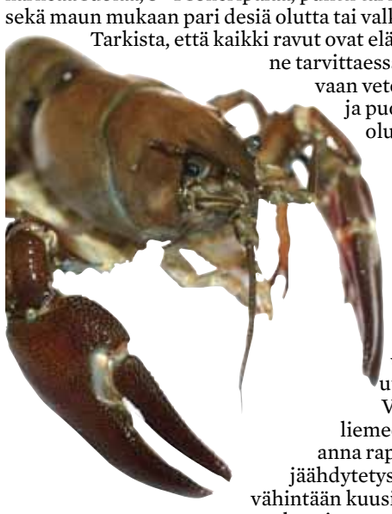
VIIKONVAIHDE

Rapujuhlien aika alkaa

Rapujuhlia päästään näinä viikkoina viettämään kodeissa ja ravintoloissa. Jos rapujen keitto-ohje on hukassa, sen voi napata esimerkiksi Pro Kala ry:n nettisivulta.

40 ravun keittämiseen tarvitaan 5–6 litraa vettä, 1,5 desiä karkeaa suolaa, 3–4 sokeripalaa, puntti tai kaksi kruunutilliä sekä maun mukaan pari desiä olutta tai valkoviiniä.



Tarkista, että kaikki ravut ovat eläviä ja huuhtele ne tarvittaessa. Lisää kiehuvaan veteen suola, sokeri ja puolet tillistä. Lisää olut tai viini.

Nosta ravut yksitellen kiehuvaan veteen. Keitä noin 10 kappaletta kerrallaan. Laske 10 minuutin keittoaika siitä, kun vesi alkaa kiehua uudelleen.

Vaihda keittoliemeen uudet tillit ja anna rapujen maustua jäähdytetyssä liemessä vähintään kuusi tuntia, mieluiten vuorokausi.

TARJA HALLA

Vadelmaa kaupan elokuun lopulle

Pieniä määriä avomaan vadelmaa on saatu tällä viikolla marjatiloilta toreille. Pääsato alkaa kypsyä ensi viikolla, viljelyneuvoja **Tuija Tanska** Hedelmän ja marjanviljelijäin liitosta kertoo.

Viileät säät ja jatkuva sade ovat viivästyttäneet vadelmien kypsymistä. Sadosta odotetaan silti kohtuullista, jos sääolot eivät jatku kosteina. Nyt tarvittaisiin kunnon poutajakso.

Vadelmilla herkuttelu sopii monelle, sillä allergiat ovat melko harvinaisia. Vadelma sisältää runsaasti C-vitamiinia ja kivennäisaineita. Myös vanhan kansan käsitys vadelman vatsaystävällisyydestä pitää paikkansa.

Vadelman hinta määräytyy kysynnän ja tarjonnan mukaan, Tanska kertoo. Toistaiseksi ei pääsadon hintataso ole selvillä.

Vadelmaa ehtii hankkia pakastimeen elokuun loppupuolelle asti.

Torin sijaan moni suomalainen suunnistaa metsään. Satoisa luonnonmarja kasvaa lehtomaisilla ja tuoreilla kankailla, ojien ja metsien reunamilla sekä hakkuuaukeilla.

Vadelma leviää nopeasti päätehakkuun jälkeen ravinteisille metsänuudistusaloille.

Päätoimisia vadelman viljelijöitä ei juuri ole. Vadelma on tyypillisesti mansikka- ja herukkatilojen oheismarja.

Vadelmaa tuottaa kuutisensataa tilaa. Viljely keskittyy Varsinais-Suomeen, Hämeeseen, Keski-Suomeen sekä Savon ja Karjalan maakuntiin.

Viljelyala on hiukan pienentynyt ja on nyt noin 400 hehtaaria.

TARJA HALLA

SAKARI MARTIKAINEN

Yrittäjä Jukka Hyytiäinen uskoo lörtsyn tulevaisuuteen: se on nopea syötävä, sen perinne on säilynyt ja suosio on hyvä.

Lakkaa ei riitä lörtsyihin

Sää on ollut tänä kesänä armoton torimyynnille.

Savonlinnalaisen Lörtsypojat Oy:n yrittäjä **Jukka Hyytiäinen** kertoo, että sateella ihmiset eivät liiku.

”Kesä on ollut erilainen. Harmittaa lomalaisten puolesta.”

Lörtsypojilla on Savonlinnan torilla oma kahvila ja myyntipiste.

Kaupungin oman täytetyn, umpinaisen piirakan, lörtsyn, sesonkiaika alkaa juhannuksesta. Kysyntäpiikki on oopperajuhlien aikaan.

Kesäisin Miekkoniemessä toimiva leipomo tekee vain lörtsyjä. Niitä toimitetaan torille ja Etelä-Savon kauppoihin. Kesätyöntekijöitä palkataan kymmenkunta.

Talvella lörtsyjä riittää myös muualle maahan.

Hyytiäinen aloitti lörtsyjen torimyynnin vuonna 1989. Leipomo perustettiin kaksi vuotta myöhemmin.

Silloin lörtsy oli vielä tuntematon herkku Helsingin Itäkeskuksessa. Nyt piirakka on saanut nimeä.

Puolikuun muotoinen piirakka on eräs Savonlinnan matkailuvalteista.

”Turisti hakee sitä erilaisella intensiteetillä kuin paikallinen. Lörtsy pitää saada, kun on Savonlinnassa”, Hyytiäinen kertoo.

Lörtsypoikien ykköstuote on perinteinen lihalörtsy. Sen teko alkaa riisin keittämisestä ja päättyy minuutin uppopaistamiseen rypsiöljyssä.

Leipomon valikoimassa on nyt kolme makeaa ja kolme suolaista lörtsyä. Kaikki paitsi lihaversio tehdään käsin.

Lakkalörtsy putosi pois valikoimasta, kun marjaa ei saanut viime kesänä.

Kokeiluja on tehty esimerkiksi toffeella ja mangolla. Myös kuningatar-maku on ollut Hyytiäisen mielessä.

Viime talvena Lörtsypojat teki Leville savuporolörtsyjä. Myös kebablörtsyä on yrittäjän mukaan kyselty.

”Pysymme nyt näissä mauissa.”

PAULA TAIPALE

JAANA KANKAANPÄÄ

Marjaretken jälkiruoka kootaan tuoreista mustikoista, metsämansikoista ja vadelmista. Kotitekoinen vanilja- sekä kinuskikastike täydentävät marjojen makua.

Kesä on marjojen kulta-aikaa

Metsämarjat vaniljakastikkeen kera tuovat kesän kielelle.

Nyt popsitaan päivittäin tuoreita marjoja sellaisenaan sekä makean kastikkeen kera. Keittiössä tuoksuu pullataikinapohjalle leivottu mustikkapiirakka. Lämpimän mustikkapiirakkapalan päälle loraus aitoa vaniljakastiketta ja makunautinto on taattu.

Marjat, varsinkin pakastimesta otetut, kaipaavat seurakseen lempeää kastiketta. Kinuskikastike rakastaa kirpeitä punaisia marjoja. Se pyöristää mukavasti suussa puolukoiden, karpaloiden ja punaherukoiden maun.

Vaniljakastike on tuttuakin tutumpi raparperipiirakan ja tuoreiden marjojen lisäke. Tee tällä kertaa tuttavuutta vaniljatangon kanssa. Tämä mausteiden musta kuningatar antaa kastikkeelle ihanan aromin. Pienen pienet mustat pisteet kertovat, että kastike on maustettu aidolla vaniljalla.

Vanhan ajan vaniljakastike

10 annosta
2 dl kuohukermaa
2 dl maitoa
4 keltuaista
1/2 dl sokeria
1 vaniljatanko

Sekoita kerma, maito, keltuaiset ja sokeri kattilassa. Halkaise vaniljatanko ja kaavi siemenet terävällä veitsellä irti. Lisää kattilaan muiden ainesten joukkoon. Kuumenna sekoittaen, kunnes kastike sakenee. Älä päästä kastiketta kiehumaan, sillä silloin se juoksettuu. Jäähdytä välillä sekoittaen ja ota tangon puolikkaat pois.

Tarjoa marjojen, kiisseleiden ja raparperipiirakan kanssa

Laktoositon vaniljakastike

8 annosta
1 dl laktoositonta kuohukermaa
2 dl laktoositonta kevytmaitojuomaa
2 rkl maissitärkkelysjauhoja
3 rkl sokeria
vaniljatanko tai
1 tl vaniljasokeria

Mittaa kaikki ainekset kattilaan ja kuumenna sekoittaen, kunnes kastike sakenee. Keitä sekoittaen pari minuuttia. Jäähdytä ja poista vaniljatanko. Huuhtele ja kuivaa vaniljatanko seuraavaa käyttöä varten.

Tarjoa marjojen sekä marja- ja hedelmäpiiraiden kanssa.

Mustikkakukko

5–6 annosta
Pohja
150 g voita
1/4 dl sokeria
2 dl ruisjauhoja
1/2 dl vehnäjauhoja
1/4 tl soodaa
Täyte
5 dl mustikoita
1/2 dl sokeria
1 1/2 rkl perunajauhoja
Tarjoiluun
vanhan ajan vaniljakastiketta

Vaahdota voi ja sokeri. Lisää jauho-soodaseos. Anna taikinan kovettua kylmässä. Jaa taikina kahteen osaan. Kaaviloi taikinasta levy ja nosta voidellun uunivuoan pohjalle ja reunoille.

Sekoita mustikoiden joukkoon sokeri ja perunajauhot. Kaada vuokaan. Kaaviloi lopusta taikinasta kansi päälle. Pistele kansilevyyn haarukalla reikiä.

Paista 200 asteessa noin tunti. Tarjoa lämpimänä kylmän vaniljakastikkeen kera.

Marjoja ja vaniljavaahtoa

4–5 annosta
reilu litra tuoreita marjoja: herukoita, ahomansikoita, vadelmia, mustikoita
Vaniljavaahto
2 dl turkkilaista jogurttia
1 rkl sitruuna- tai limettimehua
n. 1 dl sokeria
1 rkl vaniljasokeria
2 dl vaniljakastiketta
1 dl kuohukermaa

Jaa marjat ryhmiin. Vatkaa jogurtin joukkoon sokerit ja sitruuna- tai limettimehu sekä vaniljakastike. Nostele kermavaahto joukkoon. Tarjoa marjojen kanssa.

Kinuskikastike

5–6 annosta
2 dl kuohukermaa
1 dl fariinisokeria
1 tl vaniljasokeria
1 rkl voita

Mittaa kattilaan kerma ja fariinisokeri.

Keitä alhaisella lämmöllä noin 15 minuuttia. Lisää lopuksi vaniljasokeri ja voi. Kaada kannuun jäähtymään.

Tarjoa happamien marjojen, säilykehedelmien tai omenapiirakan kanssa.

Rahka-kinuskikastike

10 annosta
1 prk (250 g) maitorahkaa
1 annos kinuskikastiketta tai
1 prk valmista kinuskikastiketta

Sekoita jäähtynyt kastike rahkan joukkoon. Löysennä halutessasi maidolla.

Tarjoa vadelmien ja mustikoiden kanssa.

Kuohkea kinuskikastike

10 annosta
4 dl kuohukermaa
1 dl sokeria
1/2 dl siirappia
2 tl vaniljasokeria
1 tl inkivääriä
1 rkl voita

Sekoita 2 desilitraa kermaa, sokeri ja siirappi kattilassa. Kuumenna sekoittaen ja keitä noin 5 minuuttia. Lisää mausteet ja voi joukkoon. Anna jäähtyä. Vaahdota loppu kerma löysäksi ja lisää jäähtyneeseen kastikkeeseen.

Tarjoa jäätelön lisäksi marjasalaatin tai kirpeiden marjojen kanssa.

Suklaakastike

8–10 annosta
3 dl kuohukermaa

KASTIKEKOULU

1 1/2 dl sokeria
1 dl kaakaojauhetta

Mittaa kaikki ainekset kattilaan. Kuumenna sekoittaen, kunnes sakenee. Jäähdytä kastike.

Tarjoa hedelmien, jäätelön tai marjasalaatin kastikkeena.

Kookoskastike

5–6 annosta
2 dl turkkilaista jugurttia
1 dl kuohukermaa
1/2 dl kookoshiutaleita
3 rkl sokeria

Vaahdota kerma ja sekoita kaikki ainekset keskenään.

Tarjoa marjasalaatin, mansikka- ja suklaajäätelön kanssa.

ANNELI PESSALA

MARJAPÄIVÄN PIKARUOKA

Kantarellit talteen

Mustikkametsään lähtiessä kannattaa sujauttaa taskuun tyhjä muovipussi. Metsässä voi yllättäen törmätä pieniin kantarelleihin.

Sateen myötä niitä nousee aivan uusissakin paikoissa.

Jo muutamasta sienestä ja kypsästä perunasta syntyy pikaruoka.

Kantarellipyttis

2 annosta
pari kourallista kantarelleja
5–6 kypsää perunaa
1 punasipuli varsineen
2 rkl voita
4–5 oksaa tuoretta timjamia
1/2 tl suolaa
mustapippuria myllystä
Lisäksi
salaattijuustokuutioita
vihreää salaattia

Puhdista sienet ja revi käsin kuumalle pannulle. Hauduta, kunnes neste on haihtunut.

Lisää voi sekä hienonnettu sipuli (lisää varret myöhemmin) ja lohkotut perunat. Kääntele lastalla ja ruskista.

Lisää timjamin oksat sekä sipulinlaukka ohuina renkaina. Ripottele suola.

Kuumenna ja kääntele varovasti, jotta ruoka ei tartu pannun pohjaan.

Tarjoa lisäksi salaattijuustokuutioita, vihreää salaattia, leikkeleitä ja ruisleipää.

Jätä pienen pienet kantarellit kokonaisiksi, sillä ne ovat koristeellisia ja antavat väriä pyttipannuun.

VANILJA

Arvokas mauste

Vaniljaköynnös kuuluu orkideoihin.
Vaniljatanko on köynnöksen palkomainen kotahedelmä.
Maailman toiseksi kallein mauste sahramin jälkeen.
Tanko on taipuisa, väriltään tumma ja kiiltävä, siemenet mustia.
Käytetään kokonaisena, halkaistuna tai paloina.
Kokonaista tankoa voi käyttää useita kertoja.
Huuhtele ja kuivaa tanko käytön jälkeen. Se säilyy ilmatiiviissä astiassa.
Aidossa vaniljasokerissa vaniljan maku on uutettu sokeriin.
Laita vaniljatanko sokeripurkkiin ja anna maustua kotitekoiseksi vaniljasokeriksi.
Kotitekoiseen vaniljasokeriin sopivat myös kuoret, joista siemenet on raaputettu kastikkeeseen.
Vanilja saa arominsa vanilliinista.
Vanilliinisokeri on maustettu synteettisellä vanilliinilla.
Vaniljalla voi maustaa myös pääruokia, esimerkiksi kukkakaalisosekeittoa tai äyriäisrisottoa.

Halkaise vaniljatanko pituussuunnassa. Tangon sisällä on paljon pieniä, mustia siemeniä. Kaavi siemenet irti teräväkärkisellä veitsellä.