

	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
	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
	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
	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

Perjantaina 2. lokakuuta 2015

MAASEUDUN TULEVAISUUS

15

VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Ihmiskokeita porkkanakakulla

Olen leiponut lapseni kanssa kakkuja siitä lähtien, kun hän oppi seisomaan. Keittiössämme on ollut käynnissä kokeel-linen aikasarja, jossa mitataan pienen koekappaleen kykyä rikkoo muna, vatkata ja sekoittaa sekä kärsivällisyys olla syömättä taikinaa ennen kuin operaatio on saatu päätök-seen.

Hienoja hetkiä on ollut useita. Mieleen jäi, kun lapsi oppi kuorimaan banaenin banaanikakkua varten. Munien rikko-minen on onnistunut jo niin kauan, etten edes muista, mil-loin siinä onnistuttiin ensimmäisen kerran. Sokeri alkaa pik-kuhiljaa pysyä kupissa eikä tule syödyksi.

Viime viikonloppuna, kolme- ja puolivuotiaana, oman elä-mänsä huippukokki saavutti kakun leipomisessa kuitenkin aivan uuden tason.

Nyt leipuri mittasi aineita ensimmäisen kerran itse ja muisti melko tarkkaan jälkeensä, mitä kaikkea taikinaan tuli. Jauhoja, sokeria, voita ja kaksi munaa. Kaikki laskettiin hyvin tarkkaan, ja porkkanakuppiakatut onnistuivat erin-omaisesti.

Seuraava pysäkki on eri aineiden merkityksen opettelu: mitä tekee leivinjauhe? Entä, jos munat ovat loppu? Ohjei-den kaksinkertaistaminen tai puolittaminen vaatii jo hyviä matematiikan taitoja.

Kakkuja ei ole kenenkään pakko tehdä tai syödä, ja siksi ne soveltuvat hyvin harjoitteluun lasten kanssa. Mistään ei kannata ottaa paineita, mutta riman voi silti pitää korkealla. Lapsi innostuu, kun hän saa ylistävää kiitosta ja kovia haas-teita.

Uskon vahvasti, että lapsen kanssa ei kannata tehdä sel-laisia asioita, joita itse inhoaa. Leipominen on mukavaa ja hyödyllistä. Se konkretisoi hienosti lapsen oppimia taitoja ja kypsyyttä.

Virstanpylväitä kan-nattaa juhlistaa, tietysti kakkukahveilla.



TERHI PAPE-MUSTONEN

terhi.pape-mustonen@mt1.fi

Historian hetkien kuuluisia aterioita

Maailmanhistorian merkittäviä vaiheita ei ole eletty ilman ruokaa. **Jon Rönström** ja **Anders Ekman** ovat koonneet tietoa aterioista, joita on syöty ihmisiä laajasti kiinnostavien tapahtumien yhteydessä.

Esimerkiksi Jaltan konferenssissa 1945 Stalin, Churchill ja Roosevelt söivät arkipäiväistä jauhelihakastikkeenä höystet-tyä makaronia.

Mutta eivät olleet Charles Lindbergin eväätäkään kovin kummoiset hänen historiallisella yksinlennollaan yli Atlan-tin: mukana oli neljä voileipää, termospullollinen kaakaota, kaksi pulloa vettä ja pari ravintotablettia.

Voileipiä söivät myös Armstrong ja Aldrin valmistautues-saan ihmiskunnan ensimmäiselle kuukävelylle.

Uimari Michael Phelps'n harjoituskauden aamiainen riittäisi useammallekin ihmiselle; pelkästään muniä aamu-palaan tarvittiin 13 kappaletta.

Historian vilinästä 31 esitellyn ateriaan kuuluvat muun muassa Marie Curielle tarjottu Nobel-päivällinen, Hen-ry Fordin soijallaillallinen ja Abban Napoleon-leivokset, joilla yhtye juhli pääsyään Ruotsin euroviisuedustajaksi vuonna 1974.

Rönströmin ja Ekmanin kattaus on kiinnostava. He kerto-vat myös lähteet, joista aterioiden tiedot on koottu. Vaikka netin kautta meistä useimmilla on pääsy samoille lähteille, on mukavaa, että joku on nähnyt vaivaa tiedon kokoamisessa.

Aika moni esitellyistä aterioista on sitä paitsi sen verran helpotekoinen ja raaka-aineet saatavilla, että historiallisen teeman voi nostaa vaikka arkiaterialle.

MAIKKI KULMALA

Jon Rönström, Anders Ekman: Stalinin makaronit ja 30 muuta historiallista huikopalaa, herkkua ja viimeistä ateriala. 143 sivua. Atena.

Huippuravintola perustaa maatilan

Tanskan ravintolamaailman lippulaivana tunnettu, maa-ilman parhaaksi ravintolaksi useasti nimetty ja Michelin-tähtiä napsinut Noma aikoo perustaa ravintolansa yhteyteen maatilan, käytännössä puutarhan.

"Tämän tason ravintolalla pitää olla oma maatala", sa-noo Noman toinen perustaja, keittiömestari **René Redzepi** eater.com-sivustolla.

Ravintola tulee olemaan viljelypalstan keskellä ja koko-naisuus puolestaan lähellä Kööpenhaminan vapaamielisenä kaupunginosana tunnettua Christianiaa.

37-vuotiaan Redzepin suunnitelmiin kuuluu, että ravinto-lan katolle sijoituu kasvihuone. Hän kaavaillee tilasta osit-ain kelluvaa ja että si-tä palkataan hoitamaan päätoiminen viljelijä.

Vastaavanlaista tren-diä on nähty jo New Yorkissa: kun huip-pukokki tekee keittiö-työtään huipputiukal-la kontrollilla, maatala puskee luonnon voimin kokeille ehkä myös yllä-tyksiä.

Uusi ravintola tarjoi-lee kausiruokaa: syksyllä riistaa, talvella kylmien vesien ka-laa ja mättä, keväällä ja kesällä pelkkää kasvisruokaa kauden tarjonnan mukaan. Pöytäserviisitkin vaihtuvat vuodenaiko-jen värimaailman mukaan.

Noman menestys on kestänyt 12 vuotta, mutta veto on al-kanut hiipua. Ravintola sulkeutuu uutenavuotena 2016 ja uusi avautuu keväällä 2017.

MT kertoi ravintolan tarinaa heinäkuussa (31.7.). Menes-tyksen syitä ovat olleet ronski erilaisuus, pohjoisen alkupe-räisyyden ylikorostaminen, uuden pohjoismaisen keittiön ruokajulistus sekä tanskalaisten nokkela ruokamarkkinointi maailmalla, muun muassa lihantuotannon korkean laadun korostaminen.

Ihan uutta kytkös puutarhaan ei ole: Noman toinen perus-taja oli itseoppinut kokki **Claus Meyer**, joka pitää Kööpen-haminan ulkopuolella hedelmätarhaa ja myy herkkukau-poissaan tarhansa antimia, muun muassa viinietikoita.

EIJA MANSIKKAMÄKI

On aika viettää sadonkorjuujuhlaa. Kokeile rohkeasti uusia mausteita ja maustesekoituksia perinteisiin raaka-aineisiin.

.....

Saksi käyttöön viimeiset basi-likat ja muut hallanarat yritt. Silppua ne maustamaan possun lihaa, kasviksia, sieniä ja tuore-salaattia.

Porkkanat ovat nyt maukkaita ja meheviä. Napostellaan niitä sellaisenaan, keitetään lisäk-keeksi, kypsennetään uunissa.

Lopuksi paistetaan vielä täy-teläinen porkkanakakku kah-vipöytään. Porkkanan kuorelle riittää pesu ja rapsutus ennen kypsennystä tai raastamista.

Punajuurikeitto
5–6 annosta
3–4 (700 g) punajuurt
pala (100 g) juuriselleriä
2 punasipulia
3–4 valkosipulinkynttä
1 1/2 l kasvislientä
1 rkl balsamietikkaa
1/2 tl mustapippurirouhetta
oksa tuoretta rosmariinia
Pinnalle
ranskankermaa
lehtipersiljaa

Paloittele kasvikset ja lisää kiehuvaan kasvisliemeen. Li-sää etikkaa punajuuren värin säilyttämiseksi. Laita myös rosmariinin oksa mukaan, samoin pippuri. Anna kiehua miedolla lämmöllä kannen alla kypsäksi.

Ota rosmariini pois. Soseuta keitto sauvasekoittimella, kun-nes se on samettisen pehmeää. Kuumenna. Laita lautasella keittoannoksen päälle ruokalu-sikallinen ranskankermaa.

Mallasleipä
2 kpl
5 dl piimää
50 g hiivaa
1 dl puolukkasurvosta
2 tl suolaa
2 dl siirappia
3 dl ruisjauhoja
2 dl mämmi- ja leipämaltaita
1 dl kauralesettä
noin 5 dl hiivaleipäjauhoja
50 g voita
Voiteluun
1/2 dl vettä
1/2 dl siirappia

Liuita hiiva kädenlämpöi-seen piimä- ja puolukkasurvos-seokseen. Lisää suola ja siirappi.

Lisää jauhot ja maltaat. Alus-ta lopuksi pehmeä voi taikinaan. Kohota taikina. Leivo taikinas-ta kaksi vuokaleipää. Kohota ja paista 175 asteessa noin 45 minuuttia. Voitele lämpiminä siirappivedellä.

Mausteinen possunfilee
5–6 annosta
kilo possun ulkofileetä
1 tl suolaa
Chermoula
1 dl oliiviöljyä
4 rkl tuoretta korianterisilppua
2 rkl persiljasilppua
1 tl raastettua sitruunankuorta
2 rkl sitruunamehua
2 murskattua valkosipulin-kynttä
1 pieni punainen chili
1 tl jeeraa
1 tl paprikaa

Hienonna valkosipuli sekä chili, josta on poistettu sieme-net. Sekoita kaikki mausteet oliiviöljyyn. Ota liha jääkaa-pista huoneenlämpöön vähin-tään tunti ennen paistamista. Kuumenna uuni 150 asteeseen. Paras lopputulos tulee, kun paistolämpötila on alhaisempi ja kypsennysaika pidempi.

Paista filee ensin paistinpan-nulla. Levitä mausteseos pin-nalle. Nosta filee paistopussissa uuniin tai paista uunivuoaassa sellaisenaan. Paina paistoläm-pömittari fileen keskiosaan. Paista 150 asteessa noin tunnin verran. Jos pinta saa liikaa väriä, voit peittää sen foliolla. Filee on kypsä ja mehevä, kun paisto-lämpömittari näyttää 75 astetta. Anna vetäytyä hetki ja viipaloi.

Kuorrutusvaihtoehtoja
Tapenade
100 g kivettömiä, mustia oliiveja
1 rkl kapriksia
2 rkl rypsi- tai oliiviöljyä
1 tl sitruunamehua
1/4 tl mustapippurirouhetta (pieni valkosipulinkynsi)
Pane oliivit, kaprikset, öljy ja sitruunamehu tehosekoitti-meen tai hierrä morttelissa tah-



JAANA KANKAANPÄÄ



Laita lusikallinen ranskankermaa punajuurikeiton pinnalle. Vedä lusikan varrella viiva keskelle, niin saat koristeellisen kuvion sopan pinnalle.

naksi. Mausta mustapippurilla ja halutessasi valkosipulilla.

Persiljapesto
1/2 dl (30 g) pinjan- tai auringonkukansiemeniä
1/2 dl persiljaa tai lehtipersiljaa
1 pieni valkosipulinkynsi
1/2–1 dl ranskankermaa
1 dl mustaleimaemmental-raastetta
1 rkl karkeaa sinappia
1/2 tl sokeria
1/4 tl mustapippurirouhetta
Rouhi siemenet. Hienonna persilja ja valkosipuli. Yhdistä aineet ja sekoita tasaiseksi tah-naksi.

Paahdetut kasvikset
6–8 annosta
1 kg porkkanoita
1 kg perunoita
50 g voita
2–3 sipulia
1 rkl tuoretta oreganoa
1 tl sitruunapippuria
1/2 tl suolaa

Pese hyvin porkkanat ja peru-

nat. Lohko kuorineen ja ryöp-pää kiehuvassa vedessä nopeasti (noin neljä minuuttia). Kaada vesi pois ja lisää joukkoon voi nokareina. Kuori ja lohko si-pulit. Lisää sipuli ja mausteet muiden kasvien joukkoon. Sekoita. Kaada uunivuokaan ja kypsennä 175 asteessa noin puoli tuntia.

Luumu-puolukkarahka
6 annosta
2 prk luumu-kanelirahkaa
1/2 dl sokeria
1/2 rkl sitruunamehua
1 tl vaniljasokeria
1–2 dl puolukoita
2 dl kuohukermaa
Koristeluun
kokonaisia puolukoita ja tuoreita luumuja
Sekoita rahkan joukkoon so-kerit ja puolukat. Lisää vaahdo-tettu kerma. Koristele annokset kokonaisilla puolukoilla ja tuoreista luumuista leikatuuilla suikaleilla.

ANNELI PESSALA

HERKKUHETKI

Porkkanakakku Mikonpäivän kahvipöytään

10 palaa
Pohja
200 g voita
2 1/2 dl sokeria
3 dl (150 g) hienoksi raastettua porkkanaa
3 munaa
4 dl vehnä jauhoja
1 tl soodaa
1 tl leivinjauhetta
1/2 tl suolaa
1 rkl kanelia
1 tl inkivääriä

Kostutus
1 dl omenatäysmehua
Täyte ja kuorrutus
1 prk (200 g) sitruuna-tuorejuustoa
1/2 dl sokeria
1 tl vaniljasokeria
2 dl kuohukermaa
Koristeeksi
1 porkkana
1/2 dl vettä
1/2 dl sokeria

Sulata voi ja sekoita siihen so-keri. Lisää porkkanaraaste ja mu-nat yksitellen vatkatien. Yhdistä kuivat aineet. Lisää ne muihin aineisiin nopeasti sekoittaen.

Kaada taikina voideltuun ja korppujauhohetettuun tasapohjai-seen kakkuvuokaan. Paista 175 asteessa noin 40 minuuttia. Anna jäähtyä.

Sekoita täyteen ainekset, lisää viimeisenä vaahdoksi vatkattu kerma. Halkaise jäähtynyt kak-ku. Nosta pohja tarjoiluvadiille.

Kostuta. Levitä vajaa puolet täytteestä pohjalle. Nosta kakun toinen puoli päälle ja kostuta.



Kakku koristellaan porkkanasuikaleilla.

Peitä kakku hyvin. Anna maus-tua jääkaapissa muutama tunti ennen tarjoilua.

Vedä perunankuorimaveit-sellä kuoritusta porkkanasta ohuita nauhoja. Kiehauta ne ve-

Syyssatoa lautasella

Punajuurikeitto

Mallasleipä

Mausteinen possunfilee

Sienikastike

Paahdetut kasvikset

Vihreä salaatti

Luumu-puolukkarahka

MAUSTETAHNOJA

Muiden keittiöiden makuja mukailien

Chermoula on pohjois-afrikkalaisen keittöni mauste-seos tai tahna. Se sopii myös suomalaisen kalan, kasvis-ten ja lihan maustamiseen. Chermoula sisältää tuoretta korianteria, oliiviöljyä, sitruuna-mehua, valkosipulia, kuminaa ja suolaa. Kumina on juusto-kuminaa eli jeeraa.

Pesto on klassinen italialainen, tuoreesta basilikasta, valko-sipulista, pinjansiemenistä, parmesaanista ja oliiviöljystä valmistettu kastike, jota käyte-tään ruokien maustamisessa.

Pesto-nimitystä käytetään nykyisin muistakin tuore-kastikkeista tai tahnamaisista levitteistä. Basilikan voi korvata muilla tuoreilla yrteillä tai mauste-vihanneksilla, esimerkiksi persiljalla, korianterilla, mintulla, aurinkokuivatulla tomaatilla tai muilla kasviksilla. Juustoksi voi valita perinteisen parmesanin sijasta mustaleimaemmentaliala tai sinihomejuustoa.

Tapenade on provenselainen tahna, joka koostuu kivettömistä oliiveista, sardelleista, kapriksista, sitruunamehusta, valko-sipulista ja oliiviöljystä. **Tapenadea** voi ostaa valmiina tahnana tai valmistaa itse.

Chermoulatahnan juustokumina antaa erityisen hyvän maun ja tuoksun possunlihaan.

si-sokeriliemessä ja anna jäähtyä liemessä.

Levitä kakun päälle loppu täy-te. Koristele jäähtyneillä porkka-nasuikaleilla.

ANNELI PESSALA