VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMILLA

Hyödytön hulluus

Keväällä se alkoi, hulluus. Aiempina vuosina en myönnä moista kokeneeni. Koristekasvien kohdalla kyllä, mutten koskaan hyötytarhurina.

Suurin toivein ostin pussikaupalla siemeniä mutta en liikaa.

Valmistelin kasvulavat, täytin mullalla ja pollen voimalla. Kelpaisi herkkujen rehottaa.

Punavartinen mangoldi, vahapavut, retiisit, pinaatti, rucola – palsternakkaa unohtamatta. Ah, parin kuukauden päästä saisi napsia satoa pataan!

Krassinsiemeniäkin ostin, kukkia kun voisi hyödyntää ruokien koristelussa. Äiti toi kaksi terhakkaa kesäkurpitsantainta.

Kastelin innolla, nypin vesiheinän alkuja pois. Pian alkoivat kaivatut sirkkalehdet nousta mullasta. Venyivät ja vankistuivat.

Rikkojakin ilmaantui tiheään tahtiin. Ei ollut olkisilppua tai ruohokatetta levitettäväksi taimirivien väliin.

Multa kuortui kovaksi, harailin sitä rikki satunnaisesti. Välillä meni muutama taimikin nurinniskoin.

Odotin papujen pensastuvan vankoiksi puskiksi. Rucolan rehevöityvän. Palsternakan paksunevan.

Rucolan ahmivat kirpat. Lehdissä oli enemmän reikiä kuin vihreää.

Retiisit olivat niin ärjyjä, ettei niitä voinut syödä.

Pinaatti kului yhteen pastakokkaukseen. Yllättävän paljon lehtiä siihen meni.

Papusadon korjasin säälittävistä ruipelopensaista. Kourallinen papuja riitti makupalaksi.

Mangoldimunakas maistui munakkaalta, johon oli lisätty pinaatinmakuisia pahvinpaloja. Olisi kai pitänyt silputa lehdet pienemmiksi.

Kesäkurpitsoista sain yhden kääpiökurpitsan. Muita on tuloillaan, mutta oli aiemminkin – mätänivät pois.

Krassit odottavat edelleen pussissa eteisen lipaston päällä. Unohdin nimittäin kylvää ne.

Mutta palsternakka antaa toivoa: taimet rehottavat ja vankistuvat. Satoa pitää vielä odotella pari kuukautta. En tosin usko ennen kuin näen.

Ehkä ensi vuonna onnistun!

STIINA HOVI

stiina.hovi@mt1.fi

TAPAHTUMA

Makujen juhlaa Helsingissä

Herkkujen Suomi -tapahtuma tarjoaa laajan kattauksen maakuntien lähi- ja luomuruokaa parin viikon kuluttua Helsingin Rautatientorilla.

Pienten elintarvikeyritysten herkkuja saa napostella paikan päällä Syystober-teltassa, juoman kanssa tai ilman. Osastoilla myydään myös runsaasti kotiin vietäviä tuotteita.

Luvassa on yli sata näytteilleasettajaa Ylä-Lapin Kalasta Harjun makkaratehtaaseen Helsingissä.

Suuren suosion saanut tapahtuma järjestetään kolmatta kertaa. Viime vuonna paikan päällä vieraili kahden ja puolen päivän aikana 60 000 ihmistä.

Ruuan ja juoman lisäksi Rautatientorilla on ohjelmaa koko perheelle. Lavalla esiintyvät muun muassa laulava puutarhuri **Sonja Lumme** sekä tanssiryhmä Will Funk for Food. Herkkuja grillaavat päivittäin keittiömestarit **Ulla Liukkonen** ja **Raymond Wesander**.

Herkkujen Suomi ja olutjuhla Syystober avataan yleisölle torstaina 22.8. klo 16. Tilaisuuden avaa kaupunginjohtaja **Jussi Pajunen**.

Tapahtuman järjestävät MTK, SLC, Ruoka Suomi -teemaryhmä, Aitoja makuja II -hanke, Pienpanimoliitto ja Lammin Sahti.

TARJA HALLA

www.herkkujensuomi.fi
www.facebook.com/herkkujensuomi
Twitter: @HerkkujenSuomi

KIRJA

Vinkkejä säilöntään

Teresa Välimäki ja **Johanna Lindholm** ovat Purkissa-kirjassaan keskittyneet säilöntään ja maustamiseen. Kokkailusta kiinnostuneelle on tarjolla uusia makuja.

Timjami maustaa Purkissa-kirjan reseptillä valmistettua porkkanasäilykettä.

Kirjan alussa annetaan kahden sivun laajuinen opastus säilönnän perusteista. Sillä pääsee aiemmin asiaa tuntematonkin hyvään alkuun.

Säilönnän tärkeimmät asiat ovat laadukkaat raaka-aineet ja puhtaus säilykkeen valmistuksen kaikissa vaiheissa. Jokaisessa ohjeessa vielä erikseen korostetaan puhtaita säilytystölkkejä.

Säilöntä ei ole kuin ennen: kellareita ei täytetä silmänkantamattomilla rivistöillä. Tavallisissa kotitalouksissa on kylmäsäilytystiloja niin vähän, että laajojen kotisäilykekokoelmien varastointi on useimmiten mahdotonta.

Mutta ei hätää, kirjoittajat kertovat varsin monen reseptin kohdalla, että säilyke syntyy myös pakastetusta raaka-aineesta. Ja ohjeet ovat määriltään maltillisen pieniä, usein ohjeella syntyy noin litra säilykettä tai vähemmänkin. Ohjeissa kerrotaan myös, kuinka pitkään säilyke pysyy suljetussa purkissa hyvänä.

Välimäen ja Lindholmin resepteillä pääsee kokeilemaan vaikka omatekoista makeaa chilikastiketta, balsamicopunajuuria tai omenakanelihilloa. Perinteinen säilykemaailma laajenee ohjeissa myös maustesuoloihin ja -sokereihin, salaatinkastikkeisiin ja tuleepa sivumennen annettua kotiviilinkin ohje.

MAIKKI KULMALA

Teresa Välimäki, Johanna Lindholm: Purkissa. Makuja arkeen, juhlaan ja lahjaksi. 170 sivua. WSOY.

Pulskat lahnat ruokapöytään

Lämpimissä vesissä viihtyvä lahna on lisäämässä suosiotaan. Sen pyyntiä ja käyttöä ruokakalana on hyvin varaa lisätä.

Isoissa, yli kaksikiloisissa lahnoissa särkikaloille tyypilliset ruodot haittaavat vähemmän kuin pienissä kaloissa.

JAANA KANKAANPÄÄ

Sekä kylmä- että lämminsavustettu lahna sopii moneen makuun. Tukevien kylkiruotojen vuoksi lahna harvemmin ilmestyy ruokapöytään fileoituna. Paremmin se sopii kokonaisena valmistettavaksi.

Lahnan suomut ovat isoja ja irtoavat helposti. Lahnan voi valmistaa perinteisesti hiilloksella, paistaa uunissa tulisesti maustettuna tai lempeillä kasviksilla täytettynä tai kokeilla vanhanaikaista lahnahyytelöä.

Keitetty lahna maistuu erinomaisesti kylmänäkin.

Aromaattinen lahna

2–3:lle
noin 1 kg:n lahna, puhdistettuna ja suomustettuna
muutama laakerinlehti
1 rkl rypsiöljyä
Maustetahna:
2–3 cm:n pala tuoretta inkivääriä, hienoksi raastettuna
2 isoa valkosipulinkynttä, hienonnettuna
(½–1 pieni, tulinen punainen chili, ilman siemeniä ja hienonnettuna)
1 pieni salottisipuli, hienonnettuna
1 tähtianis, morttelissa hienonnettuna
noin 1 rkl soijakastiketta
merisuolaa ja vastajauhettua mustapippuria

Valmista ensin maustetahna: Yhdistä kulhossa inkivääri, valkosipuli, (chili halutessasi), salottisipuli ja tähtianis. Mausta vielä suolalla ja pippurilla ja lisää sen verran soijakastiketta, että seoksesta tulee tahnamaista.

Asettele kala hyvin öljytylle tai paperilla vuoratulle uunipannulle. Viillä terävällä veitsellä kolme tai neljä viiltoa kalan kylkeen. 1–2 sentin syvyiset viillot riittävät, tarkoitus ei ole leikata selkäruotoon asti. Käännä kala ja tee viillot toiselleekin kyljelle. Hiero sormillasi maustetahnaa kalan ulko- ja sisäpuolelle, erityisesti viiltoihin.

Pistä laakerinlehtiä viiltoihin ja kalan vatsaonteloon. Ripottele vähän öljyä kalan päälle ja pistä 190-asteiseen uuniin 20–25 minuutiksi.

Tarkista kalan kypsyys työntämällä ohutteräinen veitsi kalan paksuimpaan kohtaan viiltojen väliin. Kalan lihan pitäisi olla valkoista ja irrota selkäruodosta.

Nosta kala tarjolle paistoastiassa ja irrota veitsellä ja haarukalla isoja kalapaloja selkäruodosta. Käännä kala toiselle kyljelle ja irrota paloja siitäkin. Lusikoi pannulta maustelientä palojen päälle.

Tarjoa riisin tai nuudelien sekä vokkivihannesten kanssa. Vihannekset voi maustaa inkiväärillä, valkosipulilla ja soijalla.

Lahnahyytelö

4:lle
n. 1 ¼ kg:n lahna
1 l vettä
1 rkl suolaa
5–6 valkopippuria
5–6 maustepippuria
1–2 laakerinlehteä
1 sipuli tai ½ purjoa
1 rkl väkiviinaetikkaa tai 2 rkl valkoviinietikkaa (tillinvarsia)
Hyytelöliemi:
4–5 dl keitinlientä
2–3 liivatelehteä
Höyste:
tilliä tai ruohosipulia

Suomusta ja perkaa lahna. Leikkaa kala tukevilla keittiösaksilla selkäruotoineen noin 4 sentin levyisiksi paloiksi.

Mittaa vesi kattilaan. Lisää mausteet sekä viipaloitu sipuli tai purjo (ja tillinvarret). Kuumenna vesi kiehuvaksi ja anna sen jälkeen kiehua miedolla lämmöllä kannen alla 5–10 minuuttia.

Upota kalanpalat liemeen ja anna hautua miedolla lämmöllä kannen alla 8–10 minuuttia. Anna jäähtyä liemessään.

Valuta kalanpalat ja ruodi. Pane pienemmiksi paloitellut kalapalat kulhoon tai vuokaan ja silppua tilliä tai ruohosipulia joukkoon.

Siivilöi keitinliemi ja sekoita sen joukkoon kylmässä vedessä pehmitetyt, kuiviksi puserretut ja kuumaan keitinliemitilkkaan liuotetut liivatteet. Kaada liemi kalanpalojen päälle astiaan. Anna hyytyä kylmässä ½–1 vuorokautta. Kumoa hyytelö tarjolle.

KUUKAUDEN KALA

Lahnan keitinliemi hyytyy itsestäänkin ilman liivatteita yleensä hyvin. Jos hyytelö tahdotaan kumota tarjolle, on varminta tanakoittaa sitä liivatelehdillä. Käytä hyytelön koristeena esim. munaviipaleita, herneitä, tomaattia ja tilliä tai ruohosipulia.

Lahnapaketti hiilloksella

1 kookas lahna
karkeata suolaa
voipaperia
ruokaöljyä
sanomalehtipaperia

Suomusta ja perkaa lahna, mutta ole kiduksia poistaessasi varovainen, ettet samalla poista herkullista kitalakea, jota kutsutaan myös kieleksi.

Hiero kala yltäpäältä karkealla suolalla, jota voit käyttää noin ruokalusikallisen kalakiloa kohti.

Kastele iso voipaperipala ja pusertele se liiasta vedestä.

Sivele ohut kerros ruokaöljyä kalalle ja sijoita se voipaperille.

Kääri kala tiiviiseen kaksinkertaiseen voipaperipakettiin ja tämä moninkertaiseen sanomalehteen.

Jos inkivääri ja chili eivät ole suosikkimakuja, silppua niiden tilalle yrttisempi versio persiljasta, timjamista ja rosmariinista.

Sijoita paketti hiillokselle ja anna sen hiljalleen hiillostua. Paksu, tiiviisti paketoitu sanomalehtipaperi kytee hiljakseen ja samalla kala kypsyy sen sisällä.

Kun sanomalehtipaperi on hiillostunut ja on kulunut 25–30 minuuttia, kalan pitäisi olla valmis.

Ota hiillostunut kalapaketti pois uunin hiillokselta tai grillihiilien päältä, avaa kääreet ja kaiva esiin herkulliseksi hautunut kala. Tarjoa heti.

Kalapaketin kanssa sopivat tarjottavaksi salaatit, uudet punajuuret ja tuore kurkku.

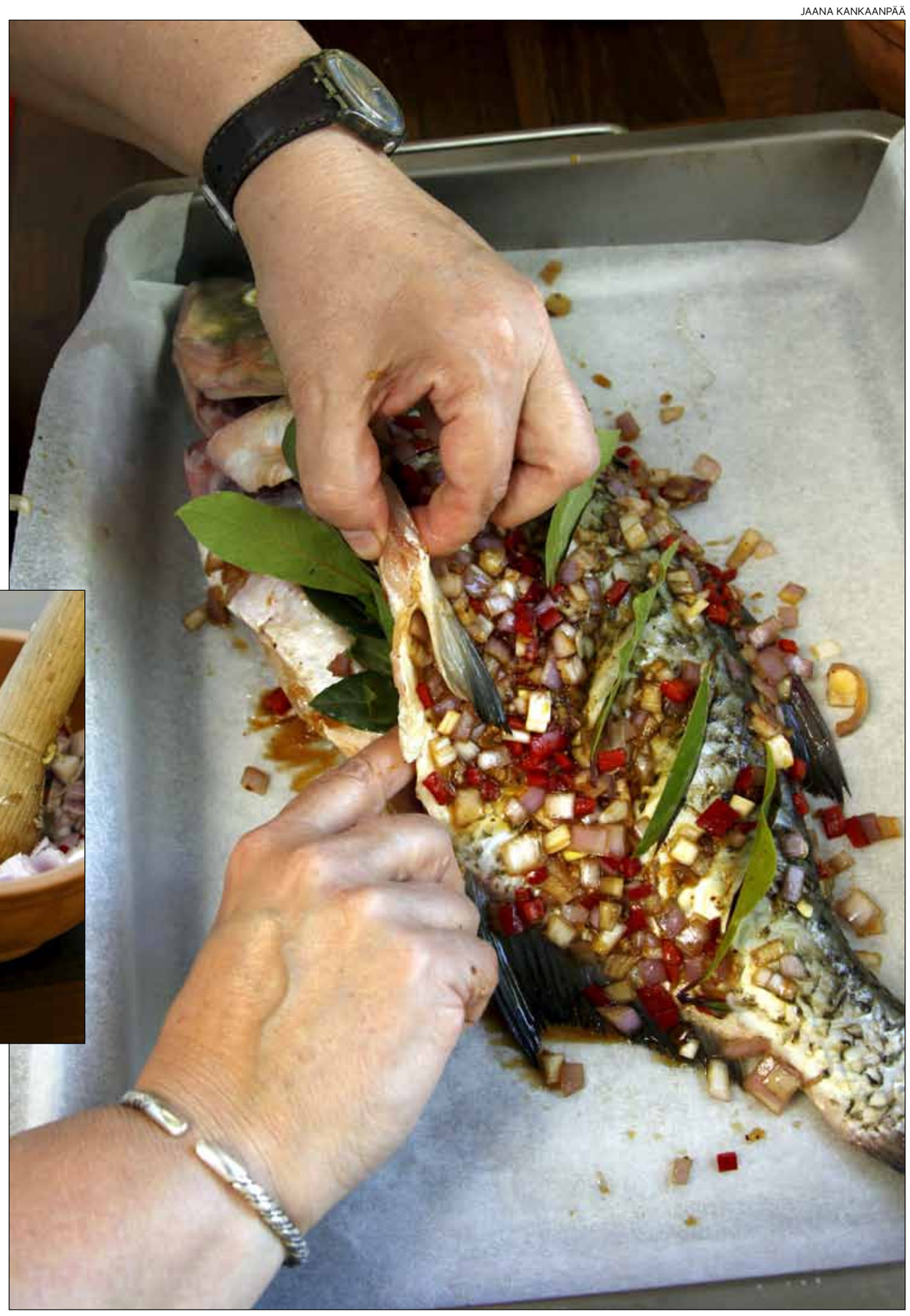
Voit kypsentää perunat ja juurekset toisessa paketissa hiilloksella kalan tavoin. Paloittele tällöin juurekset pieniksi ja voitele kaikki kasvikset voisualla tai öljyllä.

Täytetty uunilahna

4:lle
n. 1 ½ kilon lahna
2 tl suolaa
sitruunamehua
valko- tai mustapippuria
voita
soijakastiketta
1 dl vesikermaseosta
Täyte:
1 pienehkö purjo
nippu persiljaa
sitruunamehua
pari voinokaretta

Suomusta ja perkaa lahna. Poista kidukset, mutta jätä pää ja herkullinen kitalaki paikoilleen.

Hiero lahna sisä- ja ulkopuolelta suolalla ja anna sen seistä noin puoli tuntia. Mausta sen jälkeen pippurilla ja sitruunamehulla.



Hiero mausteseos kalan ylle ja päälle ja vielä viiltoihin kyljissä.

Leikkaa purjo ohuiksi suikaleiksi ja silppua persilja. Täytä lahnan vatsa purjopersiljaseoksella, purista päälle sitruunamehua ja lisää pari voinokaretta. Sulje vatsa ompelemalla tai kiinnitä hammastikuilla. Nosta lahna voidellulle uunipannulle. Sivele lahna voisulalla.

Paista lahnaa 200 asteessa uunissa noin 30 minuuttia. Lisää paistamisen loppupuolella pannulle soijalla maustettu vesikermaseos. Valele sillä kalaa muutama kerta paistamisen aikana.

Tarjoa lisänä keitettyjä perunoita ja tomaattisalaattia. Lahnan voi paistaa myös ilman täytettä.

MARIA KING

VINKIT

Nyt on aika nauttia kauden kasviksista

Superruokaa parsakaalia kannattaa napata ostoskoriin aina, kun sitä on tarjolla. Leikkaa varret suikaleiksi ja pikapaista vokkipannussa muiden kasvisten kanssa. Höyrytä kukintoja noin seitsemän minuuttia. Kirkkaanvihreä, napakka parsakaali muuttuu hetkessä armeijanvihreäksi ylikypsäksi mössöksi, joten älä jätä parsakaalia yksikseen kypsymään.

Kukkakaali pilkotaan pieniksi kukinnoiksi salaattiin tai välipalakulhoon. Kokonaisen kukkakaalin voi höyryttää pehmeäksi, kuorruttaa juustokastikkeella ja ruskistaa uunissa.

Uudet pienet punajuuret kypsyvät kokonaisena keittämällä puolessa tunnissa. Harjaa punajuuret puhtaiksi, mutta keitä ne kuorineen. Kypsistä punajuurista kuoret irtoavat liukkaasti ja upea väri pysyy punajuurissa. Kypsistä punajuuriviipaleista ja vuohenjuustosta saa herkullisen ja näyttävän salaatin.

Nippusipuleista syntyy kesän perushöystö ruualle kuin ruualle. Silppua varret ja viipaloi sipuliosa renkaiksi. Hauduttele pehmeäksi voissa, rypsiöljyssä tai kermassa. Sopii lihan, kalan, kasvisten, perunoiden ja sienien kanssa.

Loppukesästä on tarjolla kotimaisena ja tuoreena sellaisiakin kasviksia, joita ei muulloin näe.