# VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

## Yllättävät, eheyttävät suupalat

Aurinko porottaa armottomasti ja kierros museossa on kuivattanut kurkun autiomaaksi. Pieni olut on paikallaan varjoisalla terassilla. Olut siksi, että sen kyytipojaksi saapuu maanmainioita tapaksia.

Paprikamausteessa pyöritelty, pikantti perunanpala ja siivu ilmakuivattua kinkkua tuovat suoloja hikoilevan elimistöön ja antavat virtaa, jotta pärjää illalliselle asti.

Tapaksen synnystä kerrotaan monenmoista tarinaa. Wikipedian mukaan 1200-luvulla elänyt kuningas Alfonso X joutui sairastuttuaan syömään vain pieniä annoksia. Huomattuaan, että suupalojen syönti alkoholin kanssa esti hyvin humaltumisen, hän määräsi, että kaikissa Kastilian kapakoissa tuli tarjoilla pieniä ruokia juoman kanssa.

Usein kinkku-, juusto- tai makkarapala asetettiin lasin päälle, mistä se sai nimensäkin. Tapa tarkoittaa kantta tai peittoa.

Alkoholin kanssa tarjottavissa suupaloissa kieltämättä on ideaa. Vähentäisiköhän tapaskulttuurin rantautuminen baareihin väen päihtymistä myös Suomessa? Voi olla, että tiukat hygieniasäädöksemme estävät makkaran siivuttamisen baarin keittiössä. Kovin suuri menoerä ne eivät ainakaan voi olla.

Tapakset ovat maistuvaa ja helppoa tarjottavaa myös kotona tai mökillä. Suupalat saavat suomalaisen sävyn ruisleivästä, järvikaloista tai vaikkapa leipäjuustosta.

Espanjassa kaupan päälle tulevissa tapaksissa kivaa on se, ettei koskaan tiedä, mitä pöytään lennähtää. Nähty on niin keitetty kananmuna kuin kulhollinen nallekarkkejakin. Mikäs siinä. En tosin ymmärrä, miten vyötärö pidetään kurissa herkkujen äärellä.

Kylläisenä tuhteja makkaroita ja leipiä suorastaan kammoaa. Toivottavasti tarjoilija kuuli, ettemme halua syötävää...

Mietinkin monesti, paljonko pöydillä ajelehtivat, puoliksi syödyt leipäset sekä oliivi- ja sipsikulhot lisäävät ruuan hävikkiä. Tai sitten niitä kierrätetään pöydästä toiseen...

Oli miten oli, tapakset nostavat veden kielelle ja saavat hyvälle mielelle.

KATJA LAMMINEN

katja.lamminen@mt1.fi

JAANA KANKAANPÄÄ

Kaurapuuro sopii tämän hetken ruokatrendeihin.

## Puurobaariin tankkaamaan

Raisio laskee elokuussa liikenteeseen kumipyörillä kulkevan puurobaarin, jossa voi tankata kaurapuuroa lisukkeilla eli tuunakkeilla.

Elovena Puurobaari aukeaa elokuun puolivälissä Helsingin keskustassa. Puurokattila porisee joka päivä syyskuun loppuun asti.

Raisio luottaa kaurapuuron suosioon, sillä se istuu tämän päivän ruokatrendeihin, joita ovat lähiruoka, puhtaus ja aitous.

Myös ruuan myynti rekka-autosta on muodikasta. Puurobaarin neuvonantajana toimii ravintoloitsija **Tio Tikka**, joka tuli tunnetuksi toimiessaan Camionette Cafés & Crêpes -kahvila-autoyrittäjänä.

Puuroannosten makusuunnittelun takana ovat Haaga-Helian ammattikorkeakoulusta keittiömestareiksi valmistuvat **Miki Puikkonen** ja **Juha Teerimäki**.

Valittavana on muun muassa inkiväärillä maustettua mansikka-raparperihilloketta, tuoreita hedelmiä kuten luumua ja viikunaa makusiirapilla, rapeita kookoslastuja, hunajapaahdettuja pähkinöitä ja turkkilaista jugurttia.

”Jotain raikasta, jotain tuhdimpaa, makeaa ja säväys suolaista, ehkä vielä ripaus rapeaa”, kokit kuvailevat herkulliseksi tuunatun puuron aineksia.

Puuroannos lisukkeineen irtoaa neljällä eurolla ja kahvin saa kylkeen eurolla.

**KATJA LAMMINEN**

Elovena Puurobaari Helsingin keskustassa. 18.8.–30.9. Avoinna arkisin 8.30–16.30 ja viikonloppuisin 10–15.

## Luomua kotiovelle koko maassa

Kaikkien suomalaisten on mahdollista tilata luomuelintarvikkeita netistä suoraan kotiovelle. Tilaus tehdään *Tilakauppa.fi*-verkkokaupasta ja satsin toimittaa perille Itellan kylmäkuljetus.

”Yhteistyön ansiosta pystymme toimittamaan jopa saman päivän aikana aamulla tehdyt tilaukset”, Tilakaupan toimitusjohtaja **Miika Utoslahti** lupailee.

Tamperelaisen verkkokaupan toimitusalue kattaa koko maan. Jakelu tapahtuu arkisin.

### Omistajia liki 400

Tilakaupan omistavat luomuviljelijät ja asiakkaat. Heitä on jo lähes 400.

Kaupan kaikki tuotteet ovat luomua ja suurin osa tuotteista tulee suoraan lähialueen maatiloilta.

Tilakauppa on Luomulaatikko-verkkokaupan ja Tila kaupungissa -myymälän uusi yhteinen nimi. Verkkokauppa perustettiin, jotta luomutuotteita saatiin suoraan luomutiloilta asiakkaille ilman turhia välikäsiä.

**MT**

JAANA KANKAANPÄÄ

Silli-perunadiabolot ovat maistuvia hiukopaloja kuumana kesäpäivänä.

# Kesän herkkutrio – uudet perunat, voi ja silli

Kotimaisten uusien perunoiden viehätys säilyy kesästä toiseen. Mikä sen odotetumpaa kuin nostaa ensimmäiset varhaisperunat pöytään? Lisukkeeksi ei tarvita muuta kuin nokare voita ja sillinpala.

Sitruunaperunat sopivat hyvin paistetun kalan makuun.

Vesimeloni on värikäs ja raikas lisä kesäiseen lounassalaattiin.

Nosta perunoita mieluimmin vain yhtä kertaa varten. Pese ne kylmässä vedessä ja harjaa kuori irti esimerkiksi juuresharjalla.

Lisää kiehuvaan veteen noin teelusikallinen karkeaa merisuolaa vesilitraa kohti. Vettä tarvitaan sen verran, että perunat juuri ja juuri peittyvät.

Laita ensin isoimmat perunat kiehuvaan veteen tillinvarsien kanssa. Lisää hetken päästä pienemmät. Keitä 15–20 minuuttia.

Kokeile kypsyyttä esimerkiksi hammastikulla. Haarukan piikit halkaisevat pienen perunan.

Kaada vesi pois ja nosta liedelle hetkeksi, jotta kosteus haihtuu tai laita kattilaan puhdas pyyhe ja kansi kiinni. Jos liesi on kovin kuuma, varo perunoiden palamista kattilan pohjaan.

Ota tillinvarret pois ja siirrä perunat lämmitettyyn tarjoilukulhoon. Ripottele pinnalle tuoretta tillisilppua. Jäähdytä ylijääneet perunat ja säilytä jääkaapissa.

Ylimääräisille kypsille perunoille löytyy käyttöä monella tavoin. Viipaloi kylmänä munakkaan täytteeksi tai ruisleivän päälle, pilko ruokaisaan salaattiin, marinoi kalan lisäkkeeksi. Maukkaan lisäkkeen saat, kun lämmität kypsät perunat pannulla ja maustat tuoreilla yrteillä.

### Sillikastike perunoille

*noin 5 annosta*
1 (80 g) matjessillifilee
2 keitettyä munaa
nippu tilliä (noin 1/2 dl silputtuna)
1 prk (200 g) paahdettu sipuli -crème fraîchea

Huuhtele sillifilee kylmällä vedellä. Leikkaa silli ja munat pieniksi kuutioiksi. Hienonna tilli.

Sekoita ainekset keskenään. Sopii myös ruisleivän päälle.

### Sipulihöystö

*4–5 annosta*
25 g voita
2 pienehköä sipulia varsineen
nippu ruohosipulia
pari oksaa tuoretta oreganoa
2 tomaattia
1/4 tl suolaa
1/2 tl sokeria
1/4 tl mustapippuria
4 rkl vettä

Leikkaa kuoritut sipulit varsineen renkaiksi. Kiehauta ne voissa. Lisää ruohosipuli pilkottuna, tomaatit kuutioina, mausteet ja vesi. Hauduta kunnes sipulit ovat pehmeitä. Tarjoa grillimakkaran ja uusien perunoiden kanssa.

### Värikäs perunasalaatti

*3–4 annosta*
1 litra pieniä, uusia perunoita
vettä, suolaa, tillin varsia
lohko vesimelonia
1 pak (200 g) juustoleipää
oliiviöljyä
mustapippurirouhetta
vaaleaa balsamicokastiketta
kourallinen sitruunamelissan lehtiä

Harjaa tasakokoiset perunat huolellisesti puhtaiksi juuresharjalla. Keitä suola-tillivedessä vedessä kypsiksi. Kaada vesi pois ja anna perunoiden kuivahtaa. Lohko jäähtyneet perunat.

Kuutioi juustoleipä ja vesimeloni.

Asettele ainekset laakealle vadille. Rouhi pippuria myllystä pinnalle, valuta oliiviöljyä ja kastiketta kevyesti päälle. Koristele sitruunamelissan lehdillä.

### Sitruunaperunat

*4–6 annosta*
1 kg pieniä, uusia perunoita
vettä, suolaa, tillinvarsia
1 luomusitruuna
4 rkl oliivi- tai rypsiöljyä
8–10 isoa varrellista kaprista

Pese ja harjaa perunat. Keitä suolalla ja tillinvarsilla maustetussa vedessä kypsiksi.

Pese sitruuna hyvin. Raasta sen kuori ja purista mehu.

Sekoita kuoriraaste, mehu ja öljy perunoiden joukkoon. Anna maustua kylmässä seuraavaan päivään.

Kääntele perunoita pari kertaa marinadissa maustumisen aikana.

Lisää ennen tarjoilua kaprikset kokonaisina tai puolitettuina perunoiden joukkoon.

Paista kalafilee pannulla tai kypsennä grillissä. Tarjoa kylmät sitruunaperunat lämpimän kalan kanssa.

*Vinkki:* Lisää keitinveteen tillin asemesta timjamin oksia.

### Silli-perunadiabolot

*4–5 annosta*
20 pientä uutta perunaa
vettä, suolaa, tillinvarsia
20 sillinpalaa
tuoretta tilliä

Harjaa pestyt perunat puhtaiksi. Keitä suolalla ja tillinvarsilla maustetussa vedessä kypsäksi.

Kaada vesi pois ja anna perunoiden olla liedellä, jotta kosteus haihtuu. Jäähdytä.

Puolita jäähtyneet perunat. Paina cocktailtikku sillipalasta läpi. Laita perunan puolikkaat päällekkäin kaarevat puolet toisiaan vasten. Työnnä tikku perunoihin niin, että torni pysyy pystyssä. Koristele tuoreella tillillä. Tarjoa kylminä pikkupaloina tai salaatin kanssa aterialla.

### Sillikukkanen

*5–6 annosta*
1 prk (320/190 g) silliä maustekastikkeessa
8–10 keskikokoista uutta perunaa
10 retiisiä
1 kesäsipuli varsineen
ruohosipulin kukkia
*Kastike*
1–2 tl sinappia
1 rkl viinietikkaa
1/2 tl mustapippurirouhetta
4–5 rkl ruokaöljyä

Viipaloi kylmät, kypsät perunat. Levitä ne kukan muotoon tarjoiluvadille. Asettele väleihin retiisiviipaleita. Laita keskelle sillipaloja ja kesäsipuliviipaleita. Koristele ruohosipulin kukilla. Sekoita kastike ja levitä ainesten päälle. Anna vetäytyä hetki kylmässä ennen tarjoilua. Tarjoa lisänä lämmitettyä ruisleipää ja voita.

### Kala-kasvisvati

*5 annosta*
200 g savukalaa ruodottomana
1 rasia kirsikkatomaatteja
2–3 retiisiä
1/2 kurkkua
1 pieni kerä lehtisalaattia
*Sinappikastike*
1 prk kermaviiliä
2 rkl sinappia
3 keitetyn (10 min) munan valkuaista
1 tl sokeria
ripaus suolaa
*Päälle*
3 keitetyn munan keltuaista

Leikkaa savukala haarukkapaloiksi ja levitä reilunkokoisen vadin keskelle.

Halkaise tomaatit, hienonna retiisit ja suikaloi kurkku. Revi salaatti.

Laita vihannekset kalan ympärille. Sekoita kermaviiliin sinappi, haarukalla hienonnetut valkuaiset, sokeri ja suola. Kaada kastike kalan päälle. Purista keltuaiset siivilän läpi pinnalle. Tarjoa uusien perunoiden kanssa.

**ANNELI PESSALA**

AJANKOHTAINEN KEITTO

## Juustoinen kesäkeitto

*5 annosta*
1/2 l uusia perunoita
1 nippu (150 g) naattiporkkanoita
1/2 (200 g) kukkakaalia
1 sipuli varsineen
6 dl vettä
1 tl suolaa
2 tl sokeria
1 laakerinlehti
1 tl kokonaisia mustapippureita
1 dl pieniä herneenpalkoja
6 dl täysmaitoa
1 rkl vehnäjauhoja
100 g sulatejuustoa
1 dl hienonnettua persiljaa
voinokareita

Lohko perunat, viipaloi porkkanat ja hienonna sipuli. Paloittele kukkakaali.

Lisää kasvikset (sipulin varret myöhemmin) kiehuvaan suolalla ja sokerilla maustettuun veteen. Anna kiehua lähes kypsiksi. Lisää keittoon herneet ja hienonnetut sipulinvarret.

Sekoita jauhot maitoon ja lisää keittoon yhdessä sulatejuuston kanssa. Anna kiehua hiljalleen pari minuuttia. Ripottele pinnalle hienonnettua persiljaa ja viimeistele nokareella voita.

Tarjoa lisäksi ruisleipää ja juustoa.