VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Laiskan piiras syntyy puurosta

Sunnuntai on suotuisa päivä kokeilla keittiössä jotain uutta. Teki mieli leipoa leipää, mutta reseptien selailu johtikin piirakan paistoon.

Marttaliiton ohjeessa puhuttiin houkuttelevasti laiskan piiraista. Piirakan pohjataikinaan kun voi käyttää kaurapuuron tähteitä, mutta niitä ei nyt ollut.

Keitin siis kaurapuuron, mutta myös riisipuuron, jota tarvittiin täytteeksi. Kaurapuuro piti jäähdyttää, jotta siihen saattoi lisätä hiivan palasella nostatetun pienen esitaikinan.

Löysää puurotaikinaa sitten vain keoiksi pellille ja lusikalla painaen riisipuuroa kekojen keskelle.

Hellan ympärillä alkoi syntyä liikettä heti, kun kuumassa uunissa paistuneet piiraat oli voideltu voi-vesiseoksella. Hyvää tuli, päättelin perheen reaktioista. Ja täyttävää, tuumi kokki jo parin piiraan maistelun jälkeen.

Epäilyksistäni huolimatta piirakat näyttivät siltä kuin pitikin, kun vertasin lopputulosta ruokaohjeen kuvaan.

Voihan sitä puuroa näinkin nauttia, kaura- ja riisipuuron yhdistelmänä. Maailman metropoleissa toimivien puurobaarien kannattaisi kysellä puuropiiraan ohjetta martoilta.

Illalla syötiin Kiovan kanaa. Sekin tuli ensi kertaa omassa keittiössä testattua. Lopputulos oli rapea, vaikka en upottanut kuorrutettuja fileitä öljyyn vaan ruskistin vain ja jälkikypsytin uunissa.

Kiovan eli Kievin kana on saanut nimensä Ukrainan pääkaupungin mukaan. Reseptin alkuperä ajoittunee kuitenkin viime vuosisadan alkupuolelle tsaarin aikaiseen Pietariin.

TARJA HALLA

tarja.halla@mt1.fi

Lohturuokaa kannesta kanteen

Valterin pyttipannu.

Alexander ja **Hanna Gullichsenin** Safkaa-kirja nosti avokadopastan ennennäkemättömäksi suosikkiruuaksi ja lisäsi avokadojen kysyntää. Nyt pariskunta on julkaissut uuden ruokakirjan Safkaa maanantaista sunnuntaihin.

Tekijöiden mukaan kirjan ruokien raaka-aineet on valittu tunnepohjalta, ei raaka-ainelähtöisesti, mikä kyllä resepteissä välittyykin. Kirja tarjoilee lohturuokaa kannesta kanteen, vaikka vain maanantai on nimetty sen päiväksi. Reseptit henkivät rakkautta ruokaan ja kanssaihmisiin, joiden seurassa ruoka syödään. Ruokien toteuttaminen edellyttää etukäteen miettimistä, ainakin sen verran, että hankkii raaka-aineet. Joitakin myös haudutellaan pitkään, mutta sekään ei haittaa, kun tämä on tiedossa.

Näillä resepteillä on mukava suunnitella kotoisia, maistuvia ruokia. Tekijät tuovat esiin niin nakkikastikkeen kuin pinaattikeitonkin. Jos pitäisi arvata, mikä nyt nousee suosikiksi, niin vahva ehdokas on stroganoff. Voi se olla kaalilaatikkokin.

MAIKKI KULMALA

Alexander ja Hanna Gullichsen: Safkaa maanantaista sunnuntaihin. 133 sivua. Pulp Media Oy.

Punainen termos täyttää 80 vuotta

Airamin punainen termospullo on pitänyt kuuman kuumana jo 80 vuotta. Tuotteen valmistus alkoi vuonna 1934 Helsingin Punavuoressa. Myöhemmin tuotanto siirrettiin Suutarilan lampputehtaalle.

Termoksessa kiehuva neste pysyy yli 50-asteisena vuorokauden ympäri. Lämmöneristeenä toimii tyhjiö, joka muodostuu kahden lasipullon väliin.

Termospullon ulkoasun suunnittelijaa ei tiedetä. Ulkoasu on pysynyt lähes samana, lukuun ottamatta sotavuosia, jolloin pulloa valmistettiin mustana ja kyljessä oli punainen risti.

Suosiossa ulkomailla

Airamin termos on saavuttanut suosiota ulkomailla. New Yorkissa sitä myydään arjen designiin erikoistuneessa Kioskliikkeessä.

Brittiläinen aikakauslehti Gentlemen's Qurterly listasi punaisen termospullon maailman neljänneksi cooleimmaksi asiaksi tammikuussa 2010.

Juhlavuoden kunniaksi Airam toi myyntiin samalla designilla toteutetun termosmukin.

Verkkosivuilla *airamtermos.fi* pyydetään ihmisiä muistelemaan hetkiä Airam-termoksen parissa. Vastanneiden kesken arvotaan palkintoja.

MT

Ruokavaikuttajat saivat tunnustusta

Keittiömestarit **Markus Maulavirta** ja **Ulla Liukkonen** sekä kotitalousneuvoja **Heta Nykänen** ovat saaneet Alfred Kordelinin säätiön Jaakko Kolmosen rahaston tunnustuspalkinnot ruokakulttuurin edistämisestä.

Heta Nykänen on Pohjois-Savon marttojen erikoisneuvojana perehdyttänyt vuodesta 1975 alkaen suuren joukon pohjoissavolaisia paikalliseen ja valtakunnalliseen ruokakulttuuriin.

Ulla Liukkonen tunnetaan innokkaana karjalaisen ruokakulttuurin puolestapuhujana. Hän on ravintolatyönsä ohessa osallistunut aktiivisesti Suomen ja Karjalan keittiömestarien yhdistysten toimintaan.

Markus Maulavirta on rohkea tuottajien ja pienyritysten puolestapuhuja. Hän on esikuva lukuisille kokeille, jotka ovat lähteneet ravintoloiden keittiöistä tuottajien ja pienyrittäjien luo etsimään sopivia raaka-aineita.

Palkintoraatiin kuuluivat Kotitalousopettajien liitto, Maa- ja kotitalousnaisten Keskus, Marttaliitto, Suomen Keittiömestarit, Alfred Kordelinin säätiö sekä rahaston puheenjohtaja **Jaakko Kolmonen**.

TARJA HALLA

JAANA KANKAANPÄÄ

Makutuliaisia läheltä ja kaukaa.

Tuliaisia kaupungin erikoiskaupoista

Työasioissa täytyy välillä piipahtaa pääkaupungissa. Ruokatoimittaja suunnistaa hypistelemään maailman uutuuksia ja erikoisuuksia kauppahalleihin, tavaratalon ruokaosastolle ja erikoismyymälöihin.

Kotikeittiöön kauppareissuilta päätyy testattavaksi yhtä ja toista. Ruokablogit ja television ruokaohjelmat innoittavat asiakkaita ja vaikuttavat heti kauppojen tarjoamiin valikoimiin.

Ruokaharrastajat eivät osta ainoastaan elintarvikkeita tai työvälineitä. Lähes jokaiseen tuotteeseen liittyy kaunis pakkaus ja tarina, jonka tunteminen lisää sen arvoa.

Kun ojensin käteni kohti houkuttelevan näköistä tomaattisäilyketölkkiä, myyjä kertoi sen olevan juuri se tietty merkki, johon liittyvä resepti levisi sosiaalisessa mediassa kulovalkean tavoin.

Omaan, hääpäivän kunniaksi kerättyyn ostoskassiini mahtui Cirion tomaattisäilykkeen lisäksi muun muassa Fiskarsissa käsin tehtyjä suklaatryffeleitä, vastajauhettua espressokahvia, tietystä sisilialaisesta kylästä peräisin olevia pistaasipähkinöitä, erikoisempaa olutta, Helsingin Meijeriliikkeen ihania juustoja sekä granaattiomenoita.

Kotona laitetaan heti mutteripannu pihisemään ja paketteja purkaessa jo suunnitellaan, mitä mistäkin herkusta valmistetaan.

Tomaattipasta

2:lle
2 rkl oliiviöljyä
1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
1 tölkki muodikasta tomaattisäilykettä (esim. Cirio tai Mutti)
1–2 tl anjovistahnaa
1–2 tl hunajaa
tuoretta timjamia, oreganoa ja basilikaa
suolaa ja mustapippuria myllystä
150–200 g tagliatellea tai muuta pastaa

Hienonna sipuli ja valkosipulinkynnet. Pane pastan keittovesi kuumenemaan vedenkeittimeen. Kuumenna kattilassa oliiviöljy ja hauduttele siinä silputtua sipulia noin 10 minuuttia miedolla lämmöllä. Kaada joukkoon säilötyt tomaatit.

Jos valitsemassasi tölkissä on kokonaisia kirsikkatomaatteja, hämmennä hyvin varovasti, jotta tomaatit säilyvät kokonaisina. Lisää valkosipulimurska, anjovistahna ja hunaja. Hauduttele 10–20 minuuttia.

Lisää tuoreet yrtit ja säädä makua suolalla ja mustapippurilla. Keitä pasta runsaassa, suolatussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan. Tarjoile valutettu pasta tomaattikastikkeen kera.

Belugalinssisalaatti

2:lle
1 dl belugalinssejä
1 granaattiomena
salanova-ruukkusalaatti
1 porkkana
1 punasipuli
mustapippuria myllystä
kastike
1 (veri)appelsiinin mehu
2 rkl valkoista balsamicoa
1 rkl juoksevaa hunajaa
1 valkosipulinkynsi murskattuna
2 rkl oliiviöljyä
1 tl suolaa
päälle
kuorittuja pistaasipähkinöitä

Huuhdo belugalinssit ja keitä kypsäksi pakkauksen ohjeen mukaan. Valitettavasti kiiltävän mustat belugalinssit hieman haalistuvat kypsennettäessä.

Levitä annoslautaselle salanova-salaatin lehtiä alustaksi. Kaada päälle keko valutettuja linssejä. Kuori porkkana ja leikkaa kuorimaveitsellä kiemuraisia suikaleita linssien päälle. Kuori punasipuli ja leikkaa ohuiksi renkaiksi.

Jos haluat miedontaa raa'an sipulin makua, kaada sipulirenkaiden päälle kiehautettua vettä hetkeksi. Asettele sipulirenkaat salaatin päälle.

Halkaise granaattiomena ja irrota pienen lusikan avulla siemeniä salaattiin. Varo, ettei joukkoon tule granaattiomenan valkoisia, kitkeränmakuisia osia. Sekoita kastikkeen ainekset ja kaada salaatin joukkoon juuri ennen tarjoilua. Ripottele koko komeuden päälle pistaasipähkinöitä.

Thaimaalainen sieni-kookoskeitto

4:lle
200 g tuoreita herkkusieniä
200 g tuoreita siitakkeita
1 sipuli
2 rkl öljyä
4 dl kookosmaitoa
7 dl vettä
1 rkl raastettua tuoretta inkivääriä
4 limen lehteä
1/2 sitruunaruohon varsi
1 punainen chili
3 rkl soijakastiketta
1 limen tai sitruunan mehu
tuoretta korianteria

Pilko sienet ja sipuli. Pehmittele niitä hetki kuumassa öljyssä. Lisää kolme desilitraa kookosmaitoa ja vesi kattilaan ja kiehauta.

Lisää inkivääriraaste, limen lehdet, pilkottu sitruunaruoho sekä silputtu chili, josta on siemenet poistettu. Hauduta noin kymmenen minuuttia.

Lisää soija ja loput kookosmaidosta, limen mehu ja tuoretta korianteria pinnalle.

Vaahterasiirappi-appelsiinimarinoitu lohi

Campasimpukka-blogin tapaan
3:lle
3 annospalaa lohta
suolaa ja pippuria
2 rkl vaahterasiirappia
2 rkl riisiviinietikkaa
1 appelsiinin kuori raastettuna ja mehu puolikkaasta appelsiinista
puolikas appelsiini viipaleina

Leikkaa lohipalasta nahka ja nypi ruodot pois, leikkaa myös vaaleat rasvakohdat pois. Leikkaa lohi kolmeksi annospalaksi.

Raasta appelsiininkuori isoon tiiviisti suljettavaan muovipussiin ja kaada mukaan vaahterasiirappi, riisiviinietikka ja kaljusta appelsiinin puolikkaasta puristettu mehu.

Sekoita marinadia hieman, asettele kalapalat pussiin ja sulje pussi. Kala saa marinoitua 15–30 minuuttia.

Laita valmiiksi kolme foliopalaa, joille asetat pienet palat voipaperia. Aseta kullekin voipaperipalalle lohipala ja niiden päälle toisesta appelsiinin puolikkaasta leikattuja viipaleita.

Kääri kalapalat huolellisesti taitelluksi folionyytiksi. Laita lohinyytit 200-asteiseen 12–15 minuutiksi.

Keitä sillä välin kastike kokoon marinointipussiin jääneestä liemestä. Kaada se kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä, kunnes kastike on kiehunut noin kolmasosaan alkuperäisestä määrästä.

Cantuccini-keksit

5 dl vehnäjauhoja
2 dl sokeria
1/2 rkl leivinjauhetta
100 g kokonaisia manteleita (kuorimattomia)
2 tl vaniljasokeria
1–2 tl sitruunankuorta
3 kananmunaa
(1 rkl Amarettoa)

Rouhi mantelit. Sekoita kaikki kuivat aineet keskenään. Vatkaa kanamunat kevyesti ja sekoita kuiviin aineisiin. Jaa taikina neljään osaan pellille ja muotoile pötköiksi. Jätä niiden välille leviämisvaraa. Litistä pötköjä vähän kämmenellä.

Paista 200 asteessa 20–30 minuuttia. Valmiit cantuccini-pötköt ovat selvästi kohonneet, levinneet sekä tuntuvat sormella kokeiltaessa kiinteältä. Leikkaa jäähtyneet leivonnaiset vinottain viipaleiksi terävällä veitsellä.

Levitä viipaleet takaisin pellille leikkauspinta ylöspäin ja paahda uunissa 10–15 minuuttia kummaltakin puolelta. Näyttävät hienoilta lasitölkissä. Saa topata kahviin.

MARIA KING

Vastajauhetun kahvin, suklaan ja mantelikeksien tuoksu leijuu ilmassa.

Nauhapasta ja tomaattikastike on yksinkertaista, erittäin muodikasta pikaruokaa.

Hääpäivälahjaksi käsintehtyä artesaanisuklaata.