VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Lisäkiloja Kaukasukselta

”Ai, te olette suomalaisia”, huudahti ravintolan tarjoilija meille parisen viikkoa sitten Jerevanissa, Armenian pääkaupungissa.

”Sitten tiedän heti, mitä teille pitää tarjota”, hän jatkoi ja nappasi ruokalistat käsistämme.

”Alkuun juustoja, salaattia ja leipää, pääruuaksi ojakhuria lisukkeineen sekä kotitekoista aprikoosivodkaa”, hän luetteli.

Ojakhuri on kaukasuslainen liharuoka: sianlihapaloja ja perunaa tirisevässä öljyssä pienestä valurautapadasta tarjoiltuna.

Hyväksyimme tarjoilijan ehdotuksen. Hän hyrisi tyytyväisyyttä ja vannoi meidän nauttivan ruuasta.

Tarjoilijan mukaan suomalaisilla ei ole mitään käsitystä siitä, miltä ruuan pitää maistua. Kun olemme herkutelleet hänen ravintolansa ylpeyksillä, tiedämme!

Odottelimme ruokaa pidemmän aikaa. Se on aina hyvä merkki: ruoka tehdään itse eikä koota suomalaisittain teollisista puolivalmisteista.

Ensin tarjoilija kantoi pöytäämme lupaamansa salaatin ja kaksi kimpaletta juustoa, toinen lehmän- ja toinen vuohenmaidosta. Juustojen rasvaprosentti hipoi varmasti viittäkymmentä! Lisäksi tuli jotain, mitä emme tilanneet: mitä mainioimpia hapatettuja vihanneksia.

Hetken kuluttua mies kantoi pöytään pääruuan kahden maustekastikkeen kera. Ruokaa oli niin paljon, ettei pöytäpinta ollut riittää.

Syödessämme tarjoilija kävi kahteen otteeseen varmistamassa, että olimme ruokaan tyytyväisiä. Ja olimmehan me.

Sitä toki emme hänelle paljastaneet, että samanlaisia herkkuja olimme jo syöneet koko matkan, päivä toisensa jälkeen. Ei hänen herkkunsa meille mikään yllätys ollut.

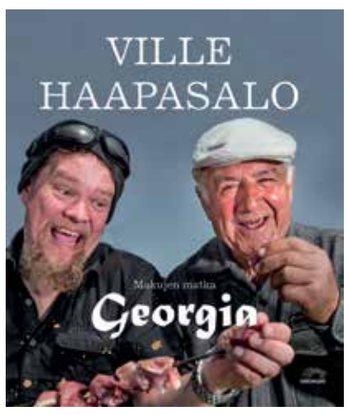
Kuuden päivän matka toi vyötärölle kolme lisäkiloa, mutta siitä ei kannata välittää: ruoka on paras syy matkustella maailmalla.

Sitä soisi kaikille ruuan ammattilaisille. Ehkä jonain päivänä suomalaisetkin oppivat, mitä laadukkaista raaka-aineista voisi oikeasti saada aikaan.

JUHANI REKU
juhani.reku@mt1.fi

KIRJA

Georgia Ville Haapasalon silmin



Uusin **Ville Haapasalon** tähdittämä julkaisu on resepteillä höystetty matkakertomus Georgiasta. Leijonanosan kirjasta vie letkeä ja rupattelunomainen kerronta, jonka on kirjoittanut aikaisempien teosten tapaan **Kauko Röyhkä**. Georgia ja sen ruokakulttuuri on pilkottu helposti sulaviksi anekdooteiksi.

Juha Metson ottamat kuvat pursuavat eloa ja georgialaisten värikästä arkea. Vaikka Haapasalon ja Röyhkän tarinointi on kirjan suola, olisi tekstiä ollut vara napakoittaa ja kenties siten mahduttaa mukaan muutama resepti lisää georgialaisia herkkuja. Kirja vilisee vaikean kuuloisia paikannimiä, joten kartta olisi ollut paikallaan.

Kokeilin lobiota, ruokalajia, jolla Haapasalo kertoo selvinneensä teatterikorkeakoulussa hengissä kaksi vuotta Neuvostoliiton pahimman ruokapulan yli. Ohjeessa kehotetaan liottamaan 800 grammaa punaisia papuja yön yli.

Aamulla minua odotti yllätys, sillä pavut olivat turvonneet valtavasti. Ajattelin, että ehkä Haapasalo opiskeluvuosinaan teki ruokaa aina koko viikoksi. Luin ohjetta eteenpäin (lisää yksi sipuli ja kaksi desiä tomaattimurskaa), ja tuijottaessani lähemmäs viiden litran kattilan täyttävää papusatsiani tajusin, että minulla on ongelma.

Yksi sana lisää reseptissä, *liotettuja* papuja, olisi säästänyt minut tältä närkästykseltä. Toinen kokeilemani resepti oli vehnästä leivottu juustoinen hatsapuri, joka oli todellista herkkua. Siinäkin tosin jäin ymmälleni yhdessä kohdassa, joten tekijät olisivat voineet lukea reseptit läpi vielä kerran.

HENNI LAITALA

Ville Haapasalo, Kauko Röyhkä ja Juha Metso: Makujen matka Georgia. 189 sivua. Docendo.

Isänpäivänä makumatka maalle

Maaseutumatkailuyrittäjät järjestävät Isänpäivänä juhlakattauksia ympäri Suomea. Isänpäivän lounasta tarjotaan monissa maaseuturavintoloissa noutopöydästä.

Satokauden antimien maisteluun voi yhdistää matkailutilasta riippuen esimerkiksi retkeilyä tai ostoksia maatilamyymälässä. Musiikkia ja teatteriakin on paikoin luvassa.

Suomen maaseutumatkailuyrittäjät ja Lomalaidun haluavat teemapäivän merkeissä kutsua perheitä tutustumaan maaseutuun ja maaseudun yrittäjiin. Matkailu- ja virkistyspalveluja tarjoaa yli tuhat maatilaa eri puolilla maata. Kaikkiaan maaseudulla toimii viitisentuhatta majoitus- ja ravitsemusalan yritystä.

Suomen maaseutumatkailuyrittäjät ry:n sivuilta löytyy noin 160 yrityksen yhteystiedot. Makumatka maalle -sivustolta löytyy noin 40 teemapäivän järjestäjää.

TARJA HALLA

Isänpäivän lounasta voi vaihteeksi nauttia maaseudulla. Kuva Kavalton tilalta Piikkiöstä.

JAANA KANKAANPÄÄ

Palsternakkasosekeitto on täyteläinen alkukeitto rapeiden leipäkuutioiden kera.

Syksyn makuja lautasella

Värikkäät juurekset, kurpitsat ja punaiset karpalot tuovat piristysruiskeen loppusyksyn harmauteen.

Tuoreet jälkiruokamarjat voi hyvällä onnella löytyä suon laidalta. Uunijuurekset voi hakea omasta kellarista, torilta tai kaupan vihannestiskiltä.Kurpitsapiirakka kahvin kera täydentää pyhäinpäivän aterian.

Pyhäinpäivän menu

Palsternakka- tai kurpitsasosekeitto

Uunijuurekset tai Peruna-palsternakkagratiini
Limettikana
Vihreä salaatti

Karpalokiisseli

Kurpitsapiirakka
Kahvi/tee

Palsternakkasosekeitto

5–6 annosta
1 l vettä
1 kasvisliemikuutio
1 (200 g) jauhoinen peruna
2 (400 g) palsternakkaa
1 porkkana
1/2 prk (à 250 g) juoksevaa sulatejuustoa
Pinnalle
paahtoleipää
sitruunavoita
lehtipersiljaa

Kiehauta vesi ja lisää liemikuutio. Lisää peruna-, palsternakka- ja porkkanalohkot. Keitä noin 20 minuuttia kannen alla. Soseuta keitto. Lisää juustovalmiste. Kuumenna sekoitellen kiehuvaksi. Tarkista maku.

Laita annoksen päälle sitruunavoissa paistettuja leipäkuutioita ja lehtipersiljaa.

Kurpitsasosekeitto

5–6 annosta
1 l (1/2 kg) oranssia kurpitsaa kuutioituna
1 sipuli
2 valkosipulin kynttä
1 porkkana
pala (50 g) juuriselleriä
7 dl vettä
1 kasvisliemikuutio
1 rkl tuoreita yrttejä, esim. salviaa, oreganoa tai timjamia
1 dl juustoruokakermaa

Laita paloitellut kasvikset kattilaan. Kaada päälle osa nesteestä niin, että ainekset peittyvät. Kuumenna kiehuvaksi ja lisää liemikuutio. Anna kiehua kypsäksi. Sekoita joukkoon mausteet ja soseuta keitto. Lisää loput nesteestä ja juustokerma sekä kuumenna keitto. Tarkista maku ja mausta tarvittaessa lisää.

Uunijuurekset

6 annosta
25 g voita
2-3 oksaa tuoretta timjamia tai rosmariinia
1–2 (n. 300 g) naurista
3 (n. 400 g) porkkanaa
2 (n. 300 g) punajuurta
1 kg perunoita
1 tl suolaa
1/2 dl hunajaa

Kuori kasvikset. Leikkaa reiluiksi lohkoiksi. Sulata voi uunipannulla ja pyöräytä kasvislohkot siinä. Ripottele kasviksille hiukan suolaa ja riivittyjä timjaminoksia. Sekoita ja kypsennä 175 asteessa noin tunti. Sekoita välillä. Valuta lopuksi hunajaa kasvisten päälle. Voit paistaa koipireidet samalla pannulla.

Työnnä kasvikset pannun toiseen reunaan ja laita koipireidet paistumaan kasvisten viereen.

Peruna-juuresgratiini

8–10 annosta
1 kg perunoita
500 g palsternakkaa
2 sipulia
4 valkosipulin kynttä
1 1/2 tl suolaa
1/2 tl raastettua muskottipähkinää
musta- tai valkopippuria myllystä
1 prk (3,3 dl) ruokakermaa

Kuori ja viipaloi perunat, palsternakka ja sipulit. Laita ne kerroksittain isoon, voideltuun uunivuokaan. Mausta kerrokset ja ruoan pinta. Kaada kerma päälle. Kypsennä 200 asteessa noin kaksi tuntia. Painele ruoan pintaa välillä lastalla kuivumisen estämiseksi. Peitä vuoka tarvittaessa alumiinifoliolla, ettei ruoan pinta tummene liikaa.

Limettikana

6 annosta
1 pak. (noin 1,1 kg) maustamaton kananpojan koipireisi
Täyte
2 tl suolaa
1 rkl currya
3–4 oksaa tuoretta korianteria tai persiljaa
2 limettiä tai sitruuna

Irrottele varovasti sormilla ja pienellä terävällä veitsellä koipireisien nahka niin, että se jää kiinni koipiluuhun. Hiero sisään suola-curryseosta. Työnnä sitten hienonnettua korianteria tai persiljaa sekä pari kolme limetin viipaletta nahan alle. Ruskista kevyesti voissa paistinpannulla. Nosta koivet uunipannulle juuresten viereen. Kypsennä 175 asteessa noin 50 min. Voit myös kypsentää juurekset ja koipireidet eri astioissa.

Karpalokiisseli

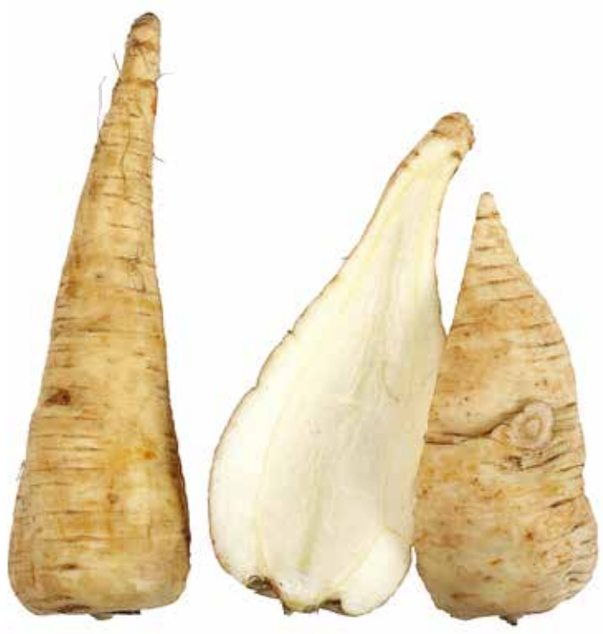
6 annosta
5 dl karpaloita
1 l vettä
2 dl sokeria
1 dl perunajauhoja
Pinnalle hienoa sokeria
Koristeeksi
1 dl karpaloita
Tarjoiluun
1 dl kuohukermaa
1 prk (200 g) vaniljarahkaa
1 rkl sokeria

Keitä karpaloita vedessä noin puoli tuntia. Kun marjat ovat vaalenneet, kaada marjat ja mehu siivilään toisen kattilan päällä. Painele marjoja kevyesti, jotta saat kaiken mehun irti. Kuumenna mehu uudelleen ja lisää sokeri.

Sekoita perunajauhot ja vesi. Nosta kattila levyltä ja lisää perunajauhoseos ohuena nauhana mehuun koko ajan hiljalleen sekoittaen. Nosta takasin levylle ja kiehauta. Anna jäähtyä hiukan ja kaada annosmaljoihin. Ripottele pinnalle kevyesti sokeria ja pudota jäähtyneen annoksen päälle koristeeksi karpaloita.

Vaahdota kerma ja mausta sokerilla. Sekoita rahka kermavaahdon joukkoon. Lisää kerma-rahkaseosta kiisselin päälle juuri ennen tarjoilua.

ANNELI PESSALA



PALSTERNAKKA

Porkkanan sukulainen

Täyteläisen makuinen, hiukan makea palsternakka on porkkanan sukulainen.
Kuoren sekä mallon väri on kellanvaalea ja muoto porkkanaa harteikkaampi.
Hieno maku johtuu eteerisistä öljyistä ja korkeasta sokeripitoisuudesta. Maku tulee parhaiten esiin, kun palsternakan keittää juuri ja juuri kypsäksi.
Palsternakka sopii kaikkeen mihin porkkanakin: patoihin, keittoihin, kasvispihveihin, raakaraasteeksi ja suolaisiin piirakoihin.
Sisältää monia kivennäisaineita, erityisesti kaliumia, C- ja E-vitamiineja sekä foolihappoa.
Joillekin palsternakka voi aiheuttaa allergisia reaktioita.
Säilytä kylmässä, +2– +5 asteessa, mielellään muovin sisällä.

Kurpitsapiirakkaa kahvipöytään

12 annosta
noin kilo oranssia kurpitsaa
Pohja
3 munaa
1 1/2 dl tummaa ruokokidesokeria
5 dl kurpitsasosetta
4 dl vehnäjauhoja
1 rkl leivinjauhetta
1 tl kanelia
1 rkl tuoretta inkivääriraastetta
50 g voita sulatettuna
Vuokaan
voita
seesaminsiemeniä
Kuorrutus
1 dl kurpitsasosetta
2 rkl tomusokeria
1 prk (200 g) mangotuorejuustoa
1 prk (200 g) mangorahkaa
1/2 dl tomusokeria
(1 rkl maitoa)
Koristeeksi
kypsää kurpitsaa kuutioina

Lohko kurpitsa uunipannulle ja kypsennä uunissa 175 asteessa pehmeäksi.

Soseuta hedelmäliha, jätä pala pinnalle tulevia koristeita varten. Voitele 28-senttinen piirakkavuoka ja ripottele pohjalle sekä reunoille seesaminsiemeniä.

Vatkaa huoneenlämpöiset munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita joukkoon 5 dl jäähtynyttä kurpitsasosetta sekä inkivääriraaste.

Yhdistä vehnäjauhot, leivinjauhe ja kaneli keskenään. Siivilöi vaahdon joukkoon. Lisää lopuksi sulatettu voi ja sekoita nopeasti tasaiseksi. Levitä taikina vuokaan. Tasoita pinta.

Paista uunin ala- tai keskiosassa 175 asteessa noin 40 minuuttia. Mausta kurpitsasose tomusokerilla.

Sekoita tuorejuusto, rahka ja tomusokeri keskenään. Lisää tarvittaessa maitoa löysentämään kuorrutetta.

Nosta piirakka tarjoiluvadille. Levitä pintasyvennykseen ensin kurpitsasosetta ja päälle kuorrutus.

Laita koristeeksi kypsää kurpitsaa kuutioituna.

Seesaminsiemenet tekevät kurpitsapiirakkaan rapean reunan.