VIIKONVAIHDE

KIRJAN KUVITUSTA

Kultaotsa-ahventa chermoulan kera on yksi kirjan kalaresepteistä.

Gourmet ja kotiruoka yksissä kansissa

Gordon Ramsayn parhaat -kirja täydentää televisiosarjaa Ramsay's Best Restaurant, jossa esitellään **Gordon Ramsayn** suosikkikeittiöitä eri puolilta maailmaa.

Kirjaan on koottu reseptejä niin Aasiasta, Euroopasta kuin Meksikostakin. Reseptien ideana on hyödyntää raaka-aineita niiden parhaana sesonkiaikana.

Kirjassa on 52 ateriaa, joihin kaikkiin kuuluu alku-, pää- ja jälkiruoka. Lisäksi siinä on erilaisia lisäkkeitä ja olennaisia perusasioita. Kaiken kaikkiaan kansien väliin on mahdutettu 190 reseptiä.

Kirja herättää kiinnostuksen välittömästi, koska reseptisivut on leikattu kolmeen osaan: yläosassa on alkuruokia, keskellä pääruokia ja alhaalla jälkiruokia. Lukija voi esimerkiksi niin halutessaan etsiä valitsemaansa alkuruokaan sopivan pääruuan kääntämällä vain pääruokasivuja.

Voisi luulla, että kirja on täynnä monimutkaisia gourmetohjeita, mutta niin ei ole. Toki joukossa on fasaaniinkiväärivuokia ja samppanjaostereita kurkun kera, mutta niiden lisäksi on liuta tavallisiakin reseptejä. Valittavana on esimerkiksi suklaavaahtoa tai uunikanaa munakoison, kesäkurpitsan ja tomaattien kera.

Ehkä Ramsayn kirja ei ole tehty mikroruokia lämmittävälle, mutta vähänkään ruuanlaitosta ymmärtävä saa kirjasta varmasti jotakin irti.

ANNIINA KESO

Gordon Ramsay: Gordon Ramsayn parhaat. 186 sivua. Readme.fi.

Sianliha maistuu naapurimaissa

JAANA KANKAANPÄÄ

Läskisoosia.

Perinteinen kotiruoka on säilyttänyt suosionsa pohjoismaisessa työpaikkaruokailussa, kertoo Fazerin teettämä kyselytutkimus. Suosikkiruuat vaihtelevat maakohtaisesti.

Sianliha eri muodoissaan on tyypillinen lounasruoka Tanskassa ja Ruotsissa toisin kuin Suomessa.

Ruotsalaiset nauttivat possua perunaohukaisten kera, kun taas tanskalaispöytään kiikutetaan sianpotkaa punakaalin kera.

Suomalaiskokkien listan kärjessä ovat jauheliha-kaalilaatikko, hernekeitto, kalakeitto, lihapullat ja paistetut silakat.

Tanskalaisetkin syövät mieluusti lihapullia esimerkiksi makaronimuhennoksen tai currykastikkeen kanssa.

Peruna on Pohjoismaissa edelleen suosituin hiilihydraattien lähde. Myös leipä on yleisesti mieluinen lisä lounaalla.

Paikallisesti tuotetun ruuan suosio kasvaa kyselytutkimuksen mukaan nopeasti. Luomua tarjotaan Ruotsin ja Tanskan lounasravintoloissa selvästi enemmän kuin Suomessa.

Suomessa, Ruotsissa ja Tanskassa tehtyyn kyselytutkimukseen vastasi yli 500 Fazer-kokkia ja 3 000 lounasruokailijaa.

Fazer Food Services on Pohjoismaiden johtava ruokapalveluyritys.

TARJA HALLA

Sesongin makuja ruokamessuilla

Tuoretta ja lähellä tuotettua ruokaa nautitaan lähiviikkoina eri puolilla maata järjestettävissä tapahtumissa.

Elimäen lähiruokamessut on kymenlaaksolaisten näyteikkuna sadonkorjuuajan tarjontaan. Messut järjestetään Mustilan maisemissa 8.–9. syyskuuta.

Näytteilleasettajiksi on ilmoittautunut yli 60 tuottajaa ja yrittäjää. Messuseminaarin vetonaula on Kymenlaakson pitopöytä -reseptikilpailun finaali.

Lähiruuan ystävät ry:n puheenjohtaja **Maria Tigerstedt** uskoo, että neljättä kertaa järjestettävät messut ovat vakiinnuttaneet paikkansa.

Kauhajoen perinteiset ruokamessut pyörähtävät käyntiin 140 näytteilleasettajan voimin tänä viikonloppuna. Talonpoikaisessa Hämes-Havusen ympäristössä on maisteltu lähiruokaa runsaan messuohjelman kera jo 90-luvun alusta alkaen.

Uuden sadon herkkuja nautitaan lauantaina 1. syyskuuta myös Loimaan Köyrimarkkinoilla ja Oulun Aittatorilla.

TARJA HALLA

Teurastamon Kellohalli aukeaa

Designpääkaupunkivuoden ruokatapahtumien päänäyttämö Kellohalli viettää avajaisia lauantaina Helsingin vanhan teurastamon alueella Sörnäisten kupeessa.

Syksyn ohjelmasta vastaa ravintoloitsija-keittiöpäällikkö **Antto Melasniemi.** Kellohallissa järjestetään ruokakirpputoreja ja muita tapahtumia ruuan ja designin parissa.

Teurastamo on kaavoitettu vähittäiskaupan alueeksi. Ensimmäisten joukossa ovensa avaavat lihakauppa ja tuorepastapuoti.

Tuottajien toripäivä eli Maalaistentori on vuorossa 19. syyskuuta. Viljelijät myyvät toritapahtumassa pääasiassa luomu- ja lähiruokaa.

TARJA HALLA

Täytetyt omenat maistuvat siirappisen makeilta.

Ruokalista

Lämmin herukkasangria
Mozzarellaleivät

Rapuvartaat
Grillikasvikset: sipulia, kesäkurpitsaa, fenkolia, naurista
Kermaviilikastike tai -levite
Kuutamosalaatti

Omenanyytit
Vaniljakastike

JAANA KANKAANPÄÄ

Antti Parpolan toimiessa grillimestarina ravunpyrstöt kypsyvät vartaissa, kasvikset paahtuvat grillikorissa ja omenat muhivat folionyytissä.

Täydenkuun grillijuhlat

Syyskesän kuutamolla grillataan katkarapuja ja kesäkasviksia.

Grillikausi ei ole vielä ohi, vaan se jatkuu niin kauan kuin ulkona, pihoilla ja mökeillä puuhataan. Elokuun kuutamolla grilliin viipaloidaan kasvimaan satoa. Ravunpyrstöt ja omenanyytit kypsyvät myös grillin lämmössä.

Salaattifenkoli on mainio vihannes, mutta melko vähän käytetty. Pidän sen hienosta, aromaattisesta mausta erityisesti salaatissa ja grillattuna.

Kaupasta saa tuontifenkolia, mutta kotimaisia ei juuri ole. Halusin kokeilla itse sen kasvattamista. Nyt elokuun lopussa lehtien kannat pullistelevat lupaavasti. Lehtimukulan kehitys vaatii lyhyen päivän, joten juhannuksen jälkeen taimet alkoivat kasvaa hyvin.

Lämmin herukkasangria

noin 6 lasillista

1 appelsiini
4 tuoretta luumua
1 rkl sokeria
2 dl vahvaa, sokeroitua mustaherukkamehua
5 dl appelsiinitäysmehua
3 dl vettä
Koristeeksi
mustaherukan terttuja

Leikkaa kuorittu appelsiini paloiksi ja pilko luumut. Jaa hedelmäpalat laseihin. Ripottele hedelmille jokaiseen lasiin noin puoli teelusikallista sokeria.

Kuumenna mustaherukkamehu, vesi ja appelsiinimehu. Laita lusikka lasiin ja kaada kuuma juoma hedelmien päälle. Nosta lasin reunalle koristeeksi mustaherukkaterttu.

Vinkki:

Voit tarjota juoman myös kylmänä. Lisää silloin lasiin lopuksi muutama jääpala.

Mozzarellaleivät

6 annosta
6 viipaletta maalaisleipää levitettä
1 pak (125 g) tuoremozzarellaa
tuoreita basilikanlehtiä
mustapippuria

Voitele leipäviipaleet, asettele muutama basilikanlehti leivälle ja nosta päälle viipale mozzarellaa. Grillaa leipiä, kunnes juusto sulaa.

Pyöräytä päälle myllystä pippurirouhetta.

Rapuvartaat

6 annosta
1 pak (200 g) kypsennettyjä, maustamattomia jättikatkaravunpyrstöjä
3 nektariinia (puolikypsiä)
1 dl sweet chili -kastiketta
grillitikkuja

Mikäli käytät puisia grillitikkuja, liota tikkuja vedessä pari tuntia, etteivät ne pala grillin kuumuudessa. Anna ravunpyrstöjen sulaa ja valuta ylimääräinen neste talouspaperiin (tai sulata siivilässä).

Laita ravut kulhoon ja sekoita joukkoon makeaa chilikastiketta sen verran, että ravut juuri peittyvät. Anna maustua jääkaapissa tunnin verran.

Leikkaa nektariinit peukalonpään kokoisiksi paloiksi. Pujota vartaisiin vuorotellen ravunpyrstöjä, 3–4 varrasta kohti, ja nektariinipaloja. Sivele vielä lopuksi rapujen maustamiseen käytetyn chilikastikkeen loppu vartaisiin.

Grillaa molemmin puolin noin kaksi minuuttia tai kunnes rapujen pinta on saanut väriä.

Grillikasvikset

6 annosta
1 (200 g) vihreä kesäkurpitsa
1 (200 g) keltainen kesäkurpitsa
3–4 punasipulia
5–6 naurista
1 fenkoli
2 valkosipulin kynttä
1 tl suolaa
1 dl öljyä
1 rkl vaaleaa balsamikastiketta
yrttejä

Vuole kesäkurpitsat juustohöylällä pitkittäin viipaleiksi, leikkaa sipulit reiluiksi lohkoiksi ja kuoritut nauriit ohuiksi viipaleiksi. Sekoita hienonnetut valkosipulin kynnet, suola, öljy ja balsamikastike. Voitele kasvikset kevyesti seoksella. Grillaa niitä pari kolme minuuttia puoleltaan.

Levitä kypsät kasvikset tarjoiluastiaan ja valuta loppu kastike päälle. Koristele tuoreilla yrteillä.

Kermaviilikastike

4–6 annosta
1 prk (200 g) kermaviiliä
1 rkl vaaleaa balsamikastiketta
1/2 tl suolaa
1/2 tl rouhittua mustapippuria
1/2 dl yrttisilppua (persiljaa, oreganoa, ruohosipulia)

Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja tarjoa kasvisten kanssa.

Kuutamosalaatti

6 annosta
1 ruukku jäävuorisalaattia
2 avomaankurkkua
12 kpl keltaisia pikkutomaatteja
öljyä, mustapippuria, vaaleaa balsamikastiketta

Huuhtele ja linkoa salaatti kuivaksi. Revi kulhon pohjalle. Kuori ja suikaloi kurkut. Sekoita salaatin kanssa. Leikkaa keltaiset tomaatit halki ja laita salaatin päälle.

Valuta päälle hiukan kylmäpuristettua rypsiöljyä, balsamikastiketta ja rouhi myllystä pippuria.

Omenanyytit

6 annosta
6 isoa happoista omenaa (kotimaisia)
25 g voita
1 dl pähkinäsekoitusta
4 rkl vaaleaa balsamikastiketta
1 dl fariinisokeria
leivinpaperia ja alumiinifoliota

Pese omenat. Poista omenaporalla siemenkota.

Repäise leivinpaperista ja foliosta palat. Laita palat päällekkäin siten, että folio on uloimpana. Pala leivinpaperia vahvistaa foliota, joka käsittelyssä menee muuten helposti rikki.

Nosta omenat voidellun leivinpaperin päälle. Rouhi pähkinät veitsellä. Sulata voi. Sekoita voisulaan muut aineet ja täytä seoksella omenat.

Nosta folion kulmat ylös, jätä pieni höyryrako.

Kypsennä grillissä tai uunissa 200 asteessa 15–30 minuuttia. Aika riippuu omenoiden koosta ja lajikkeesta.

ANNELI PESSALA

ALKUSYKSYN ERIKOISHERKKU

Fenkolikeitto

Jogurtti-kiehkura ja fenkolin lehti koristavat pehmeää fenkolikeittoa.

6 annosta
1 1/2 l vettä
1 (250 g) fenkoli
3 jauhoista perunaa
1 sipuli
1 purjo, vaalea osa
2 valkosipulin kynttä
1 tl suolaa
1/4 tl valkopippuria
1 pak Koskenlaskijaa
Pinnalle
turkkilaista jugurttia

Leikkaa kasvikset paloiksi. Keitä suolalla maustetussa vedessä kypsiksi. Soseuta kasvikset sauvasekoittimella kattilassa tai monitoimikoneella. Mausta pippurilla. Lisää paloiteltu juusto ja kuumenna sekoittaen, kunnes juusto on sulanut ja keitto tasaista. Jos keitto on liian sakeaa, niin lisää hiukan vettä tai maitoa.

Vatkaa turkkilaista jugurttia notkeammaksi ja laita annoksen päälle lusikallinen jugurttia.

FENKOLI

Torilta voi löytää kotimaista

Kasvaa villinä Välimeren alueella.
Salaattifenkolin lehden kannat paisuvat ja muodostavat tiiviin, nyrkinkokoisen kimpun. Varsinaiset lehdet ovat tillimäisen hennot.
Kauppaan tulevien fenkolien lehtiruodit on katkaistu lyhyiksi.
Irrota fenkolista päällimmäiset lehdet, huuhdo hyvin ja valmista ruuaksi. Myös lehtiruotien tyngät ovat syötäviä.
Maku on hiukan anismainen, se miedontuu kypsennettäessä.
Käytä tillimäiset tupsut mausteena ja koristeena.
Yöpakkasia eivät fenkolin mehukkaat lehtitupet kestä.
Kaupoissa myydään tuontifenkolia, mutta torilta voi löytää kotimaista satoa.
Fenkoli sopii raakana salaattiin, keitettynä lisäkkeeksi, grillattavaksi, gratiineihin, pataruokiin ja keittoihin.
Maustefenkolin eli saksankuminan siemeniä myydään kuivattuna mausteena.
Madeiran pääkaupunki on Funchal eli fenkoli.