

HELLAN KULMILLA

Matkatuliaisia

Kävin sisareni luona Amsterdamissa. Ennen matkaani sisko lähetti taas tutun tuliaistoivelistan, jossa oli ruisleipää, karjalanpiirakoita, grahampaahতোleipää, pakastevoisilmäpullia, Oltermannia, kevytmeetvurstia, hunajamarinoituja broilerfileitä ja suklaata.

Ruisleivän ja karjalanpiirakat kaikki varmaan ymmärtävät, mutta että juustoa! No, Valio voi olla ylpeä, että Oltermanni-juusto on puolihollantilaisten siskonpoikieni mielestä parasta leivänpäilystä. Eikä Hollannista kuulemma saa niin hyvää broileria kuin Suomesta, ainakaan siskoni mielestä.

Minä puolestani päivittelin sikäläisen marketin kylmäkaappien edessä, miten helposti hollantilainen perheenemäntä voi valmistaa päivällisen, kun tarjolla on esimerkiksi perunoita ainakin kahdellakymmenellä eri tavalla esikypsennettynä, pilkottuna tai maustettuna. Tai salaattisekoituksia hyllymetreittäin, puhumattakaan muista kasviksista ja hedelmistä.

Perunoita en lähtenyt kotiin tuliaisiksi ostamaan enkä tietenkään salaattiakaan, mutta tuulahdus Keski-Euroopasta tuli meidänkin keittiöömme matkan jälkeen.

Laukusta purkautui maapähkinästä valmistettua satay-kastiketta, majoneesia kivassa tuubissa, kuminalla maustettua ikääntynyttä goudajuustoa, hunajavohveileita, pähkinäistä leipää, iso pussi vaahtokarkkeja (halpa ja kevyt!) ja tuoreella inkiväärillä maustettua aamiaiskakua.

Kuinka ollakaan, matkalaukkuni painoi kotiinpäin tullessa lähes yhtä paljon kuin Hollantiin mennessä!



RIITTA MUSTONEN

riitta.mustonen@mt.fi

Ehdota vuoden lähiruokatekoa

Tänä vuonna toista kertaa myönnettävän Vuoden lähiruokateko -palkinnon haku on käynnistynyt. Palkinnolla halutaan nostaa esiin hyviä esimerkkejä lähiruuan käytöstä ja sen edistämisestä.

Tunnustuspalkinnon saajaksi voi joko ilmoittaa itsensä tai ehdottaa raadille sopivaa palkittavaa 21. maaliskuuta mennessä verkkolomakkeella.

Palkinnonsaaja julkistetaan Lähiruoka & luomu -tapahtumassa 11. huhtikuuta Helsingin Messukeskuksessa.

Saaja voi olla yksityinen henkilö, yritys tai yhteisö, joka on esimerkiksi elintarvikkeiden raaka-ainevalinnoilla edistänyt kestävää kehitystä tai tukenut hankintapäätöksillä alueellista työllisyyttä. Myös lähiruuan markkinoija tai ruokalistan suunnittelija voi tulla palkituksi.

Tuomariston puheenjohtajana toimii lähiruokakoordinaattori **Kirsi Viljanen** maa- ja metsätalousministeriöstä.

Lähiruoka & luomu -messutapahtuma järjestetään toista kertaa. Viime vuonna Vuoden lähiruokateko -palkinnon sai keittiomestari **Heikki Ahopelto**.

Tapahtuman yhteistyökumppaneita ovat maa- ja metsätalousministeriön luomu- ja lähiruokaohjelmat, Ruoka-Suomi-teemaryhmä, Aitoja Makuja -hanke, MTK, Pro Luomu, Suomen Keittiomestarit ja Elo-Säätiö.

TARJA HALLA

www.lahiruokaluomu.fi, www.facebook.com/lahiruokaluomu

Millainen leivos juhlistaisi Kalevalaa?

VALTIMO (MT)

Majatalo Puukarin Pysäkillä juhliitaan tänään Kalevalan päivää teemaan sopivin menoin. Tarjolla on perisuomalaisia herkkuja tilan omilta pelloilta ja laitumilta. Perinteisesti ehdoisa emäntä **Anni Korhonen** soittaa kannella ja laulaa vieraiden ratoksi.

Korhonen kertoo, että vuosittain keittiössä on hiottu Kalevalanpäivään sopivaa leivosta. Raaka-aineina käytetään yleensä vaihtelevasti perunaa, ruista, puolukkaa, variksenmarjaa sekä tietysti sokeria ja voita.

Marjat kuuluvat asiaan, sillä Kalevalan loppuruno kertoo Marjatasta, joka paimenessa ollessaan löytää puolukan mättäältä, syö sen ja tulee raskaaksi. Hän synnyttää pojan, josta kasvaa Karjalan kuningas.

Korhonen ihmettelee, miksi kansalliseepoksellemme ei ole kehitetty nimikkoleivosta.

"Hei haloo, onko se merkki meidän suomalaisten huonosta itsetunnuksesta? Runebergille on kuitenkin oma torttunsa", emäntä naurahtaa.

Puukarin pysäkki on joskus järjestänyt jopa reseptikilpailun parhaasta Kalevala-leivonnaisesta. Korhonen päättää heittää haasteen uudelleen ilmoille. Nyt koko kansa joukolla leipomaan kalevalaisia herkkuja.

KATJA LAMMINEN

Kokkien EM-kisa lataa odotuksia

Euroopan parhaat kokit mittelevät taidoistaan toukokuun alussa Tukholmassa. Suomea edustaa keittiomestari **Matti Jämsén**, jolla on jo kovan tason kisakokemusta. Jämsén sijoittui viidenneksi vuoden 2011 Bocuse d'Or -kilpailussa Ranskassa.

EM-kisasta tulee tiukkaa, sillä mukana on ennätysmäärä toista kertaa mukana olevia kokkeja. Jämsénin lisäksi Norjan, Ruotsin ja Britannian kokit ovat aiemmin sijoittuneet kärjen tuntumaan. Kilpailuun osallistuu 20 maata, joista 12 parasta valitaan Bocuse d'Or -finaaliin.

Jämsén harjoittelee Ravintolakoulu Perhon tiloissa käytännössä päätoimisesti. Valmentajana toimii **Eero Vottonen** ja assistenttina **Antti Lukkari**.

Kilpailun pääraaka-aineet tulevat Tukholmaan ruotsalaisilta tuottajilta. Possua hankitaan Gotlannista ja sen toimittaa Svenskt Kött. Seitiä, ostereita ja sinisimpukoita toimittaa Nordsjöfisk.

Järjestäjien mielestä kilpailu on upea tilaisuus esitellä ruotsalaisia raaka-aineita ja vahvistaa Tukholman mainetta kansainvälisesti merkittävänä ruokakaupunkina.

Bocuse d'Or -kilpailu on nimetty kuuluisan ranskalaisen keittiomestarin **Paul Bocusen** mukaan. Kilpailuja on järjestetty vuodesta 1987. Suomi on ollut mukana kymmenen kertaa.

TARJA HALLA

Hernekeitto on reilua talviruokaa, jota syödään varsinkin laskiaisena. Vaihtelunhaluinen kokeilee pikakeittoa pakasteherneistä.

Vihreistä, kuivatuista herneistä valmistettu hernekeitto maistuu suomalaisille. Tämä kaikkien tuntema ruoka herättää keskustelua. Onko se keittoa, soppaa vai rokkaa, ohutta vai paksua, savunmakuista vai ei? Maustetaanko pippurilla, lisääntäänkö sinappia?

Äitini keittää hernekeiton aina kuivatuista herneistä savullihalla höystettynä. Itse muistan lämmittäneeni kiireessä lapsille purkkihernekeittoa. Tämän päivän nuorten perheiden suosima hernesosekeitto valmistuu nopeasti pakasteherneistä.

Hernekeitto on helppo tehdä. Tarvitaan vain reilun kokoinen kattila. Perinteisen laskiaisrokan valmistaminen alkaa jo edellisenä päivänä. Silloin laitetaan kuivat herneet kattilaan likoamaan. Seuraavana päivänä parin tunnin keittäminen pehmittää herneet lopullisesti.

Meirami on vanha perusmauste, kuivattu timjami ja laakerinlehti löytyvät myös rokkakattilasta. Pala savustettua sianpotkaa antaa makua keittoon.

Hernekeiton ohje voi tuntua suurelta pieneen talouteen. Sitä kannattaa keittää kerralla isompi määrä, sillä rokan maku vain paranee uudelleen lämmitettäessä.

Vanhanajan hernerokka

- 8-10 annosta
- 3 1/2 l vettä
- 500 g (1 pussi) kuivattuja herneitä
- 1 sipuli
- 500 g luullista savupotkaa
- 1-2 laakerinlehteä
- 2 tl kuivattua meiramia tai timjamia
- noin 8 maustepippuria
- 1/2 tl suolaa
- Lisäksi ranskalaista dijonsinappia tai suomalaista sinappia

Huuhtelee herneet ja pane veteen turpoamaan keittokattilaan edellisenä päivänä. Nosta kattila levyille. Lisää pilkottu sipuli ja savupotka. Nosta kattila levyille ja kuumenna. Kuori pinasta vaahtoa reikäkauhalla. Lisää laakerinlehdet, meirami ja pippurit. Keitä keittoa hiljalleen noin kolme tuntia. Mitä kauemmin se saa kiehua, sen parempaa siitä tulee.

Ota potka ja paloitle sen lihan pieniksi paloiksi takaisin keittoon. Poista kamara ja luut potkasta. Paloitlele liha ja lisää keittoon. Mausta suolalla ja ohenna vedellä tarvittaessa. Sekoita lautasella lisämausteeksi lusikallinen sinappia.

Porkkana-hernekeitto

- 5-6 annosta
- 5 dl (400 g) kuivattuja herneitä
- 2 l vettä
- 1 tl meiramia
- 3-4 (n. 350 g) porkkanaa
- 1 prk (2,5 dl) maustettua savujuusto-ruokakermaa
- 1 rkl sinappia
- 2 tl suolaa
- Tarjoiluun raejuustoa
- Huuhtelee herneet. Laita vesi ja herneet kattilaan ja anna liota yön yli.
- Nosta kattila liedelle kiehumään. Lisää kuivattu mei-



JAANA KANKANPÄÄ

Lusikallinen sinappia maustaa perinnerokan. Sosekeiton pinnalle maustamatonta jugurttia tai crème fraîchea.

rami. Anna kiehua hiljalleen reilu tunti. Lisää porkkanat kuutioituna ja keitä vielä reilu tunti. Sekoita välillä, ettei pala pohjaan. Lisää keittoon ruokakerma, sinappi ja suola. Kuumenna kiehuvaaksi. Ohenna tarvittaessa vedellä.

Tarjoa raejuustoa keiton kanssa.

Sipuli-hernesosekeitto

- 4 annosta
- 1 sipuli
- 100 g purjoa
- 1 valkosipulin kynsi
- 3 rkl voita
- 2 pussia (400 g) pakasteherneitä
- 8 dl vettä
- 1 kasvisliemikuutio
- 2 tl meiramia

1/4 tl valkopippuria

1/2 tl suolaa

Piparjuurikermavaahto

1 dl kuohukermaa

2 dl ruokakermaa

1/2 pak Koskenlaskijaa

Mittaa kattilaan herneet, sipulit, vesi, laakerinlehti, pippuri ja suola. Anna kiehua kannen alla kypsäksi, noin 8 minuuttia.

Poista laakerinlehti ja pippurit. Soseuta sauvasekoittimella. Lisää ruokakerma ja sulatejuusto paloitteltuna. Kuumenna sekoittaen, kunnes juusto sulaa.

Kuohkeuta vielä sauvasekoittimella.

Vinkki: Voit halutessasi siivlöidä keiton soseuttamisen jälkeen, jos haluat erittäin sileää keittoa.

1 laakerinlehti

3 maustepippuria

2 tl meiramia

1/2 tl suolaa

2 dl ruokakermaa

1/2 pak Koskenlaskijaa

Mittaa kattilaan herneet, sipulit, vesi, laakerinlehti, pippuri ja suola. Anna kiehua kannen alla kypsäksi, noin 8 minuuttia.

Poista laakerinlehti ja pippurit. Soseuta sauvasekoittimella. Lisää ruokakerma ja sulatejuusto paloitteltuna. Kuumenna sekoittaen, kunnes juusto sulaa.

Kuohkeuta vielä sauvasekoittimella.

Vinkki: Voit halutessasi siivlöidä keiton soseuttamisen jälkeen, jos haluat erittäin sileää keittoa.

Vihreä sosekeitto

4 annosta

2 pussia (à 200 g) pakasteherneitä

1 pussi (200 g) parsakaalia

1 sipuli

6 dl vettä

1/2 rkl suolaa

pari tuoretta mintunokkaa

1/4 tl valkopippuria

Pilko sipuli. Lisää ainekset kiehuvaan veteen. Keitä kypsäksi. Soseuta keitto monitoimikoneessa.

Kuumenna keitto uudelleen kattilassa. Lisää mausteita tarpeen mukaan.

Laskiaispannari

10-12 palaa

3 munaa

8 dl maitoa

» Äitini keittää hernekeiton aina kuivatuista herneistä savulihalla höystettynä. Itse muistan lämmittäneeni kiireessä lapsille purkkihernekeittoa.



Savupotka antaa hernekeitolle täyteläisen maun. Maustepippuri, meirami ja laakerinlehti syventävät makua.



Herkullisesti ruskistunut pannukakku ja mansikkahillo täydentävät hernekeittoa-aterian.

2 dl vehnä jauhoja

1 1/2 dl ohra jauhoja

1 tl suolaa

1 rkl sokeria

1 tl vaniljasokeria

50 g voita

Uunipannulle noin 50 g voita

Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen. Vatkaa munien rakenne rikki kulhossa. Vatkaa joukkoon maito sekä kaikki kuivat aineet. Lisää lopuksi sulatettu voi. Sekoita taikina tasaiseksi.

Sulata voita uunipannulla ja anna sen hiukan ruskistua. Kaada taikina uunipellille. Kypsennä 225 asteessa 25-30 minuuttia, kunnes pannari on kypsää. Tarjoa hillon kanssa.

ANNELI PESSALA

AJANKOHTAINEN LEIVONNAINEN

Laskiais muffinipullat

15 kpl

3 dl maitoa

1 1/2 pkt (25 g) hiivaa

1 muna

1 dl sokeria

1/2 tl suolaa

2 tl kardemummaa

75 g voita

noin 9 dl vehnä jauhoja

Täyte

1 rasia (200 g) vaniljatuorejuustoa

150 g mantelimaassaa

1 dl tomusokeria

Voiteluun muna

Pinnalle mantelilastuja tai raesokeria

Koristeluun tomusokeria

Sekoita hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää muna, sokeri, mausteet ja osa jauhoista. Sekoita taikina tasaiseksi. Alusta loput jauhot taikinaan. Lisää viimeisenä sulatettu voi. Anna taikinan kohota peitettyinä kaksinkertaiseksi.

Vatkaa tuorejuusto sähkövatkaimella notkeaksi. Sekoita joukkoon raastettu mantelimaassa ja siivilän läpi lisätty

tomusokeri.

Kauli taikina noin 40 x 60 sentin kokoiseksi levyksi. Levitä sille täyte. Kääri rullaksi. Leikkaa 15 osaan (noin 4 sentin paloiksi). Aseta palat muffini- vuokiin leikkauspinta ylöspäin. Voitele kohonneena ja koristele. Paista 225 asteessa noin 12 minuuttia.

Vinkki: Voitele ja korppujauhota pyöreä uunivuoka. Nosta pullia leikkauspinta ylöspäin pohjalle ja kohota. Paista tätä bostonpullaa 200 asteessa uunin alaosassa noin 25 minuuttia.