VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Kystä kyllä

Meillä on joulu menty aina aika perinteisellä kaavalla ja joulupöydän tarjottavista on vastannut pääasiassa äiti, siis minä.

On ollut silakat, silli ja graavilohi tai siika, joista yleensä vain minä ja vävypoika ovat nauttineet, muut vähän närppineet. Sitten kinkku, laatikot ja rosolli sekä waldorfin salaatti — tiedättehän, se, johon tulee selleriä, ananasta, saksanpähkinää ja majoneesia.

Riisipuuro ja luumukiisseli on syöty aaton lounaalla, joten päivällisen jälkiruuaksi olen tehnyt joko marjajäädykkeen tai -rahkan.

Tähän asti tarjoilut ovat kelvanneet ja kaikki ovat saaneet vatsansa täyteen. Nyt on kuitenkin edessä tenkkapoo. Mitä herkkuja voisin valmistaa, että ne sopisivat myös kaksi- ja neljävuotiaille lapsenlapsille?

Kun pikkuväki on ollut viikonloppuhoidossa meillä, saatteeksi on tullut kaksi aanelosta, joissa pääosin luetellaan, mitkä ruoka-aineet ovat kiellettyjä.

Mitkään kotimaiset viljat eivät käy, ainoastaan riisi. Lähes kaikki mausteet on kielletty.

Kasviksista sallittuja ovat vain kukkakaali, parsakaali ja kesäkurpitsa kypsennettyinä ja kurkku sekä salaatti ja sienet. Lihoista sopii vain broileri ja kalkkuna.

Välttää pitää maitotuotteita, kananmunaa ja koisokasveja, kuten perunaa ja tomaattia. Ja mansikkaa, puolukkaa, herukoita, banaania.

Näillä ohjeilla kun on menty, pöydässä on lasten vierailujen aikana ollut kanaa tai kalaa ja riisiä kurkun tai kesäkurpitsan kera. Jouluksi pitäisi keksiä vaihtelua.

Tänään vähän helpotti, kun tuli viesti, että nuori perhe viettääkin aaton kotona ja tulee vasta sen jälkeen vierailulle. Voidaan mennä aatto osin vanhalla kaavalla (kinkku ainakin). Pyhiksi pitää keksiä jotain uutta, joka sopii kaikille.

Perinteinen tapaninpäivän tarjottava on ollut lipeäkala eli sehän kävisi. Vaan miltähän se maistuisi riisin ja kookosmaitoon tehdyn kastikkeen kanssa?

RIITTA MUSTONEN

riitta.mustonen
@kantrilehti.fi

KATJA LAMMINEN

Leipomoteltassa paistetaan patonkeja 40 000 kokousvieraalle.

Ilmastonmuutos mahassa

PARIISI (MT)

Se alkoi jo lentokoneessa, kun käteeni iskettiin valkoinen sämpylä. Totuttelu jokapäiväiseen vehnäleipään.

Ilmastokokouspaikalla pikainen lounas koostui juustopatongista ja leivoksesta. Keliaakikoilla ja vegaaneilla olisi tällä vaikeaa.

Mutta niin on kyllä ruisleipään tottuneella suomalaisellakin. Sitäkin tulee kotioloissa syötyä korkeintaan aamuisin.

Illallisella tuli vielä kaavittua salaattikulho patonginpalalla.

Yöllä heräsin äänekkääseen kurnutukseen. Hyppäsin sängystä tarkistamaan, onko sängyn alle ryöminyt lauma rupikonnia. Ei ollut. Konsertti kuului ikiomasta vatsasta. Uh, kuulosuojaimet päähän ja takaisin nukkumaan.

Aamiaisella teki tiukkaa valita patongin ja voisarven väliltä.

Joku selitys sille täytyy olla, että keski- ja eteläeurooppalaiset pystyvät syömään niin paljon leipää. Kenties heille on evoluution tuloksena kehittynyt parempi vehnänsietokyky. Arvelisin, että täällä on niitetty viljaa jo silloin, kun Suomessa vielä keräiltiin ja metsästettiin.

Ilmastokokouksen henkeen sopisi suosia kasvisruokaa, mutta sellaista ei täältä juuri löydy. Hiilipäästöiltään raskaita juustoja ja lihaleikkeleitä on paitsi patongeissa myös salaateissa.

Himoiten käyn aina aamuisin hakemassa sisäänkäynnillä jaettavan luomuomenan.

Toivottavasti neuvottelevilla ministereillä on rautainen vehnämaha, sillä maapallon tulevaisuus ratkaistaan patongin voimalla.

KATJA LAMMINEN

Ruokamatkalla siellä ja täällä

Kuskus-feta-granaatti-omenasalaatti.

Helsingin Sanomien ruokatoimittajat **Katja Bäcksbacka** ja **Laura Kaapro** ovat koonneet ruokatorstain kansainvälisestä annista ruokamatkakirjan Euroopan ja Lähi-idän kiinnostavien reseptien äärelle.

Ruokamatka kulkee Ranskasta Italiaan, Espanjaan, Britanniaan, Ruotsiin, Tanskaan, Venäjälle ja Kreikan kautta Lähi-itään.

Tarjolla on klassikoita ranskalaisesta sipulikeitosta brittien sunnuntairuokaan, paahtopaistiin ja yorkshirevanukkaaseen ruokakuvaaja **Elvi Ristan** mietittyjen kuvien saattelemana.

Kirjan runsaasta 80 reseptistä useimmat onnistuvat tavallisilta kotikokkaajilta, tosin kaikkia raaka-aineita ei joka kaupan valikoimaan kuulu.

Lähi-idässä suosittu moniraaka-aineinen ras-el-hanout-mausteseos olisi ehkä kannattanut esitellä kokonaan eikä vain mainita, kuinka paljon sitä reseptiin tarvitaan.

Joka tapauksessa näillä resepteillä pääsee useammallekin ruokamatkalle. Kuten kirjan tekijät toteavat: ”Ruoka on paras ikkuna matkakohteeseen, sen luontoon, elinkeinoihin ja jokapäiväiseen elämänmenoon.”

MAIKKI KULMALA

Katja Bäcksbacka, Laura Kaapro: Ruokatorstai matkustaa. 59 sivua. HS Kirjat.

JAANA KANKAANPÄÄ

Samasta perustaikinasta syntyy tähtitaivasneliöitä (edessä vasemmalla), herrasväenleipiä (etuoikealla), keskellä taatelikierteet ja suklaasydämet, takana suklaalla koristeltuja pikkuleipiä.

Samasta taikinasta sen seitsemää sorttia

Kotitekoiset leivonnaiset ovat tervetulleita lahjoja. Joulukakku tai mallasleipä kauniisti pakattuna tai rasiallinen koristeellisia muropikkuleipiä yllättää iloisesti.

Joulupikkuleivistä tulevat ensimmäisenä mieleen piparkakut. Kuitenkin myös vaaleasta taikinasta syntyy jouluisia pikkuleipiä.

Samasta perusmurotaikinasta voi leipoa mausteita lisäämällä ja erilaisin täyttein hyvinkin vaivatta seitsemän sortin pikkuleipälajitelman.

Taikinan pääaineet ovat sokeri, rasva ja jauho. Vaahdotetulla rasvalla on mureuttava ominaisuus.

Lisäksi joukkoon voi vatkata munaa, sekoittaa erilaisia mausteita, kaakaota, kookoshiutaleita ja niin edelleen. Mikäli taikinaan lisää esimerkiksi kaakaota, jauhoja on hyvä vähentää saman verran. Jos taikinassa on liikaa jauhoja, se murenee ja on vaikeaa käsitellä.

Liian kovan taikinan pelastaa ruokalusikallinen rasvaa.

Perusmurotaikina

200 g voita
1 1/2 dl sokeria
2 tl vaniljasokeria
1 muna
4 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta

Vaahdota pehmeä voi ja sokerit. Lisää muna hyvin vatkaten. Sekoita taikinaan jauho-leivinjauheseos.

Herrasväenleivät

noin 40 kpl
1 annos perusmurotaikinaa
Täyte
noin 1 dl vadelmamarmeladia tai kiinteää hilloa

Kauli murotaikina 2–3 millimetrin levyksi ja ota muotilla pyöreitä, halkaisijaltaan noin 5-senttisiä kakkuja. Jos sinulla on pienen pieni sydänmuotti, tee puoleen pikkuleivistä keskelle sydän.

Paista 200 asteessa noin 5 minuuttia. Jäähdytä. Levitä täytettä kahden pohjan väliin. Sokeroi pikkuleivät.

Ässät

50–60 kpl
1 annos perusmurotaikinaa
1 rkl jauhettua inkivääriä tai 1 tl kanelia
Pinnalle
kaneli-sokeriseosta tai tomusokeria

Sekoita jauhojen joukkoon mauste, jotta se sekoittuu taikinaan tasaisesti. Leivo taikinasta pikkusormen paksuista nauhaa.

Leikkaa nauha 8–9 sentin pituisiksi tangoiksi. Kierittele kanelitangot sokeri-kaneliseoksessa. Aseta tangot pellille ässän muotoon.

Paista 200 asteessa noin 7 minuuttia. Siivilöi inkivääriässien pinnalle tomusokeria.

Suklaasydämet

noin 55 kpl
1 annos perusmurotaikinaa
1/2 dl kaakaojauhetta
Pinnalle
koristerakeita
koristegeeliä tai tomusokerikuorrutetta

Sekoita kaakaojauhe yhdessä vehnäjauhojen kanssa. Vähennä vehnäjauhojen määrästä 1/2 desilitraa.

Anna taikinan jähmettyä kylmässä noin tunnin ajan.

Kauli noin puolen sentin levyksi. Irrota levy alustasta. Ota muotilla sydämiä.

Paista 200 asteessa noin 5 minuuttia.

Jos haluat kiinnittää koristeita, pursota valkoista geeliä pikkutippa jäähtyneen pikkuleivän päälle ja paina koristerae kiinni. Anna kuivua.

Suklaakoristeiset pikkuleivät

Ota murotaikinasta piparkakkumuotilla haluamiasi pikkuleipiä. Paista 200 asteessa noin 5 minuuttia ja jäähdytä.

Pane valko- tai tumma suklaa paloina tukevaan pakastuspussiin. Pidä pussin kulmaa kiehuvassa vedessä, kunnes suklaa on kauttaaltaan sulanut. Anna hetken jäähtyä.

Tee pussin kulmaan pieni reikä neulalla ja pursota pikkuleipien päälle esimerkiksi nimi, numero, raitoja tai jokin kuvio. Anna pikkuleipien kovettua leivinpaperin päällä tai pakasta tarjottimella.

Lado rasiaan vasta jäätyneinä.

Tähtitaivasneliöt

noin 50 kpl
1 annos perusmurotaikinaa
1 dl kookoshiutaleita
Pinnalle
lumihiutalekoristerakeita
värillisiä nonparellikoristerakeita

Käytä taikinaan 1 desilitra vähemmän jauhoja kuin perusohjeessa. Sekoita kookoshiutaleet ennen jauhojen lisäämistä. Anna taikinan kovettua hetki.

Kauli leivinpaperin päällä noin puolen sentin paksuiseksi levyksi. Ripottele pinnalle tasaisesti koristerakeita ja kauli ne taikinaan kiinni.

Leikkaa leivinpyörällä tasaiset neliöt. Jätä kiinni toisiinsa. Paista 200 asteessa noin 8 minuuttia. Rullaa heti uunista ottamisen jälkeen leivinpyörällä viivoja pitkin palat irti toisistaan.

Taatelikierteet

noin 30 kpl
1 annos perusmurotaikinaa
1 1/2 dl omenatäysmehua
1 pkt (250 g) kuivattuja taateleita

Keitä taateleita omenamehussa noin 10 minuuttia. Soseuta tasaiseksi ja jäähdytä.

Kauli murotaikina levyksi ja levitä taatelisosetta ohut kerros pinnalle. Jätä yläreunasta pari senttiä tyhjäksi, koska täyte kulkee eteenpäin rullatessa. Rullaa kääretortun tapaan.

Leikkaa rullasta noin sentin levyisiä viipaleita. Nosta pellille kierteet ylöspäin, Paista noin 10 minuuttia 175 asteessa.

Luumu-tiikerikakku

noin 25 viipaletta
200 g voita
2 dl sokeria
3 munaa
4 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
2 tl vaniljasokeria
2 rkl maitoa
1 dl luumumarmeladia, aprikoosi- tai kirsikkahilloa
1 rkl sitruunamehua

Vaahdota pehmeä voi ja sokeri. Lisää huoneenlämpöiset munat hyvin vatkaten. Sekoita vehnäjauhot, leivinjauhe ja vaniljasokeri. Lisää taikinaan siivilän läpi. Sekoita tasaiseksi.

Ota kolmasosa taikinasta ja lisää siihen marmeladi ja maito. Sekoita loppuun taikinaan ruokalusikallinen sitruunamehua.

Voitele ja korppujauhota hyvin 1,8 litran rengasvuoka. Pane vuoan pohjalle puolet vaaleasta taikinasta, päälle tumma taikina ja päälle loput vaaleasta taikinasta. Sekoita taikinaa haarukalla niin, että kerrokset sekoittuvat hiukan. Paista 175 asteessa 50–60 minuuttia.

Vinkki: Lisää maitoa tai kermaviiliä sen verran hillo-taikinaseokseen, että se on yhtä notkeaa kuin lopputaikina.

Piimäkakku

25 palaa
5 dl vehnäjauhoja
2 1/2 dl sokeria
1 1/2 rkl piparkakkumaustetta tai 1 tl kanelia
1 tl neilikkaa
1 tl inkivääriä
1/2 tl kardemummaa
2 tl soodaa
200 gvoita sulatettuna
1 dl omenasosetta
2 dl piimää

Sekoita kulhossa kaikki ainekset keskenään. Kaada taikina voilla hyvin voideltuun ja korppujauhotettuun 1,8 litran kakkuvuokaan. Paista 175 asteessa 50–60 minuuttia. Peitä tarvittaessa leivinpaperilla paiston loppuvaiheessa

Vinkki: Piparkakkumauste sisältää suosittuja joulumausteita. Voit käyttää valmista seosta tai yksittäisiä jauhettuja mausteita.

Mallasleipä

3 kpl
5 dl vettä
1 dl maltaita
1 tähtianis
3 dl sokeroitua puolukkasurvosta tai omenasosetta
75 g hiivaa
2 tl suolaa
1/2 dl siirappia
1 rkl pomeranssinkuorta
14 dl hiivaleipävehnäjauhoja
100 g voita
Voiteluun
1/2 dl vettä
1/2 dl siirappia

Keitä maltaita ja tähtianista vedessä noin 15 minuuttia. Jäähdytä kädenlämpöiseksi, ota tähtianis pois. Lisää hiiva, puolukkasurvos tai omenasose ja mausteet.

Alusta taikinaan jauhot ja pehmeä voi. Kohota. Leivo taikinasta kolme limppua. Kohota ne ja leikkaa ristiviilto kohonneisiin leipiin.

Kypsennä 175 asteessa noin 45 minuuttia. Voitele lämpiminä siirappivedellä.

ANNELI PESSALA

Kuvassa jauhettua kanelia kipossa, keskellä isommat maustepippureita ja pienemmät kardemumman siemeniä, lisäksi kokonaisia neilikoita, vanilja- ja kanelitanko sekä tähtianis.

JOULUMAUSTEET

Eksoottisia tuoksuja kaukaa

Kaneli. Kanelipuun kuoresta jauhettu mauste on yksi suosituimmista joululeivonnaisten mausteista. Sitä ripotellaan riisipuuron päälle. Kokonainen kanelitanko maustaa glögin. Kanelitangon voit käyttää useamman kerran, kun peset ja kuivaat sen hyvin.

Neilikka. Jauhettuna neilikassa on polttavan voimakas maku. Jouluna sillä maustetaan pipareita ja maustekakkuja.

Tähtianis. Tähtimäinen hedelmä on voimakasarominen, joten jo yksi tähtianis maustaa glögin tai joululeipätaikinan. Kiehauta tähtianis osassa leipätaikinan nestettä, ota pois ja lisää loppu taikinaneste.

Maustepippuri. Maustepippuri on yleismauste, jossa tuoksuvat samanaikaisesti kaneli, neilikka ja muskotti. Sitä käytetään jauhettuna mausteja piparkakkuihin. Jos neilikka on lopussa, korvaa se maustepippurilla.

Kardemumma. Pullataikinasta tuttu kardemumma sopii siemeninä joulujuomiin ja jauhettuna leivonnaisten mausteeksi. Kardemummaa saadaan komeakukkaisen liljakasvin kotahedelmästä.

Vanilja. Tumman kotahedelmän sisällä on mustia, aromaattisia siemeniä. Vaniljasokeria on lähes kaikissa vaaleiden pikkuleipien ja kakkujen ohjeissa. Aidossa vaniljasokerissa vaniljan maku on uutettu sokeriin. Vanilliinisokeri on maustettu synteettisellä vanilliinilla.