

HELLAN KULMALLA

Urhot grillailevat

Suomalaisten grillaustavoista on tehty useita tutkimuksia. Makkaran valmistaja Atria on muun muassa havainnut, että käristämme mieluiten makkaraa. Kaasun pullottaja Aga taas kertoo, että kaasugrilli on lähes kaikkien unelmien täyttymys.

Tämä juttu ei kuitenkaan perustu tutkimuksiin, vaan suppeisiin havaintoihin naapurustossa ja tuttavapiirissäni. Olen havainnut, että ilahduttavan usein keittiökammainen mies innostuu kokkauksesta, kunhan saa tehdä sen ulkona liekin päällä.

En tarkoita niitä Miehiä, jotka marinoivat sisuskalunsa oluella ja odottavat, että vaimo avaa valmiiksi makkara-paketin ja grillin kannen. Pöydän kattaminen, salaatit ja muut ruuat eivät tietenkään onnistu Mieheltä ritilän päällä korventamalla, joten ne hoitaa joku muu.

Tarkoitan niitä miehiä, jotka oikeasti perehtyvät grillaamisen saloihin ja halsterin väliin jää muutakin kuin pelkkiä rasvamakkaroit. Siinä sivussa valmistuvat myös lisukkeet.

Tosin miehillä on taipumusta mennä asioissa liian pitkälle. Kaasugrillin vannoutunut käyttäjä vaihtaa joka vuosi ehomman liekinheittimen, kunnes pihamaa loppuu kesken. Sähkögrillaajaan hän suhtautuu kuin vähä-älyiseen.

Toiset taas vannovat hehkuvan hiilen nimeen. Heillä on taipumusta kulkea itse muuraamansa kivigrillin kautta kaaus korpeen tehdylle avonuoletiolle, jossa poltetaan vain aromikkaita risuja. Sitä kehitystä ei pysäytä kuin metsä-paloksi karannut valkea. Tai kurniva vatsa.

Jokunen tuttava on kuitenkin pysynyt aisoissaan ja syventänyt vain omia taitojaan niin, että oikein odotan kutsua syömään epäterveellisiä grilliherkkuja.



JUKKA PASONEN
jukka.pasonen@mt.fi



SUVI NIEMI
Porocurry tarjoillaan riisin kanssa. Ravintola käyttää kotimaisia kasviksia ja lihaa.

Porocurryssa maistuu Lappi ja Thaimaa

MUONIO (MT)
Muonion Kiela-talossa Kilpisjärventien varrella voi nauttia Suomen ja kenties jopa maailman pohjoisimman thairavintolan antimista.

Silk Coffee Shop on Thaimaasta Lappiin 11 vuotta sitten muuttaneen **Rattana Mellan** sekä hänen suomalaisen miehensä **Harri Mellan** ravintola. Se yhdistää rohkeasti suomalaisia ja thaimaalaisia makuja.

Esimerkiksi punaisella currylla maustettu poro maistuu taivaalliselle riislin ja kasvien kanssa tarjoiltuna.

”Käytämme paikallisia raaka-aineita niin paljon kuin mahdollista. Mausteet tulevat Thaimaasta”, ruokalistan luonut Rattana Mella kertoo.

Listalta löytyy niin perinteisiä thairuokia, thaimausteilla tuunattuja lohi- ja pororuoikia kuin perinteisiä suomalaisruokia, kuten poronkärjistystä.

Rattana kertoo arvostavansa kovasti Lapin puhdasta luontoa ja sieltä saatavia raaka-aineita.

Vuonna 2009 perustetussa ravintolassa käy asiakkaita tasaisesti tahtiin.

”Turisteja tulee Ruotsista ja Norjastakin”, Harri Mella kertoo.

Pariskunta toivoo toki lisää turisteja Muonioon, sillä yrittäjän leipä on aina tiukassa.



Rattana Mella toteutti haaveensa ja perusti Muonioon thaimaalaisen ravintolan miehensä Harrin kanssa.

SUVI NIEMI

KIRJA

Voileipäkakku on monen herkkua

Puoli vuosisataa sitten voileipäkakut olivat kahvibuffeteilla hoidettujen juhlatarjoilujen suolapalojen aatelia. Ne olivat myös ensimmäisiä suolaisia tarjottavia, jotka suomalaisiin juhlahävipöytiin hyväksyttiin.

Voileipäkaikuissa oli nimensä mukaisesti runsaasti voita, juuri muita leivitevaihtoehtoja kun ei ollut tarjolla. Voihin sitten sekoiteltiin makuaineita.

Ruotsalaisen **Kristina Erikssonin** ohjeilla voileipäkakut ovat ihanan meheviä ja runsaita. Makuyhdistelmät ovat mietittyjä ja monipuolisia. Alkuaajoista on kehitytty pitkälle, eikä kaikkia makuja enää tungeta samaan kakkuun.

Nykykakan voi koota niin juhlapöytään kuin eväsretkelkin ja sillä voi ratkaista illanistujaistarjoilun.

Kakkujen ohella Eriksson nostaa pöydälle myös valikoiman sekä kylmiä että lämpimiä voileipiä ja muutaman muunkin pikkusuolaisen. Hänen ideoitaan kannattaa vilkaista.

MAIKKI KULMALA
Kristina Eriksson: Herkulliset voileipäkakut, pikkusuolaiset ja lämpimät voileivät. 112 sivua. Kustannus-Mäkelä.

Täytekakku kuuluu juhlaan

Täytekakku on juhliissa kahvipöydän keskipiste. Niinpä kakulle asetetaan paljon vaatimuksia.

”Yhtä paljon” on helppo muistisääntö kakkupohjien valmistamiseen. Riko haluamasi määrä munia yhteen lasiin. Toiseen samankokoiseen mittaat sokeria ja kolmanteen jauhoja munien tilavuuden verran.

Mikäli sinusta tuntuu, että kakkupohjasi lässähtävät aina uunista oton jälkeen, tee kääretorttupohjia. Ne ovat nopeita valmistaa ja onnistuvat varmasti. Kokoa pohjista reilun kokoinen levykakku tai sisältä raidallinen kakku. Kierrä täytteellä siveltyjä tummia ja vaaleita suikaleita lumipallon tapaan niin isoksi kakuksi kuin haluat. Suikaleen leveys määrää kakun korkeuden. 8–10 senttimetriä leveillä suikaleilla syntyy näyttävä kakku.

Kakun koristelu tuottaa myös päänvaivaa. Juhlan luonne antaa koristelijalle ideoita. Kesäinen kakku saa pinnalleen värikkäitä syötäviä koristeita: tuoreita marjoja, erilaisia karkkeja ja marenkeja. Sulatetusta suklaasta voi pursottaa erimuotoisia koristeita, sankarin nimen tai päivämäärän.

Sokerimassasta ja marsipaanista syntyy kirjaimia, numeroita tai eläinhahmoja.

Unelmatorrttupohja
4 munaa
1 1/2 dl sokeria
4 rkl perunajauhoja
3 rkl vehnäjauhoja
4 rkl kaakaojauhetta
1 tl leivinjauhetta

Vaahdota munat ja sokeri. Yhdistä kuivat aineet ja sekoita ne varovasti vaahtoon. Levitä taikina leivinpaperille uunipellille. Jätä taikina reunoilta hiukan paksummaksi, etteivät reunat kuivu. Paista 200 asteessa noin 10 minuuttia. Kumoa kypsä pohja sokerilla ripotetulle leivin- tai voipaperille.

Kääretorttu- tai kakkupohja
4 munaa
1 1/2 dl sokeria
1 dl perunajauhoja
1 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta

Vaahdota huoneenlämpöiset munat ja sokeri. Yhdistä kuivat aineet ja lisää ne vaahtoon. Sekoita tasaiseksi. Levitä taikina voidellun leivinpaperin päälle uunipellille. Paista 200 asteessa noin 10 minuuttia. Ripottele toiselle paperille sokeria. Kumoa pohja.

Jos teet kakkupohjan, niin kaada taikina voideltuun ja korppujauhottettuun 2 1/2 litran tasapohjaiseen vuokaan. Paista 175 asteessa kypsäksi, noin 35 minuuttia.

Kolmen munan kakkupohja
3 munaa
1 dl sokeria
1 dl vehnäjauhoja
1/2 dl perunajauhoja tai ohratärkkelystä
1 tl leivinjauhetta

Vaahdota huoneenlämpöiset munat ja sokeri. Yhdistä kuivat aineet ja lisää ne vaahtoon. Sekoita varoen puuhaarukalla tasaiseksi.

Kaada voideltuun ja korppujauhottettuun 2 litran tasapohjaiseen vuokaan. Paista 175 asteessa kypsäksi, noin 30 minuuttia.

Raidallinen täytekakku
16–20 annosta
2 vaaleaa kääretorttupohjaa
1 unelmatorrttupohja
Kostutus
noin 2 dl vedellä laimennettua, sokeriotta limettimehua
Täytteen
noin 2 dl aprikoosimarmeladia
2 prk (ä 200) valkosuklaalimerahkaa
1 dl kuohukermaa
50 g valkosuklaata
Pinnalle ja reunoille
4 dl kuohukermaa
1 prk (200 g) vanilja- tai valkosuklaa-limerahkaa
2 rkl sokeria
valkosuklaakoristeita
tummasuklaakoristeita
luomulinetinkuorta raastettuna

Kostuta pohjat kevyesti. Levitä aprikoosimarmeladi tummalle pohjalle ja leikkaa se 8–10 senttimetrin suikaleiksi.

Vaahdota kerma ja sekoita rahkan joukkoon. Raasta val-



JAANA KANKAANPÄÄ

kosuklaa hyvin hienoksi ja lisää rahka-kermaseokseen. Levitä vaaleille pohjille. Leikkaa pohjat saman levyisiksi suikaleiksi kuin tumma pohja.

Laita kakkuvadille suojaksi limittäin leivinpaperipalat. Rullaa vaalea suikale tiiviiksi rullaksi ja nosta keskelle kakkuvatia. Kieritä tummista suikaleista seuraava kierros. Tee vuorotellen vaalea ja tumma kerros. Anna kakun vetäytyä hetki kylmässä.

Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita sokeri rahkaan ja lisää kermavaahdon joukkoon. Rahka parantaa kermavaahdon kestävyyttä ja antaa keveän, raikkaan maun.

Levitä pinnalle ja reunoille kerros. Pursota lopuksi koristekukkasia. Tee sulatetusta suklaasta koristeita tai hanki valmiita suklaakoristeita. Ripottele vielä pinnalle limetinkuoriaastetta. Poista varovasti aluspaperit vadilta.

Suklaakoristeet
Laita pakastepussiin 4–5 palaa tummaa tai vaaleata suklaata ja kuumenna mikrossa, kunnes suklaa sulaa, noin minuutti. Leikkaa pussin kulmaan pienen pienen reikä. Pursota leivinpaperin päälle erilaisia koristekuviota. Laita pakastimeen hetkeksi jähmettymään.

Laktoositon ja gluteeniton kinuskikakku
10 annosta
Pohja
5 munaa
2 dl sokeria
1 dl gluteenitonta jauhoseosta
1 dl perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl vaniljasokeria
Kostutus
1–1,5 dl vedellä laimennettua sitruunamehua
Täyte
1 1/2 dl vadelmahilloa
2 dl laktoositonta maitojuomaa
1 muna
2 rkl sokeria
2 tl perunajauhoja

1 tl vaniljasokeria
1/2 l hedelmäpaloja (esim. ananas, banaani, viinirypäle)
Kinuskikuorrutus
1 dl laktoositonta kuohukermaa (varaa 3,3 dl:n purkki kermaa)
5 rkl fariinisokeria
Reunoille
2,3 dl laktoositonta kuohukermaa
1 rkl sokeria

Vatkaa munat ja sokeri paksuksi, vaaleaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet. Siivilöi ne varovasti muna-sokerivaah-ton samalla sekoittaen. Kaada taikina voideltuun ja manteli-jauheella tai gluteenittomalla jauhoseoksella leivitettyyn kakkuvuokaan. Paista 200 asteessa noin puoli tuntia. Kumoa kypsä, hieman jäähtynyt kakkupohja leivinpaperille.

Sekoita kattilassa maitojuoma, muna, sokeri ja perunajauhot.

Kuumenna kiehuvaksi koko ajan sekoittaen. Nosta levyltä. Lisää vaniljasokeri. Anna jäähtyä. Leikkaa hedelmät pieniksi paloiksi. Poista viinirypäleistä siemenet.

Leikkaa kakkupohja kolmeen osaan. Kostuta levyt laimennetulla, sokerilla maustetulla sitruunamehulla sitä mukaa, kun kokoat kakun.

Levitä alimmalle levyille ensin puolet vadelmahillosta, sitten puolet vaniljakiisselistä ja sen päälle puolet hedelmistä.

Nosta päälle toinen kakkulevy. Lisää loppu hillo, vaniljakiisseli ja hedelmäpalat sekä alapuolelta kostutettu päällimmäinen levy.

Kaada kattilaan kerma ja fariinisokeri. Keitä seosta hiljalleen noin 15 minuuttia.

Kokeile kinuskin kiinteyttä pudottamalla pisara kakulle. Jos se ei imeydy, kinuski on valmista.

Kaada kuumana hitaasti kakun päälle.

Vaahdota kerma ja mausta sokerilla. Pursota kakun reunoille.

Paahdotkermahyytelökakku
noin 30 annosta
1 unelmakääretortun pohja
Kostutus
1/2 dl aprikoosilientä
Täyte
1 prk (420/235 g) säilyke-aprikoosia
6 dl kuuhu- tai vispikermaa, laktoositonta
1 prk (200 g) vaniljarahkaa, laktoositonta
2 dl sokeria
1 dl kiehuvaa vettä
8 liivatelehtä
Koristeluun
säilykepersikkaa tai -aprikoosia
Nosta pohjalevy leivinpaperin päälle uunipannuun.

Valuta ja soseuta aprikoosit.

» Kesäinen kakku saa pinnalleen värikkäitä syötäviä koristeita: tuoreita marjoja, karkkeja ja marenkeja.



Täytekakku saa seepra-raidat, kun pyörität vuorotellen suklaisia ja tavallisia kääretorttu-suikaleita lumipallomaisesti kasvavaan kakkuun.

Kerma-rahkaseos on kestävä ja maistuva kakun päällinen, jota voi pursottaa ruusukkeiksi.

Kostuta pohjaa hiukan aprikoosiliemellä. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 10 minuuttia.

Vaahdota täyteen kerma ja sekoita joukkoon vaniljarahka sekä aprikoosisose. Sulata sokeri puhtaassa paistinpannussa miedolla lämmöllä vaaleanruskeaksi. Liuota kiehuvaan veteen kuiviksi puristetut liivatelehdet. Lisää liivateseos hyvin sekoit-taen sokeriin. Vettä pitää olla sen verran, että seos on sileää ja juoksevaa. Kun sokeriseos on jäähtynyt haaleaksi, lisää se kermarahkan joukkoon hyvin sekoittaen.

Levitä täyte hiukan jäähmettyneenä pohjalevyille ja anna hyttyä kylmässä. Voit pakastaa kakun. Anna sulaa hiljalleen ja koristele säilykehedelmillä. Nosta tarjolle kokonaisena tai kahteen osaan leikatuna.

ANNELI PESSALA

VINKIT

Näin teet täytekakun

Tee pohja edellisenä päivä, jotta se on helpompi leikata osiin.

Isoon kakkuun kannattaa tehdä kaksi kolmen munan pohjaa. Kakkua tehdessä laske puoli munaa/henkilö.

Käytä taikinaan huoneenlämpöisiä munia. Lämmitä munat ja sokeri vatkauskulhossa vesihautteessa noin 40 asteeseen eli reilusti kädenlämpöiseksi.

Kakkuvaahhto on tarpeeksi pakua, kun siitä voi muotoilla vatkaimen avulla esimerkiksi kahdeksikon. Liian vähän tai liikaa vatkattu vaahto menettää paistettaessa kuohkeutensa.

Leivinjauhetta ei välttämättä tarvita, mutta pieni määrä auttaa kohoamista.

Siivilöi jauhot munavaahdon päälle, jotta niihin sitoutuu ilmaa eikä jää paakkuja. Sekoita taikinaa tässä vaiheessa nuolijalla tai puuhaarukalla.

Älä vatkaa vispilällä, sillä vaahtoon muodostuu sitkoa, jota leivinjauhe ei jaksaa kohottaa.

Voitele kakkuvuoka huolellisesti. Korppujauhota alumiinivuoka, pinnoitettua ei tarvitse.

Kypsennä 175 asteessa 30–35 minuuttia kakun koosta riippuen.

Jos käytät tummaksi pinnoitettua vuokaa, paista

Vaahhto on sopivaa, kun vatkaimesta seoksen pinnalle valutettu kuvio pysyy hetken näkyvissä.

aluksi 175 asteessa noin kymmenen minuuttia ja laske lämpötila 160 asteeseen ja paista vielä noin 25 minuuttia.

Kokeile kypsyyttä puutikulla. Anna kypsän kakkupohjan rauhoittua hetki ennen kumoamista. Halkaise ohuella sahateräisellä veitsellä.

Neljän munan kakkupohjalle riittää noin desilitra kostuketta, käytä hiukan reilummin samana päivänä tarjottavaan kakkuun. Kostuta reunoja enemmän kuin keskusta.

Tarjoa valmis kakku mahdollisimman kylmänä.

Sokerikakun ohjeella voit tehdä pohjan kääretorttukakuihin.