# VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

## Rasvalilli pannun pohjalla

Jauheliha on käynyt perheessämme tutuksi parin viime vuoden aikana. Se on tuttu, turvallinen ja niin helppo arkiruuan raaka-aine.

Lapset tykkää. Äiti tykkää, kun lapset syövät hyvin.

Yksi asia aiheuttaa kuitenkin toistuvasti ärsytystä jauhelihaa käsitellessä. Nesteen määrä.

Meillä käytetään pääsääntöisesti naudan jauhelihaa, jolta odottaisin jo kilohinnan puolesta sika-nautaa enemmän.

Mutta mikä siinä on, kun heität sen jauhelihan kuumaan pannuun, niin parissa minuutissa pannun pohjalle kertyy lilluva rasvainen neste? Jos nesteen kerää pois ja antaa jäähtyä, se kovettuu valkoiseksi rasvahyytelöksi.

Äitini epäili, että syy on liian hyvässä paistokasarissa, jonka pinnoite ei vaadi paistorasvaa. En usko, että kyse on pelkästään siitä.

Etenkin 17-prosenttista jauhelihaa paistaessa saa rasvalilliä kauhoa pannulta tosissaan. Mutta sama ongelma toistuu useimmiten myös 10-prosenttisen kanssa.

Epäilen vahvasti, että kyse on siitä, että jauheliha on käynyt matkansa varrella pakkasessa. Rasvalilliä ei nimittäin kerry kauhottavaksi asti, jos pannuun päätyy varmasti pakastamattomasta lihasta jauhettua tavaraa.

Kuluttajana toivoisin, että jauhelihapakkauksiin tulisi merkintä, jos liha on pakastettu jossain vaiheessa ennen kuluttajan käsiin saapumista. Tietäisi ainakin varautua tyhjällä maitotölkillä paistohommia aloittaessaan.

STINA HAASO

stina.haaso@mt1.fi

VIIKON JUHLAHERKUT

JARKKO SIRKIÄ

Keittiömestarit Isto Tahvanainen ja Pipsa Heismaa johtavat presidentinlinnan keittiössä lauantai-illan minuuttiaikataulua.

## Linnassa tarjoillaan kotimaista kalaa

Linnan juhlissa hemmotellaan tänä vuonna kutsuvieraita täysin modernisoidun keittiön antimilla.

”Keskiössä ovat suomalaiset järvikalat: Kiantajärven ahvenet, Vuoksjärven särjet ja Oulujärven kuoreet”, paljastaa keittiömestari **Isto Tahvanainen**.

Tarjoilujen takana ovat linnan oman henkilökunnan jatkona muun muassa 70 hovimestaria, 25 tiskaajaa sekä yksi luokka Savonia-ammattikorkeakoulusta.

”Hiukan jännitystä tuo se, että keittiötä ei ole tätä ennen päästy testaamaan tositoimissa”, tunnustaa keittiömestari **Pipsa Heismaa**.

STINA HAASO

## Leivontakisa tuotti kirjan

Koko Suomi leipoo -kilpailua on katsottu kaksi tuotantokautta. Nyt kilpailijoiden ja tuomareitten resepteistä on koottu kotileipojien iloksi myös kirja.

Kilpailun kiihkeät tunnelmat välittyvät eri teemojen sivuilla. Varsinaiset reseptit on rauhoitettu selkeiksi kokonaisuuksiksi, mikä on myönteistä moneen muuhun ruuanlaittokilpailuista ja -ohjelmista koottuun kirjaan verrattuna.

Osaava leipoja saa varmasti kirjasta uusia ideoita.

Minua ainakin jo heti alussa ilahduttivat mustikkapiirakan muunnelmat, jotka kannustavat kokeilemaan klassikolle uutta kuosia. Mustikoita ja muitakin marjoja on ohjeissa muutoinkin käytetty kautta kirjan monipuolisesti.

Toinen hieno kooste vanhan klassikon muunnelmista ovat tuulihatut, joista kirjassa esitellään neljä suolaisilla täytteillä jalostettua makupalaa. Niitä sopii hyödyntää esimerkiksi juhlavan kahvitarjoilun antimina. On mukava huomata, että hieman sivuraiteille jäänyt tuulihattu saa näin uutta nostetta.

Esillä on monta kilpailussa tehtyä näyttävää täytekakkua. Niistä aloittelevakin leipoja voi hakea ideoita varsinkin täytteisiin.

Sivuilta löytyy ohjeita niin viipurinrinkeliin kuin lusikkaleipiinkin. Ensimmäisen kilpailukauden voittajalta on mukana muun muassa mehevien kanelipullien ohje. Siitä vaan kokeilemaan kaikki muutkin leivonnasta innostuneet.

MAIKKI KULMALA

Koko Suomi leipoo. Toimitus: Jenni Salminen ja Elina Turunen, kuvat: Maru Lemmetty. 153 sivua. WSOY.

# Joulu tuoksuu jo keittiössä

Ilmassa leijuva kanelin, inkiväärin ja neilikan tuoksu kertoo, että nyt leivotaan. Pipareille tyypilliset aromit tuovat kotiin odotuksen tunnetta ja jouluista tunnelmaa.

Kasta jouluiset muropikkuleivät osittain suklaasulaan ja ripottele pinnalle koristerakeita.

Kahden klassikon yhdistelmä: taatelikakku saa pinnalleen rapean kookokselle ja mantelille maistuvan toscakuorrutteen.

JAANA KANKAANPÄÄ

Kuivatut hedelmät, mausteet sekä siirapit maistuvat joululle. Taatelipaketti on hankittu vuosikymmenien ajan joulun suosituimman maustekakun valmistusta varten.

Tänä jouluna tuo klassikko saa pinnalleen kookoksen makuisen kuorrutteen.

Pala kakkua maistuu kahvin kera jouluaterian päätteeksi. Kakkupalan täydentää lusikallinen maustamattomalla jugurtilla raikastettua kermavaahtoa.

### Hedelmäinen leipä

*2–3 kpl*
6 dl vettä tai maitoa
50 g hiivaa
2 tl suolaa
3/4 dl siirappia
3 dl kuivattuja sekahedelmiä
14 dl vehnäjauhoja
2 dl ruisjauhoja
50 g voita

Liuota hiiva, suola ja siirappi kädenlämpöiseen veteen. Lisää veitsellä pilkotut sekahedelmät. Sekoita joukkoon aluksi osa jauhoista. Alusta taikinaan loput jauhot ja pehmeä voi. Kohota liinalla peitettynä.

Leivo taikinasta kaksi tai kolme pyöreää leipää tai pitkulaista vuokaleipää. Kohota ne hyvin. Pistele leivät ja paista 175 asteessa noin 35 minuuttia.

*Vinkki:* Jauhota tiheä leipäkori ja laita siihen pyöreä leipä kohoamaan. Kun leipä on kohonnut, laita ensin leivinpaperi ja sitten pelti ylösalaisin leivän päälle. Pyöräytä sitten kaikki yhdessä ylösalaisin ja nosta kori pois. Paista leipä.

### Jouluiset muropikkuleivät

*50–70 kpl*
200 g voita
1 1/4 dl sokeria
1 muna
2 tl (luomu)limetin kuorta raastettuna
1 rkl vaniljasokeria
4 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
*Koristeluun*
noin 50 g tummaa talous-suklaata
strösseleitä
karkkikuvioita

Vaahdota voi ja sokeri. Sekoita muna ja mausteet joukkoon. Lisää jauho-leivinjauheseos. Anna taikinan kovettua kylmässä hetki. Pursota pikkuleipiä tai pyörittele taikinasta pikkusormen paksuista nauhaa ja leikkaa 9–10 sentin paloiksi.

Käännä haluamaasi muotoon leivinpaperin päälle. Paista pikkuleipiä 200 asteessa 6–10 minuuttia.

Laita tummaa suklaata paloina lasikulhoon ja sulata mikrossa. Kasta pikkuleivät osittain suklaaseen ja ripottele pinnalle koristeita. Laita esimerkiksi lasiin pystyyn kovettumaan.

### Kuorrutettu taatelikakku

*25 palaa*
1 pak (250 g) kivettömiä taateleita
2 dl vettä tai vaaleaa glögijuomaa
200 g voita
1 dl sokeria
2 isoa munaa
1 dl turkkilaista jugurttia
4 dl vehnäjauhoja
1/2 dl ohratärkkelysjauhoja
2 tl vaniljasokeria
1 rkl leivinjauhetta
*Kuorrutus*
100 g voita
1 dl mantelilastuja
2 dl kookoslastuja
2 dl sokeria
1 dl täysmaitoa
2 rkl vehnäjauhoja

Keitä taatelit glögissä pehmeiksi kannen alla välillä sekoittaen. Sekoita kuumaan taateliseokseen voi ja sokeri. Sekoittele kunnes voi on sulanut. Lisää jugurtti ja keskenään sekoitetut kuivat aineet vähän jäähtyneeseen seokseen.

Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun irtopohjavuokaan (24 senttiä). Paista 175 asteessa uunin alatasolla noin 40 minuuttia.

Kiehauta kuorrutusaineet. Lusikoi seos puolikypsän pohjan päälle. Paista 225 asteessa vielä noin 20 minuuttia, kunnes pinta on kauniin vaalean ruskea.

*Vinkki:* Kookoslastut ovat -hiutaleita kookkaampia. Jos käytät hiutaleita, noin puolet lastujen määrästä riittää.

### Appelsiinipiparit

*noin 70 kpl*
1 dl siirappia
1 rkl appelsiinimehua
1 rkl (luomu)appelsiinin kuoriraastetta
1 dl sokeria
2 tl pomeranssin kuorta
1 tl inkivääriä
1 tl neilikkaa
2 tl kanelia
2 tl soodaa
1 muna
125 g voita
noin 5 dl vehnäjauhoja

Mittaa reilun kokoiseen teräskattilaan siirappi, sokeri ja mausteet. Kiehauta ja lisää sooda. Keitä hiljalleen minuutti. Jäähdytä seos. Lisää seokseen muna, voi ja jauhot, sekoita tasaiseksi. Peitä taikina hyvin ja pidä jääkaapissa yön yli.

Kauli taikina ohueksi ja ota siitä muotilla piparkakkuja. Paista 175 asteessa 8–10 minuuttia.

### Puolukkakakku

*10–12 annosta*
4 dl vehnäjauhoja
2 1/2 dl sokeria
1 rkl kanelia
1 tl inkivääriä
2 tl soodaa
175 g voita sulatettuna
1 dl puolukkahilloa
1 prk (200 g) kermaviiliä
*Kuorrutus ja koristelu*
1 prk (200 g) vaniljarahkaa
puolukoita, tomusokeria, paahdettuja mantelilastuja

Sekoita kuivat aineet. Lisää hieman jäähtyneeseen voisulaan puolukkahillo ja kermaviili. Sekoita seos kuiviin aineisiin. Kaada taikina hyvin voideltuun ja korppujauhotettuun, tasapohjaiseen 1,8 litran kakkuvuokaan. Paista 175 asteessa noin tunti. Kokeile kypsyyttä tikulla.

Kumoa kakku jäähtyneenä. Levitä vaniljarahka kakun päälle. Koristele puolukoilla ja paahdetuilla mantelilastuilla. Sirota pinnalle tomusokeria.

ANNELI PESSALA

Hedelmäinen leipä maistuu juuston ja makean hillon tai hyytelön kera. Kuvassa on mustaleima-emmentalia ja pihlajanmarjahyytelöä.

ITSENÄISYYSPÄIVÄN KAHVILLE

## Mustikkakakku

*Pohja*
100 g voita sulatettuna
100 g ruisdigestivekeksejä
2 dl ruishiutaleita
*Täyte*
400 g (2 rasiaa) maustamatonta tuorejuustoa
3 dl mustikoita
1 1/2 dl sokeria
4 dl kuohukermaa
7 liivatelehteä
2 rkl sitruunamehua
*Päällinen*
4–5 dl mustikoita
*Kiille*
1 1/2 dl vettä
3/4 dl hyytelösokeria
*Koristeluun*
1 dl kuohukermaa
1 tl sokeria
1 tl vaniljasokeria

Murenna keksit ja sekoita voisulaan yhdessä ruishiutaleiden kanssa. Laita leivinpaperi irtopohjavuokaan ja paina reunus kiinni. Voitele vuoan reunat öljyllä ja ripota tomusokeria pinnalle. Levitä muruseos vuokaan leivinpaperin päälle.

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 10 minuuttia. Liuota kuiviksi puristetut lehdet kiehuvaan sitruunamehuun. Sekoita täytteen ainekset keskenään, puolisulaneet mustikat kevyesti survottuna ja kerma vaahdotettuna. Tarkista makeus.

Levitä seos pohjalle ja anna hyytyä mielellään yön yli. Levitä hyytyneen täytteen päälle puolisulat mustikat. Kuumenna vesi ja liuota siihen hyytelösokeri. Levitä seos mustikoiden päälle.

Vaahdota kerma ja mausta. Koristele hyytynyt kakku kermavaahtoruusukkeilla.

## Joulupiparin perinne alkoi Saksasta

Perinteiset piparkakkumme ovat saksalaista perua. Muistamme sadun Hannusta ja Kertusta. Siinä lapset seikkailivat piparkakkutalon lumoissa.

Nürnbergin kaupunki sijaitsi kauppareittien risteyksessä. Eksoottiset mausteet tulivat tutuiksi. Kalliiden mausteiden avulla syntyi uusi arvostettu herkku, piparkakku.

Keskiajalla piparkakkujen valmistus oli luostareiden vastuulla. Silloin maustekakkuja eli mesileipiä myytiin lääkkeenä.

Taikinaan sekoitettiin runsaasti pippuria aniksen, inkivääri, kanelin, neilikan ja kardemumman lisäksi. 1300-luvulla pipareiden leipominen siirtyi luostareista sokerileipureille. Suomessa piparit vakiintuivat kahvipöytään 1800-luvulla.

Pipareita voi koristella ja maustaa mielensä mukaan. Rapsakka leivonnainen saa uutta vivahdetta sitrushedelmien kuoriraasteesta. Valitse kaupasta luomusitruuna tai -appelsiini, jos se on suinkin mahdollista.

Kalliit piparkakkumausteet olivat aikoinaan varakkaiden lahjoja toisilleen. Niistä sekoiteltiin myös mausteisia liemiä. Tämän perinteen arvellaan jatkuvan nykyisin glöginä.

Lämmin glögi piparkakun kera on suosittu yhdistelmä joulun odotuksessa. Kannattaa lisätä vielä pala sinihomejuustoa piparin päälle. Tämä suolaisen, makean ja mausteiden yhdistelmä on verraton makuelämys.

ANNELI PESSALA