

VIIKONVAIHDE

HELLAN KULMALLA

Oman maun mukaan

Lapsuudenkotiini tuli 1980-luvulla ulkomaalaista verta, kun isä ja äiti saivat hollantilaisen vävyn. Hollantilaiset ovat hyvin sukurakkaita, joten pian koitti joulu, jolloin koko vävyn perhe tuli meille joulunviettoon.

Laitoimme jouluruuat niin kuin meillä Suomessa on tapana. Iso kinkku ja paljon laatikoita ja rosollia, niin että riittää pyhiksi.

Aattoateria sujui hienosti, mutta kun vielä tapaninpäivänä pöytään kannettiin lipeäkalan lisäksi kinkun ja rosollin rippeitä, hollantilaiset olivat ihmeissään. Pitääkö oikeasti syödä tätä samaa ruokaa? Ette ole tosissanne.

Asumme Luumäellä eivätkä kaupat olleet auki, joten siihen oli tyydyttävä, mitä etukäteen oli hankittu. Kymmenisen vuotta myöhemmin Porvoossa tilanne oli lähes sama, mutta silloin lankomies taisi kurvata makkärille jo joulupäivänä.

Mitä te sitten jouluna syötte? kysimme hollantilaisilta. Ensinnäkin jouluaattoa ei Keski-Euroopassa juhlinta, vaan vasta joulupäivää. Silloin katetaan pöytään parasta, mitä on: kaviaaria, ostereita, hanhenmaksaa, sisäfilettä ja samppanjaa. Jouluaterialla herkutellaan oman alueen hienouksilla ja parhailla antimilla.

Siis ihan niin kuin meilläkin. Jouluksi on ennen vanhaan teurastettu porsas ja siitä on riittänyt paras pala koko juhla-väelle. Juurekset ovat parhaimmillaan ja niistä on tehty laatikoita ja rosollia. Riisi oli entisaikaan kallista, mutta jouluksi keitettiin riisipuuro ja sen seuraksi hieno sekahedelmä-keitto.

Kun kaupat olivat kiinni pyhinä, ruokaa varattiin moneksi päiväksi. Se säilyi hyvin talviajan kylmissä tiloissa: kuistilla, porstuassa tai kellarissa.

Niin että maassa maan tavalla. Aikanaan me pääsimme hollantilaiseen joulupöytään, missä kinkku ei ollut kunkku eikä lantulaatikko tuoksunut. Mutta hyvältä sikäläinen ruoka-kin maistui rakkaassa seurassa.

Toivotan kaikille maistuvaa joulua, mikä se oma maku sitten onkin!



RIITTA MUSTONEN
riitta.mustonen@kantrilehti.fi

Ruokamatka keskiajalle

Luonnonrytittineuvoja **Satu Hovin** ja valokuvaaja **Katri Niemen** kiinnostus keskiaikaan on tuottanut perusteellisen makumatkan suomalaisten keskiaikaiseen ruokavalioon.

Keskiaika alkoi läntisessä Suomessa 1100–1200-luvuilta ja idässä 1300-luvulla. Ajanjakson katsotaan päättyneen noin vuonna 1556, jolloin Juhana-herttua perusti hovinsa Turkuun.

Keskiajalla ruokataloudesta vastuussa olevien huolet olivat sekä ruuan hankinnassa että sen säilyttämisessä.

Parhailla alueilla viljeltiin viljaa, herneitä, papuja ja useamman lajin kasviksia ja yrttejä. Myös kotieläimiä oli ruokataloutta turvaamassa. Metsän ja vesistöjen antimia hyödynnettiin parhaan taidon mukaan. Silti kato ja huonot ajat olivat koko ajan nurkan takana uhkaamassa.

Omavaraisuus oli suurimmalle osalle kansaa itsestään-selvyys, mutta kaupungeissa ruokaa jo ostettiinkin. Ylhäisö hankki myös kalliita ylellisyy tuotteita, kuten mausteita ja suolaa.

Olenmaisimpia eroja keskiajan ruokataloutta nykypäivään verrattaessa on ”Amerikan herkkujen” puuttuminen: tuntemattomia olivat niin peruna kuin tomaattikin ja moni muu nykyruokavalion itsestään selvä raaka-aine.

Toki myös säilytysmenetelmät olivat toiset. Koska edes suolaa ei kaikkialla ollut, hapattaminen, kuivaaminen ja savustaminen olivat keskeisiä tapoja ruuan säilyttämisessä.

Keskiajan maut -kirjaan on ammennettu tietoa eri lähteistä. Varsinaisia keittokirjoja ei käytännössä ollut, mutta ruokatietoa on säilynyt muun muassa tilinpidossa. Myös arkeologinen tutkimus on antanut tietoa viljelystä ja keittäjätteistä.

Vaikka perinneruuatkaan eivät enää viestitä suoraan keskiajalta, jotain sitäkin kautta on säilynyt, kuten hapatettu leipä, mämmi, hernekeitto ja piimä.

Ruokatalouden historiasta kiinnostuneelle ei tiiliksvi-mäiset 448 sivua ole tutustumisen este, niin paljon mieltittävää ja pohdittavaa sekä uutta tietoa kirja antaa. Reseptillä voi myös kokeilla menneiden vuosisatojen makumaailmaa.

MAIKKI KULMALA

Satu Hovi, Katri Niemi:
Keskiajan maut.
448 sivua. Art House.



Kinkun paistorasva tukkii viemäreitä

Joulukinkun paistorasvat aiheuttavat tukkeumia putkis-tossa. Pahimmillaan rasvatukos voi pakottaa jäteveden purkautumaan viemäristä paineella kiinteistön sisätiloihin ja aiheuttaa vesivahingon.

Vesilaitokset ovat joutuneet tietyillä alueilla poistamaan säännöllisesti rasvaa viemäreistä ja jätevedenpumppaamoista, kertoo vesihuoltotoinsinööri **Sajariina Toivikko** Vesilaitosyhdistyksestä.

Jos paistorasvaa ei hyödynnä kastikkeen pohjana, hyytynyt rasva laitetaan biojäteastiaan. Nestemäinen rasva soveltuu tiiviisti suljetussa astiassa sekajätteeksi.

Ruokajätteenä ei kuulu viemäriin, koska se on herkkuruokaa rotille.

Kinkunpaistorasvaa ei kannata heittää hukkaan, kehittä-mispäällikkö **Arja Hopsu-Neuvonen** Marttaliitosta vinkkaa.

”Kinkunpaistolientä ja rasvaa voi käyttää joulukinkun kastikkeeseen. Kastikkeen voi maustaa esimerkiksi omenasoseella ja sinapilla. Rasvaa ei pidä antaa suolaisuuden vuoksi linnuille.”

TARJA HALLA



On joulurauhan ja puurolounaan aika.



Joulupöydässä juurekset ja perunat tekevät seuraa joulukinkulle (kuva oikealla).

Jouluatieran alkupalat vaativat pientä askartelua. Lopputuloksena lautasella on herkullinen trio: siika-tartar-leipiä, punajuuri-vuohenjuustomoussea ja lohimätivaahtoa (ohjeet viime perjantain lehdessä).

Pienet piparikuuset koristavat unelmaisen pehmeää luumurahkanosta (kuva alla).



Joulupöytä on katettu vuoden suurimman juhlan kunniaksi. Parhaat maut ovat yksinkertaisia: puuroa, keitettyjä perunoita, juureksia, kinkkua ja kalaa sekä tietysti jälkiruokaa.

Joululaaton lounas korvataan useimmiten puurolla. Ellei omista haudekattilaa, maitopohjaisen puuron keittämiseen liittyy aina oma jännityksensä. Tarttuuko puuro kattilan pohjaan?

Puuroon nousee epämiellyttäviä riekaleita, ja pahimmillaan koko puuro maistuu pistävän palaneelta.

Ainoa takuuvarma keino on seisoa kauha kädessä ja hämmentää puuroa huolella lähes koko hauduttamisen ajan.

Kauppojen valikoimaan on tullut maitojuoma, joka ei herkästi tartu kattilan pohjaan. Pohjaan palava heraproteiini on poistettu siitä suodattamalla. Riittää, kun kuumennat maltillisesti ja sekoitat puurokattilaa muutaman kerran hauduttamisen aikana.

Mikäli olet tottunut kypsentämään puuron uunissa, varaa hiukan pidempi paistoaika kuin tavallisella maidolla.

Koska pohjaanpalamaton maitojuoma ei ole laktoositonta, yhdenkin ruokailijan laktoosi-intoleranssin takia kannattaa

valmistaa täysin laktoositon puuro. Sujauta lopuksi valmiiseen puuroon kuorittu manteli.

Juhla-ateria päättyy aina jälkiruokaan. Luumurahka on oma jälkiruokasuosikkini.

Valmis torttutäyte on pikaratkaisu luumusoseeksi. Täyteläisemmän makuvivahteen saa, jos keittää mausteliemessä luumut ja soseuttaa ne. Liemeksi sopii glögi ja lisämausteeksi tähtianis.

Helppo riisipuuro
5 annosta
2 dl puuroriisiä
2 dl vettä

11 pohjaanpalamatonta maitojuomaa
n. 1/2 tl suolaa
1 kuorittu manteli
Tarjoiluun sokeria, kanelia mehukeittoa, sekahedelmäsoppaa

Kiehauta vesi ja riisi kattilassa. Anna kiehua, kunnes vesi on imeytynyt riisiin. Lisää maitojuoma, sekoita ja kuumenna kiehuvaaksi. Anna hautua hiljalleen noin 45 minuuttia. Sekoita muutaman kerran kypsymisen aikana. Kun puuro alkaa saostua, voit peittää kattilan kannella ja kääntää virran pois levystä. Mausta suolalla ja lisää joukkoon mantele. Tarjoa mehukeiton tai sekahedelmäsopan kanssa.

Ohrasuurimopuuro
10 annosta
2 l pohjaanpalamatonta maitojuomaa
2 dl kokonaisia ohrasuurimoita
1 tl suolaa
Liota suurimoita yön yli kyl-

mässä vedessä. Kaada vesi pois ja lisää maitojuoma. Keitä hiljalleen välillä sekoittaen noin 4 tuntia.

Laktoositon riisipuuro
4–5 annosta
2 dl vettä
2 dl puuroriisiä
1 l laktoositonta täysmaitojuomaa

n. 1/2 tl suolaa
Kiehauta vesi paksupohjaisessa teräskattilassa tai pinnoitetussa kattilassa. Lisää riisit. Anna kiehua noin 5 minuuttia eli kunnes vesi on imeytynyt riisiin.

Lisää maitojuoma. Anna kiehua hiljalleen 15 minuuttia koko ajan sekoittaen, jotta puuro ei pala pohjaan. Peitä kattila kannella ja nosta levyn viereen. Anna hautua kypsäksi lieden lämmössä, noin 45 minuuttia.

Lisää suola, sekoita ja kuumenna ennen tarjoilua.

Vinkki: Jos sinulla on haudekattila, keitä puuro siinä.

Granaattiomena-vihersalaatti
10 annosta
1 pussi jääsalaattia
1 rasia rucolasalaattia
1 ruukku viinisuoloheinää
1 granaattiomena
sitruunamehua, oliiviöljyä, vaaleaa siirappia, mustapippuria

Huuhtelee ja kuivaa salaatin Varsinkin ulkomailta tuotu rucola on hyvä huuhdella huolellisesti. Halkaise granaattiomena lautasen päällä, sillä sen mehu on värjäävä. Voit työntää lautasen vielä isoon pussiin ja irrottaa siemenet pienellä lusikalla pussin sisällä.

Revi salaatinlehdet ja sekoita

graaattiomenan siementen kanssa tarjoilukulhossa. Valuta päälle hiukan sitruunamehua, öljyä ja siirappia. Kierrä lopuksi myllystä hiukan mustapippuria salaattikulhoon.

Joulusalaatti
8–10 annosta
ruukku jääsalaattia
ruukku tammenlehtisalaattia
kourallinen vihreitä viinirypäleitä
puolikas kurkkua
1/2 dl pinjan- tai auringonkukansiemeniä
1 pak. kotijuustoa

Siirappikastike
1 prk (2 dl) kermaviiliä
1 rkl vaaleaa siirappia
2 tl sitruunamehua
2 rkl persiljaa hienonnettuna
mustapippuria myllystä

Revi huuhdotut ja kuivatut salaattit vadille. Pese ja lohko rypäleet. Halkaise kurkku ja poista siemenet kastikulusikalla. Leikkaa viipaleiksi. Paahda pinjansiemenet kuivalla pannulla, jotta ne saavat hieman väriä. Viipaloij juusto. Kokoa salaatti kerroksittain.

Sekoita kastikkeen aineet keskenään ja tarjoa erikseen.

Vadelmakeitto
8–10 annosta
5 dl vadelmia
9 dl vettä
5 rkl sokeria
3 rkl perunajauhoja
1 dl vettä

Keitä vadelmia vedessä, kunnes ne muuttuvat värittömiksi. Siivilöi liemi. Kuumenna uudelleen ja lisää sokeri. Sekoita perunajauhot kylmään veteen. Nosta kattila pois levyltä ja kaa-

da perunajauhoseos sekoittaen kattilaan. Nosta takaisin levylle ja kuumenna, kunnes seos pulpahtaa. Tarkista makeus.

Puolukakeitto
8–10 annosta
5 dl puolukoita
9 dl vettä
(1 kanelitanko)
1 dl sokeria
4 rkl perunajauhoja
1 dl vettä

Keitä puolukoita vedessä 15–20 minuuttia. Voit laittaa kanelitangon kiehumään mukaan. Siivilöi liemi toiseen kattilaan. Painele marjoista mehu tarkkaan. Lisää sokeri ja kiehauta.

Sekoita perunajauhot desilitraan kylmää vettä.

Nosta kattila levyltä ja lisää suurus kuumaan liemeen koko ajan sekoittaen. Kuumenna uudelleen kiehuvaaksi ja kaada kulhoon tai kannuun jäähtymään.

Sekahedelmäsoppa
8–10 annosta
1 pussi (250 g) kuivattuja sekahedelmiä
9 1/2 dl vaaleaa glögiä
1/4–1/2 dl sokeria
2 kanelitankoa
3 rkl perunajauhoja
1/2 dl vaaleaa glögiä

Huuhdo hedelmät siivillä juoksevalle vedellä. Laita ne kattilaan ja lisää glögi. Anna liota 3–4 tuntia. Lisää sokeri ja kanelitangot. Keitä 10 minuuttia.

Sekoita perunajauhot glögitilkkään ja kaada nauhana kattilaan samalla sekoittaen. Anna kiisselin kuplahtaa. Nosta levyltä. Tarjoa riisipuuron tai vaniljajäätelön kanssa.

Luumurahka
10 annosta
400 g kuivattuja luumuja
2 dl punaista glögiä
2 dl vettä
1 tähtianis
1 kanelitanko
4 dl kuohukermaa
2 prk (à 250 g) pehmeää maitorahkaa
1 dl sokeria
pipareita

Kuumenna vesi ja glögi. Lisää luumut, tähtianis ja kanelitanko. Vaihtoehtoisesti voit korvata glögin laimennetulla mustaheikkamehulla.

Keitä luumut pehmeiksi, noin 10 minuuttia.

Ota kokonaiset mausteet pois ja seoseuta luumut liemineen sauvasekoittimella tai monitoimikoneessa. Jäähdytä sose hyvin. Vaahdota kerma. Sekoita kermavaahto, rahka ja kylmä luumusose. Mausta sokerilla.

Korisotele annokset kokonaisilla pipareilla.

Piparinen karpalovaahdo
6 annosta
3 dl karpaloita tai puolukoita
4–5 rkl sokeria
1 prk (200 g) vaniljarahkaa
2 dl kuohukermaa
Pinnalle
4 piparkakua muruina

Survo marjat hiukan kohmeisina kevyesti. Sekoita niihin sokeri, anna maustua hetki. Lisää vaniljarahka. Vatkaa kerma vaahdoksi. Yhdistä muihin aineksiin.

Laita tarjolle jälkiruoka-astioihin tai -kulhoon. Ripottele pinnalle piparimurua juuri ennen tarjolle tuontia.

ANNELI PESSALA

JAANA KANKAANPÄÄ

