VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

##Ällötys seisoo edistyksen tiellä

Sosiaaliviranomaiset, Evira ja Suomen kansa järkyttyisivät perin pohjin, jos lapsemme söisivät kuten BBC:n dokumentissa ”Ihmisen planeetta”.

Dokumentissa kuvattiin viidakkokansan lapsia, jotka metsästivät jättiläishämähäkkejä. Pojat seivästivät hämähäkit ja grillasivat ne nuotiolla. Tiedossa oli kelpo lounas.

Niskakarvani nousivat, mutta lapsilla ei moista rasitetta ollut. Vasta vanhemmat opettavat meille, mikä onällöttävää.

Hyönteisten käytölle vähintäänkin rehuna ja myös ruokana on pitkä lista järkiperusteita.

Hyönteiset tuottavat proteiinia halvalla, niiden hyvinvoinnin turvaaminen ei ole järin monimutkaista ja ne hyödyntävät helposti saatavilla olevia ravinnonlähteitä.

Kaksi miljardia ihmistä käyttääkin hyönteisiä ravintonaan.

Edessä seisoo kuitenkinällötys.

Aihe ei ole seksikäs, hyönteisten syömisestä tulevat mieleen pelkokerroin ja vihervasemmistolaisuus.

Asioita, joita syödään, opitaan syömään kulttuurin avulla. Viidakkoheimon lapsi tuskin kajoaisi suolaiseen grillimakkaraan. Aasialaisen pelkokerroin voisi olla savolaisen mykyrokan mättäminen kanssakilpailijoiden kiljuessa vieressä.

Olemme länsimaissa sitä mieltä, että punaisen lihan syöminen on osa sivistystä ja hyönteiset osa pelkokerrointa. Sen vuoksi vaarana on, että länsimaalaistuvat kansat siirtyvät sirkoista pihviin elintason sen salliessa.

Karjatalous juhlii aikansa: Esimerkin avulla on saatu aikaan oikea rahasampo, mutta maapallon luonnonvarat eivät kestä sitä, että yhdeksän miljardia ihmistä haluaa lounaakseen pihvin.

Siinä onällötyksen hinta.

Syödessäni ensi kertaa hyönteisiäällötys oli vahvasti läsnä.

Kämmenellä on grillattu, suolalla ja pippurilla höystetty heinäsirkka. Tuossa näkyy sen pää, hyi!

No, syteen tai saveen eli suuhun.

Pureskelimme sirkkaa silmät kiinni ja valmiina kakomaan. Sitten syöjien kasvoille levisi hämmentynyt ilme.

Se olikin hyvää.

TUULIKKI VIILO

tuulikki.viilo@mt1.fi

KIRJAN KUVITUSTA

Korvalliset juustomuotit oli helppo ripustaa vaikka seinälle. Vasemmanpuoleinen on valmistettu yhdestä puusta, muut kaksi on tehty liitoksin.

Kunnianosoitus juustomuoteille

Pentti ja **Anne Siivonen** ovat keränneet merkittävän talonpoikaisesinekokoelman Mattilan tilalleen Tammiston kylään Uudenkaupungin Kalantiin.

Yli 7 000 esineen kokoelmassa on yli 450 juustomuottia aina 1700-luvulta alkaen. Näistä noin sata on valittu **Matti Jussilan** ja **Wenzel Hagelstamin** kirjoittamaan ja **Katri Hagelstamin** kuvittamaan kirjaan Juusto muotissa.

Kirja on kunnianosoitus Siivosten lähemmäs neljä vuosikymmentä jatkuneelle talonpoikaisesineistön keruulle ja menneiden vuosisatojen maitotaloudelle.

Juustomuotit eli juustokehät kuten niitä myös kutsutaan ovat olleet tärkeitä kotoisen maidonjalostuksen käyttöesineitä. Osa maidosta valmistettiin juustoiksi kesällä, kun maitoa oli saatavilla. Juustot suolattiin ja kuivattiin ja niitä säilytettiin tärkeisiin työn juhliin ja myytäväksikin.

Siivosten kokoelmassa on sekä yhdestä puusta koverrettuja että useista osista liitoksin koottuja juustokehiä. Tavallisesti kehät ovat neliömäisiä, mutta tunnetaan myös suorakaiteen muotoisia, kimpitekniikalla koottuja kulmikkaita ja jopa pyöreitä muotteja.

Tekijöiden sommittelutaidot ilmenevät muottien ja paininlautojen kuvioinneissa. Useissa kokoelman muoteista on kuviona hannunvaakuna, mutta koristeena on käytetty myös monenlaisia viivoituksia, neliöitä, ruusukkeita, tähtiä ja ympyröitä. Joistakin muoteista kuvioituu juuston pintaan nimikirjaimia ja vuosilukuja.

Kirjan viimeinen kuva esittelee muotin, josta juustoon on piirtynyt humoristisesti toteamus ”tämä on ny juusto”.

Useimmat Siivosten kokoelman juustomuotit ovat lounaisesta Suomesta. Monesta muotista tiedetään valmistumisaika ja talo, jossa muotti on ollut käytössä.

Kirjassa esiteltyinä juustomuotit kohoavat suorastaan uudelle tasolle, kuvien parissa voi melkein mietiskellä.

Eikä kirjassa ole unohdettu muottien käyttöäkään, sillä muutaman valikoidun kotijuusto-ohjeen avulla itse kukin voi kokeilla, miltä perinteinen maalaisjuusto maistuu.

MAIKKI KULMALA

Matti Jussila, Katja Hagelstam, Wenzel Hagelstam: Juusto muotissa. Pentti ja Anne Siivosen juustomuottikokoelma. 160 sivua. Maahenki.

Ruokafestivaali aloittaa Kuopiossa

Kuopion Kauppakadulla maistellaan tänä viikonloppuna kansainväliseen tyyliin ravintoloiden pieniä ruoka-annoksia. Ruokakulttuurifestivaali järjestetään ensimmäistä kertaa.

Tarjolla on esimerkiksi sieniohrattoa, karitsarilletteä, ylikypsää nautaa ja savumuikkukeittoa. Tapahtumaa toteuttamassa on tusinan verran paikallisia ravintoloita.

”Vihdoinkin, tätä on odotettu jo monta vuotta. Nämä olivat ensimmäiset kommentit paikallisilta keittiömestareilta”, hankepäällikkö **Helena Lehtoaro** kertoo.

Tapahtuma on osa hanketta, jonka avulla etsitään uusia tapoja kansainvälistyä elintarvike- ja matkailualan yritysten yhteistyönä. Pohjois-Savosta halutaan leipoa valtakunnallisesti ja kansainvälisesti tunnettu ruokamaakunta.

Satoa-ruokakulttuurifestivaalin tuotannosta vastaavat Pohjois-Savon Pro Agria ja Anya Productions.

Perjantaista lauantaihin kestävään tapahtumaan on vapaa pääsy. Samaan aikaan Kuopion torilla järjestetään perinteiset Elonkorjuujuhlat.

TARJA HALLA

JAANA KANKAANPÄÄ

Perunan ansiosta lounaspiirakasta tulee tarpeeksi ruokaisa.

Monipuolinen ja maukas kesäkurpitsa

Välimeren alueelta kotoisin oleva kesäkurpitsa tuli meillä kauppoihin 1970-luvulla. Se lisäsi pikkuhiljaa suosiotaan niin, että tänä päivänä tämä italialaisten suosikki on vallannut koko Suomen.

Kesäkurpitsa on miedonmakuinen, ja siinä on yksi sen suosion salaisuus. Lisäksi se on hyvin satoisa ja helppo kasvattaa.

Parhaimmillaan kupitsapamppu on noin 15 senttiä pitkänä. Silloin kuori on pehmeä eikä siemeniä tarvitse poistaa.

Toisinaan isojen lehtien suojassa kesäkurpitsat saattavat venähtää suuriksi yksilöiksi. Sosekeittoon sellaiset kannattaa kuoria. Isoista syntyy herkullisia pihvejä. Kierittele pihvit munassa ja juustoraaste-korppujauhoseoksessa.

Kun satoa tulee enemmän kuin ehtii käyttää, kurpitsa kannattaa säilyttää mieluummin liian lämpimässä kuin kylmässä. Jääkaapissa se vettyy ja pilaantuu nopeasti.

Ihanteellinen säilytyslämpötila on noin 10 astetta.

Tomaatti ei sovi samaan säilytyslaatikkoon, sillä kesäkurpitsa on arka tomaatin tuottamalle etyleenille.

Kesäkurpitsa sopii lähes ruokaan kuin ruokaan. Viipaloi leivän päälle, hauduta padassa, keitä keitoksi ja makeaksi lopuksi raasta kakkutaikinaan.

Broileri-kasvispannu

4 annosta
300 g broilerisuikaleita
1 iso sipuli
1 valkosipulin kynsi
2 porkkanaa
1 rkl voita
1 (noin 300 g) kesäkurpitsa
4–5 kypsää tomaattia
1/2–1 dl vettä
1 prk (2,5 dl) kolmen juuston kermaa
1 rkl persiljasilppua
mustapippuria
1/2 tl suolaa
Pinnalle
tuoretta persiljaa tai basilikaa

Kypsennä broilerisuikaleet pannulla. Leikkaa sipuli lohkoiksi. Raasta porkkanat karkeaksi raasteeksi. Paista sipulia, porkkanoita ja valkosipulia pannulla voissa 3–5 minuuttia.

Leikkaa kesäkurpitsa ja tomaatit kuutioiksi ja lisää pannulle. Kaada tilkka vettä sekä juustokerma pannulle. Hauduta noin 10 minuuttia. Mausta ja tarjoa keitettyjen perunoiden kanssa.

Lounaspiirakka

5–6 annosta
Pohja
100 g voita
1/2 prk (à 250 g) maitorahkaa
3 1/2 dl vehnäjauhoja
1/2 tl leivinjauhetta
3 rkl kylmää vettä
Täyte
1/2 prk maitorahkaa
6 (noin 500 g) kiinteää perunaa
1/2 tl suolaa
1 iso punasipuli
1 (300 g) kesäkurpitsa
1 rkl voita
1 dl timjamia silputtuna
1/4 tl mustapippurirouhetta
Pinnalle
1 prk (200 g) kermaviiliä
1 kartionmallinen rasia vuohenjuustoa
2 munaa
1 tl suolaa
1 tl mustapippurirouhetta

Keitä perunat, kuori ja viipaloi jäähtyneenä. Kuori ja viipaloi punasipuli. Leikkaa kurpitsa ohuiksi viipaleiksi ja puolita viipaleet. Kuullota hetki sipulia ja kurpitsaa pannulla.

Nypi pohjan ainekset sekaisin. Painele taikina voidellun, 26-senttisen vuoan pohjalle ja reunoille.

Levitä piirakkapohjalle ensin ohut rahkakerros. Asettele päälle perunaviipaleet ja ripottele pinnalle suolaa, pippuria ja runsaasti timjamisilppua. Levitä sitten kesäkurpitsa ja sipuli. Ripota niillekin mausteita.

Sekoita kermaviiliin juusto, munat ja mausteet. Levitä piirakan päälle. Paista uunin alatasolla 200 asteessa 15 minuuttia. Nosta keskitasolle ja jatka paistamista 20 minuuttia. Anna vetäytyä 15–20 minuuttia ennen tarjoilua. Koristele tuoreella timjamilla.

Vinkki:
Ripottele ennen paistamista pinnalle desilitra mozzarella juustoraastetta.

Kesäkurpitsapihvit

4 annosta
1 (noin 500 g) kesäkurpitsa
1 tl suolaa
mustapippuria myllystä
Paistamiseen
voita
2–3 rosmariinin oksaa tai valkosipulin kynsi
Leivitys
1 muna
1 dl korppujauhoja
1 dl pastaraastetta

Leikkaa pesty kurpitsa 2 sentin paksuisiksi viipaleiksi. Levitä viipaleet työlaudalle ja ripottele pinnalle suolaa ja pippuria. Anna vetäytyä hetki. Pinoa viipaleet siten, että maustettu puoli tulee maustamatonta vasten.

Vatkaa muna lautasella ja kieritä viipaleet munassa. Leivitä sitten toisella lautasella olevassa korppujauho-juustoraasteseoksessa. Sulata voita pannulla ja pyöräytä siinä ensin rosmariininoksia. Paista pihvit ruskeiksi molemmin puolin.

Tarjoa salsakastiketta ja pihvejä esimerkiksi grillilihan tai kalan kanssa.

Sekä vihreiden että keltaisten kesäkurpitsoiden satokausi jatkuu edelleen.

Isosta kurpitsasta kannattaa paistaa rapeita, kuorrutettuja pihvejä.

Tomaattisalsa

1/2 prk (à 500 g) tomaattimurskaa
1 pieni sipuli
1 valkosipulin kynsi
1 säilykejalapeno
1/2 dl makeaa, mietoa chilikastiketta
2 tl sokeria
2 rkl paprikatuorejuustoa

Valuta tomaattimurska. Hienonna sipuli ja jalapeno. Purista valkosipulin kynsi ja yhdistä kaikki aineet. Anna makujen tasoittua hetken aikaa.

Kurpitsavuoka

4–6 annosta
4 (n. 800 g) kesäkurpitsaa
suolaa, mustapippuria

Halkaise kesäkurpitsat. Koverra lusikalla siemenet pois. Leikkaa puolikkaat kahtia. Lado palat vuokaan. Esikypsennä mikrossa noin 15 minuuttia. Tarkkaile kypsennysaikoja mikron tehon mukaan. Ripota sisäpuolelle hieman suolaa ja pippuria. Täytä.

Jauhelihatäyte

400 g paistijauhelihaa
1 rkl voita
1 sipuli
3/4 tl suolaa
1/2 prk (à 200 g) yrtti-pippurituorejuustoa
n. 3 dl kypsiä, rikottuja ohrasuurimoita (n. 1 dl keittämätöntä)
1/2 pussia (à 150 g) mozzarella-juustoraastetta

Paista jauheliha. Lisää sekaan paloiteltu sipuli. Paista kunnes sipuli pehmenee. Lisää suola ja tuorejuusto. Sekoita. Lisää seokseen kypsät ohrasuurimot. Levitä seos kurpitsan puolikkaiden päälle. Ripota pinnalle juustoraaste.

Kypsennä uunissa 225 asteessa 15–20 minuuttia.

Kasvistäyte

1 rkl voita
1–2 sipulia hienonnettuna
2 porkkanaa raastettuna
2 valkosipulin kynttä hienonnettuna
n. 3 dl kypsiä ohrasuurimoita
1/2 tl mustapippuria rouheena
1 pussi (150 g) sinihomejuustomurua
1 dl persiljaa hienonnettuna

Kuumenna kattilassa voi ja lisää siihen sipuli, porkkanaraaste sekä valkosipuli. Kuullota, älä ruskista. Mausta pippurilla ja lisää ohrasuurimot, juusto ja persilja. Levitä seos kurpitsojen päälle. Kuumenna uunissa 225 asteessa, kunnes täyte on kuumaa.

Vinkki:
Keitä ohrasuurimot pakkauksen ohjeen mukaan. Suunnittele ruuanvalmistusta usealle päivälle.

Keitä edellisen ruuan lisäkkeeksi ohraa riittävästi, jotta voit hyödyntää ylijäävän keitetyn ohran täytteisiin. Säilytä keitetty ohra kylmässä.

Kesäkurpitsakakku

12 annosta
Pohja
3 munaa
2 1/2 dl sokeria
4 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
2 tl kanelia
2 tl kardemummaa
1 dl täysmaitoa
100 g voita sulatettuna
200 g (4 dl) kesäkurpitsaa raastettuna
Kuorrutus
1 rasia (200 g) kevyt maustamaton -tuorejuustoa
1 rkl sitruunamehua
1/2 dl sokeria
2 tl vaniljasokeria
Kostutus
1 dl omenatäysmehua
Pinnalle
pähkinärouhetta

Vaahdota munat ja sokeri kovaksi vaahdoksi. Yhdistä kuivat aineet keskenään ja lisää vuorotellen maidon, voisulan ja kesäkurpitsaraasteen kanssa vaahtoon.

Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun (2,5-litraiseen) tasapohjaiseen kakkuvuokaan. Paista 175 asteessa noin 35 minuuttia. Kumoa hieman jäähtyneenä. Kostuta ja anna vetäytyä hetki.

Sekoita kuorrutuksen aineet keskenään ja levitä jäähtyneelle kakulle. Koristele pähkinärouheella.

ANNELI PESSALA

AJANKOHTAINEN SÄILYKE

PEKKA FALI

Sitruunainen kurpitsahillo

1 kg keltaista kurpitsaa
1/2 dl vettä
1 dl sitruuna- tai limettimehua
2 rkl tuoretta inkivääriraastetta
500 g (1/2 pakettia) hillosokeria
2 rkl sitruunankuoriraastetta

Raasta sitruunankuori ja purista mehu. Laita kattilaan kurpitsapalat, vesi, sitruunamehu ja inkivääri. Keitä, kunnes kurpitsa on täysin pehmeää.

Soseuta. Lisää soseen joukkoon hillosokeri ja sitruunankuoriraaste. Sekoita tasaiseksi ja keitä hiljalleen noin 10 minuuttia. Purkita ja jäähdytä.

Tarjoa paahtoleivän ja juuston kanssa.

Vaihtoehto:
Leikkaa kurpitsa pienen pieniksi kuutioiksi. Lisää kaikki ainekset kattilaan ja hauduta noin 10 minuuttia. Sekoita välillä, jotta ainekset eivät tartu kattilan pohjaan. Purkita ja jäähdytä. Hilloon jää suututumaa kurpitsakuutioista.