VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Lampaansyöjä

Taas on se aika: lampaan vuoro nousta ruokasivuille ja otsikoihin. Pääsiäinen sen tekee edelleen, vaikka tarjonta ja myös kulutus ovat viime vuosina muuttuneet ympärivuotisemmiksi.

Tietysti on hienoa, että sesonki pitää pintansa.

Karitsanpaisti pääsiäisenä ei ole minulle itsestäänselvyys, vaikka kulutan lampaanlihaa vuodessa moninkertaisesti keskivertokuluttajaan verrattuna. Lampaiden parissa kasvaneena olen tottunut syömään karitsanviulua jouluna ja monena muuna juhlapäivänä – joihin se muuten sopii myös aivan mainiosti.

Pääsiäisenä jäätiin monesti ilman, kun lampuri-isä ei hennonut jättää viimeistäkään paistin kyselijää ilman. Ilman moni kyllä siitä huolimatta jäi ja jää varmaan tänäkin vuonna.

Silti onnekkaita on tänä pääsiäisenä aiempaa enemmän. Tuotanto on kasvanut ja kotimaista karitsaa saa monesta ruokakaupasta. Nyt jos joskus kannattaa siis kokeilla.

Eikä kannata hätääntyä, vaikka jäisikin ilman sitä klassista viulua. Kokemuksesta voin kertoa, että pääsiäispöydän kunkku voi yhtä hyvin olla vaikka pitkään haudutettu mausteinen pata niska- ja lapapaloista, mehevät potkat tai suussa sulavat kyljykset.

Netti on reseptejä pullollaan, ja laadukkaan raaka-aineen kanssa on lähes mahdoton epäonnistua.

Kokeneen lampaansyöjän ei kannata vierastaa karitsaa vanhempaa eläintä, kunhan pysytään kotimaisessa.

Yhdeksi omista suosikeistani on vuosien varrella noussut lampaan, siis yli yksivuotiaan eläimen, filee. Se on yhtä pehmoista ja mureaa kuin karitsan filee, mutta voimakkaamman makuista. Se sopii rohkeille lampaansyöjille.

Vaikka pääruuat vaihtuvat, yksi lammasherkku pääsiäisissäni pysyy. Aitoa savupalvattua karitsaa on saatava. Sitä isäkin sentään onnistuu aina jonkin palan säästämään omaan pöytään.

TERHI TORIKKA
terhi.torikka@mt1.fi

Parhaat puolet esiin kasviksista

Elintarvikekehityksen tutkimusprofessori **Anu Hopia** ja keittiömestari ja tietokirjailija **Tatu Lehtovaara** ovat uusimmassa kirjassaan Kasvikset kemistin keittiössä keskittyneet kasvisten parhaiden ominaisuuksien saamiseen lautaselle.

Kirja käy läpi kasvisten rakennetta, makuja, värejä, suun kasviksista saamia muita aistimuksia kuin makuja sekä kypsennyksen vaikutuksia kasviksiin. Oman lukunsa kirjassa saavat myös kasvikunnan proteiinilähteet.

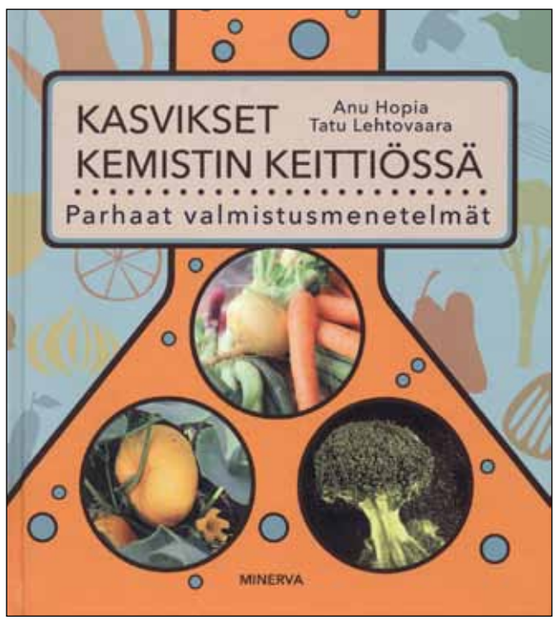
Kirjan avulla oppii ymmärtämään, miksi kasviksista valmistettu ruoka ei onnistunutkaan niin kuin oli ajatellut. Monet oudonväriset lopputulokset, kuten sinivihreät valkosipulinkynnet, saavat kirjassa myös selityksensä.

Kotikeittiöön kirjan termistö voi olla paikoin vaikeaa, jos koulukemiasta asiat eivät ole jääneet mieleen. Innokkaille kemiaa hallitseville kotikokeille kirjassa on varmasti uusia näkökulmia kasviksiin. Teorian tueksi tarjolla on reseptejä, joiden avulla asioita on hyvä kokeilla käytännössä.

Kaikille ruuanlaiton ammattilaisille kirjan opeista on varsinkin uraa aloitellessa epäilemättä paljon hyötyä, koska kasviksiin tutustutaan niiden kemialliset ja fysikaaliset ominaisuudet huomioiden.

MAIKKI KULMALA

Anu Hopia, Tatu Lehtovaara: Kasvikset kemistin keittiössä. Parhaat valmistusmenetelmät. 175 sivua. Minerva.



Yllätysmunat ovat yllättävän kalliita

Pienet virpojat tulevat taas palmusunnuntaina moneen kotiin yllätyskäynnille. Pientä vastalahjaa virpoja tietenkin odottaa, mutta mitä se voisi olla?

Suklaamunasta saa pulittaa aika kovan kilohinnan, jos sisällä helisee jokin yllätys. Esimerkiksi Helsingin keskustan K-Citymarketissa 20 gramman Batman-, Barbie-, Starwars- tai Minnie-munan kilohinta on 60 euroa. Yhden munan hinta on 1,20 euroa. Keskihinta kilolta pyörii 40–60 euron tietämissä.

Ikävä kyllä suklaamunan yllätys ei suinkaan aina ilahduta lasta. Koottava auto ei pysy kasassa tai pinssi on vääränlainen. Jos suklaakaan ei maistu hyvältä, hinta-laatusuhde on huono.

Alkuperää on hankala löytää suklaamunan kääreestä. Suuri osa tuodaan Italiasta – myös kotimaiselta kuulostavat Rölli-yllätysmunat.

Kotimainen Panda on keksinyt kohtuuhintaisen vaihtoehdon virpojien ilahduttamiseen. Pussiin on pakattu 11 suklaapatukkaa, joiden pakkaukset on koristeltu pupujen ja tipujen kuvilla. Toisen pussin sisällä on puolestaan 13 mansikan ja suklaan makuista noitapaperiin käärittyä lakritsimattoa.

Kummankin pussin hinta on 2,79 euroa ja kilohinta 14,3 euroa. Yhden suklaapatukan hinnaksi tulee noin 25 senttiä. Se sisältää suklaata suurin piirtein saman verran kuin 20 gramman yllätysmuna.

TARJA HALLA

Vehnästä pääsiäispöytään

Pullataikinapohjaan leivottu rahkapiirakka on pääsiäisen suosikki.

Pääsiäispöydän rahkapiirakka voi olla iso piirakka, jota koristaa taikinauhoista tehty ristikko, tai pikkupullista tehty annospiirakka. Tällä kertaa rahkatäyte rullataan taikinalevyn sisään. Rullasta leikatut palat kypsyvät toisiinsa kiinni bostonpullan tapaan.

Kuten monissa suosituissa leivonnaissa, rahkapiirakkaankin on erilaisia mieltymyksiä. Esimerkiksi rusinat herättävät keskustelua. Toisten mielestä ne kuuluvat ehdottomasti rahkapiirakkaan, toiset haluavat piirakkansa ilman rusinoita.

Kompromissina voi levittää piirakan toiseen puoleen rusinoita ja jättää toisen ilman.

Ison rahkapiirakan vaihtoehto on annospiirakat: pullataikinasta leivotut reilun kokoiset pikkupullat. Kohottamisen jälkeen niihin painetaan lasin pohjalla syvennys, voidellaan munalla ja täytetään. Pullataikinan voit korvata myös valmiilla pakastemurotaikinalla.

Isoäidin pitko

2–3 kpl
50 g voita
1 rkl kardemummaa
5 dl maitoa
50 g hiivaa
2 munaa
2 dl sokeria
2 tl suolaa
noin 16 dl (n. 1 kg) vehnäjauhoja
100–150 grammaa voita
Voiteluun munaa
Pinnalle raesokeria/hienoa sokeria, mantelilastuja

Sulata voi (50 g) ja kiehauta kardemumma voisulassa. Lisää maito. Kokeile, että seos on kädenlämpöistä ja liuota siihen hiiva. Lisää munat, sokeri ja suola sekä osa jauhoista. Alusta loput jauhot taikinaan vähitellen lopun voin kanssa. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi peitettynä lämpimässä paikassa.

Leivo taikinasta 2–3 pitkoa. Voitele kohonneet leivonnaiset munalla ja ripottele pinnalle raesokeria tai hienoa sokeria sekä mantelilastuja. Paista pitkoja 200 asteessa 20–30 minuuttia.

Jos teet pikkupullia, paista 225 asteessa noin 10 minuuttia.

Perinteinen rahkapiirakka

24 palaa
2 1/2 dl maitoa
25 g hiivaa
1 dl sokeria
1/2 tl suolaa
1/2 rkl kardemummaa
75 g voita sulatettuna
noin 8 dl vehnäjauhoja
Täyte
500 g maitorahkaa
2 dl kevytkermaa
2 munaa
1 1/2 dl sokeria
2 tl vaniljasokeria
3 rkl sitruunamehua
1 dl rusinoita
(1 rasia sukaattia)
Voiteluun munaa

Liuota hiiva, sokeri ja suola kädenlämpöiseen maitoon. Lisää kardemumma ja osa jauhoista. Sekoita tasaiseksi. Alusta loput jauhot ja voisula taikinaan. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.

Ota taikinasta 3/4 ja kauli se uunipannun kokoiseksi. Nosta levy uunipannulle leivinpaperin päälle. Anna kohota.

Kauli loppu taikina ohueksi levyksi piirakan päälle tulevaa ristikkoa varten. Leikkaa levy leivinpyörällä kapeiksi nauhoiksi.

Sekoita täytteen ainekset ja levitä pohjalle. Voitele nauhat ja nosta ristikoksi täytteen päälle.

Käännä pohjataikinan reunat hiukan ylös ja voitele munalla. Paista 225 asteessa 15–20 minuuttia.

Rahkapiirakkaboston

1 iso pulla tai 2 pienempää
1 annos perinteisen rahkapiirakan taikinaa
Täyte
1 prk (à 200 g) sitruunarahkaa
1 dl kuohukermaa
2 rkl sokeria
1 muna
2 rkl perunajauhoja
1 dl rusinoita
Voiteluun munaa

Kauli kohonnut taikina suorakaiteen muotoiseksi levyksi, 30 x 50 cm.

Vaahdota kerma ja sekoita kaikki täytteen ainekset sekaisin. Levitä täyte levylle. Jätä toiselta pitkältä sivulta hiukan tyhjää, sillä täyte kulkee rullatessa eteenpäin.

Kääri löysälle rullalle ja leikkaa 14–15 palaa.

Nostele palat yhteen voideltuun tasapohjaiseen kakkuvuokaan tai kahteen pienempään leikkauspinta ylöspäin. Jätä hiukan tilaa kohoamista varten.

Voitele kohonnut bostonpulla munalla ja paista 175 asteessa noin puoli tuntia.

Sitruspullat

noin 30 pullaa
50 g hiivaa
5 dl appelsiinitäysmehua
2 munaa
2 dl sokeria
2 tl suolaa
noin 16 dl (noin 1 kg) vehnäjauhoja
150 g voita
Täyte
1 rasia (200 g) sitruunatuorejuustoa
1 1/2 dl tomusokeria
1 tl sitruunankuorta
Päälle mantelilastuja

JAANA KANKAANPÄÄ

Rahkapiirakkaboston on mehevä pääsiäisen pullakakku.

Kuorrutus
3 dl tomusokeria
2-3 rkl sitruunamehua
sitruunankuoriraastetta

Liuota hiiva kädenlämpöiseen mehuun. Lisää munat, sokeri, suola ja osa jauhoista. Sekoita tasaiseksi.

Alusta vähitellen loput jauhot taikinaan, kunnes taikina irtoaa kulhon reunoista. Lisää viimeisenä pehmeä voi.

Anna taikinan kohota liinan alla vedottomassa paikassa kaksinkertaiseksi.

Notkista tuorejuusto sekoittamalla. Siivilöi joukkoon tomusokeri. Lisää hienoksi raastettua sitruunankuorta.

Kauli taikina kahdeksi levyksi ja levitä täyte levyjen pinnalle. Rullaa pitkältä sivulta. Nipistä reuna hyvin kiinni. Leikkaa kumpikin rulla noin 15 palaan. Siirrä muffinivuokiin ja kohota.

Voitele munalla, ripottele pinnalle mantelilastuja ja paista 225 asteessa noin 10 minuuttia.

Sekoita tomusokeriin vähitellen sitruunamehua. Värjää hyvin hienoksi raastetulla sitruunankuorella.

Valuta haarukalla kuorrutusta jäähtyneiden pullien päälle.

Mangokranssi

3 kpl
1 annos isoäidin pitkotaikinaa
Täyte
2 rasiaa (200 g) mangotuorejuustoa
1 1/2 dl tomusokeria
1 rkl sitruunamehua
Voiteluun munaa
Pinnalle raesokeria

Kauli kohonneesta taikinasta kolme pitkulaista levyä (noin 55 x 25 cm).

Sekoita täytteen ainekset tasaisesti. Levitä täyte pohjalevyille, jätä yläreunasta 5–6 senttimetriä ilman täytettä. Kääri rullaksi kuten kääretorttu. Nipistele reuna hyvin kiinni.Muotoile pellille leivinpaperin päälle pyöreäksi kranssiksi. Sauma jää rullan alapuolelle. Kohota.

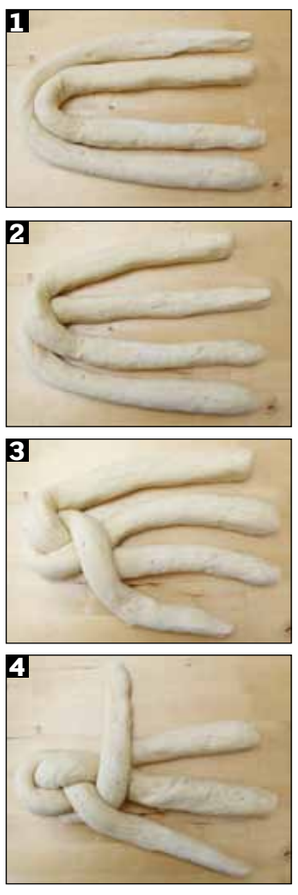
Leikkaa rullien pintaan keskelle viillot ja käännä leikattuja kärkiä vuoroin vastakkaisiin suuntiin. Voitele ja ripota pinnalle raesokeria. Paista 200 asteessa noin 18 minuuttia.

ANNELI PESSALA

OHJE

Vinkkejä pullataikinan valmistukseen

Rasva irrottaa kardemummasta makua pullataikinaan. Sulata osa voista ja kiehauta kardemumma nopeasti voisulassa.
Mehukas ja hyvin säilyvä pulla tarvitsee vähintään 150 grammaa rasvaa. 200 grammalla saa parhaan lopputuloksen.
Nesteeksi käytetään tavallisesti maitoa tai kerman ja maidon sekoitusta. Hedelmämehut tuovat vaihtelua.
Lisää neste ja kokeile, että se on sopivan lämmintä hiivalle. Murustele tuorehiiva kädenlämpöiseen, 37-asteiseen nesteeseen.
Tuore leivinhiiva on elävä sieni, joka nostattaa taikinan.
Käytä 50 grammaa puolelle litralle tavalliseen pullataikinaan, rasvaisempaan juhlapullaan 60 grammaa.
Suola parantaa makua ja voimistaa sitkoa.
Sokeri tekee taikinan mehukkaaksi ja makeaksi. Liika sokeri hidastaa hiivan toimintaa, liian vähäinen jättää pullan kalpeaksi. Noin 2 desilitraa on sopiva määrä puolen litran taikinaan.
Muna parantaa pullan rakennetta ja ulkonäköä.
Lisää jauhoja vähitellen, koska jauhojen laatu vaihtelee.
Kevyesti täytetty jauhodesilitra painaa noin 45 grammaa ja ravisteltu noin 65 grammaa.
Laita taikinakulho lämpimään (30–35 astetta) kohotuksen ajaksi. Peitä kulho tiiviisti. Pullataikina ei pidä vedosta eikä kylmyydestä.
Kahteen kertaan kohotettujen pullien maku on aromikkaampi ja tasaisempi kuin kertaalleen kohotettujen. Siksi kannattaa kohottaa ensin taikina ja sitten vielä pullat.



Näin letität pullapitkon

Vaihe 1. Laita kaksi noin 80 sentin pituista pullasäiettä sisäkkäin hevosenkengän muotoon.

Vaihe 2. Nosta säikeet ristiin yläpäästä.

Vaihe 3. Ota ensimmäinen säie vasemmalta ja nosta ristiin vasemmalta kolmannen kanssa. Ensimmäinen menee alapuolelta.

Vaihe 4. Nosta toinen säie vasemmalta ja laita ristiin uloimpana oikealla olevan kanssa. Oikealta tuleva menee alapuolelta, eli reunimmainen menee aina alta. Toista kohtia 3 ja 4 vuorotellen, kunnes pitko on letitetty. Sahaa kädensivulla pitkon pää.

Vaihe 5. Raesokerilla ja mantelilastuilla koristeltu pullapitko on valmis viipaloitavaksi. kahvipöytään.