VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Juhla alkaa kello 11.55

Yhtään ei saa myöhästyä, tapaan aina muistuttaa joulupuuron ääreen kokoontuvia ystäviä. Seremonia alkaa tasan kello 11.55, kun Suomen Turku julistaa joulurauhan.

Katettu puuropöytä saa odottaa niin kauan, että kuoro on laulanut Jumala ompi linnamme, tuomiokirkon kello lyö kaksitoista, julistus on luettu ja Maamme-laulu laulettu.

Mekin laulamme television äärellä sikäli kun liikutukselta kykenemme.

Joulurauhan julistus Turusta on historiallisesti ainutlaatuinen perinne. Se on jatkunut lähes katkeamatta keskiajalta asti.

Puuron syönti ystävien kanssa alkoi meillä lastenlasten ilmaantumisesta maailmaan. Halusimme nauttia arvokkaan hetken pienten poikien ja nuorten aikuisten täyttämässä pöydässä.

Tottumus on toinen luonto puuron syönnissä. Alkuun joku lapsista saattoi sanoa vakuuttavalla äänellä, ettei hän syö puuroa. Toinen pyysi laittamaan sitä lautaselle tosi vähän.

Nyt jännitetään, kuka saa mantelin ja niitähän saattaa olla puurossa monta. Haudutetun ohrapuuron lisukkeita pitää olla joka makuun, siis ainakin voita, sokeria, vadelmahilloa, mansikoita ja tietenkin kanelia.

Puuro on luonteva osa joulun ruokaperinnettä. Se merkitsee oikeastaan taloudellisesti vaatimatonta syömistä verrattuna monien perheiden viikonloppuherkutteluun.

Ripaus uutta tekee aina mieli keksiä omaan jouluun, mutta on turha kasvattaa ruokalaskua kohtuuttomaksi. Liiat lisukkeet sitä paitsi vievät hohdon hartaasti kypsytetyltä lanttulaatikolta ja kinkulta.

Perinteinen joulupöytä on juuri oman erityislaatunsa takia antelias. Tuokoon puuhailu hellan kulmalla kaikille lukijoillemme iloisia hetkiä.

TARJA HALLA

tarja.halla@mt1.fi

Kristillistä ruokakulttuuria

Ruokatoimittaja, FM **Marja Tanhuanpää** on koonnut kristillisperinteistä ruokakulttuuria valottavista kirjoituksistaan kirjan Taivaallista mannaa. Tekstit on julkaistu Suomen uskonnonopettajain liiton Synsygus-lehdessä.

Kirjoituksissa pohditaan parinkymmenen ruuan yhteyksiä kristinuskoon.

Liikkeelle lähdetään mannasta, jota israelilaiset erämaavaelluksellaan eräänä aamuna löysivät. Vieläkään mannan alkuperälle ei ole selitystä, vaikkakin kasvitieteilijät ja historioitsijat ovat vuosituhansien aikana asiaa tutkineet. Monia mahdollisia selityksiä on olemassa.

Teksteissä kerrotaan myös muun muassa rinkeleiden muodon yhteydestä rukoilijan ristittyihin käsiin ja kolmen kuninkaan kakusta, joka varsinkin Ranskassa kuuluu kiinteästi loppiaisen viettoon. Kakkuun kätketyllä pavulla voi katsoa olevan yhteyttä myös meillä joulupuuroon kätkettyyn manteliin.

Mikkelinpässin ja kekrilampaan taustat saavat kirjassa selityksensä, samoin martinhanhi ja mustakeitto. Kristillisiä perinteitä on monissa ruokalajeissa, kuten vaikkapa piparkakkujen kahdeksassa lehdykässä.

Taivaan mannaa ei tarjoa kovinkaan montaa reseptiä, mutta ruokaan liittyvät tarinat ovat kiinnostavia. Oikein suositeltavaa luettavaa kaikille, jotka ovat kiinnostuneita ruokakulttuurista.

MAIKKI KULMALA

Marja Tanhuanpää: Taivaallista mannaa. Ruokaperinnettä kristillisessä kulttuurissa. 128 sivua. Maahenki.

MIKKO MÄNTYNIEMI

Merimiespihvi maistuu sekä suomeksi että ruotsiksi.

Kotiruokaa kahdella kielellä

Rakkaudella äiti – Med kärlek mamma on **Tiina Schreck-Damsténin** ja hänen tyttärensä **Theresan** kirja äidiltä tyttärelle. Kaksikielinen makumatka ruotsiksi ja suomeksi johdattaa yksinkertaiseen kokkaukseen ja perusohjeisiin.

Äiti Tiina kertoo perineensä intohimon ruuanlaittoon omalta äidiltään. Hän on onnistunut siirtämään sen tyttärelleen Tessalle. Kirjan myötä naiset jakavat oppinsa lukijoille ja todellakin koko Suomelle, koska kirjassa kulkevat rinnakkain suomen- ja ruotsinkieliset tekstit.

Pitokokkina työskentelevä Tiina haluaa rohkaista ihmisiä helppoon ruuanlaittoon, puolen tunnin vaivannäköön. Siinä kirja onnistuu.

Mikko Mäntyniemen kuvat eivät nosta rimaa liian korkealle: ruoka näyttää niissä juuri sellaiselta kuin kotikeittiössä. Ei mitään kikkailua herneenverso vinossa, vaan reilua syötävää.

RIITTA MUSTONEN

Tiina Schreck-Damstén, Theresa Schreck, Mikko Mäntyniemi: Rakkaudella äiti – Med kärlek Mamma. 179 sivua.

Joulupöydän parhaat palat

Yhdelle jouluruoka tarkoittaa lapsuuden makumuistoja kinkusta, joululaatikoista, rosollista, luumurahkasta. Toisen jouluaterian taas kruunaa mätivoileipä ja kylmät kalaruuat.

JAANA KANKAANPÄÄ

Jouluaterian alkupalavadilta kootaan paahtoleivän päälle muikun mätiä, smetanaa, punasipulikuutioita sekä kuuman perunan kanssa nautittavaksi katajanmarjasilakoita ja silliä.

Jälkiruokana maistuvat glögissä haudutetut luumut vaniljarahkan kera.

Pitkän ja pimeän syksyn jälkeen on aika hengähtää ja nauttia hyvästä ruuasta.

Todennäköistä on, että isoäidin perinneruuan ohje on hiukan muuntunut ja saanut lisämausteita vuosien saatossa. Samoin on käynyt jouluaterian kanssa.

Ovathan esimerkiksi tuoreet salaatit ja yrtit tulleet osaksi joulupöytää.

Pysyvien perinteiden rinnalla moni haluaa kokeilla vuosittain jotain uutta ohjetta. Tänä jouluna se voisi olla juustoleipäsalaatti tai Viktorian kookosherkku.

Pysyvien perinteiden rinnalla moni haluaa kokeilla vuosittain jotain uutta ohjetta.

Juustoleipäsalaatti

10 annosta
noin 150 g saaristolaisleipää
1 tl voita
1 pussi jääsalaattia
noin 500 g juustoleipää
1 pussi (150 g) kuivattuja karpaloita
Lakkakastike
2 rkl valkoviinietikkaa
1 dl rypsiöljyä
1/2 tl suolaa
1/2 dl vettä tai vaaleaa mehua
1 dl lakkahilloa (ilman siemeniä)

Kuutioi saaristolaisleipä ja paista pannulla kevyesti. Huuhtele salaatti tarvittaessa, kuivaa ja revi. Kuutioi juustoleipä. Levitä kaikki ainekset laakealle tarjoiluvadille.

Vatkaa kastikkeen ainekset hyvin sekaisin sähkövatkaimella. Laita kastike tarjolle pieneen kannuun.

Joulunvihreä salaatti

8–10 annosta
2 ruukkua jääsalaattia
kourallinen vihreitä viinirypäleitä
puolikas kurkkua
1/2 dl kurpitsansiemeniä
Siirappikastike
1 prk kermaviiliä
1 rkl siirappia
2 tl sitruunamehua
2 rkl persiljaa hienonnettuna
mustapippuria myllystä

Revi huuhdotut ja kuivatut salaatit vadille. Pese ja lohko rypäleet. Halkaise kurkku ja poista siemenet pikkulusikalla. Leikkaa viipaleiksi.

Paahda siemenet kuivalla pannulla, jotta ne saavat hieman väriä. Kokoa ainekset salaatinlehtien päälle. Sekoita kastikkeen aineet keskenään ja tarjoa erikseen.

Vinkki:
Kastike sopii myös rosollille sekä kylmille kaloille.

Rukiinen sienihyytelö

10 annosta
Pohja
8–10 hapankorppuviipaletta
1 dl vettä
1/2 dl sitruunamehua
Sienisalaatti
400 g (5 dl) suolasieniä
1 pieni punasipuli
pieni pätkä purjoa
1 prk kermaviiliä tai smetanaa
1/4 tl valkopippuria
2 tl juoksevaa hunajaa tai sokeria
3 liivatelehteä
1 1/2 rkl sitruunamehua
2 dl kuohukermaa
Koristeeksi
persiljaa

Liota sieniä runsaassa kylmässä vedessä yön yli tai kiehauta liika suola pois (maista sieniä, että ovat sopivan suolaisia). Purista vesi pois.

Hienonna sienet, punasipuli ja purjo. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin kymmenen minuuttia. Purista vesi pois ja liuota kuumaan sitruunamehuun. Vaahdota kerma. Sekoita kaikki ainekset keskenään, kermavaahto viimeisenä. Anna hyytyä hetki.

Pohjusta hapankorppuviipaleilla suorakulmaisen paistosvuoan pohja.

Kostuta viipaleet vesi-sitruunamehuseoksella. Levitä päälle hiukan hyytynyt sienisalaatti.

Joulun juustoleipäsalaatissa maistuu tuulahdus karpalo- ja lakkasuolta.

Anna hyytyä peitettynä kylmässä seuraavaan päivään. Leikkaa pieniksi paloiksi ja koristele persiljalla.

Rosollilla täytetyt munanpuolikkaat

10 annosta
10 keitettyä (10 minuuttia) isoa munaa
Rosolli
2 (125 g) etikkapunajuurta
1 (100 g) porkkana
2 (150 g) perunaa
1 (75 g) herkkukurkku
1 pieni omena
Koristeluun
kypsää keltuaista

Keitä porkkanat ja perunat kypsiksi ja jäähdytä ne. Kuori juurekset sekä omena ja leikkaa hyvin pieniksi kuutioiksi. Kuutioi myös etikkapunajuuret ja herkkukurkku. Sekoita ainekset varovasti keskenään.

Kuori ja halkaise kypsät munat. Irrota keltuaiset ja hienonna haarukalla tai purista siivilän läpi.

Täytä munanpuolikkaat rosollilla ja ripottele pinnalle keltuaista.

Glögisilli

10 annosta
2 matjessillifileetä
1/2 purjosipulia
1/2 dl kapriksia
Liemi
3 dl punaista glögiä
3/4 dl sitruunamehua
2 rkl hunajaa tai sokeria
1 tl kokonaisia roseepippureita
2 tl kokonaisia maustepippureita

Kuumenna liemen ainekset ja jäähdytä. Viipaloi silli. Lado silli- ja purjoviipaleita sekä kapriksia kerroksittain lasipurkkiin.

Kaada päälle jäähtynyt liemi. Anna maustua jääkaapissa pari päivää.

Glögisilli säilyy jääkaapissa noin viikon.

Hunajamarinoitu kirjolohi

10 annosta
noin 800 g kirjolohifileetä
1/2 dl juoksevaa hunajaa
2 rkl sinappia
2 rkl roseepippuria murskattuna
2 rkl karkeaa merisuolaa
Kastike
1 prk crème fraîchea
1/2 dl hienonnettuja kapriksia
1/2 tl rouhittua mustapippuria
1 tl sokeria
1/2 rkl sitruunamehua

Sekoita hunaja ja sinappi keskenään. Levitä kalan pinnalle. Ripottele pinnalle loput mausteet.

Nosta fileet päällekkäin ja aseta päälle paino. Anna maustua seuraavaan päivään.

Leikkaa fileet viipaleiksi. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään.

Tarjoa keitettyjen perunoiden kanssa.

Katajanmarjasilakat

10 annosta
500 g silakkafileitä
2 punasipulia
1 valkosipulin kynsi
Mausteliemi
1 1/2 dl väkiviinaetikkaa
2 dl vettä
2 rkl katajanmarjoja rouhittuna
1 rkl suolaa
1/2 dl sokeria
2 tl kokonaisia valkopippureita

Vedä silakkafileistä nahka pois. Rullaa fileet. Kokoa kerroksittain viipaloidun punasipulin ja valkosipulirouheen kanssa lasipurkkiin. Keitä mausteliemi.

Jäähdytä ja kaada lasipurkkiin kalojen päälle.

Anna maustua pari vuorokautta kylmiössä.

Pitkän ja pimeän syksyn jälkeen on aika hengähtää ja nauttia hyvästä ruuasta.

Glögi-luumumaljat

10 annosta
2 pussia (à 250 g) kuivattuja luumuja
5 dl punaista glögiä
1/4–1/2 dl sokeria
1/2 tl kanelia
1/2 tl inkivääriä
1 rkl sitruunamehua
Vaniljavaahto
3 dl kuohukermaa
2 prk (200 g) vaniljarahkaa
2 rkl sokeria

Laita hedelmät teräskattilaan ja lisää glögi. Anna liota kolme tuntia. Lisää mausteet ja keitä viisi minuuttia. Annostele luumut liemineen jäähtyneenä juomalaseihin tai jälkiruokamaljoihin.

Vaahdota kerma ja yhdistä rahka sekä sokeri keskenään. Annostele vaahtoa luumujen päälle.

Joulukahvi

6 annosta
8 dl vettä
1 dl kahvia
1 rkl kardemummaa
sokeria
Päälle
1 dl kuohukermaa
1 tl vaniljasokeria
hienonnettua kardemummaa

Mittaa suodatinpussiin kahvi ja kardemumma. Suodata kahvi tavalliseen tapaan. Kaada kuppeihin ja mausta halutessasi sokerilla. Lusikoi kahvin päälle vaniljasokerilla maustettua kermavaahtoa. Ripauta päälle kardemummaa. Tarjoa jälkiruokana piparin kera.

Viktorian kookosherkku

8–10 annosta
1 dl puuroriisiä
2 dl ananastäysmehua
2 dl kevytmaitoa
2 dl kookosmaitoa
ripaus suolaa
2 rkl sokeria
2 tl vaniljasokeria
2 pientä tlk ananasrenkaita
2 dl kuohukermaa
1/2 dl kookoshiutaleita
Tarjoiluun
mansikkakeittoa tai mansikkasurvosta

Keitä riisit puolikypsiksi mehussa kunnes neste on imeytynyt eli noin viisi minuuttia. Lisää maidot. Keitä kypsäksi miedolla lämmöllä koko ajan sekoittaen, noin 20 minuuttia. Lisää puoli desiä maitoa, jos puuro tuntuu liian paksulta.

Mausta ja jäähdytä puuro kylmäksi. Valuta ananasrenkaat. Lisää kuutioidut ananakset ja vaahdotettu kerma puuroon.

Kaada tarjoilukulhoon tai jaa annosmaljoihin. Ripota päälle kookoshiutaleita.

Tarjoa mansikkakeiton tai sokerilla maustetun mansikkasurvoksen kera.

ANNELI PESSALA