VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Mennään joukolla ”rosvoruualle”

Kävin 11-vuotiaan tyttäreni kanssa elokuvissa, ja pidimme molemmat näkemästämme: Me Rosvolat nimittäin edustaa rohkeasti erilaista kotimaista elokuvaa kuin mihin koko perheen elokuvissa on viime vuosina totuttu.

Nyt mennään eikä meinata. Ehkä hullaantumiseemme vaikutti pikkuisen se, että elokuvaa on kuvattu kotiseudullamme Pohjois-Karjalassa ja näyttelijöiden joukossa vilahtelee tuttuja kasvoja.

Toinen tämän road movien ehdottomasti parhaista puolista on retkeilyelämän ja nuotioeväiden esiin nostaminen sellaisella hehkulla, että heti tekee mieli perustaa oma leirinuotio.

Elokuvassa tulilla paistuvat keltaiset auringot eli kanan-munat. Kylkeensä ne saavat lihapiirakoita ja muita tuhteja eineksiä ronskin ketsuppiroiskeen kera.

Tällä kertaa ei sievistellä piknikkikorien ja ruutuliinojen kanssa vaan osoitetaan, että luonnossa voi touhuta rennosti ja nauttia ennen kaikkea yhteisöllisyydestä.

Tunsin suurta iloa, koska kerrankin aikuiset saavat olla vähän hauskoja ja hölmöjä eivätkä aina niitä tiukkapipoja.

Marjukka Komulaisen ohjaama Me Rosvolat vie hersyvästi kesäisille peltoteille, rannoille ja iltanuotioille, jolloin ruoka maistuu ja sen päälle irtokarkki ja yhteislaulu.

Nyt on loistava aika seurata esimerkkiä ja viettää aikaa ystävien kanssa ulkona. Sateen sattuessa voi leirinuotion vaihtaa elokuviin.

Jos nuorison ikä on mennyt ohi Me Rosvoloista, suosittelen ranskalaista maalaiskomediaa Bélieren perhettä.

LIISA YLI-KETOLA
liisa.yli-ketola@mt1.fi

KATJA LAMMINEN

Ravintola Meripaviljonkiin pääsee myös veneellä.

Meripaviljonki on ainoa laatuaan

Helsingin Eläintarhanlahdella kelluva, huhtikuun alussa avattu Meripaviljonki on rakennuksena ainutlaatuinen. Arkkitehtitoimisto Freesen suunnittelema rakennus kelluu muttei ole kuitenkaan laiva. Tyypillisesti veden päällä olevat ravintolat ovat joko vanhoja laivoja tai pohjaan kiinni paalutettu.

Suomessa rakennuksen on myös kestettävä sydäntalven jäät. Julkisivusta kolme neljäsosaa on lasia, loput kuparia. Edustalla on jokunen venepaikka, ja terassi on suunnitteilla lähivuosina.

Paviljongissa tarjoillaan kotimaista ja pohjoismaista ruokaa. Tilan henkeen sopivasti pääpaino on kaloissa ja äyriäisissä. Listalla on jokunen lihavaihtoehtokin, kuten ahvenanmaalaista karitsaa ja kotimaista ankkaa.

Annokset ovat näyttäviä mutteivät kuitenkaan fine dining -piperryksiä.

”Ravintolaruuan pitää olla sellaista, että lähtee nälkä”, kuuluu keittiötoimenjohtaja **Marko Heleniuksen** motto.

Meripaviljongin on vuokrannut Ravintolakolmio-ryhmä. Asiakaspaikkoja on 170. Ennen ovien avaamista huhtikuun alussa tilauskirjaan oli kertynyt yli 10 000 varausta. Ravintolaryhmän toimitusjohtajan **Joonas Keskisen** kelpaa siis hymyillä.

Meripaviljonki on pitkään itänyt haave. Hanketta työstettiin lupahakuineen kaikkineen liki 15 vuotta.

Kustannukset kohosivat yli 4 miljoonaan euroon. Rakennuttaja ja omistaja on Helsingin Työväenyhdistys.

KATJA LAMMINEN

Leviteannostelija pienentää hävikkiä

FOODDUCK OY

Timo Sorsavirta näyttää, miten laite annostelee levitteen, kun leivän panee laitteessa olevan sensorin alle.

Naantalilainen Foodduck Oy on kehittänyt koneen, joka annostelee halutun määrän levitettä leivälle. Pöydällä olevan laitteen suuttimen alle laitetaan leipä, jonka koneen sensori tunnistaa. Usein annoskoko on seitsemän grammaa eli yhden voinapillisen verran.

Annostelija toimii samalla tavalla kuin kädet tunnistava automaattinen vesihana.

Laite nopeuttaa ruokajonon etenemistä sekä vähentää levitteen hävikkiä ja syntyvän roskan määrää. Se on myös perinteisiä rasialevitteitä hygieenisempi ja mahdollistaa sen, että esimerkiksi keliaakikot voivat käyttää samaa levitettä kuin muut.

”Annostelijassa oleva levite on pakattu pussiin, mikä on ainutlaatuista maailmassa. Pussi vähentää pakkausmateriaalin kymmenesosaan tavalliseen muovirasiapakkaukseen verrattuna”, Foodduckin toimitusjohtaja **Timo Sorsavirta** kertoo.

Laite on käytössä useissa kouluissa, lounaspaikoissa ja ravintoloissa, ja käyttökokemukset ovat olleet hyviä.

”Annospakkaus on yhden kilon. Siitä voidaan saada jopa 200 leviteannosta. Hävikkiä ei synny, koska toisin kuin nopeasti sotkeutuva ja murusista täyttyvä rasia, pussi voidaan käyttää loppuun.”

Sorsavirta uskoo, että annostelijalla on mahdollisuus menestyä myös maailmalla. Margariinin lisäksi sillä voidaan annostella ainakin suklaalevitettä, hilloa tai tuorejuustoa.

”Olemme hakeneet tuotteelle kansainvälistä patenttisuojaa. Tavoitteemme on, että vuonna 2020 yli neljä viidesosaa liikevaihdostamme tulee kansainvälisestä liiketoiminnasta.”

Laite valmistetaan Naantalissa, ja sillä on Avainlippu-merkki.

ANNIINA KAJANDER

1.

Sushikakku

1. Kokoa kakku esimerkiksi tyhjään karkkirasiaan. Laita kakun päälle kevyt paino ja anna tekeytyä kylmässä.

2. Leikkaa kakku tasakokoisiksi pikkupaloiksi.

3. Koristele joka toinen lohiruusukkeella ja joka toinen mädillä.

2.

NÄIN ONNISTUT

Voileipäkakun valmistus

Kokoa kakku kuorrutusta ja koristelua vaille valmiiksi edellisenä päivänä.
Parin kolmen päivän vanhat leipäviipaleet ovat napakampia käsitellä kuin aivan tuoreet.
Varaa kakkuun tummaa tai vaaleaa leipää tai käytä molempia.
Kostuta maidolla tai vedellä laimennetulla sitruunamehulla. Nesteen määrä riippuu leivän tuoreudesta ja täytteiden kosteudesta. Kakun kosteus tasoittuu painon alla ennen koristelua.
Kokoa kakku tiiliseinän tavoin. Näin leipäviipaleiden reunat eivät ole samalla kohdalla ja kakkua on helpompi leikata.
Kuorruta ja koristele tarjoilupäivänä.
Leikkaa kakku annospaloiksi ennen kuorruttamista. Näin ottaminen on helpompaa.
Varaa voileipäkakkua reilun sentin levyinen pala vierasta kohti.

JAANA KANKAANPÄÄ

3.

Sushi muuntuu voileipäkakuksi

Näyttävä voileipäkakku on suosittu kevätjuhlien tarjottava. Kakku voi olla leipäviipaleista ja täytteistä koottu tai ohuelle leipäpohjalle hyydytetty.

Jos haluat kokeilla kevätjuhliin jotain erilaista, kokoa japanilainen sushikakku. Tämä riisikakku tarjotaan joko kokonaisena tai pieninä leivoksina. Maut sopivat yhteen teen tai kuohuviinin kanssa.

Kahvipöytään katetaan vähemmän mausteista avokadokakkua.

Avokadokakku

8–10 annosta
12 viipaletta isoa paahtoleipää, esim. monivilja
Kostutukseen
noin 1 dl maitoa
Kotijuustotäyte
2 pkt (à 250 g) kotijuustoa
1/2 tl mustapippurirouhetta
2 rkl limettimehua
Avokadotahna
4 kypsää avokadoa
1 limetin mehu
1 prk (200 g) ranskankermaa (kevyt)
1/2 tl suolaa
1/4 tl mustapippurirouhetta
Koristeluun
sinimailasen ituja
syötäviä kukkia

Valmista ensin avokadotahna. Halkaise avokadot ja poista kivet. Lusikoi sisus kulhoon ja lisää muut tahnan ainekset.

Hienonna sauvasekoittimella tasaiseksi tahnaksi. Käytä tahnasta kaksi kolmasosaa kakun sisään ja loppu päälle. Halkaise kotijuustot kolmeen osaan.

Leikkaa leivistä reunat ohuesti pois. Laita tarjoiluvadin pohjalle kolme leipäviipaletta peräkkäin. Kostuta maidolla.

Voitele pinta ohuelti avokadotahnalla. Tee päälle kerros kotijuustoviipaleista. Mausta juusto limettimehulla ja hienolla mustapippurirouheella.

Leikkaa yksi leipäviipale kahteen osaan. Laita puolikkaat seuraavan kerroksen päihin ja kaksi kokonaista niiden väliin. Kostuta ja levitä kerros avokadotahnaa.

Tee jälleen leipäkerros ja kostuta. Sivele ohuelti tahnalla ja laita loput kotijuustoviipaleet päälle. Mausta limettimehulla ja mustapippurilla.

Tee ylin leipäkerros ja kostuta. Peitä kakku kelmulla. Laita painoksi kevyt leikkuulauta tai muu sellainen Anna maustua kylmässä muutama tunti tai yön yli.

Levitä ennen tarjoilua pintaan ja reunoille loppu avokadotahna. Tee sinimailasen iduista harsokerros pinnalle ja koristele syötävillä kukilla.

Sushikakku

16–20 palaa
Riisitäyte
2 dl puuro- tai sushiriisiä
2 1/2 dl vettä
2 rkl omenaviinietikkaa
1 tl suolaa
1 tl sokeria
leväarkkeja
250 g ohuita graavilohiviipaleita
wasabi-tahnaa
Koristeeksi

Sinimailasen iduilla hunnutettu avokadokakku on kevyen raikas kahvipöydän suolapala.

50 g ohuita graavi- tai kylmäsavulohiviipaleita
100 g muikunmätiä
ruohosipulia, tilliä
Tarjolle
soijakastiketta
marinoitua inkivääriä

Huuhdo riisi kylmällä vedellä. Laita riisit ja vesi kattilaan. Keitä hiljalleen 15 minuuttia. Laita riisin päälle kosteutta imevä puhdas pyyhe. Mausta riisi hiukan jäähtyneenä ja sekoita varoen.

Vuoraa leväarkin kokoinen vuoka kelmulla. Kuvan kakku on tehty karkkilaatikossa.

Painele pohjalle kolmasosa riisiseoksesta. Levitä riisin päälle ohuelti wasabia. Paina päälle leväarkki. Leikkaa reunoista hiukan pois, jos se on liian suuri. Peitä leväarkki ohuilla lohiviipaleilla.

Nosta päälle leväarkki. Levitä kolmasosa riisistä ja päälle wasabia. Laita leväarkki ja sille lohiviipaleita. Levitä lohiviipaleiden päälle leväarkki ja loppu riisi.

Laita lopuksi päälle leväarkki.

Käännä kelmu päälle ja paina tiukaksi kädellä. Laita päälle paino ja anna vetäytyä jääkaapissa muutaman tunnin ajan.

Jos leikkaat kakun pieniksi suupaloiksi, nosta päällimmäinen leväarkki pois. Saat leikattua kakun helpommin.

Kumoa kakku tarjoiluvadille. Koristele kokonaisena tai leikkaa 4 x 4 senttimetrin paloiksi ja koristele joka toinen pala mädillä ja joka toinen lohiruusukkeella. Lopuksi tilliä ja/tai ruohosipulia.

Laita erikseen tarjolle marinoitua inkivääriä ja soijakastiketta.

Voileipäkakku kinkkukasvistäytteellä

noin 20 annosta
12 viipaletta isoa tummaa paahtoleipää
8 viipaletta isoa vaaleaa paahtoleipää
Kostutus
noin 1 dl maitoa tai laimennettua sitruunamehua
Kinkkutäyte
150 g palvikinkkua
2 rkl sinappia
1 rasia (200 g) chili-paprikatuorejuustoa
1/2 dl turkkilaista jugurttia
Tartartäyte
n. 150 g tuoretta kurkkua
1 dl turkkilaista jugurttia
1 rasia (100 g) mustavalkosipulituorejuustoa
1 rkl sitruunamehua
1 dl hienonnettua ruohosipulia
Pinnalle
1 rasia (200 g) maustamatonta tuorejuustoa
1 dl turkkilaista jugurttia
Koristeeksi
vihreitä viinirypäleitä
herneenversoja
ruohosipulia

Valmista ensin täytteet.

Hienonna kinkku esimerkiksi monitoimikoneella. Lisää muut täytteen ainekset. Anna koneen käydä hetki, jotta aineet sekoittuvat. Raasta kurkku ja valuta hyvin.

Sekoita maitorahka, tuorejuusto sekä valutettu kurkkuraaste. Mausta sitruunamehulla.

Kakun kokoaminen sujuu seuraavasti:

Tee kahdesta osittain päällekkäin asetetusta leivinpaperista alusta. Leikkaa leipäviipaleista reunat ohuesti pois.

Levitä kolme tummaa leipäviipaletta vierekkäin. Kostuta ne pullasudilla. Levitä puolet kurkkutäytteestä levylle.

Seuraavaan kerrokseen tulee kolme vaaleaa leipäviipaletta. Leikkaa yksi keskeltä poikki.

Laita reunoihin puolikkaat ja keskelle kokonaiset viipaleet. Näin kakusta tulee napakampi, koska saumat eivät ole samalla kohdalla alempien viipaleiden kanssa.

Kostuta leipäviipaleet ja levitä päälle puolet kinkkutäytteestä. Seuraavaksi tulee tumma leipäkerros ja kurkkutäytettä, sitten vaaleaa leipää ja kinkkutäytettä.

Laita päällimmäiseksi tumma leipäkerros.

Kiedo kakku papereiden sisään tiukaksi paketiksi ja laita muovipussiin. Anna vetäytyä yön yli jääkaapissa. Tasoita reunat tarvittaessa.

Levitä tuorejuusto-jugurttiseos kakun päälle. Koristele kakku. Ripottele reunoille hienonnettua ruohosipulia.

Hyydytetty lohikakku

10 annosta
Pohja
100 g hapankorppuja
50 g voita
Kostutukseen
1 dl maitoa
Täyte
4 liivatelehteä
2 rkl sitruunamehua
200 g ruodotonta kylmäsavulohta
2 rasiaa (à 200 g) ruohosipuli tuorejuustoa
1 prk (200 g) raejuustoa
1 dl kuohukermaa
1/2 tl valkopippuria
1 dl hienonnettua tilliä
Koristeluun
5 kovaksi keitettyä munaa viipaleina
100 g kylmäsavulohiviipaleita
tilliä tai ruohosipulia

Hienonna hapankorput ja sekoita voisulan kanssa. Pohjusta halkaisijaltaan 24 senttimetrin irtopohjavuoka leivinpaperilla. Levitä hapankorppuseos vuoan pohjalle. Kostuta pohja maidolla.

Valmista täyte. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 10 minuuttia. Leikkaa lohi pieniksi kuutioiksi.

Purista liivatelehdistä liika vesi pois ja liuota ne kiehuvaan sitruunamehuun. Yhdistä kaikki täytteen ainekset, kerma vaahdotettuna.

Levitä täyte vuokaan. Peitä vuoka alumiinifoliolla ja nosta jääkaappiin hyytymään, mieluiten seuraavaan päivään.

Irrota kakku vuoasta ja nosta tarjoiluvadille. Koristele munaviipaleilla (käytä koristeluun vain kauneimmat viipaleet), lohiruusukkeilla ja tillillä tai ruohosipulilla.

ANNELI PESSALA