

001	66	26	96	69	56	72	36	93	66	91	13	10	7	1	0
100	98	96	94	92	90	85	80	70	60	55	50	45	40	30	20

Perjantaina 7. joulukuuta 2012

MAASEUDUN TULEVAISUUS

15

VIIKONVAIHDE

VIIKON RIISTAEMÄNTÄ



Viipulankosken koulun keittäjä Riitta Mertala laittaa vapaa-ajallaan ruokaa itse metsästämästään riistasta.

Hirvessä paistin lisäksi monta herkkupalaa

RUOVESI (MT)
Ruoveteläinen metsästäjä **Riitta Mertala**, 58, valmistaa saaliistaan riistaherkut itse. Viipulankosken koulun keittäjänä toimiva Mertala on ruuanvalmistuksen ammattilainen, joka tunnustaa nauttivansa ruuanlaitosta myös vapaa-ajalla.
”Hirven lisäksi saan metsältä saaliiksi sorsaa ja jänistä. Kerran auton alle jäi fasaani. Olihan se pakko pistää pataan.”
Mertala muistuttaa, että paistin lisäksi hirvessä on paljon muita mielenkiintoisia osia.
”Kaula, rinta ja kyljet ovat loistavia osia keittoon. Kun mukaan laittaa luita, maku on kohdallaan. Munuaiset ja maksa ovat hienoja raaka-aineita, kun niitä rohkeasti käyttää. Kielestä keitetään hyvä leikkele.”
Keittäjä harmittelee, että liian moni jauhaa hyvät lihat jauhelihaksi saman tien.
”Jauheliha ei säily pakkasessa kuin kolme kuukautta. Kannattaakin pakastaa lihat suurempina paloina ja jauhaa haluttu määrä jauhelihaa tarpeeseen.”
Asiannukaiseen lihanleikkuuseen kannattaa ammattilaisen mielestä satsata jokaisessa hirviseurassa. Kurssien käyminen ei riitä, jos silti palastellaan miten sattuu.
”Karmenteita on, kun hyvä paisti pistetään kahtia, kun siitä pitää jakaa mahdollisimman monelle. Se on minulle kauhistus.”
Mertala ymmärtää, että lihalle on seuroissa paljon ottajia.
”Lihanjako on helppo paikka saada kырäilyä aikaiseksi. Mutta siinä pitää ottaa myös käytännöllisyys huomioon. Hirven sisifileitä ei esimerkiksi kannata leikellä useampaan palaseen, koska niiden arvo ruuanlaitossa menee silloin hukkaan.”
”Pitää mieltä jo leikatessa ruhoa, että mitä niistä lihoista voisi tehdä. Hirvikoirat saavat Suomessa aivan liian paljon hyviä ruhonosia sen takia, että kotona saaliista ei osata laittaa ruokaa.”

STINA HAASO

Savoyn juhlaakirja kurkistaa maalle

Tunnelmallinen kuvateos juhlistaa Aino ja Alvar Aallon sisustuksista kuulun ravintola Savoyn merkki-vuotta.
Hienostelun sijaan kuvissa astelee poroja ja lampaita. Keittiömasterin kädet ovat taikinaa pöppäriset. Ollaan kalassa ja viljapellon laidalla.
”Meillä on vuositason 20–30 raaka-aineen pientoimittajaa, joiden kanssa touhuan ja häärrään”, keittiömasteri **Kari Aihinen** kertoo.
Kuvateoksen synty vaati matkanketkoa. Aihinen ja kuvaaja **Sami Repo** kävivät tapaamassa monia yhteistyökumppaneita Sonkajärveltä Sallaan asti.
75-vuotiaan helsinkiläisravintolan ruokalista oli ennen kansainvälisempi kuin nyt. Tarjolla oli ankanmaksaakin, josta eettisistä syistä on sittemmin luovuttu.
Mannerheimin suosikkeja, kuten vorschmackia ja kuhaa, tarjoillaan edelleen. Ruokailija pääsee istahtamaan Mars-kin pöytänsäkin, kun varaa sen ajoissa, pari kolme viikkoa etukäteen.
Joulun ajan hittejä ovat muikun mäti, poro ja riekko, Aihinen luettelee. Kotimaisella possulla herkutellaan kesällä.
Kahdeksannen kerroksen ravintola on ryhtynyt itsekin tuottajaksi. Kattoviljelmällä tuotetaan yrttejä, syötäviä kukkia, salaatteja ja hunajaa, joka riittää ravintolan koko vuoden tarpeisiin.
Yksi huippuravintolan tunnusmerkki on hyvä leipä, keittiömasteri kertoo. Siksi Savoyssa on oma leipuri.
Ruokaohjeet on koottu teoksen loppuun. Mukana on leivistä alkaen yli 40 ohjetta, joista osa on ateriakokonaisuuksia.
Aihinen kannustaa lukijaa kokeilemaan.
”Ruuanlaitto ei ole mitään ydinfysiikkaa, sen pitää olla hauskaa.”
Pohjoisesplanadin laidalla sijaitsevan Savoyn omistaa Royal ravintolat Oy.

TARJA HALLA

Kari Aihinen, Sami Repo: Matkalla huipulle. Teksti: Antti Uusitalo. 352 sivua. Kustannusosakeyhtiö Paasilinna.



Pikkujouluvieraita odotellessa Anton Stranden ja Ella Hiltunen testaavat glögiä ja sormiruokaa.

Nuoripari pikkujoulun tunnelmissa

Ella ja Anton valmis-televat ensimmäistä yhteistä jouluaan.

Kuten muutkin nuoret parit, **Ella Hiltunen** ja **Anton Stranden** vierailevat joulun aikaan vanhempien luona syömässä perinteistä jouluruokaa. Jotain omaa on silti kiva tehdä yhdessä, ja tällä kertaa järjestetään ystäville pikkujoulu.
Pienen asunon pikkuruisessa keittiössä ei vielä kovin suureellisia päivällisiä kokkaila. Tarjottavat on hauskaa ja taloudellista koota nyytteksteriperiaatteella. Kaikille vieraille ei riitä tuoleja. On paras varata ruokaa, jota voi syödä lattialla tai sängyn reunalla istuen, sormin tai sekalaisilla haarukoilla.
Ellan ja Antonin kodissa on vähän 1970-luvun henkeä. Siitä saimme idean etsiä retrorseptejä vanhoista kotitalouden oppikirjoista ja naistenlehdistä. Ennen mikroaltouuneja popcornit onnistuivat paksupohjaisessa kattilassa.
Makkarakuppeihin tarvittavaa makkaraa valitessasi pitää tarkistaa, ettei makkarakuori ole muovia, koska se jätetään paikalleen paistamisen ajaksi.
Yksi 1970-luvun pikkujoulu- tai saunailtasuosikki oli pekoniin kääraistyt luumut. Lisäsin täytteeksi englantilaisen alkuperäisreseptin mukaisesti mangochutneya, joka oli tuolloin Suomessa jokseenkin tuntematonta.
Nykypäivän koristeltujen kuppikakkujen ja kahviloiden jättimuffinien edeltäjiä ovat pienissä paperivuissa paistetut muffinsit.

Mustaheruklaglögi
2 dl vettä
2 rkl glögimaustetta tai muutama kokonainen neilikka ja kardemumman siemen, pala inkivääriä ja kanelitanko mustaherukkamehua sokeria
vettä
kuorittuja manteleita
rusinoita
Keitä vettä ja mausteita muutamasta minuutista. Siivilöi mausteliemi ja laita se uudelleen kattilaan.
Lisää mehua, sokeria ja vettä. Kuumenna ja tarjoa höyryävänä. Lisää laseihin muutama



Popcornit paukutellaan paksupohjaisessa kattilassa tai valurautapadassa.

manteli ja rusina. Lisää halutesasi glögin punaviiniä.
Havaijilaiset voileivät
vuokaleipäviipaleita
voita tai margariinia
sinappia
savukinkkuviipaleita
ananasrenkaita
karkeaa juustoraastetta
Voitele leipäviipaleet ohuella leivillä herneillä, porkkanasuikaleilla tai munakokkelilla. (Ohje Väänänen, Sorri: Kotitalouden oppikirja WSOY 1967)
Makkarakupit
Leikkaa kuorimatonta tee- tai berliniinmakkaraa puolen senttimetrin paksuisiksi viipaleiksi. Paista viipaleet paistinpannussa margariinissa vain toiselta puolelta. Tällöin makkara viipale vetäytyy kupin muotoiseksi.
Täytä kupit esimerkiksi keiteillä herneillä, porkkanasuikaleilla tai munakokkelilla. (Ohje Väänänen, Sorri: Kotitalouden oppikirja WSOY 1967)
Munakokkeli
3 munaa
1 ½ dl maitoa
suolaa
valkopippuria



Paratiisitaateliä makeutta taittaa sitruksenraikas tuorejuusto.

1 rkl margariinia
koristeeksi: ruohosipulia
Riko munat kulhoon ja vatkaa munien rakenne rikki. Lisää maito ja mausteet. Sulata margariini kattilassa ja kaada kokkeli seostalla reunoilta keskelle. Valmis munakokkeli on hyyntynyt, mutta pehmeän kostea.
(Ohje Väänänen, Sorri: Kotitalouden oppikirja WSOY 1967)
Aura-sydämet
vuokaleipäviipaleita tai pituussuunnassa leikattuja vuokaleipälevyjä
voita tai margariinia
sinihomejuustoa
appelsiini-marmeladia
persiljaa
Sekoita yhtä paljon voita ja juustoa tahnaaksi. Voitele sillä leipälevyt. Leikkaa niistä pienellä sydänmuotilla leipäsiä. Nosta kullekin leivälle keskelle appelsiini-marmeladia ja koristeeksi persiljanoksa.

Ratsastavat pahalaiset
kuivattuja kivettömiä luumuja
tullista mangochutneya
pekoniviipaleita
Sujauta pienellä lusikalla kuivatun luumun sisään tulisen makeaa mangochutney-maus-

karkeaa suolaa
sitruunavoia
100 g voita
tilkka sitruunamehua
Leikkaa kastanjoihin, terävään päähän, ristiviilloin terävällä veitsellä.
Peitä uunipannun pohja karkealla suolalla ja istuta kastanjat suolaan terävä puoli ylöspäin.
Paahda kastanjoita 225–250 asteessa noin 20 minuuttia, eli kunnes ne puristettaessa tuntuvat pehmeiltä.
Vatkaa voi hyvin vaahdoksi ja mausta se sitruunamehulla. Tarjoa sitruunavoia kastanjoiden kera. Kastanjat kuoritaan ja syödään sormin.

Popcorn
1 rkl öljyä
1 dl maissinjyviä
Kaada paksupohjaiseen kattilan pohjalle öljyä ja kuumenna. Lisää maissinjyviä, sekoita kauhalla ja pistä kansi päälle. Kohta maissinjyivät alkavat pokahdella. Kun pokahdusten väli on yli 10 sekuntia, ota kattila liedeltä.
Mausta valmiit jyvät suolalla. Voit kokeilla poppareiden maustamista myös voinkareella, sulatetulla suklaalla, vaniljasokerilla tai vaikka tulisilla mausteilla.

Puolukkamuffinsit
100 g margariinia tai voita
1 ½ dl sokeria
2 munaa
1 ½ dl vehnäjauhoja
1 dl grahamjauhoja
½ rkl leivinjauhetta
2 dl puolukoita
Vatkaa rasva ja sokeri vaahdoksi. Lisää munat yksitellen hyvin vatkatun. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne taikinaan. Lisää lopuksi puolukat kevyesti sekoittaen.
Nostele taikina kahdella lusikalla pellillä oleviin paperimuotteihin. Jätä kohoamisvараа.
Paista 225 asteessa 10–15 minuuttia.

Paratiisitaatelit
pehmeitä taateleita
appelsiini- tai sitruunatuorejuustoa
rouhittua mantelia tai pistaasi-pähkinää
Poista taateleista kivet. Täytä taatelit tuorejuustolla ja ripotele päälle manteli- tai pähkinärouhetta.

MARIA KING



Hyvin varustettujen ruoka-kauppojen ruokaöljyhyllissä on usein tuubiin pakattua silavaa.

Valurauta-astiat kuntoon

Valurautaiset paistinpannut, padat, muurinpohjapannut ja pakit ovat työvälineinä ikuisia, perinnöksi annettavia. Kosteudesta valurauta ei pidä.
Käytön jälkeen pannu puhdistetaan heti paperilla ja tarvittaessa kuumalla vedellä ja jäykällä pataharjalla. Pannu pitää heti huolellisesti kuivata, muuten se ruostuu.
Ruostuneen pannun voi vielä saada kuntoon. Hankaa pannua ruokasuolalla, teräsvillalla tai karhunkielellä, huuhtelee ja kuivaa. Voitele astia ruokaöljyllä tai suolattomalla silavalla.
Jos käytät silavaa, kuumenna astiaa uunissa 250 asteessa viitisen minuuttia. Pyyhi ylimääräisen rasva pois talouspaperilla ja laita astia uuniin vielä noin puoleksi tunniksi.
Jos käytät ruokaöljyä, kuumenna uuni 150 asteeseen ja anna astian olla uunissa pari tuntia. Pyyhi ylimääräinen rasva pois.