

001	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	000
001	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	000

Perjantaina 24. lokakuuta 2014

MAASEUDUN TULEVAISUUS

17

VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Taikinaa vaivataan talon tapaan

Sain ensimmäisen yleiskoneeni yli 30 vuotta sitten. Se oli merkiltään Bosch Tuhatkätinen. Etevä peli, joka vaivasi taikinat, raastoi porkkanat, sekoitti pirtelöt.

Kone kesti toimintakunnossa parikymmentä vuotta ahkerassa käytössä. Kymmenen vuotta sitten se vaihtui toiseen merkkiin, joka sek in on ollut ihan yhtä näppärä, muttei yhtä pitkäikäinen. Vaihdo in sen muutama vuosi sitten uuteen samanlaiseen.

Nyt sain keittiöremontin yhteydessä kaupan päälle ylimääräisen yleiskoneen. Kun tarjottelin sitä tuttaville, yllättävän moni sanoi vaivaavansa taikinansa käsin ja epäili, että kone aiheuttaa vain turhaa tiskiä. Ja tuleekohan taikinastakaan yhtä hyvää?

Jaa, ei siitä kyllä tiskiä tule yhtään enempää. Kulho ja terä. Käsin tehdessä täytyy pestä kulho ja käsi. Ja kone alustaa taikinan paremmin kuin minä, mutta siihen on synnä tietysti vuosien harjoittelun puute. Siis minun. Eli kyllähän taikinan- teko kasvattaa hauista, sitä ei käy kieltäminen.

Sallittakoon kaikille oma tyyli. Pääasia lienee, että taikinaa yhä vaivataan ja pullat ja sämpylät paistuvat kotien uuneissa. Sillä olipa taikina tehty käsin tai koneella, vastaleivotun tuoksu ja maku on aina yhtä huumaa va eikä mikään voita lämmintä pullaa kylmän maidon kera.



RIITTA MUSTONEN

riitta.mustonen@MT.fi

KATJA HAGELSTAM/KIRJAN KUVITUSTA



Jean Sibelius piti leivoksista, joita hän pääsi nauttimaan muun muassa kuuluissa wieniläiskahviloissa.

Elämäkerta avautuu ruokakirjan kautta

Makujen sinfoniat ryydittävät onnistuneesti **Risto** ja **Ritva Lehmusoksan** teosta Jean Sibeliuksen pöydässä. Kyse on kulttuurihistoriallisesta ruokakirjasta, kuten tekijät itsekin teostaan luonnehtivat.

Teosta voi lukea elämäkertana, jossa istutaan säveltäjän ruokapöytään vuoroin kotona, vuoroin maailmalla Berliinistä New Yorkiin asti.

Tekijät ovat pysyneet uskollisina suurta työteläisyyttä vaativalle tyyliilleen, joka tuottaa helposti luettavia historiallisia tarinoita. Ei sellaiseen urakkaan tänä päivänä moni ruokakirjan tekijä ryhdy.

Aiempia täysosumia ovat olleet Urho Kekkosen pöydässä, Mannerheimin pöydässä sekä Imatran seudun kansainvälistä gastronomiaa kuvaava Vuoksen lohta ja ja Pietarin kaviaaria.

Lintupaistia ja läskisoosia

Lintupaisti oli yksi **Jean Sibeliuksen** (1865–1957) mieli ruuista. Ehkäpä siihen vaikuttivat nuoren Jannen kokemukset jahdeista. 15-vuotias hämeenlinnalaispoika ampu i lennosta niin heinäsoorsia kuin muitakin riistalintuja.

Säveltäjämestari nautti kotona Ainolassa etupäässä tavallista kotiruokaa, kuten läskisoosia. Salaattia piti kuitenkin olla, ja sen ainekset saatiin pitkälti **Aino Sibeliuksen** vaalimasta puutarhasta.

Säveltäjälle avautuivat ovet maailman hienoimpiin ravintoloihin. Osterit olivat suurta herkkua, kun niitä vain oli saatavilla.

Makuja maailmalta

Kun Pohjolan suuri säveltäjä johti New Yorkissa orkesteriteoksensa Aallottaret vuonna 1914, hänet vietiin syömään kuuluisaan Delmonico-ravintolaan kaviaaria, hiillostettua lohta ja helmikananpoikaa.

Ruokaohjeista löytyvät esimerkiksi Delmonicon perunat, joiden valmistus vaatii melkoista vaivannäköä.

Opiskeluvuodet Berliinissä ja Wienissä toivat mukanaan uusia makuja. Kirjaan on poimittu aikakauden Berliinistä esimerkiksi ”krapularuuksi” sopivat silakkarullat sekä nahkoineen keitetty sianpotka.

Aino ja Jean Sibeliuksen häissä kesällä 1892 tarjottiin vasikanpaistia ja herneitä. Silavoitua uunipaistia varellaan ruokaohjeen mukaan liemellä joka kymmenes minuutti. Hiljaa hyvä tulee.

Oma lukunsa ovat Helsingin ravintola Kämpin herkut. Sibeliuksen kantaravintolassa syötiin hyvin eikä vain harrastettu juominkeja, joista jälkipolville on jäänyt todisteeksi **Akseli Gallen-Kallelan** maalaus Symposium.

Sibeliuksen pääteoksia ovat hänen seitsemän sinfoniaansa, viulukonsertto sekä monet orkesteriteokset, muun muassa Finlandia ja Karelia-sarja.

TARJA HALLA

Risto ja Ritva Lehmusoksa: Jean Sibeliuksen pöydässä. Valokuvat: Katja Hagelstam. 232 sivua. Auditorium.

» Teosta voi lukea elämäkertana, jossa istutaan säveltäjän ruokapöytään vuoroin kotona, vuoroin maailmalla Berliinistä New Yorkiin asti.



Samettinen maa-artsokkakeitto on hieno alkuruoka. Pähkinärouhe korostaa maa-artsokan omaa pähkinäistä makua.

Muhkurainen mukula hurmaa lempeydellään

Maa-artsokan maku on hyvin omalaatuinen ja mieto, joten ripottele kattilaan mietoja mausteita lempeällä kädellä.

.....

Pohjois-Amerikan intiaanien viljelemä maa-artsokka tuli Eurooppaan 1600-luvulla. Suomessa mukulasta tuli suosittu pakkasenkestävyytensä takia.

Perunan yleistyttyä maa-artsokan viljely väheni. Onneksi se on tehnyt paluun ravintoloiden lisäksi kotikeittiöön.

Maa-artsokan kauniin keltaiset kukat piristävät kasvimaata myöhään syksyllä. Mukuloita voi kaivaa maan jäätymiseen asti.

Maa-artsokka vaatii pitkän kasvukauden, joten isoja mukuloita löytyy vasta myöhään syksyllä.

Ruskeat mukulat ovat hyvin epäsäännöllisen muotoisia ja muhkuraisia. Maku on lempeä ja aromaattinen.

Maa-artsokat eivät säily kovin hyvin, joten ne kannattaa valmistaa ruuaksi melko pian noston jälkeen. Mukulat viihtyvät paremmin maassa kuin jääkaapis- sa. Maa-artsokan mukulat voi jättää maahan talvehtimaan ja korjata seuraavana keväänä.

Maa-artsokkapasta
4 annosta
400 g spagettia
vettä, suolaa
Kastike
500 g maa-artsokkia
1 sipuli
2–3 dl vettä



Soseutettuna maa-artsokka on lempeä pastakastike. Tuore basilika ja juustolastut täydentävät annoksen.

1/2 kasvisliemikuutiota
1 ruukku basilikaa
1–2 valkosipulinkynttä
1 dl oliiviöljyä
3 rkl pähkinärouhetta
1/2 dl raastettua parmesania tai

mustaleimaementalia
1 rkl sitruunamehua
1 tl suolaa
1/2 tl mustapippurirouhetta
Pinnalle
lastuja parmesaanista tai

mustaleimaementalista basilikanlehtiä
mustapippuria myllystä

Kuori ja paloittele maa-artsokat kylmään veteen kattilaan. Käytä vettä sen verran, että palat juuri peittyvät. Lisää kattilaan kuorittu, kuutioitu sipuli sekä puolikas liemikuutiota.

Keitä, kunnes kasvikset ovat pehmeitä, 15–20 minuuttia. Valuta neste kattilasta. Käytä se esimerkiksi sämpylätaikinaan tai perunasoseen valmistukseen.

Laita kasvikset kulhon pohjal- le ja painele haarukalla soseeksi. Leikkaa basilika hienoksi, jätä muutaman oksan lehdet koristeeksi.

Lisää basilikasilppu, puristet- tu valkosipulinkynsi, oliiviöljy, pähkinärouhe, juustoraaste ja mausteet. Sekoita tasaiseksi.

Keitä spagetti suolalla maustetussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan.

Valuta keitinvesi pois ja sekoita pasta kastikkeen kanssa. Viimeistelee valmiit annokset juustolastuilla, basilikanlehdillä sekä halutessasi vielä pippuri- rouheella.

Kasvissose
6 annosta
1 kg jauhoisia perunoita
200 g maa-artsokkia
n. 6 dl vettä
1/2 tl suolaa
50 g voita
1 dl maitoa

Kuori ja puolita perunat. Leikkaa kuorittut maa-artsokat paloiksi. Keitä kasvikset suolalla maustetussa vedessä kypsiksi.

Ota keitinvesi talteen. Lisää voi ja maito sähkövatkaimen tai perunasurvimen avulla.

Lisää kuumaa keitinvettä tarpeen mukaan. Vatkaa sose tasaiseksi.

Lempeä maa-artsokkagratiini
4–6 annosta
500 g maa-artsokkia
500 g jauhoisia perunoita
1 tl pippurisekoitusta
11/4 tl suolaa
1 pussi (150 g) mozzarella- raastetta
4 dl ruokakermaa
Pinnalle
2 rkl hienonnettua persiljaa

Kuori maa-artsokat ja perunat. Leikkaa ne ohuiksi, 2–3 millimetrin viipaleiksi. Huuhto nopeasti lävikössä kylmällä vedellä. Valuta.

Kaada uunivuokaan. Ripota mausteet päälle ja sekoita hyvin, jotta saat mausteet tasaisesti. Sekoita joukkoon puolet juustoraasteesta. Kaada päälle kerma. Peitä vuoka alumiinifoliolla. Kypsennä 200 asteessa 45 minuuttia.

Ota folio pois ja ripota pinnalle loppu juustoraaste. Nosta vuoka takaisin uuniin, jatka kypsentämistä 200 asteessa 30 minuuttia.

Laita uuni pois päältä, peitä vuoka uudelleen foliolla. Anna hautua jälkilämmössä 15 minuuttia. Ripota valmiin gratiinin päälle persiljaa. Tarjoa kasvis- pääruokana tai lisäkeruokana.

Samettinen maa-artsokkakeitto
4–6 annosta
500 g maa-artsokkia
1 sipuli
2 rkl voita
6 dl vettä
1 kasvisliemikuutio
2 dl ruoka- tai kuohukermaa

Pinnalle
1 dl pähkinäsekoitusta
2 rkl persiljasilppua

Kuori ja paloittele maa-artsokat ja sipuli. Keitä kypsäksi kasvisliemessä. Soseuta keitto. Lisää ruokakerma ja kuumenna keitto.

Leikkaa pähkinät veitsellä karkeaksi rouheeksi. Paahda kevyesti kuivalla pannulla. Sekoita joukkoon persiljasilppua. Laita seosta keittoannoksen päälle lautaselle.

Keitto sopii aterian alku- ruuaksi. Jos tarjoat pääruokana, varaa lisäksi ruokaisia voileipiä.

Jos valitset kuohukerman, vatkaa osa siitä vaahdoksi. Sekoita vaahto lopuksi keiton joukkoon kevyesti nostellen.

Värikäs maa-artsokkakeitto
4 annosta
500 g maa-artsokkaa
1–2 (100 g) porkkanaa
1 pieni (150 g) purjo
1 l vettä
1 kasvisliemikuutio
riipaus valkopippuria
n. 1/2 tl suolaa
2 dl kuohukermaa
Pinnalle
1/2 dl tuoretta persiljaa tai kirve- liä hienonnettuna

Kuori maa-artsokat ja porkkanat. Halkaise ja pese purjo. Paloittele ainekset kattilaan ja keitä kypsiksi kasvisliemessä. Soseuta tehosekoittimella tai monitoimikoneella.

Kaada takaisin kattilaan. Lisää ripaus valkopippuria, suola sekä kerma.

Kuumenna kiehuvaksi. Ripota pinnalle persiljaa tai kirveliä. Tarjoa esimerkiksi alkukeittona.

ANNELI PESSALA



ANNELI PESSALA