

VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Kahvimyllyn uusi elämä

Aloitin kahvin juomisen raskausaikana. Lounaan jälkeen silmät eivät meinanneet pysyä auki ja jotakin oli pakko keksiä. Yövalvomisten myötä kuvioihin tuli aamukahvi. Olen taloudessamme ainoa kahvinjuoja. Teetä kiskomme kaksin käsin ja kahvi oli pitkään vierasvaran asemassa. Keittimelle ei ollut tilaa, joten vieraat joivat pikakahvia. Väihtelevällä menestyksellä. Kahvinjuonnin aloitettuani aloin pohtia, miten perussumppia saisi piristettyä. Kaneli ja kardemumma sekä lämmin maito tekivät aamukahvista juhlavamman. Keväällä Suomen kahvipiirien pinnalle porisi papujen jauhaminen itse. Sitä oli pakko kokeilla. Vanhempien kätköistä löytyi useampi kahvimylly sekä -pannu. Seuraavaksi ostin kahvipapuja. Niitä löytyi laaja valikoima eikä houbuttelevimpien valinta ollut helppoa. Kokeilemalla sain papujen ja veden suhteen itseleni sopivaksi, ruokalusikallisesta kokonaisia papuja tulee pari desyä vahvaa kahvia. Kuumasta maidosta on ole luopunut vieläkään. Papuja veivatessani mietin, miten helppoa aamukahvin vrittäminen huippunsa on, kun sitä joutuu keittämään vain itselleen. Hifistelyn ja käsityön arvostamisen toinen, ikävämpi puoli voi olla itsekorostus ja ylemmydentunto. Hipsteri voi jauhaa kahvien jauhamisesta koko työpaikan kahvitunnin. Oma kahvimyllyni muistuttaa minua lapsuudesta, jolloin veivasin sitä leikeissäni mummulassa. Aamukahvit keitettiin puuliedellä, ilman niitä päivä ei alkanut. Mummo käytti valmiiksi jauhettuja papuja. Hänellä ei ollut aikaa turhaan jauhamiseen.



TERHI PAPE-MUSTONEN
terhi.pape-mustonen@mtu.fi

KIRJA

Helppoa mutta näyttävää apetta

Lapsille ja nuorille suunnattuja keittokirjoja on mukava seilla, koska reseptit ovat sopivan yksinkertaisia. Olen itsekin kyökissä melko yksioikoinen. Harvemmin jaksan tarttua resepteihin, jotka vaativat toiviomatkan kahteen eri kauppaan ja Aasia-kaupan maustehyllyn tyhjentämisen. Ruotsalainen tv-kokki **Tina Nordström** kehottaa luottamaan nuorten kykyihin hellan ääressä. Kirja antaa vinkit niin aamiaistarjoilujen kuin isompien illallistenkin loittimiseen. Nuoret pääsevät yllättämään aikuiset valmistamalla sopivan helppoa, mutta näyttävää ruokaa. Alussa käydään läpi muutama niksi, kuten: ”Jos reseptissä lukee ’maitoa’, älä käytä kevytmaitoa tai rasvatonta, vaan täysmaitoa.” Perehdytys mittoihin, keittiövälineisiin, hygieniaan ja ruuanlaiton sanastoon ovat myös paikallaan. Värikkäät kuvat ovat houkuttelevia ja taitto sopivan välijä. Aamiaisosastolta kokeiluun menevät ainakin skonssit. Arkimurkina-resepteistä mielenkiinnon herättää chilillä ja limellä maustettu kukkakala-ikeitto. Namskis. Aikuiset Tina kehottaa yllättämään hummerigratinoidulla kampelalla, häränfileellä tai nyhtöpossuohukaisilla. Myös sinisimpukat onnistuvat Tinan ohjeilla. On vain varmistettava, ettei tarjolle päädy pilaantuneita äyriäisiä. Opettavaisista on kokeilla valmistaa myös niin sanottua pikaruokaa. Kauanko kestää hampurilaisen, kananugettien tai pizzan valmistus alusta loppuun? Aterian kruunaa crème brûlée tai uunissa käytettävä rocky road -jäätelökakku. Sopivan haastavaa ja taatusti maistuvaa.

KATJA LAMMINEN
Tina Nordström: Tinan kokkikoulu nuorille - Tehdään sapuskat itselt 97 sivua. Mäkelä.



AAPO RIIHIMÄKI
Monen erikoismaltaan tuotanto on tuplaantunut viime vuosina, kertoo Timo Huttunen.

Erikoismaltaat tekevät kauppansa

LAHTI (MT)
Pienpanimoiden lisääntyminen ja käsityöoluen suosio näkyvät Suomen suurimmassa mallastamossa Lahdessa. Monen erikoismaltaan menekki on tuplaantunut viime vuosina. Johtaja **Timo Huttunen** Viking Maltista kertoo, että erikoismaltaat kattavat jo noin kolmanneksen laitoksen 75 000 tonnin kokonaistuotannosta. Valtiosa erikoismaltaista viedään ulkomaille. Huttusen mukaan myös luomumaltaan kysyntä on noussut. Lahden mallastamossa toimii Pohjois-Euroopan ainoa mallaspaahitimo. Tänä vuonna tehtävä investointi kasvattaa sen kapasiteettia merkittävästi. Paahtamalla maltaista saa esiin makuvariaatioita suklaasta karamelliin. Lahdessa tuotetaan myös savumaltaita, jotka saavat arominsa esimerkiksi turpeesta, pyökistä tai tervasta. Lisäksi maltaita räätälöidään asiakkaiden tarpeiden mukaisiksi. Erikoiserän minimikoko on 20 tonnia. Muutoin maltaita toimitetaan vähintään 500 kilon kuormissa. Pienpanimot usein tilaavat kuorman, joka sisältää monen sortin maltaita. Sahtimallas on mallastamon ainoa suoraan kuluttajille myytävä tuote. Sen sesonkeja ovat juhannus ja joul.

KATJA LAMMINEN



Kokoa mansikkamisu juuri ennen tarjoilua, jotta marengit säilyvä rapeina.

Nautinnollisia mansikkahetkiä

Kesäkuun mansikat popsitaan suoraan suuhun. Satokauden edetessä leivotaan mansikkakakkua ja säilötään lettuhilloa.

Mansikoiden maku on hyvin aromattinen ja se vaihtelee makeasta hapokkaaseen. Kasta happoinen mansikka sulatettuun, tummaan suklaaseen, kun haluat oikein herkuttella. Myös kotitekoiset jugurttijäätelöt saavat pinnalleen suklaisen kuorrutteen. Vaikka mansikat ovat vielä kypsymässä, raparperi on kasvanut villeydestä huolimatta hevästi. Sitä on syöty piirakkana ja kiisselinä ihan kylästämyiseen asti. On aika säilöä sitäkin. Mansikoiden kanssa raparperista tulee mainiota hilloa ja mehua.

Mansikkamisu
6–8 annosta
1 pak (175 g) kaurakeksejä noin 1/2 dl maitoa
1 tl vaniljasokeria
5 dl mansikoita
1 prk (2,5 dl) mansikkakermaa
1 dl turkkilaista jugurttia
pieniä marenkeja
sitruunamelissan lehtiä
Paloittele keksit ja levitä vuokaan (halkaisija noin 22 cm). Kostuta vaniljasokerilla maustetulla maidolla. Pohjaan saa jädää kuivia kohtia. Paloittele puolet mansikoita. Jos ne ovat kovin hapokkaita, niin ripota hiukan sokeria pinnalle. Levitä mansikanpalat pohjalle. Vaahdota kerma ja vatkaa joukkoon jogurtti. Pursota tai levitä vaahdo marjojen päälle. Koristele lopuilla mansikoilla, marengilla ja sitruunamelissan lehdiillä. Tarjoa jälkiruokana tai kahvin kanssa melko pian kokoaamisen jälkeen. **Vinkki:** Kostuta keksimurut vahvalla, sokerilla maustetulla kahvijuurmalla.

Mansikkakakku
16 annosta
Pohja
5 munaa
2 1/2 dl sokeria
2 1/2 dl vehnä jauhoja
1/2 dl perunajauhoja
2 tli leivinjauhetta
Kostutus
1 1/2 dl maitoa
2 tl vaniljasokeria
Mansikkatäyte
3 dl mansikoita



Herkullinen retkieväs on purkitettu mansikoista, mozzarella-pallosista ja mausteista.

2 1/2 dl mansikkahilloa
Vaniljatäyte
1 prk (3,3 dl) kuohukermaa
2 prk (à 200 g) vaniljarahkaa (sokeria)
Koristeluun
5 dl mansikoita
sitruunamelissan lehtiä
Vaahdota munat ja sokeri kuohkeaksi, vaaleaksi vaahdoksi. Yhdistä kuivat aineet ja siivilöi vaahtoon. Sekoita varoen tasaiseksi. Kaada voideltuun ja korpupajauhotettuun kolmen litran vuokaan (pinnoitettua vuokaa ei tarvitse korpupajauhottaa). Paista kakkua noin 40 minuuttia 175 asteessa. Mikäli käytät pinnoitettua vuokaa, laske lämpötila 15 min jälkeen 160 asteeseen. Pohja on kypsä, kun reunat ovat vähän irronneet ja taikina ei tartu cocktailtikkuun. Kumoa kakkupohja vähän jäähtyneenä. Paloittele mansikat. Sekoita ne hilloon. Vaahdota kerma. Lisää kermavaahtoon rahka ja halutessa si hiukan sokeria. Jaa kakku kolmeen osaan. Kostuta pohjia sitä mukaa kun

täytät. Levitä vajaa 1/4 vaniljatäytteestä ja puolet mansikkatäytteestä kostutetulle pohjalle. Täytä samoin toinen kerros. Kostuta kakun kansilevy sisäpuolelta. Aseta se kakun päälle. Päällystä kakku lopulla vaniljatäytteellä. Koristele viipaloituilla mansikoilla ja sitruunamelissalla.

Minttu-mansikkarahka
6 annosta
5 dl (250 g) mansikoita
2–3 rkl sokeria
1–2 rkl tuoretta minttua
1 prk (2,5 dl) mansikkakermaa
1 prk (200 g) sitruunarahkaa
Koristeeksi
6 suklaakeksiä
Viipaloi mansikat. Sekoita sokeri ja hienonnettu minttu mansikkaviipaleiden kanssa. Anna maustua hetki. Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää sitruunarahka. Lusikoi annoslaseihin kerroksittain rahka-seosta ja mansikoita. Koristele kekseillä. Tarjoa kylmänä.

Kesäinen retkisalaatti
3–4 annosta
2 pak (à 125 g) mozzarella-

palloja noin 5 dl mansikoita
Marinadi
kourallinen basilikanlehtiä
1/2 tl suolaa
1/4 tl mustapippurirouhetta
1/2 dl oliiviöljyä
1 rkl vaaleaa balsamicoa
Leikkaa basilikanlehdet suikaleiksi. Sekoita marinadin ainekset. Laita mozzarellapallot ja mansikat kannellisiin lasipurkkeihin. Jaa marinadi tölkkeihin, laita kansi kiinni ja kääntelee. Anna maustua kylmässä.

Iltapalasalaatti
4–5 annosta
1 ruukku jääsalaattia
1 sipuli varsinen
1 pak (300 g) kotijuustoa
mustapippuria, suolaa
pala (400 g) vesimelonaa
100 g ohuen ohutta kinkkua
1/2 l mansikoita
Jugurttikastike
2 dl turkkilaista jugurttia
1/2 rkl sokeria
1 tl suolaa
1/2 tl mustapippuria
3–4 basilikan oksaa suikaleina
Huuhtelee kuivaa salaatti. Revi se vadiille. Levitä päälle hienonnettu sipuli ja viipaloitu kijuusto. Jauha myllystä juustopaloille hiukan mustapippuria ja ripaus suolaa. Kuori ja kuutioi meloni. Lisää melonikuutiot ja mansikat viipaleina salaatin päälle. Leikkaa kinkkuviipaleet puoliksi ja pyöräytä ruusukkeiksi salaatin joukkoon. Sekoita kastikkeen aineet ja tarjoa kastike erikseen.

Mansikka-jugurttijäätelöt
8–10 annosta
5 dl mansikoita (3 dl) soseena
1 dl sokeria
1 rkl vaniljasokeria
1 dl kuohukermaa
1 kg maustamatonta jugurttia
Pinnalle
100 g taloussuklaata
1 dl kuohukermaa
kookoslastuja
2 pakastemansikkaa rouhittuna
2 rkl pistaasipähkinärouhetta
Vaahdota kerma, lisää soke-rit, jugurtti ja mansikkasose. Jaa seos pakastuksen kestäviin pieniin astioihin. Kertakäyttömukit ja tyhjat jugurttipurkit ovat sopivia annoskuppeja. Anna jäätyä muutama tunti ja työnnä pikkulusikka pystyyn puolijäiseen seokseen. Sulata suklaa kattilassa ja lisää kerma. Sekoita tasaiseksi. Vuole pakastemansikoista rouhetta. Leikkaa annoskuppien sivut auki. Valuta päälle suklaasulaa ja ripottele pinnalle kookoslastuja, mansikka- ja

pistaasirouhetta. Nauti jäätelöt saman tien.

Raparperi-mansikkamehu
11 (450 g) raparperin paloja
11 (500 g) kypsiä mansikoita
11 vettä
5–6 dl (noin 500 g) sokeria/litra mehua
Laita kiehuvaan veteen raparperi ja mansikat. Hauduta kannen alla sekoittamatta noin 15 minuuttia. Seosta ei kannata sekoittaa, jotta raparperi ei hajoa. Valuta kirkas mehu tiheän siivilän läpi toiseen astiaan. Laita siivilään harsokangas, jos siinä on isot reiät. Mittaa mehu takaisin kattilaan ja lisää tarpeellinen määrä sokeria. Kiehauta ja kuori vaahto pinnalta. Pullota puhtaisiin, kuumiin pulloihin. Soseuta tähteeksi jäänyt massa ja sokeroi. Käytä piiraan täytteeksi tai keitä kiisseliiksi.

Raparperi-mansikkahillo
11 (450 g) raparperipaloja
11 (500 g) pieniä mansikoita
1/2 vaniljatankoa
1/4 dl vettä
n. 2 dl hillosokeria
Laita raparperipalat ja vesi kattilaan. Sekoita kuumennuksen ajan, ettei seos pala pohjaan. Lisää mansikat ja pitkittäin halkaistu vaniljatangon puolikas. Keitä miedolla lämmöllä edelleen sekoitellen, kunnes raparperit ovat pehmenneet. Lisää hillosokeri ja keitä pari minuuttia. Ota vaniljatanko pois. Purkita lämpimänä puhtaisiin purkkeihin.

ANNELI PESSALA



Kotitekoiset jugurttijäätelöt saavat ylellisen loppusilauksen sulatetulla suklaalla, pistaasi- ja mansikkarouheella sekä isoilla kookoslastuilla.