VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Myrsky toi parhaaseen

Kävin vastikään lomalla Kanarialla. Opaskirja oli monen vuoden takaa, joten en edes vilkaissut sen ravintolavinkkejä.

Muutaman yrityksen ja erehdyksen jälkeen kävin katsomassa Trip Advisor -sivustolta, mitä ravintoloita matkailijat ovat rankanneet parhaiksi.

Kokeilin kolmea neljästä kaupungin parhaasta ravintolasta. Yhdessä ruoka oli hyvää, mutta sain ruokamyrkytyksen. Kahdessa ruoka ei säväyttänyt, mutta tarjoilija oli persoonallinen.

Reissun paras ravintola löytyi, kun yritin vielä yhteen Trip Advisorissa hyvät arviot saaneeseen syöttölään. Ovi oli säpissä myrskyvaroituksen takia. Viereinen ravintola sai sitten kelvata, ja kurpitsatuorepasta kermaisella sienikastikkeella ylitti odotukset.

En kuitenkaan jaksanut kirjoittaa siitä arviota.

Hotellihuonetta varatessani luen arviot aina tarkkaan. Jos tyyli on kovin kärkäs, herää epäilys siitä, että asialla on majoitusliikkeen kilpailija, ei matkailija. Mutta miksi luottaisin edes aitoon matkailijaan? Katsooko hän samoja asioita ravintolassa, maistaako hän samoin?

Ruoka on niin subjektiivinen asia, ettei ole ihan sama, keneltä ottaa vastaan suosituksia.

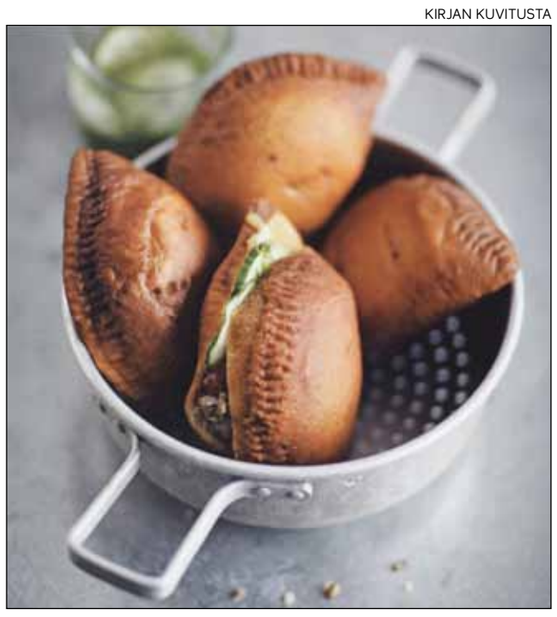
Hotellihuoneen voi havaita olevan likainen, sängyn pehmeä, pöntön rikki ja aamupalan suppea. Mutta näköjään parisataa ihmistä voi suositella ravintolaa vain vitsiä vääntävän tarjoilijan takia.

PAULA LIESMÄKI

paula.liesmaki@mt1.fi

KIRJAT

KIRJAN KUVITUSTA



Lihapiirakat syntyvät myös kotikeittiössä.

Trendireseptejä leivontaan

Helsingin Sanomien ruokatoimittaja **Katja Bäcksbacka** on koonnut lehden Ruokatorstai-sivulla pääasiassa viime vuosina julkaistuista leivontaresepteistä runsaan 70 reseptin kattauksen.

Ohjeista valtaosa, yli 50 reseptiä, on erilaisia makeita leivonnaisia. Ajan henkeä seuraillen esillä ovat monenlaiset hyydytetyt kakut. Mukana on myös useita klassikkokakkuja, joissa täytteeseen käytetään kondensoitua maitoa, kuten floridalainen limettipiiras "Key Lime" ja Banoffee-banaanikakku.

Suolaisten reseptien valikoima on tiivis, mutta monipuolinen tuulihatuista perinteiseen ruisleipään ja piiraista pitsoihin.

Kirjan lopussa esitellään seitsemän perustaikinaa, eli vaalea leipätaikina, pulla, kääretorttu, helppo piiraspohja sekä sekoitettu ja rahkavoitaikina. Jo perustaikinoilla pöytään saa helposti tuoreita kotileivonnaisia.

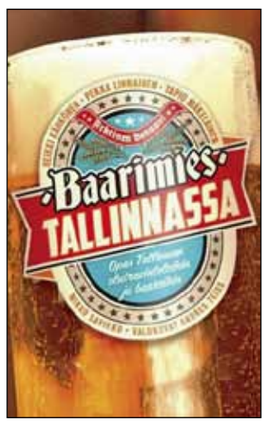
Aloittelijalle reseptit voivat olla haastavia. Kunhan muistaa leipomisen oleelliset perussäännöt eli resepti pitää lukea huolella etukäteen ja ainekset on mitattava ja punnittava tarkkaan, hyvää syntyy.

MAIKKI KULMALA

Katja Bäcksbacka: Ruokatorstai leipoo. 144 sivua. HS Kirjat 2014.

Lasillinen Lasnamäessä

Tallinnassa moni turisti marssii suoraan Raatihuoneentorille tai johonkin vanhankaupungin lähikujalle kahville tai huurteiselle. Mitäpä, jos vaihteen vuoksi suuntaisi syrjäkylille etsimään uusia elämyksiä?



Baarimies Tallinnassa neuvoo niin vanhankaupungin tärpit kuin syrjäisemmät helmetkin. Esittelyssä on yhteensä 157 baaria. Tarjontaa riittää hämyisestä kansankuppilasta muodikkaaseen panimoravintolaan. Ohessa tarinoidaan kaupungin ja sen ravintolaelämän historiasta, suolapaloista ja niiden kyytipojista.

Oma mielenkiintoni heräsi Lasnamäen kapakoihin. Olen pitkään halunnut käydä Tallinnan hurjamaineisessa ja karussa lähiössä. Rumien kerrostalojen juurelta löytyy kuitenkin kulmakuppiloita, joissa voi syödä edullisen lounaan tai hörpätä vain oluen.

Eipä muuta kuin opaskirja käteen ja rohkeasti etsimään!

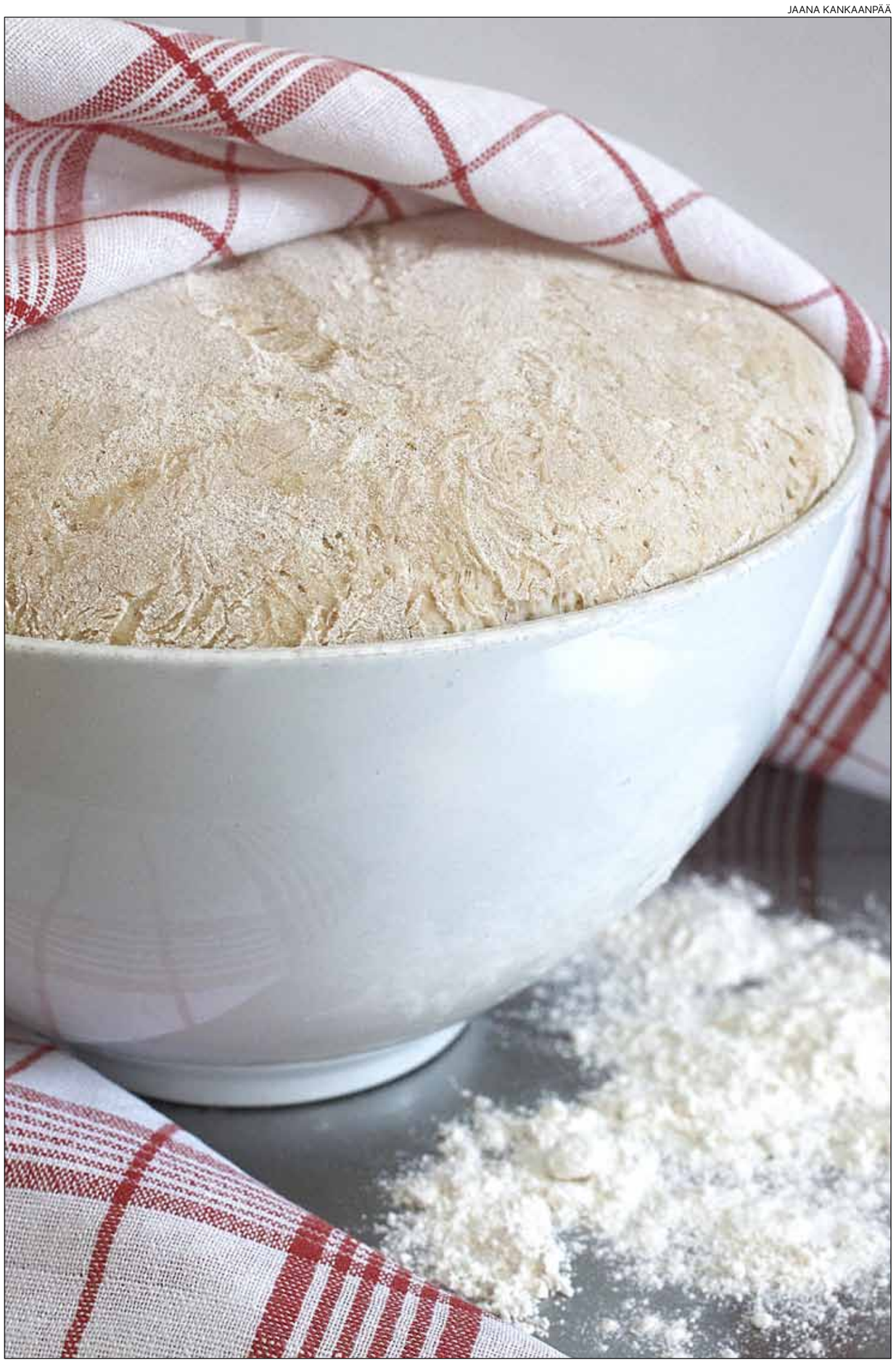
KATJA LAMMINEN

Heikki Kähkönen, Pekka Linnainen, Tapio Mäkeläinen, Mikko Savikko, Andres Teiss: Baarimies Tallinnassa - opas Tallinnan olutravintoloihin ja baareihin. 224 sivua. Arktinen Banaani 2014.

Kotileipomon hiivaleipä on parasta

Tänä vuonna ruokasivulla leivotaan kerran kuukaudessa, käymme läpi tuttuja perusohjeita sekä uusia leivonnaisia. Ensimmäiseksi vaivaamme hiivaleipätaikinan.

JAANA KANKAANPÄÄ



Leivinhiiva on leipätaikinan varma kohottaja.

Kotona leivottujen lämpimäisten tuoksu kutkuttaa makuhermoja. Talvella kotilämpimäiset maistuvat tavallista paremmilta.

Leipomisessa pätee vanha sanonta: harjoitus tekee mestarin. Leipomiseen tulee ajan myötä näppituntuma.

Vaivaamalla vähitellen jauhoja taikinaan oppii pikkuhiljaa tunnistamaan, milloin niitä on tarpeeksi.

Uutta ohjetta kokeillessa on hyvä mitata neste, jauhot, sokeri ja kohotusaine. Tämä pätee erityisesti pikkuleipä- ja kakkutaikinoihin.

Leivontaohjeissa on käytössä sekä tilavuus- että painomittoja. Tilavuusmitalla mittaaminen on käytännössä riittävän tarkkaa.

Kotileipurin kannattaakin hankkia mittasarja, missä on desilitra, tee- ja ruokalusikka.

Kotona olevat ruokalusikat ovat hyvin erikokoisia.

Ohjeissa lusikallinen tarkoittaa mittasarjan lusikkaa tasaisena, ei kukkuraisena.

Hiivaleipä

2 leipää
5 dl vettä
35 g (vajaa paketti) hiivaa
1/2 rkl suolaa
1 rkl siirappia
noin 13 dl hiivaleipävehnäjauhoja
25 g voita

Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää suola, siirappi ja hiivaleipävehnäjauhoja vähitellen.

Lisää alustuksen loppupuolella pehmeä rasva. Anna taikinan kohota peitettynä lämpimässä, vedottomassa paikassa kaksinkertaiseksi.

Leivo taikinasta kaksi isoa pyöreää hiivaleipää. Kohota leivät kaksinkertaisiksi peitettynä. Pistele tai tee terävällä veitsellä pintaan pari viiltoa.

Paista 200 asteessa uunin alatasolla puolisen tuntia kauniin ruskeiksi.

Kopauta leivän pohjaa. Jos siitä kuulua kumea ääni, niin leipä on kypsää.

Mikäli haluat pehmeän pinnan leiville, pidä ne leivinliinan alla uunista oton jälkeen.

Vinkki:

Jos haluat pakastaa toisen leivän, tee se leivän jäähdyttyä.

Porkkanaleipä

3 leipää
5 dl piimää
2 1/2 dl porkkanasosetta
50 g hiivaa
1 1/2 rkl suolaa
1/2 dl vaaleaa siirappia
3 dl kauraleseitä
3 1/2 dl hiivaleipävehnäjauhoja
7 1/2 dl vehnäjauhoja
50 g voita

Liuota hiiva kädenlämpöiseen porkkanasose-piimäseokseen. Lisää mausteet.

Vatkaa osa jauhoista joukkoon. Lisää loput jauhot ja pehmeä voi. Alusta taikinaksi.

Kohota ja leivo kolme pitkää leipää. Kohota ja pistele.

Paista 200 asteessa noin 30 minuuttia.

Kolmen viljan leipä

3 kpl
5 dl maitoa tai piimää
25 g hiivaa
1 tl suolaa
2 rkl siirappia
2 dl tattarihiutaleita
3 dl ruisjauhoja
7 dl hiivaleipäjauhoja
25 g voita

Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää suola ja siirappi. Alusta hiutaleet, jauhot ja voi taikinaan. Kohota peitettynä kaksinkertaiseksi.

Leivo taikinasta kolme leipää ja kohota.

Pistele tai leikkaa viillot leipien pintaan.

Paista 200 asteessa noin 25 minuuttia.

Sisarusleipä

4–5 pitkää leipää
50 g hiivaa
1 l maitoa
1/2 dl vaaleaa siirappia
2 tl suolaa
3 dl ruis- tai vehnäleseitä
10 dl vehnäjauhoja
10 dl hiivaleipävehnäjauhoja
50 g voita
Voiteluun
munaa
Pinnalle
emmentaljuustoraastetta

Lämmitä maito kädenlämpöiseksi. Murenna hiiva voi-maitoseokseen. Lisää suola, siirappi ja leseet. Alusta jauhot ja voi taikinaan. Kohota taikina liinalla peitettynä kaksinkertaiseksi.

Leivo taikinasta neljä pitkää tankoa.

Kohota ja leikkaa leipiin noin sormenleveydeltä viillot lähes pohjaan asti.

Voitele munalla ja ripottele pinnalle juustoraastetta. Paista leipiä 200 asteessa noin 20 minuuttia.

Kolmen viljan leipä on parhaimmillaan hetken levänneenä uunista oton jälkeen.

> Leipomisessa pätee vanha sanonta: harjoitus tekee mestarin. Leipomiseen tulee ajan myötä näppituntuma.

Solmuleivät

3 kpl
5 dl piimää
25 g hiivaa
1 tl suolaa
1 rkl fariinisokeria tai siirappia
1 dl juustoraastetta
1 dl kuorittuja auringonkukan siemeniä
noin 11 dl vehnäjauhoja
25 g voita

Sekoita hiiva, suola ja fariinisokeri kädenlämpöiseen piimään.

Lisää juustoraaste, auringonkukan siemenet ja jauhot. Alusta hyvin ja lisää loppuvaiheessa pehmeä voi. Kohota peitettynä kaksinkertaiseksi.

Vaivaa taikina kimmoisaksi. Leivo taikinasta kolme tankoa, noin 40 senttimetriä pitkiä. Kiepauta solmuiksi.

Kohota ja paista 200 asteessa noin 25 minuuttia.

Siemen-rusinaleipä

2 kpl
1 prk (250 g) maitorahkaa
2 1/2 dl vettä
50 g hiivaa
1 1/2 tl suolaa
1/2 dl sokeria
2 dl rusinoita
2 dl auringonkukan siemeniä
n. 8 dl vehnäjauhoja
50 g voita

Lämmitä maitorahka-vesiseos kädenlämpöiseksi.

Liuota joukkoon hiiva, suola ja sokeri. Lisää joukkoon rusinat ja siemenet.

Alusta joukkoon vehnäjauhot ja lopuksi pehmeä voi. Anna kohota leivinliinalla peitettynä kaksinkertaiseksi.

Leivo taikinasta kaksi pyöreää leipää ja kohota ne hyvin pellillä leivinliinan alla.

Pistele tai leikkaa leipien päälle ristiviillot ja ripottele pinnalle vähän jauhoja.

Paista 175 asteessa noin 35 minuuttia.

ANNELI PESSALA

HIIVA

Kohotusta leipään

Leivinhiiva on varma kohottaja, kun lämpötila sekä nesteen, suolan ja sokerin määrä ovat kohdallaan.
Hiivaa saa sekä tuorepalana että kuivattuna. Hiiva toimii parhaiten lämpötiloissa 25–38 astetta.
Liuota tuorehiiva kädenlämpöiseen, noin 35-asteiseen nesteeseen. Tee tämä ensimmäiseksi, jotta hiiva leviää tasaisesti taikinaan.
Lisää kuivahiiva jauhoihin sekoitettuna noin 42-asteiseen nesteeseen. Liian kuumassa, yli 50-asteisessa nesteessä hiiva kuolee.
Puolen litran taikinaan käytetään tavallisimmin 50 gramman pala tuorehiivaa.
Sämpylä- ja hiivaleipätaikinaan riittää vajaa pala tai puolikas pala hiivaa. Aromiaineita syntyy sitä enemmän, mitä hitaammin taikina kohoaa. Kuivahiivaa lisätään puolen litran sämpylätaikinaan pussillinen.
Hiiva käyttää jauhojen tärkkelyksestä pilkottua sokeria, pieni sokerin lisäys nopeuttaa toimintaa.
Liika suola hidastaa hiivan toimintaa. Suolattomassa taikinassa hiiva toimii liiaksi, silloin taikinasta tulee vaikeasti käsiteltävä.

> Aromiaineita syntyy sitä enemmän, mitä hitaammin taikina kohoaa.

TARPEELLISET

Kaulin, mitat, vaaka, nuolijat, rei'ittäjä ja munakello kuuluvat kotileipurin varustukseen.

Kotileipurin työvälineet

Hyvä mittasarja on tuiki tarpeellinen: desilitra sekä ruoka- ja teelusikka.
Vaaka on hyvä apuväline, muttei suinkaan ehdoton.
Suosi jauhojen ja muiden kuivien aineiden mittaamisessa desilitraa.
Painele kuivat aineet mittaan. Vedä mitat aina tasaiseksi, sillä kukkurapäisistä tulee mittavirheitä.
Omilla lusikoilla on suuret vetoerot, joten käytä mittasarjan tee- ja ruokalusikkaa.
Pistele leivät ennen paistamista joko haarukalla tai varta vasten tehdyllä rei'ittäjällä.
Silikoninen pullasuti tuo väri-iloa keittiöön ja taipuu voidellessa pieniinkin koloihin.
Hyvä nuolija on samanaikaisesti sekä tukeva että taipuisa.
Puinen kaulin löytyy useimmista keittiöistä. Tosin teräs- ja pinnoitetut kaulimet haastavat perinnekaulinta.
Munakello on tärkeä apuväline, jotta uuniin ei tarvitse vilkuilla turhan usein.

! Vedä mitat aina tasaisiksi, sillä kukkurapäisistä tulee mittavirheitä.