VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMA

Keittiössä pitää olla kunnon veitset

Ruuanlaitossa kunnolliset työkalut tekevät työstä miellyttävää ja varmistelevat onnistunutta lopputulosta. Tärkeintä on valita hyvät veitset.

Vielä vuosikymmenten jälkeenkin ihmettelen, miten äitini selviytyi ruuanlaitosta yhdellä ainoalla veitsellä. Sillä hän paloitteli lihaa, leikkasi leipää, kuori perunoita ja viipaloi juustoa.

Hurjinta katsottavaa oli perunoiden kuoriminen, mutta sekin sujui hyvin. Tarpeetonta sanoakaan, että keittiön vakiovarusteisiin kuului myös kovasin, jolla veistä pidettiin työkunnossa. Veitsen teräs tosin oli pehmeämpää kuin tavallisissa nykyveitsissä ja teroitusta tarvittiin usein. Vieläkin muistan, kun talouteen saatiin kaksi pientä juuresveistä, muutos oli niin suuri.

Nykykeittiöissä syntyisi kapina, jos käytössä olisi vain yksi veitsi. On omat veitset niin lihalle kuin kalalle, leivästä puhumattakaan. Evässleipien juustonsiivutukseenkin on useammanlaista leikkuuvälinettä juuston tyypistä riippuen.

> Halpisveitsessä voi teräksen laatukin olla huono.

Nykykotien laajasta veitsivalikoimasta ei ole välttämättä niin suurta iloa kuin niiden kappalemäärä antaisi olettaa. Jos veitsen käyttäjä ei ole itse valinnut käteen sopivaa työkalua eikä osaa pitää sen terää kunnossa, ruuanlaitto voi tuntua takkuiselta.

Halpisveitsessä voi teräksen laatukin olla huono. Muistan, kun veitsen terä yhtäkkiä kesken työn lohkeili piparkakkureunaiseksi. Tai toisen veitsen, jolla paloittelin lanttua. Yhtäkkiä veitsen kahva oli kädessäni ja terä lattialla kierivässä lantussa. Myönnetään, lanttu on hankala juurikas, mutta silti veitsen ei olisi pitänyt hajota, kun en sitä kirveen tapaan käyttänyt.

Yleensä veitsien kanssa pätee vanha viisaus: halvin ei ole paras. Kalleintakaan ei silti tarvitse valita, kun käyttöveitsiä hankkii. Tärkeintä on, että työkalu tuntuu hyvin tasapainotetulta, siinä on luistamaton kahva ja ennen muuta: sen osaa teroittaa.

MAIKKI KULMALA

maikki.kulmala@mt1.fi

Joulupuuro ei pala pohjaan

Monesta joulupuurosta puuttuu tänä jouluna tuttu palaneen maidon makuvivahde, jos puuroon on käytetty Valion uutta Kiehu-maitojuomaa. Juoma tuli kauppoihin tällä viikolla.

Valio kehitti pohjaanpalamatonta maitoa kahdeksan vuotta ennen kuin tuote oli valmis myyntiin. Valion tuoteryhmistä ja markkinoinnista vastaava johtaja **Tuomas Salusjärvi** sanoo, että kyse on uutuudesta, jota kukaan muu ei ole keksinyt ja jolla saattaa olla suuret mahdollisuudet myös maailmalla.

”Laktoosittomiinkaan ei aluksi uskottu, mutta niille löytyikin valtavat sinisen meren markkinat ja valmistusteknologiaa on lisensoitu ympäri maailmaa.”

Kiehu-maitojuomaan maidosta erotetaan herkästi palavia heraproteiineja kalvosuodatusmenetelmällä. Juoma maistuu ja näyttää maidolta ja siinä on 2,8 prosenttia rasvaa. Se on pakattu punaiseen litran tölkkiin, ja sen kuluttajahinnan arvioidaan asettuvan 1,50 euron paikkeille.

”Monet ovat lopettaneet maidon käytön ruuanvalmistuksessa pohjaanpalamisen takia ja täysmaidon myynti on laskenut tasaisesti. Jos tällä saadaan käännettyä myynti nousuun, se on vallankumous”, Salusjärvi hehkuttaa.

RIITTA MUSTONEN

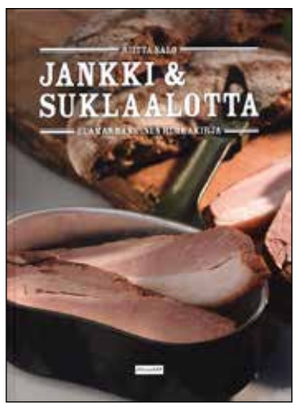
KIRJA

Kenttämuonaa ja nykyruokaa

Suomen Sotilas -lehdessä kymmenen vuoden ajan (1994–2004) Kenttäkeittiö-palstaa pitänyt **Riitta Salo** on julkaissut keittokirjan Jankki & suklaalotta.

Kirjan 18:ssa luvussa käsitellään niin silakka kuin sipulikin, mutta piipahdetaan myös ruokamatkoilla muissa maissa.

Sota- ja pula-ajan ohjeita on saatu nykyreseptien rinnalle sekä rintamalla olleilta sotilailta että sen ajan keittokirjoista, joissa ihmisiä opastettiin ruokkimaan itsensä ja perhekuntansa saatavilla olleilla niukoilla ruoka-aineilla.



Kirjan toinen nimikkoruoka, jankki, valmistetaan korpraali Juuso Nissilän, ylikersantti Vilho Ahteensuun ja sotamies E. Karhusen ohjeen mukaan seuraavasti:

”Kuivaa leipää paloiteltuna pakkiin, vettä ja suolaa. Pakin kannessa käristetään silavaa ja tämä käristys kaadetaan pakkiin, kiehautetaan ja syödään jankki lämpimänä. Silavan sijasta voi käyttää voita tai muuta rasvaa. Myös säilykeliha joukossa antaa hyvän säväyksen.”

Salo haluaa kirjallaan muistuttaa, että samoista raaka-aineista, joita käytettiin 70 vuotta sitten, voi tänäkin päivänä tehdä hyvää ruokaa, tuhlaamatta ja kikkailematta. Ehkä harvoin nykyisin jankkiin kuitenkaan tarvitsee turvautua, mutta kun halutaan vähentää ruuan hävikkiä, jankkikin on hyvä muistaa.

Kirjassa on reseptien ohella paljon ruokapohdiskelua, ja se kannattaa sen vuoksi myös lukea kannesta kanteen, ei vain käyttää reseptien hakuun.

MAIKKI KULMALA

Riitta Salo Jankki & suklaalotta. Elämänmakuinen ruokakirja. 176 sivua. Atlasart.

JAANA KANKAANPÄÄ

Ellen Svinhufvudin kakun tyylikäs koristelu syntyy tomusokerilla ja paahdetuilla mantelilastuilla.

ITSENÄISYYSPÄIVÄKSI

Bebe-leivos sinivalkoisena

1. Painele taikina leivosvuokien pohjalle ja reunoille.

2. Laita jäähtyneelle pohjalle ohut kerros kiinteää mustikkahilloa. Levitä hillon päälle vaniljakiisseliä.

3. Tee pinnalle siniristilippu koristerakeilla.

Kakkujen ja leivosten juhlaa

Tyylikkäät kakut ja leivokset olivat aikoinaan osa kahvilakulttuuria. Konditoriat valmistivat näyttäviä kreemikakkuja ja pieniä leivoksia. Vähitellen salaiset ohjeet paljastuivat myös kotileipureille.

Konditoriasta kotikeittiöön on saapunut muun muassa mantelisista marenkipohjista sekä mokkakreemistä koottu kakku. Keittokirjoissa sen nimi vaihtelee. Kakusta käytetään nimeä Sans Rival, Frasilité, Voittamaton.

Suomessa se tunnetaan parhaiten Ellen Svinhufvudin kakkuna. Koska Frasilité-kakku oli suosittu presidentinlinnassa, konditoria halusi nimetä sen uudelleen presidentin rouvan mukaan.

Ellen Svinhufvudin kakku

20 annosta
Pohjat
6 valkuaista
3 1/2 dl (190 g) tomusokeria
3 1/2 dl (150 g) mantelijauhetta (kuorituista manteleista)
Täyte ja kuorrutus
300 g voita (suolaamatonta)
4 rkl sokeria
1 1/2 dl vahvaa kahvijuomaa
1 1/2 dl kahvikermaa
2 1/4 dl (100 g) mantelijauhetta
Koristeeksi
100 g mantelilastuja
tomusokeria

Vatkaa valkuaiset ja sokeri kovaksi vaahdoksi. Sekoita mantelijauhe varovasti vaahtoon. Piirrä leivinpaperille kaksi 15 x 22 senttimetrin kokoista suorakaidetta ja toiselle samoin kaksi. Alun perin pohjat ovat olleet neliöitä, mutta suorakaiteet sopivat paremmin kahdelle pellille. Vedä viivat vahvasti, jotta voit kääntää paperin ympäri. Levitä vaahto piirrosten sisään.

Kuumenna uuni 125 asteeseen. Työnnä pellit uunin ala- ja yläosiin. Kuivata pohjia noin puolitoista tuntia. Vaihda peltien paikkaa pari kertaa. Irrota levyt varovasti lämpiminä ja nosta ritilöille jäähtymään.

Ota voi hyvissä ajoin huoneenlämpöön. Keitä tavallista vahvempi kahvi ja sulata sokeri juomaan. Lisää kylmään kahviin kerma. Kaada seos ohuena nauhana huoneenlämpöiseen voihin, koko ajan voimakkaasti sekoittaen. Lisää mantelijauhe loppuvaiheessa.

Nosta pohja tarjoiluvadille ja levitä sille ohut kerros täytettä. Nosta päälle toinen levy ja levitä täytettä. Tee loput kerrokset ja sivele loppu täyte päällimmäiselle levylle ja kakun reunoille.

Paahda mantelilastut kuivalla pannulla vaaleanruskeiksi ja anna niiden jäähtyä täysin. Ripottele mantelilastuja kakulle ja painele niitä myös kakun reunoille. Siivilöi päälle runsaasti tomusokeria. Säilytä kakku kylmässä. Anna olla hetki huoneenlämmössä ennen tarjoilua.

Itsenäisyyspäivän bebet

noin 20 kpl
Pohjat
200 g voita
1 1/2 dl sokeria
1 muna
4 1/2 dl (300 g) vehnäjauhoja
Täyte
noin 1 dl kiinteää mustikkahilloa
Vaniljakiisseli
2 rkl sokeria
2 tl perunajauhoja
2 keltuaista
1 dl kuohukermaa
100 g voita
1 tl vaniljasokeria
Sokerikuorrutus
2 rkl kuumaa vettä tai laimennettua sitruunamehua
3 dl tomusokeria
Pinnalle
sinisiä koristerakeita

Sekoita pehmeään voihin sokeri, muna ja jauhot. Painele taikinaa ohuesti pieniin, voideltuihin leivosvuokiin. Paista pohjia 175 asteessa noin 15 minuuttia. Anna jäähtyä vuoassa ja kumoa.

Mittaa sokeri, perunajauhot, keltuaiset ja kerma kattilaan. Kuumenna sekoittaen, kunnes sakenee. Älä anna seoksen kiehua. Vatkaa kiisseli kylmäksi ja lisää voita vähitellen vatkaten kiisseliin. Mausta vaniljasokerilla. Laita leivospohjiin ohut kerros kiinteää mustikkahilloa ja päälle vaniljakiisseliä.

Sekoita tomusokeri nesteeseen ja valuta kuorrutusta vaniljakiisselin päälle. Tee saman tien koristerakeista pinnalle lippua mukaillen risti. Jos kuorrutus ehtii kovettua, rakeet eivät tartu pinnalle.

Tasavallan toscakakku

8–10 annosta
2 munaa
1 1/2 dl sokeria
2 1/2 dl vehnäjauhoja
1/2 rkl leivinjauhetta
1/2 dl maitoa
150 g voita sulatettuna
Kuorrutus
50 g voita
70 g mantelilastuja
1 dl sokeria
1/2 dl kahvikermaa
1 rkl vehnäjauhoja

Vaahdota munat ja sokeri. Lisää vehnäjauho-leivinjauheseos, maito ja voisula kevyesti sekoittaen.

Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun (halkaisija 22 senttiä), mieluiten irtopohjavuokaan. Paista pohjaa uunin alaosassa 175 asteessa 25 minuuttia. Kiehauta kuorrutusaineet. Levitä seos puolikypsän pohjan päälle. Paista vielä 200 asteessa noin 10 minuuttia, kunnes pinta on kauniin vaalean ruskea.

Prinsessakakku

noin 10 annosta
4 munaa
1 1/2 dl sokeria
1 dl vehnäjauhoja
1 dl perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta
Vaniljatäyte
3 1/2 dl maitoa
1 muna
2 1/2 rkl perunajauhoja
1/2 dl sokeria
1 rkl vaniljasokeria
2 dl kuohukermaa
Marjatäyte
2 dl (100 g) kotimaisia vadelmia
1 dl (120 g) vadelmahilloa
Voikreemi
100 g suolaamatonta voita
1 dl tomusokeria
1 tl vaniljasokeria
Pinnalle
tomusokeria
250 g vihreää marsipaania

Vatkaa huoneenlämpöiset munat ja sokeri paksuksi vaahdoksi. Siivilöi joukkoon jauho-leivinjauheseos. Sekoita tasaiseksi puuhaarukalla.

Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan. Paista 175 asteessa noin puoli tuntia. Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kolmeen osaan.

Sekoita maito, muna, perunajauhot ja sokeri kattilassa. Kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes seos pulpahtaa ja sakenee. Jäähdytä kiisseli hyvin. Lisää vaniljasokeri. Vaahdota kerma. Sekoita kiisselin joukkoon ensin osa vaahdosta, jotta se notkistuu. Lisää loppu kermavaahto.

Murskaa marjatäytteen vadelmat ja sekoita hilloon. Levitä kakkupohjien väleihin ohut kerros marjatäytettä ja paksu kerros vaniljatäytettä. Nosta kansilevy päälle. Vatkaa pehmeä voi, siivilöity tomusokeri ja vaniljasokeri vaahdoksi. Levitä voikreemi kakun päälle.

Siivilöi pöydälle tomusokeria. Kauli marsipaanista levy ja nosta kakun päälle. Leikkaa reunoista ylimääräinen marsipaani pois. Muotoile koristeita pinnalle.

ANNELI PESSALA

NIKSIT

Näin teet marenkipohjan

Käytä huoneenlämpöisiä munia. Erottele valkuaiset ja keltuaiset huolellisesti eri kulhoihin. Pienikin määrä keltuaista valkuaisen joukossa estää vaahdon muodostumisen.

Vatkaa täysin kuivassa kulhossa kuivilla vispilöillä. Yksinkertaisella, ohutkierteisellä vatkaimella syntyy tasaisia ilmakuplia.

Lisää sokeri vähitellen vatkaamisen aikana. Käytä hyvin hienokiteistä sokeria, joka sulaa kokonaan vaahtoon.

Jatka vatkaamista, kunnes vaahto on kiiltävää ja kosteaa. Liiallinen vatkaaminen tekee vaahdosta jäykkää, kuivaa ja katkeilevaa.

Voit pursottaa ja kypsentää marenkeja tai leivospohjia sokeri-valkuaisvaahdosta.

Sekoita kakkupohjana käytettävään marenkiin varovasti esimerkiksi mantelijauhetta.