

HELLAN KULMALLA

Paikallinen leipä tuo lomamielen

Kirjoitin taannoin sinänsä vähälukuisista, mutta sitäkin mielenpainuvammista ulkomaanmatkoistani, joista maisemien sijasta on jäänyt mieleen maku.

Kun tarkemmin ajattelen, joka ikiseen matkaan liittyy suutuntuma, myös arkiisiin työpäiviin Helsingissä: syönpä sitten nepalilaista ravintolaruokaa, marketin valmissalaattia tai hätäisesti kassiin koputtuja kotieväitä.

Soja elämyksiä nämä ovat harvoin, mutta arkinen asia voi olla elämys, jos se toistuu riittävän harvoin.

Sellainen on leipä. Erilainen eri maissa ja eri osissa maata, hyvä tuliainen milloin mistäkin, kaikille maistuva, eikä tämä matkamuisto jää nurkkiin pölyntyymään.

Ennen toin aina Ruotsissa käydessäni pitkän, makean viipaloidun limpun, kunnes maailmani romahti: samaa längtania alkoi saada lähi-Prismasta. Ei enää syytä matkustaa naapuriin! Olin ostamatta ja toivoin, että tuonti loppuisi kysynnän puutteessa.

Tunsinkin kummallista kiitollisuutta, kun salolaisen Kuiron leipomon omistaja kertoi taannoin lehdessämme, ettei heidän leipänsä saa kuin Salosta. Siis Suomen ääreläidalta. Iloitsin niiden puolesta, joiden mökkimatkaan kuuluu paikallinen leipä, vaikka itse käyn Salossa harvoin.

Minun mökkimatkaani Keski-Suomeen kuuluu nimittäin leipäretki matkan varren markettiin. Takana on vasta yksi reissu, mutta jo nyt koko kesä uhkaa olla pilalla: joutsalaista perinnerieskaa ei ollut hyllyssä, koska leipuriemäntä oli kuulemma sairastunut.

Millä rieskan, maalaismuhevan ja juurevan ruislimpun nyt korvaa? Kaupan täti tarjosi tilalle Heinolan ja Lahden leipomuksia, mutta eihän se ole sama kuin mökkikunnan oma leipä.Moni muukin seikka saa mahallaan matkustavan lomamielelle: maan eri osien erinäköiset maitopurkit, vedyt, atomit, kukot, vuassat ja vatruskat.

Kotimaan matkailijalla on vastuunsa muonituksen monimuotoisuuden vaalimisesta, maan joka kolkassa, etenkin kesällä. Paikallisille leipureille mökkeilijä toivottaa pitkää ikää.



EIJA
MANSIKKAMÄKI

eija.mansikkamaki@rmt.fi

Grillikalkkunaa välimeren tyyliin

Suomen Siipikarjaliitto kehottaa kokeilemaan juhannukse-
na kalkkunaa, sillä makkaraähkyn jälkeen kevyt ja vähäras-
vainen liha tuo kaivattua vaihtelua. Oikein kypsennettynä
kalkkunanliha on mehevää ja mureaa.

Kalkkunakokeilun voi aloittaa ohutleikkeistä, jotka saavat makua välimerellisestä rub-mausteseoksesta. Ainesosat hienonnetaan morttelissa ja hierotaan lihojen pintaan.

Lihat saavat maustua viileäs-
sä tunnin pari, ja ne nostetaan huoneenlämpöön noin puoli tuntia ennen grillaamista. Ohutleikkeitä grillataan mo-
lemmin puolin 2–3 minuuttia.

KATJA LAMMINEN



Kalkkunan kylkeen sopivat valko- ja punasipulilla höystetyt pavut. Aterian kruunaa rooseviini.

Suomalainen siideri voitti Englannissa

Paksuniemen Juomatehtaan siideri Rääkkylästä on voit-
tanut kolmannen kerran kansainvälisen siiderikilpailun
Englannissa. Voittajasiideri on nimeltään Jyrki Perinteinen
Siideri. Voitto lohkesi Herefordissa järjestetyssä kilpailussa
kuivien siidereiden sarjassa.

Vuosi sitten Paksuniemen Juomatehtaan Jyrki #1-siideri
voitti samaisissa kisoissa puolimakaiden ja makeiden siide-
rien sarjan. Vuosittain järjestettävään kilpailuun hyväksy-
tään vain aidot, täysmehuun valmistetut, laimentamattomat
ja käsittelemättömät siiderit.

”Voitto lisää uskoani ja varmuutta siihen, että suomalai-
sista omenoista voidaan valmistaa erittäin korkeatasoisia
juomia”, iloitsee juomatehtaan johtaja **Jyrki Hirvonen**.

Keväällä sama siideri voitti Putleyssä järjestetyn kil-
pailun avoimen, kuivien siidereiden sarjan. Paksuniemen
Juomatehtaan tuotevalikoimaan kuuluu myös paikallisista
raaka-aineista valmistettuja marjaviinejä ja limonadeja.

KATJA LAMMINEN

SINAPPI

Siemenestä pöytä-
mausteeksi

Sinappijauheet ovat tavallisesti eri sinapinsiemen-
lajeista valmistettuja jauheita. **Siementen kirpeä** maku johtuu sinappiöljystä. **Pieniä pyöreitä** sinapin-
siemeniä käytetään mausteena etikka- ja kalasäilykkeissä. **Jauhetta voi** lisätä liharuokiin ja kastikkeisiin mausteeksi, maku irtoa vastaa jauheen kastuessa. **Pöytäsinapin valmistukseen** käytetään jauheen lisäksi vettä, etikkaa, suolaa, sokeria ja mausteita. **Raaka-aineiden mukaan** saadaan erityyppistä ja -makuista sinappia. **Englantilaistyyppinen sinappi** on vaaleaa, väkevää ja pistävän makuista. **Ranskalaistyyppisen sinapin** valmistukseen käytetään yrtejä, kuten rakuunaa, kirveliä, timjamia tai meiramia. Tunnetuin tulee Ranskan Dijonista. **Vanhetessaan sinapin** maku laimenee, koska sen sisältämät öljyt haihtuvat. **Säilytä valmis** sinappi tiiviissä pakkauksessa viileässä. **Sekoita kuivahtaneeseen** sinappiin hiukan etikkaa, öljyä ja sokeria ja saat sen jälleen notkeaksi.



Juhannuksen ykköspari – sinappi ja grillimakkarat

Sinapilla höystetty
nuotiomakkarat on monen mielestä parasta juhannus-
ruokaa. Sinapeissa kuten makkaroissakin on valinnanvaraa.

.....

Juhannusmakkarat paahtuu grillissä, hiillostuu kokkonuo-
tiolla tikun nokassa tai lämpiyä paistinnannussa kiuaskivien päällä.

Toki makkarat voi kypsentää myös keittöön uunissa tai pan-
nulla. Vaihtoehto houkuttelee varsinkin, jos ulkona sataa.

Lisukkeeksi pursotetaan sinappia, tulista tai mietoa. Kokeilemalla löytyy mieluisin yhdistelmä. Innokas kesäkokki valmistaa oman yllätysinapin.

Erilaisia makkaroita on niin paljon, että kuluttajan on var-
masti vaikea valita. Huomasin kaupassa, että grillimakkarat uutuudet ovat entistä mausteisempia ja kooltaan mukavan pieniä.

Kasvisviijät voivat kypsenn-
tää kasvismakkaraa juhannus-
kokon hiilloksella.

» Innokas kesäkokki valmistaa oman yllätysinapin.

Sinappi on ehdottomasti juhannuksena eniten käytetty mauste. Makkaran ohella se maustaa erilaiset kesäkastik-
keet.

Kylmät kalaruuat ovat suosituja kirpeän sinappikastikkeen kera.

Makkara-ateria kaipaa seu-
rakseen tuoresalaattia kastik-
keen kera.

Koskenlaskijan sinappi
noin 5 dl
1 dl (45 g) sinappijauhetta
1 dl sokeria
2 dl ruokakermaa
1 muna
1 tl omenaviinietikkaa
1 prk (200 g) cheddar-juusto-
kastiketta

Sekoita sinappijauhe ja sokeri paksupohjaisessa kattilassa. Lisää loput ainekset ja sekoita vatkaamalla, jotta sinappiin ei jää kokkareita.

Kuumenna koko ajan sekoit-
taen, kunnes seos sakenee. Jos sinappi tuntuu liian paksulta,

lisää vielä tilkka omenatäys-
mehua.

Jaa sinappi puhtaisiin, pie-
niin lasipurkkeihin. Sulje kan-
net ja jäädytä. Sinappi säilyy
jääkaapissa useita viikkoja.

Herkkusinappi
5 dl
1 dl (45 g) sinappijauhetta
1 1/2 dl sokeria
2 tl perunajauhoja
1 pussi (150 g) sinihomejuusto-
muraa
1 muna
2 dl ruokakermaa
1/2 dl omenatäysmehua
2 tl balsamietikkaa

Sekoita ensin kuivat ainekset paksupohjaisessa kattilassa. Li-
sää loput ainekset. Kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes seos sakenee.

Välimeren perunat ja makkaraa
6 annosta
1 kg perunoita
2 rkl voita
2–3 rkl tuoretta rosmariinia
1/2 tl suolaa
1/2 tl rouhittua mustapippuria
2 valkosipulin kynttä
grillimakkaraita

Sinappikastike
1 prk (200 g) kermaviiliä
n. 2 rkl makeaa sinappia
1–2 rkl persiljasilppua
2 tl sitruunamehua
mustapippuria myllystä

Harjaa perunat huolellisesti puhtaiksi juuresharjalla ja leik-
kaa reiluiksi lohkoiksi. Sulata voi uunivuoaassa, lisää joukkoon rosmariini, suola, mustapippuri ja viipaloidut valkosipulin kyn-
net.

Kypsennä uunissa 200 astees-
sa 5 minuuttia. Lisää joukkoon perunat, pyöräytä voi-mauste-
seoksessa ja kypsennä noin 30 minuuttia. Tarkista, että peru-
nat ovat kypsiä.

Kun perunat ovat lähes kyp-
siä, laita uuniin kuumenemaan makkarat.

Makkaramestarin kastikkeet
Ananaskastike
2 dl maustamatonta A-jugurttia
1 pieni prk ananasmurkaa
liemineen
2 rkl sinappia
1/2 tl mustapippurirouhetta
noin 1/2 dl persiljasilppua

Sinappikastike
1 prk (250 g) maitorahkaa
1 1/2 dl maitoa
1 tl sitruunamehua
1 rkl vahvaa sinappia
2 keitettyä muna
hienonnettuna
1 tl sitruunapippuria
2 tl sokeria
1/2 dl persiljasilppua



Edestä taaksepäin tofu-kasvisnakkii, bratwursti, kypsä chorizonakki, raaka chorizomakkara, juustolla ja jalapenolla maustettu grillimakkarat.



Aromikkailla, kotimaisilla mansikoilla koristellut suven kuppikakut nautitaan luonnon helmassa.

Sekoita kastikkeen ainekset ja anna makujen vetäytyä 1–2 tun-
tia kylmässä. Tarjoa grillatun
makkaran kanssa.

Lämmin sinappikastike
5 annosta
2 1/2 dl lihalientä
2 1/2 rkl vehnä jauhoja
2 rkl vahvaa sinappia
1/4 tl rakuunaa
riippaus mustapippuria
riippaus suolaa
3/4 dl kuohukermaa

Sekoita kiehuvaan lihali-
meen pienen vesimäärään se-
koitetut jauhot. Mausta. Anna
kiehua muutama minuutti.

Lisää viimeisenä kerma ja
tarkista maku. Tarjoa makkaran
kanssa.

Vihersalaatti
6–8 annosta
1 iso ruukku jääsalaattia
1 pieni tlk säilykeananasta
1 pussi (200 g) pakasteherneitä
4 tomaattia
Sitrus-sinappikastike
2 dl appelsiinitäysmehua
3/4 dl rypsiöljyä
2 rkl makeaa sinappia
2 rkl sokeria
1/2 tl suolaa

Revi tai leikkaa huuhdeltu
salaatti pieniksi paloiksi laa-
kean kulhon pohjalle. Lisää
paloitellut ananakset, herneet ja
tomaattikuutiot. Ravista kastik-
keen ainekset sekaisin pullossa
ja tarjoa salaatin kanssa.

Juhannuskala
4 annosta
200 g savukalaa ruodottomana
1 rasia kirsikkatomaatteja
2–3 retiisiä

1/2 kurkkua
1 kerä salaattia
Mummon sinappikastike
1 prk (200 g) kermaviiliä
2 rkl sinappia
3 keitetyn (10 min) munan
valkuaista
1 tl sokeria
riippaus suolaa
Päälle
3 keitetyn (10 min.) munan
keltuista

Leikkaa savukala haarukka-
paloiksi ja levitä reilunkokoisen
vadin keskelle.

Halkaise tomaatit, hienonna
retiisit ja suikaloi kurkku. Revi
salaatti. Laita vihannekset kalan
ympärille.

Sekoita kermaviiliin sinappi,
haarukalla hienonnetut val-
kuaiset, sokeri ja suola. Kaada
kastike kalan päälle. Purista
keltuaiset siivilän läpi pinnalle.
Tarjoa perunoiden kanssa.

Suvipäivän kuppikakut
12 kpl
2 muna
1 dl sokeria
1 tl vaniljasokeria
1 dl raparperihilloketta
100 g voita
4 dl vehnä jauhoja
1 rkl leivinjauhetta
(*Kostutus*
1 1/2 dl maitoa
1 rkl vaniljasokeria)
Kuorrutus
1 rasia (200 g) appelsiinituore-
juustoa
1 dl tomusokeria
1/2 dl maitoa
Koristeeksi
mansikoita
sitruunamelissan lehtiä

Vatkaa munat ja sokeri vaah-
doksi. Sulata voi ja sekoita kui-
vat ainekset keskenään.

Yhdistä munasokerivaahtoon
raparperihilloketta sekä jauho-
seos. Jaa voideltuihin muffini-
vuokiin. Paista 200 asteessa
noin 20 minuuttia.

Ennen tarjoilua sekoita
kuorrutteen ainekset ja pursota
leivonnaisten päälle. Koristele
lopuksi tuoreella mansikalla ja
sitruunamelissan lehdeillä.

Vinkki: Jos teet pohjakakut
tarjoilua edeltävänä päivänä,
kostuta ne vaniljamaidolla en-
nen kuorrutteen lisäämistä.

Raparperihilloke
5 dl raparperiivipaleita
1 dl fariinisokeria
1/2 dl sokeria
1 rkl inkivääriä raastetta

Keitä hiljalleen kaikki ainek-
set sosemaiseksi hillokkeeksi.
Jäähdytä. Käytä leivonnaisiin,
jäätelön lisäkkeeksi, paahtolei-
vän päällä tai jugurtin mausta-
miseen.