VIIKONVAIHDE

Hard Rock Cafe kerää turisteja

Legendary Burgerin saa mistä tahansa Hard Rock Cafesta. Kyseinen annos on Helsingissä suosituin.

Hard Rock Cafe on saapunut Suomeen. Helsingin ydinkeskustassa avattu Hard Rock Cafe Helsinki on 240 paikan ravintola, joka houkuttelee sekä turisteja että pääkaupunkiseudun ravintola-asiakkaita.

”Olemme etsineet vuosia Helsingistä riittävän hyvää sijaintia ravintolalle – ja nyt se löytyi. Stockmannin tavarataloa vastapäätä Aleksanterinkadulla on Suomen paras paikka ravintolalle. Tästä kulkevat ohi kaikki”, kertoo uuden ravintolan myynti- ja markkinointipäällikkö **Roope Musto**.

Hard Rock Cafe -ketju toimii 57 eri maassa. Ketjuun kuuluu 141 kahvilaravintolaa, 18 hotellia ja 8 kasinoa.

Yleensä uuden ravintolan perustamiseen vaaditaan noin 1–2 miljoonan asukkaan asukaspohjaa. Helsingin kiinnostavuutta nostaa ketjun kannalta Pietarin läheisyys.

”Perusasiakaskunta ovat helsinkiläiset, mutta matkailijoilta odotamme paljon. Venäläiset turistit ovat erittäin kiinnostava asiakaskunta.”

Kuten ketjun muissakin ravintoloissa, Helsingin ravintolan listalta löytyvät Hard Rock Cafeiden tutut annokset, joista suosituin on Legendary Burger.

”Ruokalista on pääosin samanlainen kaikissa ketjun ravintoloissa. Meidän listaltamme puuttuvat vain katkaravut, joita emme ole ottaneet mukaan ekologisuussyistä.”

Raaka-aineet Helsingin ravintolaan toimittaa Kespro.

”En pysty kertomaan raaka-aineiden kotimaisuusastetta. Me emme markkinoi brändiämme kotimaisuudella. Mutta esimerkiksi lihan korkealaatuisuus on meille ratkaisevan tärkeää. Lihan laadusta emme tingi.”

Roope Musto muistuttaa, ettei Hard Rock Cafe Helsinki ole vain ruokapaikka.

”Me olemme turistikohde, vaatekauppa, livemusiikkitapahtumien järjestäjä.”

Yksi Hard Rock Cafe -ravintoloiden peruselementti onkin myymälä, josta fanit pääsevät ostamaan tuliaisia ja matkamuistoja.

”Jotkut keräävät esimerkiksi meidän pinssejämme. On olemassa ihmisiä, jotka ovat käyneet jokaisessa Hard Rock Cafessa eri puolilla maailmaa ja heillä on pinssit joka toimipisteestä.”

Hard Rock Cafe Helsingin omistaa ruotsalaistaustainen Hel Rock -niminen yhtiö, joka vastaa franchising-pohjalta pohjoismaisista Hard Rock Cafeista. Yrityksen omistaa kuusi göteborgilaista henkilöä.

STINA HAASO

KIRJAN KUVITUSTA

Kuha pääsee hyvin esille kirjan resepteissä.

Herkkuja savolaisittain

Savonia ammattikorkeakoulun työryhmä on koonnut 22:lta Savossa vaikuttavalta kansalaiselta Savon parasta ruokaantia esitteleviä ateriakokonaisuuksia Herkutellen Savossa -kirjaksi.

Erityisesti savolaisten kirkasvetisten järvien upeat kalat pääsevät kirjan resepteissä oikeuksiinsa. Myös metsän antimet, riista, sienet ja monipuoliset marjat, ovat vaikuttajien lautasilla hyvin esillä.

Savo tulee reseptien kyytipoikana kierretyksi etelästä pohjoiseen ja idästä länteen upeitten kuvien saattelemana. Ateriakokonaisuuksien takana olevat henkilöt kertovat suhteestaan ruokaan ja Savoon.

Kokonaisuus on upea. Suomeksi ja englanniksi toimitettu kirja sopii hyvin myös Savossa vieraileville lahjaksi.

MAIKKI KULMALA

Herkutellen Savossa. Eväitä vesien varrelta. 144 sivua. Savonia ammattikorkeakoulu.

Perusasiaa ruuasta ja kodinhoidosta

Marja Vainio on toimittanut Kodin hyvä arki -oppaan, jossa annetaan parinsadan sivun verran ohjeita helppoon ruuanlaittoon ja kodinhoitoon. Opaskirjan takana ovat Kotiliesi ja Martat.

Kahteen osaan jakautuvassa kirjassa ensimmäisten 80 sivun verran keskitytään ruokaan: kalaan, lihaan, kasviksiin, puuroihin ja jälkiruokiin, leivonnaisiin ja ruuan käsittelyyn sekä juhlien järjestämiseen.

Toisessa osassa annetaan tietoa muun muassa keittiön perusvarustuksesta, kodin siivouksesta, pyykinkäsittelystä ja vaatehuollosta sekä muun muassa kodin turvallisuudesta, huolloista ja jopa taloudesta.

Kodin hyvä arki kiteyttää keskeisimmän opastuksen, mitä kotona arjen pyörittämisessä tarvitaan. Tiivis tietopaketti on hyvä antaa mukaan kotoa itsenäistyvälle nuorelle. Kirjasta voi vilkaista, jos joka asiaa ei ihan äidiltä viitsisi kysyä, eikä netistäkään aina ehdi tietoa kaivaa.

MAIKKI KULMALA

Kotiliesi, Martat: Kodin hyvä arki. Arjen taitoja ja hyvää elämää. Marja Vainio (toim.). 192 sivua. Otavamedia.

Tuttuja ja uusia makuja joulupöytään

Jouluaterialle katetaan silliä, muikkuja, laatikoita, rosollia ja kinkkua.

Jouluaterian tuttuja aineksia voi maustaa ja tehdä hiukan uudella tavalla.

Kuitenkin jokin suvun perinneruoka kannattaa säilyttää aitona ja alkuperäisenä. Minulla se on imelletty perunalaatikko, joka pysyy joulupöydässä vuodesta toiseen samanlaisena.

Jouluun on aikaa reilu viikko, joten jouluaterian suunnittelu ja valmistelu kannattaa aloittaa viimeistään nyt.

Jouluateria

Enkelinsiipisalaatti (ohje ensi viikolla)
****
Mätimousse (ohje ensi viikolla)
Joulumuikut
Sitrussiika
Tähtisilli
Itämainen lohi
Tilliperunat
Vihreä salaatti
****
Rosollihyytelö
Mehevä possurulla
Kermakastike
Joulusinappi (ohje ensi viikolla)
Imelletty perunalaatikko
Bataattilaatikko
****
Karpalokiisseli (ohje ensi viikolla)
Kermavaahto

Kermakastike

10 annosta
3 dl lihalientä (paistolientä ja vettä)
2 rkl marjahyytelöä, esimerkiksi mustaherukka, puolukka tai karpalo
1 maustemitta kanelia
1 tl sitruunamehua
1 tl soijakastiketta
1 rkl sinappia
1 dl ruokakermaa
1 1/2 rkl tummaa suurustejauhetta
(suolaa)

Siivilöi paistoliemi ja jatka vedellä, jotta saat kolme desilitraa lihalientä. Lisää kaikki ainekset liemen joukkoon ja sekoita hyvin. Kuumenna ja anna kiehua pari minuuttia. Tarkista suola ja lisää tarvittaessa.

Imelletty perunalaatikko

noin 15 annosta
noin 2 kg jauhoisia perunoita
vettä
4 rkl vehnäjauhoja
50 g voita
8 dl täysmaitoa
2 tl suolaa
(2 rkl siirappia)

Keitä perunat kuorineen suolattomassa vedessä. Kuori kypsät perunat kuumina. Survo hyvin tai jauha myllyllä hienoksi. Ripottele pinnalle vehnäjauhot ja sekoita. Anna survoksen imeltyä esimerkiksi vesihauteessa tai uunissa (noin 50 asteessa) kannen alla 4–5 tuntia.

Kun seos on löystynyt ja maistuu imeltä, lisää voi sulatettuna, maito ja suola. Mausta siirapilla, jos sose ei ole mielestäsi tarpeeksi makeaa. Kaada seos kahteen voideltuun noin 1 1/2 litran vetoiseen uunivuokaan. Älä kaada vuokaa aivan täyteen, sillä ruoka kiehuu helposti yli. Paista 150 asteessa 2–3 tuntia.

Jos pakastat laatikon, tee se ennen kypsennystä. Anna sulaa ja kypsennä.

Bataattilaatikko

6–8 annosta
1 kg bataattia
4 dl vettä
1 tl suolaa
1 dl auringonkukan siemeniä
1 prk (2,5 dl) kolmen juuston ruokakermaa
2 rkl korppujauhoja
2 munaa
2 rkl ruokosokerisiirappia
ripaus valkopippuria
1/2 tl kanelia
Pinnalle
korppujauhoja

Kuori bataatit. Keitä paloiteltuna suolalla maustetussa vedessä kypsiksi kannen alla. Ota keitinliemi talteen ja soseuta bataatit. Lisää keitinlientä noin desilitra, jotta saat tasaisen soseen. Hienonna auringonkukan siemenet monitoimikoneella. Sekoita kaikki ainekset keskenään. Kaada voideltuun uunivuokaan. Ripottele pinnalle korppujauhoja. Kypsennä 175 asteessa noin tunti.

Vinkki: Kypsennä bataatin keitinliemessä desilitra riisiä, rikottuja ohrasuurimoita tai rouhittua spelttiä. Lisää kasvissoseen joukkoon ja ohenna seosta tarvittaessa maidolla.

Inkiväärilohi

8–10 annosta
400 g lohifileetä
2 1/2 rkl karkeaa merisuolaa
1 rkl sokeria
3–5 tuoretta tillin vartta
Marinadi
2 rkl tuoretta inkivääriraastetta
4 rkl soijakastiketta
2 rkl sitruunan- tai limetin mehua
Koristeeksi
tuoretta inkivääriä

Huuhdo lohi. Poista tarvittaessa ruodot ja evät.

Sekoita suola ja sokeri. Ripota seos kalan pinnalle. Lisää tilli varsineen kalan päälle.

Kääri leivin- tai voipaperiin. Pistä paketti vielä muovipussiin. Laita kevyt paino kalan päälle. Anna maustua jääkaapissa pari vuorokautta.

Pyyhi kalan pinta. Leikkaa ohuiksi, nahattomiksi viipaleiksi.

Sekoita inkivääriraaste soijakastikkeen sitruunamehun kanssa. Kaada marinadi kalaviipaleille noin pari tuntia ennen tarjoamista. Leikkaa tuoreesta inkivääristä ohuita viipaleita ja ota pienellä tähtimuotilla koristeita tai leikkaa hyvin ohuiksi suikaleiksi.

Vinkki: Voit sekoittaa marinadin valmiiksi pikkurasiaan samanaikaisesti, kun laitat lohen graavautumaan. Kaada se lohiviipaleille vasta pari tuntia ennen tarjoilua.

Sitrussiika

6–8 annosta
400 g siikafileetä
1 limetti
1 rkl hienoa merisuolaa
1 rkl hunajaa tai vaaleaa siirappia
1/2 dl hienonnettua tilliä
Koristeeksi
tilliä

Purista limetistä mehu ja sekoita joukkoon suola ja hunaja. Levitä seos siikafileen päälle ja ripottele pinnalle tilliä. Anna maustua yön yli. Leikkaa kala ohuiksi viipaleiksi.

Kierrä rullille tarjoiluvadille. Koristele tillillä.

JAANA KANKAANPÄÄ

Aarnin sydänpipari päätyy aattona kuusen koristeeksi.

Tähtianiksilla koristeltu kookos-riisivanukas tarjoaa vaihtoehdon perinteiselle riisipuurolle.

Joulusilli

8–10 annosta
400 g kevytsuolattua sillifileetä
1/2 (noin 100 g) purjoa
Liemi
1 1/2 dl vaaleaa glögijuomaa
2 rkl väkiviinaetikkaa
2 rkl sitruunamehua
2 rkl sokeria
2 tl rosepippureita
4–5 tähtianista

Kuumenna liemen ainekset ja jäähdytä. Huuhtele sillifilee kylmällä vedellä ja valuta. Viipaloi silli ja leikkaa purjo renkaiksi. Lado silliviipaleita ja purjorenkaita kerroksittain lasipurkkiin. Kaada päälle liemi. Anna maustua jääkaapissa pari päivää. Käännä purkki välillä ylösalaisin, jotta liemi sekoittuu tasaisesti.

Joulumuikut

8–10 annosta
500 g pikkumuikkuja
1 dl ruisjauhoja
1 tl hienoa merisuolaa
1/2 tl valkopippuria
voita paistamiseen
Marinadi
1 dl vettä
1 dl säilykepunajuurilientä
2 rkl sokeria
1 rkl suolaa
2 laakerinlehteä
1/2 rkl katajanmarjoja
2 tl kokonaisia valkopippureita
Päälle
1 punasipuli
1 pieni etikkapunajuuri

Poista muikuista pää ja vedä sisälmykset samalla pois. Pienimpiin kaloihin voi jättää pään, poista kuitenkin kidukset ja sisälmykset. Huuhdo ja valuta muikut hyvin.

Sekoita muovipussissa tai lautasella suola ja ruisjauhot. Pyörittele muikut jauhoissa. Sulata voi pannulla ja paista kalat kypsiksi molemmin puolin. Anna muikkujen jäähtyä. Laita kalat lakeaan astiaan.

Kiehauta liemen ainekset. Kaada jäähtyneenä kalojen päälle. Lisää punasipuli ohuina renkaina sekä punajuuri karkeana raasteena kalojen päälle. Anna tekeytyä seuraavaan päivään.

Kookos-riisivanukas

10 annosta
2 dl vettä
2 dl puuroriisiä
1 l täysmaitoa
1 prk (2,5 dl) maustettua ruokasekoitetetta 5% kookos&lime
2 rkl vaaleaa siirappia tai ruokosokerisiirappia
1/2 rkl suolaa
1/2 tl kanelia
Koristeeksi
tähtianiksia
Tarjoiluun
valmista luumu-rusinakeittoa tai vadelmakeittoa

Kuumenna vesi kiehuvaksi ja lisää riisi. Jatka keittämistä kunnes riisi on imenyt kaiken veden. Lisää joukkoon maito ja kuumenna sekoitellen. Anna kiehua hiljalleen 15 minuuttia koko ajan sekoittaen, jotta puuro ei pala pohjaan. Lisää muut ainekset ja kuumenna sekoittaen kiehuvaksi. Peitä kattila kannella ja nosta levyn viereen. Anna hautua kypsäksi lieden lämmössä, noin 45 minuuttia. Sekoita ja kuumenna vielä.

Puuro saa jäädä hieman löysäksi, sillä jäähtyessään se vielä hieman vetäytyy. Laita tarjoilukulhoon ja nosta kylmään jäähtymään. Tee valmiiksi yksi tai kaksi päivää ennen tarjoilua. Koristele tähtianiksilla.

ANNELI PESSALA

LASTEN PUUHANURKKA

Pipareita koristeeksi ja lahjaksi

1 paketti valmista piparitaikinaa
koristerakeita, nonparelleja
valmista sokerikuorrutetta tai kotitekoista kuorrutetta, jossa
- 1 valkuainen
- 3 dl tomusokeria
- pari tippaa sitruunamehua
(- karamelliväriä)

Vatkaa valkuainen vaahdoksi ja siivilöi joukkoon tomusokeri. Lisää pari tippaa sitruunamehua ja sekoita. Värjää halutessasi karamellivärillä. Lusikoi seos pakaste- tai pursotinpussiin. Leikkaa pussin kulmaan halutun kokoinen aukko pursottamista varten.

Kaaviloi valmis taikina ja ota erilaisilla muoteilla pipareita. Paina pillillä reikä, johon voit pujottaa ripustusnauhan. Paista 175 asteessa 6–10 minuuttia. Paksut ja kookkaat piparit vaativat 12–15 minuuttia. Paistamisessa aikuisen apu on tarpeen, jotta piparit ja sormet eivät pala.

Koristele jäähtyneenä. Kuorrutteella voit kirjoittaa pipariin nimen tai liimata koristeita. Anna kuivua hyvin ja pujota nauhaan.

Mehevä possurulla

8–10 annosta
noin 1 1/2 kg porsaan ulkofileetä
1/2 kg porsaan sisäfileetä
1 tl suolaa
mustapippuria myllystä
Täyte
500 g kuivattuja hedelmiä (viikunoita, aprikoosia, luumuja)
1 prk Välimeren salaattijuustoa
2 rkl ruokosokerisiirappia
1 dl persiljaa hienonnettuna
1/2–3/4 dl kolmen juuston ruokakermaa
rosmariinin neulasia
Voiteluun
2 rkl ruokosokerisiirappia

Ulkofileestä on leikattu ylimääräiset kalvot pois (kuva 1). Tee fileeseen keskelle viilto lähes alas asti. Leikkaa molemmat puolet viilto viillolta auki levyksi (kuva 2). Nuiji tasaiseksi kelmun läpi. Mausta liha molemmilta puolilta suolalla ja pippurilla. Mausta myös sisäfilee.

Hienonna juusto haarukalla ja leikkaa hedelmät hyvin pieniksi paloiksi. Sekoita keskenään ja mausta siirapilla. Lisää persilja ja ruokakermaa, kunnes seos on notkeaa. Levitä seos fileelevylle, jätä reunoista parin sentin kaitale täyttämättä. Ripottele päälle rosmariinin neulasia. Nosta sisäfilee täytteen keskelle. Kääri levy rullaksi (kuva 3) ja sulje tiiviisti puuvillalangalla.

Tee umpisolmu ensimmäisen kierroksen jälkeen. Kuljeta lanka liharullan alta ja pujota päälle jääneen langan alitse (kuva 4). Kiristä tiukalle. Tee sidoksia parin kolmen sentin välein. Lopuksi käännä rulla, vedä lanka aloituskohtaan ja solmi kiinni.

Voitele lihan pinta ruokosokerisiirapilla. Paista 225 asteessa, kunnes pinta on saanut kauniin ruskean värin, noin 15 minuuttia. Työnnä lihaan paistomittari ja laske uuninlämpö sataan asteeseen. Paista, kunnes mittari näyttää 80 astetta, noin kolme tuntia. Ota paistoliemi talteen kastiketta varten.

Tarjoa lämpimänä kermakastikkeen kanssa. Vati on koristeltu kuivatuilla juureslastuilla. Jos lihaa jää, niin sen voi tarjota kylmänä.