

ruoka

Turun Sanomat, ruokasivu
Kauppiaskatu 5, PL 95, 20101 Turku
(02) 2693641, ts.ruoka@ts.fi



Omatekoisia pikkuleipiä juhlaan

Kaupan hyllyltä on helppo napata valmis keksipaketti, mutta omatekoisten pikkuleipien tarjoaminen aina palkitsevaa. Reseptejä löydät osoitteesta www.ts.fi/teemat/ruoka.

Baarimestari Greta Grönholmin juomareseptit

Turkku Trink

6 cl appelsiini-Mangomehua
1 cl Lime Cordinal -mehua
1 ½ cl tuorepuristettua sitruunamehua
koristeeksi appelsiinin kuorta



Sekoita mehut. Koristele appelsiinin kuorella.

Summer Start

10–14 cl alkoholitonta kuohuviiniä
6 vadelmaa
1 cl tuorepuristettua limemehua
4 cl vadelmamehua



Murskaa vadelmat shakerin pohjalla ja ravistele vadelmamehun kanssa. Kaada sekoitus lasin pohjalle ja valuta varovasti päälle noin 10–14 cl alkoholitonta kuohuviiniä. Koristele lasi tuoreilla vadelmillä, limellä ja viinisuoloaheinällä.

Summer Day

4 cl mangonektaria (lasin pohjalle)
6 thaibasilikan lehteä
1 cl tuorepuristettua limemehua
4 cl omenamehua
2 cl omenasiirappia



Murskaa thaibasilikan lehdet tehosekoittimessa ja kaada muut kuin suoraan lasiin kaadettu mangonektari lehtien päälle. Ravistele. Laita jäämurskaa juoman päälle, täytä lasi jäämurskalla, kaada lasiin. Koristele, omenalla, mangolla, thaibasilikalla ja limellä.

Summer Passion (4:lle)

1–2 passionhedelmän siemenet
4 cl tuorepuristettua limemehua
4 cl tuorepuristettua sitruunamehua
½ litraa appelsiini-passionmehua
½ litraa omenamehua
n. 2 dl kivennäisvettä



Tee juoma noin 1 ½ litran lasiseen kannuun. Laita kannu ¾ täyteen jäätä. Sekoita nesteet hyvin ja kaada kannuun. Koristele ananaskirsikoilla.

Grande Summer -booli (6–8:lle)

3 limen puristettu mehu
1–2 sitruunan puristettu mehu
½ l kivennäisvettä
1–2 granaattiomenan puristettu mehu
1 l omenamehua
sitrusbasilikan lehtiä



Laita isoon boolimaljaan suuri jääpala, jonka olet pakastanut esimerkiksi muovipussissa. Laita maljan pohjalle koristeita tuomaan makua esim. vihreää ja keltaista kiivi-hedelmaa, limeä ja granaattiomenan siemeniä. Sekoita mehut ja kaada maljaan. Jos haluat boolista makeamman, voit käyttää kivennäisveden sijaan sitruunalimonadia.



TS/Jonny Holmén

Greta Grönholm valmistaa Summer start -juomaa. Kuohuviini kannattaa kaataa drinkkiin pitkää tikkaa myöden. Se estää juoman kuohumisen ja juomakerrosten sekoittumisen.

Alkoholiton, kiitos!

Kuohuviiniä ei tarvitse juhlassa korvata aina limsalla. Alkoholitonkin vaihtoehto voi olla tyylikäs ja maistuva.

Loimaan seurahuoneen ansioitunut baarimestari **Greta Grönholm** neuvoo kesän juhlien juomatarjoilua suunnittelevia muistamaan jäät ja juomien koristelun.

– Esimerkiksi booliin kannattaa jäädä suurempi jääpala vaikka muovipussissa. Se sulaa hitaammin ja pitää juoman kauemmin raikkaana, Grönholm opastaa.

Juomien koristeluun hän kehottaa panostamaan kotonakin, ja muistuttaa, että koristelu laitetaan lasin tai boolimaljan pohjalle ennen juomien kaatamista.

– Itse pyrin siihen, että koriste kertoo juojalle siitä, mitä juoma pitää sisällään.

Muun muassa kulttuuripääkaupungin voittoisan ”Turkku Trinkin” luonut Grönholm kerää ideoita juomasekoituksiin ja koristeluihin arkisilla kaappareissuillaan. Hän koltuaa karkki- ja maustehyllyjä ja kulkee kaikkialla silmät avoimena ja aistit valppaina.

– Juomissa rajana on vain mielikuvitus. Tietysti on tiedettävä, mitkä maut sopivat yhteen.

Mieleenpainuva kesäjuoma kutkuttaa myös hajuaistia.

– Esimerkiksi pieni tippa vanilija-aromia tuo juomalle hyvän tuoksun.

ANNE SAVOLAINEN

Brittityyliin teeleipiä aamiaispöytään

Nopeasti tehtävät ja heti syötävät sconesit ovat brittien suurta herkkua. Sconesit ovat pieniä englantilaisia leivinjauheella kohotettuja teeleipiä, jotka ovat parhaimmillaan juuri paistettuina. Alun perin skoteilta lähtöisin olevien leipien nimen alkuperästä on olemassa useita variaatioita. Yhden tulkinnan mukaan nimi tulee paikasta, jossa on muinoin kruunattu Skotlannin kuninkaita.

Alkuperäksi on ehdotettu myös hollanninkielistä schoobrood-sanaa, jossa schoon tarkoittaa puhdasta ja brood leipää. Toisen version mukaan sana taas tulee saksankielen sanasta schonbrot, joka tarkoittaa hienoa tai kaunista leipää.

Sconesit leivotaan yleensä valkoisista vehnäjauhoista, mutta taikinan voi yhtä hyvin tehdä hiivaleipä- tai sämpyläjauhoista. Jotta sconesit onnistuisivat ja niistä tulisi mahdollisimman kuohkeita, taikinaa on käsiteltävä riipeästi.

Lämpimät teeleivät sopivat hyvin esimerkiksi viikonlopun aamiaisen herkkuteluun, sille ne valmistuvat nopeasti ja yhdesä hillon ja kerman kera maistuvat uskomattoman hyviltä.

Sconesit (6–8 kpl)

4 ½ dl puolikarkeita vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
ripaus suolaa
3 rkl tomusokeria
75 g voita
1 muna
1 dl maitoa



Sekoita keskenään vehnäjauhot, leivinjauhe, tomusokeri ja ripaus suolaa. Lisää joukkoon paloittelu pehmeä voi ja sekoita kunnes taikina muistuttaa karkeita korppujauhoja. Sekoita keskenään kananmuna ja maito ja lisää ne taikinan joukkoon.

Kaada taikina leivinpöydälle ja alusta kevyesti. Jaa taikina 6–8 pyöreäksi noin 2 ½ sentin korkuiseksi litistetyksi palloksi. Paista teeleipiä 230 asteisessa uunissa 10–12 minuuttia, kunnes ne ovat rapeita ja kullannruskeita. Jäähdytä ritilän päällä hetken aikaa. Tarjoa lämpiminä.

Naantali valitsi parhaat silakkaruoat

Toista kertaa järjestetyssä Naantalin kesän paras silakkaruoka -kilpailussa myönnettiin tänä vuonna kaksi kunniakirjaa. Kilpailun parhaiksi annoksiksi nousivat Naantalin Kylpylän Ravintola Le Soleil'in annos sekä Herrankukkaron ja Ukko-Pekan tyrnimarinoituiden paistetut silakat. Le Soleil'in annoksen nimi oli Silakkaa verkossa Asian style.

Kummassakin palkitussa annoksessa oli yhdistetty silakkaan uudenlaisia mielenkiintoisia makuja ja raati piti kumpaakin annosta sellaisena, että ne houkuttelevat uusia ystäviä silakkaruokien pariin.

Kunniakirjat voittajille ojensi Naantalin Venemessuilla ravintoloitsija **Heikki Routamaa**. Naantalin kesän 2011 paras silakkaruoka kilpailun järjestävät Pro Kala ry ja Naantalin Matkailu Oy.

Tyrnihunajalla marinoituja paistettuja silakoita

½ kg kokonaisia perattuja silakoita
1 dl kermaa
2 rkl kokonaisia kuminan siemeniä
1 dl murskattuja tyrnimarjoja tai tyrnimehua
2 rkl hunajaa
ruisjauhoja, korppujauhoja, voita
suolaa



Tee marinoitiliemi kermasta, kuminasta, tyrmistä ja hunajasta. Sekoita hyvin. Lisää silakat ja anna maustua yön tai parin yli. Nosta silakat marinoitiliemestä, ja kieritä niitä ruis- ja korppujauhoissa, johon olet sekoittanut myös suolan.

Paista voilla tai voi-rypsöily-seoksella. Paras tulos saadaan kirkkaatulla voilla. Lisää tiliä.

Nauti silakat perunamuusin kanssa.

Resepti: Herrankukkaro



Vähän luksusta elämään.

Uudet, herkulliset Atria Kulinaari -leikkeleet maistuvat aidon lihasilta. Vaan eipä ihme, Kulinaari-leikkeleiden lihapitoisuus on aina vähintään 95 %. Varsinaista luksusta! Ylenpalttista on myös Kulinaari-leikkeleiden pakkaus: sen voi kierrättää pahvinkeräykseen. Hyvä ruoka, parempi mieli.

VOILEIPÄKAKKU

12 viipaletta isoa ruispahtoleipää, ilman reunoja
12 viipaletta isoa vehnäpahtoleipää, ilman reunoja
2 dl kasvislientä

TÄYTE

200 g Atria Kulinaari perinekinkkua
300 g tuoretta parsaa kuorittuna
100 g marinoituja tomaatteja leikattuna 4 osaan
200 g rahkaa
200 g ranskankermaa
2 rkl ruohosipulia
suolaa ja mustapippuria rouhittuna

KUORRUTE

150 g sulatejuustoa
150 g rahkaa

KORISTEESI

150 g Atria Kulinaari perinekinkkua
150 g kypsää vihreää parsaa
80 g marinoituja tomaatteja
100 g tuorekurkkua
persiljaa

Keitä parsat lähes kypsäksi, jäähdytä ja leikkaa n. 1,5 cm viipaleiksi. Sekoita rahka, ranskankerma ja ruohosipuli. Lisää joukkoon tomaattilohkot ja valutetut parsaviipaleet, mausta suolalla ja mustapippurilla. Laita leivinpaperi-arkki uunipellille, levitä ruispahtoviipaleet siihen ja kostuta kevyesti. Levitä puolet täytteestä leipäviipaleille, lada kinkkuviipaleet päälle ja levitä loppu täyte.

Laita vehnäpahtoviipaleet päälle ja kostuta kevyesti kasvisliemellä. Peitä kakku kelmulla, laita toinen pelti päälle ja anna tekeytyä jääkaapissa yön yli. Sekoita kuorrute, levitä kakun päälle ja koristele. Leikkaa kaku 20 osaan.

