

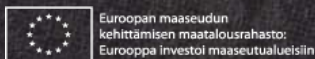


HELMI / MAALIS / HUHTI
TOUKO / KESÄ / HEINÄ
ELO / SYYS / LOKA
MARRAS / JOULU / TAMMI

SESONKIKALENTERI
RESEPTIVIHKO
KELLARI
RUOKALISTOJA
JOULUNAIKAKALENTERI

INFO
LÄHTEITÄ

Lähiruoka arkipäivän valinnaksi
LÄHIVALINTA -hanke



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Syö sesonki!

OPAS SESONGIN MUKAISTEN SEKÄ ETELÄ-SAVON LÄHIALUEILLA TUOTETTUJEN RUOKA-AINEIDEN
MAAILMAAN



Uusi sato on aina iloinen asia: tuotteet ovat parhaimmillaan; tuoreita ja maukkaita ja usein myös edullisia. Satokausia on arvostettu monella tapaa; uusilla perunoilla ja kesän ensimmäisillä mansikoilla on juhlistettu juhannusta. Elonleikkuun aikaan on keitetty uutispuuroa ja syksymmällä, kekrin tienoilla on pistetty parasta pöytään! Pohjan talvi puolestaan on kylmä ja luonto tarjoaa vain vähän syötävää. Silloin iloa tuottavat kellarikulttuurin tuotteet; hillot, mehut, säilykkeet ja erilaiset pakasteet.

Maukkaita ruokahetkiä arkeen ja juhlaan lähiruoan, luonnon, peltojen, metsien, järvien ja puutarhojen tuotteiden siivittäminä!



HELMI / MAALIS / HUHTI

TOUKO / KESÄ / HEINÄ

ELO / SYYS / LOKA

MARRAS / JOULU / TAMMI

SESONKIKALENTERI

RESEPTIVIHKO

KELLARI

RUOKALISTOJA

JOULUNAIIKAKALENTERI

INFO

LÄHTEITÄ

Lähirooka arkipäivän valinnaksi
LÄHIVALINTA -hanke



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa Investoi maaseutualueisiin

Syö sesonki!

OPAS SESONGIN MUKAISTEN SEKÄ ETELÄ-SAVON LÄHIALUEILLA TUOTETTUIJEN RUOKA-AINEIDEN
MAILMAAN



HELMIKUU, MAALISKUU ja HUHTIKUU ovat kellarikulttuurin aikaa

Ennen muinoin ajanlaskuumme kuului kolmastoista kuukausi, eli vaahtokuu. Muita kuun kiertoon perustuvia kuukausia ovat olleet helmenkuu, sydänkuu ja sulamakuu. Vaahtokuuta pidettiin ruoallisesti ankeimpana aikana. Luonto ei tarjonnut mitään tuoretta, joten hyvät ruokavarastot olivat tarpeen. Ja niin ne ovat nytkin, mikäli tahtoo elää suomalaisen lähiruoan varassa.



Kellarikulttuurin aikaa

Aiemmin, kun elettiin omavaraistalouden piirissä, oli kellareihin, aittoihin ja maakuoppiin säilytyillä ruokatarpeilla elintärkeä merkitys. [Lanttu](#), [peruna](#), [sipuli](#), [kaali](#) ja [porkkana](#) kestäivät kuukausienkin kellaroinnin. Lihat olivat suolassa, samoin kuin [sienet](#) ja monet kasviksetkin, kuten esimerkiksi [pinaatti](#). Hallittiin myös hapattamisen ja kuivattamisen taidot. Avomaan[kurkkuja](#) onkin Suomen kartanoissa ja pappiloissa osattu säilöä ainakin jo 1700-luvulta saakka. Toisena "salaattiaineksena" oli [puolukka](#), jota on helppo säilyttää talven yli.

Kellarointiin opastettiin myös lehdissä. "Jos nyt tarkastelet aittojasi ja kellareitasi, on Sinulla talveksi varattuna varmaankin puolukoita, mustikoita, sieniä, silakoita, kaalia, porkkanoita, punajuuria, lanttuja, herneitä, pinaattia, suolattua sian- ja lampaanlihaa, ehkäpä paljon muutakin. Eipä ole silloin mitään hätää!" Näin kirjoitettiin *Kotiliesi*-lehdessä vuonna 1928. Ajat ovat toki muuttuneet, mutta kellaroinnilla on edelleen arvonsa.

Kellaroinnin vuoksi tuli – ja tulee – nähdä vaivaa, sillä eivät tuotteet säily siellä ilman huolenpitoa: "Kellarissa ja ulkona multakasoissa tallennettuja kaalia ja juurikkaita on pidettävä silmällä, etteivät pääse pahenemaan. Erittäinkin tänä vuonna (1898), kun on niin lauhkea talvi, ovat juurikaswiläjät tarkastettavat, etteivät peite aineet ole päässeet lämpenemään, silloin menee kaikki muutamassa päivässä äkkiä pilalle. Jouluun saakka voi kellareja ja perunakuoppia hoitaa miten tahtoo, awaamalla owia, on waan katsottawa, että ne silloin owat kylmähköjä. Mutta heti joulun jälestä on ilmalla, waikka on kylmäkin, omituinen hyytävä luonto, niin että nyt on hywin waikeata estää kasweja, jotka owat wähänkin paksuissa kerroksissa, kaswamasta ja mätänemästä. Ainoa keino on silloi lewittää juurikkaat ohuihin kerroksiin ja poistaa tuon tuostakin kaikki pilaantuneet", opastettiin *Puutarha*-lehdessä vuodelta 1898.

Nykyisellään riippuvuus talouden omista ruokavaroista tai omasta kellarista on lähes minimissään. Ruokateollisuus on ottanut huolekseen monet kotitalouden piiriin kuuluneet säilömis- ja säilyttämistehtävät 1900-luvun alkuvuosikymmeniltä lähtien. Jääkaapit ja

pakastimet yleistyivät 1960-luvulla, elintarvikkeiden kuljetusmahdollisuudet paranivat, ja kauppa otti osaa varastointitalkoisiin. Olemme tulleet melko kauaksi kellarikulttuurin kulta-ajasta. Lisäksi jo vuosikymmeniä jatkunut ruokakulttuurin kansainvälistyminen, globaali kaupankäynti ja ihmisten liikkuvuus ovat tuoneet uusia tuulia perinteisiin ruoanvalmistustapoihin ja keittiöihin. Silti emme ole täysin päässeet eroon kellarikulttuurista. Vuosisataiset, tai jopa -tuhantiset säilytystavat ovat jättäneet jälkensä ihmisten ruokakulttuuriin monella lailla. Ehkä merkille pantavin piirre on se, että alueemme perinteisissä keittiöissä tärkeä osuus on edelleenkin niillä ruoilla, jotka ovat olleet varastoitavissa talven yli: juurekset, suolattu kala ja liha näyttelevät merkittävää roolia, varsinkin, kun kiinnitetään katse perinteiseen joulupöytään. Myös ruis ja rukiinen leipä on tärkeä osa jokaista keittiötä. Lisänä tulevat erilaiset piirakat ja kukot.

Kellarien, maakuoppien ja aittojen varassa on ollut myös juhlapäivien ja -pyhien ruokatarjonta. Heti helmikuun alussa, Kynttilänpäivänä 2.2. on haettu lihatiinusta sian tai lampaan sorkat, jotka sinne säilöttiin syysteurastusten yhteydessä. Niistä keitettiin sorkkavelliä, eli "siankynttä kynttelinä, lapaluuta laskiaisena." Siinä oli lihan lisäksi sattumina ohraryynejä ja suurusteena jauhoja.

Runebergin torttuja

Helmikuun uudempaan juhlapäiväkerrostumaan kuuluu 5. 2. vietettävä runoilijamestari Johan Ludvig Runebergin syntymäpäivä. Sitä juhlistetaan nauttimalla kahvin kanssa [Runebergin torttuja](#). Näitä sylinterinmuotoisia, hillosilmällä koristeltuja ja karvasmantelilla maustettuja torttuja saa – ja niitä leivotaan – kaikkialla Suomessa. Niitä tehdään koulujen kotitaloustunneilla, leipomoissa, konditorioissa, ravintoloissa, työmaaruokaloissa ja kodeissa. Samalla kun leivonnaisista nautitaan, kiistellään niiden alkuperäisestä reseptistä ja leivonnaisten koosta. Kerrotaan, että J.L. Runebergillä oli tapana ottaa metsästysretkilleen mukaan eväsreppu, jossa oli muun muassa porvoolaisen kondiittori Asteniuksen leipomia Runebergin torttuja. On myös mahdollista, että rouva Runeberg leipoi näitä torttuja itse. Tortun alkuperä jää kuitenkin vain arvailujen varaan. (Knuuttila 2004.)

Laskiainen

Laskiainen asettuu vaihtelevasti helmi-maaliskuulle, 8.2.–7.3. välille, ja on aina seitsemän viikkoa ennen pääsiäistä. Jo nimityksensäkin puolesta laskiainen viittaa siihen, että 'laskeudutaan' pääsiäistä edeltävään paaston aikaan. Suomen kielessä sana laskiainen on vanhaa perua ja se esiintyi jo 1500-luvulla herra Martin maanlain suomennoksessa muodossa "paastonlaskiainen". Itsenäisenä sanana se oli ensi kerran *Raamatussa* vuodelta 1642 (Häkkinen 2004, 576).

Koska paastossa syötiin melko niukasti ja vältettiin monia ruoka-aineita, oli laskiaisena tapana syödä tuhtia ja rasvaista ruokaa. Rasvaa pistettiin vähän joka paikkaan. Sianrasvakuutioita on ollut jopa rieskataikinan joukossa ja vielä rieskan päälläkin. Laskiaista on juhlistettu myös [siansorkilla](#), herne- tai papurokalla, rasvarieskoilla ja rasvamakkaroilla, nykyisin hernerokalla ja laskiaispullilla. [Laskiaispullat](#) on tunnettu jo 1700-luvulla ja niitä valmisti muiden muassa kuuluisa ruotsalaiskeittäjätar Cajsa Warg. Tattarijauhoista tehdyt [blinit eli linnit](#) ovat kuuluneet kreikkalaiskatolisten laskiaispöytään.

Kotiliesi-lehdessä vuodelta 1927 kirjoitettiin laskiaisesta seuraavaa:

"Ruokajärjestyksessämme laskiaisena ainakin kaupungeissa noudatamme yleisesti vanhaa tapaa: [laskiaisleipiä](#) (laskiaispullia) syömme laskiaistiistaina – maalla syödään silloin tavallisesti hernerokkaa. Laskiaisleipien syönti lienee Euroopassa monta sataa vuotta vanha tapa, vaikka se on verraten myöhään tullut meille. Kun moniviikkoinen paasto oli edessä, tahdottiin viettää viimeistä päivää ennen paaston alkamista syömällä juhlaruokaa: sianlihaa sekä maitoa ja tavallista parempaa vehnäleipää. Tähän vehnäleipään piti ennen pantaman isohko voipalanen – ohimennen sanoen on laskiaistiistain nimi 'mardi grass' Ranskassa juontunut tästä tavasta ja samaten päivän ruotsalainen nimi 'fettisdag'. Asiaan kuului, että laskiaisleivät piti tarjota aivan kuumina, niin että voipalanen kuoren alle pistettynä suli. Ne olivat ennen myöskin niin suuret, että 'pulla' kokonaan täytti syvän lautasen, eikä sokeriakaan säästely. Tavallisesti ne olivat munalla voidellut ja pinnalle oli runsaasti siroteltu mantelia ja sokeria." Kirjoituksen ajankohtana, vuonna 1927 Helsingin leipomot valmistivat myyntiin peräti 120 000 laskiaispullaa, eli se oli jo 1920-luvulla varsin suosittu leivonnainen. Se tunnettiin myös Savossa: "Laskiaisena oli sorkkarokka herneistä keitettynä. Laskiaispullat jälkiruokana. Pyöreän vehnäpullan kansi irti. Sisus, voisula ja mantelirouhe ja sokeri sekoitetaan. Seoksella täytettiin pullan kapero. Kansi päälle ja pulla

valmis. Lautaselle pullan päälle kiehuva maitoa”, kertoi E. Kärkkäinen Juvan kirkkoherra Hannes Kailan ajoista Juvalla, Rähälän pappilassa 1924 – 1935. Ja jos ei pullia viitsi valmistaa, sopii laskiaisen jälkiruoaksi myös [pannukakku](#).

Laskiaisenviettoon kuului paljon taikoja. Laskettiin suksilla ja kelkoilla mäkeä ja ajettiin hevosilla pitkin kylänraitteja. Oli myös ruokaan liittyviä tapoja. Jos naapuriin mentiin sorkkarokalle, niin laulettiin, että ”laskiainen laulattaa, siansorkka naurattaa”. Sian sorkat oli säästetty teurastuksesta juuri tätä rokkaa varten, mutta siasta otettiin talteen myös korvat ja kieli. Kieltä syötettiin sitten perheen hiljaisimmalle jäsenelle ja arveltiin, että hän tällä taialla tulee puheliaammaksi. (Kotikokki 1958.)

Kalevalanpäivä

Olipa kystä kyllin syödä, kyllin syödä, kyllin juoa
punaisissa purtiloissa, kaunoissa kaukaloissa:
pirotella piirahia, muretella voimuruja,
sirotella siikasia, lohkota lohikaloja
veitsellä hopeisella, kuraksella kultasella.
Olut juoksi ostamaton, mesi markoin maksamaton
oluinen orren päästä, sima vaarjosten sisästä.
Ilmarisen häät, Kalevala 25: 285–400

Helmikuun lopulle ajoittuu Kalevalan päivä, jota vietetään 28.2. Kaikista yrityksistä huolimatta, sitä vietetään vain melko pienissä piireissä, eikä päivän viettoon liity mitään erityisiä ruokia. Kalevalan päivän viettämisestä ruoallisesti on kuitenkin yritetty juurruttaa suomalaisten keskuuteen niin, että tarjottaisiin silloin omiksi koettuja perinneruokia. *Kotiliedessä* suositeltiin sotavuonna 1941 seuraavaa: ”mateesta valmistamme kalakukon, jonka tarjoamme laskiaisviikolle sattuvana Kalevalanpäivänä. [Kalakukkohan](#) on erikoisen suosittua kansallisruokaa, ja jos milloin niin Kalevalanpäivänä meidän on annettava kunnia kansallisruoillamme ja tarjottava niitä sen päivän joka aterialla. Kalevalanpäivän päivällisruoan voi kukin valita sen mukaan, mikä on hänen oman paikkakuntansa kansallisruokaa ja mitä voi saada. Moni maalainen voi valmistaa karjalanpaistia ja tarjota sen länsisuomalaisen lanttupaistoksen ja kuoriperunoiden kanssa. - - Jokainenhan itse tuntee oman maakuntansa ruoat, pääasia on, että me emännät muistamme Kalevalan päivänä olla kansallisisänmaallisia ruokalistaamme myöten.” Seuraavana vuonna jatkettiin teeman parissa siitäkin huolimatta, että ruokavarat olivat niukat: ”tänä vuonna ovat ruokapöytäme ainekset muuttuneet yhä yksinkertaisemmaksi ja kansallisemmiksi. Mutta maakuntamme emännät ovatkin kautta aikojen osanneet juuri näistä kotimaisista aineksista valmistaa yksinkertaisia herkuja, joilla on tietty kotoinen makunsa. Mujekukko, kuorekukko, mainio matikkakukko maistuu hyvältä muittenkin suuhun kuin savolaisen.” Vielä 1960-luvullakin Kalevalan päivään yritettiin sovittaa ruoallista juhlintaa. *Kotikokki*-lehti (1962) suosittelee seuraavaa, hieman modernimpaa ruokalistaa:

Silliä smetanalla ja sipulin kera
Munajuusto
Siankylkeä karjalanpaistin tapaan
Uuniperunat tai nauriit
Piparjuuri-sitruunapunajuuret
Lakkavaahto
Puolukkapore

Pääsiäinen

”Mie se virvon viisahasti, taputtelen taitavasti, lykkyä sinun talolleis,
emännälle perä leviä, isännälle ihravatsa, pojalle hyvä hevonen, tyttäreille punaset posket!”

Pääsiäinen on kevättalven odotetuin juhla ja sitä vietetään vuodesta riippuen seitsemän viikkoa laskiaisesta, eli aikavälillä 22.3.–25.4. Näin kerrotaan pääsiäisen vietosta Mikkelin seudulla:

– No minkälainen se ol peäsiäine enne?

– Kuinkas se mämmi oikeen tehää?

– No imeloitetaa ensi jaohot ja, keitetää, sit paestettii. Ja mämmituohisia kyllä ol' että tuohisissakiin ne paesto sitä. Ni semmossa se ol' tiälä, syvämmuassa se mämminteko.

(Lyhennetty ja stilisoitu haastattelu, Kotuksen arkisto, signum: 3125: 1.)

Ruoallisesti pääsiäinen on lampaanpaistin, mämmin ja munien juhlaa. Myös [pasha](#) on vakiintunut suomalaisiin pääsiäispöytiin 1970-luvulta lähtien. Kansanomaisia pääsiäisherkuja ovat olleet munamaito, verimakkarat, rieskat, jamakkapiiraat (rahkapiirakat) ja lammaspaiisti sekä juustot, uunijuustot ja vasikanpaistit, mikäli lehmät ovat jo poikineet ja antavat maitoa.

Tietoja ensimmäisistä maalatuista pääsiäismunista on 1600-luvulta Venäjältä. Ystävät lahjoittivat niitä toisilleen ja ripustivat niitä koristeeksi ikonien viereen. Munien värjäminen levisi sitten Venäjän kautta Karjalaan ja sieltä edelleen koko Suomeen. Vaatimattomissa oloissa munia värjättiin puiden ja sipulin kuorilla. Niitä lahjoitettiin etupäässä virpojille ja pidettiin pääsiäisen koristuksena. (Menu 1977.)

Mämmi on ruoista kuitenkin seremoniallisin. Näin siitä kerrotaan *Kotiliedessä* vuodelta 1927: "Suomessa on ollut varsin seremoniallisia pääsiäisruokia. Niitä on ennen kaikkea imelä ja tuore mämmi, joka yhä vielä valtaa uutta alaa." Mämmin kirjallinen kuvaus löytyy jo 1700-luvulta, Taneli Jusleniuksen teoksesta. Hän kertoi, että "meillä valmistetaan omalaatuista muualla käyttämätöntä puuroa, jota kutsutaan mämmiksi. Sitä keitetään ensiksi mallasjauhoista ja paistetaan sitten leivän tavoin uuninlämmössä ns. tuhiropeissa. Se on tosin väriltään mustahkoa happamattoman taikinan muistoksi." . Itse mämmi-sanan katsotaan juontuvan suomalais-permiläiseltä ajalta, eli olevan ainakin neljä tuhatta vuotta vanha. Mämmi mainitaan Suomen kirjakeleessä Henrik Floreniuksen sananlaskukokoelmassa vuodelta 1702 (Häkkinen 2004, 759).

Nykyisin on itsestään selvää, että mämmi hankitaan kaupasta. Näin ei kuitenkaan ollut vielä viime vuosisadan alkuvuosikymmeninä, vaan mämmin kotivalmistusta pidettiin ylpeyden aiheena. "Kyllähän te, rakkaat ystävät, kaikki tunnette eron 'oikean mämmin' ja ostetun mämmin välillä. Jo se seikka, että mämmi on kaupasta tai torilta ostettua, on takeena siitä, että se ei voi olla oikeata mämmiä. Ostettu mämmi on joko liian vähän tai liian paljon paistunutta, on joko liian kiinteää tai liian vetelää, on joko liian maustettua tai liian vähän maustettua, on joko liian karkeata tai liian hienoa, se ei kerta kaikkiaan voi olla 'oikeata mämmiä'." Tämä *Kotilieden* vuoden 1927 pääsiäisnumerossa ollut kirjoitus oli tarkoitettu humoristiseksi, mutta se osoittaa myös sitä, millaisella vakavuudella mämmiin on suhtauduttu. Vielä nytkin kiistellään siitä, kenen valmistajan mämmi on parasta!

Maamiehen vuosi alkaa ja ahven kutee

Aiemmin maamiehen vuosi alkoi siitä, kun lanta ajettiin pelloille. Monin puolin Suomea vietettiin sitten sontatalkoita, joihin kutsuttiin naapurit ja kyläläiset juomaan olutta, syömään liharuokaa ja erilaisia leivonnaisia, kertoi akateemikko Kustaa Viikuna teoksessaan *Työ ja ilonpito* vuodelta 1946. "Pitkä pöytä oli peitetty valkoisella raidilla ja sille oli ladottu leipiä, juustoja ja lampaan jalkoja sekä asetettu viinapullo molempiin päihin. Isäntä kaatoi kullekin ensin ryypin, jonka jälkeen kukin otti halunsa mukaan viinaleipää. Kylmän ruoan jälkeen tarjottiin kaikille olutta kaksikorvaisista puukannuista. Ne, jotka eivät ryyppyä eivätkä olutta ottaneet, saivat kupin kahvia. Olutkannun lakattua kiertämästä kannettiin monenlaista lämmintä ruokaa syötäväksi: haukea, lahnaa, sianlihaa ja perunakeitto" (Viikuna 1946, 12).

Kevättä enteilevän jakson päättää Yrjö 23.4. On sanottu, että Yrjö saapuu ahvenkesseli selässä; eli on alkanut ahvenen kutuaika ja ruokapöytä on saatu hieman vaihtelua.

Entä muuta? *Kotikokki*-lehdessä (1954) muistuteltiin, että "talven selkä on jo taittunut ja taas kuljetaan kevättä kohti. Tämä aika koettelee emännän kekseliäisyyttä ja varastoja eniten, erikoisesti maalaisemännän, joka on omavarainen. Nyt on aika jälleen tarkastaa varastot ja suunnitella niiden käyttöjärjestystä säilyväisyys huomioon ottaen. [Kaalit](#) ja [porkkanat](#) ovat hyviä vielä, mutta kuinka kauan. Käytetään niitä nyt runsaasti sekä salaatteina että varsinaisina ruokalajeina!"



HELMI / MAALIS / HUHTI

TOUKO / KESÄ / HEINÄ

ELO / SYYS / LOKA

MARRAS / JOULU / TAMMI

SESONKIKALENTERI

RESEPTIVIIKKO

KELLARI

RUOKALISTOJA

JOULUNAIKAKALENTERI

INFO

LÄHTEITÄ

Lähirooka arkipäivän valinnaksi
LÄHIVALINTA -hanke



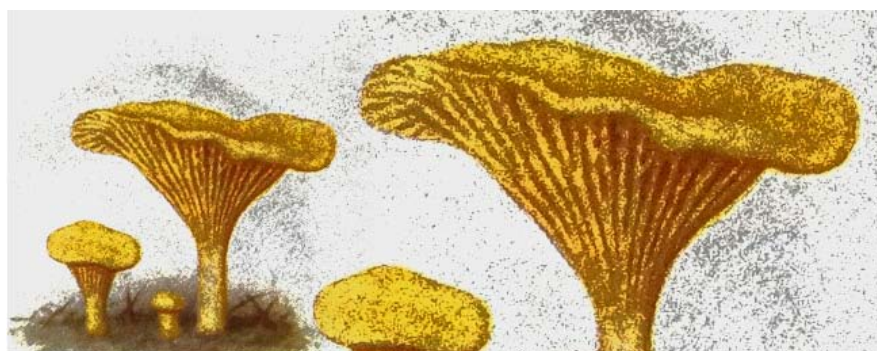
Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa Investoi maaseutualueisiin

Syö sesonki!

OPAS SESONGIN MUKAISTEN SEKÄ ETELÄ-SAVON LÄHIALUEILLA TUOTETTUJEN RUOKA-AINEIDEN
MAAILMAAN



TOUKOKUU, KESÄKUU ja HEINÄKUUN kevätjuhlia ja uuden sadon odotusta



Vappu

työläisten, ylioppilaiden ja kaupunkilaisten juhla

Vappu – jonka juuret ovat keskiajalla – on kevään airtu ja antaa ensimmäistä tulevaa kesästä. Tosin paikoin saadaan jo nauttia varhaisperunoista, nuorista nokkosensversoista ja korvasienistä.

Vappuun valmistautuminen täytyy aloittaa jo huhtikuun puolella; silloin tehdään [simaa](#) tai [hunajasimaa](#). Herrasväki on suosinut vappupöydissään monimutkaisia ruokalistoja, kansan parissa ovat yleisiä olleet kaikenlaiset maitoruoat; ovathan lehmät ruvenneet poikimaan ja sitä myötä tuottamaan maitoa, ja erityisesti herkullista ternimaitoa, josta on voinut tehdä muiden muassa [ternijuustoa](#).

Nykyisin vappuna nautitaan keväisiä piknikaterioita puistoissa, paistetaan munkkeja ja [tippaleipiä](#) tai mennään vappulounaalle ravintolaan. Vappuaterian kruunaa usein samppanja tai muu [kuohujuoma](#). ”Helmeilevässä simassa juomme saapuvan kesän maljan ja herkuttelemme tippaleivillä, joita hyvällä syyllä voimme pitää kevään ja kesän antimina, koska munat ovat silloin halvimmillaan”, kirjoitettiin *Kotiliesi*-lehdessä vuonna 1926.

Toukokuulle mahtuu kaksi muutakin juhlaa, nimittäin äitienpäivä ja Kukan päivä. Äitienpäivä, joka on amerikkalaista perua, asetuu toukokuun toiselle sunnuntaille. Silloin nautitaan juhlava lounas. Flooran ja kukan päivä 13.5. puolestaan on perinteinen ylioppilaiden ja kevään juhla. Ennen vanhaan ovat ylioppilaat lähteneet retkelle luonnon helmaan ja nauttineet piknikeillään punssia ja muita juomia.

Maaseudulla on keskitytty toukotöihin ja viljan kylvöön. Näitä tapahtumia juhlittiin puurolla, leivällä ja kylvöpullalla. Toisin paikoin syötiin kylvöleipää, jota kutsuttiin myös kyntö-, möykky-, suu- tai toukoleiväksi. Se oli leivottu jo sadonkorjuun tai joulun aikoihin ja oli usein koristeena joulupöydässä. Se säilyi hyvin jyvähinkalossa kevääseen, jolloin se kylvöjen päätyttyä syötiin. (Vilkuna 1946, 17.) Kylvöjen päättymiseen on liittynyt myös juomien nauttimista. Näin kirjoitti Mikael Agricola: ”ja kun kevätkylvö kylvettiin, silloin Ukon malja juotiin. Siihen haettiin Ukon vakka, niin juopui piika että akka. Sitte paljon häpeällistä siellä tehtiin, niin kuin sekä kuultiin että nähtiin.”

Toukokuun loppupuolella ja kesäkuun alussa on myös hyvä käydä metsässä katsomassa, joko luonnolla olisi tarjolla jotain tuoretta. Usein löytyy korvasieniä. Näin kehotti *Kasvitarha-*

lehti vuodelta 1906 lapsia ja ”joutilaita” naisia: ”älkää laiminlyökö korvasienten kokoamista ja kuivaamista; ne ilmestyvät heti lumen sulattua kankaille ja nummille. Hyvä on, jos voitte myydä ne tuoreina, mutta jos asutte kaukana kaupungista ja herraskartanoista, niin kuivatkaa ne. Ne halkaistaan ja katsotaan, ettei niissä ole etanoita; sitten ne pujotetaan pitkille rihmoille ja ripustetaan ulkosalle varjoisaan, siistiin paikkaan esim. ladon seinälle tai puunrunkojen väliin, jonne aurinko ei pääse paistamaan, tai myöskin ilmavalle ullakolle. Kun ne ovat kauttaaltaan kuivat, pannaan ne puhtaisiin palttinapusseihin ja säilytetään kuivassa paikassa. Noudattakaa suurinta siisteyttä niiden poimimisessa ja kuivaamisessa!”

Touko-kesäkuussa vietetään myös helluntaita, kesän airutta, joka on seitsemän viikkoa pääsiäisestä. Sen kunniaksi on nautittu maito- ja munaruokia. Savossa sanottiin, että ”kun tuli helluntai, sai voita rieskaa” (rieska=tuore, tuore maito).

Touko-kesäkuun vaihteeseen raikuu kouluissa Suvivirsi ja kuunvaihteeseen ajoittuvat nykyisin myös monet valmistumisjuhlat.

Kesäjuhlia

Ennen kuin on päästy juhannukseen – eli on vietetty pikkukesää – on viljelijöillä ollut muutama merkittävä päivä. Nauriit on perinteisesti kylvetty Eskona 12.6. ja perunat on pantu maahan Kustaana, eli 6.6. (Vilkuna 1997.) Sitten on vietetty keskikesän juhlaa eli juhannusta. Se on aiemmin liittynyt kiinteästi karjanhoitoon ja niinpä ruoatkin ovat olleet sen mukaiset, eli on syöty maitoruokia, Savossa maitohöllöä tai maitovelliä. Juvan pappilassa kerrottiin nautitun maitorieska, munavoita ja kokkomaitoa. Edelleen kerrotaan, että juhannusrieska valmistettiin Juvalla, Räyhälän pappilassa seuraavaan tapaan: ”juhannuksen aatonaattona ohraryynit laitettiin kirnupiimään, tai viilikokkoon likoamaan aattona, ennen paistamista lisättiin suola, ja vähän maitoa, miten taikinan paksuus vaati. Hyvin voidellussa laidallisessa uunipannussa ja äkkeessä uunissa kypsytettiin. Voita oli hyvä panna taikinaan myös. Munat keitettiin, hakattiin veitsellä hienoksi, ja sekoitettiin voihiin. Tämä voi oli rieskan kanssa herkullista. (Kotiliesi 1949.)

Savolaiseen juhannuspöytään ovat aina kuuluneet kalaruoat ja mieluiten kalakukon muodossa. Sen kyytipoikana on ollut kokkelipiimä. ”Monin paikoin paistetaan juhannusyönä rannalla pyykkipadan pohjalla ’muurilättyjä’, toisin sanoen ’räiskäleitä’. Juhannuspäivänä höyryää pöydässä maukas kalakeitto, jälkiruokana pannukakku”, luonnehti savolaisjuhannusta *Kotikokki*-lehti vuonna 1953.

Juhannuksen perinnejuomat ovat olleet väkeviä, ja myös juhannusjuopottelulla on Suomessa pitkät perinteet.

Juhannusta voisi juhlia vaikkapa seuraavilla ruoilla:

Päivällinen:

Silli piparjuurikastikkeessa
Tuoresuolattu siika
Savustettu kinkku, keitetty kieli
Maksapiiras
Keitetty lohi ja viherkastike
Lehtisalaatti, tuore kurkku, retiisit
Karjalaiset keitinpiiraat
Korvasienikeitto
Vasikanpaisti, nuoret perunat ja porkkanat
Karviais- tai mustaviininmarjahillo
Jäätelö
Kahvi ja leipä

Illallinen:

Pikkuvoileivät
Piiraat ja herkkusieni-kateenkorvatäyte
Kuhaleikkeet ja rapukastike
Herneet ja ranskanperunat
Marjat ja vatkattu kerma
Kahvi
Pähkinämarenkileivät, välissä suklaakiisseliä

Kotilieden juhannusmenu 1949

Kotikokki-lehdessä vuodelta 1954 huomioitiin myös se, että juhannusta voi viettää kesämökillä vieraiden kanssa. Ja silloin ”emäntää askarruttaa kysymys siitä, mitä hän tarjoaa vierailleen, että he hyvin viihtyisivät, ja mitä hän voisi valmistaa etukäteen, jotta hänelle itselleenkin jäisi aikaa nauttia vieraitten seurasta ja juhannuksen kauneudesta”. Kun vieraat saapuivat, tarjottiin heti tulokahvit ”herkkukakun”, mantelivannikkeiden ja Hannatädin kakkujen kanssa. Saunan jälkeen tarjottiin piiraita ja munavoita ja ihailtiin juhannuskokkoa. Myös ”muurilättyjä” suositeltiin. Ja sitten juhannuspäivänä voileipäpöytä savustettuine kinkkuineen, kotitekoisine juustoineen. Ehkä suolalahnaa perunoiden ja piparjuurikastikkeen kera. ”Tuoresalaatiksi sekoitamme tällä kertaa ranskalaisen juustosalaatin. Varsinaiseksi lämpimäksi ruoaksi ehdotamme vasikanpaistiviipaleita korvasienimuhennoksen kera. Tämän jälkeen voimmekin siirtyä taas ’luonnon helmaan’, jossa kahvikupponen parhaimmalta maistuu. Sen kanssa tarjoamme juhannuskakua. Onhan nyt raparperin paras aika.”

Isokesä

Juhannuksesta lähtien on vietetty isoa kesää. Puutarhoissa alkoivat kypsyä vihannekset ja marjatkin: ”Monenlaisia vihanneksia valmistuu meillä jo heinäkuussa. Silloin alkavat jo herneenpalot olla syötäviä, puhumattakaan [salaatista](#) ja retiisistä. [Uutisperunat](#) on myös niihin luettava. Pienet [porkkanat](#) ovat erinomaisen herkullisia. Kiisseleihin ja keittoihin voi [rabarberiä](#) jatkuvasti käyttää. [Puutarhamansikat](#) ovat parhaimmillaan tässä kuussa. Samaten alkavat metsämansikat sekä [mustikat](#) kypsyä kuun loppupuolella”, kirjoitettiin kasvitarhan antimista *Kotiliesi*-lehdessä vuodelta 1927.

Pappiloiden puutarhoissa ”kasvoi [sipulia](#) (löökiä), [porkkanaa](#) (muretteria) ja [punajuurta](#) (repettaa). Nämä olivat pappilatalouden hyötykasveja tärkeimmät; niistä saatiin salaattitarpeita esimerkiksi rosollin valmistusta varten. Pihapuutarhan kasvimaassa kasvoi salaattitarpeitten lisäksi usein lanttua, [kaalia](#), hernettä, [retiisiä](#), sikuria, [raparperia](#) sekä [maustekasveja](#) yleisimmin tilliä ja persiljaa. [Maustekasveina](#) kasvatettiin myös [ruohosipulia](#), [piparjuurta](#), [meiramia](#), [kuminaa](#), [lipstikkaa](#), aaprottia ja koiruohoa”, kertovat Koskimies ja Knuutila teoksessa *Pappilan puutarhassa* (2007). Lisäksi saatiin ehkä kurpitsaa, nauris- eli räätikkämaasta ensimmäisiä [nauriita](#) ja ehkä vähän kesäperunoitakin. Myös herukat alkoivat kypsyä. ”Yrttitarhassamme kasvoi eri värisiä herukoita, viinimarjoja, kuten siihen aikaan sanottiin. Mustia pidettiin arvokkaimpina. Ne olivat suuria ja mehukkaita”, kertoi Jaakko Haavio teoksessaan *Mennyttä aikaa muistelen* (1973).

Rapujuhlia

Heinäkuun 21. päivä alkaa ravustuskausi. Suomessa rapuja on pyydetty kauppatavaraksi ja syöty myös oman talouden piirissä. Onpa niitä suolattukin talven varalle. Sen sijaan varsinaiset rapujuhlat ovat olleet herrasväen huvia. Niitä on vietetty ei vain heinäkuun lopulla, vaan myös pitkin elokuuta: ”Elokuun hauskimpia huveja ovat ravustaminen ja rapukestit”, kirjoitettiin *Kotikokki*-lehdessä vuonna 1954. Ja jatkettiin, että ”ravuista pitävät sekä vanhat että nuoret”. Rapujuhlien kulkua kuvattiin näin: ”Rapukestit pidetään aina illalla. Jos ilta on lämmin ja vilpola tarpeeksi suuri, katamme aterian vilpolaan. Pöydälle panemme valkoisen liinan ja sen päälle värittömän muoviliinan, sillä rapuja syötäessä menee usein nestettä liinalle. Vieraita kutsumme korkeintaan niin monta, että meitä on oman väen kanssa enintään 10 henkeä, sillä rapukestit ovat hauskimmat, milloin seurue ei ole kovin suuri. Kaunein on puhtaan valkoinen astiasto, sillä ravut ovat itse siksi koristeellisia, ettei pöytä enää paljon lisäväriä kaipaa. Maljakkoihin asetamme tillinkukintoja ja jotain kukkia, rapuvatien koristeeksi tillinkukintoja. Lautasliinat, joita varaamme useita jokaiselle, voivat olla ravunkuvalla koristettuja, mutta valkeatkin ovat yhtä kauniita”.

”Voita, tummaa ja vaaleaa leipää”, jatkaa *Kotikokki*, ”juomaksi pilsneriä tai kaljaa, ja niin on rapukestien juhlapöytä katettu. Jos tila sallii ja jos omistamme tarpeellisen määrän pieniä kulhoja, katamme jokaisen aterioitsijan vasemmalle puolelle sellaisen ja täytämme puhtaalla vedellä, siinä voi aterian välillä huuhdella sormia. Rapuja varaamme 10 kappaletta henkilöä kohti.” Ja jos käy niin, että elokuinen kuutamo verhoutuu pilviin, voi sen ”romantiikan korvata kynttilöillä”, kertoo *Kotikokki*.

Rapujuhlien juomapuoleen puututaan myös. Perinteisten snapsien tarjoamisen pelätään peittävän alleen rapujen hienon maun, joten useimmiten suositellaankin nautittavaksi valkoviiniä väkevien sijasta, ”jos katsotaan välttämättömäksi jokin pyrstönkostuke”. (*Kotikokki* 1956.)

Heinäkuussa merkittävä oli myös Ollin päivä, eli 29.7. Ja ”jos ei ole Ollina ottamista, ei ole Perttuna perimistä”, eli Ollin päivä ennusteli siis siitä, millainen sato tulisi kaiken kaikkiaan olemaan. Ollia pidettiin myös ensimmäisenä syyskesän päivänä. (Vilkuna 1997.) Silloin on perinteisesti syöty lammasta. 1600-luvulta kerrotaan seuraavaa: ”Tässä pitäjässä (Kuopiossa) suurin osa kansasta ei katso synniksi pitää esi-isien vanhoja taikauskoja, jotka ovat 'Olewin lambat, Kekri lambat, Catrinan lahjat, Dapanin maljat, Ukon wakat’”. Lampaan – eli willa-wuonan syönti onkin ollut yleistä ja liittynyt myös muihin syksyn juhliin.

Heinäkuun lopulla voi myös valmistautua marjastukseen seuraavien neuvojen saattelemana: ”Marjoja kasvaa maamme köyhimmilläkin salomailla, kankailla, soissa ja rämeissä, siellä on puolukoita, mustikoita, vattuja, mansikoita, suomuuraimia ja mesimansikoita. Eivätkä ne vaadi ihmiseltä mitään muuta hyödyttääkseen kuin tulla poimituiksi. Vuoden toisensa perästä ne kasvavat ja antavat sadon ilman että ihmisen tarvitsee kylvää, lannoittaa tai muokata maata; eivätkä ne edes tarvitse erikoista viljelysmaata itseään varten. Ulkona luonnon helmassa on niiden kasvupaikka, ne eivät valtaa maata muilta viljelyskasveilta. Ja kuinka runsaasti niitä löytyykään! Laajoilla aloilla ovat metsät ja suot täynnä näitä ihania hedelmiä, jotka valitettavasti kyllä useimmiten ovat tuomitut arvottomina mätänemään. Aivan erityisesti koskee viimeksi mainittu puolukoita, joiden kotimaa on täällä pohjoisessa”, kirjoitettiin *Kasvitarha*-lehdessä vuonna 1906. Tämän lisäksi myös kantarellit ja [tatiit](#) alkavat olla parhaimmillaan. Pikku hiljaa alkaa kesä kääntyä syksyä kohden.



HELMI / MAALIS / HUHTI

TOUKO / KESÄ / HEINÄ

ELO / SYYS / LOKA

MARRAS / JOULU / TAMMI

SESONKIKALENTERI

RESEPTIVIHKO

KELLARI

RUOKALISTOJA

JOULUNAIIKAKALENTERI

INFO

LÄHTEITÄ

Lähirooka arkipäivän valinnaksi
LÄHIVALINTA -hanke



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa Investoi maaseutualueisiin

Syö sesonki!

OPAS SESONGIN MUKAISTEN SEKÄ ETELÄ-SAVON LÄHIALUEILLA TUOTETTUJEN RUOKA-AINEIDEN
MAAILMAAN



ELOKUU, SYYSKUU ja LOKAKUU, elonkorjuun aika, syysjuhlat ja säilöntä

"Elokuu, herkuttelijan kuukausi, on taas käsillä. Nyt elämme ilmaiseksi ja hyvin, syömmе sorsia lämpimäksi ruoaksi ja vadelmia jälkiruoaksi" (Kotikokki 1969).



Pelloilta ja puutarhoista

"Iltahämäriin kuukittiin pelloilla. Ajoissa oli tehty nuotio että ehti sopivasti hiillostua, sinne tuhkaan sitten hautumaan perunoita ja nauriita. Kun tuli jo niin pimeä ettei nähty kuokkia niin silloin istumaan nuotion ympärille, kaivettiin esiin ne perunat ja nauriit, puhallettiin ja jäädyteltiin, sitten voinokareta mukaan, ja olihan mainio herkku." (SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000941. 2001.)

Näin voi muistella sitä aikaa, kun melkein jokaisessa talossa ja mökissä kasvatettiin itse [perunat](#) ja [nauriit](#). Elokuun pimenevät illat lupailevatkin jo sitä, että kohta on elonkorjuuaika parhaimmillaan ja monet juurekset maukkaimmillaan. Sen soisi näkyvän myös syksyn [ruokalistoissa](#). Voi myös jo suunnitella sitä, kuinka varustautuisi talven varalle. "Kesätöiden päättymisen ja sadon jokasyksyinen valmistuminen on ollut vuoden kohokohta, ja voisi olla sitä edelleenkin. Se on merkinnyt yhden (sato)vuoden päättymistä ja hiljaisen talviajan alkamista", luonnehti kansatieteilijä Helmi Helminen elokuulta alkavan satoduonkorjuun luonnetta 1920-luvun lopulla.

Kiirettä on pitänyt sekä pelloilla että puutarhoissa. Pappilan ruokataloutta koskevassa Museoviraston Kansatieteellisen arkiston kyselyssä kuvattiin Alavuden pappilan syksyistä ruokapuolta seuraavaan malliin:

"Pappilassa elettiin suurin piirtein omavaraistaloudessa: Pelloilta saatiin viljat, [perunat](#), juurekset, herneet, [kaalit](#). Omasta navetasta maito, josta kurnuttiin voi, tehtiin piimät ja juustot. Lihavara saatiin omasta takaa. Kanalasta munat ja lihaa ja vielä höyheniäkin. Lampaista saatiin lihan lisäksi villoja, pelloilla kasvatettiin pellavia. Puutarhasta saatiin punaisia, mustia ja valkoisia viinimarjoja, samoin [mansikoita](#) ja [vadelmia](#). Mansikoita esim. voitiin säilöä n. 70 litraa ja koko sadon ajan niitä syötiin. Vadelmia oli punaisia ja keltaisia, ihanan suuria. Sose~~menat~~ myös saatiin omista puista. Sitten viljeltiin kasvitarihassa vihanneksia ja juureksia. [Sieniä](#) keräsi syksyisin pappilan oma väki. - - Säilömisessä oli suuri työ marja-aikaan. Tehtiin mehuja, [hilloja](#), soseita ja vielä kuivattiin, reksattiin ja suolattiin ym. Piti olla pulloja ja purnukkaa. [Puolukat](#) survottiin saaveihin ja tiinuihin. Sienet, silakat ym. suolattiin nelikkoihin. - - Pappilan kellari oli todella säilönnän jälkeen pullollaan, hyllyt ja laarit täynnä".

Lähes samanlainen elämäntyyli on ollut myös Anttolan hovissa. Näin kertoi H. Hovilainen samassa Museoviraston kyselyssä: "Pappilan ruoka-aineokset olivat melkein kaikki omasta maanviljelyksestä, karjasta ja luonnontuotteita; marjoja ja sieniä. Kalaa saatiin runsaasti verkoilla ja nuotanvedolla. Pappilan omasta puu- ja kasvitärhystä saatiin erilaisia vihanneksia, marjoja ja omenia. **Sieniä** kerättiin ja suolattiin suuret saavit täyteen. Pappilan mailla oli seitsemän entistä kaskiahoa punaisenaan metsä**mansikoita**, joita pappilan lapset ja "marjamummo" keräsivät. Samoin metsissä **mustikoita**, soilla **lakkoja**, peltojen kiviraunioilla **vadelmia**. Osa marjoja syötiin tuoreeltaan, osa keitettiin **hilloiksi** tai "reksattiin".

Marjamailla, metsissä ja järvellä

"**Kalaa** pyydystettiin katiskoilla, merroilla ja rysillä sekä onkimalla. Meistä lapsista oli ongella käynti mukavaa puuhaa, ja kalaruokaa oli usein. Isällä oli haulikko, jonka kanssa hän syksyisin kulki metsällä ja aina hän sieltä toi **jänis-** tai **lintupaistin**. Entäs ne metsien marjat! Kesällä mansikka-aikaan kerättiin tuota pikaa piha-aidan takaa litramäärin suuria **ahomansikoita** iltaseksi marjamaidoksi. Syksyllä taas survottiin **puolukkaa** suuret saavit täyteen ja äiti keitti mustikkahilloa lasipurkkeihin. Luonto oli todella antelias!", kerrottiin *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa. (SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001327. 2001.)

Elokuu onkin ollut kiireisintä säilöntä ja marjanpiminta-aikaa. **Vadelmat** ovat kypsyneet, samoin **herukat**. **Karviaisia** ovat tosin monet valmistaneet jo ennen varsinaisen sadon kypsymistä, jotta "karvikaishillasta" olisi saatu mahdollisimman kaunist. Talvihedelmien – lähinnä **omenien** – kypsymistä piti kuitenkin odotella syyskuulle saakka, jolloin ne olivat valmiina säilöttäväksi talven varalle. Ehkä huonoina marjavuosina poimittiin myös pihlajanmarjoja. Ja toki katajanmarjojakin hankittiin mausteeksi. Pihlajanmarjoista saattoi tehdä vaikka pihlajanmarjalikööriä, ja **katajanmarjoista siirappia!**

Näin muistellaan syksyistä marjojen poimintaa ja säilöntää:

"Koska meillä oli paljon lapsia ja metsiä oli ympärillä, joista sai marjoja meidän lasten tehtävä oli kesällä poimia talveksi marjat talteen. Muistan kuinka **mustikoita** poimittiin ensin ja äiti keitti vanhempien siskojen kanssa mustikkamehua, jotka säilöttiin pulloihin ja kiikutettiin heti kuoppakankaalla sijaitsevaan maakellariin, jossa säilöttiin kaikki mehut ja marjat sekä perunat ja juurekset. Kun mustikat oli saatu talteen oli meskujen ja **vattujen** poimimisen aika ja niitäkin saatiin aika lailla. **Puolukoita** poimittiin niin paljon, että huuppaa saatiin syödäkin aina seuraavaan poiminta-aikaan asti. Puolukkaa ei tarvinnut säilöä muuten kun peratut (kovalla tuulella lakanan avulla) puolukat äiti survoi puusaaveihin ja kansi kiinni ja sitten saavit vietiin ulkoaitaan ja siellä ne sitten talvella jäättyivät, joista veistettiin kirveen tai puukon avulla huuppaa keittoihin tai mihin sitä tarvittiin. **Hillat** poimittiin myös talteen, mutta suolle ei saatu mennä ilman että vanhemmat lähti matkaan." (SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002168–002169. 2001.)

Elokuisia juhlia

Täytä pullo, kannut, näytä,
Ett' on voimaa viljalta!
Kutsu miehet, käske naiset,
Sano ett' on kampiaiset,
Ett' on aika riemuita!
- J. H. Erkkö 1872

Ennen vanhaan elokuusta alkava syyspuoli olikin siis varsinaista sadonkorjuun juhlaa ja esimerkiksi viljankorjuun päättymistä on juhlistettu monella tapaa. Elojuhlista ensimmäinen ajoittui Laurin päivän, 10.8. tienoille. Silloin syötiin "laurinhuttua", eli uutispuuroa. Toisin paikoin on pidetty kamppiaiasia; harrastettu yleistä hauskanpitoa, juotu olutta, syöty rieskaa ja lampaanlihaa. Savossa syötiin kamppiaishuttua, joka oli tehty parhaista aineksista. Pohjois-Savosta on tietoja, että tällöin teurastettiin vielä kampipässi, joten saatiin tuoretta lihakeittoa.

Lampaan teurastus ja lihan syönti on vanhaa perua ja tavasta on kerrottu jo 1600-luvulla: "Rautalammilla oli vuonna 1699 haastettu lampuoti Lassi Hyvönen oikeuteen. Häntä syytettiin sellaisesta jumalattomasta ja taikauskaisesta tavasta, että hän joka vuosi syksyllä tappoi lampaan uhriksi maanhaltijalle ja söi sen yhdessä talonväkensä kanssa. Hyvönen myönsi oikeudessa, että hänellä samoin kuin koko pitäjässä oli ollut tapana syksyllä viljankorjuun päätyttyä teurastaa lammas kotiväelleen ja antaa heidän juoda uutiselosta

valmistettua juomaa.” (Helminen 1929, 9.)

Myös [perunasato](#) on alkanut valmistua. Monin paikoin on ”Susanna katsonut perunan juureen”, eli Susannan päivänä 11.8. on ollut tapana syödä ensimmäistä kertaa uudesta perunasadosta; aiemmin varhaisperunoilla ei ollut niin suurta merkitystä kuin nykyisin, vaan perunat pyrittiin kasvattamaan täysikokoisiksi. Myös Pertun päivä on ollut perunapäivä, eli ”Pertusta perunat pesii”. Katsottiinkin, että syksy alkoi juuri Perttylinä, 24. elokuuta. Perttu teki ”mustikan mustaksi, yön pimeäksi, toipa pellolle kokkosen, toipa tulta tupasehen”. Perttu avasi myös metsälintujen metsästyksen. (Vilkuna 1997.) Vielä nytkin [sorsalintujen](#) metsästys alkaa samoihin aikoihin, 20.8., muiden metsälintujen metsästys hieman tätä myöhemmin.

Syystöitä, markkina-aikaa ja Mikkelinpäiviä

Savossa ovat syys- ja pestuumarkkinat saaneet ihmiset, samoin kuin ruokatarvikkeetkin, liikkeelle. Juvalla on vietetty Juvan pestuita, eli Ristinpäivänmarkkinoita 14.9. Lähes samaan ajankohtaan ajoittui Mukula-, Hauta- ja Nauris-Matti, eli nostettiin perunat ja nauriit ja laitettiin ne maakuoppiin ja kellareihin. Tapana oli syödä peruna- ja naurishaudikkaita illan pimetessä ja työn lomassa. Nauris-Matin muistoksi voisi valmistaa [täytettyjä nauriita!](#) Nauriiden noston tuli olla valmiina Mikon päivään, eli 29.9. mennessä, sillä sanottiin, että ”Mikkelistä ämmät pirttiin ja nauriit kuoppaan”! (Vilkuna 1997, 272.)

Mikkelin päivä olikin syksyisen sadonkorjuun loppu, jota on juhlistu juomalla olutta ja syömällä Mikkelin pässiä. Mikkoa on juhlistu Arkimikkona, eli juuri 29.9. ja Pyhämikkona, sitä seuraavana sunnuntaina.

Entä sitten lokakuu? ”Päivät pienet pilvelliset, yöt pitkät ja pimeät. Halla hanhen siiven alla, talvi joutsenen takana”, luonnehdittiin sitä Maaningalla. Tehtiin viimeisiä nostotöitä ja teurastettiin eläimiä. Simon päivä 28.10. oli tärkeä merkkipaalu, sillä ”Simo sikoja pistää, että pyhiksi miehiksi (pyhäinpäivä; alun perin 1.11.) makkaraa saa”. Simona alkoi myös muikun, siian ja kutulohenkalastus olla kiivaimmillaan. Ennen vanhaan vietetty ’jakoaika’ alkoi sekun Simon päivän tienoilla ja jatkui Martin päivään, 10.11. saakka. Se oli kekrin tavoin vanhaa sadonkorjuuseen liittyvää juhla-aikaa. Silloin [teurastettiin](#) syötäväksi tarkoitettut eläimet, paitsi jouluksi tarkoitettua sikaa, joka päästeltiin hengiltä myöhemmin syksyllä. (Vilkuna 1997.)

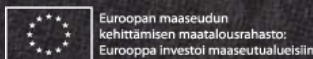


HELMI / MAALIS / HUHTI
TOUKO / KESÄ / HEINÄ
ELO / SYYS / LOKA
MARRAS / JOULU / TAMMI

SESONKIKALENTERI
RESEPTIVIHKO
KELLARI
RUOKALISTOJA
JOULUNAIKAKALENTERI

INFO
LÄHTEITÄ

Lähirooka arkipäivän valinnaksi
LÄHIVALINTA -hanke



Syö sesonki!

OPAS SESONGIN MUKAISTEN SEKÄ ETELÄ-SAVON LÄHIALUEILLA TUOTETTUJEN RUOKA-AINEIDEN MAAILMAAN



MARRASKUU, JOULUKUU ja TAMMIKUU, kekrin, joulun ja selkäviikkojen aikaa



Kun kesä kääntyy syksyksi, päivät lyhenevät, yöt pitenevät ja talvi lähestyy, vietetään varsinaista sadonkorjuun juhlaa, eli kekriä. ”Kylvötyöt ja sadonkorjuu ovat silloin sille vuodelle tehtyt. Heinänteon suloisen uuvuttava aika sekä syyskesän kuulakkaan kirkkaat leikkuupäivät ovat menneet menojaan. Riihi on huokaissut kosteaan syysilmaan pehmeän haikunsa, jyvät ovat raskaina painuneet laareihin ja perunat sekä nauriit ovat siirtyneet kylmenevistä pelloista turvalliseen kuoppaan. Marjamiehet ovat jättäneet syysshohteiset metsät talven lepoa odottamaan ja syyskala on myrskyjenkin uhalla pyydetty ja suolattu. Ja lopuksi on syysteurastus toimitettu, lihat suolattu tai palvattu, pylsyt, kamsut ja makkarat keitetty ja paistettu. Kukin on kuntonsa ja taitonsa mukaan valmistautunut talven viettoon”, kuvaili Jenny Paulaharju kekriin aikaa *Kotiliesi*-lehdessä vuonna 1925. Toivon mukaan kellarit ovat täyttyneet putarhojen, metsien ja peltojen antimista. Ehkä porsaskin on jo keritty teurastaa.

Kekrijuhla

”Ei aina kekriä kestä
ei aina tupia pestä
ei aina liha röyky
ei aina leipä möyky
ei aina viina kupissa läiky.”

Kekri – jota on kutsuttu Joroisilla, Pieksämäellä ja Virtasalmella myös köyriksi, Sulkavalla ja Haapajärvellä keuriksi – ajoittuu pyhänmiesten päivän tienoilla, eli marraskuun alkuun. Se on ollut sadonkorjuun ja hedelmällisyyden juhla ja se oli alkuun joulua paljon merkittävämpi, nyt vähemmän tunnettu. Tosin kekri-perinnettä yritetään taas elvyttää esimerkiksi Talonpoikaiskulttuurisäätiön toimesta (ks. <http://www.kekri.fi/>). Tämä ”kissaviikolle”, ”saviviikolle”, ”römppäviikolle” tai ”ryysyviikolle” ajoittuva juhla sattuu melkein vuoden pimeimpään aikaan, jos ei ole luntakaan. Yökin ”on niin pitkä, että kukko kolmesti orrelta putoo”.

Aiemmin pyhänmiesten päivänä pantiin sauna varhain lämpenemään, jotta ”pyhät miehet” saisivat saunoa. Tupaan katettiin runsas ruokapöytä ja toivottiin, että sillä välin kun talon väki itse saunoisi, kävisivät pyhät miehet ja kekrittäret aterialla. Pöytään oli heitä ja talon väkeäkin varten katettu rieskoja, lihaa ja piiraita. Toisin paikoin on teurastettu kekrihammas, joka on sitten paistettu uunissa. Myös herneapposet ja hernerokka ovat olleet suosittuja kekrirookia. Lisäksi on saatettu nauttia [talkkunoita](#) tai ryynipuuroja. Juhlajoumingit, joissa on

tarjottu juomana viinaa ja olutta, ovat olleet tapana. ”Yleisenä määreenä on ollut syödä ja juoda seitsemän tai yhdeksän kertaa, koskapa uskottiin näin nälän ja puutteen pysyvän loitolla koko seuraavan vuoden”, kirjoitettiin Kotiliesi-lehdessä (1925).

Martinpäivä 10.11.

Martinpäivän vietto ei ole saanut merkittävää jalansijaa suomalaisessa vuotuisjuhlaperinteessä, mutta se ansaitsee silti maininnan. Martinpäivä liitetään Pyhä Marttiin (316–379), keskieurooppalaiseen pyhimykseen ja protestanttisessa perinteessä Martti Lutheriin (10.11.1483–18.2.1546). Meillä se on merkinnyt vanhan satovuoden päättymistä ja uuden alkamista. Tämä alun perin pakanallista alkuperää oleva juhla on usein liittynyt kekrin juhlintaan. (Vilkuna 1997.)

Martinpäivän ehdoton ruoallinen kuningas on hanhi, joka kesän kuluessa on ehtinyt 5–6 kg:n teuraspainoon. *Kotikokki* (1956) suosittelee, että hanhasta tehtäisiin paisti, joka täytettäisiin luumuilla ja omenoilla. Toinen merkittävä ruoka on [mustakeitto](#), joka suurstetaan hanhen verellä. Se tarjotaan Martinpäivän illallisen alkuruokana.

Joulunaikaa

Joulun on ruvettu aiemmin valmistautumaan jo hyvissä ajoin, ja keittiötyöt on aloitettu viimeistään kuukautta ennen joulua. ”Entisajan maalainen alkoi joulunvalmistelunsa jo kesällä. Seremoniallisiin jouluruokiin tarvittavat ainekset piti ottaa talteen vuoden kukkeimpana aikana, aikana, jolloin luonto oli elinvoimaisin ja sen tuotteet runsaimmat ja jolloin niissä piilevä kaiken olemisen perusta, hedelmällisyys ja luomisvoima oli tehoisimmillaan”, kirjoitti Kustaa Vilkuna (1997) joulun valmistautumisesta. Näitä seremoniallisia jouluruokia edusti joululeipä, joka leivottiin viljojen sadonkorjuun aikaan. Entisajan ruoallisiin joulutöihin voi tutustua Kotilieden [joulunaikakalenterin](#) avulla.

Pääsääntöisesti suomalaisten joulupöytä on ollut melko vaatimaton. Ennen vanhaan siihen kuului sianlihaa ja erilaisia laatikoita, joululeipä ja juomana olutta. Myös joulurokka, eli hernekeitto on ollut yleinen, samoin kuin joulupuuro ja joulukalojen syönti. Rosollit ja luumukiisselit ovat myöhäisempää perua.

Herrasväen ja kaupunkilaisten keskuudessa tarjottiin hieman maaseudun kodeista poikkeavaa jouluruokaa. Vuoden 1928 *Kotilieden* joulunumerossa ehdotettiin, että jouluaaton ruokailuun voisi hyvinkin sopia ”seisova voileipäpöytä” silleineen, syltityineen ja erilaisine salaatteineen. Voisipa siinä olla tarjolla myös [makkaroita](#), munajuustoa, savustettua kalaa ja piirakoitakin. Sen jälkeen sopisi nauttia kirkasta lihalientä pienten torttutaikinasta valmistettujen piirakoiden kanssa. Sitten tarjottaisiin [joulukinkkua](#), vihreitä herneitä, punakaalia, perunamuhennosta, ruskistettuja lanttuja ja porkkanoita ja makaroniakin. Jälkiruoaksi olisi hyvä tarjota joulutorttuja, [pipareita](#) ja jotain muuta hyvää jälkiruokaa. Kirjoituksen perusteella [täytekakkukin](#) teki tuloaan suomalaiseen joulupöytään, sillä kirjoittaja ehdottaa ”hyvää kakkua, joka valmistetaan sokerikakkulevyistä, joiden väliin pannaan hilloa tai vaniljasosetta ja päälle kermavaahtoa.” ”Ken voi, valmistakoon jäätelötortun, joka on hienoimpia ja parhaita jälkiruokia. Paistetaan muutamia munavaahtoleivospohjia. Kylmät munanvaahtopohjat järjestetään sitten tarjoiluvadille juuri vähän ennen tarjolle viemistä, väliin pannaan jäätelöä, ylimmäksi kerros vaahtoleivosta. Kermavaahto levitetään tortuille ja se koristellaan suklaanapeilla, hillotuilla marjoilla ja paahdetuilla manteleilla”, opastettiin *Kotiliesi* -lehdessä vuonna 1928.

Myös *Kotikokki*-lehdessä – joka on siis ensimmäinen suomalainen ruokalehti – paneuduttiin joulun. Lehdessä annettiin [Anna Olsonin perinteisen joulukinkun](#) resepti. Se oli varmaan aikoinaan taattua tavaraa; olihan Anna Olsoni Suomen ensimmäinen kotitalousopettajien kouluttaja. Toisaalta perinteitä myös haastettiin. Kirjoitettiin siitä, onko 1950-luvulla enää sopivaa tarjota perinteisiä jouluaterioita lipeäkaloineen, kinkkuineen, riisipuuroineen ja torttuineen. [Painesyltyistä](#), kääresyltyistä, suolalihasta ja tuoresuolatusta lohesta puhumattakaan. Lehdessä ehdotettiin, että perinteet heitetään romukoppaan ja joulu pelkistetään ruokatarjoilun osalta. Aatoksi ehdotettiin ”vain lipeäkaloa ja perunoita hyvän maitokastikkeen kanssa sekä riisipuuroa, ja jälkiruoaksi torttuja joko sinänsä tai kahvin kanssa - - Joulupäivänä taas annan kinkulle oikeuden olla sellaisenaan pääruokalajina, jonka edellä en tarjota edes lientä enkä keittoa” (*Kotikokki*-lehti 1953.)

Uudistukset eivät kuitenkaan toteutuneet, vaan joulupöytä rakennetaan edelleenkin melko perinteiseen malliin. Nykyaikainen joulupöytä kuvastaa myös mainiosti sitä, että olemme eläneet vuosisadat kellarikulttuurin varassa. Kun sato on korjattu, on se säilötty mitä

moninaisimmin tavoin, jotta pärjättäisiin taas seuraavaan satokauteen. Pitkän ja kylmän talven takia säilömisellä ja säilyttämällä on ollut valtava merkitys. Joulupöydässä tämä perinne heijastuu monella tapaa. Esimerkiksi kinkku, joka edelleen on joulupöydän ehdoton kuningas monessa perheessä, tulisi olla harmaasuolattu. Arjessa suositaan paljon marinoituja tuotteita, mutta etukäteen suolattua lihaa ei juurikaan. Joulukinkku muistuttaakin niistä ajoista, jolloin lihat suolattiin pyytyihin odottamaan käyttöä. Säilömiseen liittyvä runsas suolan käyttö ja säilöntäperinne heijastuu myös kalapuolessa. Joulupöytään laitetaan usein tarjolle silliä monessa muodossa ja sen rinnalle muita suolakaloja, kuten maustettuja silakoita ja graavattua lohta. Kellarien merkityksestä kertoo myös jouluinen laatikkoperinne: [lanttu-](#), [porkkana-](#) ja [perunalaatikko](#) ovat muistutuksena siitä, että juurekset olivat aiemmin ruokavalion perusta. Salaatit ja muut tuoreet vihannekset olivat ennen lähinnä pappiloiden ja kartanoiden herkkuja, mutta ei niitä talvisin voitu nauttia edes herrasväen pöydissä.

Entä sitten herkkupuoli? Monen lapsuusmuistoihin kuuluu riisipuuro ja sekahedelmäsoppa. Tämä yhdistelmä oli ennen joulunajan suosituin jälkiruoka ja tarjottiinpa sitä ahkeraan myös muissakin juhlissa, kuten häissä ja hautajaisissa. Pikkuleipiä ja kakkuja ei juuri suosittu, paitsi tietysti herrasväen keskuudessa. Suomalaisiin joulupöytiin makeat leivonnaiset saapuivat toden teolla vasta 1900-luvun puolenvälin jälkeen.

Jouluaatto vietettiin perinteisesti perhepiirissä, samoin kuin joulupäiväkin. Vasta Tapanina oli lupa lähteä kylään tai kutsua vieraita. Silloin syötiin sitä, mitä jouluksi oli muutenkin valmistettu. Tai sitten saattoi laittaa pöydän koreaksi *Kotikokki*-lehden (1953) tapaan: "Olen ajatellut alkaa [tapaninpäivän lounaan] keitolla. - - Eturuoaksi en voi antaa kinkkua, sitähän jokainen on syönyt sekä aattona että joulupäivänä. Helposti sulava kanapaisti tai metsälinnunpaisti olisi varmasti tervetullutta vaihtelua. Jos rahapussini myöten antaa, hankin vaikkapa kalkkunaa, hanhea tai ankkua. Lisäruoaksi ja vadin koristeeksi keitän runsaasti vihanneksia, luumuja ja omenia. Jälkiruokana aion tarjota [hovijälkiruokaa](#). Kupillinen väkevää, hyvää kahvia piristää joulupiparkakkujen ja torttujen kanssa."

Joulun juhlinnan katsotaan päättyvän Nuutinpäivään 13.1. Silloin viedään kuusi pois, korjataan joulukoristeet talteen ja syödään viimeiset jouluruokien rippeet. Ja ruoallisesti on aika nauttia siitä, mitä kaikkea kellareihin, pakastimiin ja kaappeihin onkaan kesän ja syksyn aikana säilötty!

Entä mistä sitä vihreää talven ruoaksi ja silmäniloksi?

Kasvitarha-lehdessä vuodelta 1911 annettiin seuraavia neuvoja ruoallisiin koristuksiin:

"Kesän vihreyttä keskellä talvea voi jokainen akkunalleen hankkia muutamien yksinkertaisin keinoin. Porkkanoista ja punajuurista leikellään tyvipuolesta noin senttimetrin vahvuinen liuska. Nämä asetetaan lautaselle, johon on levitetty kerros pumpulia, leikattu puoli alaspäin. Samalle lautaselle asetetaan noin 5–6 liuskaa. Liuskojen väliin ripustellaan heinänsiemeniä. Pumpuli pidetään nyt koko ajan tasaisen kosteana ja lautanen lämpimässä paikassa. Jonkun ajan kuluessa alkaa juurikasvien tyvistä kasvaa lehtiä ja ennen pitkää ovat nämä vihreän nurmikon ympäröiminä. Silloin siirretään lautanen ikkunalle, missä se säilyy kauniina useita viikkoja."

"Älköön myöskään unohdettako viljellä lehtisalaattia talvikuukausina. Siemenet, jotka itävät melko hitaasti, kylvetään taimilaatikoihin kuohkeaan multa. Laatikot pidetään keittiössä lämpimässä paikassa ja tasaisen kosteina, kunnes ovat itäneet. Sitten ne siirretään niin valoisaan paikkaan kuin mahdollista. Voi myös istuttaa laatikoihin mustajuuren, sikurin tai voikukan juuria. Jos laatikot pidetään pimeässä, saadaan juurista kasvavista, hennoista, vaaleista lehdistä oivallista salaattia."

Ja tietenkin keittiön akkunalla voi kasvattaa viherkrassia!

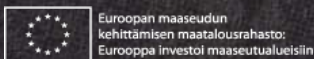


HELMI / MAALIS / HUHTI
TOUKO / KESÄ / HEINÄ
ELO / SYYS / LOKA
MARRAS / JOULU / TAMMI

SESONKIKALENTERI
RESEPTIVIHKO
KELLARI
RUOKALISTOJA
JOULUNAIIKAKALENTERI

INFO
LÄHTEITÄ

Lähiruoka arkipäivän valinnaksi
LÄHIVALINTA -hanke



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Syö sesonki!

OPAS SESONGIN MUKAISTEN SEKÄ ETELÄ-SAVON LÄHIALUEILLA TUOTETTUIEN RUOKA-AINEIDEN
MAAILMAAN



HELMI
MAALIS
HUHTI

TOUKO
KESÄ
HEINÄ

ELO
SYYS
LOKA

MARRAS
JOULU
TAMMI

Uusi sato on aina iloinen asia: tuotteet ovat parhaimmillaan; tuoreita ja maukkaita ja usein myös edullisia. Satokausia on arvostettu monella tapaa; uusilla perunoilla ja kesän ensimmäisillä mansikoilla on juhlistettu juhannusta. Elonleikkuun aikaan on keitetty uutispuuroa ja syksymmällä, kekrin tienoilla on pistetty parasta pöytään! Pohjan talvi puolestaan on kylmä ja luonto tarjoaa vain vähän syötävää. Silloin iloa tuottavat kellarikulttuurin tuotteet; hillot, mehut, säilykkeet ja erilaiset pakasteet.

Maukkaita ruokahetkiä arkeen ja juhlaan lähiruoan, luonnon, peltojen, metsien, järvien ja puutarhojen tuotteiden siivittäminä!



HELMI / MAALIS / HUHTI
TOUKO / KESÄ / HEINÄ
ELO / SYYS / LOKA
MARRAS / JOULU / TAMMI

SESONKIKALENTERI

RESEPTIVIHKO

KELLARI

RUOKALISTOJA

JOULUNAIIKAKALENTERI

INFO

LÄHTEITÄ

Lähirooka arkipäivän valinnaksi
LÄHIVALINTA -hanke



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa Investoi maaseutualueisiin

Syö sesonki!

OPAS SESONGIN MUKAISTEN SEKÄ ETELÄ-SAVON LÄHIALUEILLA TUOTETTUIEN RUOKA-AINEIDEN
MAAILMAAN



Sesonkikalenteri

[Kalat](#) [Riista](#) [Marjat](#) [Hedelmät](#) [Juurivihannekset](#) [Verso- ja lehtivihannekset](#) [Kukintovihannekset](#) [Sienet](#)
[Viljat](#) [Muut kausituotteet](#)

Kalat:												
	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	Tammi
Ahven								x	x	x		
Hauki	x	x	x	x				x	x	x	x	x
Kuha	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lahna		x	x	x								
Made	x	x										x
Muikku						x	x	x	x	x	x	
Siika				x	x	x	x	x	x	x		
Muikun mäti								x	x	x	x	
Siian mäti								x	x	x	x	
Mateen mäti	x											
Mateen maksa	x	x										
Ravut						x	x					

[Kalat](#) [Riista](#) [Marjat](#) [Hedelmät](#) [Juurivihannekset](#) [Verso- ja lehtivihannekset](#) [Kukintovihannekset](#) [Sienet](#)
[Viljat](#) [Muut kausituotteet](#)

Riista:												
	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	Tammi
Sorsalinnut							20.8.	x	x	x	31.12.	
Metsähanhi									10.10.	x	31.12.	
Teeri								10.9.	31.10.			
Metso								10.9.	31.10.			
Fasaani	28.2.							1.9.	x	x	x	x
Kyyhky							10.8.	x	31.10.			x
Jänis	28.2.							1.9.	x	x	x	x
Rusakko	28.2.							1.9.	x	x	x	x
Majava	x	x	30.4.				20.8.	x	x	x	x	x
Villisika	28.2.				1.6.	x	x	x	x	x	x	x
Hirvi								28.9.	x	x	31.12.	

Peurat									28.9.	x	x	31.12.	
Kauriit									1.9.	x	x	x	31.1.

[Kalat](#)
[Riista](#)
[Marjat](#)
[Hedelmät](#)
[Juurivihannekset](#)
[Verso- ja lehtivihannekset](#)
[Kukintovihannekset](#)
[Sienet](#)
[Viljat](#)
[Muut kausituotteet](#)

Marjat:												
	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	Tammi
Ahomansikka						x						
Karpalo			x						x	x		
Karviainen							x					
Lakka						x	x					
Mansikka					x	x						
Mesimarja						x	x					
Mustaherukka							x					
Mustikka						x	x					
Pihlajanmarja								x				
Punaherukka							x					
Puolukka								x	x			
Vadelma							x					

[Kalat](#)
[Riista](#)
[Marjat](#)
[Hedelmät](#)
[Juurivihannekset](#)
[Verso- ja lehtivihannekset](#)
[Kukintovihannekset](#)
[Sienet](#)
[Viljat](#)
[Muut kausituotteet](#)

Hedelmät:												
	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	Tammi
Luumut							x					
Kesäomenat							x					
Syysomenat								x				
Talviomenat								x	x			

[Kalat](#)
[Riista](#)
[Marjat](#)
[Hedelmät](#)
[Juurivihannekset](#)
[Verso- ja lehtivihannekset](#)
[Kukintovihannekset](#)
[Sienet](#)
[Viljat](#)
[Muut kausituotteet](#)

Juurivihannekset:												
	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	Tammi
Lanttu									x			
Kesäperuna						x	x					
Maa-artisokka								x	x			
Mukulaselleri									x			
Mustajuuri								x	x			
Nauris								x				
Nippunauris					x	x						
Nippuporkkana					x	x						
Palsternakka									x			
Peruna							x	x				

Porkkana							x	x				
Punajuuri								x				
Retisi					x	x	x					
Sipuli							x	x	x			
Talviretikka							x					
Varhaisperuna				x	x							

[Kalat](#) [Riista](#) [Marjat](#) [Hedelmät](#) [Juurivihannekset](#) [Verso- ja lehtivihannekset](#) [Kukintovihannekset](#) [Sienet](#)
[Viljat](#) [Muut kausituotteet](#)

Verso- ja lehtivihannekset:												
	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	Tammi
Keräkaali								x	x	x		
Keltasipuli								x				
Kurttuakaali							x					
Kyssäkaali							x					
Lehtikaali							x	x				
Lehtimangoldi						x	x					
Lehtiselleri												
Nokkonen				x								
Punakaali												
Pinaatti					x	x						
Purjo								x	x			
Raparperi				x	x							
Ruohosipuli				x	x							
Ruusukaali								x	x			
Salaatti					x	x	x					
Talvikaali									x	x		
Valkosipuli							x	x				
Varhaiskaali				x	x							

[Kalat](#) [Riista](#) [Marjat](#) [Hedelmät](#) [Juurivihannekset](#) [Verso- ja lehtivihannekset](#) [Kukintovihannekset](#) [Sienet](#)
[Viljat](#) [Muut kausituotteet](#)

Kukintovihannekset:												
	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	Tammi
Avomaankurkku						x	x					
Herne						x	x					
Härkäpapu							x					
Kesäkurpitsa						x	x					
Kukkakaali							x					
Kurkku (kasvihuone)			x	x	x							
Kurpitsa								x	x			
Parsakaali							x	x				
Tarhapapu							x	x				



HELMI / MAALIS / HUHTI
TOUKO / KESÄ / HEINÄ
ELO / SYYS / LOKA
MARRAS / JOULU / TAMMI

[SESONKIKALENTERI](#)

[RESEPTIVIHKO](#)

[KELLARI](#)

[RUOKALISTOJA](#)

[JOULUNAIKAKALENTERI](#)

[INFO](#)

[LÄHTEITÄ](#)

Lähirooka arkipäivän valinnaksi
LÄHIVALINTA -hanke



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Syö sesonki!

OPAS SESONGIN MUKAISTEN SEKÄ ETELÄ-SAVON LÄHIALUEILLA TUOTETTUJEN RUOKA-AINEIDEN
MAILMAAN



Reseptivihko

- | | |
|------------------------------|---|
| Aitoja Runebergin torttuja | Oikeita Nürnbergin piparkakkuja |
| Anna Olsonin joulukinkku | Omenakiisseli |
| Aserssorskan lintupata | Omenamunkit |
| Blinit eli linnit | Painesyltty |
| Hanhipaisti | Pannukakku |
| Hapankaali | Pappilan hätävara |
| Hapankaalikeitto | Pasha |
| Hapankaalimuhennos | Pikkelssi |
| Hiivakka | Puolukkapuuro |
| Hillo | Puolukkapäärynöitä |
| Hovijälkiruoka | Ranskalainen kaalivanukas |
| Hunajasima | Ravut |
| Huokeita pikkuleipiä | Riisiä hillon kanssa |
| Irlantilaista lampaanpaistia | Ruhtinatar Olga Obolenskin pihlajalikööri |
| Joulukalja | Salaattia walkoisista pawuista |
| Joulukinkku | Sammalvanukas |
| Joululaatikot | Seitsenkuorinen puuro |
| Kalakukko | Siansorkat |
| Kevätkeitto | Siirappi |
| Kuohujuoma | Silavakakkuja |
| Kurkkuja venäläiseen tapaan | Sima |
| Käristetty selleri | Sorsapaisti |
| Kääretorttu | Syyskuuvanukas |
| Laskiaisleivät | Talkkunat |
| Lintupaisti | Tammenlehdet |
| Linzin torttu | Tappaiskeitto |
| Maamiehen liemi | Ternijuusto |
| Makkaroita | Teurastuksesta |
| Mannarynikokkareet | Tippaleivät |
| Mansikkamarmeladia | Täytekakku |
| Mantelipöliköitä | Täytetty fasaani |
| Maustettu kaalinkupu | Täytettyjä nauriita |
| Muhennettuja kurkkuja | Uunipaistia hirvestä |
| Muhennetut nauriit | Vahrendoffilaista valkokeittoa |
| Murekkeella täytetty hauki | Vanhoja lihan ja kalan säilöntämenetelmiä |
| Mustakeitto | Vasikanpääkeittoa |
| Mykyjä lihakeittoon | Venäläinen tattimuhennos |
| Nauriskukko | Viili |



HELMI / MAALIS / HUHTI
TOUKO / KESÄ / HEINÄ
ELO / SYYS / LOKA
MARRAS / JOULU / TAMMI

[SESONKIKALENTERI](#)

[RESEPTIVIHKO](#)

[KELLARI](#)

[RUOKALISTOJA](#)

[JOULUNAIKAKALENTERI](#)

[INFO](#)

[LÄHTEITÄ](#)

Lähirooka arkipäivän valinnaksi
LÄHIVALINTA -hanke



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Syö sesonki!

OPAS SESONGIN MUKAISTEN SEKÄ ETELÄ-SAVON LÄHIALUEILLA TUOTETTUJEN RUOKA-AINEIDEN
MAAILMAAN



Ruoka-aineet

Fasaani	Nokkonen
Herukat	Omena
Hirvi	Palsternakka
Humala	Pavut
Jänis	Peruna
Kaalit	Pinaatti
Kalat	Piparjuuri
Karpalo	Porkkana
Karviainen	Punajuuri
Kurkku	Puolukka
Kurpitsa	Pyy
Kyssäkaali	Raparperi
Lakka	Retiisi
Lanttu	Salaatit
Lehtikaali	Selleri
Maa-artisokka	Sienet
Mangoldi	Sipulit
Mansikka	Sorsat
Maustekasvit	Tattari
Mesimarja	Teeri
Metso	Tomaatti
Metsäkauris ja valkohäntäpeura	Vadelma
Mustajuuri	Varhaisperunat
Mustikka	
Nauris	

Fasaani

Phasianus colchicus

Fasaani ei alun perin kuulu Suomen linnustoon vaan on tuotu maahamme Keski-Euroopasta viime vuosisadan alussa. Kerrotaan, että ensimmäiset 40 lintua tuotti Helsingin pitäjään tehtailija Karl Fazer vuonna 1901. Seuraavana vuonna niitä tuotiin lisää 70 kappaletta. Fasaanitarha perustettiin Malmille ja sieltä myytiin vuosittain noin 400 munaa, joita ostettiin eri puolille maata. Fasaaneja tuotiin ulkomailta myös Ahvenanmaalle, Raumalle ja Euraan, sekä usean kartanon maille, muiden muassa Mustioon, Joensuun (Åminne) ja Lyykylän kartanoon Karjalan kannakselle. Linnut olivat joko jalofasaaneita, sepelfasaaneita tai niiden sekamuotoja. Sotavuosina ne metsästettiin lähes sukupuuttoon salametsästyksen vuoksi. (Mäki 1950a, 333–335.)

Fasaanin nimitys on lainattu meille ruotsista. Sen kantamuoto, Phäsiānus, perustuu kreikan kieleen ja on viitannut lintuun, joka on kotoisin Phasis-joen seuduilta. Nykysuomen etymologisessa sanakirjassa (2004) kerrotaan, että fasaani on mainittu Suomessa ensi kerran Erasmus Rotterdamilaisen *Kullaisen kirjan* suomennoksessa vuodelta 1670 kohdassa, jossa käsiteltiin lintupaistien leikkaustapoja (Häkkinen 2004, 144).

Fasaaniuros painaa noin 1,2 kilosta jopa 1,7 kiloon, naaras 700 grammasta 1,2 kiloon.

[Takaisin alkuun](#)

Herukat

Musta- ja punaherukka

Ribes nigrum ja Ribes rubrum

”Musta viinimarjapensas kasvaa viljelemättömänä Lapista Pohjois-Intiaan saakka, Siperiassa Amuriin saakka, Armeniassa ja Länsi-Himalajalla, punainen viinimarjapensas melkein samoilla seuduilla”, kertoo Fredrik Elfving teoksessaan *Tärkeimmät viljelyskasvit*. Hän lisää, että mustaherukka esiintyi Turun seudulla jo 1600-luvulla. Sen kasvattamista harjoitettiin ensin pappiloiden ja kartanoiden puutarhoissa 1700-luvulla ja näin se levisi sitten myös tavallisen kansan keskuuteen. ”Pappilan kyökeissä viinimarjoja jalostettiin kreemeiksi, puuroiksi, marmelaateiksi, hyyteiksi, keitoiksi ja mehuiksi”, kertovat Tiina Koskimies ja Maarit Knuutila teoksessaan *Pappilan puutarhassa* (2007, 177).

Viinimarjapensaat ovat ilmeisesti levinneet myös aivan omia aikojaan, sillä mustaviinimarjaa on kutsuttu myös ojakaiseksi. Se oli ojen varsilla villinä kasvava pienimarjainen pensas. Mustaherukan tapaan myös punaherukka ja taikinamarja (*Ribes albinum*) ovat esiintyneet Suomessa luonnonvaraisina. Herukoiden vanhin nimitys suomenkielessä on siestar. Herukka-sana mainitaan ensi kerran Daniel Jusleniuksen sanakirjan lisäyksissä vuodelta 1770. (Häkkinen 2004, 191.)

Näin luonnehti Jyväskylän seminaarin lehtori Arvid Genetz, mustaherukkaa ja sen käyttöä 1800-luvun loppupuolella:

”Mustat viinimarjat kaswawat yleisesti willinäkin ojan warsilla ja kosteilla niityillä, mutta ne kantawat wähän ja pieniä marjoja werraten niihin, joita wiljellään kaswitarhoissa. Mustat wiinimarjat owat punaisia ja walkoisia paljon arwokkaammat, sillä niitten siemenet owat pienempiä ja maku paljon etewämpi. Moni pitää ojakaisia maukkaimpina kaikista marjoista. Hillaksi keitetessä on ojakaisista suurempi työ kuin useammista muista marjoista, sillä kukat eiwät eroa marjoista niitten kypsyyssään, waan owat ne joko saksilla tahi weitsellä poisleikattawat. Ojakainen antaa makunsa mustikka- ja muille marjakeitoiksille, jos sitä panee muutaman lusikallisen niitten sekaan.”

Mustaherukkapensaan lehdistä voi tehdä teetä. Näin neuvottiin *Puutarha*-lehdessä: ”Kun teeksi poimitaan mustan viinimarjapensaan lehtiä kuivattavaksi, ovat ne poimittavat aikaiseen nuorina, jo kesäkuussa. Lehdet ja latvukset, joita poimitaan, ovat levitettävät paperille ja kuivattavat leivinuunissa tahi kyökin hellillä. Kuivattuina niitä säilytetään kannen alla kuivassa paikassa, etteivät pääse haihduttamaan voimaansa. Samalla tapaa sopii kuivata ja säilyttää mansikkain ja hyötymansikkain teetä. Sitä paitsi ovat ne lauhkeita eivätkä kiihota hermoja niin kuin Kiinan tee. Suositamme siksi runsaasti käytettäväksi näitä liika vähän huomattuja kotimaisia kasviksia”.

Puutarha 1900 No 8, 7

[Takaisin alkuun](#)

Hirvi

Alces alces

Hirvi on ja on ollut yksi Suomen merkittävimmistä riistaeläimistä. Sen metsästyksellä on ollut taloudellista merkitystä syrjäseutujen vähävaraisille, mutta hirvi on kiinnostanut myös urheilumetsästäjiä.

Hirvi-nimitykselle löytyy vastine kaikista sukukielistämme. Viron vastine on hirv, vepsän hirvoi, watjan irvi, liivin İra. Suomen kirjakelessä sana on esiintynyt jo 1500-luvulta lähtien. (Häkkinen 2004, 203.)

Hirven metsästystä on säädelty aina Ruotsin vallan ajoista saakka. Kun Suomesta tuli osa Venäjää, eivät vanhat metsästyslait enää päteneet, ja hirvi metsästettiin vuosien 1830 ja 1860 välisenä aikana lähes sukupuuttoon. Hirvikannan pienuuteen vaikuttivat myös taudit ja petokannan vahvuus. Hirvi rauhoitettiin täydellisesti 1868 ja metsästys sallittiin uudelleen vasta 1898. Myös 1900-luvulla hirvi on ollut rauhoitettuna 1923–1933. Talvisodan jälkeen Suomessa oli 6000 hirviyksilöä, vuonna 2012 70 000. (Mäki 1950b, 243–257.)

”Hirven lihaa voi verrata poron- ja naudanlihan välimuotoon” kertoo *Kotikokki* (1958) ja jatkaa, että ”nuori hirvi on mehevää, nopeasti mureutuvaa, aina karkeasyistä. Sitkistyminen ja kovettuminen on vanhan eläimen lihalle ominaista. Kun hirvenlihaa on tuoreena saatavissa vain lyhyen ajan, liittyy hirvenlihan käyttöön harvinaisuuden ja juhlan tuntu”. Siksi hirvestä on hyvä valmistaa juhlava paisti tai karjalanpaistin tyyppinen uunipaisti.

Hirviuros voi painaa jopa 700 kg, naaras enintään 350 kg.

Hirven metsästysaika, samoin kuin valkohäntä-, metsä- ja kuusipeurojen, alkaa syyskuun loppupuolella, metsäkauriin jo syyskuun alussa. Peuroja saa metsästää tammikuun lopulle, hirviä vuoden loppuun.

[Takaisin alkuun](#)

Humala

Humulus lupulus

Humala kuuluu hampukasveihin ja on monivuotinen köynnöskasvi ja se on yksi vanhimmista puutarhakasveistamme. Humalaa voi tavata luonnossakin, mutta harvoin. Ruotsi-Suomessa humalan viljely tuli pakolliseksi jo 1400-luvulla ja sitä oli kasvatettava jokaisessa taloudessa. Ensin kasvatusmäärä oli 40 humalasalkoa taloa kohti, ja myöhemmin jopa 200 salkoa. Humala oli sekä kauppatavara, että veronmaksuväline. Se oli myös arvostettu oluen mauste, joka paransi juoman säilyvyyttä. Humalaa käytettiin myös lääkkeeksi. Mehusta tehtiin korvalääkettä ja kuivatuista kävyistä erilaisia hauteita. Humalan viljelyä säädeltiin lailla vuoteen 1915 saakka. (Koskimies ja Knuutila 2007, 166.)

Suomen kirjakelellä humala on esiintynyt jo Agricolasta alkaen. Humalan nimitys on samankaltainen sukulaiskielissämmekin, esimerkiksi viron ja vepsän humal. Alun perin sana juontuu kantagermaanin xumalan-alkumuodosta. (Häkkinen 2004, 216.)

[Takaisin alkuun](#)

Jänis ja rusakko

Metsäjänis

Lepus timidus

Jänis-nimityksen alkuperä on tuntematon. Se periytyy mahdollisesti jostain jo hävinneestä alkuperäiskielestä. Viroksi jänis on jänes, vatjaksi jänz ja vepsäksi järš. Kirjakelellä se on tunnettu jo Agricolan teoksista saakka. (Häkkinen 2004, 300.)

Suomen metsäjäniskanta alkoi pienentyä 1920-luvulta lähtien rusakoiden lisääntyessä. Tuolloin rusakon esiintyminen oli jopa runsaampaa kuin jäniksen. Kerrotaan, että vuosi 1938 oli huonoin jänisvuosi miesmuistiin. (Mäki 1950b, 267.) Jänis on kuitenkin pysynyt metsämiesten suosiossa ja vuonna 2013 sitä pyydettiin yli 250 000 kappaletta.

Jänistä on pyydetty monella tapaa; ansoilla, kolkkaamalla ja ampumalla. Jänistä ei pidetä järin älykkäänä eläimenä, joten sen pyynti on ollut melko helppoa. Aleksis Kiven *Seitsemässä veljeksessä* kerrotaan, että jänisten tiedetään metsässä polkevan teitä pehmeään lumeen, ja ”näillepä teille virittelivät veljekset sadoittain messinkipauloja monen valkeaturkkisen surmaksii”. Muillekin kuin Jukolan pojille jänis on ollut tärkeä riistaeläin, vaikka sen syömistä on paikka paikoin pidettykin outona. Siitä kertonut esimerkiksi sananlasku ”hullu syö vaikka jänistä”.

”Jänis on meillä tavallisimmin käytetty metsänriista. Tavallinen jäniksemme on talvella valkoinen. Saksan jänis (rusakko), joka nyttemmin on maassamme saanut jalansijaa, on vuoden umpeen harmaanruskea. Sen liha on vaaleampaa, ravitsevampaa ja maukkaampaa kuin tavallisen jäniksen. Nuoren jäniksen tuntee sen kömpelöistä polvista, lyhyestä kaulasta sekä siitä, että kypälät ovat taipuvat. Jäniksenliha on maukkaimmillaan syyskuusta tammikuuhun. Jänis nyljetään vasta silloin kun se aiotaan valmistaa ruuaksi, aloittaen

takajaloista. Nahka leikataan polvista ympäri sekä molempien takajalkojen välistä ja vedetään tuppena pois. Kun jänis on aukaistu, poistetaan sisälmykset, liha huuhdotaan ja paloitellaan. Pää, sydän, maksa ja keuhkot voidaan myös pistää pataan lihojen keralla paistumaan”, luonnehti Amalia Grönberg metsäjäniksen käyttöä.

Rusakko

Lepus europaeus, peltojänis

Kerrotaan, että rusakkojäniksiä alettiin tuoda Suomeen 1900-luvun alkupuolella. Niitä toi muiden muassa tehtailija Karl Fazer Valdan alueelta Venäjältä. Myös vuorineuvos Wilhelm Hackman tuotti niitä Suomeen. Herroille rusakot tuotti ”eräs pietarilainen teurastaja, joka liikkeessään myi eläviä lintuja, kaneja ja jäniksiä”, kertoo Yrjö Mäki teoksessa *Suomalainen metsästys* (1950b, 276.) Rusakoita olikin tapana ostaa varta vasten metsästysretkiä varten. Muiden muassa Aleksanteri II:n avioton poika Naryschkin, jolla oli tapana tehdä metsästysmatkoja yhdessä Venäjän suurruhtinas Vladimirin kanssa, tuotti sekä jäniksiä että rusakoita harrastustaan varten.

Rusakon nimikin juontaa venäjän kielen sanasta rusák, ruskea jänis. Rusakko on esiintynyt suomen kirjakeleessä ensimmäistä kertaa vuonna 1872 julkaistussa A. J. Malmbergin *Fauna Fennicassa*. (Häkkinen 2004, 1074.)

Rusakkoa on pyydetty sekä lihan että turkin vuoksi.

Takaisin alkuun

Kaalit

Brassica oleracea

Nimitys kaali juontaa muinaisruotsin sanasta kaal, nykyisin kál, jonne se on lainautunut anglosaksin välityksellä latinan sanasta caulis, joka tarkoittaa varretta, kaalinvarretta ja kaalia. Kaali-sanalla on aiemmin tarkoitettu myös muita vihanneksia tai vihannesruokia. Suomen kirjakeleessä sana on tunnettu jo 1500-luvulta saakka. (Häkkinen 2004, 310.)

Kaalien suku on laaja ja siihen kuuluvat muiden muassa lehtikaali, keräkaali, ruusukaali, kyssäkaali, parsakaali ja kukkakaali. Perinteisesti Suomessa on kasvatettu keräkaaleja, sekä varhais-, että myöhäislajikkeita; ”kesäkaalia” ja ”talvikaalia”. Erityisesti talvikaali oli erittäin hyvin säilyvää ja se saatettiin korjata vasta lumentulon jälkeen:

”Koivikon talon maakuoppa oli jo vuosisadan alussa mäenrinteessä, hirsillä tuettu, hirret oli oven molemmilla puolilla, maalattia, lautakatto, liisteet päällä, harjakatto. Siellä säilytettiin kaalit, perunat ym. juurekset.” (MV:KA/31, 4.)

Myös kaalin käyttö oli monipuolista. Yksi Museoviraston Kansatieteellisen arkiston Kaalikyselyyn vastannut heinäveteläinen kertoja muistelee kaalin kasvatusta ja sen jatkojalostamista näin:

”Kotonani kaalia kasvatettiin etupäässä kahta lajia, mutta merkkiä en muista kun että oli kesäkaalia ja talvikaalia. Kesäkaali kasvoi nopeasti ja siitä pääsi ruoanlaittoon jo hyvissä ajoin kesällä. Talvikaali taas kasvoi hitaammin ja sitä pidettiin maassa monesti ihan lumentuloon saakka. Kesäkaali ei säilynyt paunakuopassa eikä muuallakaan vaan mätäni melko nopeasti käyttökelvottomaksi. Talvikaali säilyi sitten ainakin syksytalven ja niitä syötiin sitten niin kauan kuin riitti.” (MV:KA/ 31, 150–155.)

”Kaaliala käytettiin ruoaksi monella tavalla. Ehkä aikaisempia käyttöalueita kesällä oli kun isolle kaalinlehdelle laitettiin perunamuusia ja sitten uunissa paistettiin perunarieskoiksi. Kesäkaalista keitettiin ensin maitokaalia, joka sisälsi kaalia, perunoita lohkoina ja maitoa. Sitten kaalikeitto joka sisälsi perunaa lohkoina kuten edellä, mutta sitten myös lihaa ja kaalia. Tappaissoppa kuten lammaskaali tehtiin vielä siten, että laitettiin sekaan myös jauhoilla täytettyjä makkaroita. Laatikoita tehtiin kaalista joko siten, että laitettiin jauhelihaa ja kaalia uuniin paistumaan sekaisin tai siten, että laitettiin kaalia ja perunaa liuskoina ja päälle mauksi läskilihaa. Nämä olivat yleisiä kaaliruokia. Sitten harvinaisempia ruokia olivat kaalikäärileet, joissa ovat aineksina kaali ja jauheliha.” (MV:KA/31, V. Immonen, 150–155.)

Muutkin kertojat muistelevat herkullisia lehtirieskoja:

”Isoja kaalinlehtiä käytettiin rieskapannuina. Etupäässä minä olen tehnyt peruna ja ohrarieskaa kaalinlehdille vielä tänäkin syksynä, se on hyvää kun siihen tulee kaalin maku,

mutta rieskan täytyy olla niin sakeaa, että se pysyy kasassa, ja yksi osa lehtiruodista on leikattava pois, että rieskasta tulee tasainen. 1 l perunasurvosta, 1 tl suolaa, 2 kuppia kauraryyniä, 2 kuppia kermaa tai kermamaitoa, yksi kananmuna. Paistetaan noin 20–30 minuuttia.” (MV:KA/31, 25–26.)

”Ja syksyllä, kun kaalinlehti oli tarpeeksi iso (jo elokuulla) maitorieskojen paistamisessa alustana. Röpörieska, karheista ruisjauhoista, ja ohrarieska paistettiin kaalinlehdellä ja kyllä oli hyvän makuista. Sitten kun ei ollut kaalinlehtiä äiti paistoi levyrieskaa koivuntuohien päällä. Vasta vuosia myöhemmin tuli peltillä paistaminen.” (MV:KA/31, 10.)

Kaaleja myös suolattiin tai tehtiin niistä hapankaalia:

”Minun kotonani kaalit säilöttiin myöhään syksyllä, ne säilyivät lumen tuloon asti kasvupaikalla, sitten ne halottiin ja hetken kiehautettiin, valutettiin kankaan päällä vesi pois, sitten ne suolattiin puukorvoon ja se kannettiin lumihankeen, ja kun kaalia sieltä otettiin useamman ruuan tarpeiksi, peitettiin taas lumella.” (MV:KA/31, 28.)

”Mummoni teki hapankaalia joka syksy, hän silppusi kupukaalit puiseen astiaan noin 20 litran suuruiseen sekoitti siihen suolaa. Ja hakkasi siellä kaaliraudalla hyvin hienoksi. Ja sitten kansi päälle ja suuri kivi kannen päälle ettei päässyt ilma sisään. Säilytettiin aitassa. Talvella keitettiin lihan kanssa kaalikeitto.” (MV:KA/31, 1.)

Toki muitakin kaaleja on viljelty, vaikka ne olivat keräkaalia harvinaisempia. Näin kirjoitettiin vuoden 1927 *Kotiliedessä*: ”Bryssel- eli ruusukaali saa kasvaa ulkona myöhään syksyyn asti ja sen maku vain paranee pakkasessa. Lehtikaalia, jota on sekä vihreätä että sinistä, säilytetään myös ulkona lumen alla. Se ei kelpaakaan ruoaksi, ennen kuin on jäätynyt. Tämä kasvi on myös talvella hyvää ruokavtien koristuksena.” *Kotiliedessä* tahdottiin tuoda esille, että kaalien joukosta löytyy myös muita kuin tavanomaista keräkaalia. Kuitenkin tavallinen keräkaali oli pitkään suomalaisten ainoa suosikki. Näin kirjoitetaan Ristiinasta kaalimuistoista: ”aina sotavuosiin asti ei tällä paikkakunnalla kasvatettu kuin keräkaalia. Punakaalia oli sitten jollakin ja vasta sodan jälkeen 50-luvulla oli ruusukaalia jollakin, kuten myös lehtikaalia. (MV:KA/31, 9.)

Kukkakaalin kypsyttämisestä kellarissa

Aina ei Suomen lyhyt kesä kerkeä kypsyttää tuotteita ajoissa. Kukkakaali on yksi niistä kaaleista, joita voi kuitenkin kypsyttää vielä kellarissakin ja ”silloin saamme tuoreita kukkakaalia vielä myöhään syksyllä ja alkutalvellakin. - - Tuleepa tällaisissa olosuhteissa hienomman ja paremman makuisia kuin ulkona maalla kasvaneista”, kirjoitti *Kasvitarha*-lehti vuonna 1911.

Kellarikypsytyt toteutetaan näin: ”Ennen kuin ankarammat syyspakkaset alkavat, otetaan ne kukkakaalit, joissa huomataan pienikin kukan alku, juurineen maasta ylös, niin että multaa mahdollisimman paljon seuraa juurien mukana. Kasvit ladotaan sitten vierekkäin kellarin multa-lattialle, niin että ne tukevat toisiansa, ja juurien ympärille asetetaan multaa aina sen mukaan kun uusia kasvia toisten viereen ladotaan. Hyvä on myöskin tätä tehdessä kastella juuret kelvollisesti suihkukannulla. - - Nyt saavat ne olla rauhassa ja alkavat kehittyä verrattain pian. Ne korjataan pois sitä mukaa kuin kehittyvät ja samalla otetaan pois mahdollisesti pilaantuneet alut ja lehdet. - - Suuremmat alut joutuvat jo muutamien viikkojen kuluttua, pienemmät myöhemmin, vielä helmi- ja maaliskuullakin. Kellarin puutteessa voi suurempia alkuja kehittää lavoissakin”, kunhan ne peitellään hyvin pakkasten sattuessa. (Kasvitarha 1911.)

[Takaisin alkuun](#)

Kalat

”Kaunis on kala vedessä, kaunihimpi kattilassa”, sanotaan. Ja Savossa että ”kansi on nyt pois kalapytyn päältä” kun jäät lähtevät.

Ahven

Perca fluviatilis

Ahven on Suomen yleisin kala. Se liikkuu parvissa ja voi olla jopa kahdenkin kilon painoinen. ”Ahvenen liha on maukkainta helmikuun tienoissa. Noin 400 g painava on paras. Ahven paistetaan, muhennetaan tahi keitetään ja syödään persilja- ja dillikastikkeen kera”, kirjoitti Amalia Grönberg teoksessaan *Kotitalous- ja Ruokatavaraoppi* vuodelta 1919. Toiset

pitävät ahvenen valmistamista suuritöisenä, mutta *Kotikokki*-lehdessä puolusteltiin kalaa näin: ”Miksi juuri ahventa? Sehän on niin ylen suuritöinen peratakin ja niin ruotoinen. Niin tuumii moni, mutta eivät kaikki. Ei ahven ole ruotoisempi kuin serkkunsa kuhakaan. Ja jos sen perkaa nylkemällä tai poikkisuuntaan suomustamalla, perkaaminen käy kädenkäänteessä. - - Tuore, kirkaspintainen kyörmyniska muovautuu suorastaan suussa sulavaiseksi”. (*Kotikokki* 1952,1.)

Hauki

Esox lucius

Hauki on toiseksi yleisin kala Suomessa heti ahvenen jälkeen. Sen pyyntikoko on yleensä 500 grammasta kahteen kiloon, mutta voipa se painaa yli kymmenenkin kiloa. Hauen liha on vaaleaa ja rasvatonta ja keitetynä se ei ole herkullisimmillaan, neuvoo *Kotikokki*-lehti (1969) ja jatkaa, että ”murekekalana se on varsinkin suurikokoisena ihanteellinen ja ajatelkaapa, mitkä mahdollisuudet perheenemännillä on kalamurekkeen valmistuksessa. Siihen voidaan käyttää muita lisäaineita suhteita vaihdellen aterian luonteesta riippuen. Siitä saadaan lisäksi maittavia kalamurekepihvejä ja kalapyöryköitä. Paistettuna hauki on verraton. Sen voi paistaa esimerkiksi liedellä wieninleikkeen tapaan tai uunissa käytettynä”. Amalia Grönberg (1919) puolestaan totesi, että ”hauki keitetään aina suomuksineen ja syödään tavallisesti piparjuurikastikkeen kera. Uunissa paistettuna se on myös erittäin hyvää”.

Hauelle on vastine kaikissa sukukielissämme. Viroksi se on haug, liiviksi aig ja vatjaksi autši. On mahdollista, että nimitys hauki juontaa kantaslaavista ja on venäjän nykymuodossa ščúka. Hauki on ensi kerran esiintynyt suomen kielessä Kaarle-herttuan kirjeen käännöksessä vuodelta 1593. Siinä määriteltiin erilaisten ruokatavaroiden hintoja. (Häkkinen 2004, 176.) Haukea on aiemmin myös kuivattu ja viety kauppatavarana Suomen rajojen ulkopuolellekin.

Kuha

Sander lucioperca

Kuhaa saadaan Suomessa lähinnä maan etelä- ja keskiosissa. Se on arvostettu kala ja erittäin maukas ja vaalealihainen. ”Kuha on 2–4 kg painavana paraanmakuinen. Kuhaa käytetään tuoreena ja riivisuolattuna munakastikkeen kera”, neuvoi Amalia Grönberg kirjassaan vuonna 1919. Nykyisin kuhaa käytetään lähinnä fileinä. Tosin muitakin tekotapoja voisi kokeilla: *Kotikokissa* (1969) opastettiin, että ”kuha on maukas kala keitetynä. Kalaa keitetäessä on aina muistettava tehdä se hellävaroin. Se kypsennetään hiljalleen hyvin maustetussa vedessä kannen alla, etteivät aromit haihtu vesihöyryn mukana. Kalan keitinliemi käytetään joko heti kastikkeeksi tai siitä valmistetaan maukas kalaliemi”.

Lahna

Abramis brama

”Lahna on talvella parasta. Lahna on hyvää keitetynä, paistettuna, hyytelönä ja varsinkin suolakalana”, luonnehti sitä Amalia Grönberg (1919). Lahnaa on aiemmin talvea enemmän pyydetty kuitenkin kutuaikana keväällä. Sitä on suolattu suuria määriä kesän varalle. Lahnan liha on rasvaista ja se sopii hyvin savustettavaksi. ”Lahna on herkullinen hiillostettuna voisulan tai tillin kanssa”, neuvoo puolestaan *Kotikokki*-lehti (1969). ”Puulieden tai avotakan omistajalla on mahdollisuus valmistaa paperissa paistettua lahnaa. Hyytelölahna on aivan oivallinen. Oman savustustynnyrin omistajat tietävät ja arvostavat juuri savustetun kalan tuoman makuelämyksen ihanuuden”, *Kotikokki* jatkaa.

Made

Lota lota

Made on yleinen kaikkialla maassa, myös saaristomerellä. Se jää yleensä alle 75 cm pituiseksi, mutta onpa tavattu lähes metrinkin mittainen yksilö. Kutuaika on tammi-helmikuussa. Mateen liha on maukasta, samoin sen maksa. Mäti kuuluu mätien parhaimmiston. Näin kerrotaan mateenmädin laadusta: ”Venäläisen kaviaarin maine on kantautunut kaikkialle yli koko maailman ja voileipäpöydässä tuskin voidaan tarjota hienompaa – ja kalliimpaa – herkkua. Mutta monet nautiskelijat ja asiantuntijat väittävät vakaasti, että mateenmäti on ainakin yhtä hyvää, ellei parempaakin kuin venäläinen musta kaviaari. Mateenmätiä pidetään herkullisimpana silloin, kun se vielä on mahdollisimman hienorakeista ja siitä pääasiallisesti johtuu, että madetta pyydystetään vain joulukuusta helmikuun alkuun.” (Herkkukalaa juhlapöytään. Joulukuusta 1952, 15.)

"Made eli matikka luetaan sekini turskain heimoon. Talvella on sen liha maukkainta. Merimade on tummempi, ja sen liha on parempaa kuin sisäveden mateen. Ellei madetta tapeta heti kun se nostetaan vedestä, se 'syö maksansa', joka on paras herkkupala kalassa", opasti Amalia Grönberg (1919).

Tähän hienonmakuisen kalaan liittyy paljon muitakin uskomuksia kuin "oman maksan syöminen". Varmastikin uskomukset juontuvat mateen erikoisesta ulkonäöstä ja nahkaisesta pinnasta. Näin kerrotaan matikan saaneen alkunsa: "Kävi nimittäin niin, että kun luoja oli tehtäillut kauniita hopeakylkisiä kaloja kokonaisen pitkän päivän, niin piru päätti jämmämateriaaleista tehdä itsekin yhden. Pirulla kun on nokiset kädet, jäi kalan pintaan mustia läikkiä. Se sylkäisi kalan päälle ja yritti hieraista tahrat pois, onnistumatta. Kala sai kelvata. Se kuitenkin häpesi omaa noen tahrinmaa ja limaista ulkomuotoaan niin paljon, että on luomisen päivistä saakka lymynnyt pohjissa ja jatkanut sukuaankin vain kovimpien talvimyräköiden aikana" (<http://www.metsastys-kalastus.com/kalastus/made.html>). Sana made on esiintynyt ensi kerran suomen kielessä Ericus Schoderuksen sanakirjassa vuodelta 1637 (Häkkinen 2004, 663).

Muikku

Coregonus Albula

Muikku on lohensukuinen kala ja se on yleensä 10–20 cm pitkä, voipa olla tätä suurempikin. Neulasmuikku on kesänvanha poikanen tai tietyissä vesissä elävä pienikokoinen muikku. Muikun kutuaika alkaa syksyllä silloin, kun lämpötila putoaa viiden asteen tienoille, yleensä loka-marraskuussa. "Muikku on hyvää sekä paistettuna että keitettynä kuin myöskin vahvasti suolattuna ja kovan paineen alla kovettuneena. Muikunmäti on herkkua", kirjoitti Amalia Grönberg (1919). Muikunmäti on ollut arvokasta kauppatavaraa ja muikku suolattuna oli silakan ohella yksi tavallisen talonpojan tärkein talviruoka leivän ohessa.

Arvellaan että muikku-sana juontuu muja-vartalosta ja viitaa adjektiivina muikeaan. Kirjallisuudessa se on mainittu ensi kerran muodossa muikku pappien oikeuksia koskevassa asetuksessa 1743 (Häkkinen 2004, 731).

Siika

Coregonus lavaretus

"Nuotio lämmittää, luo tunnelmaa ja kypsentää herkullisen siian syyskuun kala-, marja- tai huviretkillä. Parhailta maistuvat ulkoilmassa pienet järvisiit leppä- tai pajutikussa kypsennettyinä. Pienet tulenliekit tai nuotion hiipuva hiillos antavat kalalle oman makunsa ja arominsa, eikä suolan lisäksi muita mausteita tarvitakaan", kirjoitettiin *Kotikokki*-lehdessä vuonna 1966.

Siika on lohensukuinen kala ja Suomessa esiintyy pohjasiikaa, karisiikaa, vaellussiikaa, järvisiikaa, planktonsiikaa ja tuppisiikaa. Siika on melko rasvainen ja sopii sen vuoksi savustettavaksi tai erilaisten juhlapöytien kylmäksi tai lämpimäksi kalaksi. Siikaa voidaan savustamisen lisäksi myös paistaa tai höyryttää tai laittaa jopa kalakukon tai kulibiakan (kulebjaka) täytteeksi.

Katso rajoitukset ja alamitat kalastuksessa [MMM:n sivulta](#)

[Takaisin alkuun](#)

Karpalo

suomarja, kurjenmarja (cranberry)

Vaccinium oxycoccos

Karpaloita voidaan poimia joko myöhään pakkasten tultua taikka sitten keväällä, kun lumi sulaa kasvupaikoilta. Amalia Grönberg kirjoittaakin, että "karpalo vaatii pakkasta kypsyäkseen, ja ne poimitaan siitä syystä keväällä, oltuaan talven suossa, joten ne siis tulevat sopivasti kesätarpeisiimme." Myös Jyväskylän seminaarin lehtori Arvid Genetz oli sitä mieltä, että karpalot ovat parhaimmillaan vasta keväällä:

"Karpalot kypsyvät vasta keväällä siis vuodenaikana, jolloin usean emännän marjavarat pitkän talven perästä alkavat olla vähissä ja ovat siis hywin terwetulleita. - - Harvoinkin keitetään karpaloista muuta keitosta kuin karpalokiisseliä, jota valmistetaan samalla tavalla kuin puolakiisseliä."

Karpalo-sanalle löytyy vastine jokaisesta suomen sukukielestä. Vepsäksi se on karpolo, virokseksi karbalas ja liiviksi gārban. Suomenkielisissä sanakirjoissa se on mainittu ensi kerran

[Takaisin alkuun](#)

Karviainen

Ribes uva-crispa

Karviainen viihtyy kaikkialla Euroopan vuoristoseuduilla ja sen marjat vaihtelevat väreiltään. Niitä on vihreitä, keltaisia, punaisia ja valkoisia. Se on vanha puutarhakasvi ja sitä on viljelty Suomessa jo 1600-luvulla. Karviaispensaita on kasvatettu pappiloissa ja kartanoissa ja ne ovat olleet muiden viinimarjapensaiden rinnalla helppohoitaisia, satoisia ja hyvin suosittuja; 1800-luvun loppupuolella se oli Suomen yleisin marjapensas. Karviaismarja on myös monipuolinen käyttömarja ja siitä on tehty keittoja, puuroja, mehuja, hilloja, hyytelöitä ja marmelaateja eli "sokerruksia". Keski-Euroopassa se tuli muotiin jo 1400-luvulla. Sitä käytettiin lääkkeenä ja siitä valmistettiin myös monenlaisia jälkiruokia. Kerrotaan, että sen englanninkielinen nimi, gooseberry (hanhenmarja) juontuu siitä, että karviaisia tarjottiin usein rasvaisen hanhen kanssa. (Kelemtilä & Jaakkola 2011, 77.)

Jyväskylän seminaarin lehtori Arvid Genetz neuvoi, että "kesällä vielä raakana ollessa valmistetaan karviaismarjoista hyvää puuroa tahi kiisseliä. Karviaismarjahillaa keitetään myös raaoista marjoista, mutta sitä warten walitaan suurimmat, wiheriäiset marjat. Kantojen ja kukkien poisleikattua leikataan marjat pituudelleen puoliwäliin halki ja siemenet poistetaan marjan sisältä pienellä lusikan muotoisella esineellä. Marjat punnitaan, pannaan liinakankaan sisälle ja kastetaan kiehuwaan weteen, kunnes alkawat näyttää kellertäwille. Kun wesi on walutettu pois ja marjat owat jotensakin kuiwia, kaadetaan ne kiwi- tahi posliiniastiaan. Sama painomäärä sokeria kuin marjat painoiwat, keitetään sakeaksi liemeksi, joka kuumana kaadetaan marjojen päälle astiaan. Seuraawana päivänä kaadetaan sokerialiemi marjoista ja kiehautetaan kuumaksi, jolloin se taas kaadetaan marjojen päälle. Kolmantena päivänä uudistetaan sama menettely.

Neljäntenä päivänä pannaan marjat liemineen wienolle tulelle kiehumään. Jos warowaisesti keitetään, säilywät marjat nyt eheinä waikka ne keitetään kypsiksi. Kypsiksi tultuaan käywät marjat uudestaan wiheriäisiksi ja melkein läpikuultawiksi, mutta jos niitä keittää vieläkin enemmän, alkawat ne punastua. Jos ei siitä pidä lukua, että marjat keitettyinä pysywät ehjinä, ei tarwitse halaista marjoja".

[Takaisin alkuun](#)

Kurkku

Cucumis sativus

Kurkku on yksivuotinen ruohovartinen vihanneskasvi, joka kasvaa köynnösmäisesti. Kerrotaan, että kurkku on kotoisin Aasiasta, mutta se tunnettiin myös muinaisessa Egyptissä. Euroopan laidoille kurkun käyttöä levittivät roomalaiset ja kreikkalaiset. Suomessakin kurkku on tunnettu jo pitkään ja 1700-luvun käsinkirjoitetuissa keittokirjoissa on useita kurkunsäilöntäreseptejä. Varhaisemmat kurkut olivat avomaan- eli lavakurkkuja:

"Todellisina herkkuiina pidetään aikaisia lawakurkkuja, waan kyllä niistä saa nähdä paljon waiwaakin. Ammattimiehen kuitenkin hywin kannattaa niitä kaswattaa, sillä niistä maksetaan hywä hinta. Tampereen seudulla ei niitä tahdo saada walmistumaan ennen Wappua, joku kuitenkin on jo huhtikuussakin saanut ensimmäiset. Parhaita tunnettuja kurkkulajeja owat: Tukholman torikurkku, Urnstädten lumiwalkeat, Parisilaiset walkeat , Turun porsliini, Sillingin walkea ja Amerikkalainen walkea," kirjoitettiin *Puutarha*-lehdessä vuonna 1898.

Nimitys kurkku on lainasana ruotsin sanasta gurka, joka puolestaan juontuu kreikan sanasta angourion, vesimeloni. Se puolestaan tarkoittaa vihreää. Kurkku-sana on mainittu suomenkielisessä kirjallisuudessa ensi kerran vuonna 1637 Ericus Schroderuksen tulkisanakirjassa. Silloin se esiintyi muodossa augurkka. (Häkkinen 2004, 518.)

[Takaisin alkuun](#)

Kurpitsa

Cucurbita pepo, kurpitsat kuuluvat Cucurbita-heimoon

Näin kirjoitettiin kurpitsasta *Kasvitarha*-lehdessä vuodelta 1911:

”Ydinpumput ja kurpitsat voidaan viljellä millä kivisellä tai törkyisellä maakaistaleella hyvänsä; kunhan se vain on aurinkoisella, tyyneellä ja kuivalla paikalla, ja sopii samalla koristukseksi sellaisille paikoille, joita tahdotaan rumuutensa vuoksi peittää. Vanhoille multa- tai rikkaläjille pannaan vain kerros lihavaa maata (ilman pehkua) ja pistetään siemenet 3 cm syvälle maahan. Taimet vaativat hyvin paljon tilaa ja runsasta kastelemista. Kaksi tai kolme tainta on tavallisesti kylliksi peittämään aika suuren alan. Avomaahan istutettuna suojellaan taimia yöhalloilta yössuun käännettyjen kukkaruukkujen avulla. Ovat helpot säilyttää; pidetään kuivassa, ilmavassa vinnikammarissa. Kun hedelmät alkavat irrota varsistaan, ovat ne kypsiä korjattaviksi. Hedelmä on hyvin helppo valmistaa ruuaksi. Ne kuoritaan ja muhennetaan maidon kanssa, tarjoten helposti sulavaa ja terveellistä ravintoa läpi koko vuoden. Erittäinkin ovat ne sopivaa ruokaa merimiehille, osittain siksi että ne säilyvät kauan, osittain sen vuoksi, että niitä käy valmistaminen myöskin ilman maitoa meriväelle sopivalla tavoin, siten että leikellään ne viipaleiksi ja paistetaan.”

Kurpitsa-sana on laina ruotsinkielen vastineesta kurbits. Se puolestaan juontuu latinan sanasta cucurbita. Ensimmäinen maininta Suomessa löytyy vuoden 1642 raamatusta. Agricola käytti kurpitsasta muotoa kurbita (Häkkinen 2004, 519).

[Takaisin alkuun](#)

Kyssäkaali

Brassica oleracea var. *gongylodes*

”Kyssäkaalia (lanttukaali, kaalirapi) viljellään muuten kuin lanttua, vaan istutettaessa ei katkota lehtiä eikä juurten kärkiä. Juuret syödään muhennettuina ja ovatkin nuorina erittäin hyviä. Paras laji on: Erfurter Dreienbrunen, valkoinen, aikainen, kestävä, erinomainen avomaassa viljeltäväksi”, opasti *Kasvitarha*-lehti vuonna 1911 tämän viime vuosisadan alussa vielä melko harvinaisen kaalin viljelyyn.

Kotikokki (1955) puolestaan neuvoi, että kyssäkaali on parhaimmillaan melko pienenä, niin että läpimitta ei ylittäisi kahdeksaa senttiä. Jos se kasvaa liian isoksi, siitä tulee puiseva ja mehuton. ”Jos istutamme sen ajoissa keväällä, se voi olla syömäkelpoista jo heinäkuun alkupuolella. Silloin kun muita kaaleja ei ole eikä muutakaan vihannesten yltäkyläisyyttä, voimme tehdä kyssäkaalista yhtä suussa sulavaisen herkun kuin tutusta kukkakaalista”, lehti jatkaa.

[Takaisin alkuun](#)

Lakka

suomurain, hilla

Rubus chamaemorus

Nimitystä ”lakka” käytetään tarkoittamaan kypsää suomuurainta. Nytemmin suomuurainta kutsutaan yleisimmin juuri lakaksi. Suomessa lakka on ensi kerran kirjallisuudessa mainittu 1770-luvulla Daniel Jusleniuksen sanakirjaan tehdyissä lisäyksissä (Häkkinen 2004, 566).

Lakat kasvavat Suomen soisilla alueilla ja runsaammin Pohjois-Suomessa. Ne ovat helposti säilyviä ja tavattoman hienon makuisia. Museoviraston Kansatieteellisen arkiston keruussa muistellaan lakkojen säilytystä seuraavaan tapaan: ”Lakkoja säilytettiin esim. siten, että yksi ilo lakkoja keitettiin + 1 kg sokeria ja tähän kuumaan hilloon lisättiin 2 kg raakoja (tarkoittaa: kypsiä, tuoreita) lakkoja. Täten saatiin erinomainen, säilyvä jälkiruoka, joka ei ollut liian makea. (MV:KA16/189) Myös Arvid Genetz kirjoitti, että ”suomuuraimet ovat aiwan helpot säilyttää talven yli, sillä niillä ei ole lainkaan taipumusta käydä. Suomuurainhilla ja mehua käytetään monenlaisten jälkiruokien valmistamiseen, etenkin sekoitetaan niitä nuoren waahdoksi piiskatun kerman kanssa. Marjoja syödään myös lihapaistin kanssa.”

[Takaisin alkuun](#)

Lanttu

räätikä

Brassica napus

Lanttu on nauriin ja kaalin risteytymä ja arvellaan, että se on kehittynyt eri puolilla Ruotsia ja

Suomea aivan itsenäisesti. Pohjolassa lanttua on viljelty ainakin 1500-luvulta saakka ja sitä on tavattu villinä Ruotsissa. Ruotsalainen botanisti Gaspard Bauhin mainitsee kasvin teoksessaan vuodelta 1620.

Lantun nimitys juontuu ruotsin kielen lainasanasta planta, joka merkitsee tainta. Tästä juontuneessa muodossa se on suomen kielessä esiintynyt muodossa planttu jo Agricolasta alkaen. Lanttu-muodossa se löytyy Daniel Jusleniuksen sanakirjaan tehdyistä lisäyksistä 1770-luvulta. (Häkkinen 2004, 570).

[Takaisin alkuun](#)

Lehtikaali

Brassica oleracea

Lehtikaali on voimakkaan makuinen ja kestävä kaalilaji. Sitä voi korjata maasta vielä lumen tultuakin. Sitä pidetään kaaleista ravintorikkaimpana ja vitamiinipitoisimpana. Sen käyttö oli aiemmin Suomessa vähäistä ja sillä koristeltiin lähinnä lihavateja. Sen kutsumanimi olikin koristekaali.

Miten lehtikaalia sitten käytetään, kysyttiin *Kotikokki*-lehdessä (1955). ”Kuten vihanneksia yleensä. Sitä voi keittää sellaisenaan, valmistaa muhennokseksi, käyttää keittoihin, lihamurekkeen täytteeksi muiden kasvien ohella jne. Lehtikaali on parasta silloin, kun se on hieman pakkasen purema. Se sopii siis mainiosti säilytettäväksi parvekkeella. Ennen käyttöä sitä on hyvä liottaa kylmässä vedessä tunti tai parikin.”

[Takaisin alkuun](#)

Maa-artisokka

Helianthus tuberosus

”Maa-artisokka, jolla on puutarhakirjoissamme monta muutakin nimeä kuten mukula-artisokka, maa-artisokka, ärtsokka jne. on Brasiliasta kotoisin oleva mukulajuurinen auringonkukka, jonka mukulia käytetään ruoanvalmistukseen, ollen varsin maukkaita. - - Kasvia löytyy kaupan kaksi muunnosta, tavallinen sinipunerva-mukulainen ja Jerusaleminiminen valkomukulainen. Lajien etevyydestä makuun nähden kiistelevät keittäjät”, luonnehdittiin maa-artisokkaa *Maatalous*-lehdessä vuonna 1908. (No 11, 277.)

Maa-artisokka tuotiin Amerikan mantereelta ensin Ranskaan vuonna 1613 ja sitten Englantiin 1616. Suomessakin sen kasvatusta alkoi jo samalla vuosisadalla ja se mainitaan Tillandzin kasviluettelossa vuodelta 1683.

[Takaisin alkuun](#)

Mangoldi I. lehtimangoldi

Beta vulgaris

Mangoldi on eräs valkojuurikkaan laji. Sillä on suuret ja paksut lehdenvarret ja sen lehtiä voidaan käyttää pinaatin tai lehtikaalin tapaan. Siitä voi myös tehdä salaattia. Mangoldin siemenet kylvetään varhain keväällä väkevään multaun.

Koti ja yhteiskunta-lehdessä vuodelta 1889 (15.5.) kerrottiin kasvista seuraavaa: ”Usea perheenemäntä osanee käyttää mangoldiaa talousvarastonsa lisänä. Tähän asti on sitä kuitenkin eniten viljelty vaan pinaatin lisäksi: sen monet oivalliset ominaisuudet ovat vasta hiljan keksityt ja ne siitä tekevät harvinaisen arvokkaan kyökkikasvin. Erästä tanskalaista perheen emäntää, joka kerran oli saanut huonon kurkkusadon, neuvottiin käyttämään mangoldin varsia etikkakurkkujen asemasta. Hän totteli neuvoa ja pani yhtä suuriksi leikeltäjä mangoldin varsia kuumaan etikkaan, lisäsi laitukseen tillin oksia, pippuria, laakerinlehtiä y. m. Koe onnistui oivallisesti ja paistin höystettä saatiin mainiota. Varsia voidaan laittaa myös ruoaksi leikattavien papujen tavalla niin, että ne suurstetaan maitoon ja maustetaan hienoksi hakatulla persiljalla. Erittäin hyvää herkkua niistä saadaan kukkakaalin tapaan laitettuna, joko jauhoilla suurstettuna tai hiukan suolan kanssa keitettynä voikasteen kanssa syötäväksi.”

”Samasta taimesta voi monta kertaa kesän kuluessa, aina lokakuuhun asti, ottaa keittoaineita, ja jos talveksi tahdotaan hyvää paistinhöystettä, on juuret pantava laatikoihin

tai kukkaruukkuihin ja säilytettävä valoisassa, pakkaselta suojatussa huoneessa”, jatkaa *Koti ja yhteiskunta*.

[Takaisin alkuun](#)

Mansikka

Fragaria

Mansikat kuuluvat Fragaria-sukuun ja marjan ulkomaalaiset nimitykset luonnehtivat sen kasvutapaa, eli maanläheisyyttä. Saksan kielellä mansikka on Erdbeere, eli maamarja, ruotsiksi se on jordgubbe eli maaukko ja englannin kielessä strawberry eli rönsymarja. (Klemettilä & Jaakkola 2011, 16.)

Suomenkieliselle mansikka-nimitykselle on vastine kaikissa sukulaiskielissä. Karjalan kiellä se on mantšikka, viroksi maasika, vepsäksi mańžikaiń ja vatjaksi maazikaz. Nykysuomen etymologisen sanakirjan mukaan sanan alkuperä on epäselvä, mutta se juontunee sanoista manner ja mantu. (Häkkinen 2004, 682.)

Mansikka on kypsyivistä marjoistamme ensimmäinen. ”Purppurahehkullaan, hienolla maullaan ja houkuttelevalla tuoksullaan ovat mansikat tulleet vastustamattoman hurmaavan sulouden kuvaksi, joka ei suinkaan vähemmin ole vaikuttanut runoilijoihimme”, kirjoitettiin *Puutarha*-lehdessä viime vuosisadan alussa. Ruotsalainen runoilija Erik Johan Stagnelius, kutsui, että ”tule poimimaan purppuramansikoita”, Karl August Nicander puolestaan ihaili runossaan ”punamansikoita lehtien välissä”. Mansikat ovat kiehtoneet kynäniekkoja muuallakin. Niiden nauttimisesta ovat kirjoittaneet myös roomalaiset runoilijat Vergilius (70eaa–17eaa) ja Ovidius (49eaa–17eaa). Kerrotaan Shakespearenkin niistä kirjoittaneen. Hänen sanoin Richard III lausui Elyn piispalle seuraavaa: ”Puutarhassanne näin ihania mansikoita, pyydän, lähettäkää moniaita nostamaan”.

Mansikka, jota on kutsuttu myös ”erämaan hedelmien kuningattareksi”, on ollut tunnettu herkku jo roomalaisten ja kreikkalaisten keskuudessa. Niitä on kasvanut villinä kaikkialla Euroopassa, ja myös maailman muissakin osissa. Tosin parhaimman makunsa ne saavat pohjoisilla vyöhykkeillä. *Puutarha*-lehdessä vuodelta 1900 kuvailtiin mansikan kasvualueita seuraavasti: ”Kasvi kukoistaa aina Euroopan eteläisimmistä osista Lappiimme saakka. Se viihtyy yhtä hyvin Islannissa kuin Madeiralla. Mansikka kypsyy yhtä hyvin Pohjois-Amerikassa kuin Mexikon kukkuloilla ja Sierra Nevadalla. Kaukaasiassa, Armeeniassa ja Pohjois-Syyriassa on kasvi kotiutunut; mutta Itä-Siperiaan ja Amurin virta-alueeseen ei mansikka ole osunut. Kuitenkin on se seurannut ihmistä etäisimpiin vyöhykkeisiin: se kasvaa Jamaikassa ja on toiselle puolelle päiväntasaajaa saapunut aina Mauritiuksen ja Bourbonin saarille.”

Mansikan viljely aloitettiin 1400-luvulla ja ensimmäisenä Euroopassa Ranskassa. Myös Englannissa on viljelty mansikoita 1500-luvulla. Nykyisin tunnetaan jo yli 2000 lajiketta.

Skandinavian maissa tavataan kolmenlaisia mansikoita, *Puutarha*-lehden mukaan ne ovat ”tavallinen mansikka, *Fragaria vesca*, mäkimansikka *Fragaria collina* ja tarha- eli hyötymansikka, *Fragaria elatior*. Metsämansikat ovat kuin lahja, jota luonto tarjoaa poimittavaksi. Runoilija ja kreivi Johan Gabriel Oxenstierna onkin neuvonut metsässä kävelijöitä mansikanpoiminnassa seuraavasti: ”Kätköstä pienten lehtien, jotka niitä verhoavat, mataloitten kortten latvoista mansikoita ottakaa.”

Ja on mansikoita syötykin monella tavalla. Kerrotaan, että luonnontutkija Carl von Linné piti tapanaan syödä mansikoita joka kesä 24 päivän ajan. Hän lisäsi niihin sokeria ja maitoa, eikä tämän ”mansikkadieettinsä” aikana syönyt muuta ruokaa. Hän kertoi ”tunteneensa vointinsa tämän ruokajärjestyksen aikana paljon paremmaksi”. Hän myös valitteli sitä, ettei mansikoiden makua ja tuoksua sinällään saa säilytyksi, sillä ”ei säilykkeinä, ei siirappina eikä hillona ne pidä makuaan ja tuoksuaan” kirjoitettiin *Oma maa*-teoksessa vuodelta 1901. Mansikka, joka on varmasti Suomen suosituin kesämarja, kelpaisi siis aivan sinälläänkin ateriksi. *Kotiliedessä* (1943) suositeltiin, että mansikka-aikana, eli kesä-heinäkuussa ”joka päivä kannamme pöytäamme herkuksi ihania, tuoksuvia mansikoita, ammentaen niistä terveyttä ja uutta elinvoimaa runsain määrin. Parhaana mansikka-aikana pitäisi jokaisen aterian toisena ruokana olla keveä ja kesäinen mansikkaruoka”. *Puutarha*-lehti jatkaa, että ”ulkomailla syödään mansikoita tavallisesti sokerin ja viinin kera, mutta me pohjoismaalaiset yhdymme mielellään Linnehen, että ”mansikat ovat erinomainen herkku marjamaitona sokerin ohessa” tahi vielä paremmin kerman kera.

Jos tahtoo kuitenkin nauttia mansikkansa viinin (tai samppanjan) kera, voi noudattaa ruotsalaisen botanisti Anders Jahan Retziuksen neuvoa. Hän on todennut, että ”vähän viiniä (mansikoiden) keralla tahi vieläkin paremmin, jos niitä kostuttaa vedellä ja seottaa lisäksi sokerijauhetta, on kieltämättä parasta”. Trubaduuri Bellman taas tarjota mansikkansa sekä pohjoismaiseen että keskieuropalaiseen tapaan ja lauloi, ”oi Ulla, mun Ulla, mä tarjota saanen puna-mansikat kera maidoin ja viinin.” (Puutarha 1900 No 8, 3.)

[Takaisin alkuun](#)

Maustekasvit suomalaisesta keittiöpuutarhasta

Kotikokki 1958 ja 1967, *Maatalousnainen* 1941, *Nyky-suomen etymologinen sanakirja* 2004

Basilika (*Ocimum basilicum*) on yksivuotinen ja minttuperheeseen kuuluvan kasvin lehti. Se on kotoisin Intiasta ja Persiasta. Basilikaa käytetään hienoihin keittoihin, kuten kilpikonna- ja härnhäntäliemiin, sekä tomaatti- ja makaroniruokiin.

Basilika on jo varhain esiintynyt suomen kielessä; ensi kerran vuonna 1644 tulkisanakirjassa *Variarum rerum vocabula*. Itse nimitys juontaa kreikan kielestä ja merkitsee kuningasta (Häkkinen 2004, 84).

Iisoppia (*Hyssopus officinalis*) viljellään nykyään enimmäkseen kukkapenkien reunuskasvina. Sillä on tumman sinipunaiset pienet kukat. Kuivattuna iisoppikimpua on pidetty hevosenkengän tapaan oven yläpuolella roikkumassa onnen tuottajana. Sen murskatut lehdet ovat kasvien, salaattien ja keittojen mausteeksi sopivia. Jääkylmälle sitruunajuomalle antaa pari iisopinlehteä pirteän maun.

Korianteri (*Coriandrum sativum*) on appelsiinin tuoksuista ja sopii hyvin kasvisraasteiden ja riisiruokien mausteeksi, kertoo *Kotikokki*-lehti (1967). Korianteri on yksi aasialaisen ruoan päämausteista ja sitä on kasvatettu jo ainakin 3000 vuotta.

Kumina (*Carum carvi*) on kaksivuotinen sarjakukkaiskasvi, jonka hedelmiä käytetään hyvin paljon leivonnaisiin. Kumina on kotoisin Euroopasta, mutta sitä viljellään muuallakin maailmassa. Suomessa se kasvaa luonnonvaraisenakin ja on arkeofyytti; kasvi joka on jo varhain kulkeutunut maahan ihmisten myötä. Kuminaa on käytetty mausteena jo ennen ajanlaskumme alkua. (Häkkinen 2004, 506.)

Kuminan aromi on miellyttävä, hiukan terävä ja pohjasävyllään makea. Kuminaa käytetään ruokaleipien, keksien, korppujen, kaaliruokien ja kalakeiton mausteena. Kuminan nimitys juontuu muinaisruotsin sanasta kumin, joka puolestaan on peräisin latinan *cuminum* sanasta, mutta juontuu alun perin kreikan ja seemin kielistä. Suomessa sana on esiintynyt Agricolasta alkaen (Häkkinen 2004, 506).

Lipstikkaa (*Levisticum officinale*) eli rohtoliperiä kasvatettiin yleisesti Suomessa jo 1700-luvulla ja sitä käytettiin pääasiassa lääkintään. Se kasvaa paikka paikoin myös luonnonvaraisena. Lipstikka juontuu ruotsin kielen sanasta *libbsticka*, joka puolestaan polveutuu saksan kielen *Liebstockel*-sanasta, eli ”rakkausyrtistä”. Myös englanninkieliset nimitykset ”lovage” ja ”love parsley” viittaavat rakkauteen, joten lipstikkaa on käytetty lemmonostattajana. (<http://www.maatiainen.fi/tekstit/liperi2010.htm>).

Meirami (*Origanum majorana*) on Länsi-Afrikasta ja Välimerenmaista kotoisin oleva minttukasvi. Väri on harmaanvihreä, maku hiukan katkera, mutta erittäin aromikas. Käytetään kaali-, herne-, veri- ja maksaruokiin. Meirami on yksi Suomen vanhimmista maustekasveista ja kerrotaan, että sitä on kasvatettu Suomessa jo 1600-luvulla.

Nimitys meirami juontuu latinan sanasta *mājorāna*, mutta se on lainautunut suomeen ruotsinkielisestä *mejram*-sanasta. Sana on esiintynyt suomeksi jo vuonna 1644 tulkisanakirjassa *Variarum rerum vocabula* (Häkkinen 2004, 698).

Mintut (*Mentha*) ovat monivuotisia, luonnonvaraisia yrttejä ja niitä on satoja lajeja. Minttu on voimakas, makea mauste, joka sopii mm. lammaspaistiin, minttukastikkeeseen, paistettuihin omeniin, hedelmäsalaatteihin ja juomiin.

Oregano (*Origanum vulgare*) eli mäkimeirami on kotoisin Välimeren maista. Se on läheistä sukua meiramille. Kuivatut kukat sisältävät eteerisiä öljyjä, jotka antavat mausteelle miellyttävän tuoksun sekä kirpeän maun. Käytetään erilaisiin tomaatti- ja vihanneskeittoihin, paahdettuun, paistettuun ja grillattuun kalaan. Se on erinomainen pitsan mauste.

Oreganoon liittyy myös taru. Kerrotaan, että muinaisessa Kreikassa Kyproksen kuninkaan

palvelija Cinyrasin kaatui kantaessaan parfyymiastiaa. Hän tiesi, että isäntä tulisi kovasti suuttumaan. Siitä pelästyneenä hän pyörtyi maahan ja muuttui oreganoksi.

Persilja (*Petroselinum crispum*), pietarsilja eli silja on sarjakukkaisten heimoon kuuluva yrtti. Se on tunnettu lääkekasvina vuosituhansia kautta maailman. Persiljaa on olemassa kolmea muunnosta: sileälehtinen, joka voimakkaan arominsa vuoksi sopii maustamiseen, juuripersilja ja ruokien koristeeksi sopiva kurtullehtinen persilja. Suomenkielisessä kirjallisuudessa persilja esiintyy ensi kerran tulkisanakirjassa *Variarum rerum vocabula* vuodelta 1644. Se tavataan myös Henrik Floreniuksen *Nomenclaturassa* (1678) muodossa persilia. (Häkkinen 2004, 904.)

Rakuunan (*Artemisia dracunculus*) nimitys juontuu ruotsin lainasanasta dragon, joka on johdos latinan tarcon tai altracon sanoista. Kansanperinteessä eri puolilla maailmaa se yhdistetään lohikäärmeeseen ja sen tieteellisen nimen jälkiosa 'dracunculus' tarkoittaa sananmukaisesti pientä lohikäärmettä. Myös Suomessa rakuunaa on nimitetty lohikäärmeruohoksi tai lohenruohoksi. Suomen kielessä nimitys rakuuna on tullut käyttöön verraten myöhään 1900-luvulla. (Häkkinen 2004, 1021.)

Rakuunan maku muistuttaa hieman anista. Sitä käytetään mauste-etikkaliemeen, kastikkeisiin, salaatteihin, herkkusieniin sekä tomaatti- ja kanakeittoihin.

Rosmariini (*Rosmarinus officinalis*) on vanha mauste, jota käytetään varsinkin Italiassa runsaasti. Rosmariinista sanotaan, että missä se hallitsee, siellä myöskin nainen vallitsee. Rosmariini sopii sekä liha- että kasvisruokiin, jopa hedelmäsalaatteihin. Se on melko voimakas mauste, jonka lehtiä on käytettävä pieneksi murskattuna. Sen maku muistuttaa salvian ja timjamin makua ja sopii hyvin muiden mausteiden, kuten persiljan, valkosipulin tai ruohosipulin joukkoon.

Kasvin alun perin latinankielinen nimitys *rōsmarīnus* on tarkoittanut kastetta ja mereen kuuluvaa. Rosmariini esiintyi tulkisanakirjassa *Variarum rerum vocabula* (1644). Kristfrid Gananderin sanakirjassa se oli asussa rosenmariini (Häkkinen 2004, 1061).

Salviat (*Lamiaceae*) kuuluvat huulikukkaiskasveihin. Sen käytöllä on tuhatvuotiset perinteet ja se levisi Suomeen luostaripuutarhojen välityksellä. Sitä käytettiin lähinnä lääkkeenä ja väitettiin, että salvialla on 27 parantavaa vaikutusta.

Mausteena käytetään sen murskattua lehteä. Maku on voimakas, joten sitä on lisättävä varovaisesti. Sitä voidaan sekoittaa persiljaan, jolloin voimakkuus jokin verran häviää. Varsinkin sian- ja vasikanlihan, lintujen ja voileipiin tarkoitetun voim mausteena salvia on hyvää. Salvia sisältämä eteerinen öljy sisältää tujonia, joka on myrkyllistä. Tästä syystä salviaa tulee käyttää vain harvoin ja varoen.

Tilli (*Anethum graveolens*) on sarjakukkaisiin kuuluva yksivuotinen ruoho, joka on kotoisin Välimeren maista, mutta menestyy meilläkin hyvin. Kuivattuna ja murskattuna tillinlehdet ovat erinomainen mauste kautta vuoden. Tilli sopii niin kalaan, lihaan, äyriäisiin kuin salaatteihinkin. Vasikka, lammas, lohi, silli, silakat, ravut, kaali, makaroni- ja perunaruokat saavat tillistä lisää makua. Se sopii kala-, äyriäis- ja vihannessalaatteihin, pikkelssiin ja hapankaaliin. Tilli on mauste, jonka jokainen ruoanlaittaja tuntee ystäväkseen. Sen miellyttävä ja aromaattinen maku sopii miltei kaikkiin ruokalajeihin. Sitä voidaan kuivata talveksi nippuihin sidottuna.

Tillin nimitys on laina ruotsin sanasta dill. Se on esiintynyt suomenkielisessä kirjallisuudessa Agricolasta alkaen, ensin muodossa dilli ja Ericus Schroderuksen tulkisanakirjassa vuonna 1639 muodossa tilli. (Häkkinen 2004, 1315).

Timjami (*Thymus vulgaris*) on monivuotisen mintunsukuinen kasvi, jota kutsutaan myös tarha-ajuruohoksi. Nimitys juontuu latinan kielen thymiāma-sanasta, joka tarkoittaa suitsuketta. Sitä on käytetty keskiajalla teen osana, sekä lääkkeenä. Maustekasvina se mainitaan Suomessa ensi kerran Elias Tillandzin kasviluettelossa vuodelta 1683. (Häkkinen 2004, 1316.)

Maultaan timjami on lämminarominen ja voimakkaan pistävä. Timjami ja tuoreet tomaatit kuuluvat yhteen. Myös muna- ja kalaruokiin, spagettiin ja vihannespaiستoksiin timjami sopii hyvin.

[Takaisin alkuun](#)

[Mesimarja](#)

mesikko, maamuurain

Rubus arcticus

Mesimarjalla on lakan tapaan monta nimeä. Sitä on kutsuttu hevokkaaksi, hevokaiseksi, hippokaiseksi, karvamansikaksi, kirpiläksi, luhdikkaaksi, luhdikaksi, mesimansikaksi, orihoksi ja vatuksi. Etuliite mesi on viitannut hunajaan ja voidaanakin arvella, että mesimarjaa on aina arvostettu hyvin paljon. (Klemetilä & Jaakkola 2011, 19). Mesikko tai maamuurain on kosteiden paikkojen, niittyjen, ojanpientareiden ja suonreunojen ruohokasvi. Se on aiemmin kasvanut vanhoilla kaskimailla. Mesimarjaa esiintyy Suomessa Lappia myöten, ja kasvaapa se myös Norjan ja Ruotsin pohjoisosissa, samoin kuin Pohjois- ja Keski-Venäjälläkin. Yleisesti se vaatii pohjoiset kasvuolosuhteet, ja tekee vain harvoin marjoja eteläisessä Suomessa.

Mesimarjaa pidetään marjojen kuningattarena ja Jyväskylän seminaarin lehtori Arvid Genetz luonnehti sitä näin: ”Aroominsa ja makunsa puolesta voittaa mesikko kaikki muut hedelmät maailmassa.” Hän neuvoi, että ”mesikot keitetään tavallisesti sokerin kanssa hillaksi, ja vaikka niitten perkaaminen onkin suuren työn alainen, koska kannat owat niin kiinni marjoissa, että ne täytyy leikata irti weitsellä tahi saksilla, niin kannattaa tuo työ kumminkin aiwan hyvin, sillä mesikkohillasta maksetaan kahta jopa kolmea kertaa korkeampi hinta kuin muusta hillasta.” Genetz opetti, että mesimarjoja voidaan myös kuivata, samoin kuin mesimarjan lehtiä: ”jos niitä keittää puhtaassa wedessä, saapi niistä oiwallista teetä, joka monen mielestä wetää wertoa parhaalle kiinalaiselle teelle.”

[Takaisin alkuun](#)

Metso

Tetrao urogallus

”Kun hiihtäjä osuu rämeelle, jonka räkämännyt samoin kuin vaaran kylkien petäjät hyinen huuru on koristanut säkenöivän valkoisiksi, ja näkee latvoissa mustia möykkyjä, joista jotkut liikahtelevat ojennellen arvokkaasti kaulojaan niin kuin perin tarkoin valiten jokaisen neulasen, joka uppoaa harmaaseen, käyrään nokkaan, hän tietää tavanneensa taas metsoja”, kuvailee Tauno Mäki talvista metsoparvea teoksessa *Suomen metsästy*s (1950a, 295).

Metsoja metsästetään toki vieläkin, mutta aiemmin, kun elanto on ollut tiukemmin sidoksissa metsän ja järvien riistaan, olivat noin kuuden kilon painoinen ukkometso ja naarasmetso – noin 2,5 kg painoinen koppelo – haluttua riistaa Suomenlahdelta Utsjoelle saakka. Niitä ammuttiin kotitarpeiksi, mutta myös myytäväksi isoihin kaupunkiin ja aivan ulkomaille saakka.

Metsoa on pyydetty talvisin, mutta myös keväisin soitimelta. Mikäli lihat on käytetty itse, on varsinkin rintaliha eli ”täkät” suolattu tiinuihin ja syöty kesällä, varsinkin jos muuta lihaa ei ole ollut tarjolla. ”Metson liha on saman arvoista kuin muidenkin kanalintujen, pyitä lukuun ottamatta. Talvisin, jolloin metsot elävät neulasilla, maistuu pihka niiden lihassa väkevänä. Vanha metso ja erittäinkin yli-ikäinen koppelo ovat sitkeitä paistettavia. Niitä ei tavallisin keinoin kerta kaikkiaan saa pehmeeksi”, luonnehti Yrjö Mäki metson lihan laatua. Metsoja ammuttiin myös läpi kesän, eli siihen saakka ”kunnes syksyllä saattoi taas ampua poikalintuja, joissa oli makea liha”. (Mäki 1950a, 298–299.)

Metso-sanalla on vastine kaikissa sukukielissämme. Karjalan kielessä se on mettšo, viroksi mettis ja vepsäksi metsoi. Arvellaan, että metso voisi olla metsä-sanana johdos. Se on mainittu suomen kielessä jo 1637 Ericus Schoredurksen sanakirjassa. Keskiaikaisissa asiakirjoissa Metto esiintyy erisnimenä (Häkkinen 2004, 707).

[Takaisin alkuun](#)

Metsäkauris ja valkohäntäpeura

Metsäkauris

Capreolus capreolus

Kerrotaan, että metsäkauriita olisi esiintynyt Manner-Suomen luonnossa vielä myöhäiskeskiajalla. Asiasta ei ole varmuutta. Metsäkauriita on kuitenkin ollut Ahvenanmaalla ainakin 1500-luvulta 1600-luvun puolelle. Suomeen metsäkauriskanta on kuitenkin syntynyt 1900-luvun loppupuolella siirtoistutusten kautta.

Metsäkauris on pieni ja siro ja sen teuraspaino on alle 35 kiloa. Vuonna 2013 metsäkauriita ammuttiin 3559 kappaletta.

Valkohäntäpeura, valkohäntäkauris, Virginian peura I. Laukon peura
Odocoileus virginianus

Ensimmäiset valkohäntäpeurat saatiin Suomeen amerikansuomalaisten lahjoituksena Minnesotasta, Yhdysvalloista vuonna 1934. Siellä valkohäntäpeura elää luonnonvaraisena. Kerrotaan, että ”maisteri Saranen ja ylioppilas Ketola toivat mainitun vuoden syyskuun 8 p:nä 5 valkohäntäpeuraa tänne. Peurat vietiin kauppaneuvos Rafael Haarlan omistamaan Laukon kartanoon Vesilahdella. Ne – yksi uros ja neljä naarasta – pääsivät myöhemmin karkuun. Tästä pienoisesta alusta ovat peurat lisääntyneet”, kirjoittaa Tauno Mäki teoksessa *Suomen metsästys* (1950, 265–265) ja jatkaa, että ”vuosien 48–49 aikana saatiin 3 uros- ja 3 naarasvasikkaa lisää”. V. 1947 niitä arveltiin olevan 90 yksilöä. Vuonna 2013 niitä saatiin saaliiksi 21385 kappaletta.

Valkohäntäpeuran teuraspaino on noin 35–40 kiloa.

Valkohäntä-, metsä- ja kuusipeurojen, samoin kuin hirvienkin metsästysaika alkaa syyskuun loppupuolella, metsäkauriin jo syyskuun alussa. Peuroja saa metsästä tammikuun lopulle, hirviä vuoden loppuun.

[Takaisin alkuun](#)

Metsälinnut

Suomessa on pitkät perinteet metsälintujen metsästyksessä ja ruoaksi käyttämisestä. Amalia Grönberg kirjoitti 1919 metsälintujen käytöstä näin: ”me syömme sekä maa- että vesilintuja, sekä kesyjä että kesyttömiä. Ylimalkaan on lintujen, varsinkin metsälintujen, liha tiiviskudoksista, helposti sulavaa ja maukasta. Nuoren linnun silmät ja höyhenpeite ovat yksivärisemmät, luut notkeammat, kaula paksumpi, polvet kömpelömmät ja kynnet terävämmät kuin vanhan. Vastatapetun linnun silmät ovat kirkkaat eikä kuopalla, sen iho vaalea eikä limainen. Kesystä linnuista käytämme ruuaksi kanaa, kalkkunaa, kyyhkystä, ankkua ja hanhea. - - Kesyttömistä linnuista ovat meillä metso ja koppelo, teeri, pyy, metsäkana, sorsa ja villihanhi eniten ruuaksi käytettyjä.”

”Ruuksi valmistettaessa kynitään ja kärvennetään lintu. Siivet ja pää katkaistaan, kaula käännetään linnun sisään siitä aukosta, joka on jäänyt, kun ruokakupi on poistettu. Rintalastan alapuolelle leikataan pieni aukko, josta sisälmykset vedetään ulos. Sydän, keuhkot, maksa ja kivipiiras kelpaavat käytettäväksi. Lintu huuhdotaan hyvin, mutta se menettää makuaan, jos sen liottaa vedessä. Siipien tyngät ja jalat sidotaan niin että rihmat kulkevat yli selän eivätkä paina paksuja rintalihaksia. Lintupaisti valmistetaan pääasiallisesti samoin kuin muutkin paistit”, jatkaa Grönberg.

Metsä- ja vesilintujen metsästysajat ([pdf](#)):

Sini- eli heinäSORSA	Koko maa 20.8. klo 12 – 31.12.
Tavi	Koko maa 20.8. klo 12 – 31.12.
Heinätavi	Koko maa 20.8. klo 12 – 31.12.
Haapana	Koko maa 20.8. klo 12 – 31.12.
Jouhisorsa	Koko maa 20.8. klo 12 – 31.12.
Lapasorsa	Koko maa 20.8. klo 12 – 31.12.
Punasotka	Koko maa 20.8. klo 12 – 31.12.
Tukkasotka	Koko maa 20.8. klo 12 – 31.12.
Telkkä	Koko maa 20.8. klo 12 – 31.12.
Alli	Koko maa 1.9. – 31.12.
Tukkakoskelo	Koko maa 1.9. – 31.12.
Isokoskelo	Koko maa 1.9. – 31.12.
Haahka	Naaras Koko maa 20.8. klo 12 – 31.12, koiras Koko maa 1.6. – 31.12.

Nokikana	Koko maa 20.8. klo 12 – 31.12.
Metsähanhi	10.10. – 31.12.
Kanadanhanhi	Koko maa 20.8. klo 12 – 31.12.
Lehtokurppa	Koko maa 20.8. klo 12 – 31.12.
Teeri	Koko maa 10.9. – 31.10.
Pyy	Koko maa 10.9. – 31.10.
Metso	Muu maa ja Lapinjärven, Loviisan ja Myrskylän kunnat 10.9. – 31.10.
Peltopyy	Muu maa 10.9. – 31.10.
Fasaani	Koko maa 1.9. – 28.2.
Sepelkyyhky	Koko maa 10.8. – 31.10.

Aiemmin ei metsämiehellä ollut välttämättä kaupan vain metsoa, teertä, pyytä ja muita arvolintuja, vaan ”mainittakoon lopuksi, että aikaisemmin on pyydystetty räkättirastaita ja varsinkin tilhiä Karjalan kannaksella, mistä näitä pikkulintuja on viety Pietarin herkuttelijoille”. (Mäki 1950a, 342.)

[Takaisin alkuun](#)

Mustajuuri

skorsoneera, sokerijuuri, talviparsa
Scorzonera hispanica

Mustajuuri on monivuotinen kasvi, ja se kasvaa villinä Espanjassa ja Siperiassa ja onpa sitä tavattu luonnonvaraisen myös Etelä-Ruotsissa. Meillä mustajuurtta on aiemmin nimitetty skorsoneeraksi ja sokerijuureksi. *Kasvitarha*-lehdessä opastettiin mustajuuren käyttöön näin: ”Kun musta kuori on tarkoin kaavittu juurista ja ne ovat porkkanoiden tavoin leikatut palasiksi, pannaan ne puoleksi tunniksi raittiiseen veteen, joka lieventää maun. Sen jälkeen keitetään ne ja muhennetaan kuten kukkakaali. - - Juurista valmistetaan muhennosta, jota nautitaan sokurijuurten tahi talviparsan nimellä. On hyvin maukasta. Sitä kannattaisi viljellä joka kasvitarhassa.” (Kasvitarha 1900.)

[Takaisin alkuun](#)

Mustikka

Vaccinium myrtillus

Mustikkaa on maailmalla kutsuttu muiden muassa pikku myrtiksi (ranskan muyrtille) ja Kanadassa bleuetiksi – siniseksi marjaksi. Suomessa mustikkaa on aiemmin kutsuttu koiranmarjaksi, mustikankukaksi ja mustikkaiseksi. Sanaa mustikka on käytetty jo 1600-luvulla. Puolukan, muuraimen ja karpalon ohella se esiintyi Ericus Schroderuksen sanakirjassa vuodelta 1637. (Klemetilä & Jaakkola 2011, 20.)

Mustikkaa, nykyistä superruokaa, on osattu arvostaa jo aiemminkin. Mustikkaa luonnehdittiin 1800-luvun loppupuolella näin:

”Mustikat owat melkein yhtä helppoja säilyttää talvitarpeiksi kuin puolot (puolukat), ja woipi niitäkin monella tawalla käyttää taloudessa. Helpoin tapa säilyttää niitä on kuiwaaminen. Poutailmassa sopii niitä kuiwata ulkoilmassa. Mustikat sopiwat paremmin käyttää marjapiirakoissa kuin puolot. Hywiä mustikkapiiraita saadaan, kun wehnätaikinasta leiwotaan ohuja kakkaroita, joiden annetaan pannulla ollessa nousta. Keskelle kutakin kakkaraa pannaan tuoreita tahi keitettyjä mustikoita ja kylwetään sokuria päälle. Kakkarat eli pyöröt paistetaan uunissa.” (Genetz 1895.)

Aiemmin, kun ei ollut pakastimia ja hilloamiseenkin olisi tarvittu paljon kallisarvoista sokeria – etenkin sotavuosina – saatettiin mustikoita syödä aivan päivittäin. Näin muistellaan *Kotikokki*-lehdessä vuodelta 1957: ”Tuoreen mustikan kausi kuului kiinteästi lapsuuden kesiin. Noina sotakesien päivinä toi marja-ajan saapuminen tervetullutta vaihtelua ruokajärjestykseen ja mustikka kuului muodossa jos toisessa jokapäiväiseen leipään. Ja ihme kyllä, siihen ei koskaan kyllästyty”.

Mustikan voimaan ovat luottaneet myös suomalaiset urheilijat, erityisesti hiihtäjät. Se pantiin merkille jo Oslon VI talvikisoissa vuonna 1952. Lue lisää talvikisoista: <http://www.centrumbalticum.org/blogi/onko-mustikkasopassa-voimaa>. Ja kerrotaan, että useita kultamitaleita voittanut Veikko Hakulinen tuli maaliin aina mustikkasoppa rinnuksillaan! (Menu 1977.)

[Takaisin alkuun](#)

Nauris

Brassica rapa

Naurista on kasvatettu Suomessa jo muinoin, paljon ennen perunaa. Ignatiuksen mukaan (1890) mukaan se oli Suomessa yhtä yleinen, kun peruna oli 1900-luvun vaihteessa. Sitä käytettiin aiemmin monien ruokien raaka-aineena. Amalia Grönberg kirjoitti vuonna 1919, että "nauris on Suomen ikivanha viljelyskasvi. Nauriita on valkoisia ja keltaisia. Viimemainittuja pidetään parhaimpina. Mitä litteämpi nauris on ja mitä hienompi sen napa, sitä parempi se on. Yleinen tapa syödä nauriita lampaanlihan kanssa on varsin paikallaan. Naurispaistikas on maalaislasten herkkua, samaten raa'atkin nauriit ja turnipsit, jotka ovat suuria, pitkulaisia nauriita; niitä käytetään pääasiallisesti rehuna, mutta ne sopivat ihmisravinnoksikin joko lohkoina keitettyinä, soseena, puuroksi tai muulla tavalla valmistettuina."

Nauriiden viljely alkoi vähentyä 1900-luvulle tultaessa ja Ignatiuksen (1890) mukaan 1890-luvulla "viljellään nauriita hyvin vähäisessä määrin, eikä monella tilalla ollenkaan". Nauriilla on vastine kaikissa sukukielissämme. Karjalan kielessä se on nakris, vatjaksi nagriz ja viroksi naeris. Se on esiintynyt suomen kielessä jo Agricolasta alkaen (Häkkinen 2004, 775).

[Takaisin alkuun](#)

Nokkonen

Urtica dioica

Nokkonen on monivuotinen ruohokasvi ja se kelpaa käytettäväksi kaikissa niissä ruoissa, joissa käytetään pinaattia. Huuhtomisen ja kiehauttamisen jälkeen lehtiä ja versoja voi käyttää keittoihin, muhennoksiin, nokkosohukaisiin tai -pannukakkuun. Sitä voi myös kuivattaa ja käyttää jauhona esimerkiksi leivonnaisiin. Nokkosen versot ovat parhaimmillaan nuorina, alkukesästä. Nuoria versoja saattaa löytää jo toukokuussa. Myöhemmin kesällä poimitaan vain ylimpiä lehtiä. Nokkosen polttavuus häviää, kun lehdet ryöpätään nopeasti.

Kotikokki-lehdessä vuodelta 1955 nokkosta luonnehdittiin lehtivihannesten kuningattareksi ja tärkeimmäksi luonnonvaraiseksi vihannekseksemme. "Se on maukasta ja sitä saa ilmaiseksi kaikkialta ihmisasuntojen läheltä. Tavallisesti käytämme sitä keväällä, mutta jos leikkaisimme sitä, saisimme nuoria lehtiä koko kesän".

[Takaisin alkuun](#)

Omena

Omenapuu (*Malus*) on ruusukasvien (*Rosaceae*) heimoon kuuluva kasvisuku.

Tarhaomenapuu ovat Suomen viljellyimpiä hedelmäpuita. Lajikkeita on runsaasti ja kesäomenat kypsyvätkin jo elokuussa. Syksymmällä kypsyvät omenat kestävät säilytystä kaksi, kolme kuukautta ja talviomenat jopa viisi kuukautta. *Kasvitarha*-lehdessä neuvottiin talviomenoiden korjaamisesta ja säilyttämisestä seuraavaa: "talvihedelmät, jotka kypsyvät vasta talvella tahi sellaiset, jotka käyvät syötäväksi vasta joulun tienoissa, korjataan, kun ne ovat täysin tuleentuneita ja ennen kuin kasvullisuus kokonaan taukoo – s.o. loppupuolella syyskuuta ja jonkun aikaa lokakuusta, riippuen vuoden ilmanalasta".

Lehti jatkaa edelleen, että "kun hedelmät – esimerkiksi talviomenat – on poimittu, pannaan ne 60 tai 70 cm pitkään ja 30 cm syvään koriin, jonka pohjalle ensin pannaan pehmonen hajuton pohjusta. Hedelmät ladotaan varovasti toistensa viereen eikä enempään kuin kolmeen riviin: sillä kun niitä pannaan liian paljon päällekkäin, litistyvät alimmaisat. Kun kori täten on täynnä, kannetaan se tilavaan ilmavaan huoneeseen."

Omena-sanalle on vastineita sukukielissä. Inkeroiseksi se on ommeena ja karjalaksi omena. Sanan alkuperä on epäselvä, mutta se saattaa olla laina persian kielestä. Suomen kielessä omena on esiintynyt Agricolasta alkaen (Häkkinen 2004, 872).

Omenalajikkeisiin voi tutustua seuraavilla sivuilla:

http://www.omenapuu.com/index_tiedostot/page0003.htm ja vanhoihin lajikkeisiin kirjassa Paalo Anne & Krannila Anssi 1996. *Omenapuu*. Helsinki: Moreeni.

[Takaisin alkuun](#)

Palsternakka

Pastinaca sativa

Palsternakka, on meille muualta tullut "kasvikarkulainen". Se on kaksivuotinen kasvi, jonka suuria, valkoisia juuria voidaan käyttää esimerkiksi porkkanan tapaan. Palsternakka on ikivanha rohdoskasvi ja kerrotaan, että Kuusiston piispanlinnassa Kaarinassa oli palsternakkamaa jo 1400-luvulla. Myöhemmin se yleistyi pappiloiden ja kartanoiden puutarhoissa. Sitä on käytetty liemijuureksena erityisesti keitoissa. Palsternakkaa on helppo kasvattaa ja se sopii hyvin keittoihin ja muhennoksiin. Se on myös perinteisen keittojuuresseoksen tärkeä osa.

Nimitys juontuu ruotsin sanasta palsternacka, joka on puolestaan peräisin latinan pastināca-sanasta. Se on mainittu suomen kirjakeleessä jo 1678 Henrik Florinuksen sanakirjassa (Häkkinen 2004, 866).

[Takaisin alkuun](#)

Pavut

Phaseolus

Suomen papu-sanalla on aiemmin tarkoitettu härkäpapua, jota on Suomessa viljelty jo ainakin 600-luvulta saakka. Härkäpapuja on ennen saatettu istuttaa perunantaimien väliin, koska ne perunan lailla vaativat multauksen. Härkäpapu istutetaan vasta, kun maa on varmasti lämmin. Härkäpavusta ei syödä palkoja, vain siemenet. Nykyisin pavuilla tarkoitetaan kansankielessä myös muitakin papuja; sekä palkoja että siemeniä. Tarhapavulle (*Phaseolus vulgaris*) löytyy vastineita sukukielissämme. Inkeroisille ja karjalaisille se on papu, vepsäksi babu. Sana on vanha slaavilainen lainasana (Häkkinen 2004, 874).

Amalia Grönberg kirjoitti pavuista näin: "pajuja on niin kuin herneitäkin pellossa ja kasvitarhassa viljeltyinä. Pelto- eli härkäpavut käytetään kuivattuina ja kasvitarhapavut, joita on salko- ja pensaspapuja, sekä kuivina että liskoineen tuoreena. Palkohedelmistä käytetään kypsät, kuivatut siemenet, muutamista, kun ovat vielä nuoria, koko lisko. Enimmin meillä käytettyjä ovat herneet ja pavut. Harvinaisempia ovat linssit eli virvilät. Tuoreet pavunliskot joko leikataan hienoiksi viipaleiksi ja muhennetaan tahi keitetään kokonaisuina vähän suolaisessa vedessä ja syödään voisulan kera. Pavut ovat meillä, vahinko kyllä, melkein vain 'herrasväen ruokaa'."

[Takaisin alkuun](#)

Peruna

Solanum tuberosum

eli maaomena, maan päärynä, pottu, potaatti, peru, podaddi, putatti, potjeetti, potuatti, poteitti, poteri, potti, potu, potakka, pernu, pärinä, pääry, päppä.

Peruna on ollut – ja on edelleenkin – suomalaisessa ruokakulttuurissa tärkeä perusraaka-aine. Suomi onkin muiden pohjoisen Euroopan maiden lailla perunan ja leivän maa.

Peruna on kotoisin Etelä-Amerikasta ja se tuli tunnetuksi Euroopassa 1500-luvun lopulla. Peruna "istutettiin" Eurooppaan ja Suomeenkin eräänlaisen innon vallassa: sen avulla saatettiin voittaa aika ajoin toteutuvat nälänhädät, ruokittiin työläiset, maalaiset, köyhät ja elukatkin. Peruna on ollut 1800- ja 1900-luvulla leivän lisäksi erittäin merkittävä ruoka-aine koko Euroopassa, mutta erityisesti sen pohjoisissa osissa, Skandinaviassa, Saksassa,

Skotlannissa ja Irlannissa.

Perunaa kasvatettiin Ruotsissa, Upsalan kasvitieteellisessä puutarhassa jo 1600-luvun puolella välissä, mutta sen hyödyntäminen ravintokasvina alkoi noin sataa vuotta myöhemmin. Suomeen peruna rantautui vasta 1700-luvulla. Kerrotaan, että ensimmäisiä perunoita olisi tuotu Fagerviikkiin, Inkooseen ulkomaalaisten peltiseppien mukana. Toisten tarinoiden mukaan perunoita kulkeutui tänne myös Pommerin sotaan (1757–1762) osallistuneiden suomalaissotilaiden repuissa.

Perunoita viljeltiin ensin innokkaimmin kartanoissa ja pappiloissa, mutta myös joissain länsirannikon talonpoikaistaloissakin. Perunankasvatukseen yritettiin innostaa monenlaisin toimin ja Asikkalan pastori Laurell julkaisi vuonna 1776 kirjankin; *Lyhykäinen kirjoitus potatestin eli maapääronain viljelemisestä ja hyödytyxestä*. Myös Suomen Talousseura otti sen kasvattamisen ohjelmaansa. Perunankasvattaminen yleistyi kansan keskuudessa kuitenkin vasta 1800-luvun aikana. Arvellaan, että juuri suuret nälkävuodet 1867–1868 saivat ihmiset toden teolla innostumaan perunasta.

Perunaa käytettiin alkuun niin ihmisten kuin eläintenkin ruoaksi ja vähä vähältä se syrjäytti myös nauriin. Peruna oli myös aikansa pikaruokaa; kestihän sen keittäminen vaivaiset puoli tuntia. Kiireisinä pyykkipäivinä saatettiin tehdä ruoaksi vain "laiskanperunoita", eli pannulla paistettuja perunasiivuja. Tästä johtuen peruna sai myös hieman huonon maineen ainakin Suomessa. Toisaalta se on kotiutunut luontevaksi osaksi suomalaista ruokavaliota ja keittiötä. Harva enää muistaa, että tällä tulokkaalla on vain parisataavuotinen historia suomalaiskattiloissa.

"Heinäkuun lopussa päästiin maistelemaan jo uusia perunoita. Ensimmäiset, kopeloimalla etsityt mukulat syötiin lähes siltään, mutta myöhemmin valmistettiin maito-, voi- ja sipulikastikkeita. Uudet perunat toivat mukanaan aamiaisruuaksi maitopotut ja pottuvellin, joita keitettiin melkein joka aamu vuorotellen pitkälle syksyyn." (SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002282. 2001.)

Perunan nimitys juontuu suomenruotsin murteista sanoista pärun tai përun, joka on muunnos ruotsin sanasta pärön eli päärynä. Nykymuodossaan se esiintyy ensi kerran suomalaisessa kirjallisuudessa vuonna 1787 Kristfrid Gananderin sanakirjassa (Häkkinen 2004, 906).

[Takaisin alkuun](#)

Pinaatti

Spinacia oleracea

Pinaatti kuuluu ruohokasveihin. Sen nimitys on laina varhaisruotsin spinat-sanasta, joka puolestaan juontuu persian sanasta äspänäh. Suomen kielessä pinaatti mainittiin ensimmäisen kerran Pehr Adrian Gaddin puutarhakirjassa (1768). Kirjassa kirjoitettiin talvi- ja suvipinaatista. (Häkkinen 2004, 924.)

"Pinaatti on jokseenkin ravitsevaa ja erittäin helposti sulavaa. Sitä käytetään muhennettuna ja liemiruokana. Sekä kuivattuna että suolattuna sitä voi säilyttää yli talven", neuvoi Amalia Grönberg kirjassaan *Kotitalous- ja ruokatavaraoppi* (1919).

[Takaisin alkuun](#)

Piparjuuri

Nastrum armoracia

"Piparjuuri on valkoista, pirteää maustetta, joka kirpaisee kieltä ja silmää. Ehkäpä se kätkee itseensä salaperäisiä ominaisuuksia, kuten väitetään" (Kotikokki 1953).

Piparjuuri, eli piparruuti on monivuotinen ruoho, jonka uskotaan levinneen Suomeen Venäjältä. Sitä on viljelty rohdoskasviksi Naantalın luostarissa jo keskiajalla. Piparjuuren arveltiin vaikuttavan tehokkaasti keripukkiin. Myöhemmin sitä kasvatettiin mausteeksi pappiloiden ja kartanoiden kyökkipuutarhoissa. Fredrik Elfving (1896) luonnehti sen luonnetta näin: "sen pitkät, jotenkin lieriömäiset juuret sisältävät erittäin kirpeätä, sinapinöljyä muistuttavaa, eteerillistä öljyä, joka kiihottaa kovasti nenän ja silmien limakalvoa ja antaa juurille niitten kitkerän maun."

Kotiliedessä vuodelta 1943 kirjoitettiin näin: "Piparjuuri on vanha tuttu maustekasvi, joka

kuului entisajan puutarhan harvalukuisen kasvivalikoiman eturiviin, mutta jota nykyisessä puutarhassa tapaa harvoin. Sen juurta käytetään taloudessa liha- ja kalaruokien kastikkeiden mausteena. Piparjuuren maku on pistävän kirpeä, mutta silti miellyttävä, suorastaan herkullinen niiden mielestä, jotka ovat sitä tottuneet käyttämään. Piparjuuri on ilmastollisesti kestävimpiä ja viljelyltään vaatimattomimpia puutarhakasvejamme. Se menestyy aivan Pohjois-Suomea, Utsjokea ja Kittilää myöten, eikä vaadi suuria taitoja viljelijältään. 3–4 tainta tyydyttää keskikokoisen perheen vuosittaisen tarpeen, mutta samalla vaivalla viljelee niitä hiukan enemmänkin. Piparjuuri korjataan mahdollisimman myöhään syksyllä. Maasta otetut juuret listitään, puhdistetaan mullasta ja lajitellaan. Ne säilytetään kellarissa kosteassa mullassa. Parhaiten säilyy piparjuuri yli talven maassa kasvupaikallaan. Siksi käytännöllisintä onkin korjata syksyllä vain niin paljon, kuin talvella tarvitsee.”

Kotikokki-lehdessä (1953) neuvottiin, että piparjuurta ei koskaan saa keittää, ”niinikään se tummuu helposti kuten yleensäkin vaaleat juurekset. Raasta se sen vuoksi juuri ennen tarjolle panoa. Jos olet herkkusuu, neuvon, miten voit jalostaa piparjuuren makua. Sekoita siihen raastamisen jälkeen hiukan sokeria ja etikkaa (tai sitruunamehua). Jätä se pienelle lautaselle kupilla peitettynä ja vie se sellaisenaan tarjolle. Pöydässä jokainen itse sekoittaa kastikkeen joukkoon haluamansa määrän”.

[Takaisin alkuun](#)

Porkkana

nummijuurikas, muuruuti, muretterti, molliainen
Daucus carota

Porkkanaa on viljelty Euroopassa jo varhain, Espanjassa 1100-luvulla, Euroopan länsiosissa 1300-luvulla ja Englannissakin jo 1400-luvulla. Varhaisemmat porkkanat olivat tummia, punaisia ja keltaisia. Oranssi porkkana kehitettiin vasta 1600–1700-luvulla Hollannissa. Porkkana on Suomen käytetyimpiä juureksia perunan ohella.

Porkkanan nimitys juontuu venäjän sanasta borkán ja se on mainittu ensi kerran suomen kirjakeleessä 1745, jolloin se esiintyi Daniel Jusleniuksen sanakirjassa. 1600-luvulla siitä käytettiin ruotsalaisperäistä nimitystä muuruuti. (Häkkinen 2004, 946.)

[Takaisin alkuun](#)

Punajuuri

punajuurikas, repetta, repetteri
Beta vulgaris

Punajuurta on käytetty ravinnoksi jo ajanlaskumme alusta saakka. Kerrotaan, että varhaiset punajuurikkaat olivat valkoisia ja että sen punainen muoto olisi jalostettu 1600-luvulla. Punajuurta on kutsuttu ”roomalaiseksi juureksi” ja se juontunee siitä, että se oli jo varhain suosittu juurikas italialaisten keskuudessa. Sitä kautta se levisi myös muualle Eurooppaan. Punajuurikas tuotiin Suomeen 1800-luvulla ja monen muun kasviksen lailla se yleistyi pappiloiden, kartanoiden ja koulujen puutarhojen välityksellä.

[Takaisin alkuun](#)

Puolukka

puola, puolain, puolama, puolakka
Vaccinium vitis-idaea

Puolukka on nimetty eri puolilla Eurooppaa eri tavoin. Sitä on kutsuttu lehmänmarjaksi (cowberry), ketunmarjaksi (foxberry) sekä peltopyynnmarjaksi (patridgeberry). Se on tunnettu myös vuorikarpalona ja punaisena mustikkana. (Klemettilä & Jaakkola 2011, 19–20.) Suomen kirjakeleessä puolukka on mainittu ensi kerran Ericus Schroderuksen sanakirjassa vuonna 1637 muodossa puola (Häkkinen 2004, 976). Myöhemmin se esiintyy muodossa puolain Laurentius Petrin teoksessa vuodelta 1644. Johan Haartmanin lääkärikirjassa (1759) mainitaan puolama. Puolukka-muodossa se esiintyy vasta Kristfrid Gananderin sanakirjassa vuodelta 1787 (Häkkinen 2004, 976).

Puolukka on ollut metsämarjoistamme tärkein satoisuutensa ja säilyvyytensä ansiosta.

Niinpä se näyttääkin kuuluvan ”luonnollisena” osana monen perinteisen ruoan lisäkkeisiin. Sitä on tarjottu kaalikäärleiden, verilettujen ja maksaruokien kanssa, toisinaan lihapullienkin. Ja vaikka puolukkasurvos usein sokeroidaankin, liitetään puolukka useimmiten juuri pääruokiin, eikä niinkään jälkiruokiin.

Arvid Th. Genetz – Jyväskylän seminaarin lehtori ja kansan valistaja – kirjoitti puolukoista, eli puoloista seuraavaa: ”Puola on epäilemättä marjalajeistamme tärkein. Sitä kasvaa melkein äärettömässä määrässä ja sen käyttäminen on monipuolisempi kuin muiden marjojen. Täydestä syystä annetaan puoloille niin suuri arvo, sillä tuskin mitkään hedelmät owat puoloja terveellisemmät ja moni tuntee omasta kokemuksestaan kuinka puolamehu on Wirkistävä ja willeä kuumetautia sairastaneista”.

”Mitä myöhemmin syksyllä puolat poimitaan, etenkin kowien hallojen jälkeen, sitä maukkaammat ja imelämmät ne owat. Eiwät mitkään marjat ole helpommat säilyttää talwen yli kuin puolat. Marjojen poimittua ja puhdistettua pannaan ne tiinuun, saawiin tahi muuhun astiaan, jossa niitä aiotaan säilyttää ja kaadetaan kirkasta kylmää wettä sen werran niitten päälle että marjat owat weden peitossa. Wesi saa talwella jäätyä marjoineen, niitten siitä pilaantumatta, mutta jos wesi haihtuupi, sopii siihen lisätä kirkasta wettä”, jatkaa Genetz.

Hän kirjoitti myös siitä, miten helppoa onkaan valmistaa puolukoista ruokaa: ”Niiden [puolukoiden] ruoaksi laittaminen ei ole mikään monimutkainen työ, eikä ’ulkomaalainen konsti’. Otetaan noin kapallinen puoloja ja toinen kapallinen jauhoja tahi kumpaakin vain sen mukaan, miten maukasta tahtoo kukin ’marja-rieskansa’ tehdä, joko ruisjauhoja taikka toukojauhoja, se on sama. Ne piiskataan weden kanssa niin sakeaksi tahnaksi, kuin tawallisesti alustettawa taikina on ja pannulla sitten uunissa paistetaan. Suolaa ei tarvitse panna ollenkaan ’marja-rieskaan’.”

Lisäksi voi muistaa, että ”sokurissa keitettyjä puoloja, puolahillaa syödään plettujen eli lehmänkielien ynnä monien liharuokien etenkin raswaisten paistien kanssa”.

Puolukka on ollut myös tärkeä vientimarja ja 1800-luvun lopulla sitä kaupattiin ulkomaille noin 13 000 tynnyriä vuosittain. (Ignatius 1890, 342.)

[Takaisin alkuun](#)

Pyö

Tetrastes bonasia

”Kuusikoissa, joiden puiden tyville ei päivä koskaan kirkkaana paista, asustelee hiljainen hämärän ystävä, pyö”, kirjoittaa Tauno Mäki (1950a, 318) tästä pienikokoisesta linnusta.

Vain noin 300–400 g painoinen pyö on ollut aina arvostettu sekä herrasväen että tavallisen kansan ruokapöydässä. Sen liha on valkoista ja herkullista ja sen laadusta kertoo seuraava legenda: Kerrotaan, että pyö oli aikoinaan hevosen kokoinen. Kerran sitten käveli Jeesus metsässä. Sattui, että samaan aikaan pyö pyrähti, maa tärähti ja Jeesus säikähti. Rangaistukseksi määrättiin, että pyö joutui luopumaan lihoistaan. Niistä tuli parhaita paloja, tikki- eli rintalihoja muille linnuille. Ja pyön itsensä käskettiin pienenemään niin, että mahtuu neulan silmästä läpi. Tästä juontuu myös sananlasku ”pienenee kuin pyö maailmanlopun edellä”. (Mäki 1950a, 318.)

Pyönmetsästäystä on tapahtunut yleensä muun metsästyksen ohessa ja esimerkiksi oravametsällä ollut metsämies on saattanut ampua pyön, kun sellainen on oksalle lennähtänyt. Pyöitä on pyydetty kotitarpeiksi, mutta myös myytäväksi. Pyön lihasta on maksettu hyvä hinta ja vielä ennen toista maailmasotaa yhdestä pyöystä saatettiin maksaa melkein sama hinta kuin lähes kuusikiloisesta metsosta. (Mäki 1950a, 318.)

Pyöitä ammuttiin vuonna 2013 75 500 kappaletta.

[Takaisin alkuun](#)

Raparperi

I. rabarberi
Rheum rhabarbarum

Raparperi on kesän airut ja ensimmäinen keväällä kypsyvä hedelmien ja marjojen ’korvike’. Se on parhaimmillaan juuri alkukesästä. Se kasvaa pienelläkin maapläntillä ja siitä saa

hyvän sadon monena vuonna peräkkäin. ”Kun monen emännän marjavarastot jo ovat lopussa, on raparperi tervetullut”, kirjoitettiin *Kotikokki*-lehdessä vuonna 1953. ”Keväällä raparperi on herkullisimmillaan, kun se on nuorta ja tuoretta. Suurin merkitys lienee sillä, että se tulee ensimmäisenä antamaan tuoretta raikkautta ruokapöytään”.

Raparperi on monipuolinen; voihan siitä valmistaa lähes kaikkia niitä leivonnaisia, jälkiruokia ja hillokkeita, joita voidaan valmistaa kotoisista marjoista ja hedelmistä. Sillä voidaan ”korvata omenat omenakakuissa, siitä saadaan erinomaista täytettä piiraisiin ja paistoksiin, torttuihin ja pannukakkuihin. Eikä pidä unohtaa, että rabarberista voi vielä valmistaa herkullista marmeladia tai voi siitä saada erinomaista virkistysjuomaa”, opasti kotitalousopettaja Edit Reinilä-Hellman *Kotiliedessä* vuonna 1927.

Raparperista, eli rabarberista kirjoitettiin 1800-luvun loppupuolella myös näin: ”rabarberi menestyy kaikkialla meidän maassamme aina Tornioon saakka, eikä edes kowimmallakaan talwella waadi mitään suojaa. Kewäällä aikaseen kohta lumen lähdettyä maasta alkaa rabarberi kasvaa. Jos taimet silloin peitetään koreilla tahi tyhjillä tynnyreillä, tulewat ne miedommiksi ja mureammiksi. Aikaseen kesällä, kun lehtiruodit tulewat yhden tahi kahden korttelin pituisiksi, sopii niitä käyttää. Ruodit kuoritaan niin että kaikki litteät syyt niistä erotetaan ja sisukset leikataan parin tuuman pituisiksi paloiksi, jotka pannaan weden kanssa kiehumään. Wispilällä tahi hierontimellä watkataan keitos hienoksi. Sokeria ja perunajauhoja sekoitetaan keitokseen ja keitos syödään jäähdytyä maidon kanssa. Rabarberipalasia sopii säilyttää pulloissa talweksi samalla tawalla kuin raakoja karwiaismarjoja” (Genetz 1895). Lisäksi raparperia on kuivattu niin, että varsi halkaistaan pitkittäin neljään osaan, kuitenkin niin, että ne jäävät toisesta päästä kiinni toisiinsa.

Raparperin sanotaan olevan kotoisin Kiinasta. Se on pitkään tunnettu myös Euroopassa. Kreikkalaiset nimittivät sitä rha-barbariumiksi, eli raakalaisten juureksi. (Menu 1977.) Raparperi-nimitys on meille lainautunut ruotsin kielestä, mutta sen alkuperä on kreikan kielestä. Suomessa raparperi on mainittu jo vuonna 1762 eräässä viljelyohjeita sisältävässä asiakirjassa. (Häkkinen 2004, 1025.)

[Takaisin alkuun](#)

Retiisi

Raphanus sativus

”Retiisin ravintoarvo ei ole suuri, mutta retiisi on raittiin mehevyytensä ja miellyttävän, kirpeän makunsa tähden omiaan kiihottamaan ruokahalua, jonka vuoksi sitä syödäänkin ateriala aloitettaessa raakana, suolaan kastettuna. Keitettynäkin on sitä jonkun verran ruvettu käyttämään”, kirjoitti Amalia Grönberg kirjassaan *Kotitalous- ja ruokatavaraoppi* (1919). ”Samoin kuin tavallinen kaskinauriimme, tulee rediisikin hyvin meheväksi, suureksi ja raikkaan makuiseksi, kun se viljellään poltetun risukasan päällä”, opasti puolestaan *Kotipuutarha*(1930).

Retiisin nimitys on laina ruotsin sanasta rädisa. Se juontuu latinan juurta merkitsevästä rädix-sanasta. Suomessa retiisi on ensi kerran mainittu muodossa rädisi vuonna 1765 Johan Haartmanin kirjassa, joka opasti tautien tunnistamiseen ja parantamiseen. (Häkkinen 2004, 1042.)

[Takaisin alkuun](#)

Salaatit

Lactuca sativa

Lehtisalaatti on vanha viljelyskasvi ja se on tunnettu jo muinaisessa Persiassa. Se kuului myös kreikkalaisten ja roomalaisten jokapäiväiseen ravintoon. Meille Pohjolaan se levisi kuitenkin vasta 1600-luvulla. Kerrotaan, että nimitys salaatti on laina ruotsin kielen sallat tai salad -sanoista. Alun perin se viittaa kuitenkin italian termiin insalata herba, joka tarkoittaa säilöttyjä vihanneksia. Salaatti on mainittu jo Agricolan rukouskirjassa vuodelta 1544, mutta se esiintyi siinä muodossa lahtukka. Lähes nykyisessä asussaan – sallatti – se esiintyy *Ericus Schroderiuksen* sanakirjassa vuodelta 1637.

Muita perinteisempiä salaatin tapaan käytettyjä lehtikasveja ovat muiden muassa endiivisalaatti, *Cichorium endivida*, jota on kahta päätyyppiä; hienopoimuista talviendiiviä ja leveälehtistä kesäendiiviä. Sitä voidaan käyttää myös lämpimiin ruokiin. Se sekoitetaan

usein sikurisalaattiin (*Cichorium intybus*), joka on ruokakasvina melko nuori. Ranskalaisessa keittiössä sitä on käytetty 1870-luvulta lähtien. Sikurin versoja kasvatetaan katteiden alla, jotta niistä tulisi vaaleita ja kiinteitä. Vain latvassa saisi olla hieman vihreää.

Lisäksi salaatteina on käytetty vuonankaalia, Valerianella olitoriaa. Salaatin kaltaisina ”vihreinä” voidaan käyttää myös krasseja, eli tarhakrassia I. voileipäkrassia (*Lepidium sativum*), vesikrassia (*Nasturtium officinale*) ja köynnös- eli intiaanikrassia (*Tropaeolum majus*) sekä pinaattia (*Spinacia oleracea*).

Vihanneskrassi I. puutarhakrassi

Lepidium sativum

”Tämä on maustekasvi, jota Suomessa ei paljon viljellä. Sitä käytetään ulkomaissa, erittäin Englannissa, hyvin paljon. Sitä syödään raakana woileiwän kanssa. Sen viljelys on hyvin yksinkertainen. Siemenet vaatiivat itäkseen ainoastaan kosteutta ja lämpöä. Jos pannaan lautaselle harmaata paperia tahi imupaperia tahi sammalia, joita aina pidetään tuoreina ja niihin kylvetään krassin siemeniä, niin ne siinä hyvin kaswawat ja viikon kuluttua ne owat walmiit syödä. Taimet syödään kuin ne owat tuumaa pitkiä”, opastettiin krassin kasvatusta ja käyttöä *Puutarha*-lehdessä vuonna 1898.

[Takaisin alkuun](#)

Selleri

Apium graveolens

Selleri on eteläisestä Euroopasta kotoisin oleva voimakasarominen juures. Mukulaselleriä käytetään usein liemien ja keittojen mausteena ja lehtiselleriä salaatteihin ja vihanneksena. Eurooppaan selleri tuli 1600-luvulla ja aluksi sitä käytettiin lähinnä lääkekasvina. Sen käyttö ruoissa lisääntyi kuitenkin nopeasti.

Sellerin nimitys juontuu ranskan sanasta céleri, joka puolestaan on johdos italian murteellisesta sellero-sanasta. Suomen kirjakielessä selleri mainittiin ensimmäisen kerran vuonna 1768 Pehr Adrian Gladdin puutarhakirjassa. Siinä se esiintyi muodossa silleri. (Häkkinen 2004, 1141).

[Takaisin alkuun](#)

Sienistä

Sieniä on käytetty ruoaksi kautta maailmanhistorian. Jo roomalainen runoilija Martialis lausui, että ”herkkusuu voi olla ilman kultaa, hopeaa ja vaatteita, muttei boleteja” (eli tatteja). Tatteja on arvostettu Suomessakin ja niistä kirjoitettiin 1800-luvun lopulla seuraavasti: Hepotatti eli Hepo=orawikko (*Boletus edulis*) kasvaa ”soraperäisissä metsämaissa, warsinkin hawumetsissä on yleinen. Arwokain kaikista tateista. Wenäjällä, jossa tätä tattia nimitetään ”Walkotatiksi”, pidetään sitä erittäin suuressa arvossa. Paaston=aikana maksetaan kuivatuista Hepotateista yksi rupla ja vielä enemmän nauhalta. Sitä woipi syödä raakanakin, mutta etikan kanssa keitettynä on se werraton.”

Sienet ovat herättäneet toki ennakkoluulojakin, eikä niitä syöty ennen sotia läntisessä Suomessa. Varsinainen sieni-innostus levisi Suomeen siirtokarjalaisten mukana. Toki myrkkysieniä on syytäkin vältellä, mutta korvasieni on varmaan sellainen herkku, jota sen vaarallisuudesta huolimatta nautitaan, tosin huolellisen keittämisen jälkeen. ”Tavallinen korvasieni (*Gyromitra esculénta*), jonka touko- ja kesäkuussa löytää hiekkaisilta paikoilta havumetsissä ja joka monien säännöttömien ryppyjensä ja poimujensa vuoksi muistuttaa tippaleipää. Koska tämä sieni usein sisältää myrkyllistä ainetta, on se aina ennen ruoaksi käyttöä suolavedessä keitettävä”, opasti Th. Saleen suomalaisia 1900-luvun alussa. 2000-luvulla luotamme Eviran suositukseen, jonka mukaan ”korvasienet on keitettävä kahteen kertaan runsaassa vedessä (1 osa sieniä ja 3 osaa vettä) vähintään viisi minuuttia ja huuhdeltava hyvin molempien keittokertojen jälkeen runsaassa vedessä” (www.evira.fi).

Suomalaisten sienivalikoima on vuosikymmenten saatossa muuttunut. 1800-luvun loppupuolella Jyväskylän seminaarin lehtori ja sieniharrastaja Arvid Genetz luokitteli Suomen tärkeimmiksi syötäviksi sieniksi muiden muassa nurminahikkaan (*Marasmius oreades*), keltamesisien (Armillaria mellea), kangastatin (*Boletus variegatus*) ja maamunan (*Bovita nigrescens*). Nyt suositetaan tatteja, vahveroita ja rouskuja. Myös sienten nimet ovat muuttuneet. Genetzin sienikirjassa esiintyvät seuraavat nimitykset:

Ukonsieni eli Warjostinsieni (*Lepiota procera*)

Kantarelli eli Ruskuaisieni (*Cantharellus cibarius*)

Herkkutatti eli Hepotatti eli Hepo-oravikko (*Boletus edulis*)

Korvasieni eli Tawallinen mörsky eli Korvasieni (*Gyromitra esculenta*)

Karvarousku eli Wahweroinen eli Karwalaukku (*Lactarius torminosus*)

Männynleppärousku eli Lepperoinen (*Lactarius deliciosus*)

Kaikki nämä nimetyt sienet ovat edelleen suosiossa, ja niistä kantarelli varmasti monen suosikki: "helttasienistä on vielä huomautettava kauttaaltaan ruskeankeltainen keltavahvero eli ruskuaisieni (*Cantharellus cibarius*), jonka lakki on pikarimainen, aaltolaitainen. Se on vanhimista ajoista käytetty ruokasieni ja tavataan parvittain kasvavana metsissä heinäkuun alusta syksyyn", kirjoitti Th. Saelan kantarellista vuonna 1901 teoksessa *Oma maa*.

Suolasieniksi suositeltiin rouskuja: "Ne soveltuvat parhaiten suolaiseksi palaseksi joko sellaisenaan, hiukan liotettuna tai sipulilla ja kermalla höystettynä sienihakkeluksena eli sienisalaattina. - - Joskus voimme maustaa sen tillillä, ja tuntuupa kuin salaattissamme olisi ravunpyrstöjä" (Kotikokki 1956).

Tatteja ei sen sijaan pidä ryöpätä, suolata eikä liotellakaan, vaan ne voi esivalmistella seuraavaan tapaan: "Ranskalainen kotikokki, joka pitää herkkutattia kaikkein parhaisiin ruoka-aineisiin kuuluvana, puhdistaa sen kuiviltaan, leikkaa viipaleiksi ja panee ne paahtimeen hiukan pinnasta kuivahtamaan; vasta sitten viipaleet käristetään öljyssä kullankeltaisiksi" (Kotikokki 1961).

[Takaisin alkuun](#)

Sipulit eli laukat

Allium

kuuluvat narsissikasvien heimoon. Meillä yleisimpiä ruokasipuleita ovat keltasipuli (*Allium cepa*), punasipuli (joka on keltasipulin punakuorinen muunnos), purjosipuli (*Allium porrum*), ruohosipuli (*Allium schoenoprasum*), salottisipuli (*Allium ascalonicum*) ja valkosipuli (*Allium sativum*).

Keltasipuli on Keski-Aasiasta kotoisin oleva vanha viljelykasvi. Uskotaan, että sitä on viljelty sekä Kiinassa että Egyptissäkin vuosituhansien ajan. Sipuli on hyvä mausteena sekä vihanneksena, mutta sillä uskotaan olevan myös terveydellisiä vaikutuksia.

Purjosipuli on peräisin Välimeren alueelta, jossa sitä on käytetty vuosituhansien ajan. Se tunnettiin myös muinaisessa Egyptissä. Purjosta käytetään ruoaksi koko kasvi.

Ruohosipulia eli ruoholaukkaa on Kiinassa viljelty jo tuhansia vuosia, Euroopassa hieman lyhyemmän aikaa. Ruohosipulista käytetään nuoria pillimäisiä lehtiä. Sen maku on mieto ja se sopii moniin ruokiin mausteeksi ja koristeeksi. Kiinalainen ruohosipuli (*Allium tuberosum*) eli kiinansipuli muistuttaa hieman ruohosipulia, mutta sen lehdet ovat litteitä ja komiomaisia. Niissä on hento valkosipulin maku.

Salottisipuli on pieni, hienonmakuinen ja ranskalaisen keittiön suosima sipuli. Se on melko myöhäinen tulokas suomalaisissa keittiöissä. Kerrotaan, että salottisipuli on saanut nimensä Askalonin kaupungista, joka sijaitsee nykyisessä lounaisessa Israelissa. Ruotsalaisessa keittiössä sipulista on käytetty nimitystä schalottenlök tai charlottenlök ja siksi salottisipulia nimitetään suomeksikin joskus shalottisipuliksi.

Valkosipuli eli kynsilaukka on peräisin Keski-Aasiasta. Se on vanha lääkekasvi, jota on käytetty myös maustamiseen. Kerrotaan, että se on hyvä yskänlääke ja helpottaa flunssassa. Valkosipuliin liittyy myös uskomuksia, ja sillä kerrotaan olevan maagisiakin vaikutuksia. Tämä useasta 'kynnestä' muodostunut sipuli on voimakas sekä maultaan että tuoksultaan, koska se sisältää runsaasti eteerisiä öljyjä.

[Takaisin alkuun](#)

Sorsat

Anas

"Sorsien metsästys lienee suosituimpia metsästysmuotoja maassamme. Viime aikoina on tosin hirvenmetsästys alkanut kilpailla sorsanmetsästyksen kanssa 'kansanhuvina'. Kun sorsien metsästys alkaa, rientävät kaikki, joilla vain on jonkinlainen ase, millä luullaan saatavan jokukin sorsa hengiltä, rannoille", Luonnehti Don Wikström (1950, 357) sorsanmetsästyshullutusta Suomessa vuonna 1950.

1950-luvulla Suomessa noin joka kymmenennellä miehellä oli metsästyskortti ja suurin osa metsämiehistä asui maaseudulla. Sorsastus oli hirvestyksen lisäksi suosituimpia metsästysmuotoja. Sorsasaalis käytettiin lähinnä omassa taloudessa, mutta toki niitä ammuttiin myös myytäväksi. Sorsanmyynnin kaupallisen ongelman tuotti pitkään se, että sorsastus alkoi suhteellisen lämpimänä aikana, elokuun lopussa. Tästä syystä sorsat eivät ennen kylmäkuljetuksia kestäneet pitkiä kauppamatkoja.

Sorsa kelpasi kuitenkin herkuksi niissä talouksissa, joihin niitä saatiin. "Syksy tuo tullessaan monenlaiset herkut ja eräs sellainen on sorsapaisti, joka ei kylläkään eksy joka talon pöytään joka vuosi", kirjoitti *Kotikokki*-lehti vuonna 1953. Tästä syystä katsottiin tarpeelliseksi antaa sorsaan liittyvää opastusta ja ruokaohjeita: "Parhaat sorsapaistit saadaan heinäisorsasta (sinisorsa), haapanoista tai taveista. Muitakin vesilintuja voi syödä, mutta ne maistuvat enemmän tai vähemmän hylkeenrasvalta, ainoa poikkeus on telkkä, jota voi valmistaa samoin kuin edellä mainittuja sorsia". *Kotikokki* suositteli, että lintu puhdistamisen jälkeen sidotaan ja tehdään padassa sorsapaistiksi.

Sana sorsa on esiintynyt suomen kirjakeleessä Agricolasta alkaen (Häkkinen 2004, 1187).

Vuonna 2013 metsästettiin sorsia seuraavasti: heinäSORsia 282 400, jouhisorsia 4800, lapasorsia 3600, tukkasotka 3400, tavia ja heinätavia 124 000 kappaletta.

Sorsien rauhoitusajat:

HeinäSORsia eli sinisorsa	1.1.–20.8. kello 12.00 saakka
Tavi	1.1.–20.8. kello 12.00 saakka
Haapana	1.1.–20.8. kello 12.00 saakka
Jouhisorsa	1.1.–20.8. kello 12.00 saakka
Heinätavi	1.1.–20.8. kello 12.00 saakka
Lapasorsa	1.1.–20.8. kello 12.00 saakka
Punasotka	1.1.–20.8. kello 12.00 saakka
Tukkasotka	1.1.–20.8. kello 12.00 saakka

[Takaisin alkuun](#)

Tattari

Fagopyrum esculentum

Tämä tatar kasvi kuuluu kasvi viihtyy niukassa kasvuympäristössä ja sitä kasvatetaan lähes joka puolella maailmaa. Kerrotaan, että sitä on viljelty jo tuhansia vuosia. Suomessa tattaria viljeltiin yleisesti 1700- ja 1800-luvulla. Se oli usein kolmi- tai nelivuotisen kaskimaan viimeisen vuoden viljelykasvi. Suosio heikkeni 1900-luvulle tultaessa. 1930-luvulta kerrotaan, että sen viljelyä harrastettiin pääasiassa Itä-Suomessa, jossa tattarin viljely muutenkin oli yleisempää. *Kotipuutarha*-lehti (1930) suosittelikin, että tattarin viljely aloitettaisiin uudelleen "kaikilla niin karuilla, laihoilla ja kuivilla alueilla, missä ei enää mikään muu viljelykasvi kykene kasvamaan".

Sulkavalta kerrotaan tattari-muistoista näin: "Isäni viljeli tattaria joka kesä. Se oli oksainen kasvi. Siinä oli vaaleanpunaiset pienet kukat joka oksan latvassa. Sitä viljeltiin enimmäkseen kaskimailla ja myöhemmin myöskin tavallisessa pellossa. Siemenet olivat ruskeita kolmekanttisia jyviä. Korjuu tehtiin sirpillä leikaten ja laitettiin matalaan pyöreään aumaan latvat sisäänpäin tuleentumaan. Sitten kun olivat sopivan kuivat, niin riihessä kuivattiin parsilla puintikuntoon. Jyvät säilytettiin aitassa puutynnyreissä. Jyviä jauhettiin kotona käsikivillä ja seulalla seulottiin. Tehtiin rieskaa kun eläimiä teurastettiin. Otettiin veri

talteen ja siihen sekotettiin niitä jauhoja sakeaksi velliksi ja paistettiin reunallisella pullapellillä. Oli tavattoman hyvää syödä vain kera. Tattarijauhoista tehtiin myöskin lampaansuolimakkaroita. Tattarista tehtiin myös sellaista rieskaa, jota sanottiin hiivakaksi. Se oli juhlaherkku varsinkin juhannuksena.” (MV:KA/ 6, 32.)

Tattaria käytetään rieskoihin, puuroihin, blineihin ja ranskalaisiin galetteihin, eli ohukaisiin. Se sopii myös leivontaan tai lisäkkeeksi.

Tattarin nimitys voi juontua ruotsin tatar-, venäjän tatárka- tai saksan tater-, tatter- tai tadder-sanoista. Tattariyyni mainitaan ensi kerran suomen kirjakeleessä 1800-luvun alussa. (Häkkinen 2004, 1283.)

[Takaisin alkuun](#)

Teeri

teiri

Lyrurus tetrix

”Keväällä, jo hankien aikana, ennen kuin laulurastas on antanut äänensä kuulua, alkaa jängiltä ja järvien seliltä soida laulu, jota kirjaimin on mahdoton kuvata. Tuo ’kulutus’ kuuluu kilometrien päähän, milloin lujemmin milloin hyvinkin kaukaisena, riippuen siitä, minne päin laulaja on luisen huilunsa kääntänyt. Kun aikansa kulkee kohti ääntä, saa useimmiten nähdä sykhdyttävän näyn. Useita mustia lintuja eri asennoissa, toiset rauhallisina tarkastelemassa ympäristöä, toiset kaulat sojossa hiljaa kävelemässä lyhyin askelin edestakaisin, siivet riipuksissa ja pyrstö lyyrana levällään sen valkoisten alussukkien antaessa mustalle linnulle juhlavuutta samoin kuin frakin liivit koristavat miehistä komeutta. - Joka ei aikaisemmin ole tätä näkyä nähnyt, tietäköön, että hänen edessään on metsiemme eräs kauneimpia lintuja, urosteeri”. Näin runollisesti kuvaili Tauno Mäki (1950a, 308) yhtä suosituimmista metsälinnuistamme.

Teeren suosio on perustunut siihen, että sitä on ollut runsaasti saatavilla. Mutta myös sen liha on erittäin herkullista ja sitä on sopinut tarjota vaativillakin illallisilla. ”Perheenemäntien näkökulmasta ei kaikei mikään kanalintu ole sotavuosien aikana ollut helppo herkuksi valmistaa, koska niiden liha paistettaessa vaatii paljon rasvaa. Lihattomina aikoina maittoi kuitenkin murea teeren liha, vaikkei se valmistettaessa ollutkaan rasvassa uinut”, luonnehti Tauno Mäki (1950a, 311–312) teerenlihaa ruoka-aineena. Myös *Kotikokki*-lehdessä (1953) ylistetään teeren maukkautta: ”Tavallisimmat metsälinnuistamme ovat teeri, metso, pyy ja peltokana. Teeri on näistä ehdottomasti paras, etenkin nuori naarasteeri.”

Teeri, kuten muutkin metsälinnut, tulee riiputtaa muutamia päiviä ennen ruoaksi laittamista. Ruoanvalmistuksessa kannattaa käyttää rasvaa, koska metsälintujen liha on yleensä laihaa ja kuivahkoa. Helppo konsti on silavointi. Koko lintu voidaan päällystää silavaviipaleilla tai sitten sitä voidaan pujottaa nahan alle rintalihojen päälle. Sitten lintu sidotaan ja tehdään lintupaistiksi.

Urosteeri on varsin kookas ja painaa jopa 1,3 kg, naaras on puolestaan noin kilon painoinen. Vuonna 2013 saatiin Suomessa saaliiksi 202 200 teertä.

Teeri-sanalle on vastine kaikissa sukulaiskielissä. Karjalaksi se on tetri, lyydiassa tedri, vatjassa tedre ja virossa teder. On arveltu, että sana on joko balttilainen laina tai omaperäinen linnunnimi. Jälkimmäisessä tapauksessa se juontuisi teeren ääntelytavasta. Suomen kirjakeleessä teeri mainittiin ensi kerran Daniel Jusleniuksen sanakirjassa vuodelta 1745. (Häkkinen 2004, 1289.)

[Takaisin alkuun](#)

Tomaatti

lemmen omena, rakkauden omena, paratiisin omena

Solanum lycopersicum

Tomaatti on sukua perunalle ja se on lähtöisin Etelä-Amerikasta. Ennen tomaatinsyönnin yleistymistä sitä pidettiin koristekasveina ja sen hedelmien arveltiin olevan myrkyllisiä. Suomeen tomaatti rantautui 1800-luvun loppupuolella, ensin herrasväen keskuuteen ja siitä vähitellen 1900-luvun alkupuolelta lähtien hitaasti koko kansan herkuksi. Tomaatteja oli nähtyllä Suomen ensimmäisessä puutarhanäyttelyssä vuonna 1898. Silloin tomaattia

nimitettiin ”lemmen omenaksi”. Niitä sai ostaa pääkaupungin parhaista herkku- ja hedelmäkaupoista. Tuolloin tomaatin nauttimisesta ja ruoaksi laittamisesta kerrottiin *Puutarha*-lehdessä seuraavaa: tomaatteja ”syödään tuleentuneina semmoisenaan raakoina, hilloksi laitettuna tahi piklesinä ym. sekä paikoittain keitettynä tai paistettuna erilaisiksi ruuiksi.”

Tomaatin nimitys on lainautunut meille ruotsista ja sinne puolestaan asteekin sanasta tomatl, eli turpea hedelmä. Tomaatti saapui Eurooppaan löytöretkeilijäin mukana 1500-luvulla. Suomessa sen viljely ja käyttö yleistyi vasta 1900-luvulla ja sanakirjoissakin se on mainittu melko myöhään, eli vasta vuonna 1899. (Häkkinen 2004, 1327.)

[Takaisin alkuun](#)

Vadelma

waapukka eli wattu, vatukka, vaarain, maarain, hallain
Rubus idaeus

Vadelma, joka on pensaskasvi, ”kasvaa kivikossa, kuivilla mäillä, kaskimailla, lehdoissa kautta maan Lappiin saakka ja sitä paitsi koko Euroopassa, Keski-Aasiassa ja Siperiassa, tiesi Th. Saelan kirjassa *Oma maa* (1901). Vadelmien puutarhakasvatusta on harrastettu jo keskiajan luostaripuutarhoissa ja Turussakin niitä on tavattu jo silloin (Klemetilä & Jaakkola 2011, 29). Sekä villivadelmalla että puutarhavadelmalla on Suomessa siis jo pitkät perinteet.

Teoksessa *Marjojen säilyttäminen ja käyttäminen taloudessa* vuodelta 1895 kirjoitettiin, että ”kuiwatuita waapukoita ostetaan halulla Pietariin ja ulkomaille ja maksetaan niistä hyvä hinta. Teeksi keitettynä ovat kuiwatut waapukat hywin tehokkaita ehkäisemään kylmettymisestä syntyviä tauteja. Kuiwatut waapukat antavat myös muille marjakeitoksille eli sopparuille hienomman maun.” Teoksessa opastettiin myös tanskalaisen vadelmakiisselin valmistuksessa: ”tanskalaisten mieliruoka on ”Røde gröd med flöde”. Se valmistetaan seuraavalla tavalla: Keittoastian pannaan wettä, johon sekoitetaan waapukka- ja punawiinimarjamehua, sama määrä kumpaakin. Eri lautasella sekoitetaan pari ruokalusikallista perunajauhoja kylmään weteen, joka seos hiljalleen kaadetaan kiehuvaan keitokseen ja watkataan uutterasti wispilällä. Hienoksi jauhettuja tahi surwottuja manteleita sekoitetaan lopuksi tuohon kiisseliin, joka jäädyttyään syödään tuoreen kerman kanssa.”

Puutarha-lehti opasti vuonna 1900 vadelmien pakkaamisessa ja kuljetuksessa seuraavaan tapaan: ”Uusi tapa säilyttää vadelmia lähetettäessä niitä muualle. Englantilaisessa puutarhalehdessä ’The Garden’ kerrotaan, että rabarberin lehdet ovat erinomaisia käyttää vadelmakerroksien välille, kuljetettaessa vadelmia, jotka tahdotaan pysyttää ehjinä ja kauniina jälkiruuksi. Marjoja lähetettäessä pannaan laatikon tai kopan pohjalle ensin kahden kertaiset rabarberin lehdet. Niille pannaan ohut kerros marjoja ja sitten taasen lehtiä joka toinen kerros. Lehdet, joita käytetään, leikataan noin 3–4 senttiä kapeihin kaistaleihin. Lisäämme vielä, että kopat tai laatikot eivät saa olla korkeat, vaan ainoastaan 10–12 senttiä kanttinsa.”

Vadelma viehätti myös Keski-Euroopan herkkusuita. Ludvig XV:n keittiömestari Mountier, joka vaikutti siis 1700-luvulla, kirjoitti, että ”vadelman hyvä tuoksu, maku ja muut hyvät ominaisuudet ovat yhtä arvostetut kuin mansikoiden. Valitkaa suuria, kypsiä ja mehukkaita vadelmia. - - Ne ovat kaiken kaikkiaan kovin terveellisiä, ja harvat ovat ne ihmiset, joitten vatsa ei siedä vadelmia” (käännös Klemetilä & Jaakkola 2011, 77).

[Takaisin alkuun](#)

Varhaisperunat

Ensimmäiset perunat istutetaan maaliskuu-, huhtikuussa Suomen länsirannikolla. Sitä ennen saapuvat ulkomaalaiset vastineet, lähinnä Ruotsista, eteläisestä Euroopasta ja Pohjois-Afrikasta. Silti moni pitää kotimaista varhaisperunaa maukkaimpana. Se johtuu varmasti siitä, että kotimaisten uusien perunoiden syötiin liittyy hyviä muistoja ja niiden varassa perunoiden maku sitten arvioidaan. Toiseksi oman paikkakunnan varhaisperunoiden valmistuminen on kuin pieni juhla kesän kynnyksellä. Kolmanneksi kyse voi olla siitä, että kasvuolosuhteet ja maaperä, samoin kuin perunoiden kasvatustapakin vaihtelevat.

Varmasti Pohjolan kasvuolosuhteilla – pitkä, kiihkeä ja valoisa kesä – on merkitystä, vaikka onkin vaikea löytää todella suuria olosuhde-eroja esimerkiksi Skandinavian naapurimaiden

välillä. Toki jo meidänkin leveysasteillamme on vaihtelua kasvukauden valoisuuden suhteen. Lapin puikula kaipaa pitkiä ja valoisia päiviä, joten se ei tahdo viihtyä etelässä.

Entä maaperän vaikutus? Viineistä puhuttaessa käytetään usein ranskalaista termiä terroir, joka viittaa paikallisuuteen, mutta moniulotteisesti. Terroir – vai voisiko sitä kutsua suomalaisittain teruaariksi – käsittää suppeimmillaan maaperän ja mikroilmaston yhteisvaikutuksen, jonka sitten katsotaan vaikuttavan tuotetun tuotteen makuun ja laatuominaisuuksiin. Termille ei ole suoraviivaista ja yksiselitteistä merkitystä, vaan se voi tarkoittaa myös viljelyaluetta, maan laatua, alkuperää, kotipaikkaa ja juuria. Viini tuotannon yhteydessä terroir-termiin yhdistyvät myös perinteet; se, kuinka viininviljelyssä ja sen tekemisessä yhdistyvät perinteiset työtavat, ihminen, maaperä, käsityötaidot ja tekniikat. Toki viineihin syntyy aivan todellisiakin makueroja. Poikkeavathan jo rypälälajikkeetkin ominaisuuksiltaan ja mauiltaan toisistaan. Mutta niin tekevät myös perunalajikkeet.

Ei olisi monimutkaista siirtää teruaari-ajattelua viineistä perunaan. Teruaari-ulottuvuus voisi antaa Suomessa tuotetuille perunoille mielenkiintoisen 'henkisen' lisän. Perunalla olisi oma nimi, oma kotipaikka, oma kasvattaja ja ennen kaikkea oma, erinomainen ja omaleimainen makunsa. Peruna maistuisi alueelleen, ihmisilleen ja historialleen. Se olisi merkittävä aspekti tässä maailman ajassa, jossa etsimme tarinoita, tekijöitä ja paikallisuutta. Tämä teksti on peräisin Maarit Knuutilan kirjoituksesta Peruna on kaunis. Sen voi lukea kokonaisuudessaan seuraavasta osoitteesta: <http://www.centrumbalticum.org/blogi/peruna-kaunis>

[Takaisin alkuun](#)

Viljat

Kaura

Avena sativa

Kaura eli peltokaura on heinäkasvien lajiin kuuluva tuulipölytteinen viljelykasvi. Se on muita viljoja rasvaisempi ja sisältää hyvälaatuista valkuaista. Kaura on melko hidaskasvuinen ja niinpä sen satoa on yritetty ennustaa erilaisien ennusmerkkien avulla. Esimerkiksi Marmetuksen päivänä 11.5 – joka oli aiemmin myös Vapunviettopäivä, tarkkailtiin säätä. Jos satoi, niin sanottiin että "kaura kasvaa vaikka kannon päällä ja kalliolla". Myös kauran kehittymistä seurattiin tarkasti ja uskottiin, että kaura lähtee kunnolliseen kasvuun vasta Pietarina, eli 11.7. (Vilkuna 1997, 130, 170.)

Kaura on ilmeisesti eurooppalaisperäinen ja se on tunnettu germaanien ja slaavien keskuudessa jo noin 2500 vuotta sitten. Suomeen kaura kotiutui keskiajalla, eli 1200- ja 1300-luvuilla. 1500-luvulla kauraa viljeltiin Varsinais-Suomessa noin 10–20 % peltoalasta. Nykyisin Suomi on kaurantuottajamaa ja jopa kolmannes sadosta menee vientiin. (<http://www.kolumbus.fi/jukka.k.korpela/kaura/tilastot.html>)

Kaura-sanalle löytyy vastine kaikissa sukukielissä. Karjalaksi se on kakra, vepsäksi kagr ja viroksi kaer. Kaura on germaaninen laina. Suomen kirjakeleessä se on esiintynyt Agricolaista alkaen (Häkkinen 2004, 384).

Ohra

Hordeum vulgare

Ohran viljelyllä on Suomessa jo pitkät perinteet. Arvellaan, että sitä olisi viljelty Pohjoismaissa jo 4000–2000 eaa, ja esimerkiksi Turkissa jo 8000–10 000 vuotta sitten. Vanhin ohranviljelypaikka Suomessa on mahdollisesti Jaalassa, jossa arkeologisten tutkimusten mukaan on viljelty ohraa jo 4200 eaa. Myös Turun Niuskalan kivikautiselta asuinpaikalta on löydetty yli 3500 vuotta vanhoja ohranjyviä. (MTT, Maatiaistietopankki 2014.)

Suomalaisessa keittiössä ohra oli pitkään tärkein viljelykasvi. Vasta 1800-luvulla ruista ruvettiin viljelemään ohraa enemmän. Myös tuontiriisistä on tullut ohran kilpailija piirakkakulttuurissa ja puuroissa.

Samalla tavoin kuin kauran, myös ohran viljelyyn liittyi paljon uskomuksia ja sanalaskuja. Paikoin uskottiin, että ohra tuli panna maahan viimeistään Urpona, eli 25.5. sillä "Urpo sulkee viljelijän kouran". Karjalassa puolestaan "viies viikko" oli "otraviikko". Tällöin laskettiin viisi viikkoa taaksepäin Pietarista 11.7, ja määrättiin parhaaksi ohran kylvöajaksi kesäkuun toinen viikko. (Vilkuna 1997, 131.) Ja toki onkin niin että viljojen kylvö- ja sadonkorjuuajat

ovat riippuvaisia sekä maantieteellisestä sijainnista että kunkin vuoden sääolosuhteista.

Kansa on kuitenkin ruvennut povaamaan satoa jo hyvissä ajoin. Uutena vuonnakin on saatettu katsella taivaalle. Jos on ollut kirkasta, on se tiennyt hyvää ohra- ja marjavuotta. Hyvää ohravuotta on ennustanut myös se, jos Talvi-Mattina 24.2. on paistanut aurinko. Viljelyä voitiin tehdä Eskon päivään 12.6. saakka, mutta ”jos männynkärkkä on pitempi kuin hevosen korva, niin kylvä on liian myöhäistä. (Vilkuna 1997, 20, 48, 150.)

Kauran tavoin ohrakin on tehnyt kasvupyrähdyksen ja ”odottaa poikiaan” Pietariin 29.6. saakka, jolloin se ryhtyy toden teolla kasvamaan. Marketan päivästä 17.7 (vanha ajankohta) tiedetään, että ohra tulee hiukselle. Sitten käki nielaisee ohranvihneen kurkkuunsa ja lakkaa kukkumasta ja muuttuu loppukesäksi haukaksi. (Vilkuna 1997, 170, 182.)

Karjalassa ohra on osra, inkeroisissa ozra tai ordra, viroksi oder. Nimitys juontuu balttilaisesta sanavaratalosta aštra, joka merkitsee terävää. Terävyys puolestaan kuvaa ohran pitkiä ja teräviä vihneitä. Arvellaan, että ohra on itämerensuomalaisten ensimmäinen viljakasvi ja että sitä olisi viljelty jo kivikauden loppupuolella. Suomen kirjakeilessä se on esiintynyt Agricolasta alkaen (Häkkinen 2004, 818).

Ruis

Secale cereale

Suomessa rukiin viljely alkoi jo ennen ajanlaskumme alkua, mutta viljelykasvina Pohjolassa se lienee ohraa nuorempi. Rukiin suosio perustui sen lyhyeen kasvukautteen, sekä puinnin helppouteen. Ruis oli kaskimaidemme suosituin vilja. Ruis ja erityisesti rukiinen leipä ovat kiinteä osa suomalaista ruokakulttuuria. Ruis on oleellinen osa kukko- ja piirakkataikinoita, suomalaista hapanta, juurella leivottua leipää sekä monia muitakin kansanomaisia ruokalajeja.

Rukiin paras kylväaika ajoittui ennen Samulin päivän (20.8) molemmille puolille ja loppui yleensä Perttuliin 24.8., joka pisti ”veräjät kiinni”. Kyntövainoilla ei enää sopinut tehdä mitään töitä. (Vilkuna 1997, 213.)

Ruis on mahdollisesti germaaninen lainasana, jota edustaa esimerkiksi ruotsin råg. Myös balttilaiskielissä on samansuuntaisia nimityksiä, kuten muinaispreussin rugis ja latvian rudiz. Sanalle löytyykin vastine kaikista itämerensuomalaisista kielistä. Ruis on alun perin levinyt muiden viljakasvien rikkaruohona, eikä sillä ole ohran ja vehnän kaltaista pitkää viljelyhistoriaa. Kuitenkin sitä on Suomessakin viljelty jo esihistoriallisena aikana. Suomen kirjakeilessä se on esiintynyt Agricolasta alkaen. (Häkkinen 2004, 1066).

Vehnä

Triticum aestivum

Vehnä on ohran lailla yksi maailman vanhimmista viljellyistä viljoista. On todisteita siitä, että sitä olisi viljely jo noin 10 000 vuotta, kauan ennen ajanlaskumme alkua. Vehnän syntysijat on jäljitetty Turkkiin. (<http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsid=1163779>) Suomessakin vehnää on viljelty jo useiden satojen vuosien ajan, mutta sen suosio lisääntyi vasta 1900-luvulle tultaessa.

Vehnä-sanalle löytyy vastine kaikissa sukukielissä. Inkeroisilla ja karjalaisilla se on sama, eli vehnä, mordvaksi viš ja mariksi wišto. Arvellaan, että vehnä olisi alun perin ollut jonkun vehnän lajikkeen nimi, mahdollisesti speltin (Triticum spelta). Itämerensuomalaisten piirissä yleisempi nimitys on ollut nisu, jota Agricolakin käytti. Vehnä mainitaan suomen kirjakeilessä ensi kerran Henrik Florenuksen sanakirjassa vuonna 1678. (Häkkinen 2004, 1467.)

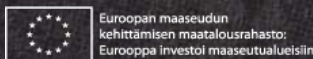


HELMI / MAALIS / HUHTI
TOUKO / KESÄ / HEINÄ
ELO / SYYS / LOKA
MARRAS / JOULU / TAMMI

SESONKIKALENTERI
RESEPTIVIHKO
KELLARI
RUOKALISTOJA
JOULUNAIKAKALENTERI

INFO
LÄHTEITÄ

Lähirooka arkipäivän valinnaksi
LÄHIVALINTA -hanke



Syö sesonki!

OPAS SESONGIN MUKAISTEN SEKÄ ETELÄ-SAVON LÄHIALUEILLA TUOTETTUJEN RUOKA-AINEIDEN
MAAILMAAN



Ruokalistoja lounaille ja juhlaillallisille

HELMIKUU

I

Maanantai: Lihamuhennosta, vatkattua marjapuuroa

Tiistai: Kaali- ja riisilaatikkoa voisulan, perunoiden ja puolukkahillon kera, mustikkakeittoa

Keskiviikko: Muhennettua madetta perunoiden kera, ohuita pannukakkuja

Torstai: Padassa paistettua vasikanlapaa perunoiden ja suolakurkun kera, kaurakeittoa

Perjantai: Hernekeittoa, köyhiä ritareita

Lauantai: Silakkalaatikkoa, riisipuuroa

Sunnuntai: Pinaattikeittoa maidossa, lihamurekettä perunoiden ja vihreäpapamuhennoksen kera, luumukiisseliä

Kotiliesi 1928

II

Maanantai: Uunissa paistettua madetta, suklaapuuroa

Tiistai: Kaalikääröjä perunoiden ja puolukkahillon kera, munavelliä

Keskiviikko: Sienipyöryköitä perunoiden ja porkkanavanukkaan kera, marjakeittoa

Torstai: Lammasmuhennosta, karviaismarjapuuroa

Perjantai: Hernesekeittoa ja liha- ja makaronipaistosta voisulan ja puolukkahillon kera

Lauantai: Siankyljyksiä perunasoseen kera, leipäpuuroa

Sunnuntai: Porkkanasekeittoa, kanaa ja riisiä, omenakermahyytelöä

Kotiliesi 1928

III

Sunnuntai: Parsakeittoa astioidusta parsasta, murekkeella täytettyä haukea, puolamehussa keitetyitä päärynöitä kerman kanssa

Maanantaina: Lohivanukasta, saagokeittoa

Tiistaina: Hapanpaistia perunasalaatin kanssa, pinaattikeittoa suolatusta pinaatista

Keskiviikkona: Suolattua häränrintaa porkkanamuhennoksen kanssa, suurimopuuroa

Torstaina: Herneitä sianlihan kanssa, luumukohokasta

Perjantaina: Haukimuhennosta, vahrendorffilaista valkokeittoa

Lauantaina: Pihvipaistia ruskeiksi paistettujen perunain kanssa, kaurakeittoa

1898 Kasvitarha

IV

Sunnuntai: Lihalientä pienten juustovoileipien kanssa, mateen muhennosta, vaniljavanukasta kastikkeen kanssa

Maanantai: Suolattua tai puolisuolaista keitettyä sianselkää käristettyjen lanttujen kanssa, ruusunmarjapuuroa

Tiistai: Linniä (blinejä) puolahillon (puolukkahillon) ja voisulan kanssa, täytettyjä pyöryleipiä (täytettyjä laskiaispullia) ja maitoa

Keskiviikko: Vasikanpaistia perunapaistoksen kanssa, marjapuuroa

Torstai: Hernekeittoa sianlihan kanssa, saagovanukasta

Perjantai: Keitettyä sianlihaa ja porkkanamuhennosta, velliä

Lauantai: Voissa paistettua silliä ja lämpimiä perunoita, uunijuustoa maidon kanssa

Kasvitarha 1901

MAALISKUU

I

Sunnuntai: Ranskalaista lientä, paistettua kuoretta perunain kanssa

Tiistai: Uunijuustoa, lihapyöryjä perunain kanssa

Keskiviikko: Mademuhennosta, tataripuuroa

Torstai: Riisikeittoa herneitä joukossa, saagovanukasta

Perjantai: Velliä, lihamuhennosta ja perunoita

Lauantai: Hakattuja vasikankyljyksiä, maissipuuroa

Kasvitarha 1901

II

Sunnuntai: Kanakeittoa riisin kanssa, paistettua metsoa sekä salaattia ja perunoita, mantelileivoksia

Maanantai: Keitettyä sianlihaa tai lihamakkaraa suolattujen, muhennettujen papujen kanssa, ruusunmarjakeittoa

Tiistai: Puolisuolettua häränrintaa ja ruskeiksi paistettuja lanttuja, kaurakeittoa

Keskiviikko: Kanaviilokkia, marjapuuroa.

Torstai: Hernekeittoa, köyhiä ritareita

Perjantai: Lihaa perunamuhennoksen kanssa, suurimavelliä

Lauantai: Ruskeita papuja paistetun sianlihan kanssa, munamaitoa ja korppuja

Kasvitarha 1899

HUHTIKUU

I

Sunnuntaina: [Maamiehen lientä](#), kaalikääryleitä, omenapiirasta

Maanantaina: Ruskeaksi paistettuja lanttuja ynnä suolaista lihaa, kiulukkakeittoa (ruusunmarjakeittoa)

Tiistaina: Vasikankyljyksiä ja perunoita, maitoa ja vehnäleipää (pullaa)

Keskiviikkona: Piparjuurihaukea sekä perunoita, suurimapuuroa

Torstaina: Keittoa vihreistä herneistä, [pannukakkua](#) ja hilloa

Perjantaina: Suurima- ja juurikeittoa, tuoresilakka-paistosta

Lauantaina: Makaronimuhennosta ynnä savustettua sianlihaa, mustikkalientä mykyjä joukossa

Kasvitarha 1899

II

Sunnuntai: Lihalientä ja paahdettuja vehnäleipäkuutioita, vasikanpaistia ja salaattia, [kermakakkua](#) ja hilloa

Maanantai: Lihapalleroita, pinaattivanukasta suolatusta pinaatista, saagokeittoa

Tiistai: Paistettua sianlihaa paahdettujen perunain kera, keitettyä maitoa vehnästen kanssa

Keskiviikko: Saksalaista keittoa, paistettua vasikanmaksaa ja perunoita

Torstai: Herneitä ja sianlihaa, makaronivanukasta kastikkeen kanssa

Perjantai: Dillilihaa ja perunoita, marjamehukeittoa

Lauantai: Keitettyä suolalihaa porkkanamuhennoksen kanssa, suurimapuuroa

Kasvitarha 1899

PÄÄSIÄISVIIKON RUOKALISTA

Pääsiäispäivä: Lihalientä piirakaisten kanssa, pinaattivanukasta suolatusta pinaatista suolalohen viipaleiden ja rikottujen munien kanssa, paistettua lampaanselkää mustan viinimarjahillon kanssa, appelsiinihiloketta

Toinen pääsiäispäivä: Artisokkakeittoa, piirakkapaistosta rapumuhennoksen kanssa, lihamureketta kapriskastikkeen kanssa, [sammalvanukasta](#)

Tiistai: Kylmänä leikattua sianpaistia perunakrokettien kanssa, hedelmäkeittoa

Keskiviikko: Hapanpaistia makaronikärsteen kanssa, rabarberipuuroa

Torstai: Hernekeittoa lihaa seassa, uunipannukakkua

Perjantai: Pihvipaistosta, kaurakeittoa päärynöitä seassa

Lauantai: Sillipaistos, puolukkapuuroa

Kasvitarha 1901

TOUKOKUU

I

Sunnuntai: [Vasikanpääkeittoa](#), piparjuurihaukea, appelsiinihyytelöä

Maanantai: Vasikanrintaa riisin ja sitruunan kanssa, saagokeittoa

Tiistai: Suolalihaa ja muhennettuja porkkanoita, kaurakeittoa

Keskiviikko: Haukimuhennosta, ohrasuurimapuuroa

Torstai: Herneitä sianlihan kanssa, punaista riisivanukasta (mehuun keitettyä riisipuuroa)

Perjantai: Paistettua lihamakkaraa muhennettujen ruskeiden papujen kanssa, velliiä

Lauantai: Silakkapaistosta, marjamehukeittoa ja leipävanukasta

Kasvitarha 1899

II

Sunnuntai: Kalakeittoa, vasikanpaistia salaattien kanssa, kermahyytelöä keitettyjä sekahedelmiä seassa

Maanantai: Sillisalaattia punakastikkeen kanssa, saagokeittoa

Tiistai: Vasikanpaistia munakokkelin kanssa, marjakeittoa

Keskiviikko: Haukimuhennosta perunain kanssa, rabarberipuuroa

Torstai: Hernekeittoa, riisikroketteja

Perjantai: Pinaattikeittoa, ahvenmuhennosta

Lauantai: Piparjuurilihaa, mannarynivelliä

Kasvitarha 1901

III

Sunnuntai: Artisokkakeittoa, uunissa paistettua lahnaa, hedelmäriisiä

Maanantai: Vasikanpaistia, piparjuurikastiketta, riisipuuroa ja mehukastiketta

Tiistai: Paahdettuja lihaviipaleita, appelsiinikakkua

Keskiviikko: Metsästäjän pihvi, vaniljakiisseliä

Torstai: Muhennettuja ahvenia, aprikoosikiisseliä

Perjantai: Keitettyjä lihapyöryköitä tomaattikastikkeessa, kakkua ja kahvia

Lauantai: Verilettuja, valkokastiketta, puolukkasurvosta, vispipuuroa

Kotikokki 1954

KESÄKUU

I

Sunnuntai: [Kevätkeittoa](#), täytettyä haukea kapriskastikkeessa, [Linzin torttua](#)

Maanantai: Suolalihaa papumuhennoksen kanssa, rabarberikiisseliä maidon kanssa

Tiistai: Perunakeittoa, pinaattia munien kera ja paistettua siikaa

Keskiviikko: Pinaattikeittoa, keitettyä, kylmää kuhaa

Torstai: Sekoitettua liharuokaa vihannesten kanssa, kaurakeittoa

Perjantai: Ahvenmuhennosta, [villiä](#)

Lauantai: Pihvipaistosta, kauraryynipuuroa

Kasvitarha 1901

II

I helluntaipäivä: Täytettyä kalaa, lehtisalaattia, raparperihilloketta, sokerikakkua

II helluntaipäivä: Korvasienikeittoa, kylmää vasikanpaistia, perunoita, kurkkua, hillosipuleita, umpioituja hedelmiä

Tiistai: Paistettuja ahvenia, nokkosmuhennosta, mehukiisseliä ja kermamaitoa

Keskiviikko: Vasikanpaistia kastikkeessaan, perunoita, etikkapunajuuria, luumukeittoa

Torstai: Lihakeittoa, [pannukakkua](#) ja hilloa

Perjantai: Jauhelihapihvejä, persilja-voikastiketta, perunasosetta, [pappilan hätävaraa](#)

Lauantai: Perunasalaattia, lasimestarin silliä, munakas, kahvia ja pikkupullia

Kotikokki 1963

III

Sunnuntai: Lahnahyytelöä, piparjuurikermakastiketta, kanapaistia ja sekakasvissalaattia, tuoreita hedelmiä

Maanantai: Nokkoskeittoa, lämpimiä voileipiä, raparperikiisseliä ja kermamaitoa

Tiistai: Lihapataa, pullavanukasta ja kermavaahtoa

Keskiviikko: Uunissa haudutettuja sipulilakoita, uuniperunoita, ohraryynipuuroa ja maitoa

Torstai: Jauhemaksapihvejä, pinaattiperunasosetta, marjapuuroa ja maitoa

Perjantai: Makaroni-lihapaistosta, puolukkasalaattia, sitruunakeittoa

Lauantai: Kalakeittoa, ohukaisia ja hilloa

Kotikokki 1963

JUHANNUSMENU

Päivällinen:

Silli piparjuurikastikkeessa

Tuoresuolattu siika

Savustettu kinkku, keitetty kieli

Maksapiiras

Keitetty lohi ja viherkastike

Lehtisalaatti, tuore kurkku, retiisit

Karjalaiset keitinpiiraat

Korvasienikeitto

Vasikanpaisti, nuoret perunat ja porkkanat

Karviais- tai mustaviinimarjahillo

Jäätelö

Kahvi ja leipä

Illallinen:

Pikkuvoileivät

Piiraat ja herkkusieni-kateenkorvatäyte

Kuhaleikkeet ja rapukastike

Herneet ja ranskanperunat

Marjat ja vatkattu kerma

Kahvi

Pähkinämarenkileivät, välissä suklaakiisseliä

Kotiliesi 1949

ELOKUU

I

Sunnuntai: Uunissa paistettua kalaa, pinaattimuhennosta, perunoita, jäätelöä riisimurojen ja mansikoiden kera

Maanantai: Keitettyjä lihapyöryköitä, tomaattikastiketta, sekavihannessalaattia, viinimarjakiisseliä

Tiistai: Lindströmin pihvit, vihreitä papuja, perunoita, tuoreita marjoja

Keskiviikko: Täytettyjä ohukaisia, vatkattua marjapuuroa

Torstai: Kesäkeittoa, mustikkapiirakkaa, vaniljakastiketta

Perjantai: Maksapihvit, porkkanaraastetta, puolukkasurvosta, köyhät ritarit

Lauantai: Sillisalaattia, munakasta, viiliä kanelin ja sokerin kera

Kotikokki 1963

SYYSKUU

I

Sunnuntai: Lihakeittoa, siikamuhennosta, omenapaistosta.

Maanantai: Ruskeaksi paistettua kaalia ynnä lihaa, velliä

Tiistai: Uunissa paistettuja perunoita ynnä paistettua liotettua silliä hapanimelän kastin kera, omenakeittoa, riisisuurimoita joukossa

Keskiviikko: [Irlantilaista lampaanpaistia](#) ja perunoita, uunissa paistettuja omenoita

Torstai: Kalavanukasta, kaalikeittoa

Perjantai: Dillilihaa, mehulientä

Lauantai: Keitettyä turskaa perunain kera, omenapuuroa.

Kasvitarha 1898

II

Sunnuntai: Rapukeittoa, häränselkään perunain kanssa, vadelmakiisseliä kerman kanssa

Maanantai: Kukkakaalimuhennosta ja lihapyöriä, viiliä

Tiistai: Paistettua haukea perunain kanssa, vadelmia ja maitoa

Keskiviikko: Dillilihaa, marjapuuroa

Torstai: Lihakeittoa kokkareiden kanssa, kalakääryjä
Perjantai: Silpoherneitä ravunpyrstöjen kanssa, viiliä
Lauantai: Artisokkakeittoa, käristettyä sianlihaa taittopapujen kanssa

Kasvitarha 1899

LOKAKUU

I

Sunnuntai: Patapaistia perunalaatikon kera, omenalientä mantelia joukossa, [riisiä hillon kanssa](#)

Maanantai: Kaalikeittoa, yksinkertaista munakasta

Tiistai: Suolaista lihaa munakastikkeen kanssa, ruskeata lihalientä

Keskiviikko: Lampaanlihaa papujen kanssa, puolukkapuuroa

Torstai: Hernekeittoa, omenakakkua

Perjantai: Voissa käristettyjä lanttuja suolaisen lihan kera, suurimavelliä

Lauantai: Dillillä maustettua lampaanlihaa, suurimapuuroa

Kasvitarha 1898

II

Sunnuntai: Lihalientä piirakaisten kera, hanhihyttelöä, omenakohokasta

Maanantai: [Täytettyjä nauriita](#) ja lihapyöryköitä, ruusunmarjapuuroa

Tiistai: Kaalikääryleitä, saagokeittoa

Keskiviikko: Vatkulia perunain kanssa, marjapuuroa

Torstai: Hernekeittoa sianlihan kanssa, kermavanukasta

Perjantai: Käristettyjä lanttuja ja lampaanlihaa, velliä

Lauantai: Paistettua silliä paperissa, uunijuustoa

Kasvitarha 1900

MARRASKUU

Sunnuntai: Perunakeittoa, jäniksenpaistia kaaliksien kanssa, viinimarjahyytelöä saagosuurimista

Maanantai: Maissivelliä, lihamuhennosta, seassa perunoita ja hieman lanttua

Tiistai: Ruskeita papuja paistetun silavan tahi lihapallojen kanssa, omenalientä

Keskiviikko: Keitettyä suolaista kalaa munakastikkeen kanssa, ryynipuuroa

Torstai: Keittoa survotuista herneistä, omenavanukasta riisin kanssa.

Perjantai: Maksalaatikkaa, lihakeittoa, [mykyjä](#) joukossa

Lauantai: Silakkalaatikkaa, marjapuuroa

Kasvitarha 1989

TAMMIKUU

Sunnuntai: Kalalientä, porsaanpaistia, [omenakiisseliä](#) keitetyistä omenoista

Maanantai: Kaalikeittoa, livekalaa viheriäisten herneiden kanssa

Tiistai: [Silavakakkuja](#), karvikkakeittoa (karviaiskiisseliä)

Keskiviikko: Puolisuolettua häränrintaa porkkana-muhennoksen kanssa, mehupuuroa

Torstai: Hernekeittoa, isoja [pannukakkuja](#) hilloa välissä

Perjantai: Mademuhennosta, kanalientä

Lauantai: Kanaviilokkia (perjantaisesta liemestä), luumupuuroa

Kasvitarha 1898

JUHLAPÄIVÄLLISIÄ

I

Voileipätarjotin

Tummaa lihalientä

Paistettua kuhaa kapriskastikkeen kera

Keitettyä kieltä ja ranskalaisia herneitä

Pyypaistia

Päärynähilloketta

Kasvitarha 1899

II

Voileipätarjotin
Lihalientä piirakaisten kanssa
Kalavanukasta
Paistettua härän selkälihaa ja vihanneksia
Piirakkapaistosta (Vol au vent)
Linnunpaistia
Jäätelöä
Hedelmiä

Kasvitarha 1899

III

Voileipätarjotin (Hors d'œuvre)
Lihalientä tapiokaryynien kanssa (Potage Julienne à la tapioca).
Lohenmullaa hollantilaisen kastikkeen kanssa (Truite saumonnée)
Härän selkälihaa ja kieltä sekä vihanneksia (Filet et langue de boeuf aux herbes)
Artisokkia tryffelien ja vatkatun voin kanssa (Topinambours aux truffes beurrés mêlés)
Paistettuja pyitä (Gelinottes roties)
Vanillijäätelöä (Glace à la vanille)
Juustoa ja keksiä Fromages)
Hedelmiä ja konvehtia (Dessert)

Kasvitarha 1899

IV

"Maistelumenu" 1700-luvulta:

1. Lintukeittoa
2. Naudanlihaa ja sardellikastiketta
3. Vasikanlihapasteijaa
4. Savustettua hanhea kaalin ja kastanjoitten kera
5. Taikinalla peitetyjä nuoria kanoja vihreiden herneiden, papujen ja porkkanoiden kera
6. Mustia karppeja
7. Höyrytettyjä kyyhkysiä herkkusienten kera
- 8–9. Erilaisia frikadelleja
- 10–11. Erilaisia rapunuudeleita
- 12–13. Erilaisia artisokkia
14. Väliiruoka hyytelön ja erilaisten salaattien kera
15. Hirven selkää
16. Kauriin reittä
17. Peltopyytä
18. Ravuilla täytettyjä nuoria kanoja
19. Puristettua kinkkua
20. Puristettua sianpäättä
- 21–22. Hedelmätorttuja
- 23–24. Luumupursotinleivoksia
- 25–26. Espanjalaista makkaraa

Keittokirjasta Zincke, Georg Heinrich 1744: Allgemeines Oeconomisches Lexicon.

Vanhojen menyiden yhteydessä on hyvä muistuttaa siitä, että Euroopassa ovat vallinneet aiemmin sekä venäläinen että ranskalainen tarjoilutapa. Kun noudatettiin venäläistä tarjoilutapaa, tulivat ruokalajit pöytään yksi kerrallaan. Ranskalaisessa tarjoilutavassa olivat kaikki ruokalajit tarjolla yhtä aikaa, vaikka ne sitten syötiinkin määrättyssä järjestyksessä. Ruokailija saattoi kuitenkin jo ennen aterian nähdä, mitä kaikkea päivälliseen tai illalliseen kuului. (Laine 1935.)

Ranskalaisen mallin mukaan pöydässä saattoi olla:

- 1–2. Kaikenlaisia koristettuja hyytelöitä
3. Peltopyytä
4. Fasaaneja
5. Saksanhirveä
6. Metsäkaurista

7. Villisorsia
8. Kapuuneja (syöttökukka)
9. Keitetyjä kanoja persiljajuurten kera
10. Nuoria kyyhkysiä artisokkapohjien kanssa
11. Juottovasikkahakkelusta rapujen ja korvasienten kanssa
12. Haukea valkoisessa sardellikastikkeessa
13. Persikoita karvasmantelileivoksissa
14. Silavoituja kääryleitä kapriskastikkeen kanssa
15. Raakaa westfalilaista kinkkua
16. Savustettua kieltä
17. Mantelitorttua
18. Metsopasteijaa
- 19–20. Italialaista salaattia
- 21–22. Sianjalkahyytelöä
- 23–24. Erilaisia vihannessalaatteja
- 25–26. Frikadelleja

Keittokirjasta Zincke, Georg Heinrich 1744: Allgemeines Oeconomisches Lexicon.



HELMI / MAALIS / HUHTI
TOUKO / KESÄ / HEINÄ
ELO / SYYS / LOKA
MARRAS / JOULU / TAMMI

SESONKIKALENTERI

RESEPTIVIHKKO

KELLARI

RUOKALISTOJA

JOULUNAIIKAKALENTERI

INFO

LÄHTEITÄ

Lähirooka arkipäivän valinnaksi
LÄHIVALINTA -hanke



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa Investoi maaseutualueisiin

Syö sesonki!

OPAS SESONGIN MUKAISTEN SEKÄ ETELÄ-SAVON LÄHIALUEILLA TUOTETTUJEN RUOKA-AINEIDEN
MAAILMAAN



Joulunaikakalenteri Kotiliedestä vuodelta 1925

Kotiliedessä annettiin lukijoiden avuksi pieni joulualmanakka, tai muistilista, josta kävi ilmi, milloin mikäkin joulun juhlintaan liittyvä työ oli kotatalouksissa hyvä tehdä. Toki joulunviettotapamme ovat vuosikymmenten saatossa muuttuneet. Silti niihin sitoutuu yhä menneen ajan henki.

Joulukuun 1 p.

Joulukinkku – tähän päivään mennessä pitäisi joulukinkku olla suolattuna. Useimmissa kodeissa se suolataan 5–6 viikkoa ennen joulua, siis jo marraskuussa. Jos tyydytään vähemmän suolaiseen, on nyt yhdestoista hetki. Joulukinkun suolaamisessa voi noudattaa seuraavaa ohjetta:

5–6 kg painavaa kinkkua hierotaan aamuin ja illoin parin päivän aikana seoksella, jossa on 5 rkl suolaa, 3–5 rkl sokeria (ja 2 tl salpietaria. Sen voi jättää pois). Suolavesi keitetään näin: 10 litraa vettä kohti lasketaan 1 ja ¼ kg suolaa, 1 dl sokeria (ja 1 rkl salpietaria). Kuoritaan hyvin. Jäähdytetään ja kaadetaan kinkulle. Veden on peitettävä kinkku. Kinkun kanssa voi suolata muutamia kieliä ja lampaanlihaa.

Joulukuun 7 p.

Lipeäkala – Lipeäkala on pantava likoamaan veteen viimeistään 7 p:nä ja pidettävä vedessä 4–5 päivää. Lipeöimiseen menee 5–7 päivää, jonka jälkeen kala liotetaan vedessä n. 8 päivää, ennen kuin se on valmista käytettäväksi.

Joulukuun 11–12 p.

Joulukalja – Maalla, missä kotona valmistetaan joulukaljaa tahi jouluolutta, suoritetaan tämä työ nyt, koska kalja tai olut vaatii parin viikon ajan, ennen kuin se on valmista juotavaksi.

Joulukuun 14 p.

Makkarat, painesyltty, maksapiiras – Maalla on jouluteurastus useimmiten suoritettu jo marraskuussa ja silloin tietenkin otettu talteen ja pantu suolaan joulun tarpeiksi kaikki, mitä siihen sopii. Mutta missä teurastus maalla tapahtuu myöhemmin sekä kaupungeissa, jossa on helppoa torilta hankkia raaka-aineita, olisi yleisemmin otettava käytäntöön tapa valmistaa kotona sellaisia vanhanaikaisia, jouluun kuuluvia liharuokia, joita ennen maailmassa ei koskaan saanut puuttua joulupöydältä. Tällaisia ovat esim. joulu- tahi lihamakkara, painesyltty ja maksapiiras.

Painesyltty: ½ siianpäättä, 1½ kg vasikanlapaa, 1 kupillista suolaa, 10 valkopippurin jyvää, 10 maustepippurin jyvää, 4 tl jauhettua valkopippuria. Siianpää pannaan päivää aikaisemmin likoamaan, niin että kaikki veri poistuu (Huom! Monessa vedessä.) Kaavitaan ja huuhdotaan hyvin. Vasikanliha ja siianpää pannaan kiehuvaan veteen tulelle ja keitetään pehmeiksi. Vaahto kuoritaan tarkoin pois, 2 runsaanpuoleista ruokalusikallista suolaa sekä pippurijyvät lisätään. Kun luut irtautuvat, on liha valmista. Keskikokoisen vadin yli leivitetään pyyhinliina, joka sitä ennen on huuhdottu lämpöisessä vedessä. Nahka nyljetään päästä ja leivitetään pyyhinliinalle. Vuorotellen asetetaan sen päälle joko viipaleiksi tai mieluummin pieniksi

kuutioiksi leikattu sian- ja vasikanliha (lämpöisenä leikattava!). Pippuria ja suolaa kerrosten väliin. Lopuksi peitetään syltty siannahalla, mikäli sitä on jäljellä. Pyyhinliina sidotaan lujasti ja pidetään muutamia minutteja kiehuvaassa liemessä, jonka jälkeen syltty asetetaan kovan painon alle vuorokaudeksi. Säilytetään heikossa suolavedessä.

Joulukuun 15 p.

Joululimppujen ja vierreivän leipominen.

Joulukuun 16 p.

Joulukorppujen ja piparkakkujen leipominen, joulukinkun savustaminen.

Joulukuun 19 p.

Joulumakeiset

Joulukuun 21 p.

Pikkuleipien leipominen.

Tammenlehdet

400 g jauhoja, 75 g sokeria, 4 munaa, 1 tl hirvensarvisuolaa. Taikina sekoitetaan ja kaulitaan puolen senttimetrin vahvaiseksi. Sivellään munankeltuaisella ja kermalla ja pinnalle sirotellaan hienoksi hakattuja pomeranssinkuoria ja karkeata sokeria. Leikataan harkkoreunaisiksi lehdiksi ja paistetaan vaaleankeltaisiksi.

Joulukuun 22–23 p.

Hiivaleivän, jouluvehnästen ja joulutorttujen leipominen.

Joulukuun 23 p.

Joulukinkun ym. keittäminen. Maalla laatikoiden ym. valmistaminen jouluaattoa varten.

Kinkku nostetaan suolavedestä, pyyhitään ja pannaan kiehuvaan veteen suureen pataan. Kun vesi on uudestaan ruvennut kiehumaan, kuoritaan vaahto tarkkaan ja teelusikallinen valkopippurinjyviä lisätään. Keittämistä jatketaan n. 3½– 4 tuntia. Kun kinkku on valmiiksi keitetty, nostetaan se liemestä ja nahka poistetaan sen vielä ollessa lämpimänä. Samaan aikaan keitetään suolavedestä nostetut ja huuhdotut kielet. Myöskin sopisi samalla tulella keittää vähän vasikanlihaa, esim. lapa, josta valmistetaan vasikanhyytelöä.

Maalla, missä on tapana joulunpyhiksi valmistaa makeata keittoa, luumukiisseliä, monenlaisia laatikoita, piirakoita yms. tehdään näihin kaikki valmistustyöt nyt, jotta ne voidaan aattoamuna ilman suurempia vaivoja ja ajanhukkaa valmistaa.

Joulukuun 24 p.

Joulukinkun paistaminen, ruokapöydän koristaminen, töiden lopettaminen.

Edellisenä päivänä keitetty joulukinkku paistetaan nyt uunissa. Sitä ennen se sivellään seoksella, joka tehdään sinapista (½ rkl.), sokerista (5 tl) ja kahdesta munankeltuaisesta. Sen jälkeen sirotellaan kinkulle 5 rkl korppujauhoja, joihin on sekoitettu n. ½ tl valkopippuria.

Maalaiset valmistavat nyt aamulla uunissa joulupuuronsa, peruna-, lanttu- tai makaronilaatikkonsa yms. jotta he sitten ovat valmiit hyvissä ajoin menemään joulusaunaan.

Ruokapöytä aaton pääateriaa varten katetaan ja koristetaan hyvissä ajoin. Mieluimmin käytetään koristukseksi palavia kynttilöitä ja, missä sellaisia on saatavilla, haarakynttilöitä. Kukkien sijasta sopii viheriäiset puolukan-, katajan. tahi männynoksat erinomaisen hyvin.

Ennen kuin jouluaaton pimeys ja hiljaisuus laskeutuu yli maan, on kaikki työt lopetettava.

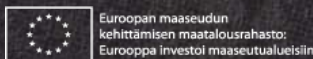


HELMI / MAALIS / HUHTI
TOUKO / KESÄ / HEINÄ
ELO / SYYS / LOKA
MARRAS / JOULU / TAMMI

SESONKIKALENTERI
RESEPTIVIIHKO
KELLARI
RUOKALISTOJA
JOULUNAIKAKALENTERI

INFO
LÄHTEITÄ

Lähiruoka arkipäivän valinnaksi
LÄHIVALINTA -hanke



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa Investoi maaseutualueisiin

Syö sesonki!

OPAS SESONGIN MUKAISTEN SEKÄ ETELÄ-SAVON LÄHIALUEILLA TUOTETTujen RUOKA-AINEIDEN
MAAILMAAN



Info

Tämän ruokakalenterin tavoitteena on johdattaa lukija käyttämään sesongin mukaisia ruoka-aineita ja mieluiten omassa lähiympäristössä tuotettuja tai jalostettuja. Paikallisuuteen liittyvän sesonginmukaisen ajattelun ei tulisi kuitenkaan kohdistua vain siihen, milloin mikäkin kasvis tai juures kypsyy, milloin marjat ovat parhaimmillaan tai milloin on riistan metsästysaika, vaan asiaa voisi ajatella laajemmin ja sitoa mukaan elementtejä myös henkisen kulttuuriperinnön saralta, joka painottuukin tässä kalenterissa.

Kalenteria voidaan hyödyntää ruokalistojen suunnittelussa ja matkailuyritysten palveluiden kehittämisessä sekä tuotteistamisessa. Toivomme, että kalenterin avulla lähi- ja paikallisuuteen on helpompaa sitoa luonnikkaasti palvelemaan myös nykyajan tarpeita. Nojaamalla sesonki-ajatteluun ja hyödyntämällä paikallisia tuotteita Etelä-Saimaan alueen yritykset ja toimijat voivat erottua edukseen sekä maakuntien joukossa että ruokaelämyksiä etsivien asiakkaiden tai turistien keskuudessa.

Sesonki, laatu ja tarinat

Kun ruoka-aineet ovat sesongissaan, ovat ne laadultaan parhaita. Ne ovat myös edullisimmillaan, koska niitä on markkinoilla paljon. Läheltä tulevat sesonkituotteet maistuvat hyvältä, koska niitä ei vaivaa pitkien kuljetusten aikana tapahtuva nahistuminen tai laadun heikkeneminen. Niitä ei myöskään ole kerätty raakoina, vaan juuri kypsyeinä, juuri maukkaimmillaan!

Hyvää ruokaa voi tehdä vain hyvistä raaka-aineista. Ja merkittäväksi tekijäksi nousee silloin se, kuinka paljon itse ruoka-aineesta ja sen laadusta tiedetään. Sekä ruoan parissa työskentelevälle yrittäjälle että asiakkaalle on tärkeää tietää, mitä lajiketta tai rotua tuote edustaa, missä se on kasvatettu, millä eläimiä on ruokittu tai kasveja lannoitettu. Entä milloin sato on korjattu ja pakattu, milloin eläin teurastettu. On myös merkittävää se, miten ruokaa on matkan aikana muuten käsitelty ja säilytetty.

Toinen merkittävä hyvän laadun tekijä on kuljetusmatkan lyhyys. Puhutaan ruokamailleista, "food miles". Usein tätä yhteyttä kuvataan 'pellolta lautaselle' - termillä. Sillä ajetaan takaa sitä, että ruoan tuotanto- ja kulutuspaikan välimatka olisi mahdollisimman lyhyt ja välikäsiä harvassa. Sesonkiajattelu voi lyhentää ruoan matkaa, kun hankitaan niitä aineksia, mitä omalla paikkakunnalla ja sen lähiympäristössä kulloinkin tuotetaan.

Yllä mainituilla seikoilla on arvoa ruokaa valmistavalle mutta myös siitä nauttivalle asiakkaalle. Niistä – samoin kuin paikallisuudesta ja paikallisperinteistä – kehkeytyvät ruokatarinat, joiden kautta syntyvät ja välittyvät edelleen luottamus, jaetut normit ja arvot. Ja jos ruokaa arvostetaan, ollaan siitä valmiita maksamaan enemmän. Ja se koskee niin kookkia kuin asiakastakin! Tällä tavoin kaikki ruokaketjussa mukana olevat saavat enemmän.

Sesongit ja kellarikulttuuri

Sesonkiajattelu kohtaa haasteita talvisaikaan ja alkukeväästä, kun suomalainen luonto ei ilmasto-olosuhteiden takia tarjoa mitään "vihreää". Kalaa saadaan ja riistaakin, muttei kasviksi. No, ehkä karpaloita löytyy soilta, kun lumipeite alkaa sulaa. Talvella ja varhain keväällä onkin oltava kellarikulttuurin varassa; syötävä sitä, mitä kesällä ja syksyllä on säilötty, pakastettu tai pantu talvisäilöön. Mutta talvesta on selvitty ennenkin.

Sesonkeihin tai lähiruokaan perustuva ruokakulttuuri ei ole meille suomalaisille uusi asia,

vaan sitä ovat meitä aiemmat sukupolvet noudattaneet aivan käytännöllisistäkin syistä. Lähes kaikki syötävä tuotettiin, kerättiin, kalastettiin tai metsästettiin itse. Ehkä turvaututtiin naapuriapuunkin. Kaupoista ostettiin vähän, eivätkä monet ruoka-aineet edes kulkeutuneet syrjäseuduille asti johtuen heikoista kuljetus- ja säilytysmahdollisuuksista. Tästä syystä saattavat entisajan ruoanvalmistustavat ja reseptit tarjota oivia ideoita niille, jotka tahtovat ruokasuunnittelussaan nojata paikallisuuteen ja perinteisiin. Mutta kyllä oman maakunnan tuotteet kelpaavat ruoan korkeakulttuurinkin parissa työskenteleville. Keskieurooppalaisten keittiöiden ruokia voi vällän hyvin tehdä myös lähiruokatuotteista!

Kulttuuriperintö on merkittävä osa lähiruoka-ajattelua ja paikallisruokaa

Myös oma ruokamaisemia ja kulttuuriperintö ovat osa sesonginmukaista lähiruoka-ajattelua. Se luonnonympäristö, jonka piirissä on eletty, on ollut ja on edelleen monella tapaa merkityksellinen keittämisessä ja ruokatavoissa ylipäättään. Perinteiset alueelliset keittiöt ovat muotoutuneet pitkässä ajan kuluksa tuntemattomien ruokaa valmistaneiden naisten tavoista, rutiineista ja tekemisistä. Se mitä on ollut saatavilla tietyillä alueilla, on määrännyt enemmän tai vähemmän paikallista keittiötä ja on luonut reunaehdot keittämiselle. Kun ruoka-aineet, luonnonympäristö ja paikalliset ruoanvalmistustavat liitetään yhteen, voidaan puhua eräänlaisesta paikallisuuden laista; alueellisesti omaleimaisesta ruokakulttuurista, jossa perinteinen ruoanvalmistustaito, tieto ruoista sekä paikka ovat erottamattomasti kietoutuneet yhteen. Niistä rakentuvat myös paikallisten keittiöiden koettu 'aituus' ja 'luonnollisuus', jotka nekin nousevat paikallisista ruoka-aineista, mutta myös perinteisistä ruoanvalmistusmenetelmistä ja tavoista käyttä saatavilla olevia ruoka-aineiksia. (Knuutila 2006.)

Paikallinen omaleimaisuus ruokakulttuurin saralla syntyy lähialueen ruokatuotteista, mutta myös niistä perinteistä joita maahan, maaperää, paikkaan on ajan saatossa sitoutunut ihmisten ruokaan liittyvien toimien kautta.

Kalenterin sisällöstä

Ruokavuosi on kalenterissa jaettu neljään kauteen; 1) helmi-, maalisk- ja huhtikuu 2) touko-, kesä- ja heinäkuu 3) elo-, syys- ja lokakuu, sekä 4) marras-, jouluk- ja tammikuu. Luvuissa esitellään ajanjaksojen merkittävimpiä juhlia, tapahtumia ja sitäkin, mitä pelloilla, metsissä ja kasvitarhoissa tapahtuu. Luvut ohjaavat yksittäisten ruoka-aineiden ja reseptien käyttöön. Ne on linkitetty näihin teksteihin ja ne sijaitsevat tämän aineiston Kellarissa. Yksittäisiä ruoka-aineita voi tarkastella myös [sesonkikalenterin](#) avulla. Siinä ovat esillä peltojen, puutarhojen, metsien ja vesistöjen tärkeimpien tuotteiden kypsyms-, poiminta- ja pyyntiajankohdat.

Kalenterin käyttäjän avuksi on laadittu myös ruokalistoja kullekin kuukaudelle. Ne ovat 1800-luvun lopusta ja 1900-luvun alkuvuosikymmeniltä. Niiden – samoin kuin liitteenä olevien juhlamenyidenkin – tarkoitus on innostaa, virkistää mielikuvitusta tai saada jopa kokeilemaan niitä ruokia, jotka kuuluvat suomalaiseen ruoalliseen menneisyyteen. Muutamista ruoista on tarjolla myös ruokaohje. Ne löytyvät aineistossa olevasta [Reseptivihkosta](#).

Haluamme lopuksi muistuttaa siitä, että lähiruoka ei ole vain tuottajilta kuluttajille suuntautuvia raaka-aineita, vaan myös oman puutarhan, metsien ja vesistöjen antia; aktiivista toimintaa omassa ruokamaisemassa!

Tekijät

Lähiruoka arkipäivän valinnaksi – LÄHIVALINTA -hanke.

Tämän sesonkikalenterin aineistot on koontanut ja tekstit kirjoittanut dosentti Maarit Knuutila.



HELMI / MAALIS / HUHTI
TOUKO / KESÄ / HEINÄ
ELO / SYYS / LOKA
MARRAS / JOULU / TAMMI

SESONKIKALENTERI
RESEPTIVIIKKO
KELLARI
RUOKALISTOJA
JOULUNAIIKAKALENTERI

INFO
LÄHTEITÄ

Lähirooka arkipäivän valinnaksi
LÄHIVALINTA -hanke



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa Investoi maaseutualueisiin

Syö sesonki!

OPAS SESONGIN MUKAISTEN SEKÄ ETELÄ-SAVON LÄHIALUEILLA TUOTETTUIEN RUOKA-AINEIDEN
MAAILMAAN



Lähteitä

Aineistoja:

Kotus

Museovirasto, Kansatieteellinen arkisto (MV:KA)

Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran kansanrunousarkisto (SKS): Lapsuuden ruokamuistoja.

Kirjallisuutta:

Aro, V.J. 1952. Parempaa ruokaperunaa. – Kotitalous 1952 No. 9–10, 189–193.

Elfving, Fredrik 1896. Tärkeimmät viljelyskasvit. Helsinki.

Erkko, J. H. Kootut Teokset: Runoelmia 1868-1885. Library of Alexandria.

Gebhard, Maiju ja Lahti, Hilja 1937. Pienviljelijäemännän keittokirja. Helsinki: WSOY.

Genetz, Arvid Th. 1895. Marjojen säilyttäminen ja käyttäminen taloudessa. Helsingissä.

Kansanvalistus-seuran kustantama.

Genetz, Arvid Th. 1993. Sienet ja marjat Suomessamme. Helsingissä.

Kansanvalistusseuran toimituksia.

Grönberg, Amalia 1919. Kotitalous- ja ruokatavaraoppi. Helsinki: Otava.

Haavio, Jaakko 1973. Mennyttä aikaa muistelen. Helsinki: Kirjapaja.

Helminen, Helmi 1929. Syysjuhlat. Helsinki: WSOY.

Häkkinen, Kaisa 2004. Nykysuomen etymologinen sanakirja. Helsinki: WSOY.

Ignatius, K. E. F. 1890. Suomen maantiede. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

Jouluväli 1952

Kalevala

[Kalojen rauhoitusajat](#)

Kasvitarha-lehti 1898–1910

Kaura: <http://www.kolumbus.fi/jukka.k.korpela/kaura/tilastot.html>.

Klemettilä, Hannele ja Laura Jaakkola 2011. Mansimarjasta punapuolaan: marjakasvien kulttuurihistoriaa. Helsinki: Maahenki.

Knuutila, Maarit 2014. Peruna on kaunis. <http://www.centrumbalticum.org/blogi/peruna-kaunis>.

Knuutila, Maarit 2014. Onko mustikkasopassa voimaa?

<http://www.centrumbalticum.org/blogi/onko-mustikkasopassa-voimaa>.

Knuutila, Maarit 2010. Kauha ja kynä. Keittokirjojen kulttuurihistoriaa. Helsinki: SKS.

Knuutila, Maarit 2006. Kansanomaisen keittämisen taito. Kansatieteellinen arkisto 50.

Helsinki: Suomen Muinaismuistoyhdistys.

Knuutila, Maarit 2006. Pappilan hätävara. Vieraanvaraisuuden taidosta. Helsinki:

Kustannusarkki.

Knuutila, Maarit 2004. Fredrika Runeberg Receptbok. – Rig. Vol 87, Nr 3 (2004).

Koskimies, Helmi ja Somersalo, Eva 1932. Keittotaito. Helsinki: WSOY.

Koskimies, Tiina ja Knuutila, Maarit 2007. Pappilan puutarhassa. Helsinki: Kustannusarkki.

Koti ja yhteiskunta-lehti 1889

Kotikokki-lehti 1952–1970

Kotiliesi-lehti 1925–1949

Kotipuutarha-lehti 1930

Krohn, Väinö 1936. Pieniä perunan puruja. – Koti. Perhepiirin vuosikirja, 99–114.

Laine, Katri 1935. Ei emäntä huolistaan koskaan pääse. – Kotiliesi, joulunumero 1935.

Lihan, voin, munien ym. säilöönpano. 1918. Helsinki: WSOY.

Maatalouslehti 1908

Maatalousnainen 1940–1941

Maatiainen: <http://www.maatiainen.fi/tekstit/liperi2010.htm>.

MaatiaisTietoPankki: MTT:

Menu-lehti 1977

Metsälintujen metsästysajat Suomessa (http://riista.fi/wp-content/uploads/2013/04/Metsastysajat_2013-20141.pdf)

Metsästys ja kalastus: <http://www.metsastys-kalastus.com/kalastus/made.html>

Mäki, Tauno V. 1950a. Kanalinnut. Teoksessa Yläne, Yrjö (toim.) Suomen metsästys. Helsinki: WSOY.

Mäki, Tauno V. 1950b. Syötäväksi kelpaavat nisäkkäät. Teoksessa Yläne, Yrjö (toim.) Suomen metsästys. Helsinki: WSOY.

Omenalajikkeita: http://www.omenapuu.com/index_tiedostot/page0003.htm.

Paalo Anne & Krannila Anssi 1996. Omenapuu. Helsinki: Moreeni.

Puutarha-lehti 1898–1900

RefDoc.fr: <http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsid=1163779>

Reinilä-Hellman ym. 1951. Kotiruoka. Helsinki: Otava.

Ruotsalainen, Helmi 1937. Savolainen talkkuna ja kalakukko. – Emäntälehti 1937, No 3.

Rytkönen, Ahti 1929. Piirteitä pielaveteläisestä ja maaninkalaisesta kansanomaisesta kalojen käytöstä. – Emäntälehti 1929, No 1.

Saelan, Th. 1901. Suomen marjoista ja sienistä. Teoksessa Oma maa. Tietokirja Suomen kodeille. 1901. Helsinki: WSOY.

Tomasik, Timothy j. 2001. Certeau à la Carte: Translating Discursive Terroir in the Practice of Everyday Life: Living and Cooking. – The South Atlantic Quarterly 100 (2), 519–542.

Vilkuna, Kustaa 1973, 1997. Vuotuinen ajantieto. Helsinki: Otava.

Vilkuna, Kustaa 1946. Työ ja ilonpito. Kansanomaisia työnjuhlja ja keस्थ्यksiä. Helsinki: Otava.

Vuorela, Toivo 1964. Kansatieteellinen sanasto. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

Warg. Cajsa 1755. Hjelpreda I hushållningen för unga Fruentimber. Stockholm.

Wikström, Don 1950. Sorsalinnut, hanhet ja kahlaajat. Teoksessa Yläne, Yrjö (toim.) Suomen metsästys. Helsinki: WSOY.

Yläne, Yrjö (toim.) Suomen metsästys. Helsinki: WSOY.

Zincke, Georg Heinrich 1744: Allgemeines Oeconomisches Lexicon.

Aitoja Runebergin torttuja

Kotikokki-lehdessä vuodelta 1955 julkaistiin kaksi Runebergin torttujen ohjetta ja väitettiin, että molemmat ovat välittyneet suoraan Fredrika Runebergiltä. Toisen kerrotaan olevan juhlavampi, toisen arkisempi.

Runebergin torttuja I

640 g voita hierotaan vaahdoksi
4 munaa ja 425 g sokeria vatkataan vaahdoksi
850 g vehnä jauhoja
1 tl hirvensarvensuolaa
212 g mantelia silputaan kuorineen karkeaksi

Hirvensarvensuola hierotaan pieneen jauhomäärään. Jauhot ja silputut mantelit sekoitetaan voivaahtoon vuorotellen munasokerivaahdon kanssa. Taikina pannaan kahden teelusikan avulla peltirenkaisiin tai niitten puutteessa paperivuokiin tai tavallisiin peltivuokiin. Vuokia ei tarvitse voidella, koska taikinassa on niin runsaasti voita. Paistetaan vaaleanruskeiksi.

Runebergin torttuja II

425 g voita hierotaan vaahdoksi
425 g sokeria ja 5 munaa vatkataan vaahdoksi
640 g jauhoja
1 tl hirvensarvensuolaa

Valmistus aivan samanlainen. Kummassakin ohjeessa on outoja määriä, koska ne on muunnettu vanhan ajan nauloista. Mutta jokainen voi itse vähentää kahdettoista grammat, jopa 25 grammatkin. Kokemukseni mukaan ne silti onnistuvat.

Kaupoista saatavissa Runebergin tortuissa on tavallisesti keskellä kokkare vaapukkahilloa ja sokerirengas. Ken haluaa, voi näihinkin lisätä sen, mutta Runebergin kodin tortuissa hilloa ei käytetty.

Kotikokki 1955

Siansorkkat

Sorkat puhdistetaan hyvin. Ensin ne huuhdotaan kylmässä vedessä, sitten niistä puhdistetaan harjakset tarkkaan pois: sorkkia pidetään ensin hetkinen kiehuvan kuumassa vedessä ja sitten ne kaavitaan puhtaiksi puukolla. Puhtaat sorkat halaistaan pitkinpäin kahtia ja pannaan kiehuvaan veteen, jossa on suolaa, maustepippuriherneitä, laakerinlehti ja inkiväärin palanen. Sorkat saavat kiehua kunnes liha alkaa irtautua luista, jolloin ne nostetaan vedestä. Tarjotaan siis kylminä etikan, sitruunamehun tai sinapin kanssa. Sorkkaliemeen voimme valmistaa herne- tai perunakeiton.

Kotikokki 1954

Laskiaisleivät

Kajsa Wargin laskiaisleivät vuodelta 1755

Kajsa Warg oli 1700-luvun Pohjoismaiden paras keittäjä. Omiin kokemuksiinsa perustuen hän julkaisi keittokirjan, jota luettiin innokkaasti Suomessa saakka. Hänen laskiaisvehnäs-reseptinsä on seuraavanlainen:

Hyvistä vehnäjauhoista ja haaleasta maidosta, tarpeen mukaan, sekä tuoreesta hiivasta valmistetaan taikina. Kun se on noussut, lisätään se astiaan, johon on vatkattu $\frac{1}{2}$ kiloa pestyä voita, $\frac{1}{2}$ kiloa sokeria ja 4–6 munaa. Nyt lisätään 1–1,5 l maitoa sekä niin paljon jauhoja, että siitä saadaan ohut taikina. Vaivataan hyvin, kunnes taikina helposti irtautuu taikinapytyn pohjasta ja tulee tasaiseksi sekä kiiltäväksi. Lisätään kardemummaa maun mukaan, muutamia karvasmanteleita ja 100 g makeita manteleita, sen jälkeen kun kaikki mantelit on pesty, kuorittu ja hienoksi jauhettu.

Kun taikina uudestaan on hyvin vaivattu, leivotaan siitä suuria pyöryköitä, jotka asetetaan hyvin voidelluille pelleille ja noustua pistetään uuniin. Heti paistamisen jälkeen ne voidellaan nopeasti kuumalla vedellä, joten tulevat kiiltäviksi.

Pullat täytetään manteliseoksella:

75 g mantelia, 75g sokeria, $\frac{1}{2}$ –1 ruokalusikallista vettä, 2 ruokalusikallista sokeria, 1–1,5 kupillista lämmitettyä maitoa, 1–2 dl paksua kermaa vaahdotettuna, vehnäsen sisusta hienonnettuna.

Mantelit kuoritaan ja jauhetaan mantelimyllyssä, jonka jälkeen ne huhmareessa hienonnetaan yhdessä sokerin kanssa. Seos ei saa tulla kovaksi. Vehnäsen sisus, vähän sokeria ja lämmitetty maito sekoitetaan tasaiseksi seokseksi. Lisätään manteli-sokerimassa. Pullat täytetään tällä massalla ja kermavaahdolla.

Blinit eli linnit

Paras herkku laskiaisruoista lienee linnit eli blinit, jotka ovat hiivalla kohotettuja ohukkaita. Ne tarjotaan kuumina voisulan, smetanan, kaviaarin, mateenmädin tai aurinkosilmän kera.

Aurinkosilmän valmistukseen hienonnamme anjovista tai silliä, jonka asetamme ympyrän muotoon lautaselle, sen keskelle raa'an keltuaisen ja ulommaksi sillirenkaan ympärille hienonnettua sipulia.

Blinitaikina:

2 munaa

½ l maitoa

2 dl haaleata vettä

50 g hiivaa

2 tl suolaa

200 g linni- eli tattarijauhoja tai hyviä ohrajauhoja

250 g vehnäjäuhoja

100 g sulatettua voita

½ l kiehuvaa maitoa

Paistamiseen voita tai margariinia

Munat vatkataan kulhossa. Maito, vesitilkkaseen lietetty hiiva, suola, jauhot sekä sulatettu voi vatkataan hyvin sekaisin. Taikina saa nousta 2 tuntia. Kiehuvaa maitoa lisätään vähitellen sekoittaen joukkoon niin paljon, että saadaan ohuenlainen taikina, josta paistetaan voidellussa linni- tai ohukaispannussa paksuja ohukkaita, linnejä.

Pannukakku

Kirnupiimäpannukakku:

- 1 l kirnupiimää
- 3 munaa
- 3 dl vehnä jauhoja
- 100 g sokeria

Munat ja sokeri vatkataan. Muut aineet sekoitetaan joukkoon. Saa seistä pari tuntia ennen paistamista.
teoksesta Koskimies ja Somersalo: Keittotaito, 1932

Ohrapannukakku:

- 1 muna ja 1 rkl hiivaa tai 3–4 munaa eikä hiivaa lainkaan
- 2 rkl sokeria
- 1 tl suolaa
- 2 l maitoa
- 2 kahvikupillista ohra- tai vehnä jauhoja tai puoliksi molempia
- 2 rkl voita

Munat ja sokeri vatkataan, siihen lisätään maito, suola ja jauhot. Taikina saa seistä paisumassa jonkun aikaa.
Voi sulatetaan kuumassa pannussa ja taikina kaadetaan siihen ja pannaan uuniin paistumaan.

teoksesta Gebhard, Lahti: Pienviljelijäemännän keittokirja, 1937

Kalakukko

Savolaiset kalakukkomestarit vakuuttavat, ettei kukkoa saa syntymään, ellei ole lapsuudestaan saakka perehtynyt sen leipomisen salaisuuteen. Ehkäpä syntyperäiset mestarit tekevätkin parhaita mahdollisia kalakukkoja, sellaisia, joita kelpaa lähettää näytteeksi suomalaisista kansallisruoista vaikka ulkomaille. Mutta sopii yrittää muidenkin:

Kuori:

6 dl vettä

200 g voita

1,5 kg ruisjauhoja (1/4 jauhoista voi olla vehnä jauhoja ja grahamjauhoja)

1–2 rkl suolaa

Täyte:

1 kg kalaa (ahventa, madetta, muikkuja, siikaa, kuoreita yms.)

300–500 g sianlihaa

suolaa

Kalat perataan ja suurimmat evät poistetaan. Isot kalat paloitellaan, pienet käytetään kokonaisina. Liha leikataan ohuiksi viipaleiksi. Uunin lämmittyä hiililleen valmistetaan sitkeä taikina edellä mainituista aineksista. Voi sekoitetaan sulattamattomana ja taikina leivotaan heti n. 1 ½ cm:n vahviseksi soikeaksi 50 x 30 sm:n suuruiseksi levyksi, joka on keskeltä paksumpi kuin reunoilta. Levyn pinta hangataan jauhoilla ja kalat ja sianliha ladotaan levyille kerroksittain, kerrosten väliin ripotellaan vähän jauhoja ja suolaa. Kukko ummistetaan. Liitekohdat painellaan veteen kastelluin sormin tiiviisti kiinni. Kukon päällys hierotaan sileäksi. Pinnalle ripotellaan jauhoja, ettei kukko pääse palamaan.

Kalakukko paistetaan kuten ruisleipä hyvässä lämmössä 3–4 tuntia kalalaadusta riippuen. Tämän jälkeen se voidellaan voilla tai rasvalla, kääritään voipaperiin ja moninkertaiseen käärepaperiin. Tässä pakkauksessa se saa vielä hautua uunissa 2 tuntia, minkä jälkeen se on hiivaleivän pehmoinen. Kukon keralla tarjoillaan kuoriperunoita ja voita, juomana piimää tai maitoa.

Kotikokki 1952, 4.

Pasha

2 lasia sulatettua voita

2 lasia sokeria

2 ½ lasia hyvää uunipiimää eli rahkaa

2 ruskuaista eli munankeltuaista

1 ½ lasia kuohukermaa

mausteina esim. vaniljaa, manteleita, rusinoita, hillottua appelsiininkuorta

Pashaa valmistettaessa vatkataan sulatettu voi ja sokeri vaahdoksi. Seokseen lisätään rahka ja ruskuaiset yksi kerrallaan. Kokoa ajan vatkataan voimakkaasti, ettei seos pääse juoksettumaan. Lopuksi lisätään vaahdoksi vatkattu kerma ja seos maustetaan ainakin vaniljalla, mutta sen ohessa voidaan käyttää myös rusinoita, manteleita ja hillottua appelsiininkuorta. Pasha pannaan kovettumaan sideharsolla sisustettuun lasikulhoon taikka kakkuvuokaan.

Sima

– vanha ruotsalainen valmistustapa

3 litraa hunajaa sekoitetaan 27 litraan vettä, kourallinen humalia lisätään, seos saa kiehua kunnes $\frac{1}{4}$ siitä on kiehunut kokoon, sitten se siivilöidään jouhiseulan läpi saaviin ja saa jäähtyä. Kun se on haaleata, pannaan siihen 4–5 lusikallista hiivaa, saavi peitetään ja vierre saa käydä 4 päivää, silloin se siivilöidään puhtaan villavaatteen läpi ja kaadetaan puuankkuriin (pieneen tynnyriin), johon ensin on pantu 65 g pestyjä rusinoita ja 4 sitruunan kuoret. Tulppa suljetaan tiukkaan ja ankkuri pannaan kellariin. Kun sima on ollut 4 päivää kellarissa, kaadetaan se pulloihin, jotka suljetaan tiiviisti rukaa (kuivaa kuusenpihkaa) käyttämällä.

Kasvitarha 1899, No 1, 4

Hunajasima

6 l vettä

8 kupillista hunajaa

4 kupillista sokeria

1 sitruuna

1 l vettä

½ kupillista humaloita

½–1 tl hiivaa

Humalat voi jättää pois. Siinä tapauksessa kylmää vettä käytetään ½ litraa vähemmän ja sen sijasta simaan lisätään pullollinen olutta.

Sitruunasta kuoritaan keltainen pinta perunankuorimaveitsellä. Näin saadut lastut leikataan vielä veitsellä ohuiksi suikaleiksi. Sokeria, sitruunasuikaleita ja humaloita keitetään litrallisessa vettä 30–40 minuuttia. Liemi siivilöidään ja joukkoon sekoitetaan hunaja, joka liukenee helposti kuumaan liemeen. Kun hunaja on liennut, lisätään 6 l kylmää vettä, sitruunan puserrettu mehu ja hiiva. Juoma jätetään silleen vuorokaudeksi ja pannaan sitten pulloihin. Joka pulloon lisätään pari rusinaa ja pullo suljetaan korkilla, joka sidotaan kiinni. Pullo viedään kylmään kahdeksi viikoksi.

Kotikokki 1953

Ternijuusto

Ternimaitoon vispilöidään 2–3 munaa ja vähän suolaa. Voidellun muotin pohjalle ripotellaan vähän hienoksi hakattua kardemummaa ja pari lusikallista sokuria. Sitten kaadetaan muottiin ternimaito, jota sekoitellaan lusikalla ja kypsennetään uunissa. Viedään tarjolle kylmän maidon ja vaarainhillon kanssa.

Kasvitarha 1900, No 4, 2

Tippaleivät

Seuraava ohje on ruotsalaisen Cajsa Wargin keittokirjasta vuodelta 1755.

Sokeritippaleivät

7 munanvalkuaista, 1 keltuainen, 200 g hienoa sokeria ja 150–160 g vehnä jauhoja.

Sokeria ja munia vatkataan vain vähän ja jauhot sekoitetaan hyvin joukkoon. Rasva tai voi kuumennetaan pienessä rautapadassa tai kasarissa ja siihen kaadetaan suppilon tai kaksinkertaisesta voipaperista valmistetun tötterön läpi 2 rkl taikinaa. Suppiloa viedään koko ajan edestakaisin, niin että pinnalle muodostuu ristikon näköinen kakku. Kun tippaleipä on alta kauniin ruskea, käännetään se reikäkauhalla ja keitetään, kunnes toinenkin puoli on ruskea. Tämän jälkeen se otetaan rasvasta ja pannaan imupaperilla peitetylle kaulimelle. Kun se on siinä jäähtynyt, sokeroidaan leivos hienolla sokerilla.

Kuohujuoma

Ruhtinatar Olga Obolenskin "Asti Spumantti"

400 g mustaviinimarjan lehtiä
12 l vettä
6 sitruunaa
1 kg 200 g kristallisokeria
100 g cremor tartaria = viinikiveä
1 kuppi konjakkia tai rommia

Kuumenna vesi kiehuma-asteelle, sulata sokeri, kun se on haaleata, lisää cremor tartari. Jäähdytä. Pane isoon lasimaljaan tai suurisuiseen pulloon. Lisää paloitellut sitruunat ja puhdistetut lehdet. Sido musliinipalanen pullon suulle ja anna seistä 3 päivää aurinkoisella ikkunalla. Siirrä sitten jään päälle 24 tunniksi. Siivilöi, lisää konjakkia, sekoita kevyesti, pane pulloihin, korkitse ja hartsaa. Säilytä pulloit pitkällään raikkaassa paikassa 12 päivää.

Hilloja

I

Yhtä marjakiloa kohden käytetään 1 kilo sokuria; se keitetään liemeksi ½ litrassa vettä. Vaahto kootaan tarkasti pinnalta ja liemi keitetään sakeaksi. Marjat kaadetaan sitten joukkoon ja keitetään ahkerasti sekoitellen; samalla kootaan vaahtoa pinnalta. Kun marjat ovat paisuneet ja pehmenneet sekä koko keitos käynyt tiiviiksi, nostetaan kattila tulelta. Täten valmistettu hillo on verrattain kallista, mutta se on hyvänmakuista ja ehdottomasti parainta jälkiruuaksi.

II

Toinen, ulkomailla yleiseen käytetty tapa: Sokuriliuos keitetään juuri niin sakea, että se tippuu lusikasta. Liuos kaadetaan marjoille ja jätetään yöksi paikoilleen. Seuraavana päivänä kaadetaan marjat liemineen päivineen pataan, ja kun kiehuminen on alkanut, nostetaan pata tulelta ja vaahto kootaan pinnalta, nostetaan uudelleen tulelle ja taas kootaan vaahtoa; näin menetellään, kunnes vaahtoa ei enää ilmesty. Jos pataa ravistetaan, irtautuu vaahto nopeammin.

III

Kolmas tapa: Anna sokurin sulaa ja kaada heti marjat joukkoon. Kokoa vaahto. Tällä tavoin on paras keittää kovakuorisista marjoja, esim. karviaismarjoja, puolukoita ja karpaleita. – Ennen kuin hillo kaadetaan kattilasta, tulee jäähtymistä odottaessa alituiseen ravistaa kattilaa, sillä siitä marjat paisuvat ja näyttävät eheiltä. Vaahton kokoaminen väsyttää suuresti keittäjää ja kysyy suurta tottumusta. Jos se toimitetaan huolimattomasti, pahenee hillo pian.

IV

Hedelmät (tai marjat) ladotaan kerroksittain astiaan ja jokaisen kerroksen väliin pannaan paksultti hienoa valkoista tahi ruskeata sokuria sekä jätetään hedelmät siihen pehmenemään. Sitten ne keitetään omassa nesteessään panematta vähääkään vettä sekaan. Tällä keinoin saapi – varsinkin vaaraimista (vadelmista) ja mansikoista – oivallista hilloa.

Kasvitarha 1898, No. 9, 35–36

Lintupaisti

Metsälintuja tulee riiputtaa muutama päivä ennen kuin ne valmistetaan ruoaksi. Jäätäneinä niitä voidaan säilyttää viikkojakin.

Metsälinnuissa on voimakas riistan maku. Jos ei pidä siitä, on hyvä liottaa lintua ennen paistamista vuorokausi maidossa tai vedessä tai keittää se ensin melkein pehmeäksi vedessä ja sitten ruskistaa äkkiä kauniin ruskeaksi runsaassa voissa. Linnun voi myös silavoida kauttaaltaan tai laittaa silavaviipaleita nahan alle, rintalihojen puolelle.

Kun lintu on hyvin ruskistunut, ripotellaan sen pinnalle hiukan suolaa ja pataan lisätään usein, mutta vähän kerrallaan lientä, jossa lintu kiehui. Jos lintua ei keitetä ennen ruskistamista, paistoliemeksi käytetään maksa- ja kivipiiralientä. Nämä on siinä tapauksessa keitettävä erikseen pienessä kasarissa. Tämän keitinliemen ohella pataan lisätään kiehuvaa kermaa, ja paisti saa hiljalleen kiehua tiiviillä kannella peitettynä, kunnes se on kypsä. Kypsymisaikaa on hyvin vaikea tarkkaan sanoa: nuoret ja pienet linnut kypsyvät lyhyemmässä ajassa, vanhat vaativat jopa 3 tuntia kypsyäkseen. Moni herkkusuu sanoo, että pyytä ei saa kypsyttää kuin 20 minuuttia ja teertä enintään 30 minuuttia. Mielestäni ne harvoin kuitenkaan kypsyvät tässä ajassa. Jos pyy on vanha yksilö, se vaatii pienuudestaan huolimatta paljon pidemmän kypsytysajan kuin 20 minuuttia.

Kypsä paisti otetaan sitten padasta ja kastike valmistetaan. Se suurustetaan kermalla, mahdollisesti hiukkasen vehnäjauhoillakin ja maustetaan suolalla ja mustaherukkahyytelöllä. Isot metsälinnut viedään pöytään kokonaisena ja leikataan vasta pöydässä, pienemmät taas, ainakin pyyt tarjoillaan kahteen osaan paloiteltuna.

Kotikokki 1953

Peltopyy, lehtokurppa ja riekko riittävät kahdelle, sorsa kolmelle, naarasteeri neljälle, teerikukko viidelle ja metso kahdeksalle hengelle.

Siirappi

Katajanmarjasiirappi

Kypsät katajanmarjat kerätään syksyllä. Yhteen litraan katajanmarjoja tarvitaan 2 ½ l vettä. Marjoja keitetään vedessä noin 2 tuntia, sitten ne kaadetaan puhtaaseen lasiastiaan, saavat liota peitettynä yön yli. Siivilöidään, ja saatu mehu keitetään vielä puoli tuntia. Pannaan pulloihin, jotka korkitaan, sekä säilytetään viileässä paikassa, mieluiten kellarissa.

Kurpitsasiirappi

Kypsistä kurpitsaista eli pumpuista voidaan hyvällä menestyksellä keittää siirappia. Yksi tai useampia kypsiä pumppuja kuoritaan, halkaistaan sekä leikataan ohuiksi viipaleiksi, myöskin sisus pannaan kiehumään vähään kylmään veteen 3 tunniksi. Saa hautua yön yli. Mehua siivilöidään tarkkaan sekä saa vielä kiehua kokoon puolesta yhteen tuntiin. On varottava tarkasti pohjaan palamista.

Kallioimarresiirappi

Kallioimarteen (*Polupodium vulgare*) juuret huuhdotaan, raaputetaan kevyesti ja pannaan tulelle kylmään veteen. Yhtä litraa kohti lasketaan 3–4 litraa vettä. Saa kiehua 1/3 tuntia. Sen jälkeen kattila pannaan heinälaatikkoon tai moninkertaiseen sanomalehtikääröön 3–4 tunniksi. Sitten siivilöidään juuret pois. Jäähdyttyä käytetään liemi hedelmä- ja mehukeittoihin, kiisseleihin. Vanha yskänlääke.

Kotiliesi 1940, 400–402

Täytettyjä nauriita

12 naurista huuhdotaan ja keitetään puolipehmeiksi, annetaan jäähtyä ja kuoritaan. Jokaiseen kaiverretaan kolo. Nauriitten sisus ja yksi kokonainen nauris survotaan ja siihen sekoitetaan 10 kuorittua ja hienonnettua mantelia, pieni kupillinen hienonneleipää (korppujauhoja), 2 ruokalusikallista sulatettua voita, 2 ruokalusikallista ruskeata sokuria, hiukan suoloja ja muskottia, sekä jos tahdotaan, 1 muna. Nauriit täytetään tällä seoksella. Niiden pinnalle ripotellaan hienonneleipää, ne pannaan voideltuun paistinpannuun, valellaan voilla pannusta ja paistetaan ruskeiksi.

Kasvitarha 1898, No 10, 37–39

Teurastuksesta

Omavaraistalouden aikaan teurastus on tehty yleensä myöhään syksyllä, sitten, kun ilmat ovat tarpeeksi viileitä. Teuraseläimestä on käytetty lähes kaikki; jos ei ruoanvalmistukseen niin sitten muihin tarkoituksiin, saippuantekoon, nahkoiksi, harjaksiksi ja niin edelleen.

Teuraseläimen käsittely on ollut kovaa ja monipuolista työtä. On pitänyt ottaa talteen lihat, veret, sisäelimet ja suolet.

Kotiliedessä vuodelta 1924 kerrotaan, että verestä voitiin valmistaa makkaroita tai sitä voitiin käyttää leipien nesteenä. Lisäksi voitiin valmistaa ohukaisia ja veripalttua. Teurastuksen yhteydessä ”veri on huolellisesti vispilöitävä sen juostessa elukasta, sillä muuten se hyytyy. Suolaa ja jäitä, jos niitä on saatavissa, on pantava veriastiaan ja vispilöitävä, kunnes veri on aivan kylmää”, kirjoitti Anna Olsoni-Qvist.

Ihrasta ja rasvasta voitiin valmistaa paistinrasvaa. Osa käytettiin suolien saippuan valmistukseen. Parhaat suolet puhdistettiin ja suolattiin makkaroita varten. Niitä voitiin myös savustaa säilymisen edistämiseksi.

Kun teurastettavasta eläimestä on valutettu veri, avataan se ja otetaan sisäelimet talteen: ”Niistä erotetaan keuhkot, sydän ja maksa, jotka huolellisesti huuhdotaan kylmässä vedessä”, jatkaa Olsoni-Qvist ja ”pää halaistaan, kieli ja aivot otetaan pois. Kieli suolataan ja keitetään tarvittaessa. Aivot muhennetaan. Päässä oleva liha käytetään makkaran täytteeksi”. Sitten ”sorkat pestään ja pistetään kuumaan veteen, kunnes karvat ja kyntyrät irtautuvat. Sorkat liotetaan kylmässä vedessä ja keitetään pehmeiksi. Liha leikellään palasiksi ja suolataan sekä käytetään syltynä”.

Entisaikaan myös nykyisin vähemmän käytettyjä sisäelimiä syötiin. Keitettyä keuhkoa käytettiin leikkeleinä ja mahoja sylttyjen aineksina.

Talkkuna

Kerrotaan, että savolaisemäntien lokakuisiin syystöihin on aina kuulunut talkkunoiden teko. Sitä varten on varattu 40 litraa ohria ja 5 litraa rukiita.

Aamulla jyvät pannaan padassa kuumennettuun veteen, jossa on kourallinen suolaa. Pinnalle nousseet roskat kuoritaan pois. Kiehuessa jyviä tulee sekoittaa hyvin ja usein. Kun kolmasosa jyvistä on haljennut, nostetaan jyvät valumaan. Hyvin valutetut jyvät asetetaan uunin arinalle paistumaan. Niitä tulee sekoittaa ja hämmittää paistamisen aikana, jotteivät ne pääse palamaan. Höyrypellin on oltava auki ja uuninluukkukin raollaan ainakin paistamisen ensivaiheessa. On hyvä päästää liika kosteus nopeasti ulos. Kun paistuminen on päässyt vauhtiin, uunipellit suljetaan ja jyviä hämmennellään puolen tunnin välein. Illan suussa pitäisi jyvien olla melko kuivia. Sitten ne jätetään vielä yöksi uuniin.

Aamulla jyvät laitetaan korvoon ja alkaa survominen. Sitten jyvät vielä seulotaan harvalla seulalla ja viedään myllyyn. Siellä ne pitää jauhaa karkeahkoksi. (Ruotsalainen 1937, 80.)

Mustakeitto

noin 10–12 annosta

tappaisliemi: hanhen sydän, kivipiira, pää, kaula, siivenkärjet ja jalat, 1½ l vettä, 1 rkl suolaa, viipale sipulia, 4–6 kokonaista valkopippuria, 2–4 neilikkaa

6 dl hanhen tai sian verta, 3½ l lihalientä + hanhen puhdistustähteistä keitetty liemi, 3 rkl voita, 7–9 rkl vehnäjauhoja, 2 tl suolaa, 6 rkl sokeria, 1 tl valkopippuria, 1 tl inkivääriä, 1 tl neilikkaa, hiukan viinimarjahyytelöä, 4–6 rkl viinietikkaa, 1 dl konjakkia ja 1 dl punaviiniä tai 1 dl kuivaa Madeiraa, sherryä tai portviiniä

Puhdistusvälineet (hanhen sydän, kivipiira, pää, kaula, siivenkärjet ja jalat) pannaan kylmään, suolalla maustettuun veteen ja keitos kuumennetaan hitaasti. Vahto kuoritaan pois ja mausteet lisätään. Keitetään hiljaisella tulella 2–3 tuntia. Liemi siivilöidään, jäähdytetään ja rasva kuoritaan pois. Lihat leikataan tasakokoisiksi kuutioiksi.

Veri siivilöidään. Voi ja vehnäjauhot kiehautetaan. Kuuma lihaliemi ja tappaisliemi lisätään voi-vehnäjauhoseokseen vähitellen hyvin sekoittaen. Keitto saa kiehua hiljaa 10 minuuttia. Sitten lisätään veri voimakkaasti vatkatun, minkä jälkeen se saa vain kiehahtaa. Keitto juoksettuu hyvin helposti, jos sitä keitetään liikaa veren lisäämisen jälkeen. Heti kiehadettua se nostetaan pois tulelta ja maustetaan hyvin. Keitto pidetään kuumana vesihauteessa. Se pitäisi aina tarjota niin kuumana kuin mahdollista.

Kotikokki 1967

Makkaroita

Verimakkara

1 litraan verta käytetään 7,5 dl kuorimatonta maitoa, 2–3 lusikkaa siirappia, 2 teelusikallista meiramia, suolaa, pippuria, neilikoita maun mukaan, 3 hienonnettua ja voissa käristettyä punasipulia ja pieniä silavakuutioita. Tähän lisätään jauhoja (2/3 ruisjauhoja, 1/3 vehnäjauhoja) kunnes taikina käy niin paksuksi, että käy kiemuroille vispilästä. Koetteeksi on taikinasta hiukan paistettava. Se sullotaan sitten suuriin häränsuoliin, mutta ei liian täyteen, sillä jauho paisuu keitetessä. Kun ne ovat läpeensä keitetyt, kelpaavat ne säilytettäväksi. Leikataan viipaleiksi, paistetaan ja tarjotaan voisulan ja puolahillon kanssa.

Kasvitarha 1899, No 10, 3.

Riisisuurimamakkara

4½ litraa nuorta maitoa kiehautetaan ja joukkoon pannaan ¾ kiloa hyviä, virutettuja riisisuurimia, jotka keitetään paksuksi puuroksi. Puuro pannaan jäähtymään. Jäähtyneeseen puuroon sekoitetaan ½ litraa härän- tai sianmaksaa, ¼ kiloa keitettyjä siemenettömiä rusinoita, hiukan käristettyä sipulia, meiramia, pippuria ja neilikoita, ruokalusikallinen kutakin, sokeria mielen mukaan ja viimeksi suolaa. Makkaroita ei saa sulloa liian täyteen, jotteivät halkea, ne keitetään tunnin ajan ja säilytetään viileässä huoneessa vadilla. Tarjotaan paistettuna.

Kasvitarha 1900, No 10, 4

Perunamakkara

4 kg sianlihaa, 2 kg keitettyjä perunoita ja ½ kg pieniä silavakuutioita. Perunat jauhennetaan, liha hakataan tai jauhetaan hienoksi, tämä kaikki sekoitetaan altaaseen; 4 ruokalusikallista suolaa, 1 ruokalusikallista pippuria, inkivääriä, neilikoita sekä 1 ½ litraa nuorta maitoa sekoitetaan joukkoon. Murekettä sotketaan hyvin ja sullotaan sitten puhtaisiin suoliin, jotka pannaan suolaveteen 2:ksi viikoksi ja sen jälkeen savustetaan. Makkarat ovat hyvänmakuiset, mutta niitä ei kauan voi säilyttää.

Kasvitarha 1899, No 2, 4

Lihamakkara

2 kg häränlihaa, 1 ½ kg laihaa sianlihaa, 1 kg silavakuutioita, 1 rkl väkevää pippuria, 1 rkl inkivääriä, 1 tl maustepippuria, 2–3 rkl suolaa, ½ l kaljaa tai olutta. Liha jauhetaan hyvin hienoksi, ja silava leikataan pieniksi kuutioiksi, jonka jälkeen mausteet ja neste lisätään ja seosta sotketaan 1–1,5 tuntia, eli siksi kunnes se tulee hyvää ja taipuisaa. Mureke sullotaan tiukkaan käännettyihin suoliin.

Lihan, voin, munien ym. säilöönpano.1918. Helsinki: WSOY, 31–32.

Räyhälän pappilan joulumakkarat

Räyhälän pappilan joulumakkaroita tehtiin Juvalla joskus vuosina 1924–1935 seuraavaan malliin: ”Jouluksi tehtiin myös joulumakkarat. Sian suolet käännettiin. Puhdistettiin hyvin, ja saivat olla suolassa jouluun saakka.

Joulun alla otettiin. Suola huuhdottiin. Täyte: Ohraryynit turvotettiin yön yli vedessä. Lisättiin suolaa vähän ja voita tai sulaa rasvaa. Tämä seos valutettiin sarveen, makkarasarven kautta sitten suolen sisään. Päät lujasti narulla kiinni, lenkiksi. Sitten ne keitettiin vedessä. Turvotettiin. Turvotetut makkarat saivat olla sitten kylmässä, kunnes tarvittiin. Sitten ne paistettiin aivan sellaisenaan uunipaistinpannalla uunissa, kauniin ruskeaksi. (MV:KA Pappilan ruokatalous 1969 HO2/1-17.)

Makkaroiden valmistamisesta ja säilyttämisestä

Keittomakkarat säilytetään suolavedessä, eli täytettynä ne huuhdellaan, kuivataan ja hierotaan suolaseoksella jossa on 6 rkl hienoa suolaa ja 2 rkl sokeria (3–5 makkarakilolle) ja laitetaan sitten puuastiaan. Seuraavana päivänä kertynyt vesi kaadetaan pois ja kaadetaan suolavettä (175–200 g suolaa vesilitraa kohden) tilalle. Makkaroiden päälle pannaan paino. Jos makkarat aiotaan savustaa, käytetään samaa menetelmää. Makkarat ovat valmiit savustukseen 3–4 vuorokauden kuluttua.

Lähde: Lihan, voin, munien ym. säilöönpano.1918. Helsinki: WSOY.

Perinteinen joulukinkku

5–6 kg painavaa kinkkua hierotaan aamuin ja illoin parin päivän aikana seoksella, jossa on 5 rkl suolaa, 3–5 rkl sokeria (ja 2 tl salpietaria. Sen voi jättää pois). Suolavesi keitetään näin: 10 litraa vettä kohti lasketaan 1 ja ¼ kg suolaa, 1 dl sokeria (ja 1 rkl salpietaria). Kuoritaan hyvin. Jäähdytetään ja kaadetaan kinkulle. Veden on peitettävä kinkku. Kinkun kanssa voi suolata muutamia kieliä ja lampaanlihaa. Saa olla suolassa noin 3 viikkoa.

Kinkku nostetaan suolavedestä, pyyhitään ja pannaan kiehuvaan veteen suureen pataan. Kun vesi on uudestaan ruvennut kiehumaan, kuoritaan vaahto tarkkaan ja teelusikallinen valkopippurinjyviä lisätään. Keittämistä jatketaan n. 3½–4 tuntia. Kun kinkku on valmiiksi keitetty, nostetaan se liemestä ja nahka poistetaan sen vielä ollessa lämpimänä.

Viimeistellään joulukinkku, eli edellisenä päivänä keitetty joulukinkku paistetaan nyt uunissa. Sitä ennen se sivellään seoksella, joka tehdään sinapista (½ rkl), sokerista (5 tl) ja kahdesta munankeltuaisesta. Sen jälkeen sirotellaan kinkulle 5 rkl korppujauhoja, joihin on sekoitettu n. ½ tl valkopippuria.

Oikeita Nürnbergin piparkakkuja

Vatiin kaadetaan 1 ¼ kg jauhoja. 625 g hunajaa ja 625 g sokeria keitetään yhdessä ¼ tuntia. Seos, johon lisätään ruokalusikallinen kanelia sekä ½ ruokalusikallinen neilikoita, kaadetaan sitten jauhojen joukkoon hyvästi sekoittaen. Sen jälkeen pannaan siihen 17 g ammoniumia (voidaan korvata samalla määrällä leivinjauhetta), 25 g potaskaa (voidaan korvata ruokasoodalla), yhden sitruunan jauhettu kuori sekä 125 g hienonnettua sukaattia ja 375 g puolikkaiksi leiketyjä kuorimattomia manteleita. Taikinaa sotketaan, kunnes se on aivan jäähtynyt. Sen jälkeen siihen pannaan 3 kokonaista munaa sekä inkivääriä ja muita mausteita mielen mukaan. Taikina saa seisoa yön yli.

Sitten siitä tehdään sormen paksuisia kaistaleita, ne sotketaan yhdeksi ainoaksi kakuksi, joka taasen vanutetaan pieniksi kaistaleiksi kuten äskenkin. Näin menetellään kuuteen kertaan, ja sitten saa taikina taas nousta.

Taikina ajellaan pöytäveitsen paksuiseksi kakuksi. Muotilla otetaan siitä 12 cm pituisia ja 2 cm levyisiä neliskulmaisia kappaleita, joiden nurkat ja keskus koristetaan halaistuilla manteleilla ja sukaatinpalasilla. Paistetaan voidellulla pellillä kuumassa uunissa. Voidellaan lämpiminä sakealla, keitetyllä sokerivedellä. 125 g sokeria pannaan 6–8 ruokalusikallista vettä kohti. Paras on käyttää sivellintä. Nämä maankuulut oikeat Nürnbergin piparkakut, joista on saatu monta palkintoa, säilyvät hyvinä kuukausia.

Kasvitarha 1899, No 1, 3–4

Täytekakku

Muistaakseni söin ensi kerran täytekkua Anttolan pappilassa eräänä vapunpäivänä [viime]vuosisadan ensi vuosina. Sokerikakun täytteenä oli vadelmahilloa ja oli se kuorrutettu sokerikerroksella. Sitä tarjottiin yksinään marjamehun kera (vadelma, viinimarja). Sen oli valmistanut äitini kirkkoherranrouva Vava Hovilainen. Ehkä hän oli oppinut sen valmistuksen Turussa, Helsingissä tai Elimäellä, jonka aateliskartanoissa pidettiin suuria pitoja. Kakku oli monikerroksinen. Kakku koristettiin hedelmillä ja marjahillolla. (MV:KA16/100)

Sokerikakkupohja (noin 8–10 vieraalle):

Uuni laitetaan lämpenemään. Voidellaan huolellisesti pyöreä kakkuvuoka ja jauhotetaan se korppujauhoilla kauttaaltaan. Otetaan lasillinen vehnä jauhoja ja sekoitetaan siihen 1 tl leivinjauhetta. Vatkataan yksi juomalasillinen munia ja yksi lasillinen sokeria kovaksi vaahdoksi. Kakkuvahto on tarpeeksi vatkautunutta silloin, kun sen pinnalle voi piirtää lusikalla kuvion, eikä se heti häviä. Lisätään jauho-leivinpulveriseos siivilän läpi vaahtoon. Kaadetaan taikina pikaisesti kakkuvuokaan ja pannaan uuniin kypsymään noin puoleksi tunniksi.

Peruskakku:

3 munaa
175 g sokeria
100 g voita
200 g vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta

Munat ja sokeri vatkataan vaahdoksi. Sulatettu voi lisätään. Jauhot ja leivinjauhe sekoitetaan keskenään ja lisätään varovasti taikinaan. Paistetaan hyvässä uuninlämmössä.

Sienikakku:

4 munaa
2 dl sokeria
1 dl kuumaa vettä
2 dl vehnä jauhoja
1 dl perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta

Munat ja sokeri vatkataan vaahdoksi. Kiehuva vesi lisätään. Jauhot ja leivinjauhe sekoitetaan keskenään ja lisätään edellisiin. Sekoitetaan varovasti. Vuoka voidellaan ja jauhotetaan. Kakku paistetaan 180 asteen lämmössä noin 30–45 minuuttia.

Täytteitä:

Lakkahilloa

Eräs pappilanrouva kertoo saaneensa anopiltaan erinomaisen lakkahilloreseptin, jossa yksi kilo lakkoja ja yksi kilo sokeria keitettiin. Kuumaan hilloon lisättiin sitten vielä kaksi kiloa keittämättömiä lakkoja. *Täten saatiin erinomainen, säilyvä jälkiruoka, joka ei ollut liian makea.* (MV:KA16/189) Tätä hilloa sopii koettaa myös lakkakakkujen täytteeksi kermavaahdon kanssa.

Omenasosetta

En muista mitään erityistä nimi- ja syntymäpäivien ruokia. Kahvipöytään silloin kuuluivat juhlapulla ja sokerikakku, myöhemmin täytekakku, täytteenä omatekoista omenasosetta, sekä pikkuleipiä. (MV:KA16/203)

Kakun koristelemiseen voi käyttää **kanttori Jantuisen rouvan tšinuškia**:

Kanttori Jantuisen toinen rouva oli Pietarista oppinsa saanut pitokokki. Hänen erikoisuutensa oli hyvin harvinainen tšinuški. Se valmistetaan seuraavalla tavalla: otetaan 1 osa sokeria, 1½ osaa kermaa ja halkaistu vaniljatanko. (Jos siis otetaan kilo sokeria, pitää sitä kohden varata 1,5 litraa kermaa. Tai jos on käytettävissä puoli kilo sokeria, otetaan 7,5 dl kermaa.) Laitetaan sitten ainekset paksupohjaiseen kattilaan ja keitetään pienellä lämmöllä kolme tuntia. Kun kerman ja sokerin laittaa kattilaan, voi keittolevy olla täysillä. Vahditaan kuitenkin keitosta tällöin koko ajan, sillä kun se rupeaa kiehumaan se samalla myös kuohuu ja usein reunojen yli. Ollaan siis kiehuntavaiheessa tarkkana ja vedä kattila nopeasti levyltä sivuun. Vähennetään sitten keittolevyn lämpöä ja laitetaan kattila takaisin levyille. Kun keitos on kiehahtanut, se rauhoittuu ja sitä voi huoletta keitellä pidempään. Sekoitetaan sitä kuitenkin toisinaan. Aluksi kerma-sokeriseos näyttää hieman vihertävältä ja laihalta ja vielä kahdenkin tunnin keittämisen jälkeen se on hyvin vaaleaa. Siitä tulee kuitenkin täsmälleen kolmen tunnin jälkeen kauniin vaaleanruskeaa. Sitä ei pidä keittää enää tämän jälkeen. Kun tšinuški on kiehunut tarpeeksi, siirretään se toiseen metalliseen astiaan. Kanttori Jantuisen rouva hieroi puulusikalla tšinuškin kuohkeaksi. Nykyaikaisessa keittiössä tšinuškin voi laittaa yleiskoneeseen taikinakoukulla hierottavaksi.

Kun tšinuški on tarpeeksi kuohkeata voidaan kakun koristelu aloittaa. Varataan johonkin astiaan – vaikkapa mukiin – kuumaa vettä. Otetaan leveä veitsi. Kaadetaan tšinuškia kakun pinnalle sopiva määrä. Kastetaan veitsi kuumaan veteen ja sivellään veitsellä päällyys tasaiseksi. Kanttori Janatuisen rouvan kakku ei ollut mikä tahansa sokerikakku, vaan tuhatlehtinen, jonka välissä oli omenasosetta ja päällä tšinuškia! (MV:KA16/95)

Mikäli luulee niin, että juhlapäivän aamuna tai edellisenä päivänä ei ole aikaa keittää tšinuškia, niin sen voi tehdä valmiiksi jo päiviä etukäteen. Se säilyy erittäin hyvin jääkaapissa tiiviskantisessa rasiassa. Se kannattaa kuitenkin ottaa huoneenlämpöön edellisenä päivänä. Jos se vielä tällöinkin on kovaa, voi sen laittaa hetkiksi mikroaaltouuniin notkistumaan.

Teoksesta Knuutila, Maarit 2006. Pappilan hätävara. Vieraanvaraisuuden taidosta.

Anna Olsonin joulukinkku

Osta joulukinkkusi jo marraskuun keskivaiheilla, sillä sen valmistus vie 4–5 viikon ajan. 7–8 kilon painoiset kinkut ovat sopivimmat. Kaavi kamara puhtaaksi, ellei se ole aivan valkoinen. Sekoita 5 rkl sokeria ja 1 rkl salpietaria keskenään ja hiero sillä kinkku. (Jätetään salpietari pois.) Jätä se sitten silleen, reiden sisäpuoli ylöspäin. Uudista hierominen seuraavana aamuna ja käännä kinkku. Illalla sitä on taaskin hierottava, mutta tällä kertaa sekoitetaan 1 l suolaa 5 rkl sokeria. Hiero kinkku suolaseoksella ja sirota noin puolet tähteestä sen astian pohjalle, johon kinkun suolaat. Pane se nyt astiaan, kamarapuoli alaspäin ja sirota loput suolaseoksesta sen pinnalle. Keitä suolavettä seuraavista aineksista: 1 l suolaa, (1 rkl salpietaria), 7 litraa vettä ja 1 dl sokeria. Kaada suolavesi jäähtyneenä kinkulle. Sen pitää peittää kinkku. Pane parin päivän kuluttua paino päälle. Anna kinkun olla suolavedessä ainakin kolme viikkoa, mutta kernaasti neljä. Käännä sitä usein ja katso, että sillä on kylliksi suolavettä.

Ota se sitten suolavedestä pois, pyyhi kuivaksi ja savusta sitä 3–6 päivää kylmänlaisessa savussa. (Ellei tähän ole mahdollisuuksia kotiloissa, voit viedä sen savustamoon, voitpa jättää savustamattakin. *Kotikokki*-lehden toimituksen huomautus.) Ellei tahdo savustaa pintaa hyvin tummaksi, kinkun voi ommella ohueen, harvaan vaatteeseen.

Pane savustettu kinkku tulelle kiehuvaan veteen ja anna sen kiehua 2–3 tuntia. (Keittämisen sijasta voit paistaa kinkkua uunissa ruiskuorella peitettynä 4–5 tuntia. *Kotikokki*-lehden toimituksen huomautus.) Poista sen jälkeen kamara kokonaan tai osaksi, mielesi ja makusi mukaan. Edellisessä tapauksessa voitele pinta sinapilla ja sirottele kinkulle korppujauhoa, sokeria ja kanelia ja korista pinta neilikoilla. Paista muutama minuutti kuumassa uunissa juuri ennen tarjoamista. Kääri valkoinen paperiröyhelö luun ympärille, kun olet ottanut kinkun uunista. Vie se tarjolle kuumana virnan, perunain ja sinapin kanssa tai kylmänä sinapin kanssa voileipäpöytään.

Näin neuvoi Anna Olsoni, joka näin itse valmisti vielä vanhana vuodesta vuoteen joulukinkun kuudelle lapsellensa. Savustamista vain hän ei itse suorittanut, vaan tilasi juhllisesti ajurin viemään kinkkunsä Marosoffille, jolla oli Viipurin paras savustamo. Itse hän seurasi kinkkujen mukana, voidaksensa paikan päällä antaa yksityiskohtaiset neuvot savustajalle. Ja muutaman päivän perästä lähti sitten iso ja painava joulukinkku matkalle kullekin lapselle, olivatpa vaikka Lapin perukoilla Pelkosenniellä saakka!

Kotikokki 1953

Painesyltty

½ sianpäättä, 1½ kg vasikanlapaa, 1 kupillista suolaa, 10 valkopippurin jyvää, 10 maustepippurin jyvää, 4 tl jauhettua valkopippuria. Sianpää pannaan päivää aikaisemmin likoamaan, niin että kaikki veri poistuu (Huom! Monessa vedessä.) Kaavitaan ja huuhdotaan hyvin.

Vasikanliha ja sianpää pannaan kiehuvaan veteen tulelle ja keitetään pehmeiksi. Vaahto kuoritaan tarkoin pois, 2 runsaanpuoleista ruokalusikallista suolaa sekä pippuriyvät lisätään. Kun luut irtautuvat, on liha valmista. Keskipokoisen vadin yli leivitetään pyyhinliina, joka sitä ennen on huuhdottu lämpöisessä vedessä. Nahka nyljetään päästä ja levitetään pyyhinliinalle. Vuorotellen asetetaan sen päälle joko viipaleiksi tai mieluummin pieniksi kuutioiksi leikattu sian- ja vasikanliha (lämpöisenä leikattava!). Pippuria ja suolaa kerrosten väliin. Lopuksi peitetään syltty siannahalla, mikäli sitä on jäljellä. Pyyhinliina sidotaan lujasti ja pidetään muutamia minuutteja kiehuvaassa liemessä, jonka jälkeen syltty asetetaan kovan painon alle vuorokaudeksi. Säilytetään heikossa suolavedessä.

Joululaatikat

Lanttulaatikko

Hyvin pestyt lantut kuoritaan ja leikataan viipaleiksi, jotka keitetään vähässä suolalla maustetussa vedessä kypsäksi. Vettä ei tarvita kuin hiukan kattilan pohjalla, sillä lantut kypsyvät höyryssä ja mitä ohuempia viipaleet ovat, sen nopeammin ne tietysti pehmiävät. Vesi saa kuivua mahdollisimman vähiin, kunhan lantut vain eivät ota pohjaan. Keitinliemi käytetään laatikkoon.

Kypsät lantut survotaan tai jauhetaan soseeksi. Jos lanttusurvosta on 1 ½ l, lisätään siihen 1 dl vehnä jauhoja sekä ½ l maitoa ja keitinlientä. Sose saa olla melko vetelää, koska vehnäjauhot turpoavat. Sose maustetaan suolalla, valkopippurilla ja hivenellä muskottia. Jos laatikkoa voidaan kypsentää pitkään leivinuunissa se imeltyy, eikä siihen tarvita makeutta, mutta muuten siihen lisätään hiukan siirappia. Liikaa makeutta on kuitenkin varottava. Sose pannaan voideltuun tai vedellä kasteltuun vuokiin ja pinnalle kaadetaan hieman voisulaa ja ripotellaan korppujauhoja. Lanttulaatikoita paistetaan hyvässä uuninlämmössä, kunnes ne ovat saaneet kauniin ruskean värin.

Kotikokki 1953

Porkkana-ohra-laatikko

Hyvin pestyt porkkanat keitetään kuorineen suolalla maustetussa vedessä kypsiksi. Kypsät porkkanat kuoritaan ja jauhetaan soseeksi. 4 dl kokonaisia ohrasuurimoita keitetään ensiksi vedessä puolikypsiksi ja sitten niihin lisätään vähitellen maitoa ja keitetään, kunnes puuro on kypsää. Tähän puuromäärään lisätään 1 ½ l porkkanasurvosta ja seos maustetaan suolalla, hivenellä sokeria, valkopippuria ja muskottia. Seos kaadetaan vuokiin, pinnalle kaadetaan voisulaa ja ripotellaan korppujauhoja. Vuokaa paistetaan, kunnes on saanut kauniin ruskean värin. Riisipuuro soveltuu tietysti yhtä hyvin ohrapuuron asemesta.

Kotikokki 1953

Perunasoselaatikko

Oikea imelletty perunasosepaistos on vaikea valmistettava kuten muutkin kansallisruoat, joiden valmistustaito on periytynyt äidiltä tyttärelle. Oikeassa uuninlämmössä pitkään kypsennetty perunalaatikko on vetelähköä ja ruosteenpunaista. Harvalla kuitenkaan on tilaisuutta valmistaa tällaista, mutta tavallinenkin, nopeammin paistettu perunasoselaatikko on hyvää.

1 l perunoita, vettä, suolaa, 3 rkl voita, 2 dl maitoa, 2 tl sokeria, 1 rkl suolaa, 2 munaa, 2 rkl korppujauhoja

Kuoritut perunat keitetään suolalla maustetussa vedessä kypsiksi ja puserretaan tai survotaan soseeksi. Survomista helpottaa, jos perunoiden joukkoon lisätään voi. Maidon saa lisätä vasta kun sose on aivan sileätä. Maidon määrä riippuu hiukan perunoiden vetisyydestä, mutta sose saa olla melko vetelää, sillä muna saostaa sitä jonkin verran. Kylmään, suolalla ja sokerilla maustettuun soseeseen lisätään vatkatut munat ja seos kaadetaan voideltuun vuokaan. Pinnalle ripotellaan korppujauhoja ja vuoka paistetaan kohtalaisessa uuninlämmössä kauniin ruskeaksi. Tällainen perunalaatikko on paras juuri paistettuna, jolloin se on kuohkea.

Kotikokki 1953



Hovijälkiruoka

marenkileivoksia

5 rkl kaakaojauhoja ja 5 rkl vettä tai 100 g:n suklaalevy

$\frac{3}{4}$ l kermaa

20–30 mantelia

Kaakaojauhosta, sokerista ja vedestä valmistetaan paksuhko seos. (Tai suklaalevy sulatetaan kuumassa vedessä.) Kerma vatkataan kovaksi vaahdoksi. Kuoritut mantelit leikataan lastuiksi ja paahdetaan. Laakeaan jälkiruojavatiin asetetaan kerroksittain, pyramidin muotoon, marenkileivokset, kaakaokastike ja vaahdotettu kerma. Osa kermasta puserretaan koristeeksi pyramidille ja mantelilastut sirotellaan päälle.

Kotikokki 1953

Asessorska lintupata

Hovin isännällä on vieraita. He ovat olleet metsällä koko aurinkoisen syyskirpeän päivän ja tuoneet linnunriistaa saaliinaan. Nyt on päivä kallistunut illaksi, on pimeä, mutta Hovin ikkunoista loistaa lämmin kynttilänhohde. Siellä emäntä on valmistanut linnuista herkullisen ruoan, mitä hilpeästi keskustellen nautitaan. Ruoan valmistusohjeen hän on saanut asessorskalta, ystävättäreltään.

Tätä lintupataa on asessorska tehnyt siitä lähtien, kun hänen miehensä oli ohjeen Venäjältä kauppamatkaltaan tullessaan tuonut. Ohje oli nyt kulkeutunut perintönä äidiltä tyttarelle ja lahjana tyttareltä ystävättärelle. Tätä lintupataa valmistamme mekin silloin, kun on ystäviä koolla, syysiltana, kevätiltana tai kun muuten on mukava olla ystävien kanssa.

5–6 hengelle:

Kaksi syöttökananpoikaa, ellemmme voi saada metsälintuja. Kananpoikien on mieluummin oltava suurempaa kokoa ja ne paloitellaan kumpikin 4 osaan; 2 rintapalaa ja 2 koipea. Yli jäävät siivet voidaan tietenkin myös panna pataan mukaan, vaikkei niissä paljon syömistä olekaan. Lisäksi tarvitsemme noin kukkuran teevadillisen kutakin seuraavista aineksista: porkkanaa kuutioina, sipulia paloiteltuna, (tai pienet kokonaisina), savukinkkua kuutioina, herkkusieniä. Vielä suolaa, valkopippuria ja inkivääriä mausteeksi, öljyä ja voita paistamiseen sekä 1 litra punaviiniä keittämiseen.

Tasapohjaiseen emalipataan – valmistusastian tulee mieluummin olla emaloitu, koska käytetään punaviiniä – panemme hiukan voita ja öljyä. Kun ne ovat ruskistuneet, lisätään vielä vähän voita. Nyt panemme huuhdotut ja kuivatut kanapalaset pataan ja annamme niiden ruskistua kauniisti. Siihen lisäämme porkkanapalaset, sipulit, sienet ja savukinkun palaset. Kaikki hieman ruskistettuina. Maustamme keitoksen suolalla, valkopippurilla ja jos haluamme myös inkiväärillä. Tähän lisäämme punaviinin. Annamme kiehua hiljalleen noin tunnin.

Lintupata tarjotaan mustaviinimarjahyytelön ja tuoreen lehtisalaatin kera. Maistuu tavattoman hyvältä varsinkin, jos ulkona ulvoo myrsky ja pöytää valaisee suuri kynttelikkö.

Kotikokki 1967

Hanhipaisti

Hanhi pyyhitään sekä sisä- että ulkopinnalta sitruunanpuolikkaalla ja suola-valkopippuriseosta hierotaan sen sisäpintaan. Täyte – 8–10 hapahkoa omenaa lohkoina sekä 20 liotettua luumua – pannaan linnun sisään. Vatsaontelo ommellaan umpeen ja lintu sidotaan tavalliseen tapaan. Lopuksi hierotaan vielä suolaa ja valkopippuria linnun pintaan.

Lintu pannaan uunipannulle rintapuoli ylöspäin. Pannulle kaadetaan vähän vettä, lihalientä tai puhdistustähteistä keitettyä lientä. Maksan voi panna paistin viereen paistumaan. Paras paistamislämpötila on 175–200 astetta (Tähän paistolämpötilaan suhtautuisin varauksella. Tekijän huomio). Kun lintu alkaa uunissa ruskistua, on sitä usein vaaletava pannulle muodostuneella rasvalla. Pannulle on silloin tällöin syytä lisätä nestettä, esim. luumujen liotus- tai keitinlientä pienissä erissä. Jos lintu alkaa paistuessaan tummua liikaa, on se suojattava kaksinkertaisella, kostealla voipaperilla. Aivan täsmällistä paistamisaikaa on vaikea määritellä, sillä lihan kypsyminen riippuu suuresti laadusta. 5–6 kg:n painoiselle linnulle saa varata noin 4–5 tunnin paistamisajan. Kypsyttä voi koetella paksulla varvulla, joka vaivatta painuu lihaiseen kohtaan silloin, kun lintu on kypsä. Paistamisen loppupuolella kaadetaan uunipannulla oleva liemi pois ja vähän kuumaa vettä lisätään. Hanhi vaalellaan nyt parilla ruokalusikallisella kylmää vettä ja sitä pidetään vielä vähän aikaa uunissa, jonka suuluukku nyt saa olla raollaan. Näin menetellen hanhen pinnasta saadaan rapea. Joidenkin herkkusuiden mielestä tällainen rapea hanhennahka on aivan erikoisen hyvää.

Kotikokki 1956

Hapankaali

"Nyt (helmikuussa) kun kaali alkaa jo olla lopussa, lienee useilla emännillä vielä turvanaan hapankaali, jota jokainen meistä syksyllä kovalla touhulla valmistti. Hapankaali säilyy vielä ja on tallettanut vitamiininsakin. Siksi sitä etupäässä syömme sellaisenaan salaattina, mutta vaihteeksi valmistamme siitä ruokiakin", suositeltiin *Kotiliesi*-lehdessä vuonna 1941. "Hapankaalia käyttävät meillä pääasiallisesti karjalaiset. Saksassa ja Ranskassa on hapankaalilla ollut kautta aikojen sijansa kansanlääketieteessä. Sanotaan, että Ranskassa niillä seuduilla, missä käytetään runsaasti hapankaalia, ihmiset säilyttävät nuorekkuutensa kauan ja elävät vanhoiksi. Hapankaalia olisi myös niiden syytä käyttää, jotka haluavat säilyttää linjansa solakkoina" (Kotikokki 1956).

Hapankaalin valmistus

Keskikokoisia kiinteitä valkokaalinkerä leikataan erittäin hienoiksi suikaleiksi, jotka puunuijalla nuijitaan hyvin, niin että ne mehustuvat. Kaalinkerien kantoja ei käytetä. Sen jälkeen kaalit ladotaan kerroksittain puuastiaan, jonka pohjalle uurteisiin levitetään ohuelti kiinteätä hapanta taikinaa. Kaalikerrosten väliin pannaan vähän suolaa, pieniä omena- ja porkkanapalasia sekä tillinoksia. Astian sisään uppoava kansi ja paino asetetaan päälle, kaali painellaan ja astia pannaan sen jälkeen lämpimään huoneeseen noin 1:ksi viikoksi käymään ja happanemaan. Kaali säilytetään kylmässä paikassa, vaikkapa jäätyneenä.

Kotiruoka 1951

Kotikokki-lehden (1953) mukaan parasta hapankaalia saa mureasta ja mehukkaasta kesäkaalista. Hapankaliin voi käyttää myös kaikki haljenneet ja pehmeät kerät, jotka muuten eivät säily.

Hapankaalikeitto

½ kg sianlihaa pannaan tulelle 3 litraan kylmää wettä. Kun keitto alkaa kiehua, pannaan siihen 1 litra hapankaalia ja 9 walkopipurin jywää. Sen annetaan sitte wielä kannen alla kiehua 2–3 tuntia. Maustetaan sokurilla. Kun kaalit ja liha owat pehmeät, on keitto walmis.

Puutarha 1898, No 4, 3

Hapankaalimuhennos

Hapankaalimuhennosta valmistetaan seuraavalla tavalla: Kaksi litraa hapankaalia huuhdotaan ja liemi puserretaan tarkoin pois. Kaali ruskeutetaan sitten rautapadassa 4 voilusikallisen keralla. Ahkeraan on kaalia hämmennettävä, ettei se pääse palamaan, vaan saapi ainoastaan kauniin tummanruunin värin. Sitten kun kaali alkaa ruskeutua, lisätään siihen 2 ruokalusikallista wehnäjauhoja ja 4 ruokalusikallista jauhosokuria, paahdetaan vielä vähän aikaa ja lisätään sitten lihalientä, kunnes muhennos näyttää kohtalaisen sakealta. Muhennoksen annetaan vielä kannen alla hiljaa kiehua, siksi kun kaali on aiwan pehmeätä. Hapankaalimuhennos soweltuu syötäväksi joko tuoreen tahi suolatun lihan kanssa.

Puutarha 1898, No 4, 3

Hiivakka

Tehtiin siten, että piimitettiin hyvää maitoa viiliksi. Kun se oli sopivan sakeaa, siihen sekoitettiin hierimellä tattarijauhoja ja hiivaa, myöskin suolaa maun mukaan. Sekoitettiin kovasti että se tuli kuohkeaksi. Kaadettiin reunalliselle pellille ja paistettiin uunissa. Se oli juhlaherkkue, varsinkin juhannuksena sitä piti olla. Syötiin munavoin ja viilin kera. (MV:KA 6/32, 6.)

Huokeita pikkuleipiä

Tee nostetaikina (pullataikina ilman sokeria) 250 grammasta jauhoja, hiivaa ja maitoa, ja anna sen nousta. Siihen sekoitetaan sitten 125 g hyvää rasvaa tai voita, ½ kupillista maitoa ja hiukan suolaa. Taikina sotketaan hyvin ja saa nousta tunnin ajan. Siitä tehdään lyijykynän muotoisia tankoja, jotka vieritetään karkeassa sokerissa ja paistetaan voidellulla pellillä.

Kasvitarha 1899, No 2, 3

Irlantilaista lampaanpaistia

Raakojen perunoiden viipaleita pannaan padan pohjalle, näille ladotaan kerros valkokaalia ja viimeiseksi luuttomia rasvaisia lampaanlihapalasia. Täten ladotaan kerros toisensa jälkeen, kunnes pata on täynnä. Päällimmäiseksi pannaan 2 lusikallista hakattua sipulia, hiukan suolaa sekä pippuria; pari lusikallista vettä kaadetaan sekaan ja pata peitetään kannella. Tämä ruokalaji saa kiehua heikolla tulella 2 tai 3 tuntia.

Kasvitarha 1898, No 9, 34

Joulukalja

6–7 kg ruismaltaita, 35 litraa vettä, 4–5 dl humaloita, 2 rkl hiivaa

Maltaat kostutetaan kaljanpanon edellisenä iltana kylmällä vedellä ja jätetään hyvin peitettynä yön yli. Seuraavana aamuna pannaan maltaat kaljasaaviin, jonka mieluummin tulee olla tehty joko tammesta tahi lepästä. Siihen lisätään parisen kertaa muutamia kauhallisia poreilevan kuumaa vettä, kummallakin kertaa hyvin hämmäntäen, ja maltaat jätetään taas imelymään pariaksi tunniksi. Kolmannella kerralla kaadetaan sekaan loppuosa vedestä kiehuvan kuumana. Seosta on nytkin huolellisesti hämmennettävä, sillä mitä enemmän n.s. mäskiä hämmennetään, sitä makeammaksi juoma tulee. Kun kaikki vesimäärä on lisätty, jätetään seos peitettynä silleen noin tunniksi. Sillä aikaa laskeutuu mäski pohjalle.

Kirkas vierre kiehautetaan monta kertaa ja kaadetaan aina mäskin päälle, taas huolellisesti hämmäntäen. Joka keittämisen välillä annetaan mäskin aina laskeutua pohjaan. Sillä aikaa kun vierre kiehuu viimeistä kertaa asetetaan kaljasaavi valmiiksi. Tämän saavin, jonka täytyy olla varustettu tapilla ja tapinreiällä, on oltava täydellisesti puhdas. Se asetetaan jakkaralle, niin korkealle, että toinen saavi mahtuu sen alle. Saavin pohjalle pannaan puinen matala ristikko tahi n.s. kuurnapuut ristiin. Tämän päälle asetetaan puhtaita, kuumalla vedellä huuhdottuja rukiinolkia, myöskin ristiin päällekkäin. Mäski kaadetaan nyt olkien päälle ja sen jälkeen keitetty vierre. Saavissa olevaa tappia avataan ainoastaan vähän, niin että vierre juoksee verkalleen lävitse reiän alla olevaan puhtaaseen saaviin. Vähän keitettyä vettä, niin paljon kuin arvellaan hivenneen kiehautettaessa, voi viimeksi kaataa mäskin päälle, niin että kaiken mahdollisen maun saa lähtemään mäskistä kaljaan. Tässä vedessä voi myöskin keittää vähän katajanoksia tahi -marjoja; ne antavat kaljalle puhtaan, raikkaan maun, ja sitä paitsi on katajaneste terveellistä.

Olkien kautta juossut vierre keitetään vielä kerran; tällä kerralla lisätään siihen kiehuvässä vedessä huuhdotut humalat. – Nyt saa vierre jäähtyä. Kun se on aivan kylmää, lisätään siihen hiiva. Ammennetaan kauhalla, kunnes hiiva on hyvästi sekaantunut ja vierre vaahtoutuu. Peitetään huolellisesti, ammennetaan taas jonkun tunnin kuluttua ja pannaan vähän puhtaita jäitä sekaan, jos vierre vielä tuntuu lämpöiseltä. Mitä kylmempänä se käy, sitä paremmaksi ja kestävämmäksi tulee kalja. Seuraavana aamuna otetaan humalat pois, jos vierre silloin nimittäin on jo hyvästi käymässä. Silloin ovat humalatkin nousseet jo pinnalle.

Kalja siivilöidään tynnyriin, joka täytyy olla puhdas ja varustettu tulpalla ja ilmareiällä. Tulppa pannaan ensin irralleen kiinni ja tynnyri asetetaan kylmään paikkaan. Parin päivän kuluttua iskostetaan tulppa hyvästi kiinni ruisjauhoista, tuhkasta ja vedestä tehdyllä taikinalla. Ilmareikä suljetaan myöskin sopivan hienolla tapilla täydellisesti. Muutaman päivän kuluttua on juoma valmista, mutta tulee vielä paremmaksi, jos se saa seistä viikon tahi pari aivan koskematta.

Kaljasta poistetuista humaloista puristettu neste on mitä parasta hiivaa leiväntekoa varten. Kaljatynnyrissä oleva pohjahiiva on myöskin hyvää ja kelpaa käytettäväksi leivän teossa, joskaan se ei ole yhtä hyvää kuin päällyshiiva. Molemmat on säilytettävä korkituissa pulloissa ja viileässä paikassa, etteivät happanisi.

Kevätkeitto

Parsaa, tuoreita porkkanoita, herneitä ja kaikenlaisia hienompia vihanneksia, tuoreita tahi säilyyn pantuja, joita on saatavissa, keitetään ja siivilöidään pois. Voita ja jauhoja käristetään ja sekaan kaadetaan vaaleata lihalientä. Hyvä on värjätä keitto rapuvoilla. Ravunpyrstöjä pannaan joukkoon.

Kasvitarha 1901, No 5, 1

Kurkkuja venäläiseen tapaan

eli Dilli-suolakurkkuja

Ainekset:

100 pientä vihriää kurkkua, 5 litraa vettä, 450 g suolaa, 1 teelusikallinen valkopippuria, 1 kukkura teelusikallinen hienonnettua alunaa, piparjuurta ja dillia, 1 dl konjakkia. Kurkut ladotaan kerroksittain puupönttöön. Pohjalle pannaan ensin kerros viinimarjan ja mustaviinimarjan lehtiä, puoleksi kumpaisiakin, niille ladotaan kurkut tiheästi, piparjuuri leikataan kuutioihin, joista 5, 6 palsta viskellään kurkkujen sekaan, sekä 5 rikkileikattua dillinterttua. Sitten taas ladotaan lehtiä ja niiden päälle uusi kurkkurivi maustamiseen, kunnes pönttö täyttyy. Viimeksi kaadetaan sekaan suolavesi, joka täytyy valmistaa edellisenä päivänä, jotta suola ennättäisi sulaa. Se tehdään kylmästä vedestä sekä suolasta ja sekaan pannaan nuo alussa luetellut maustimet. Kun suolavesi on kaadettu kurkuille, jätetään pönttö 4 päiväksi lämpimään huoneeseen käymään, sitten pannaan pöntölle kansi painoineen ja viedään kellariin. Suolavettä ei saa päästää kuivumaan.

Kasvitarha 1899, No 9, 1

Käristettyä selleriä

Kauniita valkoisia sellerinjuuria kuoritaan ja leikataan viipaleiksi, jotka keitetään miltei pehmeiksi vedessä. Sitten tehdään paksu pannukakkutaikina, johon käytetään 1 muna. Sellerin viipaleet käännellään taikinassa ja paistetaan sitten voissa kuten letut. Ne järjestetään pienelle vadille ja tarjotaan lihaliemen kanssa.

Kasvitarha 1899, No 10, s. 1.

Kääretortut

Tavallinen kääretorttu:

4 munaa
2 dl sokeria
1 dl kiehuvaa vettä
1 tl leivinjauhetta
1 dl perunajauhoja
2 dl vehnä jauhoja

Munat ja sokeri vatkataan. Lisätään kiehuva vesi. Jauhot ja leivinjauhe sekoitetaan keskenään ja lisätään munavaahtoon. Taikina kaadetaan pellille, jossa on leivinpaperi. Paistetaan nopeasti. Kumotaan sokeroidulle voipaperille. Levitetään päälle hilloa kauttaaltaan. Kääritään rullaksi.

Unelmatorttu:

3 munaa
1 valkuainen
1, 5 dl sokeria
50 g perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta
2 rkl kaakaojauhetta

Täyte:

100 g voita
1 keltuainen
50 g pölysokeria
vaniljasokeria mausteeksi

Munat ja sokeri vatkataan hyvin vaahdoksi. Perunajauhot, leivinjauhe ja kaakaojauhe sekoitetaan keskenään. Lisätään ne siivilän läpi varovasti muna-sokeri-vaahtoon. Taikinan levitetään pellille, jossa on leivinpaperi ja paistetaan nopeasti (n. 5-7 min.), jottei pohja kovetu. Kypsä levy kumotaan sokeroidulle leivinpaperille ja annetaan jäähtyä. Täyte levitetään jäähtyneelle levyille ja lopuksi se rullataan torttuksi.

Teoksesta Knuutila, Maarit 2006. Pappilan hätävara. Vieraanvaraisuuden taidosta.

Linzin torttu

7 munanruskuaista ja 200 g sokeria sekoitetaan; sitten sotketaan 200 g voita, 130 g kuorittua ja jauhennettua mantelia, ja 120 g jauhoja sekaan ja viimeksi 5 kovaksi vaahdoksi vatkattua munanvalkuaista. Paistetaan torttumuotissa lämpimässä uunissa.

Kasvitarha 1901, No 5, 1

Maamiehen liemi

Valkokaalia leikataan hienoiksi suikaleiksi, jotka keitetään, leikattuja liemijuurikkaita joukossa. Sekaan kaadetaan tuoretta tahi suolaista lihalientä niin paljon, että keitto tulee maukkaaksi. Tarjotaan kaali ja juurikkaat joukossa.

Kasvitarha No 4, 1

Mannaryynikokkareet

6 dl maitoa, 1 dl mannaryynejä, 1 dl rusinoita, 2 rkl hienonnettuja manteleita, ½ sitruunan kuori, ½ tl suolaa, sokeria.

Kun maito kiehuu, vispilöidään ryynit sekaan; rusinat lisätään, ja puuro saa kiehua noin ½ tuntia. Sitten se maustetaan hienonnetulla mantelilla, raastetulla sitruunankuorella sekä suolalla ja sokerilla. Puuro kaadetaan vedellä valeltuun vuokaan jäähtymään. Sen jälkeen se kaadetaan vuoasta pois ja tarjotaan mehukeittojen kanssa. Voi tehdä myös pienissä vuoissa.

Kotiruoka 1933

Mansikkamarmelaadi

Kypsät mansikat puhdistetaan, painetaan ja puserretaan seulan läpi. Jokaista kg marjoja kohti käytetään 2/3 kg jauhesokeria, joka pannaan soseeseen, ja se keitetään sitten kohtalaisella tulella ahkerasti sekoittaen, niin ettei se pala pohjaan. Se ei saa liian äkkiä kiehua kokoon, sillä sekä väri että maku siitä kärsii. Peitetään huolellisesti ja säilytetään viileässä paikassa.

Kasvitarha 1901, No 6, 1

Mantelipölköitä

6 munanruskuaiseen sekoitetaan $\frac{1}{4}$ kiloa sokuria, sitten $\frac{1}{8}$ kiloa hakattuja makeamanteleita ja muutamia karvasmanteleita sekä viimeiseksi 150 g jauhoja. Sotketaan hyvästi ja siitä muodostetaan särmäisiä paloja, jotka vieritetään karkeassa sokurissa ja kypsennetään heikossa uuninlämmössä.

Kasvitarha 1989, No 11, 44

Maustettu kaalinkupu

Kohtalaisen suuresta, kovasta kaalinkuvusta otetaan pois päällimmäiset lehdet. Kanta leikataan irralleen siten, että itse kupuun leikataan pieni kolo. Tämä kolo täytetään ruskealla sokurilla, johon vähän muskottia on sekoitettu. Jotta kupu ei paistettaessa hajoaisi, sopii sen ympäri ristiin sitoa hawaslankaa. Rautapadassa ruskeutetaan nyt 3 ruokalusikallista voita, kupu kastetaan siihen ja ruskeutetaan joka puolelta kauniin ruskeaksi. Kaikin mokomin on warottawa, ettei kupu pääse palamaan. Siitä syystä tulee sitä usein kääntää, sekä pitää padan alla tasaista tulta. Sitten kun kupu on ruskea, kaadetaan sen yli vähän kuumaa wettä ja se saa nyt kannen alla hiljaa kiehua, kunnes kupu pehmiää. Tällä tawalla walmistettu kaalinkupu on erittäin hywänmakuinen ja soweltuu hywin syötäväksi tuoreiden liharuokien, esim. lihapalleroiden keralla.

Puutarha 1898, No 1, 6

Muhennettuja kurkkuja

Tuoreita kurkkuja, voita, jauhoja, etikkaa, walkoista wiiniä, 2 neilikkaa, palanen inkiwääriä, sokeria, suolaa, persiljaa, munanruskuaisia. Kuoritaan muutamia kurkkuja, mieluummin nuoria siemenettä (jos niissä on siemeniä, halaistaan ne ja siemenet otetaan pois) ja leikataan ei aiwan ohuihin wiipaleihin, pannaan sen jälkeen pannuun, jossa on voita ja annetaan niiden tulla waaleankeltaisiksi. Sitte niihin sekoitetaan warowaisesti muutama lusikallinen jauhoja, kaadetaan etikkaa ja wiiniä niille sekä maustetaan suolalla, neilikoilla ja sokerilla ja annetaan kaiken hiljalleen kiehua valmiiksi. Sitte otetaan inkiwääri ja neilikat pois ja sijaan pannaan hienonnettua persiljaa. Kurkkuwiipaleet pannaan karottiin, liemi suurstetaan muutamilla munanruskuaisilla ja kaadetaan niille.

Puutarha 1898, No 4, 3

Muhennetut nauriit

Pieniä, samankokoisia nauriita kuoritaan ja asetetaan kokonaisina woilla woideltuun pannuun, jonka jälkeen ne pannaan wienolle tulelle ruskeutumaan. Kun owat saaneet kauniin waaleankeltaisen wärin, kaadetaan niille walkoista kastia, joka tehdään woista, jauhoista ja lihaliemestä, ja saawat sitte kiehua siinä pehmeiksi. Maustetaan suolalla ja sokurilla maun mukaan. Pannaan tarjolle liharuokien kanssa.

Puutarha 1898, No 5, 4

Murekkeella täytettyä haukea

Hauki kesitään, mutta sitä ei halaista vatsasta, vaan selästä ja sisälmykset ynnä selkäruoto poistetaan. Sitten valmistetaan murekettä hauenmaksasta, hienoksi jauhetusta vasikanlihasta, leipäjauhelmasta, sulatetusta voista sekä yhdestä munasta. Mausteiksi pannaan suolaa sekä muita höysteitä maun mukaan. Hauki huuhdotaan ja kuivataan hyvästi, täytetään murekkeella ja sidotaan langalla sekä keitetään suolaisessa vedessä. Tarjotaan kokonaisena voikastikkeen kanssa, joka on suurstettu muutamilla munanruskuaisilla sekä ahosienillä, jos niitä on.

Kasvitarha 1898, no 2, 1

Mykyjä lihakeittoon

10 keskikokoista perunaa raastetaan rikki. 60 g voita vatkataan vaahdoksi, siihen 1 muna, 1 munanruskuainen ja 2 tl vehnä jauhoja. Perunat pannaan sekaan, ripotetaan suolaa, valkopippuria ja muskotinkukkaa. Tahtaasta otetaan sitten teelusikalla pieniä mykyjä ja pannaan 8 minuutiksi liemeen kiehumaan.

Kasvitarha 1989, No 11, 42

Nauriskukko

Kuorena voi käyttää joko tavallista hapanleipätaikinaa, tahi sopii sen myöskin valmistaa siten, että 4 desilitraan maitoa sekoitetaan pieni ruokalusikallinen sulatettua voita sekä $\frac{1}{4}$ kg ruisjauhoja ja $\frac{1}{4}$ kg lestyjä ruisjauhoja (jyvän sisäosa, erittäin hienot ruisjauhot). Näin saatua taikinaa vaivataan hyvin ja ajellaan se sitten palikalla noin 1 sm paksuiseksi, pitkulaiseksi kakuksi. Kuoren keskelle asetetaan nyt leikelyä naurista, joiden päälle kylvetään suolaa. Päällimmäiseksi asetetaan sisukseen joko sian- tahi lampaanlihan viipaleita. Kuoren laidat käännetään sisuksen päälle ja kuori suljetaan niin, että kukko on molemmista päistä suippo, korkeahko kakku. Kukko paistetaan pellillä tasaisessa uuninlämmössä. Paistamisen aikana tulee kukkoa aina väliin valella sulalla voilla, niin että kuori tulee pehmeäksi. Se sietää olla uunissa 1-2 tuntia.

Puutarha 1900, No 1, 4




X



Omenakiisseli

Vispataan lumihuttua (vispipuuroa) ja siihen sekoitetaan keitettyä omenasosetta maistin mukaan. Hyvin hyvää.

Kasvitarha 1898, No 1, 1



Omenamunkit

Omenamunkit kuuluvat syystalven herkullisiin jälkiruokiin. Hapahkoista talviomenista saadaan erikoisen maukkaita munkkeja. 8–10 munkin taikinaan tarvitaan 200 g vehnä jauhoja, ½ tl leivinjauhetta, 2 rkl sokeria, 100 g voita ja 2 rkl vettä.

Kuivat aineet sekoitetaan kulhossa keskenään. Voi lisätään joukkoon nopeasti sormenpäillä sekoittaen ja viimeksi vesi. Valmis taikina viedään kylmään kovettumaan niin kauaksi aikaa, kun omenat kunnostetaan.

Omenista poistetaan siemenkoti omenaporalla ja sen jälkeen ne kuoritaan. Kuoritut omenat kieritellään heti sokerissa, jotta eivät tummuisi.

Taikina kaaviloidaan vajaan ½ cm:n paksuiseksi levyksi, joka leikataan sopivan kokoisiksi neliöiksi. Taikinaneliö painellaan kädessä omenan ympärille tiiviisti ja tasaisesti. Sen jälkeen munkit kieritellään sokerissa ja pannaan voideltuun vuokaan tai pellille. Kypsennetään uunissa noin 20 min. eli kunnes munkit ovat pinnaltaan kauniin vaaleanruskeita.

Omenamunkit tarjotaan jälkiruokana lämpimänä vanilja- tai karamellikastikkeen taikka kerman kanssa. Ne sopivat myös kahvileiväksi.

Kotikokki 1967

Pappilan hätävara

murennettuja pikkuleipiä, mitä tahansa sorttia
pieniksi kuutioiksi leikattua kuivakakkua
jotain hyvää hilloa
reilusti vatkattua kermavaahtoa, johon on laitettu aavistus vaniljasokeria vatkatessa
kaunis korkealaitainen lasimalja

Asetetaan kerroksittain maljaan kermavaahtoa, kakku- ja pikkuleipämuruja ja hilloa. Toistetaan pari, kolme kertaa. Annetaan hetkinen vetäytyä kylmässä paikassa. Viedään sitten tarjolle. Sopii tarjota sellaisenaan kahvin kanssa tai jälkiruokana.

Teoksesta Knuutila, Maarit 2004. Pappilan hätävara. Vieraanvaraisuuden taidosta.

Pikkelssi

Pickelsiä ei kasvissosetta valmistetaan kasvinnupuista, pienistä sipuleista, pienistä pajuista, herneen paloista, omenista, herneistä, kukkakaalista, pienistä kurkuista, pienistä moilaisista (porkkanoista) jne. seuraavalla tavalla. Krassinnuput, sipulit ja kurkut pannaan vuorokaudeksi väkewään suolaweteen. Sipulit täytyy kuitenkin sitä ennen kuoria ja pitää liossa erikseen kurkuista ja krassin nupuista. Muut ainekset kiehautetaan vedessä, johon pannaan vähän magnesiaa. Kurkut, krassinnuput ja sipulit keitetään puolipehmeiksi walkopippurinjyillä ja muskottikukalla maustetussa etikassa. Etikkaliemi siivilöidään. Kurkut, krassinnuput ja sipulit asetetaan lasipurnukkaan kerroksittain papujen, herneiden, moilasten, kukkakaalien ja turkinpapujen keralla. Etikkaliemi kaadetaan jäähtyneenä päälle. Purnukka suljetaan hywin. Pickels'iä tarjotaan salaattina paistien ja liharuokien keralla.

Puutarha 1898, No 8, 4

Puolukkapuuro ja -kiisseli

Arvid Th. Genetzin mukaan

Sopiwinta lienee walmistaa puoloista puuroa. Köyhinkin woipi niistä saada hyvänmakuisen puuron, jos sekoittaa ruisjauhoja weteen ja asettaa tuon seoksen lämpimään uuniin immelloitumaan. Imellokseen eli määmiin sekoitetaan tuoreita tahi wedessä jäädytettyjä puoloja ja sekoitus tehdään kypsäksi. Keitoksen woipi syödä sinällään, mutta maidon kanssa on se paljon maukkaampi.

Puuro tulee parempaa jos puolat keitetään wedessä ja siihen sekoitetaan ruisjauhoja tai mannaryyniä, mutta tähän tarwitaan mauksi sokeria tahi siirappia. - - Jauhojen tahi mannaryynien asemesta woipi myöskin sekoittaa kiehumaan puolaliemeen perunajauhoja ja tulee puuro sitten wieläkin maukkaammaksi. Sellaista puuroa tarjotaan monesti kerman kanssa jälkiruokana ja nimitetään sitä "kiisseliksi".

Puolukka=pääryniä

4 litraa kuorituita pääryniä. 2 litraa puolukkamehua. 1 kilo sokeria ja vähän kanelia. Puolukkamehu ja sokeri keitetään vähän aikaa ja kuoritaan waahto hywin pois. Sitte pannaan kuoritut päärynät mehuun ja annetaan kiehua niin kauan, kunnes tulewat läpikuultawiksi. Mitä enemmän aikaa ne kiehuwat, sitä paremmiksi tulewat. Käytetään jälkiruokana ja säilywät helposti. Omenoita woipi hillota samalla tawalla.

Puutarha 1898, No 9, 4

Ranskalainen kaalivanukas

Kaalinlehdet keitetään pehmeiksi ja niillä sisustetaan tasapohjaisen vuoan laidat ja pohja, niin että lehdet ulottuvat laitojen yli. Kaalinlehtien alla vuoan pohjassa on jo pieniä savustetun silavan kuutioita. Lihamureke ja hienoksi hakattu kaalin muu osa ladotaan sitten kerroksittain vuokaan, peitteeksi lopuksi käännellään reunoilla olevat lehdet. Laitos saa paistua uunissa noin tunnin vesipannuun asetettuna. Ruoka on hyvin maukasta sekä kuumana että kylmänä.

Kotiliesi 1925, 415

Ravut

"Pohjolan hummeri", meidän jokiemme ja järviemme rapu, joka suhteessa jo pienuutensa vuoksi ei paljoakaan merkitse ravintotaloudessa, on nautintoaineena, herkkuna, jotakin aivan verratonta. Sen tuoksu, aromi, on saman sukuista kuin hummerin – kuten tunnettua merkitsee 'makuasioissa' varsinainen maku vähän, aromi, tuoksu, t.s. hajuaistilla aistittu 'maku', miltei kaiken – mutta on paljon herkempi ja hienompi. Varsinkin saksien lihan maistelu kuuluu korkeampaan estetiikkaan. Ja sille, jolle tämä on liian hento ja heikko sensaatio, tarjoaa pyrstö voimakkaampaa ja pyrstön juuret maiteineen ja mäteineen vieläkin pikantimpaa nautintoa. Ei siis syyttä jokiäyriäisen (*Astracus fluviatilis*) Pohjoismaissa viihtyvä muunnos ole saanut lisänimeä nobilis, t.s. jalorapu.

Mutta yksi ehto on: rapu on oikein keitettävä, jotta sen maku tulisi täydellisesti ihmisen aistittavaksi. 8 litraa keitinettä kohti on pantava 300 g suolaa. On syytä uskoa, että tässä ovat oikeat mitat, varsinkin kun ne vastaavat Pohjoismaiden etevimmän keittiötietäjän ja -taitajan, tri Hagdahlin ohjeita hummerinkeittovedeksi. Tähän määrään mahtuu kiehumaan noin 100 rapua. Keittoaika on 20 minuuttia: kestää kymmenen minuuttia, ennen kuin vesi alkaa uudelleen kiehua ja sitten keitetään 10 minuuttia. Tilli on pantava pataan vasta viimeisen kiehahtamisen aikana.

Voi ja leipä, valkoinen tai hyvin lievästi hapan ruisleipä, antavat rapujen maulle sopivan taustan. Ravunsyönnin yhteydessä käytettävistä juomista mainittakoon, että Pohjoismaissa yleinen väkevän alkoholin käyttö rapukesteissä on hylättävä jo yksistään siitäkin syystä, että väkevä alkoholi tappaa rapujen hienon tuoksun. 'Pohjolan hummeri' vaatii, vielä suuremmalla syyllä kuin varsinainen, mietoa ja hienontuoksuista juomaa." (Kotiliesi 1935, Isännän ruokapakinoita: Pohjolan hummeri.)

Riisiä hillon kanssa

Kupillinen riisiä pestään hyvin puhtaaksi ja keitetään vedessä, johon pannaan vähän sitroonan kuorta ja kanelia. Kun riisi rupeaa sakoamaan, kaadetaan sekaan kupillisen verran hapanta marjamehua ja pannaan sokuria. Jäähtyneenä pannaan puuroa hyytelömaljaan niin että joka toinen kerros on puuroa, joka toinen kerros vaarainhilloa (vadelmahilloa) ja keitetyjä luumuja. Päällimmäinen kerros on puuroa. Laidat koristellaan vaaraimilla ja viedään tarjolle kermavaahdon kanssa.

Kasvitarha 1898, No 10, 37

Ruhtinatar Olga Obolenskin pihlajalikööri

2 ½ l marjoja
1 ½ l (palo)viinaa
300 g sokeria
vettä

Poimi pihlajanmarjoja ensimmäisen pakkasen jälkeen, sillä ne ovat parhaita, kun ovat vähän pakkasen puremia. Puhdista ne varsistaan ja täytä iso pullo puolilleen. Lisää viina ja pane pullo 2–3 kuukaudeksi kaappiin lämpimässä huoneessa, kunnes neste on saanut syvän punaisen värin. Siivilöi se sitten. Keitä sokeri 2 kupissa vettä siirapiksi. Kaada valmis siirappi siivilöityyn paloviinaan, hyvin sekoittaen. Täytä kuumennetut pullot ja korkitse.

Salaattia walkoisista pawuista

Walkoisia papuja keitetään pehmeiksi vedessä, johon pannaan voita ja vähän suolaa. Kun ovat pehmeitä, kaadetaan wesi niistä tarkoin ja pawut pannaan kuumina salaatti=astiaan ja maustetaan suolalla, pippurilla, öljyllä, etikalla, sinapilla ja hienonnetulla sipulilla, sekoitetaan hyvin ja pannaan tarjolle joko kuumina tahi kylminä, miten tahtoo.

Puutarha 1898, No 4, 3

Sammalvanukas

4 kokonaista munaa, 1/6 l kermaa, 110 g sokeria, kuori ja menu 1:stä sitruunasta vispilöidään tulella, kunnes seos käy paksuksi. 4 dl kermaa vispilöidään vaahdoksi, joka sekoitetaan kiisseliin, kun se on jäähtynyt. Viimeksi sekoitetaan joukkoon 5 liivakkolehteä, jotka liotetaan hiukkasessa kuumaa vettä. Vanukas kaadetaan hyytelömaljaan.

Kasvitarha 1901, No 1, 1

Seitsenkuorinen puuro

Keitetään tavallista riisi- tahi kaurasuurimapuuroa. Porsliinivuokaan pannaan tätä puuroa 2 senttimetrin vahvunen kerros, sen pinnalle ripotellaan sokuria, kanelia sekä päällimmäiseksi ainoastaan sokuria. Pannukakkulapio kuumennetaan punaiseksi, sitä pidetään hetkinen puuron kohdalla, niin että sokuri paahtuu ruskeaksi, sitten pannaan taas kerros puuroa, sille ripotellaan kanelia ja sokuria, joka paahdetaan kuten edellinenkin. Näin ladotaan kerros kerroksen perästä. Kasvitarha 1900, No 4

Silavakakuja

Keitettyjä ja raakoja perunoita, puoleksi kumpiakin, jauhetaan ja niihin sekoitetaan niin paljon vehnä jauhoja, että seoksesta tulee löyhä taikina. Savustettua sianlihaa leikataan lohkoiksi ja käristetään paistinpannussa, vähän sipulia ja pippuria joukossa. Tästä pannaan pari teelusikallista taikinapalasalalle, joka kääritään kokoon, niin että sianliha on sisäpuolella. Sitä myöden kuin kakut valmistuvat, pannaan ne kattilaan kiehuvaan veteen, jossa saavat kiehua, kunnes nousevat veden pinnalle, jolloin ne ovat valmiit. Tarjotaan sulatetun voin kanssa.

Kasvitarha 1898, No 1, 1

Sorsapaisti

Sorsa puhdistetaan tavalliseen tapaan, kynitään, kärvennetään, sisälmykset poistetaan ja lintu huuhdotaan hyvin, kuivataan huolellisesti sekä hierotaan päältä että sisältä maksalla, josta ensin on sappi poistettu; sitten hierotaan vielä sisäpintaan suolaa ja lintu sidotaan.

Pata kuumennetaan, voi ruskistetaan kullan ruskeaksi ja sorsa vuorostaan siinä kauniin ruskeaksi. Sitten ripotellaan suolaa pinnalle ja pataan lisätään hiukan vettä tai lihalientä. Sorsa saa paistua tiiviin kannen alla hiljaisella tulella 25 minuuttia, jos se on nuori. Vanhat sorsat vaativat pitemmän ajan, jopa 2,5 tuntiakin. Parasta on esim. vispilän varvulla koetella, milloin paisti on kypsä. Liian kauan ei saa paistaa, sillä silloin tulee paistista kuiva.

Kun paisti on kypsä, otetaan se padasta ja kastikkeeseen lisätään vajaa ruokalusikallinen lihauutetta tai lihalientä, maistetaan suola, ja kastike saa kiehahtaa koko ajan sitä hämmentäen. Kastiketta ei suurusteta, sillä silloin tulee esille vesilinnuille ominainen äitelän rasvainen maku. Jos on sitruunaa käytettävissä, puristetaan vajaan puolikkaan mehu kastikkeeseen, näin siitä saadaan maukasta. Jotkut maustavat kastikkeen sinapilla.

Kotikokki 1953

Syyskuuvanukas

2 dl sokeriherneitä, 6 rkl tomaattisosea, 2 dl keitettyjä papuja, 5 keitettyä punajuurta, 4 keitettyä perunaa, 2 munaa, 2 dl kermamaitoa, 4 rkl korppujauhelmaa, 2–3 rkl voita

Vähässä vedessä keitetyt herneet, tomaattisose, keitetyt pavut, viipaleiksi leikatut punajuuret ja perunat asetetaan voideltuun vuokaan. Vatkatut munat, maito ja suola sekoitetaan yhteen ja seos kaadetaan vuokaan. Korppujauhelmaa ripotellaan pinnalle ja voi pannaan palasina päälle. Vanukas paistetaan uunissa.

Kastike: 2 rkl voita, 1 rkl vehnä jauhoja, 1 dl kermaa, herne- ja papulientä, suolaa

Voi ja jauhot käristetään, sekaan kaadetaan kerma ja sen verran herne- ja papulientä, että kastike on kohtalaisen sakeaa. Sitten se saa kiehua 10 minuuttia, maustetaan ja tarjotaan vanukkaan kera.

Kotiruoka 1933

Tammenlehdet

400 g jauhoja, 75 g sokeria, 4 munaa, 1 tl hirvensarvisuolaa. Taikina sekoitetaan ja kaulitaan puolen senttimetrin vahvuiseksi. Sivellään munankeltuaisella ja kermalla ja pinnalle sirotellaan hienoksi hakattuja pomeranssinkuoria ja karkeata sokeria. Leikataan harkkoreunaisiksi lehdiksi ja paistetaan vaaleankeltaisiksi.

Tappaiskeitto

lampaan munuaiset, maksa ja lihaa
vettä, suolaa

makkaroita varten: lampaan suolia, ohrajauhoja, suolaa, perunoita

mykyjä varten: verta, suolaa, ohrajauhoja, lampaan rasvaa, sipulia

Ensin valmistetaan makkarat: ohrajauhoja ja suolaa sekoitetaan suhteessa 1 kahvikupillinen jauhoja, ½ tl suolaa ja tällä seoksella täytetään puhdistetut lampaansuolet, joiden rasvapuoli on käännetty sisälle. Niitä ei pidä kuitenkaan täyttää liian täyteen, etteivät makkarat halkea keitetessä. Päät sidotaan joko langalla tai makkaratikuilla.

Samoin valmistetaan mykytaikina etukäteen turpoamaan. Suolattuun veteen lisätään lampaan rasvassa ruskistetut, hiukan jäädytetyt sipulit sekä ohrajauhot niin paljon, että juuri kyetään käsissä leipomaan kakkaroita.

Keittoa varten pannaan ensin munuaiset, maksa ja jonkin verran lihaa paloitetuna kiehumaan suolalla maustettuun veteen. Kun verivaaho on kuorittu pois, lisätään makkarat. Ne keitetään puolikypsiksi, sitten lisätään perunat. Samassa aloitetaan myös mykyjen teko. Ne leivotaan ohrajauhojen avulla käsissä kakkaroiksi, jotka sitä mukaa pudotetaan kiehumaan. Jos ne pyrkivät hajoamaan, lisätään hiukan jauhoja, mutta mitä vetelämmästä taikinasta ne saadaan leivotuksi, sitä mureampia niistä tulee.

Saman keiton voi valmistaa myös siasta, mutta silloin jätetään makkarat pois ja sen sijaan käytetään lisänä hyvin liotettua keuhkoa.

Kotikokki 1953

Täytetty fasaani

Fasaani kynitään ja perataan. Se huuhdotaan ja kuivataan hyvin, minkä jälkeen se hierotaan sisä- ja ulkopinnalta suolalla. Täytteeksi käytetään 3 kahvikupillista keitettyä riisiä ja pieni tölkillinen hanhen- tai kananmaksatahnaa. Lintu täytetään seoksella ja kaula sekä perkausaukko ommellaan umpeen. Fasaania kypsennetään hyvässä uuninlämmössä 30–50 minuuttia riippuen linnun koosta ja iästä. Kun linnun pinta on kauniisti ruskistunut, lisätään pannuun lihalientä, jolla sitä valellaan muutaman kerran paistamisen aikana. Kypsä lintu leikataan ja asetetaan tarjoiluvadille. Täyte poistetaan linnun sisältä ja asetetaan tarjoiluvadille kauniisti linnun viereen. Koristellaan viinirypäleillä. Lisänä tarjotaan tulitikku- ja pariisinperunoita.

Keittiömestari Pentti Sirkiä, Ravintola Linnunrata, Tapiola

Kotikokki 1964

Uunipaisti hirvestä

12 naurista huuhdotaan ja keitetään puolipehmeiksi, annetaan jäähtyä ja kuoritaan. Jokaiseen kaiverretaan kolo. Nauriitten sisus ja yksi kokonainen nauris survotaan ja siihen sekoitetaan 10 kuorittua ja hienonnettua mantelia, pieni kupillinen hienonneleipää (korppujauhoja), 2 ruokalusikallista sulatettua voita, 2 ruokalusikallista ruskeata sokuria, hiukan suoloja ja muskottia, sekä jos tahdotaan, 1 muna. Nauriit täytetään tällä seoksella. Niiden pinnalle ripotellaan hienonneleipää, ne pannaan voideltuun paistinpannuun, valellaan voilla pannusta ja paistetaan ruskeiksi.

Kasvitarha 1898, No 10, 37–39

Vahrendoffilainen valkokeitto

Juuri-artisokkoja, sokurijuuria (mustajuuria), 1 litra persiljajuuria, 1 palsternakka ja pieni kupillinen riisisuurimia keitetään mäsäksi ja siivilöidään. Voita ja jauhoja käristetään sekä pannaan lihaliemeen, niin että siitä tulee kohtalainen liemi. Siivilöity neste kaadetaan keittoon ja kiehautetaan. Höystetään valkopippurilla. Liemimaljassa siihen vispataan 2 munanruskuaista ja 2 lusikallista kermaa.

Kasvitarha 1898, No 2, 2

Vanhoja lihan ja kalan säilöntämenetelmiä

Lähteet: Lihan, voin, munien ym. säilöönpano.1918. Helsinki: WSOY ja Rytönen, Ahti 1929. Piirteitä pielaveteläisestä ja maaninkalaisesta kansanomaisesta kalojen käytöstä. – Emäntälehti 1929, No 1.

Lihan kuivaaminen

Kuivaaminen on lihan vanhin säilytyskeino ja se voidaan toteuttaa seuraavaan tapaan:

”Lampaanlapa tai paisti suolataan ja kuivataan sitten joko ulkona ilmassa tai keittiössä hellan yläpuolella. Suojellakseen lihaa pölyltä ja karpäsiltä pannaan sen ympärille paperia tahi vaatepussi, ja sitten se saa riippua siksi, kunnes se on aivan kuiva; tähän menee riippuen lihan koosta, noin 8–14 päivää. Erittäinkin Gotlannin saarella käytetään tätä tapaa aika paljon, eikä täten valmistettu liha olekaan voileipäpöydällä halveksittavaa syötävää” (Lihan, voin, munien ym. säilöönpano. 1918).

Kalan kuivaaminen

Yleisesti kaikkia pieniä kaloja on kuivattu. Suurista kaloista suosituimpia ovat olleet hauki, kuha ja made. Kaloja on kuivattu lihan tapaan joko ulkosalla tai sisätiloissa, esimerkiksi uunissa. Säilytys on tapahtunut paperipusseissa tai vakoissa. Kuivatut kalat käytettiin yleensä keittoihin. (Rytönen 1929, 20.)

Lihan suolaaminen

Suolattavaksi sopivat härän-, lampaan- ja sianliha. Sen sijaa sitä ei suositeltu hevosen- tai vasikanlihalle. Naudasta suositeltiin käytettäväksi rintaa, keskikuvetta, käärepaisteja ja kieltä, sekä ”yleensä semmoiset paikat, joissa on rasvaa ja luuta”. Muista paikoista tulee liian kuiva tulos.

Suolaamisastiana voidaan käyttää puuastioita ja ”niiden pitää olla valmistettuja jostain kovasta puulajista, esimerkiksi katajasta tai tammesta, vaikka honkasiakin astioita voidaan käyttää”. Puuastioille suositeltiin katajakäsittelyä, eli ”astiaan pannaan kokolailla katajia, täytetään se sitten kuumalla vedellä sekä annetaan peitettynä seisoa, kunnes vesi on kylmää” (Lihan, voin, munien ym. säilöönpano. 1918).

Suolauksen yleiseksi säännöksi lueteltiin seuraavaa: ”juuri teurastettua lihaa ei saa suolata. Sen pitää olla aivan jäähtynyttä, ja lihaa ei milloinkaan saa pestä ennen suolausta” (Lihan, voin, munien ym. säilöönpano. 1918).

Suolaukseen suositeltiin käytettäväksi sekä karkeata että hienoa suolaa. Ensin tehtiin seuraava seos 3–5 lihakiloa kohden: 6 rkl suolaa, 2 rkl sokeria ja 1 tl salpietaria (jota nykyisin ei käytetä). Sillä hierottiin lihapalat kauttaaltaan. Sitten ne aseteltiin tiiviisti säilytysastiaan niin, että suurimmat lihapalat olivat alimmaisina. Jokaisen kerroksen väliin lisätään karkeata suolaa. Sitä seisotettiin 1–2 vuorokautta ja kaadettiin sitten päälle suolavettä, jossa 10 litraa kohden on 3 kg karkeata suolaa. Suolaveden tulee peittää säilössä olevat lihat.

Lampaanlihan kohdalla on suolauksessa käytetty ”sokerisuolaa”, jossa on 4 l vettä, 6 dl suolaa ja 2 dl sokeria. Se kaadetaan kuumana lihoille ja lihojen päälle asetetaan sitten kansi ja sopiva paino. ”3–6 päivän kuluttua liha on valmista käytettäväksi”, eikä se säily vedessä paria viikkoa kauempaa. ”Tällä tavalla suolataan edullisesti ’voileipälihaa’, eli käärepaistia ja kieltä” (Lihan, voin, munien ym. säilöönpano. 1918).

Lohen suolaaminen

Mikäli lohta saatiin paljon, laitettiin se sokerisuolaan, jossa se teoksen mukaan säilyi "kauan".

"Kala puhdistetaan, ei pestä, mutta kuivataan oikein hyvin liinalla. Pää ja kaikki evät leikataan pois, jonka jälkeen lohi halkaistaan pitkin selkäruotaa ja tämä poistetaan varovasti. Lohen puolikkaat paloitellaan sitten sopivasti ja hangataan samalla suolan ja sokerin sekoituksella kuin liha. Suolaamisastiana voidaan käyttää suurehkoa kiviruukkua tai puupytyä.

Ensin sirotellaan kerros hienoa suolaa astian pohjalle, ja sitten pannaan siihen kala lihapuolet vastakkain, ja aika paksultti suolasekoitusta (3/4 hienoa suolaa, ¼ sokerijauhoa) joka kerroksen väliin. Ylimmäksi sirotellaan kerros hienoa suolaa ja kansi pannaan päälle. On tärkeätä, että pakataan niin tiukkaan ja kovaan kuin mahdollista. Lohta säilytetään sitten viileässä ja ilmavassa paikassa. - - Samalla tapaa voidaan siikaa, rasvasiikaa, säilyttää."

Kaloja on yleisesti pantu talvisuolaan seuraavasti:

kevällä suolataan kutusärkiä. Muikkuja ei puolestaan ole suolattu kevällä, koska niistä tulee vanhan kansan mukaan *sitkeitä kitkelloksia*. Varsinaiseen suolaukseen on ryhdytty vasta syksyllä ja suosituimpia ovat olleet hopeanväriset kalat, eli lahna, siika, muikku, säyne eli säynävä, särki, sulkava ja salakka. Myös haukea ja ahventa on suolattu. Suolakalojen säilytysastiaa on nimitetty kalahinkiksi, -punkaksi, -askiksi, -pytyksi, -korvoksi, -ämpäriksi ja -pöntöksi. Isoja suolakaloja – suurkalaa – on usein säästetty jouluksi, mutta muuten suolakala on kuulunut lähes jokaiselle aterialle. (Rytkönen 1929, 19–20.)

Vasikanpääkeittoa

Vasikan pää ja kateenkorva keitetään pehmeiksi ja pannaan kylmään veteen ja liha leikataan sopiviin palasiin. Sillä välin käristetään 120 g voita ja 4–5 ruokalusikallista jauhoja, hiukan hienoksi paloitetuja sieniä (paraiten herkkusieniä = champignon) sekä ½ teelusikkaa hienonnettua persiljaa. Kun tämä on käristetty, kaadetaan lisäksi pari litraa vasikanlientä (liemi, jossa pää on kiehunut) ja annetaan seoksen kiehahtaa. Pata nostetaan tulelta ja saa seisoa ½ tuntia lämpimässä paikassa, mutta ei saa kiehua. Keitto siivilöidään, liha pannaan jälleen siihen ja se asetetaan tulelle kuumenemaan. Tarjotaan paahdetun leivän kanssa.

Kasvitarha 1899, No 4, 1

Venäläinen tattimuhennos

Pannuun pannaan voita ja paloitetut tatit. Kun ne kuumenevat, niistä erottuu runsaasti nestettä. Tatit saavat sitten kiehua omassa nesteessään, kunnes vesi on suureksi osaksi haihtunut. Sitten ne maustetaan suolalla ja joukkoon sekoitetaan vehnäjauhoja, puolen litran annokseen 1–3 rkl, muhennosta valmistettaessa runsaammin, kastiketta valmistettaessa vähemmän. Sienet ja jauhot eivät saa ruskistua. Nesteeksi käytetään joko yksistään hapanta kermaa tai kerman jatkona vettä tai maitoa. Mausteena voi käyttää suolan ohella myös sipulia. Se silputaan huolellisesti ja pannaan pannuun yhtä aikaa tattien kanssa.

Kotikokki 1954

Viili

Viili on suomalaiskansallista kesäruokaa ja näin sitä luonnehti Edit Reinilä-Hellman *Kotiledessä* vuonna 1927: ”Jo ammoisista ajoista on kansamme tottunut antamaan suuren arvon kaikille maidosta valmistettujen ruokien eri muodoille. Erittäinkin on yleisesti suosittu jokaiselle vielä nytkin tunnettu ja pidetty viili, eli viilipiimä. Joka lapsesta saakka on siihen tottunut, ei koskaan tahdo siitä mielellään luopua. Viili ja siihen tavallisesti liittyvä hapan leipä pysyvät muista ruoista huolimatta ainakin kesäajan ruokalistojen parhaimpina herkkaina. Muutamissa osissa maatumme on tavallista syödä viiliä talkkunan kera ja se on paikoitellen käynyt ainoaksi viilinsyöntitavaksi. Ja joka siihen on tottunut, hän ei hevin tavastaan luovu.

Viilin valmistus: Vähän pohjapiimää (hapanta kermaa tai piimää) levitetään kehlojen (pienen kulhojen) pohjalle ja vastalypsettyä lämmintä maitoa kaadetaan päälle. Viili asetetaan vuorokaudeksi happanemaan ja valmistumaan pimeään, vedottomaan paikkaan, jossa on huoneenlämpö. Pitkä viili valmistetaan kylmästä maidosta.

Kotiruoka 1951

Viipurinrinkelit

Viipurinrinkeleitäkin voimme kotona valmistaa. Näin ne tehdään: Vehnätaikinaan käytetään vähintään 2 munan puolta maitolitraa kohden ja sokeria noin 2 dl. Taikinan pitää siis olla aika makeata. Suolamäärä on tavallinen, noin teelusikallinen puolen litran taikinaan, mutta voita tai margariinia ei käytetä hyvin paljoa, 50–75 g riittää. Mausteena käytetään suolan ja sokerin lisäksi runsaasti kardemummaa, noin 2 tl ja muskottikukkaa ½ tl. Juuri kardemumma ja muskotti yhdessä tekevät vehnäsestä viipurinrinkilän makuisen.

Mutta vielä on erikoista viipurinrinkilälle, että se on paljon tiiviimpää kuin tavallinen vehnänen. Taikina on siis alustettava kovaksi, melkein yhtä kovaksi kuin vesirinkilätaikina. Taikinana sen annetaan sitten kohota kunnolleen, mutta miltei heti leipomisen jälkeen rinkelät käytetään kiehuvaan veteen. Jos ne keitetään vasta pehmeiksi kohonneina, niistä ei tule kauniita eikä tiiviitä. Huomaa: viipurinrinkilät siis kiehautetaan vedessä ennen paistamista. Vedestä nostettuina niiden annetaan olla pellillä 5–10 minuuttia, sitten vasta ne paistetaan kuumassa uunissa. Näin rinkelät saavat kauniin, himmeän kiillon. Kaikkein aidoimman maun saamme rinkeleihin, jos meillä on olkia panna pellille rinkeleitten alle.

Kotikokki 1954