VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMILTA

Hanhenmaksaa haarukassa

Jouduin yllättäen Ranskan matkalla miettimään omantunnon kysymyksiä lautasen ääressä. Olin mukavan kurssiseurueeni kanssa nauttimassa illallista pariisilaisravintolassa.

Alkupalaksi ilmestyi aitoa hanhenmaksaa paahtoleivän kera. Tuo ranskalaisherkku, rasvamaksa, syntyy pakkosyöttämällä hanhia kasvatuksen loppuvaiheessa.

Metalliputki työnnetään hanhen kurkkuun ja painepumpulla pamautetaan ruokatorveen maissipuuroa. Oppaamme rauhoitteli, kun kauhistelin syöttömeininkiä.

Sain kuulla lempeästä kasvattajasta, joka silittelee lintuja ja jopa hyräilee pakkosyötön aikana. Mielikuvani ei kohentunut yhtään.

Tulipa syötyä, ja hyvääkin se oli. Lautasen ääressä on liian myöhäistä ruveta mieltään osoittamaan. Eettisiä päätöksiä on hyvä harkita kaikessa rauhassa, jotta joka haarukan nostosta ei tarvitse tehdä kannanottoa.

Löysin Helsingistä kotimaista hanhenmaksapasteijaa vuodenvaihteen juhlapöytään. Se maistui ruisnappien kera yhtä hyvältä kuin ranskalainenkin ja ilman omantunnon kolkuttelua.

Pakkoruokinta kiellettiin Suomessa eläinsuojelulailla jo 1990-luvun puolivälissä. EU ei ole päässyt samaan, koska Ranska vastustaa kieltoa voimallisesti.

Eläinten hyvinvointi puhuttaa kansalaisia laajemminkin tänä vuonna. Meneillään on eläinsuojelulain uudistus, johon hyvin monet sidosryhmät osallistuvat.

Maaseutuyrittäjä **Juha Tenho** toivoi viime perjantain lehdessä, että alkanut vuosi tarjoaa kuluttajille rehellistä tietoa ruuan tuotantotavoista ja valmistusmenetelmistä. Perusteltu toive koski myös tuontiruokaa.

TARJA HALLA on Maaseudun Tulevaisuuden toimittaja.

tarja.halla@mt1.fi

Mätiä riittäisi moneen sesonkiin

Tietokirjailija **Janne Tarmio** kertoo mädistä suurin piirtein kaiken, mitä herkuttelija ja vapaa-ajan kalastaja voi toivoa.

KIRJAN KUVITUSTA

Mateen mäti on tammikuussa parhaimmillaan.

Mätiin keskittyvä ruokakirja on tekijänsä mukaan lajissaan ensimmäinen suomeksi ilmestynyt teos. Tarjontaa ei helposti löydä muillakaan kielillä.

Kotimaan vesillä kutee monta muutakin kelpo mätikalaa kuin kaupan valikoiman perusteella voisi luulla.

Juuri nyt on mateen, kirjolohen ja härkäsimpun mäti parhaimmillaan.

Härkäsimppua pidetään yleensä vain verkkokalastajan riesana. Mätiä ei ole helppo ottaa talteen, mutta monen länsisuomalaisen herkuttelijan mielestä vaivannäkö kannattaa.

Mainio taulukko mädin vuodenkierrosta sisältää ahvenesta alkaen 17 kalalajia. Sesongin mukainen nautiskelu onkin mahdollista valtaosan vuotta.

Taulukosta näkee, milloin mäti on parhaimmillaan ja helppo puhdistaa.

Mätiä käytettiin ennen vanhaan monipuolisemmin kuin nyt. Sitä upotettiin kalakukon ja mykyjen täytteiksi, laatikoihin ja ruppanoihin eli mätipulliin.

Roskakalastakin voisi meillä tehdä arvostetun mätikalan, kuten kirjoittajan esimerkki Yhdysvalloista osoittaa. Mutakala on ekologisena vaihtoehtona noussut arvokkaaksi mätikalaksi.

Ravinteikasta mätiä syötiin jo antiikin Kreikassa. Nykyään Välimeren maissa voi nauttia esimerkiksi bottargaa, auringossa kuivattua mätiä.

Komeasti kuvitettu ja taitettu teos on tehty huolella. Se tarjoaa tietoa ja ihmettelyn aihetta hyvällä suomen kielellä. Pakettia täydentävät **Sami Tallbergin** mätiruokaohjeet.

TARJA HALLA

Janne Tarmio ja Sami Tallberg: Mäti. Helmiä lautasella. 240 sivua. Viestintä Tarmio Oy.

VUODEN VIHANNES

Intohimon tulinen kohde

Puutarhaliitto ja Kotimaiset kasvikset on valinnut chilin tämän vuoden vihannekseksi.

”Harva kasvi on viime vuosina herättänyt yhtä paljon intohimoja ja tunteenomaista keskustelua kuin chilit”, Kauppapuutarhaliiton toiminnanjohtaja **Jyrki Jalkanen** sanoo.

Chilejä viljellään ammattimaisesti Suomessa vain muutamalla kauppapuutarhalla. Harrastajat vastaavatkin Jalkasen mukaan suurimmasta osasta kotimaista tarjontaa.

Viljelykasveina chilit eivät ole helpoimmasta päästä. Ne vaativat pitkän taimikasvatusajan ennen kukinnan alkua. Etenkin kotiviljelyssä kasvua rajoittava tekijä on valon vähyys.

Palkojen tulisuus johtuu polttavista yhdisteistä, lähinnä kapsaisiinista.

Kapsaisinoidit ovat rasvaliukoisia yhdisteitä, joten poltetta ei voi lievittää vedellä. Parhaiten tulisuutta voi huuhdella suusta rasvaisilla maitotaloustuotteilla tai leivällä.

Vuoden vihannes on valittu vuodesta 1967 alkaen. Esille on päässyt jo suurin osa tutuista vihanneksista, kuten kaaleista ja sipuleista. Ensimmäinen vuoden vihannes oli mukulaselleri.

TARJA HALLA

JAANA KANKAANPÄÄ

Osa eksoottisten ruokien harrastajista kasvattaa chilit itse.

Marjakiisseli palaa jälkiruokalautaselle

Kotimaiset marjat ovat mainioita jälkiruokien raaka-aineita. Niissä on pakastettunakin kesän makua. Mehukeitot ja -kiisselit ovat edullisia jälkiruokia tarjottavaksi puurojen kanssa. Kermavaahtopilvi tekee kiisselistä viikonloppuherkun.

Suomalaiset ovat keränneet marjoja ja syöneet niitä jälkiruokana jo esihistoriallisella kaudella. Vasta 1600- ja 1700-luvulla puhuttiin käsitteestä jälkiruoka.

Jälkiruokaohjeet tulivat meillä tutuiksi ensin kartanoissa ja pappiloissa. 1700-luvulla kartanoissa alettiin keittää hilloja sitä mukaa kuin marjapensaat ja omenapuut yleistyivät.

Palvelusväen mukana reseptit siirtyivät pitäjästä toiseen. Myöhemmin kotitalousopetus toi kiisselit ja keitot arkiseen ruuanvalmistukseen.

Uuniohrapuuro

6 annosta
2 dl rikottuja ohrasuurimoita
1 tl suolaa
1 1/2 l maitoa
Tarjoiluun marjakeittoa

Mittaa rikotut ohrasuurimot tai riisi voideltuun uunivuokaan. Lisää suola ja maito. Sekoita puuroa pari kertaa kypsymisen alkuvaiheessa.

Kypsennä 175 asteessa noin kaksi tuntia tai vastaavasti leivinuunin jälkilämmössä pitempään. Tarjoa marjakeiton kanssa.

Vinkki: Lisää puuroainesten joukkoon pieniksi paloiksi leikattuja kuivattuja hedelmiä, esimerkiksi omenaa, aprikooseja, luumuja tai rusinoita.

Marjakeitto

6–8 annosta
1 l vettä
5 dl marjoja, esimerkiksi mustikkaa, vadelmaa tai mansikoita
1–1 1/2 dl sokeria
4 rkl perunajauhoja
1/2 dl vettä

Keitä pakastemarjoja vedessä noin 10 minuuttia. Siivilöi kuoret pois tai purista siivilän läpi soseeksi mehun joukkoon kattilaan. Lisää sokeria maun mukaan. Sekoita perunajauhot vesitilkkaan ja lisää kattilaan. Nosta kattila levylle ja kuumenna sekoittaen, kunnes kiehahtaa.

Tarjoa jäähtyneenä lämpimän puuron kera.

Vinkki: Tee keitto valmiista glögijuomasta. Kuumenna litra glögiä. Sekoita kolme ruokalusikallisesti perunajauhoja puoleen desiin kylmää vettä. Suurusta glögi ja lisää halutessasi sokeria.

Appelsiini-mansikkakiisseli

6 annosta
7 dl appelsiinitäysmehua
3/4 dl sokeria
1/2 dl perunajauhoja
4–5 dl mansikoita
Tarjoiluun
1 prk (200 g) maustettua rahkaa (vanilja)

Mittaa kattilaan appelsiinitäysmehu, sokeri ja perunajauhot. Kuumenna koko ajan sekoittaen kunnes seos sakenee. Nosta kattila liedeltä. Survo tai kuutioi mansikat ja lisää kiisseliin. Anna jäähtyä. Lusikoi kiisseliannosten päälle vaniljarahkaa.

Lakkakiisseli

10 annosta
1 l vettä
4 dl (noin 500 g) lakkahilloa
1 dl perunajauhoja
(1 maustemitta suolaa)
Pinnalle
1 rkl sokeria
Tarjoiluun kermavaahtoa

Pane vesi, hillo ja perunajauhot kattilaan. Kuumenna sekoittaen, kunnes seos kiehahtaa. Jos kiisseli maistuu mielestäsi vetiseltä, lisää pieni suolaripaus.

Kaada kiisseli tarjoilukulhoon ja ripottele sokeri pinnalle. Tarjoa jäähtynyt kiisseli kermavaahdon kanssa.

Vaniljakiisseli

4 annosta
5 dl täys- tai kevytmaitoa
3 rkl maissitärkkelysjauhoja (Maizena)
3 rkl sokeria
2 tl vaniljasokeria
Tarjoiluun vadelmahilloa ja vadelmia

Mittaa paksupohjaiseen teräskattilaan tai pinnoitettuun kattilaan maito, maissitärkkelysjauhot sekä sokeri. Kuumenna sekoittaen. Anna kiehua hiljalleen kaksi minuuttia koko ajan sekoittaen. Nosta levyltä. Lisää vaniljasokeri.

Siirrä kattila altaaseen kylmään veteen. Sekoittele silloin tällöin ja anna jäähtyä. Näin tehden kiisseli ei kuoretu. Tarjoa kylmänä marjojen ja hillon kanssa.

Vinkki: Maissitärkkelysjauhojen käytöllä varmistat, ettei kiisselistä tule venyvää. Jos haluat käyttää perunajauhoja, korvaa maissitärkkelysjauhot 2 1/2 ruokalusikallisella perunajauhoja.

Sekoita kattilaa hyvin kuumennuksen ajan. Anna kiehahtaa mutta älä keitä. Nosta kattila levyltä, lisää vaniljasokeri. Jäähdytä kuten yllä.

Juustokiisseli

6 annosta
6 dl maitoa
1/2 dl sokeria
4 rkl maissitärkkelysjauhoa
2 tl vaniljasokeria
400 g juustoleipää
Tarjoiluun
lakka- tai vadelmahilloa

Mittaa maito, sokeri ja maissitärkkelys kattilaan. Kuumenna sekoittaen ja anna kiehua hiljalleen noin kolme minuuttia. Mausta vaniljasokerilla.

Leikkaa juusto pieniksi kuutioiksi ja lisää kiisselin joukkoon. Anna hautua pari minuuttia, että juusto lämpenee. Tarjoa kiisselin kanssa hilloa.

Kerroskiisseli

6–7 annosta
1 annos vaniljakiisseliä
Mehukiisseli
7 dl sokeroitua marjamehua
5 rkl perunajauhoja
noin 4 rkl sokeria

Sekoita kattilassa mehu, perunajauhot ja sokeri. Kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes kiehahtaa. Tarkista kiisselin makeus mieleiseksesi.

Jaa kiisseli annoslaseihin tai -kuppeihin pohjalle. Kun kiisseli on jäähtynyt, annostele päälle jäähtynyttä vaniljakiisseliä.

Suklaakiisseli

4 annosta
5 dl maitoa
3 rkl maissitärkkelystä
2 rkl kaakaojauhetta
3 rkl sokeria
1 tl vaniljasokeria
Tarjoiluun
maitoa tai kermavaahtoa

Mittaa kattilaan maito, maissitärkkelys ja sokeriin sekoitettu kaakaojauhe. Kuumenna koko ajan sekoittaen. Anna kiehua sekoittaen pari minuuttia. Lisää lopuksi vaniljasokeri Ripottele pinnalle hiukan sokeria.

Tarjoa maidon tai kermavaahdon kanssa.

Mokkakiisseli

5–6 annosta
1 annos vaniljakiisseliä
Lisäksi
1/2 rkl pikakahvijauhetta
1/2 dl sokeria

Lisää pikakahvijauhe ja sokeri kattilaan muiden ainesten kanssa. Valmista kuten vaniljakiisseli.

Tuoremarjakiisseli

8–10 annosta
1 dl sokeroitua marjamehua
8 dl vettä
6 rkl perunajauhoja tai ohratärkkelystä
1 dl vettä
1 dl sokeria
5–6 dl pakastemarjoja (vadelmaa, mustikkaa tai herukoita)
Jugurtti-kermavaahto
1 dl kuohukermaa
1 dl maustamatonta jugurttia
1 tl vaniljasokeria
2 rkl sokeria

Mittaa kattilaan mehu, vesi ja sokeri. Kuumenna kiehuvaksi koko ajan sekoittaen. Nosta kattila levyltä. Lisää kylmään veteen sekoitettu perunajauho. Nosta kattila takaisin liedelle ja kuumenna, kunnes pulpahtaa.

Laita jäiset marjat tarjoiluastiaan ja kaada kuuma kiisseli päälle. Sekoita ja ripottele pinnalle sokeria. Vaahdota kerma ja lisää joukkoon jugurtti ja sokerit. Tarjoa vaahtoa jäähtyneen kiisselin kanssa.

ANNELI PESSALA

JAANA KANKAANPÄÄ

Nosta kattila levyn viereen. Kaada pieneen nestemäärään lisätty tärkkelys ohuena nauhana kuumaan nesteeseen. Sekoita, mutta älä liian voimakkaasti, ettei kiisseli liisteröidy.

Kerroskiisselissä on alimmaisena jouluglögistä suurustettu kiisseli ja päällä kerros pehmeää vaniljakiisseliä.

Uunissa hiljalleen hautunut ohrapuuro on maukasta talviruokaa. Annoksen täydentää värikäs mehukeitto.

OHJE

Näin onnistut

Perunajauhoja ja ohratärkkelystä käytetään mehupohjaisiin kiisseleihin.
- Ne kypsyvät 60–70 asteessa.
- Kiisseli saa kiehahtaa, mutta sitä ei keitetä.

Maissitärkkelysjauho sopii parhaiten maitopohjaisiin sekä hienompiin kiisseleihin.
- Kestää keittämistä.
- Kiisseliä kypsennetään noin kolme minuuttia.
- Sillä saadaan kevyempi ja hiukan parempi rakenne kuin perunajauhoilla.

Maissitärkkelystä tarvitaan enemmän kuin peruna- ja ohratärkkelystä.
- Kiisseliin litralle 3/4 desilitraa perunajauhoja ja 1 desilitraa maissitärkkelystä.

Maitopohjaiset kiisselit kannattaa valmistaa siten, että kaikki aineet laitetaan kattilaan kylminä ja kuumennetaan sekoittaen, kunnes kiisseli saostuu.

Isoja määriä valmistettaessa on helpompaa ensin kuumentaa liemi kiehuvaksi ja lisätä tärkkelys veteen sekoitettuna.

Sekoita kiisseliä mahdollisimman vähän tärkkelys-vesiseoksen lisäämisen jälkeen, jotta siitä ei tule venyvää.

Nosta kattila sivuun kuumalta levyltä siksi aikaa, kun lisäät suurusteen.

Kirkas kiisseli muuttuu harmaaksi kylmässä.

Tiiviin kannen alla säilytettäessä kiisseli vetistyy.

Sokeri estää kiisselin pinnan kuorettumisen.

LOPPIAISEN UUNIRUOKA

Broileri-kasviskiusaus

4 annosta
4 maustamatonta broilerin koipireisipalaa
1/2 rkl paprikajauhetta
1 tl suolaa
1 tl musta- tai valkopippuria
Vuokaan
1 pussi (500 g) peruna-sipulisekoitusta tai vastaava määrä tuoreita kasviksia
2–3 porkkanaa suikaleina
2 valkosipulin kynttä
1/2 dl soijakastiketta
1 prk (2,5 dl) maustettua ruokakermaa (kolme juustoa)
1/2 tl mustapippuria

Sekoita mausteet ja hiero seos koipireisipaloihin.

Kuori porkkanat ja vedä kuorimaveitsellä suikaleiksi. Yhdistä voidellussa uunivuossa peruna-sipulisekoitus, porkkanasuikaleet ja hienonnetut valkosipulin kynnet. Sekoita mausteet joukkoon. Kaada ruokakerma vuokaan. Nosta päälle broileripalat. Kypsennä 200 asteessa reilu tunti, kunnes perunat ja koivet ovat kypsiä. Peitä tarvittaessa foliolla.

Tarjoa lisäksi tuoresalaattia ja leipää.