VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMILLA

Makkarassa jo turhan paljon lihaa

Suomalainen makkara on Pohjolan huippua, jos katsoo vaikkapa Akateemisen kiuasseuran makutestejä. Pisteitä heruu väliin rutkasti enemmän kuin saksalais- tai ruotsalaisherkuille.

Tukholman sukulaiseni ovat samaa mieltä. Monen Suomen reissun alkajaisiksi on avattu jääkaappi ja napattu sieltä ensimmäiset nakit jo kylmiltään.

Makkarat ovat muuttuneet viime vuosina ja vuosikymmeninä aina vain lihaisemmiksi. Tällainen suuntaus tuntuu meikäläisestä tuhlaukselta, kun satun edustamaan ryynimakkarasukupolvea.

Perinteisesti makkaraan on käytetty vähäarvoisia ruhon osia. Niistä on tullut näinä yltäkylläisyyden aikoina ongelmajätettä.

Ohraryynit, peruna ja jauhotkin passaisivat edelleen ainakin minun ja ehkä monen muunkin nautiskelijan makuun.

Lihaisuuden arvostus kertoo jotain ajastamme. Meillä on ollut Suomessa ja muissakin länsimaissa tähän varaa.

Ennen vanhaan tehtiin eri makkarat herroille ja hampareille. Maatiloilla valmistettiin teurastuksen jälkeen kotimakkaroita, joihin kului paljon ryynejä ja ruhon halvimpia osia.

Vanhan ajan resepteille ja niiden kehittelylle olisi nyt tilausta. Esimerkiksi siksi, että osa kuluttajista haluaa vähentää punaisen lihan kulutusta oman terveytensä tai ilmaston vuoksi. Näin saataisiin myös sian ja naudan ruhot tarkemmin talteen.

Nykypäivän makkaran lisäaineet ovat kuluttajalle suuri kysymysmerkki. Aina vakuutellaan, että käytetyt lisäaineet ovat koko EU:ssa sallittuja. Siitä huolimatta parhaillaan tutkitaan, aiheuttaako fosfaatti luukatoa ja nitriitti syöpää. Kumpaakin näistä aineista makkarateollisuus käyttää laajasti.

Epäilyttäviä aineita ei ole pakko käyttää tai määriä voidaan olennaisesti vähentää. Esimerkkejä löytyy jo kaupan makkarahyllyistä.

TARJA HALLA

TARJA HALLA

tarja.halla@mt1.fi

KIRJA

Jaloviinan historiaa ja nykyisyyttä

Paloviinan ja konjakin yhdistelmä, johon on lisätty vettä ja sokeriväriä, on lähes kieltolain päättymisestä alkaen maistunut suomalaisille jaloviinana. Leikatun konjakin juuret tosin juontavat Suomessa jo 1800-luvun puoliväliin.

Jonna Pulkkinen selvittää jaloviinan ja paloviinan historiaa luotaavassa teoksessaan Jallu sekä paloviinan että jaloviinan historiaa.

Hän kertoo laajasti myös alkoholipolitiikan vaiheet vapaista viinanpoltto-oikeuksista kieltolakiin ja viinan verotuksen monimuotoiset kuviot.

Jaloviinassa yhdistyy kahden eri tislausmenetelmän tuotteet, rypäleviinistä pannutislattu konjakki ja viljasta kolonnitislattu etanoli. Juoman tähtien määrä kertoo konjakin ja paloviinan suhteesta, mutta tarkat sekoitussuhteet ovat liikesalaisuus.

Historiansa huippukohdan nimen omaan yhden tähden jaloviina koki vuonna 1962, jolloin tuote oli Alkossa toiseksi myydyin väkevä viina.

Jaloviinaa voisi kuvailla leimallisesti suomalaiseksi, sillä vastaavanlaisia sekoitettuja viinoja ei juuri valmisteta. Eikä suomalaista jaloviinaa viedä ulkomaille kuin korkeintaan tuliaisina ja turistiviemisinä.

Kulttuuripiireissä jaloviinalla on kulttimaine. Yhden tähden juoma on suosittua muusikkojen takahuonejuomana ja myös moni kirjailija tuntee aineen.

Historian lisäksi Jallu-kirjaan on otettu muutamien tunnetuimpien drinkkien reseptejä ja myös muutama ruoka, joiden valmistuksella jaloviinalla on osuutensa.

MAIKKI KULMALA

Jonna Pulkkinen: Jallu. Jaloviinan ja paloviinan historia. 208 sivua. Minerva.

Joutsenlippu täyttää 20 vuotta

Hyvää Suomesta -alkuperämerkki täyttää tänä vuonna 20 vuotta. Professori **Kyösti Variksen** suunnittelema merkki julkistettiin joulukuussa 1993.

Projekti saatiin käyntiin ennen EU-aikaa maatalouden menekinedistämisvaroilla. Ensimmäinen Hyvää Suomesta -merkitty tuote oli Atrian lenkkimakkara.

Nykyisin Joutsenlippua hallinnoi Ruokatieto yhdistys ry, johon kuuluu yli 260 merkkiä käyttävää jäsenyritystä. Joutsenlippu löytyy kaikkiaan noin 8 000 elintarvikepakkauksesta.

Ruokatieto aikoo käynnistää kampanjan merkin käytön laajentamiseksi, markkinointi- ja viestintäpäällikkö **Minna Kantén** kertoo. Yleisintä merkin käyttö on suurissa elintarvikeyrityksissä.

Joutsenlippu-tuotteen raaka-aineista on oltava vähintään 75 prosenttia kotimaisia. Käytännössä kotimaisuusasteen keskiarvo on noin 95 prosenttia.

Joutsenlippu tunnetaan tutkimusten perusteella hyvin. Merkittyjä elintarvikkeita pidetään turvallisina ja laadukkaina.

Hyvää Suomesta -merkki nousi viime vuonna kärkisijoille Taloustutkimus Oy:n teettämässä bränditutkimuksessa. Suomen kolme arvostetuinta brändiä olivat Fazerin Sininen, Fazer ja Hyvää Suomesta -joutsenlippu.

TARJA HALLA

Saksiniekkojen elokuinen näytös

Kirkkaan punaisena hehkuva rapuvati on elokuisen juhlan keskipiste. Sopiva suola, hyvä tillin maku ja oikea tarjoilulämpötila saavat ravun ystävien suut messingille.

JAANA KANKAANPÄÄ

Punaiset saksiniekat ovat elokuun rapukutsujen pääroolissa. Kruunutilli ja sitruunalohkot täydentävät näyttävää rapuvatia.

Suomalainen jokirapu on rapujuhlien suurinta herkkua. Kannan vähetessä rapuvadilla on entistä useammin viljeltyjä täplärapuja. Pienemmillä kustannuksilla kuutamokutsut voi järjestää pakastetuilla tuontiravuilla tai katkaravuilla.

Rapu on makeassa vedessä viihtyvä äyriäinen. Suomalainen jokirapu on useimpien mielestä hienoimman makuista. Täplärapu tuntee saksissa olevista valkoisista läiskistä.

Monien mielestä tyttörapu on maukkaampi mätinsä ansiosta. Ulkonäöstä voi tunnistaa sukupuolen: koiraalla on suhteellisesti isommat sakset kuin naaraalla ja naaraalla on leveämpi pyrstö kuin koiraalla.

Rapujen syöntiin ei kannata ryhtyä nälkäisenä. Alkuruuaksi voi syödä lämmintä keittoa sämpylän kera. Rapuja voi varata ruokailijaa kohti 3–5, jos rapujen jälkeen on tarjolla pääruoka. Pääruokana rapuja tarvitaan tusina henkeä kohti.

Raikas sitruunavesi maistuu rapujen kanssa janojuomana. Lisäksi tarjotaan raikasta valkoviiniä tai olutta, myös alkoholiton vaihtoehto on hyvä muistaa.

Rapuateria päättyy raikkaaseen jälkiruokaan.

Rapujen keittäminen

40 elävää rapua
5 l vettä
1 1/2 dl karkeaa suolaa
2–4 sokeripalaa
reilusti tuoretta kruunutilliä

Tarkista, että ravut ovat eläviä eikä saksien väliin eikä mahapuolelle jää mutaa tai hiekkaa. Huuhtele ja pese tarvittaessa pehmeällä harjalla.

Varaa iso kattila. Sekoita kiehuvaan veteen suola ja sokeri sekä osa tillin varsista. Lisää kukinnot vasta jäähdytysliemeen.

Pudota ravut yksitellen kiehuvaan veteen, isot ensin. Lisää, kun vesi taas kiehuu. Laita päälle loput tillin varret pitämään ravut veden alla. Kun vesi kiehuu viimeisen ravun lisäämisen jälkeen, niin keitä hiljalleen 8–10 minuuttia. Painele, jotta ravut pysyvät koko ajan veden alla. Kypsät ravut ovat punaisia, ja selkäpanssari noussut koholleen pyrstön päältä. Ota tillit pois kattilasta reikäkauhalla. Pane tilalle kukinnot ja tuoreita varsia. Jäähdytä ravut nopeasti liemessään ja anna maustua kylmässä vähintään puoli vuorokautta. Nosta hyvin valutetut ravut laakealle vadille sakset ulospäin. Koristele vati kruunutillillä ja sitruunalohkoilla. Tarjoa ravut viileinä, mutta ei liian kylminä.

Pakasterapujen sulatus:

Valmista liemi kuten edellä. Käytä suolaa puolta vähemmän. Kaada kiehuva liemi jäisille ravuille. Lisää runsaasti tilliä. Anna rapujen sulaa ja maustua liemessä pari tuntia jääkapissa.

Vinkki:

Kokeile valkosipulia keitinveteen, pari kolme kynttä riittää viiteen litraan vettä. Lisää jäähtyvään keitinliemeen nippu ruohosipulia.

Merellinen keitto

6 annosta
2 (150 g) porkkanaa
1/2 (100 g) palsternakkaa
pala (75 g) selleriä
pala (75 g) purjoa
2 rkl voita
1/2 tl kurkumaa
10 dl vettä
1 kalaliemikuutio
150 g kylmäsavulohta
150 g katkarapuja
2 dl kuohukermaa
1/2 tl sitruunapippuria
1/2 dl hienonnettua tilliä
1 rkl sitruunamehua

Leikkaa kasvikset tulitikkumaisiksi suikaleiksi. Sulata voi kattilassa. Lisää kurkuma ja kasvikset voisulaan. Kuullota niitä hetki. Lisää vesi ja murennettu liemikuutio. Keitä muutama minuutti, kunnes kasvikset ovat juuri ja juuri kypsiä. Lisää suikaloitu kirjolohi, sulatetut katkaravut ja kuohukerma. Kuumenna ja mausta.

OIKEAT OTTEET

Ravut ovat sormiruokaa

1. Irrota sakset ja taita ensimmäisen nivelen kohdalta. Imaise saksista liemi.
2. Irrota saksen pienempi haara. Napsauta kärki poikki ja imaise saksen liha.
3. Työnnä isomman saksen kärki rapuveitsen reikään ja napsauta poikki. Avaa saksen kylki rapuveitsellä ja irrota liha. >Kuva A
4. Väännä pyrstö irti ja imaise mehu keskiosasta. >Kuva B
5.Tartu selkäpanssariin silmien takaa ja väännä panssari irti kokonaisena. Kaavi kuoren alla oleva kellertävä rapuvoi veitsellä lautaselle tai suuhun.
6. Suorista pyrstö sormien väliin, avaa veitsellä reunasta ja nosta pyrstöliha pois. >Kuva C
7. Poista suoli, joka näkyy yleensä pyrstön pinnassa mustana juovana. >Kuva D
8. Voitele paahtoleipä ja kasta tillisilppuun. Kokoa saksien ja pyrstön lihat leivän päälle. Mausta halutessasi sitruunamehulla.

Työnnä saksen kärki rapuveitsen reikään ja napsauta poikki.

Väännä pyrstö irto ja imaise mehu keskiosasta.

Pyrstön avaus: avaa veitsellä reunasta ja nosta pyrstöliha pois.

Poista suoli.

Rapujuhlien menuehdotus

- Merellinen keitto
- Punainen sämpylä
- Ravut, katkarapusalaatti tai -kasari
- Paahtoleipä, voi, tilli, sitruuna
- Sienirisotto
- Salaatti
- Manteli-herukkajäädyke

Rapuleipä on valmis nautittavaksi.

Katkarapusalaatti

6 annosta
2 dl turkkilaista jogurttia
1/2 dl makeaa chilikastiketta
1 rkl sitruunamehua
300 g kuorittuja isoja katkarapuja
1 rasia (250 g) kotijuustoa
1 pieni kerä jäävuorisalaattia
1/2 punasipulia
Koristeeksi:
hienonnettua ruohosipulia
tilliä, sitruunalohkoja

Sekoita jogurttiin chilikastike ja sitruunamehu.

Anna kastikkeen maustua jääkaapissa samalla, kun valmistat salaatin.

Sulata ja valuta kuoritut katkaravut. Valuta juusto talouspaperin päällä ja leikkaa noin 1,5 x 1,5 sentin kuutioiksi.

Pese, kuivaa ja revi salaatti. Hienonna sipuli. Jaa ainekset kerroksittain annosmaljoihin ja lusikoi päälle kastike juuri ennen tarjoilua. Koristele ruohosipulisilpulla, tilliä ja sitruunalohkoilla. Tarjoa paahtoleivän kanssa.

Katkarapukasari kahdelle

2 annosta
200 g katkarapuja
2 valkosipulin kynttä
50 g voita
1 dl omenatäysmehua
1 tl sitruunamehua
1/2 dl kuohukermaa
1/4 tl valkopippuria
1/4 tl suolaa
persiljaa tai ruohosipulia

Sulata ja valuta katkaravut. Viipaloi kuoritut valkosipulinkynnet. Sulata voi kattilassa ja kuullota valkosipulit. Lisää mehut ja kerma. Keitä pari minuuttia. Lisää katkaravut, kuumenna ja mausta. Älä keitä, etteivät katkaravut sitkisty. Tarjoa rapean patongin kera.

Sienirisotto

5–6 annosta
1/2 l tatteja, kantarelleja tai suppilovahveroita
3 rkl voita
2 (120 g) sipulia
3 rkl voita
3 dl risottoriisiä
n. litra vettä
1 kasvisliemikuutio
1 rkl tuoretta timjamia
1 rkl sitruunamehua
Tarjoiluun:
1 dl pastajuustoraastetta

Puhdista ja viipaloi sienet. Kuumenna niitä alhaisella lämmöllä paksupohjaisessa kattilassa tai paistokasarissa kunnes ylimääräinen neste on haihtunut. Lisää voi ja hienonnetut sipulit. Kuullota. Siirrä sieni-sipuliseos pois kattilasta. Lisää kattilaan kolme ruokalusikallista voita ja riisit. Kuumenna sekoitellen kunnes riisi on kuultavaa. Kaada kattilaan pari desiä kiehautettua vettä ja murenna liemikuutio, sekoita.

Jatka veden lisäämistä aina, kun aiemmin lisätty vesi on imeytynyt riisiin. Sekoittele välillä ja anna kiehua kannen alla miedolla lämmöllä kypsäksi, yhteensä noin 18 minuuttia. Valmis risotto on kosteaa ja mehevää.

Lisää risottoon sieni-ja sipuliseos. Mausta timjamilla ja sitruunamehulla. Ripottele annoksen päälle pastajuustoraastetta.

Punajuurisämpylät

15 kpl
3 dl maitoa
25 g hiivaa
1 tl suolaa
1 dl ruishiutaleita
2 (3 dl) punajuurta ohuena raasteena
n. 8 dl sämpyläjauhoja
50 g voita sulatettuna

Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Sekoita mausteet, hiutaleet ja punajuuriraaste joukkoon. Alusta joukkoon jauhot ja viimeiseksi rasva. Kohota leivinliinalla peitettynä kaksinkertaiseksi.

Leivo pitkulaisiksi sämpylöiksi. Leikkaa saksilla lovi toiseen päähän ja avaa hiukan ikään kuin ravun saksiksi. Kohota leivinliinalla peitettynä. Paista 225 asteessa noin 12 minuuttia.

Manteli-herukkajäädyke

10 annosta
1/2 dl sokeria
60 g (1 dl) kuorittuja manteleita
1 prk (3,3 dl) kuohukermaa
3 dl mustaherukoita
1 1/2 dl sokeria
2 tl vaniljasokeria

Hienonna mantelit rouheeksi. Mittaa sokeri puhtaalle ja kuivalle paistinpannulle. Ruskista hitaasti kunnes sokeri on vaaleanruskeaa. Sekoita rouhitut mantelit sokerin joukkoon. Kaada seos leivinpaperille, anna jäähtyä.

Rouhi nugaa veitsellä karkeaksi jäähtyneenä. Vatkaa kerma vaahdoksi. Soseuta marjat. Lisää marjasoseeseen sokeri ja vaniljasokeri. Lisää kermavaahtoon nugaarouhe ja marjasose.

Kaada seos jäädyke- tai kakkuvuokaan. Pakasta yön yli. Ota jääkaappiin puoli tuntia ennen tarjoilua. Koristele marjoilla.

ANNELI PESSALA