VIIKONVAIHDE

RIITTA MUSTONEN

Eskil Erlandsson puhuu ruotsalaisen ruuan puolesta, jotta maaseutu pysyisi elävänä.

Ruokamaa Ruotsi -hankkeella vientiä

Sverige det nya matlandet eli Ruotsi uusi ruokamaa -visio on maatalousministeri **Eskil Erlandssonin** mukaan edennyt hyvin tavoitteessaan. Esimerkiksi pienteurastamoiden määrä on noussut yli neljänneksellä 149:ään ja elintarvikevienti kasvanut 16 prosenttia vuodesta 2008 vuoteen 2011.

Ministeriön tavoitteena on vielä kaksinkertaistaa elintarvikevienti viime vuoden 6,8 miljardista eurosta 12 miljardiin vuoteen 2020 mennessä.

Erlanssonin haluaa nostaa Ruotsi kulinarismin kärkeen Euroopassa.

”Visioni päätavoite on lisätä työpaikkoja maaseudulle, pieniä teurastamoita, meijereitä, ravintoloita, turistikohteita. Julkistin visioni vuonna 2008 ja vuonna 2010 pääministeri otti sen koko hallituksen ohjelmaksi”, Erlandsson kehuu.

Maatalousministeriö julistaa ruokamaaohjelmassaan, että alkutuotannon ja elintarvikeyrittäjyyden pitäisi olla yksinkertaista, kannattavaa ja hauskaa. Se on ponnistellut kovasti kaikenlaisen byrokratian vähentämiseksi. Erlandssonin mukaan viljelijöiden ja pienyritysten hallinnollinen taakka onkin vähentynyt selvästi vuodesta 2006.

Erlandsson pitää toimivaa alkutuotantoa perustana sille, että Ruotsista voi tulla tunnettu ruokamaa.

Ruotsissa ruoka nähdään tärkeänä matkailuvalttina. Ruokamaaohjelman aikana matkailijoiden ravintoloihin käyttämä rahamäärä on kasvanut ja maahan on syntynyt yli viisisataa uutta ravintolaa.

Erlandsson puhui kansainvälisessä maataloustoimittajien kongressissa Ruotsissa viime viikolla.

RIITTA MUSTONEN

Terveisiä viljapellolta ja metsästä

Kinuskikissan puolukkainen elonkorjuukakku

Pohja
180 g ruiskorppuja
75 g voita tai margariinia
½ dl fariinisokeria
Täyte
4 liivatelehteä
4 dl kuohukermaa
500 g Vanilla-vaniljakastiketta (Valio)
½ dl sokeria
1 rkl vaniljasokeria
1 ½ dl talkkunajauhoja
1 ½ dl kauraleseitä
200 g puolukoita
½ dl puolukkamehutiivistettä
Kiille
3 liivatelehteä
4 dl puolukkamehua (tiivisteestä)
Koristelu
30 g vaaleanruskeita Candy melts -nappeja tai valkosuklaata

Pursotetut tähkät koristavat elonkorjuukakkua.

Vuoraa irtopohjavuoan (halkaisija 24–26 cm) pohja leivinpaperilla.

Hienonna ruiskorput tehosekoittimella. Sulata voi kattilassa. Sekoita joukkoon fariinisokeri ja korppumurska. Painele seos vuoan pohjalle.

Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää vaniljakastike, sokeri, vaniljasokeri, talkkunajauhot, kauraleseet ja puolukat.

Kuumenna puolukkamehutiiviste kiehuvaksi ja sulata joukkoon liotetut liivatelehdet. Sekoita täytteeseen. Kaada täyte vuokaan. Anna kakun hyytyä jääkaapissa noin kolme tuntia.

Laita kiilteen liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Sekoita puolukkamehutiivisteestä ja vedestä mehu. Kuumenna puoli desiä mehusta kiehuvaksi ja sulata siihen liivatteet. Yhdistä lopun mehun kanssa. Kaada kiillemehu täytteen päälle. Anna hyytyä jääkaapissa pari tuntia.

Irrota kakku vuoasta ja siirrä tarjoilulautaselle.

Sulata Candy meltsit tai valkosuklaa mikrossa miedolla lämmöllä. Laita pursotuspussiin, jossa on pieni, pyöreä tylla (1–2 mm). Voit käyttää myös pakastuspussia, jonka kulmaan leikkaat pienen aukon. Pursota kakun pinnalle kauran-, rukiin- ja vehnäntähkiä.

SINI VISA

Kirjoittajan haastattelu viereisellä sivulla.

Makeaa ja kaunista sivut pullollaan

Macaronit, kuppikakut & kakkutikkarit sekä muut pikkumakeat on nimensä mukainen kirja. Sen sisältämät ohjeet vaikuttavat makeilta, jopa ähkyn aiheuttavilta. Tästä huolimatta kauniit kuvat saavat leivontapeukalot syyhyämään.

Ensi vaikutelma kirjasta on, että se on suunniteltu hieman kokeneemmille leipureille. Kuvien leivonnaiset ovat niin kauniita, että tottumattoman leipojan mieleen nousee välittömästi kysymys, millaisen tekeleen saisi itse aikaiseksi.

Kirjassa on useita erilaisia ohjeita macaroneihin ja kuppikakkuihin sekä muihin kahvipöydän makeisiin syötäviin. Jokaisessa ohjeessa on numeroidut vaiheet ja kuva valmiista leivonnaisesta.

Kirjan tekijä on ajatellut macaronien maailmaan vihkiytymättömiäkin lukijoita, koska kirjan alussa on macaronkurssi, joka valottaa näiden marenkileivonnaisten tekemistä.

Mukana on 11-osainen kuvallinen ohje macaronien valmistamisen eri vaiheista sekä tarinaa niin paistamisesta, säilyttämisestä kuin leivontaan tarvittavien munanvalkuaisen käsittelystäkin.

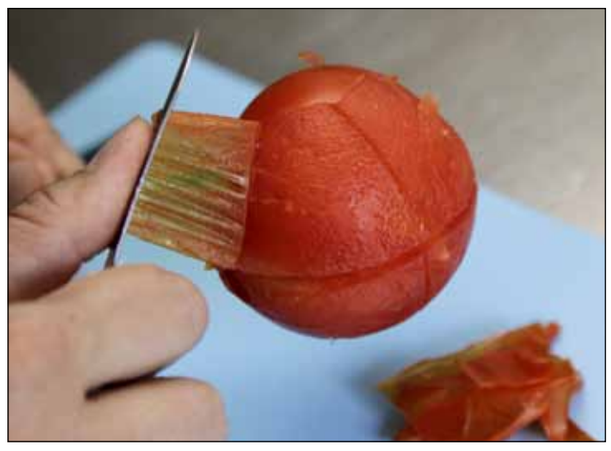
Usein kuulee väitettävän, että macaronien tekeminen on vaikeaa. Tämä kirja kuitenkin vakuuttaa, ettei se ole ”erityisen vaikeaa”, jos vain muistaa välttää muutamat sudenkuopat.

ANNIINA KESO

Mia Öhrn: Macaronit, kuppikakut & kakkutikkarit sekä muut pikkumakeat. 94 sivua. Tammi.

Näitä tarvitset chili-tomaattikastikkeeseen.

Leikkaa tomaattiin ristiviilto ja kasta kuumaan veteen.



Kuori lähtee helposti vetämällä irti.

JAANA KANKAANPÄÄ

Värikäs ja hiukan tulinen chili-tomaattikastike maustaa miedonmakuisen pastan.

Kasvimaalta kastikkeeksi

Uusi sato houkuttelee syömään entistä enemmän kasviksia. Kasviskastikkeen ei tarvitse aina olla lämmin.

Raasta juureksia, hienonna sipulia ja saksi yrttejä pannulle. Hauduta ne täyteläisiksi kastikkeiksi perunan, ohran tai pastan seuraksi. Kasviskastike maistuu kylmänäkin.

Monien mausteiden aromit heräävät henkiin, kun ne ensin kuullottaa pannulla voissa. Esimerkiksi curry on mauste, joka kannattaa lisätä alkuvaiheessa. Samoin kasviksia on hyvä pyöräyttää ensin rasvassa.

Pitsassa olemme tutustuneet mausteiseen tomaattikastikkeeseen. Sama kastike hiukan ohuempana sopii myös pastan ja perunan seuraksi.

Tomaattikastikkeeseen käyvät vallan mainiosti ylikypsät yksilöt. Kokonaisiin purkkitomaatteihin voi myös turvautua. Mausteisen kastikkeen ystävä pilkkoo joukkoon tuoretta chiliä reilummin kuin miedompaan makuun tottuneet. Pienikin chililisäys antaa mukavasti ryhtiä ja makua kastikkeeseen.

Kasviskastikkeisiin voit halutessasi lisätä ruskistettua jauhelihaa, pekonisuikaleita, makkarapaloja, kinkkua tai lihapullia.

Chili-tomaattikastike

6–8 annosta
reilu kilo tomaatteja
1 iso punasipuli
2 punaista chilipalkoa
3–4 valkosipulinkynttä
3 rkl kylmäpuristettua rypsiöljyä
1 rkl sokeria
1 kasvisliemikuutio (ilman glutamaattia)
1/4 tl suolaa
1/2 tl mustapippuria
1 dl vettä
1 ruukku basilikaa

Leikkaa tomaatteihin ristiviilto ja kasta ne kuumaan veteen. Vedä kuori irti. Leikkaa tomaatit lohkoiksi. Jos kuori ovat hyvin pehmeä, niin arkiseen kastikkeeseen sitä ei välttämättä tarvitse poistaa. Hienonna sipuli. Halkaise chilipalot ja poista siemenet. Hienonna palot. Varo chilin käsittelyn jälkeen hieraisemasta silmiä.

Kuumenna öljy reilun kokoisessa kattilassa ja lisää sipuli- ja chilipalat. Kuullota pari minuuttia.

Lisää joukkoon tomaatit, sokeri ja murenna liemikuutio joukkoon. Sekoita joukkoon vielä vesi, suola ja pippuri.

Anna kastikkeen hautua noin tunnin ajan. Sekoita välillä kattilan pohjaa myöten, jotta ei tartu kiinni. Kastike saa olla rakenteeltaan paksua. Jos se on liian löysää, niin hauduta ilman kantta hetki, jotta nestettä haihtuu. Lisää valmiiseen kastikkeeseen silputtu basilika.

Voit käyttää tuoreiden tomaattien tilalla 3 tlk kokonaisia säilyketomaatteja.

Vinkki: Lisää oreganoa ja käytä pizzankastikkeeksi.

Kasviscurry

4–5 annosta
1–2 rkl voita
2–3 tl currya
2–3 valkosipulin kynttä
pala (noin 100 g) purjoa
1 punasipuli
1 pienehkö paprika
1 pieni (noin 350 g) kukkakaali
4 dl vettä
1/2 tl suolaa
1 rkl ohratärkkelystä
1 dl suolapähkinöitä
1/2 dl tuoretta persiljaa
Lisäksi:
turkkilaista jogurttia ja esikypsennettyjä ohrasuurimoita

Sulata voi isolla pannulla. Lisää curry sekä hienonnetut valkosipulin kynnet. Anna kiehahtaa. Lisää paprika reiluina paloina, purjo viipaleina, sipuli lohkoina ja kukkakaali paloina (leikkaa varsiosa pienemmiksi paloiksi kuin kukinnot). Sekoittele pari minuuttia.

KOTIKOKIN KASTIKEKOULU

Lisää vesi ja hauduta noin 10 min. Lisää vesitilkkaan sekoitettu ohratärkkelys ja suolapähkinät. Anna kiehua pari minuuttia. Tarkista ruoan kypsyys. Ripota pinnalle persiljasilppua.

Keitä lisäksi ohrasuurimoita. Maustamaton turkkilainen jogurtti täydentää annoksen.

Porkkanakastike

4–6 annosta
5 dl vettä
1 dl makeaa chilikastiketta
2–3 porkkanaa suikaleina
1–2 sipulia hienonnettuna
2 valkosipulin kynttä
1/2 tl mustapippuria
1/4 tl suolaa
1 tl sokeria
1 rkl kuivattua basilikaa
1 dl ruokakermaa
1 dl oliiviviipaleita
(1 rkl maissitärkkelysjauhoja)

Kypsennä kasvikset ja mausteet vesi-chilikastikeseoksessa kypsiksi. Lisää ruokakerma ja oliivit. Kuumenna. Jos kastike tuntuu liian ohuelta, niin lisää maissitärkkelys pieneen vesimäärään sekoitettuna ja anna kiehahtaa pari minuuttia. Tarjoa keitettyjen perunoiden tai pastan kastikkeena. Annoksen päälle sopii raejuusto.

Kylmä porkkanakastike

4 annosta
3–4 porkkanaa
1 dl kermaviiliä tai turkkilaista jogurttia
1 valkosipulin kynsi
1 rkl sitruunamehua
1/2 tl suolaa
1/4 tl valkopippuria
1–2 rkl hienonnettua persiljaa
(1 dl keitinlientä)

Keitä kuoritut porkkanat suolalla maustetussa vedessä. Ota keitinliemi talteen ja soseuta porkkanat Lisää muut ainekset joukkoon. Ohenna halutessasi keitinliemellä. Anna maustua jääkaapissa ennen tarjoilua.

Tarjoa savukalan ja keitettyjen perunoiden kanssa. Paksumpana sopii myös levitteeksi leivälle.

Kasviskastike

5 annosta
1 prk (400 g) tomaattimurskaa tai ylikypsiä tomaatteja
1 (250 g) kesäkurpitsa suikaleina
1 pieni porkkana suikaleina
1 sipuli hienonnettuna
2 valkosipulin kynttä
1 tl suolaa
ripaus mustapippuria
1 laakerinlehti
1 prk (2 dl) ruokakermaa
1/2 rkl basilikaa

Keitä kasvikset ja mausteet basilikaa lukuun ottamatta kypsiksi tomaattimurskassa (noin 20 minuuttia). Lisää basilika ja kerma. Kuumenna.

Tarjoa keitetyn pastan tai perunoiden kastikkeena.

Punajuurikastike

4–5 annosta
6 (700 g) punajuurta
5–6 dl vettä
1 tl suolaa
1 dl maustettua ruokakermaa, kolme juustoa
1 rkl sitruunamehua
1/2 tl valkopippuria
2 tl rakuunaa
1/4 tl mustapippuria

Kuori ja paloittele punajuuret. Keitä suolalla maustetussa vedessä kypsiksi, noin puoli tuntia. Soseuta liemineen monitoimikoneessa tai sauvasekoittimella. Lisää kerma ja mausteet. Kuumenna.

Tarjoa perunoiden ja nakkien kanssa.

Tai keitä pastaa ja sekoita kastikkeen joukkoon keitetty, valutettu pasta sekä noin 1 dl juustoraastetta.

ANNELI PESSALA

AJANKOHTAINEN ILTAPALA

Sienimunakas

4 annosta
2 rkl voita
2–3 dl tatteja tai kantarelleja hienonnettuna
1 sipuli hienonnettuna
1/2 tl suolaa
1/4 tl valkopippuria
8 munaa
2 dl täysmaitoa
1/2 pussia (75 g) emmentalraastetta
1 dl hienonnettua persiljaa

Kuumenna uuni 200 asteeseen. Paista sieni- ja sipulisilppu voissa. Mausta suolalla ja pippurilla. Riko munien rakenne rikki kulhossa. Lisää sieni-sipuliseos, maito, juustoraaste ja puolet persiljasta. Kaada seos voideltuun uuni- tai piirasvuokaan (24 x 20 cm) tai annosvuokiin. Kypsennä uunissa noin 25 minuuttia kunnes pinta saa kauniin värin ja ruoka on hyytynyt. Ripota pinnalle loppu persilja.

Tarjoa lämpimänä tai kylmänä salaatin kanssa.

Vinkki: Käytä sienien tilalla jauhelihaa.

SUOSITUIN VIHANNES

Säilytä tomaatti yli 13 asteen lämmössä

Pyöreän punaisen perustomaatin lisäksi on muun muassa pihvi-, kirsikka- ja luumutomaatteja.

Tomaatti on meillä ja muualla suosituin vihannes.

Kypsyys ja lämpötila vaikuttavat tomaatin makuun. Kypsinä poimituissa tomaateissa on enemmän sokereita kuin raakana poimituissa.

Kotona tomaatteja voi kypsyttää muutaman päivän huoneenlämmössä. Silloin väri syvenee ja makeus kasvaa.

Tomaatti säilyy paperipussissa huoneenlämmössä noin viikon.

Jääkaappi ei ole hyvä säilytyspaikka, ei edes vihanneslokero. Viileässä rakenne vetistyy.

Tomaatti sisältää paljon C-vitamiinia, foolihappoa ja kivennäisaineita.

Basilika, sipulit ja pippurit sopivat tomaatin maustamiseen. Hippunen sokeria ruoassa poistaa tomaatin happamuuden.