VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMILTA

Lisää tätä graniittia

Lapset ovat, ah, niin joustavia ja mukavia. Ilopillereitä ja valon pesäkkeitä. Vähään tyytyväisiä ja pienestä onnellisia.

Näennäisesti.

Lapsi se vasta vaativa asiakas on. Esimerkiksi kotiruokapöydässä. Meillä on sovittu, että arkipäivisin isommatkin köriläät osallistuvat edes toiselle illan yhteisistä ateriahetkistä (koskee myös miestä).

Perusteluni on lapsen (ja isomman ihmisen) paras: tutkimusten mukaan elämässä paremmille osille pinnistävät ne, joiden kotona on syöty edes yksi yhteinen ateria päivässä. Ei väliä, vaikka se olisi laihaa kauravelliä, oleellista on pöytätapojen, kuulumisten vaihdon ja toisen ihmisen sietämisen opettelu.

Matriarkka (minä) sitten hellästi hauduttelee kiireisen työpäivän jälkeen (vartissa) jotakin apetta pesueelleen (yhteensä kahdeksan), ja vastaanotto on aina yhtä jännittävä. Lapsi kun on katsokaas niin joustava, että koskaan ei arvaa, mistä se tykkää.

Pöytään tulija muuttuu lähes aina vastakohdakseen riippuen siitä, mitä odotti. Jos odotti ”pahaa” ruokaa, ilahtuu, jos ”hyvää”, romahtaa. Aina tätä! Mitä tää on? Tee tätä joskus muulloinkin!

Viimeinen on paha. Olen nimittäin kova muuntelemaan keittokirjan reseptejä, uusiokäyttämään jääkaapin tähteitä ja kehittelemään omia ruokalajeja. Joskus onnistun, joskus en.

Viimeisin ruoka-arpa oli niinkin yksinkertainen juttu kuin kukkakaaligratiini. Ajattelin tekaista sen siinä sivussa, kun mies kokkaa teinin kanssa lapsille maistuvaa uunilohta. Päästäänpä eroon ikälopusta kukkakaalista ja juustonkannikoista.

Keitetyn kukkakaalin tuoksu (haju) sai osan katraasta kakomaan ja toivomaan, että kattilassa kiehuisikin kesäkeittoa. Ei kiehunut, ja vehnäjauhokokkareinen kuorrutussoosikin puuttui vielä.

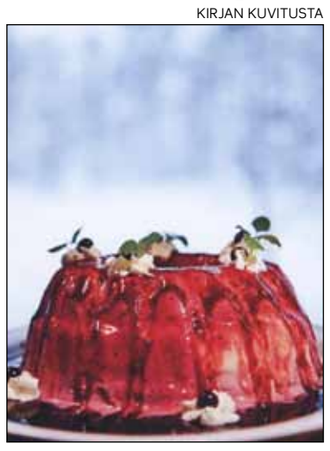
Ruokapöydässä valmis valju keko houkutti vain uskaliaimmat maistamaan. Mutta yllätys yllätys! Vuolaat kehut johtivat siihen, että ”graniittia” kaivattiin myös iltapalalla ja seuraavana päivänä. Sitä ei tietenkään enää ollut. Ja taas kokki kivitettiin.

Mies vei pisteet, sillä lapset luulevat, että gratiinin teki hän. Koskahan saamme sitä lisää?

EIJA MANSIKKAMÄKI
eija.mansikkamaki@mt1.fi

Perinteisiä pohjoisen herkkuja

KIRJAN KUVITUSTA



Revontuliparfaitissa on lakkoja, karpaloita ja variksenmarjoja.

Saariselällä toimiva pitokokki **Lyyli Huhtamella** ja hänen poikansa, kokki **Marko Tiainen** ovat koonneet viitisenkymmentä herkkureseptiään Pohjoisen herkut -kirjaan.

Vuodenkiertoa juhlakalenterin mukaan seuraileva kirja antaa ohjeita ja kertoo kulloisenkin juhlan taustaa sekä suomeksi että englanniksi.

Lyyli Huhtamella tuo resepteihinsä hienosti pohjoiskarjalaisen kotiseutunsa ortodoksiperinteitä yhdistäen ne lappilaiseen ruokatalouteen.

Juhlapäivien ja miksei arkipöytäänkin on mukava ammentaa näistä uusia ideoita. Kyllä pienet viipurinrinkilät hyvin maistuvat uudenvuoden kahvipöydässä tai hillarahkapiirakat jouluna.

Pohjoisen herkut on kätevä perinneruokareseptien nykykokoelma heille, joilla ei ole esiäitien reseptejä tallella, tai jotka haluavat laajentaa näkökulmaansa eteläsuomalaispainotteisista juhlapöydistä.

Kokonaan kaksikielinen kirja on myös mukava antaa lahjaksi perinteisestä suomalaisesta ruuasta kiinnostuneille ulkomaisille ystäville ja liikekumppaneille.

MAIKKI KULMALA

Tiia Koskimies, Lyyli Huhtamella, Marko Tiainen: Pohjoisen herkut. Traditional Tastes of the North. 128 sivua. Gummerus.

JAANA KANKAANPÄÄ

Tuoretta lähileipää myy Luumäellä leipomo-konditoria Satun Makiat Oy.

Lähileipomon leipä suosittua

Lähileipomon leivät ovat monen kuluttajan mielestä kaikkein tärkeimpiä paikallistuotteita. Tieto käy ilmi Arktiset Aromit ry:n kilpailusta, johon vastasi 459 kuluttajaa eri puolilta maata.

Toiseksi eniten kuluttajat arvostavat oman alueen marjoja ja kolmanneksi eniten perunaa.

Muita paikallisia suosikkeja ovat juurekset, vihannekset ja maitotuotteet. Kaloista suositaan ahventa ja lohta, riistasta hirvenlihaa.

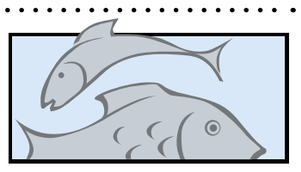
Myös oman alueen hunajaa, mehuja, kananmunia ja rypsiöljytuotteita hankittiin kaupoista.

Popsi paikallista -kilpailun tavoite oli saada kuluttajat kiinnittämään huomiota päivittäisiin ruokaostoksiin ja suosimaan paikallisia tuotteita. Kilpailu oli osa Arktiset Aromit ry:n Luonnosta lautaselle -hanketta.

TARJA HALLA

Pikkujouluna herkutellaan mädillä

Jos mäti on sinulle tuttua ainoastaan tahnana, osta sitä kokeeksi kaupan pakastekaapista rasiassa. Mäti on valmiiksi kalvotonta ja suolattua ja sulaneena käyttövalmista.



KUUKAUDEN KALA

Mäti ei ole halpaa herkkua, joten itse pyydetystä kalasta se kannattaa aina ottaa talteen.

Kun käsittelet kutuaikana pyydettyjä muikkuja, siikoja ja mateita, tarkista, onko vatsaontelossa sidekalvon muodostamissa mätipusseissa mätiä.

Erota mäti ympäröivästä kalvosta joko ”lypsäen” tai haarukalla vatkaten. Huuhdo mätiä useaan kertaan tiheässä siivilässä, jotta saat sen kalvottomaksi.

Valuttamisen jälkeen mäti suolataan (noin 20 grammaa suolaa kiloon mätiä). Mateen, hauen ja ahvenen mäti pakastetaan mahdollisten loisten tuhoamiseksi.

Mätilisäke

4:lle
200 g mätiä
1 pieni sipuli
1–2 dl smetanaa tai turkkilaista jugurttia
suolaa
rouhittua pippuria

Hienonna sipuli hyvin hienoksi. Sipulin makua voi pehmentää laittamalla silpun siivilään ja laskemalla kuumaa vettä päälle.

Sekoita kaikki ainekset keskenään. Tarjoa uuniperunoiden täytteenä. Mätilisäke sopii myös kananmunanpuolikkaiden täytteeksi, voileivän päälle tai blinien kanssa.

Mätikastike

2:lle
1 rkl vehnäjauhoja
2 dl maitoa
½ rkl voita
1 rkl mätiä tai 1 tl mätitahnaa
rouhittua valkopippuria
hienonnettua persiljaa

Valmista suurus sekoittamalla jauhot pieneen, kylmään maitotilkkaan. Sekoita, kunnes suurus on aivan sileä.

Kiehauta loppu maito pinnoitetussa kattilassa. Lisää suurus kuumaan nesteeseen ohuena nauhana koko ajan sekoitellen. Anna kastikkeen kypsyä miedolla lämmöllä 3–5 minuuttia. Mausta mädillä tai mätitahnalla sekä pippurilla. Voit lisätä halutessasi kastikkeeseen pienen nokareen voita. Lisähöystä persiljasilpulla.

Tarjoa kalan, kalapyöryköiden tai keitettyjen kananmunien kanssa.

Mätileivät

tummaa saaristolaisleipää
viipaleina
smetanaa
mätiä
punasipulia tai kevätsipulia
rouhittua musta- tai valkopippuria

Leikkaa leipäviipaleet kahtia tai tee piparimuotilla haluamiasi kuvioita. Levitä viipaleille smetanaa ja asettele pinnalle lusikallinen mätiä. Ripottele koristeeksi hienoksi silputtua punasipulia tai kevätsipulia sekä rouhittua pippuria.

Mätikierteet

n. 30 kpl
500 g pakastettua voitaikinaa
Täyte
3 kananmunaa
n. 100 g mätitahnaa
nippu tilliä
n. 100 g rahkaa
Voiteluun
1 kananmuna

Sulata taikina. Keitä munia 8–10 minuuttia, kuori ne ja hienonna haarukalla. Sekoita täyteaineet tasaiseksi tahnaksi.

Kauli taikinasta nelikulmainen, puolisen senttiä paksu levy. Levitä täyte sen toiselle puolikkaalle ja käännä toinen puoli päälle. Leikkaa kaksinkertaisesta levystä noin 1,5 senttiä leveitä, 8–10 senttiä pitkiä suikaleita. Käännä ne kierteelle muutaman kerran. Voitele munalla. Paista 225 asteessa 12–15 minuuttia.

Hyydytetty mätipiirakka

50–80 palaa
Pohja
200 g hapankorppuja
1 dl sulatettua voita
1–2 dl kuumaa kasvis- tai kalalientä tai vettä
Täyte
10 liivatelehteä
½ dl sitruunamehua
noin 400 g kylmäsavustettua tai tuoresuolattua (kirjo)lohta
noin 200 g mätiä
4 dl rahkaa
4 dl turkkilaista jugurttia
2 dl kermaa (jota voi vatkata vaahdoksi)
tilliä
ruohosipulia
suolaa
rouhittua pippuria

Murenna hapankorput kuumaan nesteeseen. Lisää voisula ja sekoita tasaiseksi.

Painele pohjaseos leivinpaperilla vuoratun uunipannun pohjalle. Voit hyydyttää mätipiirakan myös tarjoiluvuoassa.

Sekoita hienonnettu kala ja muut täytteen aineet esimerkiksi monitoimikoneessa. Lisää viimeiseksi vedessä liotetut, kuumaan sitruunamehuun liuotetut liivatelehdet ja kaada täyte pohjan päälle.

Peitä vuoka ja anna hyytyä jääkaapissa.

Leikkaa hyytynyt piirakka haluamasi kokoisiksi ja muotoisiksi palasiksi ja koristele esimerkiksi mädillä ja tillillä.

MARIA KING

JAANA KANKAANPÄÄ

Mädin kullanhohtoiset värit korostavat sen ylellistä luonnetta.

KAUDEN KASVIKSET

Ruusukaali ja palsternakka

Ruusukaalia kutsutaan myös brysselinkaaliksi.

■ **Minikaalinkerä, jota** nykyisin saa kotimaisena ilahduttavan usein.

■ **Kanta ja** kuivahtaneet päällimmäiset lehdet leikataan pois. Kantaan voi tehdä ristiviillon tasaisen kypsymisen takaamiseksi.

■ **Voi suikaloida** raakana salaatiksi, keittää tai höyryttää lämpimäksi kasvislisäkkeeksi tai kuorruttaa juustokastikkeella itsenäiseksi ruokalajiksi.

■ **Paras höyryttää** kirkkaanvihreiksi ja rapsakoiksi 8–10 minuuttia eikä yhtään pitempään. Ylikypsä ruusukaali ei maistu kenellekään.

Aromaattinen palsternakka muistuttaa isoa, valkoista porkkanaa.

■ **Myydään useimmiten** muoviin pakattuina paloina liemijuurekseksi, vaikka voidaan käyttää monipuolisesti erilaisten kasvisruokien raaka-aineena.

■ **Puisevan sisuksen** voi leikata pois.

■ **Sopii erinomaisesti** uunijuurekseksi, suikaloituina vokkeihin, soseutettuna keitoksi tai lisäkepyreeksi.

■ **Raasteena sopii** kakkuun samaan tapaan kuin porkkana ja punajuuri. Kakun päälle voi muotoilla mantelimassasta pikkuiset palsternakat koristeeksi.

■ **Englantilaisen joulupöydän** pakolliset kasvikset ovat höyrytetyt ruusukaalit ja uunissa lintupaistin vieressä pehmeiksi muhineet palsternakkalohkot.

Liesituuletin puhtaaksi parin kuukauden välein

Käsi sydämelle. Milloin viimeksi puhdistit liesituulettimen ja sen rasvasuodattimen? Käyttöohjeiden mukaan rasvasuodatin pitäisi puhdistaa 2–4 kuukauden välein riippuen siitä, kuinka paljon liettä käytetään.

Suihkuta siivousliinaan puhdistusaineliuosta ja pyyhi liesituuletin päältä ja alapuolelta. Irrota rasvasuodatin ja puhdista se käyttöohjeen mukaisesti.

Metallisen suodattimen voi pestä astianpesukoneessa. Suodatinta voi myös liottaa astianpesuainevedessä ja huuhdella kuumalla vedellä.

Jätä suodatin kuivumaan sanomalehden päälle, se imee myös rasvaa suodattimesta.

Jos puhdistat liesituulettimen usein, rasva ei pääse pinttymään ja puhdistuminen helpottuu.

Olemme viime vuosina luopuneet suursiivouksesta. Siitä on seurannut, että harvoin tehtäviä töitä tehdään entistä harvemmin.

Jotta yläpölyt eivät pinttyisi vuositolkulla tai likainen liesituuletin aiheuttaisi palovaaraa, voit kokeilla työlistan kiinnittämistä keittiön kaapin oven sisäpuolelle.

Listaa erilaiset ylläpitotyöt, esimerkiksi liesituulettimen puhdistus, jätekaapin puhdistus, valaisimet, astianpesukoneen suodattimen puhdistus tai kylmäkalusteiden takaa imuroiminen.

Kirjaa päivämäärä listaan tehdyn työn perään. Siitä on helppo tarkistaa yhdellä silmäyksellä, milloin mitäkin on viimeksi tehty.

MARIA KING