkapaloja
*Koristeeksi*
mansikoita ja suklaarouhetta

Vaahdota munat ja sokeri. Siivilöi jauhot joukkoon. Laita leivinpaperi pinnoitettuun irtopohjavuokaan ja voitele se. Voitele myös reunat. Kaada taikina vuokaan ja kypsennä 175 asteessa noin 25 minuuttia. Jätä pohja vuokaan ja kostuta jäähtyneenä maidolla.

Laita liivatelehdet kylmään veteen noin 10 minuutiksi.

Vatkaa kerma vaahdoksi. Sulata paloiteltu suklaa mikrossa keskiteholla, sekoita välillä. Yhdistä suklaasula sähkövatkaimella vaniljarahkan joukkoon. Lisää myös sokeri.

Purista liivatelehdistä vesi. Sulata liedellä tai mikrossa ruokalusikalliseen vettä ja yhdistä rahka-suklaaseokseen samalla sekoittaen. Lisää lopuksi suklaakermavaahto.

Levitä paloitellut mansikat pohjan päälle. Kaada täyte mansikoiden päälle. Jätä kakun pinta pehmeän aaltoilevaksi.

Anna hyytyä peitettynä jääkaapissa yli yön. Irrota kakku veitsellä vuoan reunasta. Avaa rengas ja siirrä kakku tarjoiluvadille.

Koristele mansikoilla ja suklaarouheella.

**ANNELI PESSALA**

**Sataa tai paistaa – terassilla maistuu minttu-mansikkakakku kahvin ja limonadin kera.**

RAIKASTA HELTEELLÄ

## Mansikka-margarita

*4–5 annosta*
1 l puolijäisiä mansikoita
1 dl punaista mehua
2 rkl limettimehua
1 1/2 dl sokeria
*Lasin reunaan*
limettimehua
sokeria

Laita ainekset kapeaan, korkeaan astiaan ja surauta sauvasekoittimella tasaiseksi juomaksi.

Kasta lasin reuna ensin sitruunamehuun ja sitten hienoon sokeriin. Annostele sohjoinen juoma lasiin.

*Vinkki:* Jos teet juoman pakastamattomista mansikoista, käytä mehun tilalla jäämurskaa.

**Chilillä höystetyt kasvismuffinit tekevät kauppansa saunomisen lomassa.**

KESÄVINKIT

## Vaahtoa kylmästä kermasta

**Makukermoja kannattaa** kokeilla kesäkeittiössä. Niiden vaahdottamiseen pätevät samat säännöt kuin kermaan yleensä.

**Kylmästä kermasta** syntyy parhaiten vaahtoa käsin vatkaten laakeassa astiassa ja sähkövatkaimella kapeassa, korkeassa astiassa.

**Mansikkakerman vaahto** on hennon vaaleanpunaista. Se maistuu kesäkakun päällä sekä lettujen ja marjojen seurana.

**Laktoositon, vaahtoutuva** suklaakerma on kesän uutuus. Laktoosittomia kermoja kannattaa suosia kesävieraiden kakun päällä. Suklaakerma ja mansikat ovat hyvä makupari kakussa ja leivoksissa tai jäätelön ja hedelmäsalaatin kanssa.

**Jos sinulla** on ongelmia kermavaahdon kestävyyden kanssa, lisää vaahdon joukkoon rahkaa. Se tekee vaahdosta jämäkän ja paremmin säilyvän.

### Kestävä kermavaahto-kuorrutus

4 dl kuohu- tai vispikermaa
1 prk (250 g) maitorahkaa
3–4 rkl sokeria
1 tl vaniljasokeria

Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita sokerit rahkan joukkoon ja lisää seos kermavaahtoon. Levitä täytekakun päälle ja reunoille. Voit myös pursottaa seosta. Tämä annos riittää neljän munan kakkupohjan päälle ja reunojen pursotukseen.

### Sitruunakermavaahto (laktoositon)

4 dl laktoositonta kuohukermaa
1 prk (200 g) sitruunarahkaa
n. 2 rkl sokeria
(1 tl vaniljasokeria)

Vaahdota kerma. Mausta rahka sokerilla ja sekoita kermavaahdon kanssa. Levitä tai pursota täytekakun tai leivosten päälle.

JAANA KANKAANPÄÄ