VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMILTA

Pakastinta poskeen

Jahah. Puskat pukkaavat uutta syötävää, mutta entisetkin marjat makaavat vielä pakastimessa.

Pakkasen tyhjennysurakka aloitettiin meillä kyllä jo heti sen täytyttyä viime syksynä, mutta näin satokauden kaatuessa päälle myös anopit ovat päättäneet tyhjentää pakastimensa meille.

”Ainahan sitä lapsiperheessä menee, teitähän on kahdeksan.”

Niin on, ja nirsoja kaikki. Paitsi minä ja mies.

Mutta lapset: mustikat menevät parhaiten piirakkana, mutta marjoja uppoaa torttuun niin vähän, että voi ja sokeri kumoavat toivotut terveysvaikutukset.

Vatuista saisi taivaallisen hyvää rahkaa ja lämmintä kiisseliä, mutta ”niissä on siemeniä”.

Mansikat ovat lötköjä, puolukat happamia ja sienet – en viitsi kertoakaan.

Epäluulot äitipuolta kohtaan eivät laannu.

”Söisittekö vispipuuroa? Meillä on puolukoita.”

”Maistuuko se puolukalta? Sitten en syö.”

Ei olisi pitänyt mainita niitä puolukoita, sillä lämmin, vastavatkattu vispipuuro on ihanan vaaleanpunaista, samettisen pehmeää ja makeaa, eikä se maistu puolukalta.

Kiisselit onneksi uppoavat ja osa porukasta on mieltynyt maustamattomaan jugurttiin sulatettujen marjojen kanssa. Hurraa!

Kätevämpi emäntä keittäisi marjoista mehua, mutta en minä.

Sitten ne sienet. En arvannut, mikä riesa siitä tulisi, kun könysimme anopin perässä salaisilla sienimailla monena viikonloppuna viime syyskuussa. Pikkuneideilläkin oli evää ja korit ja oikein lystiä, ja tuloksensa toistasataa litraa (!) suppilovahveroita. Kaikki iloitsivat saaliista.

Mutta ajomatka kotiin muutti sienet ja lapset. Lautasella nähtiin enää epäilyttäviä limaklönttejä ja niiden piilopaikkoja etsittiin tarkasti perunoiden alta.

Mutta minä en piilota, vaan olen tehnyt ihan rehellisesti sienipiirakoita, sienirisottoa, sienikeittoa, sienimuhennosta, sienikastiketta ja sienivaikkamitä – meille aikuisille.

Nyt keksin, että sienisoosi sopii uusien perunoiden kaveriksi ja korvaa hyvin korvasienet. Pakastin vajenee.

On vain yksi huoli: mitä jos tulee huono sieni- tai marjavuosi?

EIJA MANSIKKAMÄKI on Maaseudun Tulevaisuuden toimittaja.

eija.mansikkamaki@mt1.fi

KIRJAT

Portti suklaan maailmaan

Elisabeth Johanssonin Suklaata-kirja on todellinen suklaanystävän kultakaivos, sillä kirjan kansien väliin on tuhdin suklaatietopaketin lisäksi mahdutettu satakunta reseptiä, joista suurimman osan voi valmistaa myös raaka-suklaasta, tuosta tämän hetken trendiherkusta.

Lakritsikrokanttisuklaan valmistus onnistuu kotonakin.

Perinteisten mokkapalojen, mutakakkujen ja suklaamoussejen lisäksi tarjolla on hieman erilaisempia suklaasta valmistettuja herkkuja.

Miltä kuulostaisi esimerkiksi kaakaoinen ruisleipä tai suklaasalami? Nimestään huolimatta suklaasalamilla ei ole ulkomuotoaan lukuun ottamatta mitään tekemistä makkaran kanssa.

Maininnan arvoista on, että jotkut kirjan ohjeista ovat vegaaneillekin sopivia.

Vaikka ei omistaisikaan mitään erikoisia leivontavälineitä, saati hallitsisi suklaan temperoinnin jaloa taitoa – joka kylläkin opetetaan kirjan alussa –, löytyy kirjasta monia toteuttamiskelpoisia ohjeita. Joissakin ohjeissa ainelistalla on niin tavallisia tuotteita, että kauppaankaan ei välttämättä tarvitse lähteä leivontakärpäsen purressa.

Yksi asia on kuitenkin varmaa: mikäli ei liiemmin piittaa suklaasta, ei kannata vilkaista tämän kirjan suuntaan. ”Tervetuloa maanpäälliseen suklaaparisiin” toivotetaan kirjan takakansitekstissä, ja se eittämättä pitää paikkaansa.

ANNIINA KESO

Elisabeth Johansson: Suklaata. 256 sivua. WSOY.

Metsän kautta kauhan varteen

Ravintoloitsija ja keittiömestari **Jouni Toivanen** on hurahtanut villiyrtteihin ja käyttää niitä myös ravintoloidensa ruokalistoilla. Tämän kokemuksen turvin mies on koonnut kansien väliin kymmeniä suomalaisesta luonnosta löytyviä villiyrttejä sekä reseptejä, joissa niitä voi hyödyntää.

Mänty on katajaisen kansan oma rosmariini.

Yrtit on jaoteltu irjan sivuille sen mukaan, mihin vuodenaikaan niistä voi nauttia. Lisäksi jokaisen yrtin kohdalla on kuvan ohella tunnistusohjeita ja vinkkejä, millaisesta paikasta kasvia kannattaa lähteä etsimään.

Jokaisen yrtin kohdalla on myös sesonkitaulukko, josta voi helposti katsoa, milloin kasvi on parhaimmillaan.

Kirjan resepteillä on tarkoitus saada aikaan yksinkertaista mutta viimeisteltyä viikonloppuruokaa, niin suolaista kuin makeaa. Tästä huolimatta iso osa resepteistä on niin nopeita, että niistä on arkiruuaksikin.

Mikäli onnistuu karistamaan ennakkoluulot voikukasta, männystä tai jättipalsamista omalla lautasellaan, Toivasen ohjeilla syntyy varmasti maittavaa ja hieman erilaista ruokaa.

ANNIINA KESO

Jouni Toivanen: Viettelevät villiyrtit – luonnon herkkuja arkeen ja juhlaan. 255 sivua. Teos.

Kampelan sesonki alkaa

Kampelan hieno maku kaipaa ympärilleen jotain jokapäiväisestä poikkeavaa. Jos näet kalatiskissä kotimaista kampelaa, on aika valmistaa romanttinen yllätysillallinen kahdelle tai kutsua ystäviä maistamaan ranskalaista kalasoppaa.

JAANA KANKAANPÄÄ

Punasipuli, salvia ja voi maustavat kampelan.

Kampelan makuun voi päästä ympäri vuoden, jos ostaa viljeltyä piikki- tai punakampelaa. WWF:n kalaoppaan suosituksissa se on saanut keltaisen valon ja MSC-merkillä varustettuna jopa vihreän valon.

Suosikaamme silti kotimaista kalaa, jos sitä vain on saatavilla.

Kampelan liha kypsyy nopeasti ja on haurasta. Käsittele kokonaista kypsää kalaa varoen, jotta sen komea ulkonäkö olisi tarjolle pantaessa edukseen.

Voin maku sopii kampelaan erityisen hyvin ja siksi sitä on usein kampelaresepteissä. Margariini tai rypsiöljy ei maistu yhtä hyvältä.

Yksinkertaisimmillaan kampelan voi vain keittää uunissa, mutta halutessaan siitä saa juhlavaa vierastarjottavaa.

Uunissa keitetty kampela

4:lle

1–1 ¼ kg kampelaa

Perkaa kampelat ja pane ne uunipannulle tumma puoli ylöspäin. Sen enempää suolaa kuin nestettäkään ei tarvita.

Työnnä pannu 100-asteiseen uuniin ja anna kalan kypsyä 45–60 minuuttia tai kunnes kala on kypsää.

Ota pannu uunista. Irrota nahka veitsen terän ympäri rullaten.

Tarjoa kalan kanssa voisulaa tai esimerkiksi hollanninkastiketta. Anna kunkin syöjän maustaa kala suolalla vasta pöydässä.

Uunikampela salvian ja sipulin kera

2:lle

2 pientä kampelaa tai 1 iso, puhdistettuna
50 g voita sulatettuna
merisuolaa, mustapippuria
1 punasipuli, puolitettuna ja ohueksi viipaloituna
iso kourallinen salvian lehtiä (1 ½ dl valkoviiniä, jos sattuu olemaan)
kuorittuja manteleita

Kuumenna uuni 220 asteeseen. Leikkaa veitsellä kalan molemmin puolin viiltoja 3–4 sentin välein ja nosta kala isolle uunipannulle. Voitele kala sitten voisulalla ja mausta suolalla ja pippurilla.

Paista liedellä lopussa voisulassa sipulia ja salviaa muutaman minuutin. Sekoita jatkuvasti, kunnes salviat alkavat saada vähän väriä. Lusikoi seos kalan päälle ja kaada halutessasi viiniä uunipannulle. Paista noin 15 minuuttia.

Tarjolle laittaessasi valele kalaa uunipannulla olevalla liemellä ja ripottele päälle manteleita, jotka olet paistanut pannulla ja maustanut suolalla.

KUUKAUDEN KALA

Normandialainen bouillabaisse

4–6:lle

noin kilon verran kokonaista kampelaa, puhdistettuna
50 g voita
100 g paloiteltuja herkkusieniä
2 rkl calvadosta tai brandyä
1 tl sahramia, morttelissa hienonnettuna ja keitetyssä vesitilkassa liotettuna
2 ½ dl kuivaa siideriä
½ l kalalientä
1 kg eläviä sinisimpukoita, puhtaaksi harjattuna ja parrat poistettuna
1 rkl vehnäjauhoja ja 1 rkl voita tahnaksi sekoitettuna
2 rkl ranskankermaa
suolaa ja pippuria
1 rkl tuoreita timjaminlehtiä

Fileoi kampelat tai jätä kokonaisiksi, riippuen kalojen koosta ja vieraiden kalanruotimistaidoista. Jos olet epävarma, voit aina pyytää kalakauppiasta fileoimaan kalat.

Sulata voi isossa kattilassa ja paista sieniä miedolla lämmöllä, kunnes niistä alkaa irrota nestettä ja ne alkavat sihistä. Työnnä sienet reunaan ja lisää kalanpalat. Paista kalat vaaleanruskeiksi.

Kaada kalan päälle calvados tai brandy ja sytytä alkoholi tulitikulla. Odota, kunnes liekki sammuu. Lisää sahrami liuotusvesineen, siideri ja kalaliemi.

Kuumenna kiehuvaksi, asettele simpukat kalan päälle ja peitä kannella noin viideksi minuutiksi.

Simpukoiden kuoret avautuvat höyryssä (heitä pois kiinni pysyneet simpukat). Nostele kalat ja simpukat syville keittolautasille.

Kuumenna liemi uudestaan ja sekoita liemeen voi-vehnäjauhoseos, anna kuplia 3–4 minuuttia sekoittaen, kunnes liemi vähän sakenee. Sekoita joukkoon ranskankerma sekä suolaa ja pippuria maun mukaan. Kiehauta vielä ja lisää lopuksi timjami. Kauho kermaista lientä kalan päälle lautasille.

Sitruunakampelaa foliossa

4:lle

n. 600 g kampelafileitä
½ tl suolaa
pala varhaiskaalia
2 porkkanaa
2–3 sipulia
1 sitruuna
2 valkosipulinkynttä
n. ½ dl mustia oliiveja
viipaleina
n. ½ dl vihreitä oliiveja
viipaleina
2–3 rkl kapriksia
n. 1 rkl öljyä
mustapippurirouhetta
alumiinifoliota

Levitä kalafileet leikkuulaudalle ja ripottele niille suola ja pippuri. Suikaloi kaali, porkkanat ja sipulit. Leikkaa foliosta neljä isoa palaa ja taita kalat kaksinkerroin. Jaa kasvissuikaleet folioille. Jätä sipulista hiukan kalojen pinnalle laitettavaksi.

Pese sitruuna hyvin kuumalla vedellä. Viipaloi sitruuna ja laita kasvisten päälle 1–2 sitruunaviipaletta. Rullaa kampelafileet rulliksi ja jaa ne sitruunaviipaleiden päälle.

Viipaloi valkosipulit. Ripottele kampelarullille valkosipulit, loppu sipuli, kaprikset ja oliivit. Lorauta päälle öljyä ja ripottele pinnalle hiukan mustapippuria. Sulje foliot nyyteiksi ja nosta grilliin. Kypsennä miedolla lämmöllä noin 15 minuuttia. Voit myös kypsentää nyytit uunipannulla 150 asteessa 15–20 minuuttia.

MARIA KING

Puhdista tunkkainen termoskannu raikkaaksi

Kesäaikana termoskannuilla on paljon käyttöä. Niitä otetaan mukaan retkelle, rannalle, puistokonserttiin ja puutarhapalstalle. Kuumilla tai kylmillä juomilla täytettyjä kannuja tarvitaan kotipihan kahvipöydässä ja riippumaton vieressä.

Yöksi tai useammaksi kannuun jäänyt vanha kahvi on ikävä yllätys, kun pitäisi saada vasta suodatettu kahvi mukaan.

Yritetäänpä siis muistaa puhdistaa kannut heti käytön jälkeen kunnolla, pelkkä huuhtominen vesihanan alla ei poista kahvin rasvaa kannusta.

Tarkista termoskannusi rakenne, kaikkia malleja ei nimittäin voi upottaa pohjasta veteen. Kannun korkki voi koostua useasta osasta, ja välillä se kannattaa purkaa ja puhdistaa sisältäkin.

Tunkkaisen hajuinen termoskannu puhdistuu, kun täytät sen kuumalla vedellä ja lisäät kaksi ruokalusikallista ruokasoodaa. Anna sekoituksen seistä muutama tunti. Pese kannu ja huuhtele.

Sisältä tummunut teräksinen termoskannu kirkastuu, kun ripottelet kannuun vähän valkopyykille tarkoitettua pesupulveria. Täytä kannu kiehuvalla vedellä ja anna vaikuttaa hetki.

Muista puhdistaa termoskannu joka käytön jälkeen, jotta kahvin ja teen maku pysyy virheettömänä.

Pese kannu lopuksi astianpesuaineella.

Käsittelyn jälkeen termarisi on kuin uusi.

Jos pinttynyt ja karstainen kahvitermarisi ei millään meinaa puhdistua, kokeile vielä yllätyskikkaa eli kuumaa maitoa. Kaada kiehuvan kuumaa maitoa kannuun, sulje ja ravistele. Pitäisi toimia pahoissakin tapauksissa.

VINKIT

Marjoja monella tapaa

Kaiken pakastamisen ja hilloamisen keskellä muistetaan syödä joka päivä tuoreita marjoja ihan sellaisenaan.

Jälkiruokien ja välipalojen lisäksi ripottele marjoja salaatteihin muiden kasvisten joukkoon.

Dippaa mansikoita sulatettuun tummaan suklaaseen tai vaihteeksi valkosuklaaseen.

Myös maustetut rahkat sopivat marjojen kanssa, kokeile vaikka mansikoille sitruunarahkaa ja vadelmille vaniljarahkaa. Pensasmustikoille sopii metsämarja- tai valkosuklaa-limerahka.

Englantilaiseen kesäherkkuun, Eton messiin, sekoitetaan marjoja, kermavaahtoa ja marengin paloja.

Kotimaisia vadelmia voi syödä ilman kypsentämistä.

Makuparina mansikka ja sitruunarahka.