

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

Perjantaina 10. heinäkuuta 2015

MAASEUDUN TULEVAISUUS

13

VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

En välitä Oiva-naamoista

En ole koskaan saanut Suomessa ruokamyrkytystä. En ennen, enkä jälkeen Oiva-järjestelmän tulon. Itse asiassa en ole saanut ruokamyrkytystä myöskään maissa, joissa ei ole käytössä yhtä tehokasta yrittäjiin kohdistuvaa käyttäys-koneistoa kuin meillä.

Kuluttajana kiinnostukseni kohdistuu vain ja ainoastaan siihen, kuinka hyvää ruokaa mistäkin saa. Luotan ravinto-loitsijoihin täysin. Kyllä alan ammattilaiset pitävät huolen ruuan turvallisuudesta ihan ilman hymynaamojakin.

En aio jatkossakaan tarkistaa, millainen naama ravintolan ovenpielessä hymyilee tai yrmistelee. Aion syödä surutta myös totisen Oiva-naaman saaneissa paikoissa, koska tiedän, että tarkastajat viilaavat pilkkua ja toimivat mieli-valtaisesti.

Eräällä yrittäjällä jäi hymynaama saamatta, kun kylmä-huoneen lattia ei ollut tarkastajan mielestä riittävän puhdas.

Minä ainakin menen ravintolaan syömään hyvää ruokaa, enkä nuolemaan kylmähuoneen lattiaa.

Toisella yrittäjällä tuli ongelmia, kun keittiössä käytet-tävät hiusverkot olivat päässeet loppumaan hyllystä. Niitä oli kyllä lisää varaston puolella, mutta tarkastajalle se ei kelvannut siitä huolimatta, että työntekijöillä oli myssyt asianmukaisesti päässä.

Tämä nipottaminen ja hulluus kostaatuu kuluttajille korkeina hintoina. Kenties lautakin kärsii, kun kokin aika menee papereiden pyörittelyyn. Puhumattakaan siitä, että kaikki pitää pakastaa, jotta kylmäkeiju tyydyttää tarkastajaa.

Paikalliselta kalastajalta on liki mahdotonta ostaa kalaa, jos sitä ei ole tuotu pihaan

direktiivien vaatimalla kylmärekalla.

Nautiskelun ja laadun ni-missä vaadin, että yrittäjille annetaan työrauha. Samalla säästyy pitkä penni.



KATJA LAMMINEN
katja.lamminen@mti.fi

KIRJA

Tv-leipuri esittelee suosikkinsa

Toukokuussa ilmes-tyntynyt Onnellinen leipuri on kokoelma Koko Suomi leipoo -kilpailun voittaneen **Anders Wikströmin** lempireseptejä.

Tarjolla on ammattimainen ja pedantti näkökulma leipomisen saloihin.

Kansikuva ei houkuttele: Tah-rattoman puhdas leipuri hymyilemässä kauluspaidassaan antaa teennäisen vaikutelman. Sisältö kuitenkin ratkaisee.

Reseptejä on laidasta laitaan. On virkistävää nähdä tutummista resepteistä uusia muunnoksia: kuivakakku saa fudgetyyppisen kuorutteen ja porkkanakakkua höystetään pähkinöillä.

Tuomareiden sydämet kisassa valloitti yksinkertainen sitruunakääretorttu, jota ”voisi tarjoilla missä tahansa pariisilaisessa kahvilassa”.

Wikström suosii leivonnassaan karpaloiden ja manteli-massan käyttöä ja vuorottelee mukavasti klassikkojen (kardemummapullat) ja erikoisuuksien (pistaasimacaronit) välillä.

Kirjan parasta antia asiaan vihkiytymättömälle ovat tekniikkaan liittyvät ohjeet.

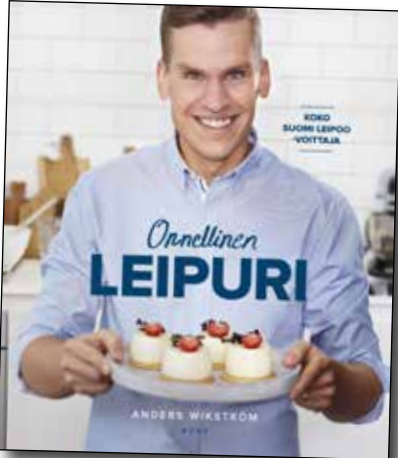
Wikström kertoo temperoinnin saloista ja esittelee leipurin pikku apulaisen, tohottimen, jolla esimerkiksi pikkuleipiin saa mestarillisen loppusilauksen paahtamalla niiden pinnalla olevaa tomusokeria.

Kirjan kuvittaja **Laura Riihelä** on huolehtinut, että tarjolla on myös runsaasti silmänruokaa.

Arvio kunkin leipomuksen vaikeusasteesta tai leivontaan kuluvasta ajasta olisi lisännyt kirjan käyttökelpoisuutta.

Nyt Wikströmin viimeisteltyjä luomuksia katsellessa syntyy helposti vaikutelma, että tohottimen kanssa piper-täessä ja temperoidessa menee koko päivä.

Kokonaisuutena kirja antaa kuitenkin herkkulliset eväät kesävieraiden ilostuttamiseen.



TUULIKKI VILJO
Anders Wikström: Onnellinen leipuri. 159 sivua. WSOY.

Herkutteluilta Hauholla

Tänään perjantaina hauholaisyritykset kattavat ruoka-pöydät notkumaan herkkuja. Suviyössä vietetään Herkkujen yötä.

Vuodesta 2000 järjestetyssä tapahtumassa on mukana seitsemän ravintolaa. Nälkätilanteen mukaan voi tarttua pieneen naposteltavaan tai tankata seisovassa pöydässä.

Lautsian Lomakeskuksessa herkutellaan tortilloilla, churroilla ja mansikkamargaritoilla. Saunoakin saa.

Hahkialan Kartanossa napostellaan riistaherkkuja ja lei-vonnaisia. Yökonsertissa kello 22 soivat Sibeliuksen sävelet.

Muita kohteita ovat Alvetulan Kyläkauppa voileipä-vietteläksineen, Peltosirkun Tila vohveleineen, Vihavuoden Koskikahvila kokonaisella palvatulla villisillä sekä Witsiälän tanssilava, jossa voi sulatella herkkuja. Vuolteen kartano tarjoaa puistokaraokea, muikkuja ja suvibuffetin.

Herkkujen yö 10.7. klo 18–24.

KATJA LAMMINEN

Piristyi piimästä

Maitohyllyssä on yksi perinteinen tuote, jonka perusolemus on pysynyt entisellään kaikkien trendien keskellä. Se on piimä.

.....



Tuoreista mansikoista ja piimästä valmistettu hyytelö on suomalainen versio panna cotasta.

Viime vuosina erilaiset ha-panmaitotuotteet ovat li-sänneet suosiotaan. Kasvun taustalla näkyy ihmisten kiin-nostus omaa terveyttään ja hy-vinvointiaan kohtaan.

Jokaisella maalla on omat pii-mälajinsa. Kirnupiimä on vanha suomalainen ruokajuoma. Voin valmistuksen yhteydessä syn-tynyt kirnumaito hapatettiin piimäksi. Hapattaminen oli hy-vä keino saada maito säilymään juomakelpoisena.

Piimän valmistuksessa oli kuitenkin eroja Itä- ja Länsi-Suomen välillä.

Lännessä tehtiin pitkää piimää, joka oli rakenteeltaan venyvää, viilimäistä. Pitkä piimä syntyi niin, että voin val-mistuksen yhteydessä kuoritun maidon happaneminen pantiin alulle erillisen pohjapiimän eli piimänsiemenen avulla.

Idässä puolestaan tehtiin kokkelipiimää, joka valmistui omia aikojaan maitohappobak-teerien aiheuttaman käymisen avulla.

Saavillinen voin valmistuksen yhteydessä kuorittua maitoa nostettiin lämpimään paikkaan, esimerkiksi uunin kupeeseen, pariksi vuorokaudeksi, jolloin se juoksetui eli piimi itsestään.

Kaukasiasta trendituotteeksi

Kefiiri on lähtöisin Kau-kasus-vuoristosta. Siitä on tul-lut hitti erityisesti terveystie-toisten kuluttajien keskuudessa USA:ssa.

Myös meillä tuotekehityksen ansiosta saadaan jatkuvasti markkinoille uusia piimäval-misteita.

Kaukasiasta löytyy esikuva suomalaisellekin juotavalle piimävilipalalle. Kefir val-mistetaan maidosta käyttäen hapatteita, jotka saavat aikaan raikkaan maun ja pirskahtelevan koostumuksen.

Kokeile jälkiruoktin

Piimä hakee monikäyttöisyy-dessään vertaistaan. Tosin suomalaiset käyttävät piimää pääasiassa ruokajuomana.

Piimä sopii mainiosti ruo-kien, jälkiruokien ja leivonnais-ten ainesosaksi. Rakenteeltaan paksuna se antaa sekä makua

» Piimästä saa kesäisten grillattavien lihaherkkujen marinadin, samettisen smoothien, virkistävän kylmäkeiton tai kuohkean piirakkapohjan.

että mehevyyttä.

Piimästä saa kesäisten gril-lattavien lihaherkkujen mari-nadin, samettisen smoothien, virkistävän kylmäkeiton tai kuohkean piirakkapohjan.

Piimähyytelö
4–5 annosta
3 dl piimää
2 dl kuohukermaa
2 dl mansikoita
1 dl sokeria
1 rkl vaniljasokeria
3 liivatelehtä
1 1/2 rkl sitruunamehua
Koristeluun mansikoita

Liota liivatelehtiä noin kym-menen minuuttia kylmässä vedessä. Lohko mansikat an-noskulhojen pohjalle. Vaahdota kerma. Liuota liivatelehdet kuumaan sitruunamehuun.

Sekoita kermavaahto, sokerit ja piimä sekaisin. Tarkista ma-keus. Sekoita liivateseos jouk-koon ja jaa mansikoiden päälle.

Anna hyyytä jääkaapissa vähintään 4 tuntia. Koristele annokset mansikoilla

Kurkku-oliivikeitto
6–8 annosta
1 (noin 500 g) kurkku
6 dl (paksua) piimää
1 rasia (100 g) mustavalkosipuli-tuorejuustoa
1 pala (100 g) Välimeren salaat-tijuustoa
1 dl vihreitä, kivettömiä oliveja
1 rkl sitruunamehua
1/2 dl tillisilppua
1/4 tl valkopippuria
Koristeluun kurkkuviipaleita
Kuori kurkku. Laita ainekset monitoimikoneeseen ja soseuta.



Kylmä kurkku-oliivikeitto on raikas kesäaterian alkuruoka.

Anna maustua kylmässä 1–2 tuntia ennen tarjoilua. Koriste-le annokset kurkkuviipaleilla. Tarjoa kylmänä alkupalana.

Yrttinen kotijuusto
1 l rasvatonta piimää
3 l täysmaitoa
2–3 munaa
1 rkl suolaa
1/2 dl hienonnettua basilikaa tai korianteria

Jätä piimäpurkki yöksi huo-

neenlämpöön. Jatka seuraavana päivänä kuumentamalla maito kiehumispisteeseen. Lisää suo-la.

Vatkaa munat ja piimä keske-nään. Hämmennä seos kuuman maidon joukkoon. Kuumenna uudelleen kiehumispisteeseen.

Nosta kattila levyltä ja peitä kannella. Anna heran erottua massasta noin puoli tuntia.

Nosta juustomassa reikäkau-halla sideharsolla vuorattuun

muottiin tai siivilään. Sekoita massan joukkoon yrttisilppu.

Anna jäähtyä ja valua jääkaa-pissa useita tunteja, mielellään seuraavaan päivään. Kumoa tarjolle.

Tandooribroileri
4 annosta
4 (n. 500 g) broilerin rintafileetä
Marinadi
2 dl piimää
1 rkl tuoretta inkivääriä raaste-tuna
1 valkosipulin kynsi
1 tl garam masalaa
1 tl chilijauhetta
1/2 tl suolaa
1 rkl sitruunamehua
1 rkl öljyä
1 pieni sipuli

Koristeeksi limetin lohkoja tuoretta, hienonnettua persiljaa tai korianteria

Vedä terävällä veitsellä broi-lerin rintafileisiin viillot. Sekoi-ta kulhossa marinadin ainekset, sipulit hienonnettuna. Kaada seos broilerifileiden päälle. Anna marinoitua vähintään 3 tuntia jääkaapissa.

Siirrä broilerifileet uunivuor-kaan. Kypsennä 200 asteessa 50 minuuttia. Voit myös kypsentää grillissä.

Koristele limetin lohkoilla ja yrteillä tai salaatinlehdillä. Tar-joa lisänä riisiä tai perunoita.

Mustikkasmoothie
2 annosta
2 dl piimää
2 dl valmistia mustikkakeittoa
2 rkl sokeria

Sekoita kylmät juomat ja sokeri tehosekoittimessa tai monitoimikoneessa. Kaada la-seihin.

Mansikkapiimä
3 annosta
4 dl piimää
3 dl mansikoita
1/2 dl sokeria
1 tl vaniljasokeria

Mittaa ainekset korkeaan kulhoon. Surauta sauvasekoit-timella tasaiseksi juomaksi.

ANNELI PESSALA

JAANA KANKAANPÄÄ



Laajasta piimävalikoimasta löytyy varmasti sopiva eri mieltymyksiin ja tarpeisiin – niin happaman kuin makean, paksun kuin ohuekin piimän ystäville.