VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Lapsi tietää mitä tahtoo

Kuusivuotias tietää mitä tahtoo. Tämä koskee tietenkin myös ruokaa. Kalasoppaa, kuuluu takapenkiltä, jos vaari sattuu kysymään jalkapalloharkoista palaavan pelaajan ruokatoivetta.

Niinpä mummi keittää ison kattilallisen lohisoppaa. Se syntyy nopeasti, kun on pakko. Silloin valmistusta ei voi aloittaa ruotojen ja pään keittämisestä.

Olen testaillut, miten liemen laimeahkoa makua voi pikakonstilla kohentaa. Kiehautan makuliemen, johon lohkon pari nahistuneinta sipulia, valkosipulin kynnen ja kunnon palasen purjon vihreästä päästä. Siivilöin sen sitten kattilaan ja lisään perunat.

Makuliemi toimii yllättäen paremmin kuin kaupan kasvisfondi tai liemikuutio, eikä suolaa tule annosteltua liikaa. Jäänkin miettimään, onko liemikuutioissa kunnon ainekset vai käytänkö niitä vain tottumuksesta.

Vilkaisen tuoteselostetta. Knorrin kasvisfondi sisältää eniten vettä, ja kakkosena tulee suola. Kasvisten osuus on niinkin pieni kuin 14 prosenttia.

Vaikka koko hyllyvä seos mahtuu melkeinpä ruokalusikkaan, soppaani höystävät tuoteselosteen mukaan myös palmurasva, sokeri, palmuöljy, hiivauute, persilja, ksantaanikumi, johanneksenleipäpuu, sipuliaromi, mausteuute, maltodekstriini, karamellisoitu sokeri ja mausteet.

Liemikuutiota isompi ongelma on valmiiksi pakatun lohifileen hinta lähikaupassa. Kotimainen kirjolohi maksaa yli tuplasti sen mitä Norjan lohi.

Terveisiä vain kaupalle: lohen hinnoittelu ei ole reilua. Palvelutiskissä hinnat saattavat onneksi pyöriä suurin piirtein samalla tasolla.

Lapsi söi kalasoppaa kaksi lautasellista. Seuraavana aamuna hän pyysi pian kaurapuuron jälkeen taas kalasoppaa. Mummia ja vaaria nauratti, mutta lapsi sai mitä pyysi.

TARJA HALLA
tarja.halla@mt1.fi

KIRJA

Sinisimpukat ovat nopeaa arkiruokaa

Televisiostakin tuttu kokki **Henri Alén** on laittanut kansien väliin oman näkemyksensä tavallisesta kotiruuasta. Mies lupaa, että kirjan reseptejä pystyy valmistamaan tavallisen ruokakaupan tarjonnasta ja suhteellisen vaivattomasti.

Kirjasta löytyy esimerkiksi liuta 25 minuutissa valmistuvia ruokia. Osion alkusanoissa Alén kuitenkin toteaa varsin rehellisesti, että ensimmäisillä kerroilla ruoka ei välttämättä valmistu aivan luvatussa ajassa, mutta harjoitus auttanee.

Oman osionsa ovat saaneet myös esimerkiksi viikonloppuruuat, säilykkeistä valmistettavat ruuat sekä salaatit. Erityisesti purkkiruuan esiin nostaminen on mielenkiintoista, sillä yleensä sitä mielellään karsastetaan.

Kirjassa on varsin herkulliselta kuulostavia reseptejä, mutta aivan perinteiseltä suomalaiselta kotiruualta ne eivät kyllä vaikuta. Juuri tästä syystä kirja onkin omiaan sellaiselle, joka kaipaa arkiruuanlaittoon muutakin kuin tavanomaisia jauhelihakastikkeita ja broilereita riisipedillä. Vai miltä kuulostaisi sinisimpukoiden tai häränlihatatakin nauttiminen arkena?

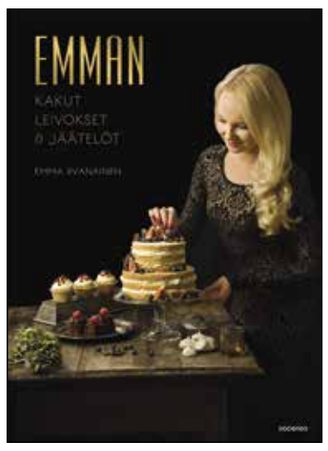
Kirjan heikkous on, että osa – vaikkakin pieni – resepteistä ja muusta tekstistä on sijoitettu kuvien päälle, mikä hankaloittaa lukemista. Erityisesti reseptien kohdalla asia harmittaa, koska ainesosien määrien ja työvaiheiden tarkistaminen ei välttämättä käy niin helposti ja näppärästi kuin toivoisi.

ANNIINA KAJANDER

Henri Alen ja Annukka Oksanen: Vuoden keittokirja – Henkan kotiruokaa koko vuodeksi. 199 sivua. Readme.

KIRJA

Leivonnaisia pienelle porukalle



Bloggaaja **Emma Iivanaisen** toinen leivontakirja lupaa ohjeita mutkattomaan sunnuntaileivontaan. Pelkästään katsomalla kuvia lupausta saattaa hieman epäillä.

Vaikka kirjassa kovin vakuutellaan, että leipomukset ovat yksinkertaisia toteuttaa, veikkaukseni on, että viimeistään koristeluvaiheessa voi tulla ikäviä yllätyksiä. Kirjan sivuille kuvatut herkut kun ovat niin taiten tehtyjä, että omassa keittiössä valmistettu leipomus tuskin muistuttaa ulkonäöllisesti paljoakaan esikuvaansa. Varsinkaan siinä tapauksessa, jos kauhanvarressa on vähänkin kokemattomampi leipuri.

Kirjan ohjeet on tehty pieniä kakkuja varten. Pääsääntöisesti aineksista valmistuu kakku halkaisijaltaan 16 senttimetrin vuokaan. Kuppikakkuja puolestaan syntyy tarkalleen muffinipellille mahtuva määrä, ja jäätelöstäkin saadaan vain puolenkymmentä annosta. Kirjan ohjeilla jäätelö syntyy ilman jäätelökonetta.

Pienet ohjeet ovat varsin tervetulleita, sillä yleisesti ottaen mitat on helpompi kaksinkertaistaa kuin puolittaa. Ohjeissa on myös usein vinkki, kuinka moninkertaisena taikina tai täyte pitää valmistaa, jos leivonnaisen aikoo tehdä isompaan vuokaan.

Kirja on ulkoasullisesti kaunis ja eheä kokonaisuus, mutta leipomista hieman hidastaa se, että osassa resepteistä työskentelyohjeet eivät ole mahtuneet samalle sivulle ainesosaluettelon kanssa.

ANNIINA KAJANDER

Emma Iivanainen: Emman kakut, leivokset ja jäätelöt. 144 sivua. Docendo.

Kesäherkuttelu alkaa raparperilla

Raparperi on kesän ensimmäisiä avomaan herkkuja. Happamanmakea kirpeys johtuu oksaalihaposta.

JAANA KANKAANPÄÄ

Rahka-raparperipiirakan voi leipoa pieniksi annospiirakoiksi.

Raparperin nimi on peräisin keskiajalta. Tehokkaana lääkekasvina pidettyä raparperia kasvoi Uralin rinteillä. Sitä kuljetettiin Eurooppaan Volgaa pitkin. Joesta käytettiin nimitystä Rha Barbarum eli barbaarien joki.

Raparperin happamanmakea kirpeys johtuu sen sisältämästä oksaalihaposta.

Makeiden leivonnaisten ohella raparperin happamuutta kannattaa hyödyntää jälkiruuissa, juomissa tai grilliruokien lisäkkeissä. Makea hillo sekä muutama pussillinen viipaleita pakastimessa takaavat talvellakin raparperinautinnon.

Alkukesästä ruokalautaselle ilmestyy entistä enemmän vihreää väriä. Kasvimaan pulskat ruohosipulit houkuttavat silppuamaan vihreää leivän päälle ja lähes kaikkiin ruoka-annoksiin.

Nokkonen on toinen tämän ajan vihreä suosikki. Kyseinen ravintorikas rikkaruoho sisältää runsaasti erilaisia vitamiineja sekä kivennäis- ja hivenaineita.

Raparperi-toscakakku

noin 15 annosta
200 g voita
2 dl sokeria
3 munaa
3 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
1 tl vaniljasokeria
1/2 tl kardemummaa
Raparperihilloke
1 l raparperipaloja
1 dl fariinisokeria
2 rkl vettä
1 rkl raastettua inkivääriä
Toscakuorrutus
50 g voita
70 g mantelilastuja
1 dl sokeria
2 rkl maitoa
1 rkl vehnäjauhoja
Tarjoiluun kermavaahtoa tai vaniljajäätelöä

Valmista ensin täyte. Laita noin 7 desiä raparperipaloja (loput raparperipalat tulevat päälle sellaisenaan), sokeri, vesi ja inkivääriraaste kattilaan. Kuumenna, kunnes raparperi hiukan pehmenee. Jäähdytä.

Laita leivinpaperi irtopohjavuokaan niin, että se kiinnittyy reunan avulla napakasti pohjalle. Jätä ylimääräinen reunojen yli suojaksi, jos vuoasta valuu rasvaa paiston aikana.

Vaahdota voi ja sokeri. Vatkaa munat yksitellen joukkoon. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet. Levitä noin puolet taikinasta vuoan pohjalle.

Lusikoi jäähtynyt raparperiseos tasaisesti päälle. Levitä loppu taikina ja ripottele raparperipalat päälle.

Paista uunin alaosassa 175 asteessa noin 35 minuuttia. Kiehauta kuorrutusaineet ja levitä kakun päälle. Paista vielä 225 asteessa 10 minuuttia, kunnes pinta on kauniin vaalean ruskea.

Tarjoa kermavaahdon tai vaniljajäätelön kera.

Raparperipiiras

8–10 annosta
100 g voita
1 dl sokeria
1 muna
2 1/2 dl vehnäjauhoja
1/2 rkl leivinjauhetta
Täyte
2 prk (noin 200 g) vaniljarahkaa
1/2 tl inkivääriä
4 dl raparperipaloja
1/2 dl sokeria

Vaahdota pehmeä voi ja sokeri. Vatkaa joukkoon muna. Lisää jauho-leivinjauheseos. Sekoita taikina tasaiseksi. Taputtele taikina voidellun, halkaisijaltaan noin 24-senttisen piirasvuoan pohjalle ja reunoille tai annosvuokiin.

Mausta vaniljarahka inkiväärillä ja levitä pohjan päälle. Halkaise kuorittu raparperi ja leikkaa vielä puolikkaat halki. Leikkaa raparperisuikaleet pitkulaisiksi paloiksi. Asettele palat rahkan päälle. Ripottele pinnalle sokeria.

Paista 200 asteessa noin 20 minuuttia. Tarjoa hiukan lämpiminä.

Raparperimurunen

5–6 annosta
1 l raparperipaloja
1 dl fariinisokeria
Muruseos
100 g voita
1 dl sokeria
1 dl vehnäjauhoja
2 dl kaurahiutaleita
Tarjoiluun vaniljajogurttia

Levitä raparperipalat voideltuun uunivuokaan. Ripottele pinnalle fariinisokeri. Valmista muruseos nyppimällä pehmeään voihin muut ainekset. Levitä muruseos raparperipalojen päälle.

Paista 200 asteessa 20–30 minuuttia. Tarjoa lämpimänä vaniljajogurtin kanssa.

Sipuli-raparperihilloke

3 dl raparperipaloja
2 punasipulia
1 omena
1 dl fariinisokeria
1 dl rusinoita
1 rkl inkivääriraastetta
1/2 tl suolaa
2 rkl vettä

Kuori ja kuutioi sipulit ja omena. Laita kaikki ainekset teräskattilaan ja hauduta, kunnes seos sakenee. Sekoita väillä ja lisää tarvittaessa vettä, jotta seos ei pala pohjaan.

Tölkitä ja jäähdytä. Tarjoa esimerkiksi liha- tai makkararuokien lisäkkeenä.

Raparperihillo

2 l (noin 900 g) raparperipaloja
1/2 dl vettä
noin 2 dl hillosokeria
(2 rkl raastettua inkivääriä)

Laita raparperipalat ja vesi kattilaan, ei alumiiniseen. Sekoita kuumennuksen ajan, ettei seos pala pohjaan.

Keitä miedolla lämmöllä edelleen sekoitellen, kunnes raparperit ovat pehmenneet. Lisää hillosokeri ja inkivääriraaste, keitä muutama minuutti. Kaada kuumennettuihin lasipurkkeihin.

Nokkos-kukkakaalikeitto

4 annosta
1 sipuli
nippu ruohosipulia
1 rkl voita
5 dl vettä
1 kasvisliemikuutio
4 viipaletta grahamleipää
1 (400 g) kukkakaali
noin 1 dl nokkossosetta*
1 prk (3,3 dl) ruokakermaa
100 g sulatejuustoa
1/2 tl suolaa
ripaus valkopippuria
Pinnalle ruohosipulia, raejuustoa, kukkakaalin nuppuja

Hauduta paloiteltu sipuli ja ruohosipuli voissa pehmeäksi. Lisää vesi, liemikuutio, paloiteltu leipä sekä kukkakaali paloina. Keitä hiljalleen noin 20 minuuttia. Kiehauta nokkoset ja valuta vesi pois. Lisää lämpimät nokkoset kattilaan.

Ota halutessasi muutama kukkakaalin nuppu koristeeksi. Soseuta keitto hienoksi.

Lisää kerma, juusto ja mausteet. Kuumenna ja sekoita, kunnes juusto on sulanut. Lisää keittoannoksen päälle lautasella kukkakaalia, raejuustoa, kypsiä munalohkoja, ruohosipulia tai kurpitsansiemeniä.

*Litra tiiviisti painettua nokkosta painaa noin 100 grammaa. Siitä tulee noin 1 desilitraa nokkossosetta.

Kala-juustopiiras

8–10 annosta
Pohja
1 1/2 dl maitoa
1 muna
1/4 tl suolaa
3 1/4 dl vehnäjauhoja
1/2 rkl leivinjauhetta
50 g voita
Täyte
n. 200 g ruodotonta savukalaa
1 prk (180 g) salaattijuustokuutioita
mustapippuria myllystä
noin 1 dl nokkossosetta
2 dl ruokakermaa
2 munaa

Sekoita pohjan maito ja muna. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet ja sulatettu voi nopeasti puuhaarukalla sekoittaen.

Kaada taikina voideltuun, halkaisijaltaan 26-senttiseen piirasvuokaan. Ripota löysän taikinan päälle jauhoja ja taputtele taikina vuoan pohjalle ja reunoille.

Levitä hienonnettu savukala ja juustokuutiot taikinapohjalle. Sekoita loput ainekset hyvin keskenään ja kaada vuokaan. Paista 200 asteessa noin 25 minuuttia tai kunnes on kypsää.

Päärynä-raparperijuoma

noin 4 litraa
1 1/2 l vettä
7 dl raparperipaloja
1 kanelitanko
2 d fariinisokeria
2 dl sokeria
1 l päärynätäysmehua
1 1/2 l kivennäisvettä
jääkuutioita

Kiehauta vesi. Lisää joukkoon raparperit ja kanelitanko. Keitä miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia.

Siivilöi mehu ämpäriin tai isoon kulhoon. Sekoita joukkoon fariinisokeri ja sokeri.

Kun sokerit ovat sulaneet, lisää päärynämehu. Jäähdytä hyvin. Sekoita juomaan ennen tarjoilua kivennäisvesi ja jääkuutioita.

ANNELI PESSALA

HUOMIOITAVAA

Raparperista ja nokkosesta

Raparperinvarsia voi hyödyntää heti, kun ne sormenpaksuisina.
Raparperin kanssa on uositeltavaa juoda maitoa tai syödä jotain maitovalmistetta, jotta raparperin sisältämä oksaalihappo sitoo kalsiumia maidosta eikä luustosta.
Nokkosessa ei ole oksaalihappoa, mutta se sisältää nitraattia.
Kerää nokkoset puhtailta paikoilta, kaukaa valtateistä ja navetoista.
Nokkosen keitinvettä ei suositella ruuanvalmistukseen.
Jos käytät paljon nokkosta, niin huolellinen ryöppäys on tärkeää.
1 desilitra raparperipaloja painaa noin 45 grammaa.
Litrasta nokkosia tulee noin desi sosetta.

‹Nokkos-kukkakaalikeittoon tarvitaan litran verran tuoreita nokkosia.

‹‹Raikkaan makea raparperi-toscakakku juhlistaa kevätjuhla-viikonloppua.