VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMILTA

Itkijätyypin viherbravuuri

”Mä en ole niinkään kitkijätyyppiä, vaan enempi itkijätyyppiä”, totesi ystäväni aikoinaan ja minua nauratti. Tunnistin itseni. Sesonkiherkkunikin sopii parhaiten meille itkijätyypeille.

Polttavaa villivihannesta löytyy aina, vaikkei kylväisi, niittäisi eikä varsinkaan kitkisi.

Sadonkorjuu tosin voi joskus melkein itkettää. Mutta siinä suhteessa olen tullut aika karskiksi. Etenkin hanskat kädessä on helppo olla karski.

Nokkosletut ovat meidän perheen sesonkiherkku.

Sitä se taisi olla jo silloin, kun nyt täysi-ikäinen kuopus istui pyöräni tarakalla turvaistuimessa.

”Saadaanko tänään lettuja?” kuului selän takaa, kun huristeltiin alamäkeä ja nokkoset tuoksuivat metsäpolun vierillä. Assosiaatio oli selkeä. Ja illalla paistettiin nokkoslettuja.

Myöhemmin vihreillä letuilla on vuosien varrella ruokittu yksi jos toinenkin vieraisille tullut poikien kaveri.

Aika karua kohtelua: ensin nuoret pistetään poimimaan nokkosia ja sitten ne syötetään heille. Vihreiden lettujen äärellä kukaan ei kuitenkaan ole koskaan valittanut.

Se hetki on nyt, tajusin taas viime perjantaina töistä kotiin palatessani.

Voisin paistaa nokkoslettuja, viestitin nuorilleni ja pian innokasta porukkaa jo päivysti hellan kulmilla.

Päätin tehdä niin ison taikinan, että siitä riittäisi paistettavaa seuraavaksikin päiväksi, kun veljen perheen oli määrä piipahtaa syömään.

Yllättäen porukan joukossa oli myös australialainen journalismin tutkija.

Nämä ovat jälkiruokaa, veljen tyttö selitti vieraalle, joka sai eteensä vastapaistelun viherräiskäleen.

Australialaista nauratti, kun hänelle kerrottiin raaka-aine. Suomalaiset ottavat luonnosta kaiken irti; veljeni oli tarjonnut hänelle mahlajuomaa.

Santsaamaan vierasta ei tarvinnut kahta kertaa kehottaa, lautanen ojentui välittömästi.

”They were really, really good!” nuori nainen kiitteli moneen kertaan vielä lähtiessään.

Itkijätyypin viherbravuuri toimi edelleen.

MIA PALOKALLIO on kuukausiliite Kantrin tuottaja.

mia@kantrilehti.fi

Kesä on monen ruokajuhlan aikaa

KIRJAN KUVITUSTA

Valokuvaaja Elvi Rista on tuonut ruokakuvaan huumorinäkökulmaa.

Helsingin Sanomien ruokatoimittaja **Katja Bäcksbacka** on koonnut valikoiman kesäherkkuja pääasiassa lehdessä vuosina 2009–2012 julkaistuista resepteistä Ruokatorstain kesä -keittokirjaksi.

Kirja on jaoteltu teemoittain: pihatalkoot, vappu, kevään juhlat, juhannus, heinäkuun helteet, rapujuhlat, sadonkorjuu ja kesä säilöön.

Hakemistoista reseptit löytyvät sekä aakkosittain että ruokatyypeittäin alkuruuista jälkiruokiin järjestettynä. Hakemistojen avulla reseptit löytyvät helposti.

Reseptit ovat mukavan kesäisiä ja niillä saa maistuvaa tarjottavaa moneen kesäiseen juhlaan. Aika moneen joutuu kuitenkin etukäteen miettimään raaka-ainehankintoja, eli mitään spontaaneja nappaan penkistä vihanneksia ja katson reseptin -tyyppiä ne eivät ole.

Kirja on täynnä kokeilemisen arvoisia ohjeita. Tavallisista raaka-aineista syntyy yllättäviä yhdistelmiä. Itse ilahduin makean chilikastikkeen ohjeesta, jonka joskus otin talteen ja sittemmin olen hukannut. Lehdistä talteen otettuja reseptejä voi nyt pikkuisen raivata arkistosta, kun ne on koottu kirjaksi.

Upeasti reseptejä tukevat **Elvi Ristan** hienot kuvat, joissa pilkahtaa myös huumoria.

MAIKKI KULMALA

Katja Bäcksbacka: Ruokatorstain kesä. 102 sivua. HS Kirjat.

AJANKOHTAINEN SIENI

JAANA KANKAANPÄÄ

Korvasienet ovat alkukesän todellista herkkua.

Muista käsitellä korvasienet huolella

Korvasienet on aina keitettävä kahteen kertaan ennen ruuaksi valmistamista.

Harjaa näkyvä hiekka pois. Halkaise sienet. Liuota sienet runsaassa kylmässä vedessä, jotta saat niistä kaiken hiekan, etanat ja roskat pois.

Kuumenna kattilassa kolme kertaa enemmän vettä kuin sieniä on. Kuumenna vesi kiehuvaksi ja laita huuhdotut sienet kuumaan veteen.

Keitä vähintään viisi minuuttia. Laske keittoaika siitä, kun vesi alkaa uudelleen kiehua. Tuuleta hyvin keittämisen aikana.

Siivilöi keitinvesi pois ja huuhtele sienet runsaalla kylmällä vedellä, mieluiten juoksevan veden alla.

Keitä toistamiseen viisi minuuttia. Huuhtele sienet lopuksi huolellisesti, valuta ja puristele liika vesi pois. Sienet ovat käyttövalmiita joko ruokaan tai pakastettavaksi.

ANNELI PESSALA

Juomia arki- ja juhlajanoon

Onnittelumaljan ja kahvin lisäksi kesäjuhlissa kuluu janojuomia. Täytä iso kannu kylmällä vedellä ja sujauta joukkoon mintun tai sitruunamelissan oksa. Janon saa sammumaan raikkaalla jääteellä.

Kansainvälinen kahvibuumi on tehnyt suomalaisillekin tutuksi tummapaahtoiset kahvit ja monenlaiset erikoiskahvit, kuten espresson, cappuccinon ja latten.

Juhlissa kahvin ja teen lisäksi vieraille voi tarjota mehupohjaista boolia. Huolehdi, ettei kahvijuoma seiso pannussa yli puolta tuntia, ja että booli pysyy kylmänä.

Iso booliastia kannattaa jäähdyttää suurilla mehujääpaloilla, koska ne sulavat kuutioita hitaammin. Erilaisilla hedelmäpaloilla, yrteillä sekä syötävillä kukilla jääkuutioista saa kauniita koristeita boolimaljaan.

Veden lisäksi voi jäädyttää boolissa käytettyä mehua. Mehukuutiot eivät sulaessaan tee juomaa vetisen makuiseksi.

Herukanlehtisima eli louhisaaren juoma

1 l mustaherukan lehtiä
2 sitruunaa
7 dl sokeria
5 l vettä
1/4 tl hiivaa

Huuhtele mustaherukanlehdet ja pane sankoon. Pese sitruunat huolellisesti ja kuori ne. Poista valkoinen osa ja leikkaa viipaleiksi. Lisää sitruunankuoret, -viipaleet ja sokeri sankoon.

Kaada päälle kiehuva vesi ja sekoita, kunnes sokeri sulaa. Jäähdytä kädenlämpöiseksi. Liuota hiiva vesitilkkaan ja lisää juomaan. Anna juoman käydä huoneenlämmössä seuraavaan päivään. Siivilöi ja pullota.

Viileässä juoma valmistuu noin viikossa eli sopivasti koulujen päättäjäisjuhliin.

Mansikkainen appelsiinibooli

20 annosta
2 l appelsiinitäysmehua
1,5 l sekahedelmäjuomaa (Pommac) tai sitruunajuomaa (Sprite)
5 dl pakastemansikoita
4–5 mintunoksaa

Sekoita kylmät juomat juuri ennen tarjoilua. Lisää joukkoon jäisiä mansikoita ja muutama kokonainen mintun oksa.

Juhlabooli

12–15 annosta
1 l päärynämehujuomaa
1/2 dl sitruunamehua
1/2 dl limetinmakuista juomamixeriä (esim. Rose’s lime)
7 1/2 dl sitruuna-limettijuomaa (esim. Sprite)
2 dl maustettua kivennäisvettä
Koristeeksi
limetinkuorisuikaleita
sitruunamelissan lehtiä
mehujääpaloja

Sekoita kylmät ainekset ennen tarjoilua. Pese limetti kuumalla vedellä ja harjalla. Tee ohuita suikaleita perunankuorimisveitsellä. Koristele booli.

Raparperijuoma

1 sitruuna
2 l raparperipaloja
2–3 l vettä
5 dl sokeria

Pese sitruuna kuumalla vedellä ja kuori ohuelti. Poista valkoinen osa ja viipaloi hedelmäliha. Pane raparperipalat, sitruunankuori ja -viipaleet purkkiin ja kaada päälle kylmää vettä niin paljon, että palat peittyvät. Sulje purkki ja anna olla kylmässä 4 vuorokautta.

Siivilöi ja lisää sokeria 500 grammaa mehulitraa kohti. Sekoita, kunnes sokeri sulaa. Pullota ja säilytä kylmässä. Laimenna vedellä janojuomaksi.

Vinkki: Käytä simaksi pienellä hiivanokareella.

Katajainen kotikalja

5 l vettä
2 pientä katajanoksaa
3 dl kaljamaltaita
1 1/2 dl sokeria
1/2 tl hiivaa

Kiehauta vesi ja laita huuhdotut katajanoksat 15–30 minuutiksi veteen. Ota oksat pois ja kaada vesi maltaiden päälle. Anna jäähtyä haaleaksi. Siivilöi kalja, lisää sokeri ja vesitilkkaan liuotettu hiiva. Anna käydä huoneenlämmössä noin vuorokauden. Pullota ja anna tekeytyä kylmässä seuraavaan päivään.

Alkoholiton sangria

10–12 annosta
2 appelsiinia
1 limetti tai sitruuna
3 rkl sitruunamehua
1 l rypälenektaria
5 dl appelsiinitäysmehua
jääkuutioita
1 plo (5 dl) sitruuna-limettijuomaa (esim. Sprite)

Pese ja viipaloi hedelmät lasikannuun tai boolimaljaan. Lisää joukkoon sitruunamehu. Kaada päälle loput mehut. Lisää jääkuutiot ja viimeiseksi, juuri ennen tarjoilua, sitruuna-limettijuoma.

Hedelmäbooli

1 l ananastäysmehua
1 l appelsiinitäysmehua
1 l sitruunajuomaa tai kivennäisvettä
jääpaloja
puinen grillitikku ja siihen ananaspaloja

Sekoita kylmät juomat ja lisää jääpaloja. Pane grillitikkuihin ananaspaloja ja laita tikku lasiin koristeeksi.

Ruususen jäätee

10–12 annosta
3 pussia ruusunmarjateetä
1/2 l kiehuvaa vettä
1/2 l omenasiideriä tai simaa
1/2 l omenatäysmehua
jääpaloja omenatäysmehusta
runsaasti tuoreita mintunlehtiä

Valmista vahva ruusunmarjatee. Jäähdytä ja ota teepussit pois. Lisää omenasiideri ja omenatäysmehu sekä täysmehujääpalat ja mintunlehdet. Laita isoon tölkkiin tarjolle.

Jääkahvi

1–2 annosta
1 1/2 dl tummapaahtoista, kylmää kahvijuomaa
1 rkl sokeria tai siirappia
jääkuutioita
(1/2 dl kylmää maitoa)

Laita tarjoilulasit pakastimeen jäähtymään. Pane ainekset kannelliseen purkkiin. Käytä maitoa, jos olet tottunut käyttämään maitoa kahvissa. Se pehmentää ja pyöristää makua. Ravista voimakkaasti ja kaada 1–2 lasiin.

Cappuccino

1 annos
noin 1/2 dl espressoa tai tummapaahtoista kahvijuomaa
1 dl kahvimaitoa
(sokeria)

Kuumenna maito kattilassa liedellä. Vatkaa vispilällä, jotta maito vaahtoutuu hiukan. Kaada kahvi kupin pohjalle ja juokseva maitovaahto kahvin päälle. Makeuta halutessasi.

Suklaakahvi

4–5 annosta
6 dl tummapaahtoista kahvijuomaa
80 g tummaa suklaata
Päälle
1–2 dl kuohukermaa
2 tl vaniljasokeria
suklaarouhetta

Pilko suklaa kahvipannun pohjalle ja suodata kahvijuoma päälle. Sekoita, kunnes suklaa sulaa. Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi ja mausta vaniljasokerilla. Kaada juoma kuppeihin. Valuta kermavaahto kahvin päälle ja ripottele pinnalle suklaarouhetta.

Kylmä kanelikahvi

1–2 annosta
1 dl maitoa
1 dl kylmää, vahvaa kahvia
1–2 tl sokeria
2 palaa (2 dl) pehmeää vaniljatai suklaajäätelöä
Pinnalle
ripaus kanelia

Mittaa aineet korkeaan kulhoon. Vatkaa kuohkeaksi. Ripota pinnalle kanelia. Tarjoa heti.

Vinkki: Jos pidät miedosta kahvin mausta, valmista juoma seuraavasti: käytä 1 1/2 dl maitoa ja 1/2 dl kahvia.

ANNELI PESSALA

JAANA KANKAANPÄÄ

Iso lasipurkki on mainio tarjoiluastia boolille. Mintun oksat maustavat ja pakastemansikat jäähdyttävät juoman raikkaaksi.

Täysmehuista, vedestä ja erilaisista hedelmäpaloista, marjoista, syötävistä kukista ja yrteistä pakastetut jääkuutiot piristävät juhlaboolia.

Jääkahvi, suklaakahvi ja cappuccino maistuvat suomalaisellekin kahvikissalle.

Onnittelumalja useimmiten kuohuviiniä

Onnittelumaljan voi tehdä myös sima- tai mehupohjaan. Kuplia juomaan saa lisäämällä joukkoon hiilihappopitoista kivennäisvettä tai limsaa.

Maustettu sima on myös hyvä onnittelujuoma. Tavallisimmin siman mausteena käytetään tuoreita mustaherukan lehtiä. Voikukan terälehdistä tulee hennon keltainen ja raparperista hempeän vaaleanpunainen sima.

Hiivalla käyttäminen saa juoman poreilemaan mukavasti. Kesäsimaan hiivaa tarvitaan aivan pieni nokare. Liuota hiiva ensin pieneen vesitilkkaan ennen lisäämistä kädenlämpöiseen juomaan. Peitä astia pyyheliinalla, sillä liian tiivis kansi hidastaa käymistä. Hiiva käyttää sokeria hiilihapoksi.

Hiilihappo sitoutuu parhaiten kylmään juomaan, joten säilytä sima pullotettuna kylmässä ja tarjoile myös kylmänä.

MÄÄRIÄ

Paljonko juotavaa vierasta kohti?

- onnittelujuomaa 1 1/2 desilitraa, 0,75 litran pullosta tulee 6–8 lasillista
- boolia 3 desilitraa
- 2 kuppia kahvijuomaa
- 25 vieraalle tarvitaan kahvipaketti (500 g) ja 8 litraa vettä
- kahvimaitoa (laktoositonta) 1 litraa