VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Piapoa poskeen!

Jos sattuu pitämään piaposta, kyllä helteillä ruuanlaitto on helppoa, halpaa ja nopeaa.

Mitä ihmeen piapoa, usea kysyy. Piapo tai piepo tunnetaan Hämeessä ja Varsinais-Suomessa. Muualla se on talkkunaa.

Piapojauhot sekoitetaan piimään. Sekoitustyylejä on yhtä useita kuin on syöjiä. Jokunen ripauttaa vielä päälle hieman sokeria.

Oikeaoppinen piapo tehdään kaurasta. Ne keitetään isossa padassa ja mukaan ripaus suolaa. Ei mitään muuta.

Talkkunajauhoja voidaan tehdä ohrasta tai rukiista.

Keitetyt kauran jyvät valutetaan ja kuivataan savusaunassa. Ja jauhatetaan karkeaksi jauhoksi myllyssä. Niissä pitää olla sopivasti savun tuoksua ja riittävän karkeita, mikä näkyy tummuutena

Ennen piapoa syötiin heinäpellollakin, kun ei välillä lähdetty pois. Melkein joka maalaistalossa tehtiin itse piapojauhot, sillä niitä kului kesässä säkillinen. Kokoa en muista.

Laiska emäntä tuppasi tarjoamaan isännälle liian usein piapoa. Kun emäntä hoputti taas kerran isäntää syömään, isäntä ärähti: ”Älä hosu, ei piapo jäähry!”

Nykyajan maalaislapsista harva on piapon ystävä. Kesäksi saattaa riittää yksi, tai kaksi puolen kilon piapopussia. Riippuu paljolti säästä, miten kesäruoka maistuu.

On piapo ainakin terveellisempää kuin grillimakkara. Kaura alentaa kolesterolia. Gefilius-piimä lisää vastustuskykyä. A-piimässä puolestaan on vatsaa tasoittavia maitohappobakteereja.

Ja eikun piapoa maistelemaan! Tai talkkunaa.

SARI KESKITALO

sari.keskitalo@mt1.fi

KIRJA

Oluen historiaa Sandelsista Hitleriin

Oluen ystäville on nyt tarjolla herkullista tietoa. Kuohuvaa historiaa sopii ahmia lomatunnelmissa riippukeinussa köllötellen.

On vain varottava, ettei toisessa kädessä lepäävä huurteinen läiky.

Suositusolut kullekin luvulle

Lukuhetkiin kannattaa varautua hankkimalla jääkaappiin jokaiseen lukuun liittyvät oluet. Kirjassa käydään läpi niin sotamarsalkka Sandelsin kuin Carlsbergin panimon tarinat.

Sandels oli suuri herkkusuu, joka ei tehnyt merkittäviä päätöksiä nälkäisenä.

Nykyään Sandelsin nimeä kantaa Olvin Iisalmessa panema lager. Sitä valmistetaan noin viiden kilometrin päässä Koljonvirralta, missä Sandels otti maineikkaimman voittonsa.

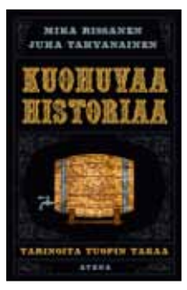
Puhtaussääntö vuodelta 1516

Hitler aloitti pahamaineisen uransa pitämällä palopuheita münchenilläisessä Bürgerbräukellerissä.

Tarinaan tutustuessa sopii maistella oluttuvassa tarjoiltua Löwenbräun lageria, joka on yhä saksalaispanimon myydyin olut. Se on pantu Baijerissa vuonna 1516 solmitun puhtaussäännön mukaan. Sääntö sallii olutta pantavan vain mallastetusta ohrasta, vedestä ja humaloista.

Kuohuvan historiassa sukelletaan myös venäläisen Baltika-panimon vaiheisiin, Irlannin mustan kullan, Guinnesin, syntytarinaan ja siihen, miten Václav Havel ponnisti panimolta Tšekkoslovakian presidentiksi.

Yksi kappaleista muistuttaa, ettei tiedemies Louis Pasteur kehittänyt pastörointimenetelmää suinkaan maidon kiilto silmissään. Hän halusi parantaa oluen säilyvyyttä ja poistaa makuvirheet.



KATJA LAMMINEN

Mika Rissanen & Juha Tahvanainen: Kuohuvaa historiaa – Tarinoita tuopin takaa. 246 sivua. Atena.

VIIKON TAPAHTUMA

RIITTA MUSTONEN

Piiroo vaalii ja uudistaa pohjoiskarjalaista piirakkaperinnettä.

Piiroo kaipaa uusia makuja

Ilomantsissa etsitään uusia makuja ja muotoja pohjoiskarjalaiseen piirakkaperinteeseen, EU-direktiivin hengessä tietenkin.

Piiroo 2030 -kilpailun kekseliäin ja maukkain resepti valitaan Piiroovestivaalissa 19.7. Parppeinvaaran Runokylässä.

Viime vuonna samaisilla festivaaleilla leivottiin maailman suurin piiroo.

Tällä kertaa luvassa on Piirookimara, jossa valmistetaan näytösleivontana herkkuja paikallista piirakkaperinnettä mukaillen.

Ilomantsin Marttayhdistysten Piiroomestaripajassa siirretään sorminäppäryyttä nuoremmille sukupolville. Luvassa on myös heinänniittoa ja Piirooviesti Ilomantsin kylien kesken.

MT

Piiroovestivaalit Parppeinvaarassa Ilomantsissa 19.7. klo 12–16. Lisätiedot www.parppeinvaara.fi

JAANA KANKAANPÄÄ

Rasmus viimeistelee kääretorttuleivokset mansikanlehdillä. Kohta vieraat voivat saapua.

Tervetuloa leikkimökin kesäkutsuille

Lapset rakastavat touhuamista leikkimökissä. Pieni herkkuhetki kavereiden kanssa kuuluu kesäpäivän ohjelmaan. Mökissä tarjoillaan myös naistenviikon päiväkahvit äidille, mummolle, tädille.

Vadelmatäytteiset whoopiet yllättävät keveydellään.

Tähtimuoteissa paistetut pikkumuffinit sopivat leikkimökkikutsuille.

Kulmittain leikatusta kääretorttupalasta saat nopeasti näyttäviä leivoksia.

Leikkimökin pöytään katetaan vanhempien avustuksella valmistettuja leivonnaisia. Tällä hetkellä jatkuu vielä mansikkakausi, joten niitä löytyy sekä kääretortusta sekä jäätelöannoksesta.

Whoopiet ovat lähtöisin Amerikasta. Ne ovat tavallaan kuin makeita pikkusämpylöitä. Ulkonäkö tosin muistuttaa täytettyä pikkuleipää. Taikina on huomattavasti kevyempi kuin pikkuleipien murotaikina. Täytteenä voi olla jäätelöä ja marjoja tai hilloa, mutta yleisimmin käytetään rahkaa ja tuorejuustoja.

Kesälläkin maistuu suolainen välipala. Lapsen on helppo koota valmiiksi pilkotuista aineksista suolaisia tikkupaloja. Mökkisiilin piikit katoavatkin nopeasti kaalinpäästä nälkäisiin suihin.

Juomaksi varataan esimerkiksi sokeroimatonta omenatäysmehua. Mehun voi vielä laimentaa vedellä. Kuumana kesäpäivänä kannattaa huolehtia niin lasten kuin aikuistenkin riittävästä nesteen saannista. Vesi on hyvä janonsammuttaja. Sen joukkoon voi laittaa sitruunaviipaleita, mansikanlohkoja tai sitruunamelissan lehtiä raikastamaan makua.

Whoopiet

noin 25 kpl
100 g voita
1 1/4 dl sokeria
2 tl vaniljasokeria
1/4 tl suolaa
2 munaa
1 prk (200 g) lime-valkosuklaarahkaa
4 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
Täyte
1 dl kuohukermaa
1 prk (200 g) lime-valkosuklaa tai kuningatarrahkaa
1 rkl tomusokeria
2 dl vadelmia
Pinnalle
tomusokeria

Vaahdota pehmeä voi, sokerit ja suola. Vatkaa joukkoon munat. Lisää rahka. Sekoita joukkoon vehnäjauho-leivinjauheseos kevyesti nostellen. Älä vaivaa.

Pursota taikinasta noin 50 kpl nokareita (halkaisija noin kolme senttimetriä) leivinpaperin päälle uunipellille. Jätä väliin tilaa. Paina pintaa jauhotetulla sormella tai lusikalla matalammaksi.

Paista 175 asteessa uunin keskiosassa noin 15 minuuttia tai kunnes ovat kypsiä. Jäähdytä.

Täytä whoopiet juuri ennen tarjoilua. Vaahdota täytteen kerma. Vatkaa joukkoon rahka ja tomusokeri. Laita täytettä ja vadelmia kahden leivonnaispalan väliin.

Koristele siivilöimällä päälle tomusokeria.

Mansikkakääretorttuleivokset

16 annosta
4 munaa
1 1/2 dl sokeria
1 dl vehnäjauhoja
1/2 dl perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta
Kostutus
1/2 dl maitoa
Täyte
2 dl mansikkahilloa
2 dl mansikoita
Pinnalle
2 dl kuohukermaa
2 rkl sokeria
tuoreita mansikoita
sitruunamelissan- tai mansikanlehtiä

Vaahdota munat ja sokeri. Yhdistä kuivat aineet ja sekoita munavaahtoon. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipannulle. Paista 200 asteessa noin 10 minuuttia. Kumoa levy sokeroidun leivinpaperin päälle ja irrota pohjapaperi. Kostuta levyn reunat maidolla.

Sekoita mansikkahillo ja survotut mansikat. Levitä seos torttupohjalle ja kääri rullalle pidemmältä sivulta.

Leikkaa kahdeksaan osaan. Leikkaa palat kulmittain kolmioiksi. Koristele palat sokerilla maustetulla kermavaahdolla, mansikoilla sekä mansikanlehdillä.

Kesäleivokset

noin 20 annosta
Pohja
4 munaa
2 dl sokeria
1 1/4 dl ruisjauhoja
1/2 dl perunajauhoja
2 tl leivinjauhetta
Täyte ja päällys
2 liivatelehteä
3 dl mustikoita
1 dl sokeria
1 1/2 dl kuohukermaa
1 prk (200 g) vaniljarahkaa
Koristeluun nonparelleja

Vatkaa munat ja sokeri paksuksi, vaaleaksi vaahdoksi. Yhdistä kuivat aineet ja lisää siivilän läpi vaahtoon varovasti sekoittaen. Levitä taikina leivinpaperilla vuorattuun uunipannuun.

Paista 225 asteessa 6–7 minuuttia. Kumoa kypsä pohja sokerilla sirotetulle leivinpaperille. Irrota pohjapaperi. Anna pohjan jäähtyä.

Liota liivatelehtiä viisi minuuttia kylmässä vedessä. Soseuta mustikat. Mausta sose sokerilla. Kuumenna 1/2 dl soseesta. Liuota siihen liivatelehdet. Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita vaahtoon marjasose, rahka ja liivateseos. Tarkista makeus.

Jaa kääretorttulevy puoliksi. Levitä puolet täytteestä toiselle puolikkaalle. Nosta toinen puolikas päälle. Anna hyytyä jääkaapissa noin kolme tuntia. Levitä loppu täyte pintaan. Anna hyytyä ja jaa 20 leivokseksi. Koristele nonparelleilla.

Puutarhurin muffinit

15 kpl
5 dl vehnäjauhoja
1 rkl leivinjauhetta
1/2 dl aurinkokuivattua tomaattia
1/2 dl tuoretta basilikaa
1/4 vihreää paprikaa
1/4 tl mustapippuria
1/4 tl suolaa
3 munaa
1 prk (2,5dl) sinihomejuuston makuista ruokakermaa

Sekoita jauhot, leivinjauhe, hienonnetut aurinkokuivatut tomaatit, basilika ja paprika pienen pieninä kuutioina keskenään. Lisää mustapippuri, suola, munat ja ruokakerma joukkoon.

Sekoita taikina nopeasti tasaiseksi. Lusikoi taikina voideltuihin pieniin leivos- tai muffinivuokiin. Paista 200 asteessa uunin keskiosassa noin 17 minuuttia. Tarjoa jäähtyneinä.

Mökkisiili

varaa jokaiselle 5–8 piikkiä
puolikas keskikokoisesta kesäkaalista
Piikkeihin
kermajuustoa
nakkeja (ilman nitriittiä valmistettuja)
pieniä lihapullia
mansikoita
kirsikkatomaatteja
kurkkua
paprikaa
cocktail- tai pitkiä hammastikkuja

Leikkaa juusto kuutioiksi. Pilko nakit suupaloiksi. Suikaloi kurkku ja paprika.

Pujota vuorotellen aineksia tikkuihin ja paina tikut kesäkaaliin.

Jäätelöherkku

2 annosta
1/2 dl mansikkasurvosta
1 rkl sokeria
vaniljajäätelöä
1 persikanpuolikas
2 vohvelikeksiä

Mausta mansikkasurvos sokerilla ja laita annoskulhojen pohjalle.

Nosta päälle jäätelöpalat. Viipaloi persikanpuolikas ja laita annosten päälle.

Halkaise vohvelit ja nosta pystyyn koristeeksi.

ANNELI PESSALA

NÄIN ONNISTUU

Kääretorttuleipurin vinkit

Sokeri- ja munavaahdosta syntyy pohja kesän kääretorttuihin ja leivoksiin.
Käytä huoneenlämpöisiä munia. Silloin saat kuohkean massan rakenteen. Vaahto on tarpeeksi paksua, kun siitä voi muotoilla vatkaimen avulla kahdeksikon.
Siivilöi jauhot taikinakulhoon, jotta niihin sitoutuu ilmaa eikä jää paakkuja.
Käytä kääretorttupohjaan noin puoli desiä vähemmän jauhoja kuin sokerikakkuun.
Sekoita jauhot taikinaan nuolijalla tai puuhaarukalla, ei vispilällä.
Älä sekoita liikaa kuohkeuden säilyttämiseksi.
Levitä tasaisesti uunipannulle leivinpaperin päälle.
Kumoa kypsä levy sokeroidulle paperille ja irrota pohjapaperi.
Voit käyttää sokerin tilalla korppujauhoja, seesaminsiemeniä tai kookoshiutaleita.
Kostuta pohjaa, jos torttu ei ehdi vetäytyä täytettynä.