

VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMILTA



Pietarissa ei säästellä karkkivärejä ja koristeita. Suklaapötkylä ainakin vei kielen mennessään.

Blinit ja leivokset kruunaavat matkan

Stereotypia vodkaa suolakurkut hyppysissään naukkailevista venäläisistä ei voisi olla kauempana todellisuudesta Pietarin paraatikadulla Nevsky Prospektilla. Sieltä on nimittäin vaikea edes löytää baaria. Sen sijaan pietarilaiset kahvittelevat hulpeissa puitteissa.

Suosittelien käymään ainakin Kupetz Eliseevs -nimisessä kahvilassa, joka on loistokas ja ihmeellinen kuin Jalin suklaatehdas. Paikka sijaitsee Nevsky Prospektilla numerossa 56.

Vaikkei kyllillisin aakkosin kirjoitetusta nimestä saisikaan selvää, paikkaa ei voi ohittaa. Julkisivu pursuaa vihreitä patsaita ja näyteikkunassa lentelee kultaisia enkeleitä. Sisällä orkesteri soittaa tunnelmallista musiikkia palmujen ja kristallikruunujen katveessa.

Tarjolla on tuhat ja sata taidokasta leivosta: kakkupaloja, macaroneja ja tuulihattuja. Sen kun vain osoittelee vitriinistä, mitä haluaa maistaa. Hintakaan ei ole suomalaisittain paha: leivokset maksavat 3–5 euroa ja jätkikokoisen kanapeen saa runsaalla eurolla. Erikoiskahveissakin löytyy valinnanvaraa.

Leivosähkyn voi parhaiten kumota syömällä suolaista. Nevskyn sivukaduilta löytyy mielenkiintoisia ravintoloita, joista saa lettuja, blinejä, keittoja ja muuta perivenäläistä pikkusuolaista.

Suosittelien kokeilemaan myös salsikia eli lihavartaita. Illallinen alkupuloinen ja ruokajuomineen irtoaa helposti 20 eurolla per henki.

Borschkeittoa, pelmenejä ja lettuja erilaisin täyttein voi maistella myös pika-ruokana. Teremok-keittun ravintoloita on pääkadulla useita. Styroksikipossa tarjoiltu, höyryävä pelmenin-annos maksoi muistaakseni 90 ruplaa eli pari euroa.

Rohkeasti vaan Pietariin herkuttelemaan!



KATJA LAMMINEN
katja.lamminen@mti.fi

KIRJA

Juurileivonnan perusohjeita

Ruotsissa kotileipojat ovat jo pitempään olleet innostuneita taikinajuurista. Ruotsalaisen **Martin Johanssonin** vastikään suomeksi ilmestynyt Juurevaa leipää opastaa juurileivon leivontaan juuren valmistuksesta alkaen.

Ohjeilla syntyvät ruis- ja vehnäjuuri sekä kuivatuista hedelmistä valmistettava villihiiva. Eri juurille on annettu yhteensä runsaat parikymmentä leivontaohjetta, mukana ovat myös pitsa ja kanelipullat.

Perinteistä suomalaistyyppistä hapanleipää ei näissä ohjeissa sen sijaan suoraan ole. Jos sitä haluaa, leipoja joutuu itse kaivamaan juurensa lisäohjeita kotimaista resepteistä.

Kirjansa juuriohjeet pysyvät tallella paljon paremmin kuin lehdistä ja vastaavista napattuina lappusina, jos juurileipää kokeilee satunnaisesti, eikä ole varma miten hapanjuurta kasvatetaan.

Ilmestellen, elleivät juurileivät pikkuhiljaa ala vakaintua suomalaistenkin kotileipurien keittiöihin.

MAIKKI KULMALA
Martin Johansson: Juurevaa leipää. Ohjeita ja vinkejä kotileipurille. 103 sivua. Moreeni.

Luomuoluiden suosio kasvaa

Luomuoluiden myynti päivittäistavarakaupoissa on lisääntynyt yli kolmanneksella toissa kesästä viime kesään. Menekin kasvua selittää se, että useat kotimaiset panimot ovat tuoneet markkinoille oman luomuvaihtoehdon.

Suomalaisia luomuoluita löytyy nykyään sekä suurten että pienpanimojen valikoimista.

Eviran ennakkotietojen mukaan luomuohran viljely lisääntyi Suomessa kuluneen kesän aikana 35 prosenttia edellisvuodesta. Viljelyalan kasvu kertoo, että luomumaltaalle on kysyntää jatkossakin.

Raaka-aineen kotimaisuus on monille luomua valmistaville panimoille tärkeää jo imagosyistä.

Yksi ensimmäisistä markkinoille tuoduista kotimaisista luomuoluista oli Nokian Panimon toissa vuonna lanseeraama Keisari Luomu, suodattamaton pils-tyyppinen pohjajähuolut. Se palkittiin vuoden luomuelintarvikkeena.

Nokian Panimon paninomestari **Riitta Sulkama** kertoo pyöritelleensä luomuoluen ideaa mielessään jo pitkään. Luomu ja lähituotanto olivat ruokapöydän selkeitä trendejä, miksei siis myös oluissa?

Sulkaman mukaan panimolla olisi halua tehdä vaikka kaikki oluet luomuna, mutta raaka-aineen saatavuus muodostuisi silloin ongelmaksi.

”Luomuohran viljelyssä alkaa olla Suomessa jo hyvin ammattitaitoa”, Sulkama kehuu.

Luomu sopii hyvin myös Hartwallin olutbrändiin, tuotepäällikkö **Pekko Koski** kertoo. Yhtiö lanseerasi kolmisen vuotta sitten luomuna Lapin Kulta Tuiskun. Vuosi sitten panimo toi pysyväisvalikoimaansa Lapin Kulta Luomun.

Luomuvaihtoehdosta ovat Kosken mukaan kiinnostuneet etenkin kaupunkilaiset nuoret aikuiset, jotka pitävät myös ruuanlaitosta ja huolehtivat terveydestään.

TARJA HALLA

Tyylikästä kuhaa viikonlopuksi

Kuha on suosittu, kun halutaan jotain vähän juhlavampaa kalaruokaa.

Kuhassa on hienostunut maku, kiinteä vaalea liha ja lähes ruodottomat fileet. Mikä parasta, sen kannat ovat nyt vahvat ja kestävät hyvin kalastusta.

Saalista tulee ympäri vuoden. Suomessa kuha on levinneisyytensä pohjoisrajalla ja todennäköisesti hyötyy ilmastomuutoksesta.

Tiskistä kannattaa valita isoja, yli 45 sentin kaloja, jotka ovat ehtineet jo kutea.

Paistetut kuhapalat
4:lle
600 g kuhafileitä
Leivittämiseen
1 dl vehnä jauhoja tai vaaleita spelttijauhoja
1 tl suolaa
1 mm valkopippuria
1 muna
1 dl korppujauhoja
Paistamiseen
2 rkl öljyä
2 rkl voita
Koristeeksi
sitruunaviipaleita
persiljan tai tillin oksia

Paloittele fileet suunnilleen tulitikkuaskin kokoisiksi paloiksi. Sekoita yhdelle lautaselle vehnä jauhot, suloa ja pippuri. Toisella lautasella vatkaa kananmuna. Kolmannelle lautaselle kaada korppujauhoja. Kääntele kalapalat ensin maustetuissa jauhoissa, sitten kananmunassa ja lopuksi korppujauhoissa. Keittiöpihdit ovat tässä hyvä apuväline, yhdet jauhoissa ja toiset kananmunassa kääntelyyn.

Lado leivitetty kalapalat isolle lautaselle niin, etteivät ne kosket toisiaan. Anna leivityksen kuivua hetken aikaa, niin saat rapeamman paistopinnan. Halutessasi voit nostaa kalat jääkaappiin tunniksi.

Kuumenna pannulla öljyä ja voita. Kun voi lakkaa kuohumasta, pienennä lämpöä ja nostele leivitettyä kalapaloja pannulle. Paista ohuita paloja noin 2 minuuttia ja paksuja 3–4 minuuttia ja käännä sitten.

Nostele rapeaksi paistuneet palat lämmitetylle tarjoiluvadille, koristele sitruunaviipaleilla ja tillillä. Tarjoile vaikka lohkopurunoiden, salaatin ja yrteillä maustetun majoneesin kera. Etenkin rakuuna ja kirveli sopivat yrttimajoneesiin.

Kuhaa ja haudutettua hapankaalia
4:lle
600 g kuhafileitä
1 sipuli tai pala purjoa
1 rkl (rypsi)öljyä
400 g hapankaalia



Paistettujen kuhapalojen kanssa maistuvat lohkoporunat, salaatti ja yrttimajoneesi.

1–2 tl kuminaa
1 dl ruokakermaa
tai kaurakermaa

½ tl rouhittua pippuri-sekoitusta
½ tl suolaa

2–3 rkl vettä
1 rkl öljyä tai voisulaa
Koristeeksi tuoretta tilliä

Kuori ja pilko sipuli. Valuta hapankaali ja leikkaa pienemmäksi.

KAUSIRUOKAA



Välipalaksi Muurahaisia tukilla ja ahvenanmaalaisia päärynöitä.

Muurahaisia tukilla maistuu aikuisillekin

Kotimainen varsiselleri ansaitsee päästä ostoskärryyn paljon nykyistä useammin. Pieneksi pilkottu varsiselleri muodostaa sipulisiipun japorkkanakuutioiden kanssa öljyssä haudutettuna hienon pohjan mille tahansa keitolle tai kastikkeelle.

Leikkaa varsiselleristä noin viiden sentin pätkiä ja täytä kourut maapähkinävoilla. Pähkinävoin päälle asetellaan muutama rusina. Näin tehdään amerikkalaisten lasten välipala

Muurahaisia tukilla. Maistuu aikuisillekin.

Kotimaisia päärynöitäkin on nyt tarjolla. Päärynöiden kypsyminen on arvoituksellista. Juuri oikealla hetkellä ne ovat ihanan mehukkaita ja makeita. Muutama tunti ennen parasta hetkeä ne ovat vielä kovahkoja ja miedomman makuisia. Ehkä päärynöitä juuri tästä syystä usein kypsennetään jälkiruuksi vaaleassa tai punaisessa marjahussissa tai viinissä.

Päärynät, varsiselleri ja sini-

homejuusto ovat klassinen makuyhdistelmä vaikkapa salaattista.

Puolukat piristävät aamumsmoothien. Kaada kulhoon jugurttia, banaani, kauraleseitä ja puolukoita, surauta sauvasekoittimella tasaiseksi.

Muista retroherkut ruismarjapuuro, vispipuuro ja puolukkakiisseli.

Puolukat sekoitettuna raejuustoon eivät kaipaa paljon sokeriakaan ja sopivat hyvin välipalaksi.

Kuivaa hiiliteräs pannu heti huolellisesti

Kun olin riittävän monta naarmuuntunutta, pinnoitettua paistinpannu heittänyt roskisiin, viime vuosina metallinkeräykseen, tutustuin hiiliteräs pannuihin.

Valmistajat lupasivat elinikäistä takuuta ja hinta oli samaa luokkaa kuin laadukkaiden pinnoitettujen pannujen. Ostin kokeeksi yhden ja sitten toisen ja kolmannen, eri kokoisena. Näiden, lapsilleni taatusti perinnöksi jäävien pannujen huoltaminen on samantapaista kuin valuraudan.

Uusi pannu rasvapoltetaan. Pannulle kaadetaan öljyä niin, että se peittää pannun pohjan. Sitten öljyä kuumennetaan niin kuumaksi, että se savuaa. Varmuuden vuoksi pidin pannun päälle sopivaa kantta ulottuvillani. Kuumen öljyn annetaan jäähtyä ja pyyhittään sitten paperilla pois. Pannun pohjaan on tässä vaiheessa ilmestynyt ruskeita laikkuja.

Vähitellen, useiden paistokertojen aikana, pannu patinoituu tummaksi. Perunoiden paistaminen helpottaa tarttumattoman pinnan muodostumista pannuun.

Hiiliteräs pannua ei koskaan saa laittaa tiskikoneeseen, eikä sitä tiskatessa käytetä astianpesuainetta. Jos ruokaa on tarttunut pannuun, sille voi kaataa vähän kiehuvaa vettä ja

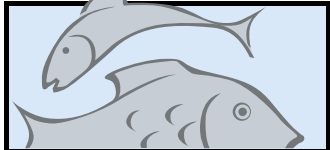


Hiiliteräs pannut kuivataan huolellisesti pesun jälkeen.

» Vähitellen, useiden paistokertojen aikana, pannu patinoituu tummaksi. Perunoiden paistaminen helpottaa tarttumattoman pinnan muodostumista pannuun.

kaapia jäämät irti. Kuuma vesi ja pataharja riittävät pesuksi. Jos pannuun on tarttunut hajuja, voi siinä kuumentaa vähän karkeaa suolaa. Se vie hajat mennessään.

Kaikkein tärkeintä on kui-



KUUKAUDEN KALA

Kuullota sipuli öljyssä. Lisää hapankaali ja anna nesteen haihtua hetken aikaa. Lisää ruokakerma ja kumina. Hauduta noin 10 minuuttia miedolla lämmöllä. Jos seos alkaa kuivua liikaa, lisää vähän vettä.

Leikkaa sillä välin kuhafileet ruodottomiksi. Mausta suolalla ja pippurilla, levitä fileiden päälle hapankaaliseosta ja kääri rullalle.

Aseta rullat lopun hapankaalin päälle uunivuokaan ja voitele öljyllä tai voisulalla. Kypsennä 200 asteessa 25–30 minuuttia. Voit kypsentää ruuan myös pannussa kannen alla noin 20 minuuttia.

Koristele yrteillä ja tarjoa höyrytettyjen kasvien kanssa.

Kuharisotto
4:lle
1 sipuli
400 g kuhafileitä
1 rkl (rypsi)öljyä
1 rkl voita
2 ½ dl tummaa riisiä
8 dl lämmintä kalalientä (tilkka kermaa)
150 g katkarapuja
persiljaa

Pilko sipuli, leikkaa kuhafileet reiluiksi kuutioiksi. Kuumenna kattilassa öljy. Paista kuhapalat nopeasti pinnalta ja nosta pois kattilasta. Lisää voi ja riisi, kuumenna ne koko ajan sekoitellen läpikuultaviksi.

Lisää kuumaa kalalientä parin desin erissä. Sekoitele ja anna imeytyä. Lisää kypsään riisiin kalapalat ja sulatetut, valutetut katkaravut ja kuumenna nopeasti. Kaada joukkoon halutessasi tilkka kermaa. Koristele persiljalla.

Höyrytetty kuharullat ja voikastike
4:lle
4 isoa tai 8 pientä kuhafilettä
4–8 ohutta viipaletta tuoretta lohta
1 rkl vettä
1 rkl sitruunamehua
100 g kylmää voita kuutiaina
riipaus valkopippuria
merisuolaa maun mukaan
tillisilppua

Asettele kunkin kuhafileen päälle ohut lohiviipale. Pirskottele kalojen päälle sitruunamehua ja mausta suolalla. Kääri fileet rullalle ja kiinnitä cocktailtikulla. Kypsennä höyryssä noin 15 minuuttia.

Kiehauta kattilassa tilkka vettä ja sitruunamehua, suola ja pippuri kastiketta varten. Vatkaa joukkoon voikuutiot. Koristele tillisilpulla.

MARIA KING

vata pannu heti pesun jälkeen huolellisesti, ettei se ruostu. Pienet ruostepilkut saa hankaamalla pois ja sen jälkeen kannattaa pannu rasvata huolellisesti silavalla tai öljyllä.

MARIA KING