

VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Pelkkää paahtoleipää

Lomailin jokin aika sitten Lontoossa. Koska brittiruoka ei kuulemani mukaan ole kovin kummoista, päätin syödä aamuisin runsaan hotelliaamiaisen ja elää lopun päivää täytetyillä leivillä ja salaateilla.

Tai niin ainakin kuvittelin.

Astuessani ensimmäisen kerran hostelliin ruokahuoneeseen, tajusin jonkin olevan pielessä. Missään ei näkynyt suomalaisista majoitusliikkeistä tuttuja puurokuloja, sämpylöitä, voisarvia, kananmunia tai edes tuoreita hedelmiä.

Pöytiin oli katettu lautaset, lasit ja teekupit sekä koreja, joissa oli pieniä voi- ja marmeladipakkauksia. Seinällä olevassa lapussa kehoitettiin asiakkaita ottamaan itse kahvia, teetä tai appelsiinimehua ja odottamaan kuumaa paahtoleipää.

Suomalaiseen puuro-, leipä- ja hedelmäamiaiseen tottuneelle paahtoleipä ja vahva tee olivat jonkinlainen kulttuurisokki. Onneksi leivät olivat kuitenkin isoja verrattuna suomalaisiin, joten kyllä nekin pitivät matkalaisen tien päällä puoleen päivään asti.

Juustoa tai muita päällisiä jäin kuitenkin Suomesta kaipaamaan, sillä marmeladi oli liian makeaa ja tahmasi kädet ikävästi. Samalla kuitenkin kiittelin mielessäni, etten pääsyt syömään perinteistä brittiaamiaista, joka on kuulemma oikea kaloripommi makkaroineen ja rösti-perunoineen.

Halusin silti syödä tämän vaatimattomankin aamiaisen joka päivä, sillä se kuului hostelliin hintaan. Aina näin ei välttämättä ole.

Matkustaessani viime syksynä Itävaltaan, jouduin joka aamu maksamaan muutaman euron lisää aamiaista varten. Jos aamunälän osasi ennakoida jo illalla, maksu oli hieman halvempi.

Itävallassa aamiaiseen kuului muroja ja leipää. Ja leivälle sai muutakin kuin marmeladia.



TIINA HEIKKINEN

tiina.heikkinen@mt.fi

Kartanoruokaa Tertistä

Mikkeliläisen Tertin kartanon ruoka on tunnettua muuallakin kuin Etelä-Savossa. Tänä vuonna 120 vuotta Pyökkäsen suvulla olleen ja vuonna 1978 ravintolan avanneen kartanon ruokahistoriaan ja nykykeittiöön pääsee tutustumaan nyt myös kirjan välityksellä.

Kirjan reseptit ovat keittiömestari **Jaakko Kinnuselta** ja kartanon arkistosta.

Kartanolla on esitellä hienoja omia viljelyperinteitä viime vuosisadan alkupuolelta alkaen: niin vahva-aromista neidonruusu Maiden's Blushia kuin punaherukkaakin käytetään edelleen runsaasti ja ruususta jalostuu myös myyntituotteita.

Tertin ruuan tärkeitä raaka-aineita ovat kala ja riista, ja niihin perustuvat myös monet ravintolaan suunnitellut ateriakokonaisuudet ja pitopöydän antimet. Myös kotimais-ta karitsaa käytetään runsaasti.

Eikä sovi unohtaa yrttejä, joista useimmat tulevat Tertissä pöytään omasta takaa ja antavat hienoja makuelämyksiä eri ruokalajeihin ja snapseihin.

Tiluksilla tuotetaan myös hunajaa. Vuodesta 2006 on odoteltu ja jo saatukin tryffeleitä ja viime vuonna aloitettiin pakurikävän koekasvatus. Monipuolisia ja yllättäviäkin makuelämyksiä on omilta mailta siis Tertissä edelleen odotettavissa.

Kirja resepteillä pääsee kotikeittiössä kokeilemaan osaa Tertin ruokalajeista, ruusuerikoisuuksista alkaen. Jos omalla pihalla sattuu kasvamaan neidonruusuja, niitä voi kokeilla käyttää vaikka ruusuvanukkaan valmistamiseen.

Kautta kirjan kulkevaa historiaesittelyä olisi voinut täydentää lisäämällä vanhoihin arkistokuviiin myös kuvatekstit, joilla kuvien sisältö olisi lukijalle paremmin avautunut.

MAIKKI KULMALA

Tertti. Kartanon keittokirja. Teksti ja toimitustyö: Mikko Takala, reseptit: Jaakko Kinnusen ja Tertin kartanon arkisto. 160 sivua. Readme.fi.



Kettulan nyhtöhirvi hautuu uunissa

Ensin tuli muotiin nyhtöpossu, englanniksi pulled pork. Ylikypsäksi haudutettu sianliha riivataan käsin tai haarukalla säikeiksi hampurilaisia tai kokonaisia aterioita varten.

MTK:n edustustilan keittiössä on nyhtöpossun innoittamana kehitetty nyhtöhirvi. "Halusimme löytää vaihtelua eri ruhonosien käyttöön", emäntä **Erja Rytkönen** kertoo.

Kypsennys on Rytkösen mukaan helppoa. Huoneenlämpöisen lihan pintaan hierotaan reilusti suolaa niin, että pinta hiukan rikkoutuu. Lisätään rouhittua mustapippuria.

Lihan pinta paahdetaan uunissa 160–200 asteen lämmössä, jonka jälkeen lämpötila lasketaan sataan asteeseen. Uunivuotan pohjalle kaadetaan lihalientä sen verran, että pohja peittyy.

Liha on hajoavaa, kun sisälämpötila on 86 astetta. Ennen repimistä lihaa lepuutetaan foliossa.

Nyhtöhirveä tarjotaan Kettulassa paksun pippurisen kastikkeen, perunoiden ja kasvien kera. Kotioloissa se sopii myös hampurilaisiin ja pitaleipiin.

Nyhtöhirven voi pakastaa ja käyttää myöhemmin, Rytkönen vinkkaa.

Possusta vauhtia ottanut valmistusmenetelmä sopii myös broilerin ja kalkkunan kypsennykseen. Nyhtökanan kokkausreseptiä löytyy esimerkiksi ruokalehdistä ja verkkoklogeista.

ERJA RYTKÖNEN EMÄNNÖI KETTULAN KEITTIÖTÄ.

TARJA HALLA



Sienisaalista keittokattilaan

Metsän maut siirtyvät sienikeitossa herkullisina lautaselle.

.....

Sienikeittoon valitaan sesongin mukaisia sieniä. Alkukesästä on keitetty korvasienistä keittoa. Nyt on kantarellin ja mustatorvisienten vuoro. Myöhemmin syksyllä nousevat suppilovahverot.

Koivumetsän sammalikosta olen löytänyt tänä kesänä parhaat kantarellit. Sammaleiden kosteus on suojannut sieniä kuivumiselta. Kuivatkin sienet kannattaa poimia, sillä keittämällä niistä irtoaa keittoon makua. Kantarellikeitto onkin mielestäni yksi parhaimmista sieniruista.

Herkkutatteja olen etsinyt kuusimetsästä, sillä herkkutatti on kuusen juurisieni. Haaparuskut nousevat kangasmetseen.

Tatit ja rouskut sopivat myös keittojen raaka-aineeksi. Mustatorvisienistä saa hyvin aromikasta keittoa aterian alkuun.

Juhlava alkukeitto kruunataan lusikallisella kuohkeaa piparjuurikermavaahtoa. Vaahto pehmentää ja täydentää keiton makua.

Arkikeittoon sopii sulatejuusto tuomaan ruokaisuutta ja täyteläisyyttä.

Vaikka sienikoppa jäisi tyhjäksi, niin ilman sienikeittoa ei tarvitse olla. Ohjeiden metsäsienet voi korvata viljellyillä sienillä.

Herkkusienitä on lähes kaikissa kaupoissa. Myös muita lajeja löytyy isoimmista ruoka-kaupoista.

Sieni-kasvisseljanka
6 annosta
3 (350 g) keskikokoista perunaa
2 (200 g) porkkanaa
200 g naurista tai lanttua
100 g juuriselleriä
1 iso sipuli tai keskikokoinen purjo
1 l vettä
1/2 tl suolaa
1/2 l kantarelleja tai 1/2 l mustapippuria
200 g herkkusieniä
1 rkl voita
2 rkl vahvaa tomaattisoseetta
1/4 dl mustapippurirouhetta
2 valkosipulin kynttä
n. 1/2 dl persiljasilppua



Kirkkaaseen liemen keitetty sieni-kasvisseljanka sopii myös keventäjän ruokavalioon.

Tarjoiluun kevyttranskankermaa tai raejuustoa

Leikkaa kasvikset pieniksi kuutioiksi tai ohuiksi suikaliksi tai raasta ne monitoimikoneen karkealla terällä. Lisää kasvikset kattilaan kiehuvaan liemeen ja keitä kypsiksi, noin 20–30 minuuttia.

Pilko sillä aikaa sienet ja paista niitä voissa, kunnes neste haihtuu. Lisää sienet ja mausteet keittoon. Anna kiehua hiljalleen muutama minuutti.

Sekoita keittoon persilja. Tarkista maku. Tarjoa tuoreen leivän ja crème fraîche kanssa.

Mustatorvisienikeitto
8–10 annosta
5 dl hienonnettuja, tuoreita mustatorvisieniä
1 sipuli hienonnettuna
2 rkl voita
100 g juuriselleriä
4 keskikokoista, jauhoista perunaa
5 dl vettä

2 kasvisliemikuutiota
4 dl maitoa
2 dl ruokakermaa (suolaa)
(mustapippuria myllystä)
Päälle
1 dl kuohukermaa
1–2 tl piparjuuriraastetta
1/2–1 rkl vaaleaa sinappia
Paista hienonnettuja sienii ja

» Vaikka sienikoppa jäisi tyhjäksi, niin ilman sienikeittoa ei tarvitse olla. Ohjeiden metsäsienet voi korvata viljellyillä sienillä.

sipulia pannulla, kunnes sienten neste on haihtunut. Kuori ja paloittele selleri tai palsternakka sekä perunat. Laita ainekset kattilaan ja lisää vesi. Kuumenna ja lisää liemikuutiota. Anna kiehua, kunnes kasvikset ovat kypsiä. Lisää kattilaan sieni-sipuliseos ja soseuta. Lisää maito ja kerma.

Kuumenna ja tarkista maku, lisää tarvittaessa suolaa ja pipuria. Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi, mausta ja lisää keiton päälle.

Koskenlaskijan sienikeitto
5 annosta
1 l (400 g) tuoreita kauden sienii: kantarelleja, tatteja, suppilovahveroita
1 sipuli
1 rkl voita
4 rkl vehnä jauhoja
12 dl vettä
1 pak (250 g) sulatejuustoa, (esim. voimakas Koskenlaskija)
1/4 tl suolaa
2 rkl makeaa soijakastiketta
1/2 tl rouhittua mustapippuria
1 dl hienonnettua persiljaa
1 rkl tuoretta timjamia tai rosmariinia

Hienonna sienet ja sipuli. Paista niitä kattilassa, kunnes sienistä irtoava neste on lähes haihtunut. Lisää jauhot ja sekoita. Kaada päälle vesi.

Anna kiehua miedolla lämmöllä kannen alla noin 10 minuuttia. Lisää kuutioitu juusto ja sekoita, kunnes juusto on sulanut. Mausta suolalla, soijakastikkeella, pippurilla, persiljasilpulla ja tuoreella timjamilla.

Rouskukeitto
5–6 annosta
2–3 dl ryöpäytynä rouskuja
1 sipuli
2 jauhoista perunaa
1 rkl voita
3 rkl vehnä jauhoja
11/2 l vettä
1 pak (250 g) savuporo-sulatejuustoa
1/2 tl rouhittua mustapippuria
1 dl hienonnettua persiljaa
1 rkl tuoretta timjamia tai rosmariinia (suolaa)

Hienonna ryöpätyt sienet ja sipuli. Paista niitä kattilassa, kunnes sienistä irtoava neste on lähes haihtunut. Lisää jauhot ja sekoita. Kaada päälle vesi ja lisää pieniksi paloiksi pilkotut perunat.

Anna kiehua miedolla lämmöllä kannen alla 10–15 minuuttia, kunnes perunat ovat hajonneet.

Lisää kuutioitu juusto ja sekoita, kunnes juusto on sulanut. Mausta pippurilla, persiljasilpulla ja tuoreella timjamilla sekä tarvittaessa suolalla.

ANNELI PESSALA

Sienikeiton seuraksi

Rosmariinileipä
2 kpl
25 g voita
2 oksaa rosmariinia
2 dl maustamatonta jogurtia
3 dl vettä
25 g (1/2 palaa) hiivaa
1 tl suolaa
2 rkl sokeria
5 dl spelttijauhoja
8 dl vehnä jauhoja
Voiteluun
50 g voita
2 rkl rosmariinia

Sulata voi ison kattilan pohjalla ja lisää voisulaan hienoksi leikattu rosmariini. Kiehuta hetki, jotta yrtin maku irtoaa. Nosta liedeltä ja lisää jogurtti vesi. Liuota hiiva joukkoon. Lisää mausteet. Alusta jauhot taikinaan. Kohota peitettynä.

Leivo taikinaa kaksi pitkulaista leipää. Leikkaa pintaan viillot parin sentin välein ja anna kohota. Kypsennä 175 asteessa noin 20 minuuttia. Sulata



Murra rosmariinileivästä paloja sienikeiton lisäkeeksi.

voi ja sekoita joukkoon rosmariini hienonnettuna. Ota leivät uunista ja voitele rosmariinivoisulalla.

Paista kypsiksi, noin 10 minuuttia.

Vinkki: Lisää makua leipään saat, kun lisäät taikinaan 3 dl porkkanaraastetta tai esikäsiteltyjä sienii.

ANNELI PESSALA

SIENET

Kantarelli on sienten aatelia

Kantarellin eli keltavahveron hyviä tuntomerkkejä ovat keltainen väri ja suppilomainen muoto sekä lakin alapuolella olevat juonteiset, helttamaiset poimut.

Kasvaa koivumetsässä. **Sudi roskat** pois ja laita pilkottuna keittokattilaan. **Maku on parhaimmillaan**

keittona tai muhennoksena. **Säilyy hyvin** muutamia päiviä kylmässä. **Lisää mausteeksi** keittoon yrttejä, esimerkiksi tuoretta rosmariinia, timjamia tai rakuunaa. **Sulatejuusto sakeuttaa** keiton, makukermat tuovat vaihtelua.

Mustatorvisienestä juhlava keitto

Mustatorvisienien tunnistat suppilomaisesta, harmaan-mustasta ohutmaltoisesta itiöemästä. **Sienessä ei ole** heltoja, lakin ja jalan välillä ei ole selvää rajaa. **Sienen ulkopinta** on sinertävän harmaa ja tyvestä musta. Malto on harmaan-mustaa. **Suotuisimpia kasvupaikkoja** ovat tuoreet lehdot ja

kangasmetstät. **Sieni kasvaa** useiden sienten tiheinä ryhminä kuten suppilovahverot. **Mustatorvisientä kannattaa** etsiä samoilta seuduilta, mistä sitä on aikaisemminkin tavannut. **Ei vaadi** esikäsitteilyä. **Maku on voimakas**, joten pienestäkin määrästä syntyy herkullinen keitto.

Vinkki



1 kg tuoreita sienii on noin 2 litraa. **Käsiteltynä** ja kokoon keitettynä siitä tulee 2–3 dl. **1 l vastaa** noin 50 g kuivattuja sienii.