

RUOKA JA JUOMA



Marjoilla maustamisen takana on taitoa ja työtä

Marja-aromit: Marjojen ja yrttien kuivaaminen vaatii erikoisosaamista. Itse prosessin lisäksi on osattava valita sopivat raaka-aineet ja tunnettava niiden oikeat poiminta-ajat.

– Vaikeuksia on löytää poimijoita, sanoo Joswolan meste-

ri **Mika Peippo**. Erityisesti viime kesänä oli ongelmia kun piti saada kokoon satoja kiloja maitohorsman kukintoja. Ne on saatava prosessiin neljän tunnin sisällä, tai mesi pilaa koko homman. Horsman kukinnoista syntyy viettelys,

alkoholiton uutejuoma.

Myös mustikka on sisältä-
mänsä runsaan nestemäärän
takia vaatava kuivattava. Kuiva-
tuotteiden terveydelliset ominai-
suudet ovat suorastaan yliko-
rostuneet niiden gastronomisiin
mahdollisuuksiin nähden.

Monet kongressijärjestäjät ovat jo siirtyneet ihan tavalliseen ve-
teen. Ruotsissa pulloveden kulutus on
suhteellisen maltillista, 27 litraa hen-
keä kohden vuodessa, Italiassa vastaa-
vasti 200 litraa!

Ulla Miettunen, Aromi 9/08

Ilotulitusta kuivatatuilla marjoilla

Kun varistamme
terveysväittämien
karstan,
paljastuvat ruuan
upeat värit ja
uhkea
makumaailma.

Jouko Kääriäinen

Kuivatut tuotteiden, erityisesti yrttien ja marjojen terveysvaikutuksia on ylistetty niin, että niiden käyttöohjeet muistuttavat välillä itselääkintäohjeita.

Iisalmelainen Joswola vanhalla Niemen koululla on erikoistunut marjojen jalostamiseen kuivajauheiksi. Lisäksi se valmistaa suklaita, marmeladeja ja uutejuomia.

Saunatontun kotipaikasta, Joswolasta nimensä saanut **Lilja Tikkasen** ja **Mika Peipon** yritys on portti luontoon. Tuotteet ovat suomalaisen varovaiseen tapaan ohjautuneet lähinnä viilien ja jukurttien maustamiseen. Myös leipomisessa niitä hyödynnetään.

Aurinkokuivattua tomaattia tuputetaan ruokaresepteissä mitä ihmeellisimpiin paikkoihin, mutta kotimaisella marjalla selkeästi maustettu liha tai kala on vielä kummastus.

Mausteiden lähisokeuden hyvä esimerkki ovat herukan hapot. Ne koetaan rajuihin, mutta chillippuria juustossa ja suklaassa pidetään vain eksoottisena terästyksenä.

Marjojen käyttäminen ilotulituksen tavoin onkin löytö nuorekkaaseen keitti-

”Ei ole vain yhtä mustaherukkaa, vaan on Melalahtea, Polaria, Öljebytä...”

öön, jossa halutaan kokeilla. Aikoinaan oivallettiin marjojen vitamiinirikkaus, sitten kotimaisuus, luonnonmukaisuus, lisäaineettomuus ja lukuisat terveysvaikutukset. Tuotteiden pieni pakkausko-
reseptien minimaaliset käyttömitat, arasteleva kokeilu ja suomalaisen keittiön va-
rauksellisuus perinteiden rikkomisessa eivät ole hyödyntäneet kuivamarjaosaa-
mista.

Räiskyvä uusi mahdollisuus

Kokenut keittiömestari **Jari Mäkinen** pitää valkoisen kalan maustamista marjalla parhaana.

Yleensä keittiöissä marjat ovat kastikkeiden ja marinadien makuna. Joswolan keittiössä annettiin edullisille ruoka-aineille aivan uusi ilme. Koko idea pantiin uusiksi, moninkertaistamalla perinteinen ripoteltu ja siroteltu. Jauhetta käytettiin kuin ilotulitusta.

Parhaimmillaan marjamaustaminen vaatii perehtymistä lajikekohtaisiin eroihin



Marjaviinien tapaan. Ei ole yhtä mustaherukkaa, vaan on Melalahtea, Polaria, Öljebytä... Kullakin on erityispiirteensä, joka sopii parhaiten tiettyyn ruoka-aineeseen, kuten kalaan tai lihaan ja maksaan.

marjaviinien tapaan. Ei ole yhtä mustaherukkaa, vaan on Melalahtea, Polaria, Öljebytä... Kullakin on erityispiirteensä, joka sopii parhaiten tiettyyn ruoka-aineeseen, kuten kalaan tai lihaan ja maksaan.

Joswolan upea puolukkakuha

2 kuhafileetä
1 rkl voita
1 rkl öljyä
1 tl hienoa merisuolaa
1 dl puolukkajauhoa

Kuivaa kuhafileet ja paista keskilämmöllä niukassa rasvassa paistinpannulla. Kokeile sormin miten kala pysyy kimmoisana paistamisen ajan. Älä ylikypsennä.

Levitä voipaperille tasainen kerros puolukkajauhetta. Lisää halutessasi merisuola. Nosta kuuma filee lastalla jauhojen päälle. Paina kalaa jotta jauhe tarttuu tiiviimmin.

Käännä filee ympäri lämpimälle tarjoilualustalle. Levitä lusikalla tarvittaessa lisää jauhetta niin, että kala saa tasaisen pinnan. Leikkaa filee kolmeen osaan erittäin terävällä veitsellä ja asettele leikkauspinnat näkyviin.

Tarjoa muusin tai keitinperunoiden kera. Valkokastike on parasta seuraa.

Marjahuurrutetut lohifileerullat

puolikas lohifilee
0,5 dl valkoherukkajauhetta
0,5 dl punaherukkajauhetta
suolaa tilkka öljyä

Leikkaa lohifileen paksusta, ruodottomaksi nypitystä päästä peukalonpaksuisia vaaksanmittaisia tankoja pituussuunnassa. Levitä kyynärä talouskelmua pöydälle, varista tasainen kerros yhtä herukkajauhetta kerrallaan kelmulle.

Kieritä lohitankeo ympäriinsä tasaisesti jauheeseen, ripota halutessasi merisuolaa. Kierrä tanko tiukasti karkkipaperin tapaan kelmuun, jotta marjajauhe ehtii tarttua pintaan.

Tangot voi vaikka pakastaa myöhempää käyttöä varten. Voit kypsentää pakastetut tangot kiehuvaan vedessä tai avata ne heti ja paistaa kuivalla, vain tilkalla öljyä voidellulla keskikuumalla pannulla.

Vaaleat kastikkeet sopivat perunamuusin, haudutettujen juureslohkojen ja kasvisien kera.

Maksapihvin karpaloraidat

maksapihvejä



Mustaherukka- ja valkoherukkajauheet antavat lohitangolle uuden ilmeen. Katsavta lohitangon uuden ilmeen. KUVA: ELINA LAUKKARINEN

suolaa
sipulilla
karpalojauhe

Paista maksapihvi kuivalla pannulla paah-
taen. Lisää suolaa maun mukaan. Mausta
pihvit reiluilla karpalojauheriveillä ja nosta



Maksapihvi saa karpalojauheesta paksut raidat, jotka korvaavat perinteisen puolukkahillon annoksessa.

lämmitettylle tarjoilualustalle.

Paahda sipulit mukaan. Tarjoile peruna-
muusin kera.

Jauherivit maksan pinnalla korvaavat
maksan perinteisen ystävän, puolukkahil-
lon.

Vau-herkkuja ja ruokaonnea!

Jouko Kääriäinen

Ravintolan paras paikka on edelleen oikea osoite suurkauptungin keskustassa katutason ensimmäisessä kerroksessa. Rahaa sielläkin tehdään sesonkeina. Yhtä ansaintalogiikkaa ei ole.

Suomen ravintolamaailman tulevaisuutta hahmottava tutkimusjohtaja **A.A. Heikkinen** Lapin yliopistosta lupaa ruoka-maailmalle menestystä työ- ja vapaa-ajan matkailun seurauksena. Kodin ulkopuolella syömistä kasvattaa myös kiireinen työelämä.

Kuluttajien laiskuus, kaupunkimaisen elämäntyylin omaksuminen, perheiden pirstoutuminen ja yli viisikymppisten varakkuus tietävät ravintoloille parempaa tulevaisuutta.

Elintarviketieteiden seuran Kehittyvä Elintarvike -lehden laajassa ennusteessa Heikkinen asettaa keskeiseksi muutosajuriksi ilmastonmuutoksen. Markkinoiden kokonaiskasvu ja pirstoutuminen sekä kustannusmet-
sästy ohjaavat kehitystä.

Maakuntien markkinat ovat keskeisin hitaustekijä. Strategisen osaamisen puute, käsityöperinne ja paikallisuus ovat myös jarruja.

Kasvavia aloja ovat:
Pitopalvelut, kotipalvelut kauppa- ja ravintolat, etniset ravintolat, leipä- ja patonkipisteet, matkakasvu- ja tapahtumaravintolat sekä kylpylät.

Paikallaan polkevia ovat:
Fine Dining, pubit, laivaravintolat, tienväli- ja ravintolat, konditoriat, kioskit, automaattit, kausiravintolat ja juomaseurusteluravintolat.

Alamäkeen menevät:
Lounasravintolat, grillit, hot-dog-paikat, kanttiniitit ja henkilöstöravintolat.

Matkailijat syövät ja juovat

– Kuluttaja on marionetti, joka odottaa yhä useammin VAU-HERKKU-efektejä ja ruokaonnea.

– Ruokakäyttäytymistä muokkaa mielen jakaantuminen ja vieraantumisen aitoudesta, luonnosta ja ruokatuotteesta, sanoo tutkimusjohtaja Heikkinen.

Kuluttaja muuttuu ruokapöydässään vuoteen 2015 mennessä kameleontiksi. Henkilökoh-
tainen nälkä ja jano sekä oman kehon tila hämartyvät. Heikkisen rankin väite on se, ettei Haute Cuisine menesty Pitkän sillan toisella puolella kuin vahvasti sponsoroituna.

Muu maa on venäläisten yritysten ja matkailijoiden herkut-
telun varassa. Lappi, saaristo ja maakunnat vuokraavat mestareita sesonkijuhlisiin ja firmojen pippaloihin.

Gastronomit tekevät edelleen tyhjiä reissuja maakuntiin, väit-
tää Heikkinen.

Jälkiruokaviini korvaa kevyesti konjakin

VIINIT

Jouko Kääriäinen

Cafe Brutalen aika näyttää siirtävän historian lopullisesti tupakointikiellon myötä. Jälkiruokana kahvi ja konjakkivaivat selvää alkoholisuntautuneisuutta, joka jättää mielikuvan röyhävästä sikaristakin.

Makeat jälkiruokaviinit valloittavat nyt niitä tilaa ravintoloissa. Eikä ihme. Toimituksen jälkiruokavini-
maistoi komean kirjon edustavia, joskin hieman tyriitä vaihtoehtoja. Pruuvissa vieraili marattojen erikoisneuvoja **Heta Nykänen**. Peruspruuvareina ovat **Teemu Huttunen**, **Mauno Hämäläinen** ja **Jouko Kääriäinen**.

Louis Eschenauer Sauternes 2003 (Wennero) Bordeaux, Ranska.

Vaaleankeltainen, hennohko, hedelmäinen raikas viini on tasapainoinen. Hennosti muskatile sävyyttynyt lakkalightille häivähtävä viini on helppo, eikä so-



Erikoisneuvoja **Heta Nykäsen lasia täyttää Teemu Huttunen**. KUVA: MAUNO HÄMÄLÄINEN.

keri hallitse. Pyörästynyt, aavistuksen alkoholinen, tammittamaton, pätkinöiden, brien ja hedelmien seuraan. Sokeri 80 g/l.

Pisteet 14,25/20 ovat kohtuulliset hintaan 16,25 e (50 cl)

Late Harvest Sauvignon Blanc 2003 (Pomod Ricard) Concha y Toro, Maule Valley, Chile.

Kevyesti kullankeltainen ja kiiltävä viini tuoksuu kuivalle aprikoosille ja sitruunalle, jossa on täppä hunajaa. Ne toistuvat maussa tyttömäisesti, helpoina ja keväisinä. Sokeria on 86 g/l.

Kevyt alkoholisuus miellyttää omena- ja sitruunapiirraan kera. Romanttisen helppo jälkiruokaviini voi kehittyä pullossa.

Pisteet 14,5/20 ovat kohtuulliset Helsinki-menun viinille, joka maksaa liki euron sentti.

Tommasi Recioto di Soave Monte Croce 2003 (Interbrands) DOCC, Italia.

Kullankeltainen, auringonsävyinen hedelmäinen runsas ja aromaattinen viini. Tasapainoisuudesta huolimatta vaativa yhdistelmä. Poikamainen ja selkeästi tammittunut viini on hyvin edustava. Kuivat kakut, mantelikeksit ja ruispohjainen vuohenjuustotäyteinen lakka-leivos lämpimänä maistuvat. Sokeri 98,7 g/l peittyä yllättävästi.

Pisteet 15,5/20 ovat niukahkot, kun hinta nousee 23 euroon (0,375 l)

Beerenausele 2001 Domäne Wachau (Altia) Freie Weingärtner, Itävalta.

Kuparin ja meripihkäsävyisen huippuun kypsytynyt makea

viini pyörästynyt vielä, mutta on nyt mukie. Se tuoksuu kuin rusinapaketti, hillottuja hedelmiä. Happopuuraus saanut maku toistaa ne pätkinän kera. Aavistuksen alkoholista antaa sille kasvavan jälkijouma hanhenmaksapallerolle. Sokeria 124 g/l joka ei korostu.

Pisteet 17,4/20 ovat korkeat 0,375 l pullolle hintaan 11,90 e. Löytö juhlailltoihin.

Lenz Moser Prestige Trockenbeerenausele (Maxxiim) Burgenland, Itävalta.

Hieman kehittyneen ruskeh-tava kultainen väri enteilee eteerisiä tuoksua. Liköörimäinen viskositeetti ja balsamimainen makumaailma vastaavat tasapainoisen hapokkuuden myötä ensivaikutelmaan hyvin. Hattaramainen makeus puukeutu kypsään aprikoosiin. Hieno kylmänä sellaisenaan ja paranee pienen canapeen kera. Häiritsemättömästi sokeria 200 g/l.

Pisteet 17,4/20 vastaavat oivallisesti hintaan 14,99 euroa (0,375l).

Kesän sato tuoreena

PAKKAUSESTA

Vuohenjuustokasvikset 4 annosta

1 ps	Apetit Värikkäitä kasviksia (300 g)	Levitä jäiset kasvikset uunivuokaan. Valuta sitruunamehu päälle ja ripottele mausteet ja siputtu kirveli pinnalle.
1 tl	sitruunasta puristettua mehua	Kaada smetana tai kerma- tillikka vuokaan. Viipaloi vuohenjuusto ja halkaise kirsikkatomaatit ja pane kasvisien päälle vuokaan. Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.
1/2 dl	suolaa	Nauti pariloidun kalan kanssa.
1/2 dl	rouhittua mustapippuria	
1 ruukku	tuoretta kirveliä	
50 g	smetanaa tai kermaa	
100 g	vuohenjuustoa	
10	kirsikkatomaattia	

www.apetit.fi