# VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

## Muusia muusikoille

Äiti soittaa ennen Hämeenlinnaa: ”Pistänkö perunat jo kiehumaan?”

Ehkei vielä, kyllä tästä vielä tunti menee ennen kuin ollaan Tampereen toisella puolella.

Vuosien mittaan on tullut naureskeltua äidin ruokatouhulle: aiemmin isolle perheelle kokkaamaan tottunut ei ole oikein koskaan oppinut laittamaan ruokaa vain ihan vähän. Isän kuoltua viime vuonna on tuntunut, että ruokahomma on lähtenyt käsistä.

Äidin luona käydessä on aina edessä mahdoton tehtävä: pöytään on ladattu semmoinen määrä ruokaa. Teen parhaani, mutta eihän se riitä mihinkään. Tunnen syyllisyyttä siitä, että syön samaan aikaan liikaa ja liian vähän.

Tiedän, että kyse on rakkaudesta. Mutta liika on liikaa.

Niinpä en nykyisin yleensä ilmoittele tulostani turhan aikaisin etukäteen, ettei päälle kahdeksankymppinen äiti touhota turhaa. Ruokaa on silti takuulla tarpeeksi.

Meillä kotona ruokatalous muuttui radikaalisti, kun kuopuskin muutti pois kotoa viime kesänä.

Alkuun jääkaapissa oli aina liikaa kaikkea. Sitten sitä oppi. Niinpä kun pojat yllättäen poikkeavat käymään, he kysyvät jääkaapin äärellä: ”Miksei täällä nykyisin ole mitään ruokaa?”

Ei tähän vielä ole tottunut.

Onneksi pojat asuvat lähellä. Ja pojilla on bändi, jonka treenis on meidän kellarissa. Tiedän että on treenipäivä, kun rumpalipoika laittaa tekstarin: ”Meinaatko laittaa tänään ruokaa?”

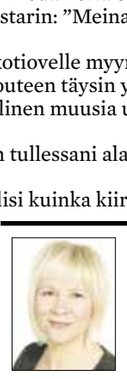
Kun viljelijä tuli syksyllä kotiovelle myymään perunoita, säkillinen tuntui meidän talouteen täysin ylimitoitetulta. Vaan eipä ollutkaan. Kattilallinen muusia uppoaa muusikoihin vaivatta.

Toissapäivänä töistä kotiin tullessani alakerrassa jo soi. Päätin tehdä lettutaikinan.

Vaikka nuorilla miehillä olisi kuinka kiire, aina voi pöydän ääressä viivähtää muutaman letun verran.

Siinä lettuja paistaessani koin, että elämälläni on tarkoitus.

Ja ymmärsin taas äitiäni paremmin.



**MIA PALOKALLIO**

mia.palokallio@kantrilehti.fi

JAANA KANKAANPÄÄ

**Osta kotipakastimeen valmiiksi lohikuutioita sekä peruna- ja vihannessekoitusta. Niistä syntyy pikakalakeitto kevättöiden lomassa.**

## Pakastimen kätköistä pöytään

**Viime kesänä pakastimeen säilötyt pussit, rasiat sekä tölkit on syytä käydä läpi viimeistään nyt. Uusi satokausi alkaa tuota pikaa, kun korvasienet, raparperi ja villivihannekset nousevat maasta.**

**Viime kesän mustikoista ja vadelmista on pyöräytetty kookoksen makuinen jälkiruoka.**

Oman pakastimen kätköistä löytyy itse kerättyä ja kasvatettua satoa.

Keitä marjoista sekamehua tai marjasoppaa. Jos hillopurkit on tyhjennetty, niin pakastemarjoista kannattaa keittää alkukesän lettukesteihin kotihilloa.

Kaupan pakasteallas tarjoaa käyttömukavuutta ja helppoutta ruuanvalmistukseen.

Siellä on tarjolla valmiiksi käsiteltyä kalaa. Kasvikset on pesty, kuorittu ja suikaloitu pussiin. Perunavalmisteista löytyy varmasti jokaiselle oma suosikki. Ei tarvitse kuin levittää vuokaan tai kaataa keittokattilaan.

Lisäksi myynnissä on pakastettuja marjoja ja näppäriä paistamista vaille valmiita leivonnaisia. Myös valmista ruokaa löytyy sulattamista vaille valmiina.

### Sulata pakastin nyt

- Ellei pakastimessa ole automaattisulatusta, sulatus on hyvä tehdä vähintään kerran vuodessa.
- Sisäpinnan huurrekerros saa olla korkeintaan sentin paksuinen.
- Kytke laite pakastuskytkennälle hyvissä ajoin ennen sulattamista. Näin pakasteet ovat kylmempiä ja kestävät sulatusvaiheen paremmin.
- Lado pakasteet esimerkiksi sanomalehdillä vuorattuihin pahvilaatikoihin tai kylmälaukkuihin. Peitä korit huovilla. Kylmänä päivänä nosta pakastelaukut ulos.
- Tee tyhjennyksen aikana inventaario pakastetuista tuotteista.
- Sulamista nopeuttaa, jos laitat lämminvesiastian pakastimeen.
- Irrota jäälevyt varovasti pois ennen kuin ne sulavat vedeksi. Ole varovainen ettet riko seiniä tai jäähdytysputkia.
- Fööni tai kuumailmapuhallin voi vaurioittaa pakastimen sisäpintaa, joten älä käytä nopeuttamaan sulatusta.
- Pyyhi pakastin sisältä, ulkoa ja takaa astianpesuaineveteen kostutetulla siivousliinalla.
- Kun pakastin on kuiva, laita pakastuskytkennälle.
- Nosta pakasteet takaisin pakastimeen.
- Kun pakastimen sisälämpötila on –18 astetta, sammuta pakastuskytkentä.
- Automaattisulatuksella varustettu pakastinkin on hyvä puhdistaa ja käydä sen sisältö läpi.

### Pikakalakeitto

*4–5 annosta*
1 l vettä
1 kalaliemikuutio
5 maustepippuria
1 pussi (750 g) peruna ja keittojuureksia
1 pak (300 g) pakastettuja lohikuutioita
2 dl ruokakermaa tai täysmaitoa
pinnalle tuoretta tilliä tai ruohosipulia
voinokareita
(suolaa)

Kuumenna vesi ja murenna kalaliemikuutio joukkoon. Lisää pippurit sekä peruna-keittojuurespussi. Kuumenna, kunnes kasvikset sulavat. Keitä pari minuuttia ja lisää jäiset lohikuutiot. Keitä kypsäksi.

Lisää maito ja kuumenna. Mausta halutessasi voinokareella ja tuoreella tillillä. Lisää lautasella annokseen suolaa, jos kaipaat sitä.

### Peruna-kalavuoka

*4–6 annosta*
400 g pakasteseitä
2 pussia (à 400 g) peruna-purjosekoitusta
1/2 dl hienonnettua tilliä tai ruohosipulia
1 1/2 tl suolaa
1/4 tl valkopippuria
2 munaa
3 dl täysmaitoa

Suikaloi kohmeinen kala. Levitä ainekset kerroksittain voideltuun uunivuokaan ja ripottele tilliä, suolaa ja pippuria väliin. Sekoita munat ja maito keskenään ja kaada vuokaan.

Kypsennä 200 asteessa reilu tunti tai kunnes peruna on kypsää ja ruuan pinta kauniisti ruskistunut. Paina ruuan pintaa lastalla kypsymisen puolivälissä, ettei pinta kuivu.

### Kasvissosekeitto

*4 annosta*
500 g (2 pussia) pakastekasvissuikaleita
100 g (1/2 pussia) pakastesipulikuutioita
1/2 rkl tuoretta inkivääriä hienonnettuna
1 l vettä
2 kasvisliemikuutiota
1/4 tl mustapippuria
*Tarjoiluun*
raejuustoa
kylmäsavulohta

Lisää kiehuvaan veteen kaikki ainekset. Keitä kypsäksi ja soseuta monitoimikoneessa ja sauvasekoittimella. Kuumenna ja ohenna tarvittaessa vedellä.

Laita lautasella annoksen päälle raejuustoa sekä kylmäsavulohta pieninä paloina.

Tarjoa lisäksi ruisleipää.

### Marjakiisseli

*4–5 annosta*
5 dl sokeroitua, laimennettua marjamehua
1/2 dl perunajauhoja
1/2–1 dl sokeria
4 dl (200 g) pakastemarjoja
*Jugurttikermavaahto*
1/2 dl kuohukermaa
1 dl maustamatonta jugurttia
1/2 tl vaniljasokeria
1 rkl sokeria

Soseuta marjat, jätä muutama kokonainen koristeeksi. Mittaa kattilaan mehu, perunajauhot ja sokeri. Kuumenna kiehuvaksi koko ajan sekoittaen. Nosta kattila levyltä. Lisää marjasose. Kaada annosmaljoihin ja anna jäähtyä. Vaahdota kerma ja lisää joukkoon jugurtti ja sokerit. Koristele kiisseli jugurtti-kermavaahdolla ja marjoilla.

### Kuningatarsohjo

*3–4 annosta*
5 dl (noin 200 g) pakastemarjoja (vadelmia ja mustikoita)
1/2 dl sokeria
2 rkl limettimehua
2 dl kookosmaitoa
*Koristeeksi* isoja kookoslastuja

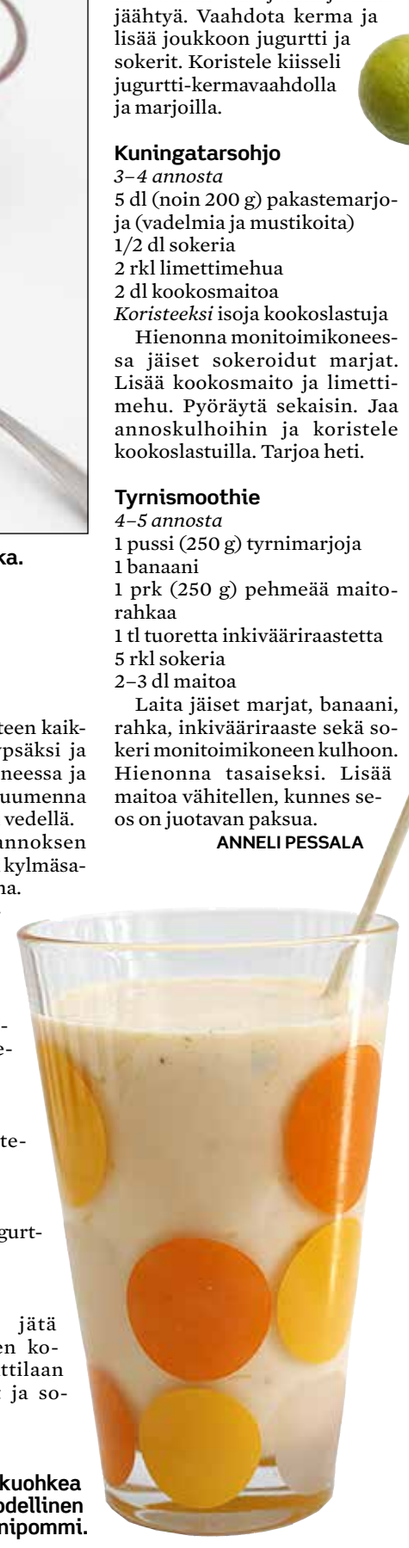
Hienonna monitoimikoneessa jäiset sokeroidut marjat. Lisää kookosmaito ja limettimehu. Pyöräytä sekaisin. Jaa annoskulhoihin ja koristele kookoslastuilla. Tarjoa heti.

### Tyrnismoothie

*4–5 annosta*
1 pussi (250 g) tyrnimarjoja
1 banaani
1 prk (250 g) pehmeää maitorahkaa
1 tl tuoretta inkivääriraastetta
5 rkl sokeria
2–3 dl maitoa

Laita jäiset marjat, banaani, rahka, inkivääriraaste sekä sokeri monitoimikoneen kulhoon. Hienonna tasaiseksi. Lisää maitoa vähitellen, kunnes seos on juotavan paksua.

**ANNELI PESSALA**



**Täyteläinen ja kuohkea tyrnismoothie on todellinen vitamiinipommi.**

## Varaudu vappuun

Vappusima tarvitsee muutaman vuorokauden käymisaikaa. Paras lopputulos syntyy, kun se valmistuu viileässä hiljalleen.

Sokerien ohella sitruuna ja limetti maustavat siman.

Luomusitruunalle ja -limetille riittää pelkkä huuhtelu. Pese tavalliset sitruunat kuumalla vedellä ja juuresharjalla. Astianpesuainetta ei kannata käyttää, koska huokoinen pinta imee sitä kuoren sisään.

### Limettisima

8 l vettä
1 pak (500 g) fariinisokeria
3 1/2 dl sokeria
1 dl siirappia
6 limettiä tai
2–3 sitruunaa
1/4 tl hiivaa
rusinoita, sokeria

Kiehauta puolet vedestä ja kaada sokerien sekä siirapin päälle sankoon. Sekoita, jotta sokerit sulavat.

Lisää hyvin pestyt ja viipaloidut limetit. Kaada päälle loppu vesi.

Sekoita hiiva vesitilkkaan ja lisää juoman joukkoon.

Anna käydä peitettynä (jätä ilmarako) seuraavaan päivään huoneenlämmössä.

Poista limettiviipaleet ja pullota lasipulloihin. Lisää pulloihin muutama rusina ja yksi teelusikallinen sokeria.

Sulje pullot, älä kierrä korkkia kovin tiukaan. Vie pullot viileään käymään muutamaksi päiväksi.

Kun rusinat ovat nousseet pullonsuuhun, sima on valmista. Tarjoa jääkaappikylmänä.

*Vinkki*

Lisää joukkoon pari viipaletta tuoretta inkivääriä limettiviipaleiden lisäksi.

KIRJA

## Kunnianosoitus ruokaperinteille

Vieremäläinen teollisuusmies **Juha Vidgren** on koonnut sukunsa juurilta Vieremän Niemisen kylältä perinneruokien reseptikirjan.

Parikymmentä reseptiä ei ole paljon, mutta niillä on päästy ruuanlaiton perinteiden ytimeen. Tutuksi tulevat itseoikeutetusti niin kalakukko kuin tirripaistikin sekä savustetut kalat ja liha. Riista vilahtaa ohjeissa mehtokäristyksen muodossa, sekä muista metsän antimista mustikat ja puolukat. Herkkupaloina nautitaan muurinpohjalettuja.

Reseptien ainesluettelot on kuvattu hauskasti niiden tekijöiden omilla käsialoilla. Kuvitus vie Niemisen kylän kesämaisemiin ruuan valmistus- ja nautintapaikoille. Myös ruokien tekijät ja heidän kotitilansa on kirjassa lyhyesti esitelty.

Kylän reseptikirja vie makumatkalle katsomaan pöydän antimia pieneen yhteisöön, jossa ruokien raaka-aineet tulevat kylän alueelta ja valmistusmenetelmillä on ylisukupolvinen historiansa.

Samalla, kun Juha Vidgren kiittää kirjalla menneitä sukupolvia, hän tekee ruokakulttuuriteon, josta soisi otettavan mallia muuallakin.

**MAIKKI KULMALA**

Juha Vidgren (koonnut): Niemisen kylän ruokakirja. Perinneruokaa, reseptejä ja maalaistunnelmaa Vieremän kunnan Niemisen kylältä. 49 sivua. Kustantaja: Juha Vidgren. 2014.

## Jauhomakkara maistuu grillaajalle

Suomalaisten makkaramaku on konstailematon. Atrian myydyin makkara on maustamaton, b-luokan Hiillos. Sen lihapitoisuus on vain 42 prosenttia.

Toiseksi myydyimpiä ovat juustolla maustetut makkarat, kertoo tuotemarkkinajohtaja **Sanna Päällysaho**.

Maustetuista makkaroista haetaan vaihtelua, joten moni lihatalo tuo kesäksi markkinoille uutuusmaun. Atrialla se on tänä vuonna leppäsavu-Wilhelm.

Savun maku levittäytyy myös muihin Atrian grillituotteisiin, kuten kypsiin grilliribseihin. Niissä maistuu savuinen BBQ-marinadi.

### Luonnollista ja raakaa

Snellman pyrkii erottumaan makkarahyllyssä ”täysin luonnollisilla All Natural -tuotteilla”. Vapun alla kauppoihin tulevissa makkaroissa kerrotaan olevan lihan lisäksi ainoastaan vettä, perunajauhoa, merisuolaa ja mausteita.

Fosfaattia ja nitriittiä ei ole, joten makkarat kelpaavat terveystietoisemmallekin grillimestarille.

Makuja löytyy maalaismakkarasta chorizoon. Lihatalo on jo pidempään mainostanut, etteivät sen tuotteet sisällä myöskään kamaraa.

Lidlissä myytävä Grillimaisteri-sarja puolestaan täydentyy kesäksi kotimaisilla raakamakkaroilla. Makuvaihtoehtoja on chorizo ja kausituotteeksi tuleva fenkoli.

**KATJA LAMMINEN**