VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Perunalajikkeista voi loihtia herkkuruokaa

Nyt niitä saa. Hyviä perunalajikkeita, joista voi halvalla loihtia herkkuja röstiperunoista suussa sulavaan gratiiniin.

Samoja herkkuja löytyy kauppojen pakastealtaista, mutta ne eivät vedä vertoja itse valmistetuille.

Ei tarvitse kuin googleen kirjoittaa, mitä perunaruokaa haluaa, niin reseptejä tulee useita. Kannattaa kokeilla!

Peruna on halpa ja monipuolinen ruuan perusraaka-aine. Sen arvoa ei aina kodeissa ymmärretä. Lapset tietävät rasvaiset ja suolaiset ranskalaiset.

Oma bravuurini on perunagratiini, jossa ei ole juustoa eikä munaa. Perunan lisäksi siinä on kokomaitoa, kuohukermaa, voita, pieni valkosipulin kynsi, cayennepippuria ja muskottipähkinää. Resepti on alun perin kehitetty sveitsiläisessä Fredy Girardetin kuuluisassa ravintolassa.

Perunagratiinin ohella tarjoan peuranvasan lihakääryleitä tai lohta kerma-sahramikastikkeessa. Ei ihme, että vieraat viihtyvät ruokapöydässämme.

Jos ei viitsi nähdä vaivaa, voi tehdä aivan tavallisia perunaruokia. Voilla ja kermalla höystetty perunamuusi on monen lapsen herkkua.

Jos ei ymmärrä perunalajikkeista sen vertaa kuin sika Pohjantähdestä (ministeri Toivo T. Pohjalan sanonta), kannattaa katsoa tarkkaan kaupan hyllyjen valikoimaa.

Perunapussin keltainen väri tarkoittaa yleisperunaa, punainen jauhoisaa ja vihreä kiinteää. Siikli sopii parhaiten keittoihin, kun taas Van Gogh on muusiperuna. Punainen Rosamunda on oiva uuniperuna.

Jossain kaupoissa voi ostaa irtotavarana perunaa, jonka lajike ja ominaisuudet on kerrottu. Hyvää palvelua kaupalta.

SARI K ESKITALO

Kannustan syksyn pimeinä iltoina tutustumaan perunalajikkeisiin ja -ruokiin sekä valmistamaan niitä. Herkkuja syntyy, jos viitsii nähdä vähän vaivaa. Suosittelen.

Kotimaisuus lisää luomun suosiota

Maito on edelleen suosituin luomutuote Suomessa.

Kuluttajat luottavat Valion mukaan kotimaisten luomutuotteiden laatuun enemmän kuin ulkomaisten. Ostopäätösten syitä selviteltiin viime keväänä konsernin teettämässä tutkimuksessa.

”Luomutuotteet eivät välttämättä päädy edes harkintalistalle, mikäli niiden suomalaisuudesta ei voida varmistua”, brändipäällikkö **Niklas Lindroos** Valiolta kertoo.

Maito on edelleen suosituin luomutuote Suomessa. Luomu.fi-sivuston mukaan noin joka kuudennella luomuun käytetyllä eurolla ostetaan maitoa tai muita nestemäisiä maitotuotteita.

Luomumaitoa tuotetaan reilut 40 miljoonaa litraa vuodessa, mikä on vajaa kaksi prosenttia kaikesta maidontuotannosta. Valio on suurin yksittäinen luomutoimija Suomessa.

Valiolaisia luomutiloja on kaikkiaan noin 120, ja näillä tiloilla asustaa viitisentuhatta luomulehmää.

Kaikkien luomuelintarvikkeiden myynti kasvoi viime vuonna kuusi prosenttia. Luomun osuus myynnistä on kivunnut hitaasti muutamaan prosenttiin.

TARJA HALLA

Käyrät kurkut valtaavat hyllyjä

Käyrät kurkut pääsivät pannasta viisi vuotta sitten, kun EU poisti ylisääntelyksi koetut laatuvaatimukset.

Käyrät kurkut ovat tänä syksynä saaneet näyttävästi hyllytilaa kaupoissa. Viikko sitten S-ryhmä kelpuutti ne myyntiin maan kaikissa Prismoissa.

K-kauppiaiden kiinnostusta oli herättämässä Kolarin Ylläksellä toimiva Jounin Kauppa, joka tiettävästi ensimmäisenä kiikutti muotopuolet kurkut myyntitiskille.

Kasvunsa aikana vääntyneet kurkut eivät useinkaan päädy jätteisiin, kertoo päivittäistavarakaupan viestintäpäällikkö **Outi Hohti** S-ryhmän Patarumpu-keskustelupalstalla. Ne on toimitettu pakkaamoiden lähellä sijaitseviin suurkeittiöihin ja teollisuuslaitoksiin.

Hinnaltaan ykkösluokkaa hiukan edullisemmat kurkut myydään Prismoissa ilman kiristemuovikalvoa, joten ne voivat haihduttaa hieman vettä.

Ykkösluokkaan kelpaamattomia kurkkuja on keskimäärin noin kaksi prosenttia kaikista kurkuista. Epätäydellisten yksilöiden määrä vaihtelee viikoittain. Käyrä muoto ei vaikuta makuun.

Käyrät kurkut ja muhkuraiset porkkanat alkoivat tehdä paluuta EU-maiden kauppoihin, kun EU poisti vuonna 2009 koko- ja muotovaatimukset kymmeniltä vihanneksilta ja hedelmiltä.

Kurkkujen laatuvaatimuksista oli parissakymmenessä vuodessa ehtinyt tulla ylisääntelyn symboli.

TARJA HALLA

JAANA KANKAANPÄÄ

Syksyisen lihakeiton voi keittää naudanlihasta, ellei riistaa ole saatavilla.

Hirvikeittoa ja karpalokiisseliä

Jokasyksyinen hirvenmetsästys on alkanut. Nyt ensimmäisestä saaliista kiehuu täyteläinen peijaiskeitto.

Riistalihassa on oma, miedosti metsäinen maku. Maukkaat syysjuurekset täydentävät ja samalla miedontavat riistakeiton joskus voimakastakin makua.

Poronlihaa on myytävänä sekä pakasteena että savustettuna. Pikakeitto syntyy kylmäsavutetuista poronlihaviipaleista. Hillosipulit antavat keittoon happoista makua.

Syksyisen keittoaterian kanssa maistuvat metsältä tuoksuvat pienet sämpylät. Tuoksua antavat sienet ja rosmariini.

Kauniin punainen karpalokiisseli päättää syksyisen aterian.

Hirvenlihakeitto

2 kg hirven rintaa
pari kolme palaa ydinluuta
5 l vettä
20 valkopippuria
20 maustepippuria
2 laakerinlehteä
muutama katajanmarja
2 tl suolaa
1 pieni lanttu tai nauris
3 porkkanaa
1 purjo
2 sipulia
1 kg perunoita
reilusti persiljaa

Mikäli hirvenliha on pakastettua, niin anna sen sulaa kylmässä ennen keittämistä.

Jos liha on veristä, huuhdo se kylmällä vedellä. Paloittele 3–4 osaan. Pane lihapalat ja kylmä vesi kattilaan. Kiehauta ja kerää vaahto pois. Lisää mausteet ja suola. Keitä hiljalleen ainakin tunti. Kauemmin, jos on kyseessä iäkäs hirvi.

Kuori ja paloittele juurekset ja lisää keittokattilaan. Jatka keittämistä toinen tunti, kunnes liha on pehmeää ja irtoaa luista. Ota luut ja lihanpalat pois kattilasta. Pilko lihat ja laita takaisin liemeen.

Lohko kuoritut perunat ja lisää mukaan kiehumaan. Jos annat perunoiden hiukan hajota, keitosta tulee täyteläisempi.

Lisää lopuksi kattilaan runsaasti persiljasilppua.

Perusliemi

tarvitset 10 litran kattilan
noin 4 kg hirven luita ja rustoja
1 rkl suolaa
6 l vettä
2 palsternakkaa
1 purjo
4 porkkanaa
1 selleri
20 valkopippuria
20 maustepippuria
2 laakerinlehteä

Pilko luut ja rustot kattilaan. Ripottele suola luiden päälle ja lisää kylmä vesi. Kuumenna ja kerää vaahto pois pinnalta.

Harjaa ja pese juurekset hyvin. Leikkaa sentin viipaleiksi ja lisää yhdessä mausteiden kanssa kattilaan. Anna hautua hiljalleen 4–5 tuntia.

Siivilöi liemi tiiviin siivilän tai harsokankaan läpi. Keitä tarvittaessa vielä kokoon. Pakasta annoksina.

Riistaliemi

noin kilo paloiteltuja hirvenluita, rustoja
noin kilo paloiteltua hirven potkaa
1/2 rkl suolaa
3 l vettä
2 porkkanaa
1 palsternakka
puoli juuriselleriä
puoli purjoa
1–2 laakerinlehteä
(muutama katajanmarja)
10 valkopippuria
10 maustepippuria

Lohko hyvin harjatut kasvikset reiluiksi paloiksi kuorineen. Paahda kasvikset kattilan pohjalla. Ruskistus parantaa liemen väriä.

Laita luut ja potkapalat kasvisten kanssa kattilaan. Ripottele suola luiden päälle. Kaada päälle kylmää vettä sen verran, että palat peittyvät.

Anna veden kiehahtaa ja kuori vaahto pois. Lisää mausteet kattilaan. Jatka keittämistä 4–5 tuntia.

Siivilöi liemi harsokankaan tai tiiviin siivilän läpi. Irrota lihat luista ja käytä lihakeittoon, makaronilaatikkoon tai lihapiirakan täytteeksi.

Juuresliemi

5–6 annosta
1 l riistalientä
1 pieni porkkana
1/2 purjoa
noin 100 g selleriä
1/4 palsternakkaa

Suikaloi kuoritut juurekset ja hyvin huuhdeltu purjo. Keitä riistaliemessä kypsäksi. Ripota liemeen persiljasilppua ja tarjoa leivän kanssa. Liemi sopii myös aterian alkukeitoksi.

Vinkki: Mikäli pakastat riistalientä, keitä sitä edelleen kokoon. Jatka keittämistä, kunnes lientä on jäljellä vajaa litra. Jäähdytä ja poista pinnalta rasva.

Valuta liemi kannulla jääpalapussiin. Ohut muovi ei riitä liemen suojaksi pakastimessa, joten laita pussi laakeaan rasiaan ja jäädytä. Jäätyneenä pussista on helppo murtaa paloja.

Vinkki: Jos sinulla on kyllin iso kattila, laita kaksinkertainen määrä aineksia kiehumaan.

Savuporokeitto

4–6 annosta
1 purjo
1 dl hillosipulia
2 valkosipulin kynttä
2 rkl voita
3 rkl vehnäjauhoja
1 l vettä
1 liemikuutio
1/2 tl mustapippurirouhetta
2 dl ruokakermaa
100 g kylmäsavuporoa
1 dl persiljasilppua

Halkaise, huuhdo ja viipaloi huuhdottu purjo. Halkaise hillosipulit ja viipaloi kuoritut valkosipulit. Hauduta sipulit voissa pehmeiksi kattilan pohjalla, älä ruskista.

Sekoita joukkoon jauhot. Lisää vesi, murenna liemikuutio ja mausteet kattilaan. Anna kiehua kypsäksi.

Soseuta keitto esimerkiksi sauvasekoittimella. Jos haluat keitosta täysin sileää, siivilöi vielä.

Lisää joukkoon ruokakerma ja pienen pieniksi kuutioiksi leikattu poro. Kuumenna.

Ripottele pinnalle hienonnettua persiljaa. Tarjoa tuoreen leivän kanssa.

Sisarussämpylät

25 kpl
50 g voita
pari oksaa tuoretta rosmariinia
3 dl piimää
2 dl vettä
25 g hiivaa
2 rkl siirappia
(1 tl suolaa)
3 dl ryöpättyjä sekasieniä
noin litra sämpyläjauhoja
Voiteluun piimää
Pinnalle rosmariinia

Sulata voi ison kattilan pohjalla ja kiehauta siinä hienonnettu rosmariini. Lisää piimä ja vesi. Liuota kädenlämpöiseen seokseen hiiva. Jos käytät suolasieniä, kiehauta ne hyvin ennen hienontamista. Mikäli käytät tuoreita sieniä, mausta taikina suolalla.

Lisää nesteeseen hienonnetut sienet, mausteet ja jauhot. Kohota taikina.

Leivo sämpylöiksi ja laita leivinpaperin päälle yhdelle uunipellille. Kohotessaan sämpylät saavat tarttua toisiinsa kiinni. Voitele pinta piimällä ja paina jokaisen sämpylän pinnalle rosmariinin neulanen.

Paista 200 asteessa 15–20 minuuttia.

ANNELI PESSALA

Rosmariinilla ja sienillä maustetut sisarussämpylät sopivat hyvin riistakeiton lisäkkeeksi.

Riistalientä luista ja juureksista

Riistaliemen keittämiseen tarvitaan aikaa ja reilun kokoinen kattila.

Paloittelun yhteydessä hirven isoista luista kannattaa irrottaa liha mahdollisimman tarkkaan.

Pilkotuista ydinluista, jänteistä ja rustoista saa hyvän riistaliemen pakastettavaksi kastikkeisiin tai keittojen liemeksi. Nämä vähemmän arvokkaat osat sisältävät paljon valkuaissekä makuaineita.

Valkuaisaineiden ansiosta pitkään keitetty liemi hyytyy jäähtyessään. Kattilaan voi lisätä myös potkalihaa, joka vanhalla eläimellä voi olla hyvinkin kuivaa. Se pehmenee ainoastaan pitkään keittämällä.

Juurekset ovat nyt parhaimmillaan, joten ne antavat liemeen ja keittoon oman makulisänsä. Juuresten paahtaminen tuo lisää väriä liemeen.

Lientä keitettäessä juureksia ei välttämättä tarvitse kuoria, vaan hyvä harjaus riittää.

Perusliemi tarvitsee myös hiukan suolaa pippureiden ohella.

Suola edesauttaa makuaineiden ja proteiinin liukenemista keitettävistä aineksista. Suolaa ei kannata lisätä liikaa, jos liemen keittää kokoon ja pakastaa.

ANNELI PESSALA

RIISTA-ATERIAN JÄLKIRUOKA

Pehmeä kermavaahto täydentää ja koristaa raikkaan karpalokiisselin.

Karpalokiisseli

10 annosta
3 dl karpaloita
1 l vettä
2 dl sokeria
1 dl perunajauhoja
1/2 dl vettä
2 dl karpaloita
Pinnalle hienoa sokeria
Tarjoiluun
2 dl kuohukermaa
1 rkl sokeria
1 tl vaniljasokeria

Keitä karpaloita vedessä noin puoli tuntia. Kun marjat ovat vaalenneet, kaada marjat ja mehu siivilään toisen kattilan päällä. Painele marjoja kevyesti, jotta saat kaiken mehun irti. Kuumenna mehu uudelleen ja lisää sokeri.

Sekoita perunajauhot ja vesi. Nosta kattila levyltä ja lisää perunajauhoseos ohuena nauhana mehuun koko ajan hiljalleen sekoittaen. Nosta takasin levylle ja kiehauta. Lisää kokonaiset karpalot. Anna jäähtyä hiukan ja kaada tarjoiluastiaan. Ripottele pinnalle kevyesti sokeria.

Vaahdota kerma ja mausta sokereilla. Nostele kermavaahtoa lusikalla kiisselin päälle tai tarjoa erikseen.