VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Voileipäkakku olikin helppo nakki

”Juhliin mennessäni toivon aina, että olisipa voileipäkakkua”, eräs ystäväni paljasti.

Minullekin voileipäkakut ovat edustaneet herkuista hienointa, lähes saavuttamatonta kalleutta, jossa kiehtovat uusien makujen rinnakkaisuus, suolaisuus ja raikkaus.

Perheen juhlista vain ristiäisiin olen raaskinut tilata leipomosta kinkkuiset voileipäkakut. Silloin muistan pettyneeni: jokaisen vaalean leipäkerroksen väli oli täytetty samalla majoneesikinkkumössöllä. Tuntuma oli liian rasvainen ja yksitoikkoinen.

Viikko sitten lomalla levänneenä keksin, että nytpä kokeilen tehdä perinteisen voileipäkakun. Vinkit nappasin netistä, mutta yhtä tiettyä reseptiä en noudattanut.

Aikaa kului eniten täytteiden, koristelujen ja voileipäkakkusiivujen etsimiseen isosta ruokamarketista.

Viivyin purkkien keskellä: kurkkupikkelssi oli mainittu yhtenä täyteideana, valitsin tuorejuustoja, kinkkua, chilipestoa, retiisiä, juustoraastetta, valkosipuliaiolia ja pikkutomaatteja.

Kostukkeeksi tein kanafondista liemen. Siitä tuli suolaista, mutta kakussa suola ei pompannut esiin.

Kolme eri sekoitusta: kinkkusilppua ja yrttituorejuustoa, kurkkupikkelssiä ja aurinkokuivatun tomaatin makuista tuorejuustoa sekä lopuksi kinkkua, chilipestoa ja mietoa tuorejuustoa. Niillä mentiin.

Täytteet syntyivät nopeasti ja helposti. Kostutetut siivut pakkasin kerroksittain kelmulla vuorattuun leipävuokaan – ja paketti yöksi jääkaappiin.

Juuri ennen tarjoilua sommittelin koristeet pintaan. Kaiken kruunaavaa persiljaa löytyi omasta maasta.

Ihanalta tuntui, kun ystävät kehuivat vuolaasti ahkeruuttani. Tosiasiassa homma oli paljon täytekakkua helpompi ja nopeampi. Mitään ei tarvinnut vatkata.

Ja koko kakku katosi pöydästä tunnissa.

LIISA YLI-KETOLA
liisa.yli-ketola@mt1.fi

VILLE-PETTERI MÄÄTTÄ

Jotain raikasta, jotain tuhdimpaa, ripaus rapeaa. Puuroannosten lisukkeita ovat kehittäneet pian keittiömestareiksi valmistuvat Juha Teerimäki (vas.) ja Miki Puikkonen.

Puurobaari avataan ensi maanantaina

Raisio-konserni avaa pyörillä liikkuvan Elovena puurobaarin ensi maanantaina Helsingin rautatieaseman Asema-aukiolla. Syyskuuksi baari siirtyy Vanhan ylioppilastalon kulmalle Mannerheimintielle.

Vanhaa tuttua kaurapuuroa markkinoidaan kansainväliseen tyyliin uusilla lisukkeilla.

Suuren pahvimukin pohjalle kauhotaan ensin puuroa, sitten päälle vaikkapa turkkilaista jugurttia, mansikka-raparperiinkiväärihilloketta ja hunajapaahdettuja pähkinöitä. Tummaa suklaatakin saa tai paahdettuja kookoshiutaleita.

Ruoka-autoja on jo aiemmin ilmestynyt Helsinkiin, mutta Raisio liittyy joukkoon ensimmäisenä suurista elintarvikeyrityksistä.

Neuvonantajana on toiminut ravintoloitsija **Tio Tikka**, jonka kahvila-auto Camionette tuli tunnetuksi ”stadin ekana” ruoka-autona. Enää ei Tikan mukaan tarvitse tapella lupaviranomaisten kanssa, kuten hän itse joutui tekemään.

”Ilmoitus Evintarviketurvallisuusvirastoon riittää. He tulevat tarkastamaan kun ehtivät. Se on keskieurooppalaista meininkiä.”

Puurobaareista on tullut useita vuosia sitten kansainvälinen ilmiö. Raision innoittajana toimi kahden menestyvän puurobaarin omistaja **Lasse Andersen** Kööpenhaminasta. ”Puurobaari oli hullu ajatus, mutta asiakkaat yllättyivät myönteisesti.”

Kansainvälinen ilmiö

Puurobaari ei Kööpenhaminassa tarkoita vain aamupuuroa. Eniten annoksia myydään illalla, jolloin perinteinen puuro saattaa muuttua vaikkapa risotoksi.

Elovena puurobaari on avoinna maanantaista alkaen puolitoista kuukautta. Kokeilun jälkeen päätetään jatkosta, markkinointipäällikkö **Jaana Henriksson** kertoo. Ensi vuonna Raision tuotemerkki Elovena täyttää 90 vuotta.

Raisio hankkii kotimaisen kauran noin 2 000 sopimusviljelijältä.

TARJA HALLA

Elovena puurobaari avoinna arkisin 7.30–16.30, viikonloppuisin 10–15. Asema-aukiolla 18.8. alkaen, syyskuussa Vanhan ylioppilastalon kulmalla.

Vanha tuttu kaurapuuro on saanut uuden maun ja ilmeen. Annos kahdella lisukkeella maksaa Elovena puurobaarissa 3,50 euroa.

Hoppel-Poppelia ja muita hunajaherkkuja

Hunajan maku, rakenne ja väri vaihtelevat sen mukaan, minkälaisessa maastossa ja mistä kasveista mehiläiset ovat mettä keränneet.

Hunajaa voi käyttää monipuolisesti ruuanlaitossa ja leivonnassa. Monet tosin välttävät kuumentamasta hunajaa yli 40-asteiseksi, koska sen terveyttä edistävät ominaisuudet heikkenevät.

Hoppel-Poppel on nykyisten proteiinipirtelöiden äiti, klassikko 1960-luvulta. Silloin emännät sekoittivat voimajuoman urheileville nuorilleen ja sunnuntaiaamun heikkoudesta kärsivälle puolisolle.

Hunajalla maustuvat kesän suosikkisinapit ja marinadit. Kukilla maustettu hunaja kelpaa myös lahjaksi.

Hoppel-Poppel

1:lle
1 kananmuna
1 rkl hunajaa
2 dl maitoa
2rkl sitruunamehua

Vatkaa muna ja ruokalusikallinen hunajaa vaahdoksi. Sekoita joukkoon maito ja sitruunamehu. Kaada juoma korkeaan lasiin ja nauti aamiaiseksi.

Kreikkalainen aamiainen

1:lle
1–2 dl kreikkalaistyyppistä jugurttia (rasvaa 10 %)
muutama kuorittu saksanpähkinä
tummia ja vaaleita rusinoita
juoksevaa hunajaa

Murentele jugurtin joukkoon muutama saksanpähkinä ja ripottele mukaan rusinoita. Sekoita varovasti ja valuta päälle maun mukaan juoksevaa hunajaa.

Ruusu-laventelihunaja

500 g hunajaa
2 dl murskattuja ruusun terälehtiä
muutama laventelin lehti

Lisää vesihauteessa juoksevaksi lämmitettyyn hunajaan niin paljon terälehtimurskaa ja laventelisilppua, että sekoituksesta tulee paksua puuroa. Anna seistä kaksi viikkoa välillä sekoittaen.

Käytä ruusu-laventelihunajaa esimerkiksi yrttiteessä tai voileivän päällä.

Vinkki: Jos yrttimaallasi ei kasva laventelia, kokeile sen sijaan minttua tai sitruunamelissaa.

Hunajainen cashewkerma

2 dl cashewpähkinöitä
1–2 dl vettä
1 rkl hunajaa
1 tl vaniljasokeria

Liota pähkinöitä yön yli, kaada osa vedestä pois ja soseuta pähkinät tehosekoittimella. Mausta hunajalla ja vaniljasokerilla. Tarjoa kermavaahdon tapaan.

Hunaja-appelsiinimarinadi broilerille

noin 1 kg:lle broileria
2 appelsiinia
½ dl öljyä
2 rkl kana- tai vasikanliemifondia
2 tl inkivääriä
2 tl sitruunapippuria
4 rkl hunajaa
½ sitruuna

Pese appelsiinit hyvin. Raasta toisen appelsiinin kuori ja purista molemmista mehu. (Appelsiinimehua tarvitaan noin 2 desilitraa.) Lisää joukkoon öljy, liemitiiviste, inkivääri, sitruunapippuri ja hunaja. Pese ja viipaloi puolikas sitruunaa, lisää viipaleet marinadiin ja sekoita tasaiseksi.

Laita lihat ja marinadi kaksinkertaiseen pakastepussiin ja sulje tiiviisti. Marinoi lihaa viiden tunnin ajan ja kääntele muutaman kerran. Kuivaa liha ennen grillaamista tai paistamista esimerkiksi talouspaperilla.

Hunajainen kesäsinappi

1 dl sinappijauhetta
1 dl juoksevaa hunajaa
1 dl kermaa
1 kananmuna
2 tl valkoviinietikkaa

Mittaa kaikki aineet paitsi viinietikka kattilaan. Kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes seos sakenee. Kun sinappi on jäähtynyt, sekoita joukkoon viinietikka.

Hunajamarinoidut punasipulirenkaat

5 punasipulia (noin 250 g)
½ dl rypsiöljyä
½ dl (vadelma)viinietikkaa
½ dl hunajaa
1 tl timjamia
1 tl suolaa

Leikkaa sipulit ohuiksi renkaiksi. Puristele renkaita kevyesti sormissasi, jotta sipuli hieman pehmenee.

Lisää marinadin aineet ja hölskytä hieman. Anna sipulirenkaiden marinoitua noin pari tuntia. Renkaat sopivat erinomaisesti hampurilaisen väliin, voileivälle tai grilliruuan kanssa.

Andalusialaiset hunajamunakoisot

lisäkkeeksi 4–5:lle
1 munakoiso
2 kananmunaa
2 dl korppujauhoja
1 tl suolaa
2 dl oliivi- tai rypsiöljyä
½ dl juoksevaa hunajaa
tuoretta minttua

Viipaloi munakoiso noin puolen sentin paksuisiksi viipaleiksi. Ripottele viipaleiden pinnalle suolaa ja jätä itkettymään noin vartiksi.

Pyyhi itkettyneet munakoisoviipaleet kuiviksi talouspaperilla. Kasta viipale kerrallaan molemmin puolin ensin munaan ja sitten korppujauhoihin. Sitä mukaa kuin saat viipaleita leivitetyksi, laita ne öljyyn paistumaan.

Paista molemmin puolin kullankeltaisiksi. Poimi välillä öljyyn jääneitä korppujauhonokareita pois, jotteivät ne ala kärytä.

Lisää leivityslautasille tarpeen mukaan vatkattua kananmunaa ja korppujauhoja.

Nostele paistetut munakoisot tarjoiluvadille ja valuta päälle hunajaa. Revi pinnalle mintunlehtiä.

Sieni-tofuleivät

6 tuoretta herkkutattia (tai isoa herkkusientä tai portobelloa)
1 rkl öljyä
100 g marinoitua tofua
6 siivua leipää
1 rkl hunajaa
mustapippuria
rucolaa

Viipaloi sienet ja paista rapeapintaiseksi öljyssä noin 5 minuuttia.

Paahda leivät leivänpaahtimessa. Viipaloi tofu. Laita leipien päälle sieni- ja tofuviipaleet. Paista 200-asteisessa uunissa viisi minuuttia.

Valuta leiville ohuet hunajaraidat, rouhi päälle mustapippuria ja viimeistele rucolalla.

Vinkki: Tämä sopii vaikka leivontapäivän iltapalaksi; ei tarvitse lämmittää uunia pelkästään leipiä varten.

MARIA KING

OMINAISUUDET

Hunaja

Tuoreena juoksevaa, mutta jähmettyy hiljalleen. Jähmettyneen hunajan saa juoksevaksi mikroaaltouunissa tai vesihauteessa. Muovipurkit eivät aina kestä mikroaaltouunissa, vaan ne sulavat.

Säilytä hunaja huoneenlämmössä, mielellään esillä, jotta muistat käyttää sitä.

Jos haluat säilyttää tuoreen hunajan juoksevana, voit pakastaa sen, vaikka lasipurkissa. Sulamisen jälkeen hunaja on taas juoksevaa.

Älä anna hunajaa alle 1-vuotiaille, joiden elimistö ei kestä hunajassa mahdollisesti olevia bakteeri-itiöitä.

Hiilijalanjälki on pieni.

JAANA KANKAANPÄÄ

Hoppel-Poppeliin laitetaan suomalaisia kananmunia, joita uskaltaa käyttää raakana.

Hunaja on ekologista lähiruokaa.

MARKKU VUORIKARI

Hunajan maku vaihtelee sen mukaan, mistä kasveista mehiläiset ovat mettä keränneet.

Kuuman kesän tunnelmaa jatketaan kreikkalaisella aamiaisella.