VIIKONVAIHDE

Joulumakkarassa maistuu neilikka

Monet lihatalot pienistä suurimpiin ovat tuoneet kauppoihin sesongin kunniaksi joulumakkaroita.

Helsingin makkaratehtaan joulumakkara pisteytettiin parhaaksi Ruokatieto ry:n ja keittiömestari **Kim Palhusin** järjestämässä kilpailussa. Voittoisan tuotteen valmistaja on Perniön Liha Oy.

Seuraaville sijoille nousivat Makuliha ja Wurst Fennica.

Joulumakkaroissa maistuvat hienokseltaan monet piparkakuista tutut mausteet, esimerkiksi neilikka, kaneli, kardemumma, muskottipähkinä ja siirappi.

Laaja valikoima joulumakkaroita on arvioitu Akateemisen kiuasseuran testeissä. Lisätietoja löytyy seuran verkkosivuilta.

TARJA HALLA

MARKKU VUORIKARI

Pihvin alkuperä ei jää Ruotsissa pimentoon. McDonald´s järjestää tutustumisretkiä maatiloille.

Ruotsin McDonald´s suosii lähipihvejä

Ruotsin McDonald´s markkinoi näyttävästi hampurilaispihviensä ruotsalaista alkuperää.

Yritys on muutamassa vuodessa tuplannut sikäläisen naudanlihan hankinnan. Se on oman arvionsa mukaan tällä hetkellä ravintoloiden joukossa suurin yksittäinen ruotsalaislihan ostaja.

Pihvilihaa hankitaan Ruotsin ohella Puolasta ja Saksasta. Ruotsissa pihvien tuotannosta vastaa HK Scan.

Yhteistyötä tehdään noin tuhannen ruotsalaistuottajan kanssa. Erik, Torsten ja moni muu maidon ja naudanlihan tuottaja saa verkkosivulla kasvot. Hampurilaisen ystävä voi tutustua heihin videopätkien avulla.

Kampanja tuottajien ja maaseutumaiseman arvostuksen puolesta on ulotettu laajasti myös hampurilaisravintoloihin.

Amerikkalainen pikaruokaketju pyrkii Ruotsissa aktiiviseen yhteistyöhön tuottajajärjestö LRF:n kanssa. Ongelmana on laatuvaatimukset täyttävän naudanlihan saatavuus.

Suomen pihvit tulevat Puolasta

Suomen McDonald´s käyttää hampurilaispihveihin Puolassa tuotettua ja jalostettua nautaa.

Tänä vuonna on selvitetty mahdollisuuksia käyttää myös suomalaista lihaa, viestintäjohtaja **Heli Ryhänen** kertoo. ”Toistaiseksi tähän ei ole järkevää lähteä.”

Yksi syy on Ryhäsen mukaan se, ettei Suomessa ole pihvien valmistukseen sopivaa tuotantolaitosta.

McDonald´s hankki aiemmin naudanlihaa Suomesta ja teetti pihvit Ruotsissa. Yritys lopetti kotimaisen naudan käytön 2000-luvun puolivälissä.

TARJA HALLA
www.mcdonalds.se

McDonald´s lopetti kotimaisen naudan käytön 2000-luvun puolivälissä.

Sallittu terveysväite näkyy uutuusleivässä.

Kauraleivälle vahva terveysvaltti

Kauraleivän leipojat ovat saaneet EU:n hyväksymästä terveysväittämästä vahvan markkinointivaltin.

”Alentaa kolesterolia”, sanotaan nyt selvästi Vaasan Kaurasydän-leivän pakkaustekstissä.

Lupaus vastaa EU:ssa sallittua väitettä, jonka mukaan kauran beetaglukaani alentaa veren kolesterolia. Korkea kolesteroli puolestaan on yksi sydän- ja verisuonitautien riskitekijä.

Kaurasydän-leivän terveysvaikutusta on tehostettu lisäämällä beetaglukaania taikinaan. Näin määrä on suunnilleen tuplattu verrattuna tavanomaiseen sataprosenttiseen kauraleipään, tutkimuspäällikkö **Marika Lyly** kertoo.

Uutuusleipä tulee kauppoihin tammikuussa.

Vaasan kauraleivän terveysvaikutusta ei ole erikseen testattu.

”Olemme leivän kehitysprosessin aikana teettäneet analyysejä useista kymmenistä leipänäytteistä varmistuaksemme siitä, että kolesterolia alentava vaikutus on tuotteessa tallessa.”

EU:n komission hyväksymä terveysväittämä perustuu laajaan tieteelliseen näyttöön. Beetaglukaanin kaltaisia terveysväittämiä on tähän mennessä hyväksytty vain viidelle ainesosalle tai tuotteelle.

Joukkoon kuuluu Benecol-tuotteiden kasvistanoliesteri, joka sekin on tarkoitettu alentamaan kolesterolia.

TARJA HALLA

Kuiske kuuluu: Miltä ruoka maistaa, ruoka maistaa?

Kuusi tuoksuu vihreältä metsältä, keittiöstä leijuu mausteiden, juuresten ja kinkun tuoksu. Pöytäliina on silitetty, kynttilät sytytetty ja joulukukat aseteltu paikoilleen.

On aika rauhoittua ja nauttia jouluateriasta.

Osa ohjeista löytyy viime viikon ruokasivulta.

Joulunpunainen karpalokiisseli on raikas päätös juhlaaterialle.

Jouluaterian kylmät kalaruuat nautitaan kuumien pikkuperunoiden kera. Kuvassa mätimoussea, joulumuikkuja, sitrussiikaa, tähtisilliä ja itämaista lohta.

Läpikuultavat, ohuet fenkoliviipaleet muistuttavat lautasella enkelinsiipiä.

Enkelinsiipisalaatti
8–10 annosta
1 fenkoli
1 ruukku jääsalaattia
1/2 ruukkua rucolaa
1 granaattiomena
sitruunamehua, oliiviöljyä,
vaaleaa siirappia, mustapippuria

Irrota fenkolista lehdet ja huuhtele. Leikkaa lehdistä ohuen ohuita viipaleita vinottain, kuin leikkaisit graavikalaa. Huuhtele ja kuivaa salaatit. Halkaise granaattiomena lautasen päällä, sillä sen mehu on värjäävää. Irrota siemenet pienellä lusikalla.

Revi salaatinlehdet ja tee pienille lautasille salaattipeti. Nosta päälle fenkoliviipaleita, granaattiomenan siemeniä sekä saaristolaisleivästä piparimuotilla otettu pieni tähti tai enkeli.

Valuta päälle hiukan sitruunamehua, öljyä ja siirappia. Kierrä lopuksi myllystä hiukan mustapippuria annokselle.

Mätimousse
8–10 annosta
2 dl kuohukermaa
1 prk (150 g) ranskankermaa
1/4 tl suolaa
100 g valutettua kirjolohen-, siian- tai muikunmätiä
2 rkl limettimehua
1 tl mustapippurirouhetta
1/4 tl valkopippuria
1–2 dl saaristolaisleipämuruja
Koristeeksi
100 g valutettua mätiä
limetin suikale

Vaahdota kerma ja vatkaa joukkoon ranskankerma. Mausta seos suolalla, limettimehulla ja pippureilla.

Sekoita noin puolet mädistä vaahtoon. Leikkaa saaristolaisleivästä viipaleita ja murenna ne hyvin pieniksi muruiksi.

Kerrostele pieniin laseihin leipämuruja ja mätivaahtoa. Koristele annos mädillä ja limetin suikaleella.

Joulusinappi
5 dl valmista sinappia
1 dl sinappijauhetta
1 dl sokeria
1 rkl perunajauhoja
1 muna
2 dl ruokakermaa
1 dl omenahilloa
1 rkl sitruunamehua

Sekoita kuivat aineet paksupohjaisessa kattilassa hyvin keskenään. Sekoita joukkoon loput aineet. Kuumenna, kunnes seos sakenee. Sinappi palaa helposti pohjaan, joten sekoita koko ajan tasaisesti lastalla kattilan pohjaa pitkin.

Jos valmis seos tuntuu liian paksulta, sekoita joukkoon tilkka omenamehua. Nosta kattila levyltä. Purkita sinappi pieniin lasipurkkeihin, sulje kannet ja jäähdytä.

Rosollihyytelö
10 annosta
2 liivatelehteä
1 dl kasvislientä
250 g (3 dl) etikkapunajuurta tai keitettyä punajuurta
2–3 keitettyä porkkanaa
1 iso (160 g) hapan omena
1/2 (120 g) purjoa
2 maustekurkkua
1/2 tl mustapippuria
1 rkl sitruunamehua
3 rkl kapriksia
Koristeeksi
keitettyä munaa

Laita liivatelehdet runsaaseen, kylmään veteen likoamaan. Leikkaa punajuuret pieniksi kuutioiksi tai raasta ne. Sekoita punajuuri, pieniksi kuutioiksi leikatut porkkanat ja omena, hienonnettu purjo ja kuutioitu maustekurkku.

Mausta seos pippurilla ja sitruunamehulla. Purista liivatteista vesi pois. Kuumenna kasvisliemi kiehuvaksi ja liuota liivatelehdet siihen. Kaada seos hiukan jäähtyneenä kasvisten joukkoon ohuena nauhana, sekoita koko ajan.

Laita noin 1,5 litran kakkuvuokaan kelmu tasaisesti. Ripottele vuoan pohjalle kapriksia. Kaada rosolliainekset päälle vuokaan. Tai laita annosvuokiin, esimerkiksi kahvikuppeihin. Peitä ja anna hyytyä yön yli jääkaapissa.

Kumoa tarjolle ja koristele munanlohkoilla.

Tarjoa lisäksi etikkapunajuuriliemellä ja sokerilla maustettua kermavaahtoa.

Vihreä salaatti
4–6 annosta
1 ruukku tammenlehtisalaattia
1 pieni ruukku rucolaa
1 päärynä
kourallinen viinirypäleitä
Kastike
1 dl appelsiinitäysmehua
1/2 dl rypsiöljyä
2 rkl sokeria
1 rkl sitruunamehua
1 dl tuoretta basilikaa

Vatkaa kaikki kastikkeen ainekset tasaiseksi sauvasekoittimella. Pese ja kuivaa salaatit.

Laita vadille kerroksittain revittyä salaattia, rucolaa ja kuorittua, viipaloitua päärynää sekä halkaistuja rypäleitä. Laita kastike erikseen tarjolle.

Karpalokiisseli
8–10 annosta
5 dl karpaloita
1 l vettä
2 dl sokeria
1 dl perunajauhoja
Pinnalle hienoa sokeria
Koristeeksi
1 dl karpaloita
2 dl kuohukermaa
1 rkl sokeria
1 tl vaniljasokeria

Keitä karpaloita vedessä noin puoli tuntia. Kun marjat ovat vaalenneet, kaada marjat ja mehu siivilään toisen kattilan päällä. Painele marjoja kevyesti, jotta saat kaiken mehun irti. Kuumenna mehu uudelleen ja lisää sokeri.

Sekoita perunajauhot ja vesi. Nosta kattila levyltä ja lisää perunajauhoseos ohuena nauhana mehuun koko ajan hiljalleen sekoittaen. Nosta takaisin levylle ja kiehauta. Anna jäähtyä hiukan ja kaada tarjoiluastiaan tai annosmaljoihin. Ripottele pinnalle kevyesti sokeria ja pudota jäähtyneelle annokselle koristeeksi jäisiä karpaloita.

Vaahdota kerma ja mausta sokereilla. Pursota annosten päälle tai tarjoa erikseen.

ANNELI PESSALA

Lasten puuhanurkassa valmistuu koristeellista syötävää

JAANA KANKAANPÄÄ

Jouluaattoa odotellessa lapset askartelevat koristekarkkeja. Rasmuksen ja Aavan riisimuronamut ja suklaapallot maistuvat myös aikuisille joulukahviherkkuina.

Joulukuusen karkit
erimuotoisia karamelleja, esimerkiksi Fazerin sekoitus
voipaperia
sellofaania, hopeapaperia
koristenauhaa
kiiltokuvia

Ota karkit pois kaupan paperista. Kääri karamelli ensin reilun kokoiseen voipaperiin ja sitten koristepaperiin. Leikkaa paperien reunat hapsullisiksi. Liimaa päälle enkelikiiltokuva ja sulje karkin päät koristenauhalla. Solmi toiseen päähän ripustusnauha.

Rapeat riisimuronamut
40–50 kpl
100 g voita
2 dl tomusokeria
2 tl vaniljasokeria
7 dl riisimuroja

Sulata voi kattilassa. Siivilöi joukkoon sokerit ja sekoita lopuksi riisimurot. Nostele kahdella teelusikalla kokkareita pieniin makeisvuokiin. Laita jääkaappiin jähmettymään. Säilytä kylmässä.

Vinkki: Ota puolet seoksesta ja siivilöi joukkoon ruokalusikallinen kaakaojauhetta.

Suklaapallot
30 kpl
1 dl kuohukermaa
1/4 dl sokeria
75 g maitosuklaata
75 g taloussuklaata
25 g voita
Pinnalle
kookoshiutaleita

Kuumenna kerma ja sokeri kattilassa. Ota kattila liedeltä. Lisää paloiteltu suklaa ja pehmeä voi nokareina. Sekoita tasaiseksi.

Anna seoksen jähmettyä peitettynä jääkaapissa pari tuntia, mielellään yön yli.

Muotoile kylmästä seoksesta pieniä, pyöreitä pallosia käsien välissä tai kahden pikkulusikan avulla. Pyöritä pallot kookoshiutaleissa. Laita pieniin makeisvuokiin.

Mikäli massa pehmenee pyörityksen aikana liikaa, laita se välillä jääkaappiin. Säilytä pakastimessa.