

001	66	96	26	69	52	48	26	63	13	7	4	3	0
100	98	96	94	92	90	85	80	70	60	55	50	45	40

Perjantaina 22. maaliskuuta 2013

MAASEUDUN TULEVAISUUS

19

VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALTA

Nuoruudessani olin mämmintekijä

Muinaisessa nuoruudessani olin perheemme mämmintekijä. Äiti ei töiltään ehtinyt, ja olin sitä mieltä, ettei pääsiäistä ole ilman mämmiä. Olin varmaan 11-vuotias, kun keittokirjan ja hiukan äidinkin ohjeilla tein mämmiä ensimmäisen kerran.

Mämmin tekeminen on helppoa, tosin aikaavievää. Ainekseksi riittää kilo mämmimaltaita, saman verran ruisjauhoja ja kuusi litraa vettä.

Imelsin kolmessa vaiheessa. Ensin kuumensin kolmanneksen vedestä poreilevaksi, en kiehuvaksi. Sopivan issassa astiassa sekoittelin veden ja kolmasosan maltaista ja jauhoista.

Seoksen päälle ripottelin kolmanneksen jauhoista ja maltaista. Astian peittelin paksujen pyyhkeiden alle lämpimään vähintään tunniksi, mieluummin pariksi.

Toisessa vaiheessa kuumensin seuraavat kaksi litraa vettä. Imellyksen päällä lämmenneet jauhot sekoittelin imellykseen, minkä jälkeen lisäsin veden ja pinnalle uuden jauho- ja mallaserän.

Kolmannen vesierän lämmitin tunnin, parin kuluttua. Jauhot ja maltaat sekoitin imellykseen ja lopuksi lisäsin veden.

Mämmiseoksen piti olla paksun vellin vahvuista, kun imeltämistä jatkettiin ainakin tunnin verran.

Imeltynyttä seosta en keittänyt, vaan vein sen ulos jäähtymään. Silloin ei vielä ollut isoja jääkaappeja.

Kun mämmi-imellys jäähtyi, kokosin paistoa varten kartonkiset tokkoset. Ne huuhdeltiin kylmällä vedellä ennen mämmin lisäämistä. Annoksesta tuli noin 15 tokkosellista, juuri sopivasti senaikaiseen sähköuuniimme.

Mämmiä paistettiin hiukan yli sadassa asteessa vähintään neljä tuntia, jopa yli yön. Uunista otettaessa tokkosiin ripoteltiin hiukan tavallista kidesokeria ja mämmi jäähdytettiin, ennen kuin sitä pääsi maistamaan.

Suolaa ja pomeranssikuorta tai siirappia en ole ikinä määmiin lisännyt.

Suurin haaste oli jo silloin tokkosten löytäminen.

Ne oli hankittava ennen maltaitten ostoa, koska saatavuudesta ei ollut varmuutta. Tokkosten puuttumiseen mämmin tekeminen aikanaan loppuikin.



MAIKKI KULMALA on Maaseudun Tulevaisuuden toimittaja.

maikki.kulmala@mt.fi

VIIKON VINKKI

Moni juo nälkä-palkalla tehtyä viiniä

Jopa puolet Suomessa nautituista viineistä tuodaan Chilestä, Etelä-Afrikasta ja Argentiinasta. Harva tietää, millaisissa olosuhteissa viinitiloilla työskennellään.

Reilut rypäleet -kampanja herättää keskustelua viinintuotantoon liittyvistä ihmisoikeusrikkomuksista ja kannustaa Alkoa ongelmien kitkemiseen. Myös kuluttajat voivat kantaa kortensa kekoon vaatimalla valikoimiin reilun kaupan viinejä ja kyselemällä viinien tuotanto-olosuhteista. Boikottiin ryhtymistä kampanja ei suositttele, koska siten työntekijöiden olosuhteet eivät kehity.

Viime vuonna Alko myi yli 20 miljoonaa litraa Chilessä, Etelä-Afrikassa ja Argentiinassa tuotettuja viinejä. Valittavasti kaukaisilla viinitiloilla nälkäpalkat, epävarmat työsuhteet, lapsityövoima, altistuminen kemikaaleille ja naisten sekä siirtolaisten syrjintä ovat arkipäivää. Osalla viinitiloista on maakiistoja pienviljelijöiden ja alkuperäisasukkaiden kanssa.

Alko on viime vuonna ottanut käyttöönsä yhdessä muiden Pohjoismaiden alkoholimonopoliin kanssa eettiset periaatteet, joihin tavarantoimittajien on sitouduttava. Ne eivät sisällä kuitenkaan elinkustannukset kattavaa palkkaa.

Työolot kohenevat parhaiten nostamalla palkkaa ja sallimalla työntekijöille järjestäytymisoikeus. Sitä varten Reilut rypäleet -kampanja kokoaa yhteen ammattiliittoja ja järjestöjä Etelä-Afrikassa, Chilessä, Argentiinassa, Suomessa ja Ruotsissa. Vaatimuksena on, että viinin maahantuojat kantavat vastuunsa maatyöläisten ihmisoikeuksista siten kuin kansainvälinen työjärjestö ILO on ne määritellyt.

Suomesta kampanjassa ovat mukana Eettisen kaupan puolesta ry, Kalevi Sorsa -säätiö, Palvelualojen ammattiliitto ja Suomen ammattiliittojen solidaarisuuskeskus.

Reilun kaupan sertifikaatteja ovat Reilu kauppa - Fair trade ja Fair for life.

KATJA KOLJONEN
www.reilutrypaleet.fi

Koko lammas herkkupöytään

Ruotsalainen kokki **Rune Kalf-Hansen** on kirjoittanut monipuolisen lampaaseen keskittyvän keittokirjan. Hän hyödyntää lammasta kokonaisvaltaisesti, jopa mahasta hän on italialaisiesimerkkiä seuraten kehittänyt pyttipannureseptin.

Hienoa, että Kalf-Hansen on paneutunut asiaansa seikkaperäisesti. Kannustimukseen hän mainitsee sekä hyvän luomulihan että lampaan makuuun kohdistuvien ennakkoluulojen vähentämisen.

Lampaan ohella lautasille nostetaan runsaat määrät kasviksia. Vähemmän lihaa, enemmän kasviksia on kirjoittajan mukaan tulevaisuuden ruokakulttuuria.

Kirjan reseptit on jaoteltu vuodenaikojen mukaan. Kevään resepteissä hiukan vieroitsein karhunlaukan runsasta esilläoloa, koska sitä ei juuri ole Suomesta saatavissa.

Kalf-Hansenin ohjeista saa hyviä vinkkejä lampaanlihalla, joka ansaitsee tulla tarjoiluksi muulloinkin ja muissa muodoissa kuin paistina pääsiäispöydässä.



Kokonainen lammas vartaassa.

MAIKKI KULMALA
Rune Kalf-Hansen: Lammassuokkirja. 100 ohjetta arkeen ja juhlaan. 150 sivua. Tammi.



Laita sokeri keoksi paistinpannulle. Kuumenna sekoittamatta, kunnes sokeri sulaa täysin ja paahtuu hiukan. Jaa paahnut sokeriliemi annoskuppien pohjalle ja kääntele astiaa, jotta seosta tarttuu myös reunoiille. Annostele vanukasseos sokeriliemen päälle. Kypsennä vesihauteessa uunissa.



JAANA KANKAANPÄÄ



Sokeriliemi muodostaa makean kastikerenkaan vanukkaalle. Koristeena valkoherukoita.

Paahdettu sokeri maustaa vanukkaat

Ranskalaiset vanukasklassikot ovat helppoja valmistaa. Nämä munalla saostettavat jälkiruuat sopivat hyvin pääsiäiseksi.

valmistamisen omalta äidiltä periyllä, salaisella reseptillä. Näin nämä klassikkojälkiruuat siirtyvät sukupolvelta toiselle.

Suomalainen pullavanukas
Isoäidin pullavanukas on kaikille tuttu mutta välillä unhoon jäänyt kotoinen jälkiruokamme. Hiukan kuivahtaneista pullaviipaleista tehty vanukas hyttyy munamaidon ansiosta pehmeäksi.

Makuaineeksi voi lisätä pullaviipaleiden väliin erilaisia hilloja, marja- tai hedelmäsosetta. Tuoreet omenapalat yhdessä hillon kanssa antavat rapsakkuutta.

Paahtovanukas (crème brûlée)
6 annosta
1 prk (3,3 dl) kuohukermaa
1 dl laktoositonta maitojuomaa
4 keltuaista
1/2 dl sokeria tai fariinisokeria
puolikas vaniljatankoa
Pinnalle
ruokokidesokeria tai
paahdettua sokerimurskaa
Halkaise vaniljatangon puolikas. Kaavi sen sisus (siemenet) leikkuuveitsen hamarapuolella. Laita ne ja tanko kattilaan yhdessä kerman ja maidon kanssa. Kuumenna seos hitaasti kiehumispisteeseen. Nosta levyltä ja anna maustua hetki. Ota vaniljatangon puolikas pois. Yhdistä kulhossa keltuaiset ja sokeri, vatkaa niitä hetkisen kevyesti. Kaada lämmin kermamaito munamassan joukkoon ohuena nauhana. Sekoita koko ajan hyvin, mutta älä vatkaa liikaa, jottei pinnalle muodostu vaahtoa.

Kaada seos siivilän läpi noin 2 desilitran annosvuokiin. Nosta annosvuokat syvälle uuniin. Siirrä juuri hyytynyt vanukas kumotaan tarjolle, jolloin paahdettu sokeriliemi muodostaa vanukkaan ympärille kastikerenkaan.

Koristeeksi voi ripotella esimerkiksi herukoita.

Flan on espanjalainen karamellivanukas. Espanjalainen perheenäiti taitaa vanukkaan

Ripottele juuri ennen tarjoilua pinnalle ruokokidesokeria. Paahda jälkiruokiin karamellimainen, rapea pinta kaasupolttimella tai ripottele murskattua, paahdettua sokeria.

Sokerikuorrutus pitää lisätä vasta välittömästi ennen tarjoilua, muuten kuori pehmenee jääkaapissa.

Paahdettu sokerimurska
Sulata desilitra tavallista hienoa sokeria paksupohjaisessa teräskattilassa keskilämmöllä. Anna sokerin sulaa ja saada aavistus kullannruskeaa väriä.

Kaada sula sokeri leivinpaperille, levitä se heti teräslastalla ohueksi levyksi. Anna jäähtyä täysin ja kovettua. Murskaa kovettunut sokerilevy leivinpaperin välissä pieniksi muruiksi nuijaa käyttäen. Ripottele jälkiruokien pinnalle ennen tarjoilua.

Crema Catalana
puolikkaan sitruunan mehu ja kuori
1 tl kanelia
Mausta kermamaito raasteella sitruunan kuorella, sitruunamehulla ja kanelilla. Valmista muuten kuten edellä.

Karamellivanukas (crème caramel)
6 annosta
Paahdettu sokeri
2 dl sokeria
1/2 dl kiehuvaa vettä
Vanukas
1 vaniljatanko
4 dl maitoa
2 dl kuohukermaa
1/2 dl sokeria
2 munaa
4 keltuaista
1/4 tl suolaa
Koristeeksi herukoita

Kypsennä uunin alaosassa 175 asteessa 20–25 minuuttia. Ota uunista, kun massa alkaa olla hyytynyttä, mutta ei vielä kovaa. Anna jäähtyä jääkaapissa 2–3 tuntia tai seuraavaan päivään.

Mittaa sokeri puhtaalle, kylmälle paistinpannulle tai kattilaan. Kuumenna hiljalleen, kunnes sokeri paahtuu vaalean ruskeaksi. Lisää kiehuva vesi (varo höyryä) ja sekoita tasaiseksi.

Keitä, kunnes seos on siirppi-maista. Jaa seos uuninkestäviin, noin kahden desin suorareunaisiin kulhoihin tai kahvikuppeihin. Levitä seosta tasaisesti kulhon pohjalle ja reunoiile kuppia kallistelemalla. Jos seos jähmetty liian nopeasti, lämmitä seos uudelleen juoksevaksi.

Halkaise vaniljatanko. Kaavi sen sisus (siemenet) leikkuuveitsen hamarapuolella. Laita siemenet ja tanko kattilaan yhdessä kerman ja maidon kanssa. Kuumenna seos hitaasti kiehumispisteeseen.

Yhdistä kulhossa munat, keltuaiset ja sokeri, vatkaa niitä hetkinen kevyesti. Kaada kuuma

kermamaito munamassan joukkoon ohuena nauhana. Sekoita koko ajan hyvin. Älä vatkaa liikaa, jottei pinnalle muodostu vaahtoa. Kaada seos siivilän läpi annosvuokiin.

Nosta annosvuokat syvälle uunipannulle. Siirrä uuniin. Kaada uunipannulle kuumaa vettä niin, että se ulottuu annosvuokien puoliväliin.

Kypsennä uunin alaosassa 175 asteessa noin puoli tuntia. Ota uunista, kun massa alkaa olla hyytynyttä mutta ei vielä kovaa.

Anna jäähtyä jääkaapissa 2–3 tuntia tai seuraavaan päivään. Irrota veitsellä vuovan reunoiista ja kumoa tarjolle. Jos kuppi on hyvin kylmä, lämmitä kupin pohjaa levyllä hetki ennen kumoamista.

Koristele annokset pakaste-marjoilla tai kermavaahtoruusukkeilla.

Raejuustovanukas
6–8 annosta
5 munaa
1 dl sokeria
1/2 dl mantelirouhetta
500 g raejuustoa
2 1/2 dl maitoa
3/4 dl vehnä jauhoja
1 1/2 rkl vaniljasokeria
Tarjoiluun
vadelmakeittoa ja kermavaahtoa

Vaahdota munat ja sokeri. Sekoita kaikki ainekset keskenään. Kaada seos voideltuun uuni-uokaan. Kypsennä 175 asteessa noin 30 minuuttia, kunnes saa väriä. Tarjoa vadelmakeiton ja kermavaahdon kera.

Mummon pullavanukas
6–8 annosta
10 pullaviipaletta
2 dl puolukkahilloa
1 dl puolukoita tai iso omena kuutioituna
Munamaito
5 dl maitoa
2 munaa
1 rkl vaniljasokeria
2 rkl sokeria
Pinnalle
2 rkl fariinisokeria
1/2 tl kanelia
Tarjoiluun vaniljakastiketta
Leikkaa pullaviipaleet kahteen osaan. Laita voideltuun uunivuokaan kerros leipäviipaleita. Sekoita pinnalle fariinisokeria ja kanelia. Paista 200 asteessa noin 20 minuuttia.

Tarjoa lämpimänä vaniljakastikkeen kera.

ANNELI PESSALA

MUNA

Hyydyttää, antaa makua ja väriä sekä kuohkeuttaa

Hienoimmissa jälkiruuissa käytetään hyväksi munan saostavaa vaikutusta. **Lisäksi** munalla saa pehmeän rakenteen, makua ja väriä.

Saostamiseen käytetään joko koko munaa tai keltuaisia.

Väri ja maku tulevat ensisijaisesti keltuaisesta.

Keltuainen ei juoksetu yhtä herkästi kuin koko muna.

Muna saostaa noin 85 asteessa, joten sitä ei pidä lisätä kiehuvaan nesteeseen.

Vanukkaat kypsyvät tasaisesti uunissa vesihauteessa.

Keltuaisilla suurustettaessa jää valkuaisia, joista kannattaa kuivata marenkeja.