

001	66	16	96	66	26	62	69	52	63	29	61	13	13	7	5	4	0
001	86	96	66	94	92	90	85	80	70	60	55	50	45	40	30	20	15

Perjantaina 14. helmikuuta 2014

MAASEUDUN TULEVAISUUS

15

VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Teetä helmillä, kiitos

Kun Suomessa nuoret notkuvat kaduilla energiajuomatölkit kädessä, Taiwanissa nuoriso ryystää kuplateetä eli maitoteetä tapiokahelmillä.

CNN haastatteli pari vuotta sitten juoman keksijää Lin Hsui Huita. Hän työskentelee teehuoneessa, jossa alettiin 1980-luvulla tarjoilla kiinalaista teetä kylmänä. Ajatus tuli Japanista, missä kahvia tarjottiin kylmänä.

Eräissä kokouksessa rouva Lin mutusti taiwanilaista jälkiruokaa fen yuania eli makeutettua tapiokavanukasta. Hän lusikoi sitä huvikseen teensä joukkoon.

Näin syntyi Taiwanin ylpeys, kuplatee. Sitä myydään joka puolella maata kahviloissa ja juomakojuissa.

Juoma on levinnyt ympäri maailmaa. Suomeen se löysi tiensä vasta pari vuotta sitten. Sen jälkeen teeohjeet ovat kiertäneet suomalaisissa blogeissa. Helsingissä kuplateetä saa muutamasta paikasta.

Tärkein ainesosa ovat tapiokapallerot, joista juoma on saanut nimensä. Niitä voi tilata internetistä. Sen jälkeen valmistus on yksinkertaista: haudutettuun teehen lisätään maito ja pehmeäksi keitetyt, kumimaiset tärkkelyhelmet.

Pallot saa kerkeästi kielelle leveällä pillillä ryystämällä. Ne valmistetaan maniokin eli kassavan juurimukulasta. Ei siis varsinaisesti lähiruokaa – Suomessa, Taiwanissa toki.

Taiwanissa juomaa kutsutaan helmiteeksi. Ihastuin siihen saarella opiskellessani.

En ole ikinä välttänyt limsoista tai muista virvoitusjuomista. Juon arkisin vain teetä, vettä, äidin viinimarjamehua ja maitoa – tässä järjestyksessä.

Yksinkertaisesta keksinnöstä on tehty monia variaatioita: on kylmää ja kuumaa, makeaa ja makeuttamatonta, hedelmämuutteita ja makusiirappeja. Tapiokapallot voi korvata hyytelökuutiolla.

Tässä tulee kuitenkin oma rajani vastaan. Taiwanilaisissa jälkiruuisa jäätelön, jugurtin ja hedelmien kanssa hyytelöt vielä menettelivät, mutta juomaan en raikeita värejä ja hyökkäviä makuja kaipaa.



PAULA LIESMÄKI

paula.liesmaki@mt1.fi

Tunnustuspalkinto Anna-Maija Tantulle

Toimittaja ja kotitalousopettaja **Anna-Maija Tanttu** on saanut Suomalaisen Ruokakulttuurirahaston ensimmäistä kertaa myöntämän tunnustuspalkinnon. Palkinnon arvo on 10 000 euroa.

Tanttu on 1960-luvulta lähtien kirjoittanut ruokajuttuja ja keittokirjoja. Hän on yksi ruokatoimittajayhdistys Kymppien perustajajäsenistä ja Suomen Gastronomien seuran kunnia-jäsen.

Tanttu on kotoisin Helsingistä, mutta lapsena hän vietti kesäiä Kangasalla Pikku-Liuksialassa, missä **Mandi**-keittäjä johdatti hänet makujen maailmaan.

Pitkän uransa aikana Tanttu on esitellyt suomalaista ruokaa maailmalla. Hän muisteli kiitospuheessaan sattumuksia matkan varrelta.

Kerrankin suomalaista ruokaa oli määrä tarjota New Yorkin Waldorf Astoria -hotellin isossa juhlassa. Sieltä tuli keittiöpäällikkö etukäteen Suomeen valitsemaan tarjottavat. Valinta osui HK:n siniseen lenkkimakkaraan.

”Kun tarjoilijat nostivat valtavat hopeakuvut lautasten pääl-tä, alta paljastui HK:n bleu haitariksi viilutettuna. Arvatkaa, mikä ruoka loppui kesken?”

Tantun mukaan suomalaisen ruuan mahdollisuudet nähtiin jo 1970-luvulla, mutta vasta nyt ruokakulttuuri on hyvin esillä. Suomalaisen ruokasaavutuksista voisi toki raportoida enemmän eikä vain julkaista reseptejä, Tanttu evästi.

RIITTA MUSTONEN

KIRJA



Viiniä lautaselle

Ruoasta viiniin on oiva käsikirja niille, jotka vasta opettelevat kokkaamista viinin kanssa. Reseptit ovat mukavan perinteisiä ja jokaiseen ruokaan on suositeltu sen valmistukseen sopiva viini. Viiniä voinee nauttia myös ruokaa laittaessa ja erityisesti sen kanssa.

Kirjan ehkäpä tärkein opetus on, että sillä on oikeasti merkitystä, minkä sortin punaviiniä kastikkeeseen lorauttaa. Muistelen itse kauhulla venäläisestä luostariviinistä valmistamaan kastiketta... Rusinasopalta maistunut keitos päätyi lopulta viemäriin.

Kirjassa suositellaan testaamaan erilaisia viinejä lohen kastikkeessa, jolloin makuerot tulevat selvästi esiin.

Ruoasta viiniin opettaa tekemään muun muassa mehukasta rapurisottoa aitoon italialaiseen tyyliin ja vihreää parsaa voikastikkeella. Reseptejä löytyy niin Ranskasta, Saksasta kuin Välimeren maistakin eli makumatkalla voi reissata suosikki-kohteissaan. Raaka-aineita voi huoletta korvata kotimaisilla vaihtoehdoilla. Miltä kuulostaa esimerkiksi ahvenfileet toscanalaiseen tyyliin?

Kirjasta löytyy viinisuositus jopa kotoiselle siskonmakkara-keitolle. Hieman luksusta arkiruokailuun.

KATJA LAMMINEN

Berglund, Heinimäki, Rinta-Huomo, Vahtera: Ruosta viiniin – Makumatka Euroopan halki. 207 sivua. Otava.



Lapinjärven kirkonkylässä on kaksi ruokakauppaa. Maria Kingiä palvelee kauppias Petri Haarala.

Ruokaretki kirkonkylän kauppaan

Tällä kertaa huristetaan ystävän kanssa autolla kirkonkylään ruokaostoksille.

.....

Kun kaivan pakastimesta esille viimeisen jäätyneen kanaliemi-kalikan keiton pohjaksi, tiedänkin jo, mitä seuraavana sunnuntaina syödään. Viikonlopun ruokaostoslistalle lisätään kaksi pakastebroileria.

Listalla on myös sellaisia kasviksia, joita kyläkaupan valikoimiin ei kuuluu sekä mahdollisesti tuoretta kalaa tai leikkeleitä palvelutiskistä, sillä tällä kertaa huristetaan ystävän kanssa autolla kirkonkylään kauppoille.

Mukaan otetaan kylmäkassi, jossa lämpimänä vuodenaikana voi kuljettaa kalat, lihat ja maidot ja kylmänä vuodenaikana taas vilunarat hedelmät ja yrtit.

Kotona kiikutan broilerit kylmiöön, jossa ne saavat rauhassa sulaa sunnuntaiaamuun asti. Sillä aikaa, kun linnut paistuvat uunissa, ehtii hyvin valmistaa niille kaveriksi kasvisli säkkeen ja pyhäpäivän kunniaksi oikein jälkiruokaakin.

Toinen broileri leikataan tarjolle ja toinen voi jäädä odottamaan siihen asti, kunnes tiskikone aterian jälkeen on saatu käyntiin.

Yläkaapista otan esille ison kattilan ja sinne heittelen kaikki broilerista jääneet luut ja rippeet.

Toisen linnun lihat leikkaan kulhoon jääkaappiin seuraavia päiviä varten.

Lisään luiden päälle niin paljon vettä, että ne peittyvät ja keitän tunnin tai kaksi. Liemestä tulee hyvää ihan sellaisenaan, mutta jos jääkaapissa sattuu olemaan parhaat päivänsä nähneitä porkkanaita tai muita liemijuureksia tai vaikka sunnuntailounaalta jäänyt valkoviinitilkka, niin niitä sopii lisätä pataan.

Omassa keittokattilassani on iso ryöppäyskori, jolla lopuksi nostan luut pois. Muuten liemen voi kaataa siivilän läpi



Uunissa on paistunut kerralla broileria noin neljälle aterialle.

toiseen astiaan. Liemi pitää saada nopeasti jäähtymään vaikka ulkona.

Jäähtyneen liemen päältä kuoritaan kovettunut rasva pois ja sitten liemen voi pakastaa. Litran pakkaukset ovat käteviä keittopohjia ja puolen litran astioissa on juuri sopivasti kastiketta varten. Jääkaapissa on vielä maanantaille aineksia kanakeittoon, salaattiin tai kananvoileipiin.

Lauantain limettilohi

2:lle
½ rkl rypsiöljyä
2 lohimedaljonia (ä 150 g)
½ –1 limetin mehu
(1 punainen chili)
suolaa ja pippuria
2 limetin lohkoa

Kuumenna uuni 230 asteeseen. Voitele pieni uunivuoka öljyllä.

Pistä lohimedaljongit vuokaan. Lusikoi niiden päälle öljyä, limettimehua ja hienonnettua chiliä, jos olet chilin ystävä. Poista chilistä siemenet, niin ei tule liian tulista. Lisää vielä suolaa ja pippuria ja hiero mausteita kevyesti kalan pintaan.

Paista 10–12 minuuttia. Tarjoa kuumana limettilohkoilla koristettuna.

Sunnuntaibroileri

4:lle
1 pakastebroileri
1 sipuli

(1 iso porkkana)
(muutama persiljan oksa)
½ sitruunaa
2 rkl rypsiöljyä tai voita
suolaa ja pippuria

Ota sulanut broileri muovipussista ja anna lämmetä huoneenlämmössä noin puoli tuntia. Kuumenna uuni 200 asteeseen.

Kuori sipuli ja leikkaa neljään osaan. Sujauta kaksi sipulilohkoa broilerin sisälle ja viipaloi loput paistovuokaan. Lisää halutessasi vuokaan porkkana lohkoktuna sekä persiljan oksat. Aseta broileri vuokaan kasvien päälle.

Puserra sitruunan mehua broilerin päälle ja ripottele vielä öljyä tai levitä pehmeää voita rintapalojen ja reisien päälle.

Mausta suolalla ja pippurilla ja hiero kaikki mausteet nahkaan.

Kaada vuokaan vielä 2,5 desilitraa vettä ja pistä uuniin. Paistoaika on tunnista puoleentoista tuntiin.

Ensimmäisen puolen tunnin jälkeen ota vuoka uunista ja lusikoi pohjalla olevaa lientä broilerin päälle. Toista noin 20 minuutin välein.

Tarkista, että broileri on kypsä: pistä reisosaan esimerkiksi grillivarras, kypsästä lihasta tuleva neste on kirkasta.

Siirrä broileri tarjoiluvadille ja anna ”levätä” vaikka folion alla noin 15 minuuttia, ennen kuin leikkaat lihaa tarjolle.

Algerialainen porkkanasose

4:lle
½ –1 kg porkkanaa
2 valkosipulinkynttä
2 rkl oliiviöljyä
½–1 sipulia
1 tl kuminan siemeniä
suolaa
1–2 tl sitruunamehua
tuoretta korianteria

Kuori porkkanat ja leikkaa noin sentin paksuisiksi viipa-leiksi. Kuori valkosipulinkyntnet. Keitä porkkanat ja valkosipuli suolatussa vedessä pehmeiksi ja kaada vesi pois. Kuumenna paksupohjaisessa kattilassa olii-viöljy ja lisää hienonnettu sipuli. Kuullota sipuli pehmeäksi noin seitsemän minuuttia.

Hienonna kuminan siemenet morttelissa ja lisää sipulin joukkoon. Mausta suolalla. Lisää sipulin joukkoon pehmeät porkkanat ja kypsennä vielä muutama minuutti. Soseuta haarukalla tai perunasurvimella. Ei haittaa, jos sose jää karkeaksi. Lisää sitruunamehua ja tarkista suola. Koristele hienonnetulla korianterilla.

Viikunahilloke

6–8:lle
500 g kuivattuja viikunoita
2 rkl fariniosisokeria
2 rkl juoksevaa hunajaa
2 tl kardemummaa
1 tähtianis
1 kanelitanko
suikale appelsiininkuorta

Erotele viikunat toisistaan ja laita kulhoon. Kaada päälle kiehuvaa vettä sen verran, että viikunat peittyvät. Peitä kulho lautasella ja anna seistä 4–5 tuntia.

Kaada viikunoiden liotusvesi kattilaan ja lisää sokeri, hunaja, mausteet ja hienonnettu appelsiininkuori. Sekoita miedolla lämmöllä, kunnes sokeri sulaa. Lisää viikunat ja hauduttele pehmeiksi. Pulletat, kosteat viikunat kypsyvät 10–15 minuutissa, kuivemmat tarvitsevat pidemmän aikaa.

Jos sokeriliemi paksuuntuu liikaa, lisää vähän vettä. Jäähdyt-ä ja säilytä viikunat liemineen astiassa kannen alla jääkaapissa. Tarjoa jugurtin, kerman, vaniljakastikkeen tai jäätelön kanssa jälkiruuksi.

MARIA KING



Kirpeä sitruunamehu sopii lettujen raikkaaksi mausteeksi.

YSTÄVÄNPÄIVÄLETUT

Kutsu kaverit herkuttelemaan

Samaan aikaan, kun meillä syödään laskiaispullia, englantilaiset paistavat pinoittain lettuja ja syövät niitä sitruunamehun ja sokerin kera.

Nämä letut ovat niin hyviä, että paras on kutsua ystäviä syömään, koska muuten menee helposti puoli pinoa yhdellä istumalla.

Paras letturesepti

noin 16 kpl
250 g eli 4 ½ dl vehnäjauhoja
1 maustemittaa suolaa
2 kananmunaa
noin 6 dl (täys)maitoa
1 rkl rypsiöljyä
Tarjoiluun
hienoa sokeria
sitruunamehua
Sekoita jauhot ja suola kulhossa. Tee jauhojen keskelle syvennys, johon kaadat kaksi kevyesti vispattua munaa ja lo-rauksen maidosta.
Sekoita munia ja maitoa

jauhoihin vähitellen puuhaa-rukalla, lisäten maitoa välillä. Sekoita, kunnes lettutaikina on tasainen.

Anna taikunan levätä ainakin puoli tuntia jääkaapissa, vaikka yönkin yli.

Kuumenna halkaisijaltaan noin 20-senttimetrinen paistinpannu ja kaada kuumalle pannulle ruokalusikallinen öljyä. Pyöräytä öljyä nopeasti, niin että pohja peittyy ja kaada liika öljy kuumuutta kestävään kuppiin.

Kaada pannulle pieni kauhallinen eli puolisen desilitraa taikinaa ja kallistele pannua, niin että taikina levää.

Noin minuutissa lettu rustkistuu toiselta puolelta ja voit kääntää sen. Parin kolmen letun välein voit toistaa pannun öljyämisen.

Tarjoa sokerin ja sitruunamehun kanssa.

MARIA KING