VIIKONVAIHDE

VIIKON HYMYNAAMA

Kauppa kritisoi Oiva-nyrpistyksiä

Oiva-asteikko

Oivallinen

Hyvä

Korjattavaa

Huono

Vastaanottaako asiakkaan kaupan ovella leveä hymynaama vai tyly nyrpistys?

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on päättänyt ottaa käyttöön viime vuonna pilottihankkeen avulla testatun hymyjärjestelmän koko maassa. Oiva-valvontajärjestelmä otetaan käyttöön toukokuussa 2013.

Valvontatulokset julkistetaan aluksi internetissä. Myöhemmin Oiva-raportti tulee myös myymälän sisäänkäynnin yhteyteen.

Ensimmäisessä vaiheessa järjestelmä koskee elintarvikemyymälöitä ja tarjoilupaikkoja.

Uudistus juontaa syyskuussa voimaan tulleeseen elintarvikelakiin, joka edellyttää, että toimipaikat julkaisevat elintarvikevalvonnan tiedot. Oiva-raportista tulee virallinen tarkastuksesta kertova asiakirja, joka pitää laittaa näkyviin.

”Valvontatietojen julkistaminen on iso muutos valvonnan käytäntöihin. Projektissa on vielä paljon sovittavaa ennen sen käyttöönottoa”, sanoo Eviran ylitarkastaja **Marina Häggman**.

Eviran mukaan hymiöt ovat saaneet positiivista palautetta. Häggman muistuttaa, että valvontatietojen julkistamisen tavoitteena on avoimuuden lisääminen ja elintarvikevalvonnan yhdenmukaistaminen.

Päivittäistavarakauppa on kaikkea muuta kuin innostunut Oiva-merkkien ilmaantumisesta kauppojen oville ja pitää suunnitellun kaltaista arviointitapaa myymälöiden kannalta epätasa-arvoa korostavana.

Päivittäistavarakaupan kritiikki kulminoituu Oiva-raportin kokonaistulokseen, joka määräytyy huonoimman asiakokonaisuuden arvosanan mukaan. Vaikka kaikki muut arvosanat olisivat erinomaisia, kaupan ovelle saattaa yhden puutteen vuoksi päätyä vääntynyt naama.

STINA HAASO

Ruokailu nopeutuu ja hidastuu

KARI SALONEN

Kännyköiden ja sähköisen tiedonsiirron myötä elämästä on tullut entistä kiireisempää, ja se heijastuu myös syömiseen. Enää ei riitä, että pystyy syömään kulkiessaan, vaan pitää pystyä syömään yhdellä kädellä, koska toisella kädellä pitää näplätä kännykkää.

Toisaalta harrastetaan ruuanlaittoa pitkän kaavan mukaan, hankitaan lihamylly, tehdään makkarat itse ja hoidetaan leivänjuurta.

Atria Skandinavian markkinointipäällikkö **Agneta Olsson** kertoo lähiajan ruokatrendeistä Ruotsissa, mutta samat suuntaukset näkyvät myös Suomessa.

Kuluttajilla on entistä enemmän valinnanvaraa, mutta vähemmän aikaa. Eihän siitä muuta tule kuin stressi. Tähän on ratkaisuna valmis ruokakassi, johon joku muu on miettinyt viikonlopun ruokien raaka-aineet. Lina's Matkasse voitti viime vuonna vuoden joululahja -palkinnon Ruotsissa.

Toisaalta joissain tuotteissa valinnanvara kehitetään huippuunsa. Amerikkalaisessa karkkikaupassa kaikki on karkkia, jopa lattiapäällysteet ja karkkikuvioiset kumisaappaat.

Lähiruuan voima laajenee, sillä lähiruoka luo mielikuvan aitoudesta ja turvallisuudesta. Syntyy pieniä kaupunkiviljelmiä. Tuottajan kasvot tuodaan esiin, jolloin kuluttaja kokee ostavansa vähän kuin kaveriltaan.

Kaikenlainen pipertäminen ruuanlaitossa on ohi, nyt halutaan luonnollista ja viimeistelemätöntä. Juurekset, kieli ja kaali ovat pop. Maku on tärkeintä.

Yksinasuvien määrä kasvaa, ja Facebook on ihmisten illallispöytä. Kun sinkut menevät ravintolaan, he haluavat syödä toisten kanssa. Sitä avittaa, että ravintolassa on vain yksi iso pöytä, missä pakosti joutuu syömään yhdessä.

Planeettamme selviäminen huolestuttaa ihmisiä ja aiheuttaa sen, että ruokaa ei haluta heittää hukkaan. Aiemmin ruokajätteitä yritettiin vähentää siksi, että se on taloudellista, mutta nyt ei ole kyse saituudesta, vaan siitä, että tähteistä tulee huono omatunto.

Ruotsissa on ilmestynyt jo kirjakin Fester med rester, joka opastaa kokkaamaan tähteistä.

”Eatdentity, olet mitä syöt! Yhteisistä ruokavalinnoista on menty yksilöllisiin. Ruoka on uutta musiikkia, jolla minä-sukupolvi ilmentää persoonallisuuttaan”, Olsson kuvaa.

RIITTA MUSTONEN

Ridderheimsrapporten. Future shopping, cooking and eating. Ridderheims & Falbygdens och Kairos Future, 2012.

Yhä useampi syö ravintolassa

Kolme neljästä suomalaisesta syö ravintolassa ainakin parin viikon välein. Vuosikymmen sitten näin teki alle puolet ravintolaruokailun trenditutkimukseen vastanneista.

Ravintolat ovat ankkuroineet asemaansa suomalaisten arjessa muun muassa koulu- ja työpaikkaruokailun avulla.

Pääkaupunkiseudulla syödään ravintolassa viisi kertaa kahdessa viikossa, maaseudullakin lähes kolme kertaa.

Varatoimitusjohtaja **Veli-Matti Aittoniemi** Matkailu- ja ravintolapalvelut ry:stä arvioi, että julkinen lounasruokailu ja henkilöstöravintolat ovat opettaneet ihmisiä käymään ravintolassa.

1970-luvulta alkanut julkinen tuki terveelliselle lounasruokailulle on auttanut Suomea kuromaan kiinni ravintolaruokailun kulttuurista eroa Keski-Eurooppaan.

MT-RUOKATIETO

Juhlava sabayon maistuu vuoden vaihtuessa

On kastikekoulun viimeisen osion aika. Vaahtomainen sabayonkastike ei ole niin haasteellinen kuin moni kotikokki ajattelee. Tärkeintä on, ettei kastike missään vaiheessa pääse kiehumaan.

Vuodenvaihteessa paistetaan tuoretta kalaa.

Kirjolohesta saa näyttävät perhosen muotoiset pihvit. Pienemmät kalat kannattaa kypsentää kokonaisina fileinä. Kalan kastikkeeksi on tarjolla purjolla maustettua sabayonkastiketta.

Myös jälkiruoka on vaahtomainen. Kylmänä tarjottava sitrussabayon maustaa hedelmä- tai marjasalaatin.

Vuoden viimeisen kakun pohjaan murskataan joulupipareita. Kakku koristellaan näyttävästi kanelilla, pipareilla ja kynttilöillä. Kakkukynttilät sytytetään juhlistamaan alkavaa uutta vuotta.

Mikäli kaikki piparit on syöty, pohjan voi tehdä kaura- tai dominokekseistä.

JAANA KANKAANPÄÄ

Uudenvuoden aterialla maistuu paistettu lohiperhonen vaahtomaisen purjokastikkeen kera.

Rakettisalaatti

5–8 annosta
1 1/2 dl rakettispagettia
1 rkl öljyä
puolikas kurkkua
pieni prk mustia oliiveja
pussi jäänsalaattia
pieni prk ananasviipaleita
200 g joulukinkkua tai
1 rasia kotijuustoa
persiljaa
Lisäksi
valmista basilikakastiketta
öljyä, mustapippuria

Keitä spagetti suolalla maustetussa vedessä kypsäksi. Valuta ja sekoita joukkoon hiukan öljyä, jotta ne eivät tartu toisiinsa. Anna jäähtyä. Suikaloi kurkku, ananasviipaleet ja kinkku tai kotijuusto. Revi huuhdottu salaatti. Sekoita ainekset keskenään. Koristele salaatti persiljalla.

Tarjoa alkusalaattina tai yöpalaksi leivän ja levitteen kanssa.

Purjosabayon

5 annosta
1 (noin 100 g) purjo
2 dl kuivaa valkoviiniä
3–4 timjamin oksaa
4 keltuaista
25 g voita
1 tl suolaa
1/4 tl valkopippuria

Halkaise purjo ja pese se hyvin. Leikkaa vihreä osa suikaleiksi. Laita purjosuikaleet, viini ja timjamin oksat kattilaan.

Keitä kannen alla kypsäksi, noin 15 minuuttia. Soseuta keitinliemineen tehosekoittimella tai monitoimikoneessa. Painele sose vielä siivilän läpi takaisin kattilaan. Anna soseen jäähtyä.

Laita isompaan kattilaan vettä ja kuumenna. Nosta sosekattila toisen kattilan päälle. Kastikattilan pohja ei saa olla vedessä kiinni. Kuumenna ja vatkaa keltuaiset joukkoon. Kierrevatkaimella syntyy paras vaahto. Jos teet ison määrän, kannattaa käyttää sähkövatkainta. Kuumenna kastiketta koko ajan vatkaten vesihauteessa. Seos ei saa kiehua. Kun seos on paksua ja kuohkeaa, vatkaa voi pieninä nokareina joukkoon. Mausta lopuksi suolalla ja pippurilla.

Tarjoa saman tien paistetun kalan, broilerin tai kasvisten kanssa.

Lohiperhoset

5 annosta
noin 750 g kirjolohifileetä
1/2 rkl suolaa
1 tl rosepippuria
voita paistamiseen

Leikkaa fileestä ohut pyrstöpala pois. Leikkaa loppu filee noin neljän sentin levyisiksi paloiksi. Leikkaa palat keskeltä halki nahkaan asti. Käännä kalat pihvin muotoon. Kuumenna paistinpannu ja lisää voi.

Ruskista voi pannulla vaalean ruskeaksi. Paista kalat kypsiksi kummaltakin puolelta. Mausta paistopinta suolalla ja rosepippurilla. Tarjoa paistetun kalan kastikkeena lämmintä purjosabayonia.

Omena-piparikakun kynttilät on sytytetty uuden vuoden kunniaksi.

Porkkanatagliatelle

5 annosta
5 (noin 500 g) porkkanaa
1 rkl voita
1/2 tl suolaa
1 rkl sitruunamehua
1 dl omenatäysmehua
1 dl persiljaa hienonnettuna

Kuori pestyt porkkanat. Vedä kuorimaveitsellä porkkanoista pituussuunnassa ohuita nauhoja. Sulata voi kattilassa ja lisää porkkananauhat, suola ja mehut. Hauduta kypsäksi 15–20 minuuttia. Sekoita lopuksi joukkoon persilja.

Sitrussabayon

5 annosta
2 keltuaista
2 rkl sokeria
5 rkl appelsiinitäysmehua
2 rkl sitruunamehua
1/2 tl sitruunan kuoriraastetta
Hedelmäsalaatti
päärynää, rypäleitä, persikkaa

Vatkaa huoneenlämpöiset keltuaiset ja sokeri vaahdoksi kuumuutta kestävässä kulhossa.

Kuumenna kattilassa vettä ja nosta kulho kuumaan vesihauteeseen. Vatkaa appelsiini- ja sitruunamehu vähitellen joukkoon. Jatka vatkaamista, kunnes kastike on kuohkeaa ja sakenee, noin 10 minuuttia.

Nosta kulho vesihauteesta ja jatka vatkaamista, kunnes kastike hiukan jäähtyy. Mausta sitruunan kuorella. Jäähdytä ja tarjoa hedelmäsalaatin kastikkeena.

Omena-piparikakku

10–12 annosta
Pohja
175 g ruskeita siirappipiparkakkuja
50 g voita sulatettuna
Täyte
6 liivatelehteä
1 dl omenamehua
3 tähtianista
3 dl omenahilloa
500 g maitorahkaa
1 dl sokeria
2 tl kanelia
1 prk (3,3 dl) kuohukermaa
Koristeluun
kanelia
ruskeita piparkakkuja
kakkukynttilöitä

Hienonna piparit esimerkiksi monitoimikoneessa. Sulata voi. Yhdistä piparimuru ja voisula. Pohjusta leivinpaperilla 23–25 senttimetrin kokoinen pinnoitettu irtopohjavuoka. Taputtele keksi-voiseos vuoan pohjalle. Voitele vuoan reunat öljyllä ja ripottele pinnalle tomusokeria. Sokerointi auttaa kakun vuoasta irrottamista.

Laita liivatteet runsaaseen kylmään veteen 5–10 minuutiksi. Keitä tähtianiksia omenamehussa, kunnes jäljellä on noin puoli desilitraa mehua. Purista liivatelehdistä vesi pois, ota tähtianikset pois ja liuota liivatelehdet kiehuvaan mehuun. Yhdistä täytteen ainekset. Lisää lopuksi kerma vaahdotettuna ja sekoita kevyesti sekaisin. Kaada täyte vuokaan, peitä ja anna hyytyä jääkaapissa seuraavaan päivään.

Irrota kakku vuoasta ja ripottele kakkupaperin läpi kanelia pinnalle. Koristele pipareilla ja kakkukynttilöillä.

Appelsiiniglögi

10 annosta
1 l vaaleaa glögijuomaa
1–2 kanelitankoa
3–4 tähtianista
5 dl appelsiinitäysmehua
Koristeeksi appelsiiniviipale

Mittaa glögi kattilaan. Lisää neilikat ja tähtianikset. Kuumenna hiljalleen noin 10 minuuttia. Lisää appelsiinimehu ja kuumenna. Ota mausteet pois. Laita lusikka lasiin ja annostele kuuma juoma. Koristele lasit appelsiiniviipaleella.

ANNELI PESSALA

Uusi vuosi vastaan

Rakettisalaatti
* * * *
Lohiperhoset
Purjosabayon
Porkkanatagliatelle
Perunat, parsakaali
* * * *
Hedelmäsalaatti
Sitrussabayon
* * * *
Omena-piparikakku
Appelsiiniglögi

KOTIKOKIN KASTIKEKOULU

KASTIKE

Vatkaa vesihauteessa kasvisliemeen keltuaiset yksi kerrallaan.

Sabayonkastike sopii moneen

Sabayonkastike on erittäin kuohkea.
Se maistuu sekä kylmänä että lämpimänä.
Liemestä riippuen kastike tarjotaan suolaisten tai makeiden ruokien kanssa.
Nesteeksi käy täysmehu, kuiva tai makea valkoviini, kalaliemi tai kasvisliemi.

Kypsennetään vesihauteessa

Kastikkeen rakenne perustuu nesteen sitomiseen keltuaisilla.
Kastike kypsennetään vesihauteessa, missä vesi ei kosketa kulhon pohjaa.
Kastikeainekset eivät saa kiehua, koska keltuainen kypsyy liikaa ja kokkaroituu.
Valmis kastike on noin 70-asteista.
Nokare voita viimeistelee ja antaa upean kiillon kastikkeelle.
Valmista juuri ennen tarjoilua. Kastike ei kestä uudelleen lämmitystä.
Jos tarjoat sen kylmänä, vatkaa kylmäksi kylmävesialtaassa.
Säilytä kylmä kastike jääkaapissa.