VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Lahjakakku sulaa suussa

Arvostan ruokalahjoja. Niitä tehdessään ihmiset antavat aikaansa ja ajatuksiaan.

Mummuni leipoi hiivaleipiä ja limppuja kyläläisille. Lapsena en edes tajunnut saajien ilon määrää, koska olin niin tottunut kotona leivottuihin leipiin. En ymmärtänyt, miten suuren työn leipominen vaatii. Touhu näytti helpolta.

Voi, nyt sitä ottaisi kotoisan leivän ilomielin, vaan ovat leipäleipurit harventuneet.

En todellakaan kykene mummuni hiivaleipiin saati mausteisiin ja makeisiin joululimppuihin. Onneksi joulun aika sentään herättää minunkin pikkuruisen sisäisen leipurini.

Kestävän perinteisen englantilaisen hedelmäkakun voi leipoa jo nyt ja kiikuttaa ystävälle.

Alkuun yksi tai kaksikin leivottua lahjaa on jo saavutus.

Stressiä ei leipomisesta kannata joulun alla ottaa. Eihän paineessa tehty leipomus edes välitä aitoa ystävyyden ilosanomaa.

Tehdään siis vain se, mikä hyvältä tuntuu.

Kakku vaatii vain aikaa ja ostoslistan noudattamista: useita sortteja kuivattuja hedelmiä, pähkinöitä, konjakkia korinttien marinointiin, voita, munia ja niin edelleen. Sitten loppu onkin jo pelkkää sekoittamista.

Toinen hauska puuha voisi olla marmeladit, nekut tai konvehtiviritykset. Niissä saajaa ilahduttaa ennen kaikkea se, ettei samanlaisia saa kaupasta ja se, että ne on juuri hänelle tehty.

Maku lienee toissijainen seikka.

Vuosien varrella minua ovat ilahduttaneet ystävien kotisinapit, hillot, marinoidut sienet, karjalanpiirakat ja tietenkin anoppini lapsenlapsilleen tekemät upeat piparkakkutalot.

Maisteleminen ja muisteleminen kulkevat käsi kädessä – ja juuri jouluna tuntuu olevan molempien aika.

Eri sukupolvien leivonnaiset, perheiden joulumaut ja -puuhat kohtaavat. Siitä syntyy juhla.

Kauniin ajatuksen voi ojentaa tietenkin myös ostolahjassa. Onneksi monet kaupat nostavat jouluksi esille pientuottajien juhlatuotteita. Niitä ostellessaan voi ajatella sekä lahjan saajaa että tekijää lämmöllä.

LIISA YLI-KETOLA
liisa.yli-ketola@mt1.fi

Katajainen sahti sopii jouluun

Katajainen sahti tuo vaihtelua oluen suosijan joulupöytään. Suomen vanhin pienpanimo Lammin Sahti Oy tuo 30 vuoden toiminnan kunniaksi myyntiin 2,8 litran hanapakkauksen.

Sahdin teossa käytetty mallasseos koostuu ohrasta ja rukiista. Mäski suodatetaan katajapedin läpi, mikä antaa sahdille ominaisen katajaisen aromin.

Katajaa on käytetty vuosisatoja sahdissa tasapainottamaan makeutta ja parantamaan säilyvyyttä.

Lammin Sahtiin tarvittavat katajanoksat kerätään Lammilta maanomistajan luvalla. Maltaat ovat kotimaista alkuperää ja hiivana käytetään suomalaista leivinhiivaa.

Uusi pakkaus korvaa Lammin Sahdin aiemman kolmen litran kanisterin. Pakkauksen on piirtänyt Kääriäisen yrittäjäperheen kuopus **Jouni Kääriäinen** ja valmistanut ranskalaisyhtiö Smurfit Kappa.

Tuote tulee aluksi vähittäismyyntiin Lammin Sahdin omaan myymälään kauppakeskus Tuulosessa Hämeenlinnassa.

Pekka ja **Sirpa Kääriäinen** perustivat Lammin Sahdin maatilalleen 1985 ja saivat valmistusluvat 1987, kun Alko näytti toiminnalle vihreää valoa.

Uutena aluevaltauksena Pekka Kääriäinen on perustanut Bryggeri Helsinki -panimoravintolan, jonka toiminnasta vastaa Rakuuna Olut Oy.

Yritykseen kuuluvat myös kesäkahvilat Lahden ja Heinolan satamissa.

TARJA HALLA

Linda Järvinen taivutti voittoisaan työhönsä juuri uunista otettuja palasia lämpiminä.

Piparipuu toi voiton SM-kisassa

Itseoppinut kondiittori **Linda Järvinen** Raaseporista on voittanut piparinleivonnan Suomen mestaruuden. Järvinen muotoili vapaalla kädellä piparipuun, joka kannattelee pyöreää mökkiä ja liukumäkeä.

Tuomaristo ihasteli lapsia kiehtovaa fantasia-aihetta, joka oli taidokkaasti tehty ja innovatiivinen.

Finaaliin pääsi ennakkoon lähetettyjen kuvien perusteella viisi kilpailijaa.

Kilpailijat saivat tehdä vapaamuotoisen työn ja käyttää siihen aikaa 1,5 tuntia. Katsojat saivat seurata, kuinka Järvinen taivutti juuri uunista otettuja palasia lämpiminä muotoonsa juuri haluamallaan tavalla.

Tiukan kisan seuraaville sijoille ylsivät **Marika Löfbergin** leivostarjotin, **Jarmo Kuittisen** jääkiekkoaiheinen leijonatunnus, **Marika Kiisken** kynttiläasetelma ja **Maria Ollonbergin** enkelit.

Piparinleivonnan Suomen mestaruus -kilpailu järjestettiin viidennen kerran Lempäälän Ideaparkin tapahtumatorilla. Paikka viime lauantain finaaliin heltisi Myllyn Paras -nettisivuilla järjestetyssä äänestyksessä.

Raatiin kuului Myllyn paras Oy:n tuotekehittäjä, leipuri- ja kondiittorimestari **Iiro Heinonen**.

TARJA HALLA

JAANA KANKAANPÄÄ

Punakaali säilyttää värinsä, kun vuokaan lisätään etikkapunajuurisuikaleita.

Ruistaikinatähdet ja tuore salvia tuovat väriä ja makua perinteiseen kinkkuun.

KINKUN PAISTAMINEN

Hiljalleen hyvä tulee

Sopiva kinkun sisälämpötila ennen paistoa on noin 10 astetta.
Kinkku kannattaa paistaa sellaisenaan, paistopussi irrottaa lihan omaa mehukkuutta.
Käytä mittaria, sillä paistoaika vaihtelee rasvan, muodon, alkulämmön, termostaatin ja luun mukaan.
Luuton, verkotettu kinkku kypsyy hitaammin kuin luullinen verkottamaton kinkku.
Upota ensin lihalämpömittarin kärki kiehuvaan veteen, ehjä mittari näyttää sataa astetta.
Paina mittari sivusta lihan paksuimpaan kohtaan, ei kuitenkaan luuhun asti. Sivusta voit seurata lämpötilaa luukkua avaamatta.
Nosta kinkku uuniritilälle nahkapuoli ylöspäin.
Laita reunallinen uunipannu ritilän alle. Kaada pannulle hiukan vettä ja lisää kuumaa vettä paistamisen aikana tarvittaessa.
Paistolämpötila saa olla koko ajan noin 100 astetta, älä käytä kuivattavaa kiertoilmatoimintoa.
Kinkku on kypsää, kun sisälämpötila on 78 astetta. Noin 80-asteisena kinkku on perinteisen murea.
Kypsästä kinkusta valuu kirkasta nestettä. Jos neste on punertavaa, kinkku on vielä raaka. Tarkista valuvan nesteen väri mittaria poistettaessa.
Anna kinkun levätä tunnin verran, poista mahdollinen verkko ja nahka sekä osa rasvasta.
Korruta halutessasi kuumassa uunissa.
Lämmin kinkku murenee hiukan leikatessa, ohuet viipaleet saa jäähtyneestä tai kylmästä kinkusta.

Persiljalla koristeltu naurispatee maistuu sekä lämpimänä että kylmänä.

Joulupöydässä juhlivat juurekset

Perinteiset laatikot, kinkku ja rosolli ovat monelle ainoa oikea vaihtoehto joulupöytään. On aika kaivaa perinne-laatikoiden ohjeet esiin.

Kotimaiset juurekset muhivat hiljalleen uunissa suussa sulaviksi kasvislaatikoiksi. Vaihtelunhaluiset tarjoavat tänä jouluna nauriita pateen muodossa tai juureskuutioita hunajalla maustettuna.

Haudutettu punakaali on yksi joulun suosikeista. Mitäpä, jos punakaali tällä kertaa kypsyisi hiljalleen pehmeäksi laatikkoruuaksi. Juuresten lisäksi kinkulla, pikkukinkkuna tai isona luullisena, on kunniapaikka jouluaterialla. Entistä useampi kuluttaja haikailee luomukinkkua juhlapöytään.

Kuusta koristellessa

- Riisi-/ohrapuuro*
- Vadelma-/puolukkakeitto*

Jouluateria

- Siikatartarleivät
- Lohi-mätivaahto
- Punajuuri-vuohenjuustomousse
- Kuorrutettu kinkku
- Piparjuuri-omenakastike
- Hunajajuurekset
- Punakaalilaatikko
- Naurispatee
- Tilliperunat
- Granaattiomena-vihersalaatti*
- Luumurahka*

*ohje ensi viikon lehdessä

Siikatartarleivät

20 pientä leipää
10 viipaletta (n. 250 g) saaristolaisleipää
tillituorejuustoa

Siikatartar
1 prk (120 g) smetanaa
1 pieni (50 g) punasipuli
1 pak (150 g) graavisuolattua siikafileetä
ripaus valkopippuria
1 rkl sitruunamehua
1/2 dl tuoretta tilliä hienonnettuna
Koristeluun
tilliä
punasipulia
sitruunaa

Leikkaa ohuet leipäviipaleet kolmion muotoisiksi paloiksi. Voit halutessasi ottaa viipaleista muotilla kuvioita, esimerkiksi sydämiä. Voitele leivät tuorejuustolla. Vatkaa smetanaa hetki sähkövatkaimella, kunnes sen rakenne muuttuu kiinteäksi.

Leikkaa punasipuli terävällä veitsellä aivan pieniksi kuutioiksi. Kuutioi ruodoton kala. Yhdistä tartarin aineet. Lusikoi seosta leiville. Lisää koristeeksi tuoretta tilliä, punasipulia ohuina suikaleina ja sitruunaa.

Lohi-mätivaahto

10 annosta
1 prk (150 g) crème fraîchea
200 g savustettua kirjolohta
200 g valutettua kirjolohenmätiä
2 rkl sitruuna- tai limettimehua
1/4 tl valkopippuria
1 dl kuohukermaa

Laita crème fraîche sekä nahaton, ruodoton savulohi monitoimikoneeseen. Jauha hienoksi. Mausta sitrusmehulla ja pippurilla.

Vaahdota kerma ja sekoita joukkoon. Annostele pieniin laseihin kerroksittain lohivaahtoa ja valutettua mätiä.

Punajuuri-vuohenjuustomousse

10 annosta
3 (150 g) keitettyä punajuurta
1 pötkö (200 g) vuohenjuustoa
1/4 rasiaa (à 200 g) maustamatonta tuorejuustoa
1/2 tl valkopippuria
1/2 tl suolaa
1 tl sokeria
2 liivatelehteä
2 rkl sitruunamehua
20 kpl krustadeja (valmiita)
koristeeksi
timjamia

Vedä vuohenjuustosta sitkeä pintakuori pois esimerkiksi perunankuorimaveitsellä. Soseuta monitoimikoneessa punajuuret, vuohenjuusto sekä tuorejuusto tasaiseksi seokseksi. Mausta valkopippurilla, suolalla ja sokerilla.

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 10 minuuttia. Purista kuivaksi ja sulata kuumaan sitruunamehuun. Sekoita hiukan jäähtyneenä punajuuriseokseen. Laita seos pursotinpussiin. Anna jähmettyä jääkaapissa yön yli. Leikkaa pursotinpussista kärki pois ja laita siihen pursotusmuotti. Pursota moussea krustadikuppeihin ja koristele timjamilla.

Kinkun kuorrutus

1 dl dijonin sinappia (sinapinsiemenillä)
2–3 rkl hunajaa
ruiskorppujauhoja
pakasteruistaikinaa
tuoretta salviaa

Sivele pinta hunaja-sinappiseoksella ja ripota päälle ohut kerros korppujauhoja.

Sulata ruistaikina ja kauli ohueksi. Ota piparimuotilla kuvioita ja paina kinkun pintaan. Kuorruta 250 asteessa kauniin ruskeaksi. Koristeeksi ja mausteeksi sopii tuore salvia.

Piparjuuri-omenakastike

10 annosta
1 rasia (100 g) piparjuurituorejuustoa
2 dl omenahilloa

Kuumenna tuorejuusto ja omenahillo kattilassa. Sekoita tasaiseksi ja tarjoa lämpimänä kylmän kinkun kanssa.

Hunajajuurekset

10 annosta
3 rkl voita
1 (noin 500 g) lanttu
4 (noin 500 g) porkkanaa
1 (noin 200 g) palsternakka
2 sipulia
1 dl omenatäysmehua
3 rkl hunajaa
1/2 tl suolaa

Leikkaa lanttu, porkkanat ja sipulit kuutioiksi. Kuullota kasviksia voissa noin viisi minuuttia, älä ruskista. Lisää omenatäysmehu. Anna hautua kannen alla, kunnes juurekset ovat kypsiä. Mausta hunajalla ja suolalla.

> Juuresten lisäksi kinkulla on kunniapaikka jouluaterialla.

Punakaalilaatikko

8–10 annosta
noin kilo punakaalia
2 punasipulia
1 rkl voita
3 (noin 200 g) etikkapunajuurta
1/2 dl puuroriisiä
5 dl vettä
1/2 dl etikkapunajuurien lientä
1/2 rkl suolaa
1 tl kanelia
1 dl siirappia
50 g voita

Leikkaa kaali hyvin ohuiksi suikaleiksi. Kuutioi sipulit ja kuullota hetki pannulla voissa. Suikaloi etikkapunajuuret.

Laita puuroriisi voideltuun uunivuokaan. Lisää kaali- ja punajuurisuikaleet sekä haudutettu sipuli.

Ripottele joukkoon suola ja kaneli. Sekoita ainekset keskenään vuoassa.

Kaada päälle vesi-etikkapunajuuriliemiseos.

Valuta pinnalle siirappi ja laita voinokareita. Kypsennä 150 asteessa noin 2 1/2 tuntia. Painele pintaa muutaman kerran paistamisen aikana, jotta se ei kuivu.

Naurispatee

10 annosta
noin kilo nauriita
5 dl vettä
1 tl suolaa
3 dl keitinlientä
1 kasvisliemikuutio
3 dl couscousia
1/2 tl valkopippuria
2 rkl vaaleaa siirappia tai hunajaa
1 prk (250 g) cheddar sulatejuustovalmistetta
3 munaa
Vuokaan
voita
seesaminsiemeniä
Pinnalle
tuoretta persiljaa

Keitä kuoritut nauriit kypsäksi suolalla maustetussa vedessä. Kaada keitinvesi talteen.

Soseuta nauriit tehosekoittimessa. Lisää hiukan keitinlientä joukkoon, jotta saat tasaisen soseen, noin seitsemän desilitraa.

Kuumenna kolme desilitraa keitinlientä kiehuvaksi ja murenna joukkoon liemikuutio.

Nosta kattila pois levyltä ja lisää couscous-suurimot. Sekoita kaikki ainekset keskenään.

Kaada seos voideltuun ja seesaminsiemenillä ripoteltuun leipävuokaan.

Kypsennä 150 asteessa noin puolitoista tuntia. Kumoa patee leivinpaperin päälle pellille. Laita vielä uuniin 175 asteeseen noin 15 minuutiksi, jotta pinta saa väriä.

Ripottele ennen tarjoilua pinnalle tuoretta persiljaa.

Tarjoa patee lämpimänä tai kylmänä.

ANNELI PESSALA