

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 17. heinäkuuta 2015

MAASEUDUN TULEVAISUUS

13

VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Ruoka on tarina

Viinistä on kirjoitettu paljon kaunista ylistystä. Sille on keksitty kokonainen sanakirjallinen kuvaavia ja ylistäviä arviointitermejä. Maistuisiko tänään kehittynyt, keskityteläinen, nahkainen, vaniljainen vai hillomainen viini? Etsitkö hajusta paahteisuutta, tallia, setriä vai kenties tammea ja kuivattua hedelmää?

Jälkimaku voi olla pitkä tai lyhyt, tanniinit pehmeitä tai kovia ja kokonaiskuva tasapainoinen, vaikka juojan tasapaino voikin alkaa heikentyä nautitun viinin määrästä riippuen.

Törmäsin iltariennoissa kaveriin, joka vannoi mallasviskien nimeen. Vain niiden mallasviskien, jotka jo Amerikassakin olisivat saavuttaneet täysi-ikäisyyden. Koskaan ei selvinnyt, olisiko hän oikeasti erottanut ikääntyneen viskin nuoresta, mutta ehkä hän joillekin tietämyksellään päti.

Ylämaan viskitislaamoja ja baareja kolunneena voin antaa viskin ja viininkin juontiin hyvän neuvon: jos juoma nautitaan hyvässä seurassa, se on elämys. Juomakulttuuri on kulttuuria vasta, kun kokemuksen pääsee jakamaan.

Pätiäjät ovat juomien ongelma. Ruuasta sen sijaan pitäisi puhua ravintoloissa ja illanvietoissa enemmän. Hämmästyin, kun eräässä ammatti-ihmisten illanvietossa italialaiset viinit esiteltiin monisanaisesti mutta paikallisista potuista ei irronnut mitään.

Suomalainen, puhdas maaperä ja ainutlaatuinen ilmasto mahdollistavat eksoottiset ja aidot makuelämykset, joiden äärellä riittää ihmeteltävää. Ruuan tarina on kerrottava, sitä on avattava ja autettava ihmisiä ymmärtämään sen ainutlaatuisuus. Otetaan potut upeina pottuina.



TERHI PAPE-MUSTONEN

terhi.pape-mustonen@mtt.fi

Nokkonen on villiä herkkua

Polttiaskarvoistaan huolimatta nokkonen on vallan mainio ravintokasvi. Keväällä nuoret kasvit ovat parhaimmillaan. Kasvustosta voi satoa kerätä koko kesän ajan, kunhan leikkaa vanhat versot alas ja korjaa talteen uusia versoja.

Katarina Vuori käsittelee uudessa keittokirjassaan nokkosien ravintokäyttöä ja talteenottoa seikkaperäisesti. Ruokaohjeiden ohella Vuori kertoo myös nokkosien muusta hyödyntämisestä, kuten jo kivikaudella alkaneesta tekstiilikäytöstä.

Nokkosessa on runsaasti kivennäisaineita ja vitamiineja. Kovin runsastyypisiltä kasvupaikoilta sitä ei kannata ruuaksi kerätä, sillä nokkosella on taipumus kerätä nitraattia, jos siihen on maaperässä mahdollisuus.

Vuori esittelee kuutisenkymmentä reseptiä nokkos-pastoista jäätelöön. Nokkosetapiirakka on yksi omistakin suosikeistani. Ja mikä onkaan suomalaisempaa kuin sipaista karjalanpiirakoiden päälle nokkosmunavoita?

Varsinkin nokkosella ryyditettyihin keittoihin Vuori tuo kiinnostavia lähestymisiä käyttäen kasvia niin herne- kuin tomaattikeittoonkin. Maukas pestokin nokkosista syntyy. Myös nokkosien siemenet kelpaavat ravinnoksi.

Nokkoseen kannattaa ehdottomasti tutustua syöntimielessä, jos siihen on tähän asti suhtautunut viheliäisenä rikkaruohona. Vuoren kirja luotsaa monipuolisesti nokkos-pöheikön hyödyntämiseen.

MAIKKI KULMALA

Katarina Vuori: Nokkonen. Herkkuja ja

hyvinvointia suomalaisesta superkasvista. 176 sivua. Atena.



KIRJAN KUVITUSTA

Nokkosia voi vaikka friteerata.

Perinneperuttavaa kesän tapahtumissa

Ilomantsin Parppeinvaaran Runokylässä vietetään lauantai-na jälleen Piirövestivaalia.

Marttayhdistysten Piiröomestaripajassa siirretään sorminäppäryyttä nuoremmille sukupolville. Ilomantsin 140-vuotisjuhlan kunniaksi luvassa on myös juhlapiirö.

Voin kirnuamista ja jauhinkivien pyörittelystä seurattessa pääsee aikamatkalle muutaman vuosikymmenen taakse.

Toinen perinneruokapäivä järjestetään ensi viikolla Pielaveden Kotiseutumuseolla. Rannankylän- ja Sävian Martat valmistavat myytäväksi savolaisia perinneherkkuja: patakukkoa, pottuvelliä ja marjakiisseliä, ruisleipää, ohrarieskaa sekä mustikkapiirakkaa. Annoksia voi ostaa mukaan tai syödä paikan päällä. Tapahtumassa on myös haitarimusiikkia, perinneleikkejä ja käsityötaitureita.

KATJA LAMMINEN

Piirövestivaali Ilomantsin Parppeinvaaran

Runokylässä 18.7. klo 12-16.

Perinnepäivä Pielaveden kotiseutumuseolla 25.7. klo 11–14

Fiskarsin juustola jatkaa perinnettä

Fiskarsin kylään on perustettu pieni artesaanijuustola, joka jatkaa Veikkolan Perinnejuuston valmistusta. Juustoa on valmistettu yli 20 vuotta ja sille on myönnetty Maakunnan Parhaat -laatumerkki vuonna 1994.

Perinnejuuston valmistus oli loppumassa juustontekijä Hannu Nikanderin jäätyä eläkkeelle. Hätiin tulivat oluenpanijat Jari Leinonen Rekolan Panimosta, Tuomo Holm Mathildedalin Kyläpanimosta sekä osakas Pauli Sarelius, Mathildedalin kyläeläpuri Elna Rantamäki ja West Charkin Jan Westman.

Juustolalle kunnostettiin tilat Fiskarsin yläruuukiin. Töihin palkattiin ranskalainen juustomestari Thierry Jung.

Juustolan kapasiteetti loppuvuodelle on 10 000 kiloa juustoa. Ensi vuonna tuotanto pyritään kaksinkertaistamaan. Kenties jatkossa tuotevalikoimaan tulee myös ranskalaisen vivahteen saavia erikoisjuustoja.

KATJA LAMMINEN

Kesän marjasatoa kahvipöytään

JAANA KANKAANPÄÄ



Tuoreilla mansikoilla koristeltu rahkapiiras maistuu niin Ritikan kuin kaikkien muidenkin nimpäiväsankareiden kahvipöydässä.

Mansikat ovat takuuvarmat naistenviikon kahvileivonnaisten koristemarjat. Mustikka-metsässäkin sinertää jo lupaavasti.

.....

Mustikkapiirakka on kaikille tuttu ja rakas leivonnainen, mutta leivotaanko paras piirakka pullataikinapohjalle vai muro-pohjaan?

Tämä herättää mielipiteiden vaihtoa puoleen ja toiseen hyvin usein. Hiivataikinapohja on kevyempi vaihtoehto. Maku on parhaimmillaan vielä hiukan lämpimänä.

Murotaikinalaivonnainen säilyy mehevänä pidempään. Vaniljajäätelö tai vaniljakastike täydentää piirakka-annoksen.

Mamman marjapiiras

8–10 annosta

Pohja

1 pak. (100 g) sitruunavoita tai voita
1 dl sokeria
1 muna
1 dl grahamjauhoja
11/2 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
Täyte
noin 4 dl mustikoita
1 prk kermaviiliä
1 muna
1/2 dl sokeria

Vaahdota voi ja sokeri. Lisää muna ja jauho-leivinjauheseos. Taputtele taikina voidellun, halkaisijaltaan 24-senttisen piirasvuonan pohjalle ja reunoille. Levitä päälle marjat. Sekoita kermaviiliin muna ja sokeri. Kaada seos marjojen päälle.

Paista uunin alaosassa 200 asteessa noin 30 minuuttia.

Vinkki

Gluteeniton piirakka syntyy korvaamalla jauhot gluteenittomalla jauhoseoksella.

Nopea mustikkapiirakka

10 annosta

2 dl turkkilaista jugurttia
100 g voita sulatettuna
1 1/2 dl sokeria
1 tl vaniljasokeria
1 muna
2 dl ruis- tai spelttihuhtaleita
3 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
n. 4 dl mustikoita
1/2 dl sokeria

Tarjoiluun

valmista vaniljakastiketta

Sekoita kulhossa jugurtti, voisula, sokerit ja muna. Lisää kuivat aineet seoksena. Kaada taikina halkaisijaltaan 28-senttiseen vuokaan. Lisää pinnalle sokeroidut mustikat. Paista 175 asteessa 35–40 minuuttia uunin alaosassa. Tarjoa vaniljakastikkeen kanssa.

Vinkki

Jos käytät pakastemustikoita tai kovin vetisiä tuoreita marjoja, sekoita niiden joukkoon 2 teelusikallista perunajauhoja.

Mummolan mustikkapiirakka

Noin 24 palaa

3 dl maitoa
25 g hiivaa
1 dl sokeria
1/2 tl suolaa
1 rkl kardemummaa
n. 8 dl vehnäjauhoja
75 g voita

Täyte

reilu litra mustikoita

Voiteluun

munaa

Pinnalle

n. 1/2 dl sokeria

Murenna hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää sokeri, suola, kardemumma ja osa jauhoista. Sekoita tasaiseksi. Alusta loput jauhot ja pehmeä voi taikinaan. Kohota taikina vedottomassa paikassa. Ota kohonneesta taikinasta kolme neljäsosaa ja kauli se levyksi. Nosta levy uunipannuun leivinpaperille. Peitä liinalla ja kohota hyvin.

Levitä kohonneelle pohjalle tuoreet mustikat. Kauli loppu taikina ohueksi levyksi. Voitele levy munalla ja leikkaa kapeiksi koristenauhoiksi. Tee nauhoista ristikko piirakan päälle.

Paista 200 asteessa noin 20 minuuttia. Ripota sokeri kypsän piirakan pinnalle.

Murupiirakka

Uunipannullinen, noin 24 palaa

250 g voita

3 1/2 dl sokeria

6 dl vehnäjauhoja

Paista 200 asteessa 25 minuuttia.

Tarjoa kahvipöydässä esimerkiksi vaahdotetun kerman tai vaniljajäätelön kanssa.

Kesämökin mansikkatorttu

8 annosta

1 valmis torttupohja

Kostutus

noin 1/2 dl maitoa

1 rkl vaniljasokeria

Täyte

5–8 dl mansikoita

2 dl kuohukermaa

1 prk maustettua rahkaa, li-

me-valkosuklaa

3 rkl sokeria

Kostuta torttupohja vanil-

jamaidolla. Viipaloi mansikat

ja laita puolet niistä pohjalle. Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää vaahtoon rahka ja sokeri. Lusikoi seos mansikoiden päälle. Koristele torttu lopuilla mansikoilla.

Rahka-mansikkatorttu

8–10 annosta

75 g voita

1 dl sokeria

1 tl vaniljasokeria

1 muna

1/2 dl kauralesettä

2 1/2 dl vehnäjauhoja

1 tl leivinjauhetta

1/2 dl maitoa

Täyte

1 prk (250 g) maitorahkaa

2 dl kuohukermaa

VINKKEJÄ

Marjapiirakka

Voitele piirasvuoka, korppu-

jauhottaa ei tarvitse.

Perusmurotaikina on

herkullinen piiraspohja.

Piirasvuokien kaksinkertainen

annospohja riittää

uunipannulliseen.

Vaihtelua pohjaan saat

vaihtamalla osan vehnäjauhoista

graham-, speltti- tai ruis-

jauhoihin. Myös hiutaleet sekä

mantelijauhe korvaavat jauhoja.

Keveyttä pohjaan antavat

maito, kermaviili tai jugurtti.

Pohja syntyy myös sokeri-

kakkutaikinasta tai pehmeästä

pullataikinasta.

Pakastealtaasta löytyy

valmiiksi kaulittuja pohja-

taikinoita.

Käytä kesällä tuoreita marjoja.

Lisää mansikat kypsän piiraan

päälle.

Jos vuokasi paistaa pohjan

huonosti, kypsennä piiras uunin

pohjalla ritilän päällä.

tele vuonan reunat.

Vaahdota voi ja sokerit. Vatkaa muna joukkoon. Lisää sekoitetut kuivat aineet ja maito. Painele taikina vuonan pohjalle ja reunoille noin viiden sentin korkeudelle.

Laita täyteen ainekset kulhoon ja vatkaa sähkövatkaimella pari minuuttia. Kaada täyte vuokaan. Paista uunin alimmalla tasolla 175 asteessa noin 45 minuuttia.

Jäähdytä vuoassa. Pilko mansikat pinnalle. Valmista kiille pakkauksen ohjeen mukaan ja valuta marjojen päälle. Tarjoa lisäksi jugurtti-kermavaahtoa.

ANNELI PESSALA