VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMILLA

Ohrapuuroa sen olla pitää

Näin joulun alla monissa perheissä käydään kiivaita keskusteluja, mitä jouluun välttämättä kuuluu. On erimielisyyttä niin laatikoista kuin höysteistäkin, ja tietysti myös puurosta.

Meillä puurokiistat päättyivät vuosia sitten, kun hankin lähes viisilitraisen haudutuskattilan. Sen jälkeen vaihtoehtona on ollut vain ja ainoastaan kokonaisista ohraryyneistä täysmaitoon hitaasti hauduttaen keitetty perinteinen ohrapuuro.

Kuulemma jo aikoinaan isoäitini oli periaatteen nainen, eikä hän hyväksynyt joulupuuroksi kuin ohrapuuron. Senaikaisilla keittomenetelmillä urakka oli melkoinen, varsinkin kun tietää, kuinka helppoa on polttaa ohrapuuro pohjaan. Ehkäpä puurokattila vietiinkin karjakeittiön kiehuvaan vesipataan ja hauduteltiin siinä.

Nykyinen joulupuuron keittäminen on helppoa kuin heinänteko. Tarvitaan vain runsaasti aikaa, sellaiset 5–6 tuntia, jotta puuroon saadaan kaunis punertava väri.

Ainekset eivät ole monimutkaiset: neljä litraa täysmaitoa, kolme desilitraa kokonaisia ohranryynejä, vähän öljyä tai voita kattilan sisäreunan voitelemiseen ja varovainen ripaus suolaa valmiiseen puuroon.

Veden kanssa joulupuuronkeitossa ei lotrata eli ryynejä ei etukäteen liotella. Puuro saa hautua omia aikojaan liedellä matalalla lämmöllä, kunhan silloin tällöin käy keitosta sekoittamassa ja lisäämässä mahdollisesti vettä kattilan vesitilaan.

Tuntien jälkeen puuro on valmista. ”Ryynit on ko lutteen selkiä, onkos nää jotain erikoisryynejä”, kyseli kerran eräs uusi sukuun tullut puuroa maistellessaan. Eivät olleet, tavallisista kaupan ryyneistä oli muhinut melkein mantelin kokoisia pullukoita.

Valmis puuro on hiukan vellimäinen, mutta mielestäni keitokseen ei kannata käyttää enempääkään ryynejä, koska puuro sakenee syöntilämpötilaan jäähtyessään.

Lisukkeena voi käyttää kanelia tai sekahedelmäsoppaa tai mitä itse kukin parhaaksi joulupuuron kyytipojaksi mieliikään. Siinä on meilläkin useita koulukuntia.

MAIKKI KULMALA

maikki.kulmala@mt1.fi

Filettä juhlaan, nakkeja arkeen

Atria järjesti joulukuussa Atria Kulinaari -haastekisan ruokabloggaajille. Sarjoja oli kaksi: juhlahumua ja arjen nautintoja.

Tehtävänä oli kehittää mureasta ulkofileepalasta näyttävä ja herkullinen annos juhlatarjoiluun. Herkkunakeista piti luoda kekseliäs arkiruoka.

Juhlahumua-sarjan voitti Onko nälkä? -bloggaaja **Joonas Laakso** reseptillä, jossa ulkofilee on liekitetty valkosipulivodkalla.

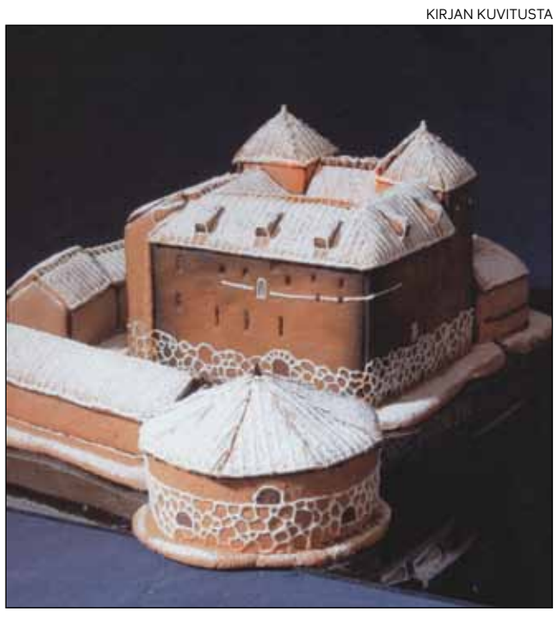
Arjen nautintoja -sarjan voitti Patalintu-bloggaaja **Petra Lehtinen** nakki-nuudelikeitolla. Annoksessa on suomalaista nakit ja kananmuna, ulkomaista inkivääri ja nuudelit. Värit ovat tuomariston mukaan upeat ja maku onnistunut. Resepti on kehitetty koko perheen makuun.

Voittajat saavat tuotepalkintojen lisäksi oman reseptinsä ravintolakäyttöön. Liekitetty ulkofilee liitetään ravintola Graniittilinnan menuun ja nakki-nuudelikeitto ravintola Puron lounaslistalle.

TARJA HALLA

Onko nälkä? http://laaxojnas.blogspot.fi/
Patalintu http://patalintu.blogspot.fi/

KIRJAN KUVITUSTA



Hämeen linna on yksi piparkakkutalojen leipojia innoittanut rakennus.

Ei ihan joka leipojan pipariarkkitehtuuria

Jari ja **Sirkkaliisa Jetsonen** ovat uudistaneet vuonna 2007 julkaistun Arkkitehtien piparkakkutalot -kirjan.

Kirja on pikkutarkkoja tuloksia haluavien piparkakkutaloharrastajien aarre. Ohjeita ja osapiirroksia löytyy niin kotoisiin kuin vieraitten maitten taloihinkin.

Arkkitehtuurin tueksi annetaan yksi taikinaresepti, joka on tekijöiden mukaan sekä taikinana riittävän sitkeätä että paistettuna sopivan kovaa työstettäväksi. Eikä piparin perusmakuja ole taikinasta unohdettu.

Taikina taipuu monimutkaisiin muotoihin, jopa pyöreitä torneja siitä on paistettu.

Talojen koristelussa uskotaan pääasiassa sokerikuorrutteeseen ja suklaaseen. Hyvä niin, sillä vaivalla tehtyjä muotoja ei kannata liialla tilpehöörillä pilata.

Arkkitehtien piparkakkutalot -kirjan ohjeitten toteuttaminen vaatii varmaotteista ja viitseliästä leipojaa.

Tämän joulun alla sääkin taitaa olla liian kostea isojen piparkakkutalojen rakentamiseen. Omia rakennelmia voi kirjan ohjeita seuraillen silti suunnitella.

MAIKKI KULMALA

Jari Jetsonen, Sirkkaliisa Jetsonen: Arkkitehtien piparkakkutalot. 175 sivua. Paasilinna.

jatkoa edelliseltä sivulta

Uusia makuja jouluun

Herkulliset ruokaohjeet kulkeutuvat maasta toiseen. Näin myös joulumakujen maailmasta ruokineen ja leivonnaisineen on tullut kaikille yhteinen.

Jouluaatto

- **Lounas**
  - Riisi- tai ohrapuuro puolukkavaahdon kera
- **Päiväkahvi**
  - Kardemummalla maustettu kahvi
  - Panettone
- **Jouluateria**
  - Alkupalat
  - Silli venäläiseen tapaan
  - Wasabisilakat
  - Mätitähdet
  - Roseepippurigraavattu siika
  - Inkivääriloh
  - Mallasleipä, voi
  - Perunat
- **Pääruoka**
  - Kalkkuna tai kinkku
  - Karpalokastike
  - Bataatti-porkkanalaatikko
  - Parsakaali-fenkoligratiini
  - Punajuuriohratto
  - Vihreä salaatti
- **Jälkiruoka/Iltapala**
  - Hedelmäsalaatti

Joulupäivä

- **Brunssi**
  - Kahvia, tuorepuristettua mehua, kananmunia, leipiä, joiden päälle laitetaan edelliseltä päivältä jääneitä alkupalakaloja ja kalkkunaa
- **Päivällinen**
  - Katkarapu-mangococktail
  - Kalkkuna tai kinkku
  - Laatikoita
  - Perunat
- **Jälkiruoka**
  - Joulukahvi tai -tee
  - Jouluhalko
- **Illalla**
  - Glögi aurapiparin kera

Tapaninpäivä

- **Myöhäinen aamupala**
- **Iltapäivällä joulutorttukahvit**
- **Päivällinen**
  - Tapanin lipeäkala
  - Mädillä maustettu valkokastike
  - Vihreät herneet
  - Perunat
  - Vihreä salaatti
- **Jälkiruoka**
  - Piparitalo ja joulukahvi/-tee

Omista kotoisista aineksista saa loihdittua uusia makuelämyksiä jouluaterialle.

Kaikki tunnemme graavilohen. Jospa se olisi juhlapöydässä inkiväärillä ja tuoreella korianterilla maustettuna. Tai jospa perinteisen kinkun tilalle paistaisin kokonaisen kalkkunan.

Joulupuuro

5–6 annosta
1 l lämmintä riisi- tai ohrapuuroa
Lisäke
3 dl puolukoita
1 dl sokeria
1 prk (200 g) vaniljarahkaa
2 dl kuohukermaa
Pinnalle puolukoita, kanelia ja sokeria

Hauduta joulupuuro riisistä tai ohrasuurimoista.

Survo sulaneet puolukat. Vaahdota kerma. Sekoita lisäkkeen kaikki ainekset keskenään. Tarjoa lämpimän puuron kanssa.

Ripottele annoksen päälle kokonaisia puolukoita ja tai sokeria sekä kanelia.

Inkivääriloh

8–10 annosta
400 g lohifileetä
2 1/2 rkl karkeaa merisuolaa
1 rkl sokeria
2 rkl tuoretta inkivääriraastetta
2 rkl limetin mehua
1/2 ruukkua tuoreita korianterin oksia
Koristeeksi
tuoretta korianteria

Poista lohifileestä ruodot ja evät. Sekoita mausteet keskenään ja levitä seos kalan pinnalle. Laita pinnalle korianterin oksia. Kääri leivin- tai voipaperiin. Pistä paketti vielä muovipussiin. Laita kevyt paino kalan päälle. Anna maustua jääkaapissa pari vuorokautta.

Pyyhi kalan pinta. Leikkaa ohuiksi, nahattomiksi viipaleiksi. Kierrä ruusukkeiksi ja koristele korianterin lehdellä.

Wasabisilakat

8–10 annosta
600 g silakkafileitä
1 rkl sitruunamehua
2 tl suolaa
1 1/2 rkl wasabi- tai piparjuuritahnaa
1 rkl sokeria
1 prk (150 g) ranskankermaa
1 dl purjo- tai ruohosipulisilppua

Lado silakkafileet leivinpaperin päälle nahkapuoli alaspäin.

Mausta sitruunamehulla ja suolalla. Yhdistä wasabi, sokeri ja ranskankerma. Levitä seos fileille. Ripottele päälle hienonnettu purjo tai ruohosipuli.

Kääri fileet rullalle. Laita matalaan uunivuokaan. Kypsennä 200 asteessa noin 35 minuuttia. Tarjoa kylminä alkupaloina perunoiden kanssa.

Mätitähdet

Leivo valmiista torttutaikinasta pieniä tähtitorttuaihioita. Painele sakarat tiiviisti kesketä yhteen, jotta ne pysyvät alhaalla. Laita jäähtyneen tortun päälle kevyesti vatkattua smetanaa, punasipulikuutioita, muikun mätiä ja jauha pippuria pinnalle.

Punajuuriohratto

8 annosta
1 kg punajuuria
1 etikkapunajuuri
2 punasipulia
2 rkl voita
1 rkl öljyä
4 dl rikottuja ohrasuurimoita
1 l kasvislientä kuutioista
1/2 rkl suolaa
2 rkl sitruunamehua
1 tl mustapippurirouhetta
pari oksaa tuoretta rosmariinia
1 dl kapriksia
Pinnalle mustaleima-emmentalista lastuja tai parmesania

Raasta kuoritut punajuuret sekä säilykepunajuuri. Hienonna kuoritut sipulit. Kuumenna voi ja öljy kattilassa. Lisää ohrasuurimot sekä sipuli. Kuumenna sekoittaen minuutin verran. Sekoita joukkoon punajuuriraasteet. Lisää pienissä erissä kiehuvaa kasvislientä.

Anna hautua välillä sekoittaen kypsäksi, noin puoli tuntia. Mausta suolalla, sitruunamehulla, rosmariinilla ja kapriksilla.

Laita tarjolle ja vedä perunankuorimaveitsellä juustosta pinnalle lastuja.

Täytetty kalkkuna

5–6 kg kalkkuna
50 g voita
2 rkl suolaa
2 tl mustapippuria
1 iso sitruuna
tuoretta rosmariinia
Täyte
noin 200 g rypäleitä
2 omenaa lohkoina
1 pussi kuivattuja luumuja
Voiteluun
50 g voita

Jos hankit nyt pakastetun kalkkunan, jätä se saman tien sulamaan. Jäinen lintu sulaa jääkaapissa tai kylmiössä parissa kolmessa vuorokaudessa. Ota kalkkuna hyvissä ajoin huoneenlämpöön ennen paistamista.

Hiero lintu sisältä ja ulkoa hienonnetulla rosmariinilla sekä suola-pippuriseoksella. Mausta sisältä sitruunamehulla.

Täytä kalkkuna hedelmillä. Jätä vatsaonteloon hieman tilaa vesihöyrylle, joka estää kalkkunan kuivumista. Laita sitruunan puolikas täytteen tulpaksi.

JAANA KANKAANPÄÄ

Kylmät kala-alkupalat on jaettu valmiiksi lautasille. Lohi- ja siikaviipaleet on pyöräytetty yhteen ruusukkeeksi. Lopuksi vielä lämmin peruna ja jouluateria voi alkaa.

Kokonainen kalkkuna on juhlapöydän komistus.

Sido puuvillalangalla kalkkunan koivet ja siivet siten, että ne ovat tiiviisti kalkkunaa vasten paiston ajan. Nosta uunipannulle selkä ylöspäin.

Paista uunin alaosassa 150 asteessa. Varaa paistoaikaa noin tunti kiloa kohti. Valele lintua usein paistamisen aikana siitä irtoavalla paistonesteellä. Käännä lintu paistoajan lopussa ja sivele pinta voisulalla.

Nosta lämpötila 225 asteeseen Pistä paksun lihan kohdalta cocktail-tikulla, jos reiästä tuleva neste on kirkasta ja pinta kauniisti ruskistunut, kalkkuna on kypsää.

Ota uunista ja peitä foliolla. Poista sitruuna ja langat. Nosta tarjolle.

Siivilöi paistoliemi ja suurusta kastikkeeksi. Mausta karpalohyytelöllä. Tarjoa täytehedelmät lisäkkeenä sellaisenaan tai soseutettuna.

Bataatti-porkkanasoselaatikko

8–10 annosta
800 g valmista bataattisosetta
500 g valmista porkkanasosetta
1 dl korppujauhoja
1 prk (3,3 dl) ruokakermaa
1/2 dl siirappia
2 munaa
1 1/4 tl suolaa
1/4 tl valkopippuria
1/4 tl inkivääriä
1/4 tl pomeranssinkuorta
Pinnalle korppujauhoja

Sekoita kaikki ainekset keskenään. Vatkaa seos sähkövatkaimella kuohkeaksi.

Kumoa seos voideltuun uunivuokaan. Ripottele pintaan korppujauhoja ja painele kuvioita lusikalla.

Kypsennä laatikkoa 150-asteisessa uunissa noin kaksi tuntia.

Katkarapu-mangococktail

8 annosta
2 dl turkkilaista jugurttia
3 rkl mietoa chilikastiketta
1 rkl sitruunamehua
300 g kuorittuja katkarapuja
1 tlk (425/250 g) säilykemangoa
1 pieni kerä jäävuorisalaattia
tilliä
sitruunalohkoja

Sekoita jugurttiin chilikastike ja sitruunamehu. Anna kastikkeen maustua jääkaapissa samalla, kun valmistat salaatin. Sulata ja valuta katkaravut.

Pese, kuivaa ja revi salaatti. Kuutioi mango. Jaa ainekset kerroksittain annosmaljoihin ja lusikoi päälle kastike juuri ennen tarjoilua. Koristele tillillä ja sitruunalohkoilla.

Joulupäivänä istahdetaan pikkunaposteluiden kera lukemaan. Aava pitää erityisesti lämpimästä glögistä ja aurajuustolla päällystetyistä pipareista.

Tapanin lipeäkala

5 annosta
1–1 1/2 kg lipeäkalaa
Kastike
25 g voita
2 rkl vehnäjauhoja
3 dl ruokakermaa
1–2 rkl sitruunamehua
2 tl sinappia
1/4 tl valkopippuria
1/2 tl sokeria
4 rkl (60 g) mätiä (muikun, siian tai kirjolohen)
Tarjoiluun
rouhittua mustapippuria

Kypsennä lipeäkala pakkauksen ohjeen mukaan.

Sulata voi kattilassa ja lisää vehnäjauhot joukkoon. Sekoita tasaiseksi. Lisää ruokakerma. Anna kiehua muutamia minuutteja.

Mausta valmis kastike sitruunamehulla, sinapilla, valkopippurilla ja sokerilla. Siirrä kattila levyltä ja lisää mäti. Tarjoa lämpimän lipeäkalan kastikkeena. Rouhi annoksen päälle hieman mustapippuria.

ANNELI PESSALA