

yhteishyvä



Ruoka

HUHTIKUU 2014

**Pääsiäisen
menut**

**Hunajaiset
kasvis-
lisäkkeet**

**Vuohen-
juustolla
täytetty
mureke**

Keväiset kekkerit

Pullaa & kakkua



yhteishyvä.fi

Pääsiäisen menut

Pääsiäispöydän
pääosassa on
perinteisesti
karitsanpaistia ja
lisäkkeeksi kasviksia.
Jälkiruoaksi maistuu
helppo mämmijäädye.

Menu 1

Karitsanpaisti ja
päärynäkastike

Persiljapestoperunat

Munakoisagratiini

Mämmi-appelsiinijäädye

Karitsanpaisti ja päärynäkastike

6 annosta

n. 1 kg	maustettua karitsanpaistia
2 dl	lihalientä
Päärynäkastike	
1	päärynä
1 dl	paistolientä
2 dl	omenamehua
1 rkl	maissitärkkelysjauhoja
1 dl	kermaa
1 rkl	makeaa soijakastiketta
(riipaus	suolaa ja rouhittua musta- pippuria)

Nosta paisti uunivuokaan ja työnnä
paistomittari paistin paksuimpaan
kohtaan. Kaada paistin päälle liha-
liemi. Kypsennä 125-asteisen uunin

alatasolla, kunnes lihan sisälämpötila
on 75 astetta. Valele paistia liemellä
muutaman kerran paiston aikana. Ota
paisti uunista ja kiedo folioon vetäy-
tymään hetkeksi. Valmista kastike.
Kuori päärynä, poista siemenkota
ja kanta. Raasta päärynä. Mittaa 1 dl
paistolientä kattilaan. Sekoita maissi-
itärkkelys tilkkaan omenamehua. Lisää
kattilaan loppu omenamehu, päärynä,
kerma ja soijakastike. Keitä noin 5
minuuttia. Sekoita joukkoon maissi-
itärkkelyssuurus ohuena nauhana ja
keitä muutama minuutti. Soseuta kas-
tike ja mausta se. Poista verkko pais-
tista ja leikkaa tarjolle.



Persiljapestoperunat

6 annosta

1 kg kiinteitä pieniä perunoita
1/2 sitruunaa

Paistamiseen

öljyä

Persiljapesto

4 rkl pinjansiemeniä
1 valkosipulinkynsi
2 rkl parmesaaniraastetta
1 ruukku persiljaa
2 rkl oliiviöljyä

Pese perunat ja keitä kuorineen napakan kypsiksi. Anna jäähtyä tunnin ajan. Kuori ja lohko perunat neljään osaan ja paista öljyssä pannulla rapeiksi. Raasta perunoiden joukkoon puolikkaan sitruunan kuori ja purista mehu. Jauha pinjansiemenet, valkosipulinkynsi, parmesaani ja persilja kärkeksi. Sekoita joukkoon öljy. Sekoita persiljapesto lämpimiin perunoihin.



Munakoisosogratiini

6 annosta

2 munakoisoa
1 rkl suolaa
1 prk (250 g) mascarponejuustoa
1 dl maitoa
1 dl juustoraastetta
1 prk (400 ml) tomaatti-pastakastiketta

Paistamiseen

öljyä

Huuhtelee munakoisot ja poista kuorimaveitsellä osa kuorista. Viipaloi munakoisot pitkittäin noin puolen sentin viipaleiksi. Levitä viipaleet leikkuulaudalle ja ripottele pinnalle suola. Nosta päälle puhdas leivinliina, joka imee munakoisoista irtoavan nesteen. Anna seistä 20 minuuttia. Painele munakoisot kuiviksi. Paista viipaleisiin kuumalla pannulla öljyssä kaunis väri. Sekoita kulhossa mascarponejuusto, maito ja juustoraaste. Nostele vuokaan kerroksittain juustoseosta, munakoisoja ja tomaattikastiketta. Levitä pinnalle tomaattikastiketta. Kypsennä vuokaa 200-asteisessa uunissa noin 40 minuuttia.



Mämmi-appelsiinijäädyeke

6 annosta

1 l appelsiini-vaniljajäätelöä (esim. Tiikeri)
2 dl määmiä

Siirrä jäätelö hetkeksi kulhoon pehmenemään. Notkista jäätelö. Vuoraa kelmulla suorakaiteenmuotoinen kakkuvuoka. Levitä jäätelö vuokaan. Nostele määmiä kasoihin pinnalle ja vedä veitsellä painaen, jotta määmi sekoittuu raidoiksi jäätelön joukkoon. Peitä vuoka kelmulla ja siirrä pakkaseen jäätymään vähintään neljäksi tunniksi tai yön yli. Ota jäädyeke huoneenlämpöön noin varttia ennen tarjoilua.



Ruokailun aloittaa virkistävä
kurkku-minttukeitto.
Pääruokana nautitaan
kalkkunakääröjä ja hedelmäistä
ohrattoa. Lopuksi maistuu
kookosvanukas mangon kera.

Menu 2

Kylmä kurkku-minttukeitto

Kalkkunakääröt

Hedelmäinen ohratto

Mango-kookosvanukas

Kalkkunakääröt

4 annosta

n. 500 g kalkkunan ohutleikkeitä
1 tl yrttiseosta
ripaus suolaa
ripaus rouhittua mustapippuria
1 rkl rypsiöljyä

Tomaattitäyte

1 dl aurinkokuivattuja
tomaatteja
nippu tuoretta basilikaa
1 valkosipulinkynsi
ripaus suolaa
ripaus rouhittua mustapippuria

Lisäksi cocktailtikkuja

Nuiji leikkeet ohuemmiksi ja suuremmiksi. Mausta leikkeet yrttiseoksella, suolalla ja pippurilla. Valmista tomaattitäyte. Soseuta aurinkokuivatut tomaatit, basilikanlehdet, valkosipulinkynsi ja mausteet tasaiseksi teholeikkurilla tai sauvasekoittimella. Jaa tomaattitäyte leikkeille ja kääri leikkeet rullalle. Kiinnitä cocktailtikkuilla. Paista rulliin kaunis pinta pannulla öljyssä. Hauduta rullat pannulla kannen alla kypsiksi. Poista tikut ennen tarjoilua.



Kylmä kurkku-minttu-keitto

4 annosta

- 2 kurkkua
- 1 avokado
- 10-12 isoa mintunlehteä
- 2 rkl jalapenoviipaleita
- 4 dl vettä
- 1 kasvisliemikuutio
- 2 tl valkoviinietikkaa
- ripaus suolaa ja rouhittua mustapippuria

Tarjoiluun

turkkilaista jogurttia

Koristeeksi

minttua

Huuhtelet kurkut ja poistat kannat. Paloittelet kurkut tehosekoittimeen. Halkaise avokado, poista kivi ja lusikoi hedelmälihat tehosekoittimeen. Lisää joukkoon mintunlehdet ja jalapenoviipaleet. Kiehauta desilitra vettä ja liuota siihen kasvisliemikuutio. Lisää joukkoon loppu kylmä vesi ja lisää neste tehosekoittimeen. Lisää valkoviinietikka ja mausteet. Soseuta tasaiseksi ja notkista tarvittaessa vedellä. Kaada juoma lasiin ja lisää pinnalle nokare turkkilaista jogurttia. Koristele mintulla.



Hedelmäinen ohratto

4 annosta

- 2 dl esikypsennettyjä kokonaisia ohrasuurimoita
- 1 l kasvislientä
- 1 pieni sipuli
- 1 rkl rypsiöljyä
- 1 hapana omena
- 6-8 kuivattua aprikoosia
- 3 rkl pinjansiemeniä
- 1 tl rosmariinia
- 1 appelsiinin puristettu mehu
- ripaus suolaa
- ripaus rouhittua mustapippuria
- 3 rkl hienonnettua persiljaa

Keitä ohrasuurimot kypsiksi kasvisliemessä pakkauksen ohjeen mukaan. Kuori ja kuutioi sipuli ja omena. Kuulota sipulit pannulla öljyssä. Lisää omenakuutiot. Paista hetki, kunnes omenat saavat hieman väriä. Nosta pannu syrjään ja paloittele joukkoon aprikoosit. Lisää pannulle pinjansiemenet ja rosmariini. Valuta ohrasuurimot ja sekoita lämmin hedelmäseos joukkoon. Mausta appelsiinimehulla, suolalla, pippurilla ja hienonnetulla persiljalla.



Mango-kookosvanukas

4 annosta

- 2 tuoretta mangoa tai
- 1 prk säilykemangoa
- Kookosvanukas**
- 1 prk (400 g) kookosmaitoa
- 3/4 dl sokeria
- 2 kananmunan keltuaista
- 2 rkl maissitärkkelysjauhoja
- 1 tl vaniljasokeria

Sekoita kattilassa kookosmaito, sokeri, keltuaiset ja maissitärkkelysjauhot. Kuumenna sekoittaen, kunnes vanukas kiehahtaa ja saostuu. Nosta kattila syrjään ja mausta vaniljasokerilla. Kaada vanukas tarjoiluastioihin. Peitä kelmulla ja siirrä jääkaappiin muutamaksi tunniksi. Kuori mango ja viipaloi vanukkaiden päälle.



Tervetuloa suomalaisen ruokakeskustelun areenalle saamaan tietoa ja vaikuttamaan. Tekstien takana ovat S-ryhmän ruokakaupan asiantuntijat sekä vierailevat kynäilijät ruokamaailman muilta alueilta.

www.patarumpu.fi

Patarumpu | SUOMALAISTA RUOKAKESKUSTELUA

Avokadosalaatti ja hunajainen kastike



Hunajaporkkanat



Marinoidut herkkusienet



Pikkelöidyt kasvikset



Hunajaiset kasvislisäkkeet

Hunaja sopii monenlaiseen ruoanlaittoon. Erilaisissa kasvislisäkkeissä se toimii maun korostajana.

Avokadosalaatti ja hunajainen kastike

2–3 annosta

2 avokadoa
2 rkl sitruunamehua
n. 75 g rucolasalaattia

Hunajainen kastike

1/2 sitruunan puristettu mehu
1 rkl rypsiöljyä
1 rkl hunajaa
2 tl sinappia
ripaus rouhittua mustapippuria

Halkaise avokadot ja poista kivet. Lusikoi hedelmälihat kokonaisina leikkuulaudalle. Viipalo avokadot. Pirskota päälle sitruunamehua, jotta avokado ei tummu. Sekoita kastikkeen



ainekset. Huuhtelee rucola ja siirrä tarjoiluvadille. Aseta päälle avokadot ja valuta pinnalle kastike.

Vinkki

Voit rikastaa salaattia erilaisilla siemenillä, pähkinöillä tai hedelmillä.

Hunajaporkkanat

2–3 annosta

2–3 isoa porkkanaa
1 rkl oliiviöljyä
1 rkl hunajaa
1/2 tl rakuunaa
ripaus suolaa

Kuori ja leikkaa porkkanat suika-leiksi. Levitä uunivuokaan. Valuta päälle öljy, hunaja ja mausteet. Paahda 225-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia.



Marinoidut herkkusienet

n. 3 annosta

200 g herkkusieniä

Marinadi

3 rkl oliiviöljyä
2 rkl omenaviinietikkaa
2 tl hunajaa
1 tl välimeren mausteseosta
ripaus suolaa
ripaus rouhittua mustapippuria

Koristeeksi

3 rkl hienonnettua ruohosipulia

Harjaa sienet puhtaiksi ja viipaloi ne tarjoiluastiaan. Sekoita kulhossa marinadin ainekset. Valuta marinadi sienien päälle. Anna maustua 10–15 minuuttia. Ripottele päälle hienonnettua ruohosipulia.

Pikkelöidyt kasvikset

2 porkkanaa
1 pieni kukkakaali
1 pieni kesäkurpitsa
4 dl vettä
1 1/2 dl väkiviinaetikkaa
2 dl hunajaa
1 1/2 tl suolaa
1 tl sinapinsiemeniä
1 viipaloitu valkosipulinkynsi

Kuori ja viipaloi porkkanat. Huuhtelee kukkakaali ja pilko pieniksi kukinnoiksi. Huuhtelee ja halkaise kesäkurpitsa. Leikkaa se puolikuun muotoisiksi viipaleiksi. Kiehauta kattilassa vesi, etikka, hunaja ja mausteet. Lisää porkkanat ja kukkakaalit. Keitä 3–4 minuuttia napakan kypsiksi. Lisää

kesäkurpitsat. Nosta kasvikset reikäkauhan avulla puhtaaseen lasipurkkiin ja valuta päälle liemi. Sulje purkki kannella. Anna jäähtyä. Säilytä viileässä.

Vinkki

Pikkelöidyt kasvikset sopivat lisäksi lihalle ja ruokaisiin salaatteihin.

Kahvipöytäin pullaa ja sitruunakakkua

Pääsiäisenä herkutellaan kahvipöydässä
pääsiäisbostonilla ja pähkinäisellä sitruunakakulla.





Pääsiäisboston

n. 9 annosta

2 1/2 dl maitoa
25 g hiivaa
1 tl kardemummaa
riipaus suolaa
1 dl sokeria
1 kananmuna
n. 8 dl vehnäjauhoja
75 g margariinia

Väliin

75 g margariinia
1 prk (250 g) sitruunarahkaa
4 rkl sokeria
1 dl kanelia
1 dl rusinoita

Voiteluun

kananmunaa

Pinnalle

tomusokeria
valmista sokerikuorrutetta

Murenna hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Sekoita joukkoon mausteet, sokeri, muna ja osa jauhoista. Vatkaa hetki. Lisää jauhoja ja pehmeä rasva ja alusta taikinaksi. Anna taikinan kohota peitettynä lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi. Vuoraa leivinpaperilla irtopohjavuoka (halk. 26 cm). Kauli taikina jauhotetulla pöydällä suorakaiteen muotoiseksi (35 x 50 cm) ohueksi levyksi. Levitä taikinalevyllä pehmeä

rasva ja sitruunarahka. Ripottele pinnalle sokeria, kanelia ja rusinat. Kääri levy rullalle. Leikkaa rullasta 9 palaa. Aseta pullat vuokaan väljästi leikkauspinta ylöspäin. Peitä liinalla ja anna kohota 15 minuuttia. Voitele pinta munalla. Paista 200-asteisen uunin alatasolla noin 30 minuuttia. Anna pullan jäähtyä vuoassa hetki ennen irrottamista. Koristele pinta tomusokerilla ja sokerikuorrutteella.

Pähkinäinen sitruunakakku

12–14 annosta

4 kananmunaa
1 1/2 dl sokeria
1 dl vehnäjauhoja
1 dl perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta

Vuokaan

margariinia ja korppujauhoja

Sitruunakreemi

3 kananmunan keltuaista
1 1/2 dl sitruunamehua
1 dl vettä
2 dl sokeria
3 rkl maissitärkkelystä
75 g margariinia
1 sitruunan raastettu kuori
2 dl kuohukermaa

Hasselpähkinäkrokantti

1 dl hasselpähkinöitä
1 dl sokeria

Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet ja siivilöi vaahtoon. Kääntelee tasaiseksi taikinaksi. Voitele ja korppujauhota irtopohjakakkuvuoka (halk. 24 cm). Levitä taikina vuokaan ja paista 175-asteisessa uunissa noin 35 minuuttia. Anna jäähtyä. Valmista kreemi. Kuumenna sekoittaen teflonkattilassa keltuaiset, sitruunamehu, vesi, sokeri ja maissitärkkelys, kunnes seos paksunee ja kiehahtaa. Nosta kattila syrjään ja vatkaa joukkoon kuutioitu rasva. Mausta sitruunankuoriraasteella. Kaada kreemi kulhoon ja siirrä jääkaappiin tunniksi. Rouhi pähkinät. Paahda paistinpannulla sokeria, kunnes se sulaa ja muuttuu kauniin ruskeaksi. Varo polttamasta. Ripottele joukkoon pähkinät ja kaada kuuma seos välittömästi uunipellille ja anna jäähtyä. Rouhi pähkinäseos teholeikkurissa tai kaulimella. Vaahdota kerma ja sekoita sitruunakreemin joukkoon. Leikkaa kakkupohja kahteen osaan. Levitä väliin puolet sitruunakreemistä. Ripottele päälle puolet pähkinäkrokantista. Nosta päälle kakkulevy ja levitä pinnalle loppu sitruunakreemi. Ripottele pinnalle loppu pähkinäkrokantti.

VALMISTA VIKKELÄSTI

Helposti valmistaikinasta

Pakastetaikinoista valmistuu kätevästi niin makeat kuin suolaisetkin leivonnaiset. Varaa pakastetaikinaa pakastimeen myös yllätysvieraiden varalle.





Tuliset salamipasteijat

n. 15 kpl

1 pkt (400 g) ruis-perunataikinaa

Täyte

100 g salami tankoa

2-3 rkl hienonnettua jalapenoa

50 g salaattijuustokuutioita

Sulata taikina pakkauksen ohjeen mukaan. Pilko salami pieniksi paloiksi ja sekoita täytteen ainekset. Kauli taikina ohueksi levyksi. Paina pyöreällä pasteijamuotilla tai lasilla kiekkoja. Nosta täytettä kiekkojen toiseen reunaan. Käännä kiekot puolikuun muotoisiksi pasteijoiksi ja painele reunat hyvin kiinni, esim. haarukalla. Paista pasteijoita 225-asteisen uunin keskitasolla noin 15 minuuttia.



Viipalepikkuleivät

n. 15 kpl

1 pkt (400 g) pakastemurotaikinaa

1 dl paistonkestävää marmeladia, esim. omena

Pinnalle

4 rkl raesokeria

Sulata taikina pakkauksen ohjeen mukaan. Muotoile taikinasta noin 35 cm pitkä ja 5 cm leveä pötkö. Painele keskustaan syvennys. Täytä syvennys marmeladilla. Ripottele reunoille raesokeria. Paista tankoa 200-asteisen uunin keskitasolla noin 12 minuuttia. Ota uunista ja leikkaa tanko noin 2,5 cm:n viipaleiksi. Irrota palat toisistaan ja anna jäähtyä.



Pashaleivokset

12 kpl

3 lehtitaikinal levyä

Täyte

2 dl kuohukermaa

1 rs (200 g) appelsiinituorejuustoa

2 rkl sokeria

1 tl vaniljasokeria

1/2 sitruunan raastettu kuori

3 rkl rusinoita

3 rkl mantelirouhetta

Pinnalle

tomusokeria

Sulata taikinal levyt pakkauksen ohjeen mukaan. Leikkaa jokainen taikinal levy neljään palaan. Paista palat 225-asteisen uunin keskitasolla 8–10 minuuttia. Anna palojen jäähtyä kunolla. Halkaise palat. Valmista täyte. Vaahdota kerma. Notkista toisessa kulhossa tuorejuusto ja mausta sokeilla, vaniljasokerilla ja sitruunankuoriraaasteella. Sekoita joukkoon rusinat ja mantelirouhe. Nostele joukkoon kermavaahto. Lusikoi täytettä leivonnaisten väliin. Koristele tomusokerilla.



Lämminsavulohi-pinaattipiirakka

n. 10 annosta

1 pkt (380 g) pyöreää suolaista pakastepiirakkataikinaa

Täyte

300 g lämminsavulohta

75 g tuoretta pinaattia

1 1/2 dl kermaa

2 kananmuna

2 dl juustoraastetta

1/2 tl suolaa

Sulata taikina pakkauksen ohjeen mukaan. Painele taikina piirakkavuokaan (halk. n. 28 cm). Pistele haarukalla pohjaan reikiä. Poista lohesta ruodot ja nahka. Paloittelu vuokaan. Huuhtelee pinaatit. Poista varret ja paksuimmat lehtiruodit. Höyrytä pinaattia muutama minuutti. Purista pinaatti kuivaksi ja levitä vuokaan. Sekoita kerma, munat, juustoraaste ja suola. Valuta munaseos piirakan päälle. Paista 200-asteisen uunin keskitasolla noin 30 minuuttia.

kaan (halk. n. 28 cm). Pistelee haarukalla pohjaan reikiä. Poista lohesta ruodot ja nahka. Paloittelu vuokaan. Huuhtelee pinaatit. Poista varret ja paksuimmat lehtiruodit. Höyrytä pinaattia muutama minuutti. Purista pinaatti kuivaksi ja levitä vuokaan. Sekoita kerma, munat, juustoraaste ja suola. Valuta munaseos piirakan päälle. Paista 200-asteisen uunin keskitasolla noin 30 minuuttia.

PIKKURAHALLA

Monta makua **Kananmunasta**

Kananmunasta valmistuu niin pääsiäisen herkkupalat kuin maistuvat lisäkkeetkin.

Kylmäsavulohimunakasrulla



Kylmäsavulohimunaksrulla

8 annosta

6 kananmunaa
5 dl maitoa
1 1/2 dl vehnäjauhoa
1/2 tl suolaa

Täyte

100 g valkosipulituorejuustoa
200 g kylmäsavulohiviipaleita
2 dl rucolasalaattia

Riko munien rakenne rikki kulhossa. Sekoita joukkoon maito, jauhot ja suola. Kaada taikina leivinpaperoidulle uunipellille. Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia. Kumoa munakaslevy puhtaalle leivinpaperille ja anna jäähtyä. Sivele jäähtyneen levyn päälle tuorejuusto. Levitä päälle kylmäsavulohiviipaleet ja rucolasalaatti. Kääri levy tiukalle rullalle ja leikkaa annosviipaleiksi. Tarjoile selaisenaan tai esim. voileipien päällä.

Katkarapucrostinit

8 annosta

1 patonki
Täyte
4 kovaksi keitettyä kananmunaa
1 ps (180 g) pakastekatkarapuja
2-3 rkl turkkilaista jogurttia
1/2 sitruunan raastettu kuori
1 pieni valkosipulinkynsi
2 rkl hienonnettua tilliä
riipaus suolaa
riipaus rouhittua mustapippuria
Koristeeksi
tilliä

Sulata katkaravut pakkauksen ohjeen mukaan. Viipaloi patonki ja paahda viipaleet grillivastusten alla kevyesti. Kuori ja viipaloi munat. Levitä ne patonkiviipaleille. Valuta katkaravut ja sekoita joukkoon jogurtti, sitruunankuoriraaste, raastettu valkosipulinkynsi, tilli ja mausteet. Sekoita ainekset ja lusikoi leiville. Koristele tillillä.

Kasvis-munalaatikko

4 annosta

1 ps (300 g) pakastekasvissekoitusta
4 kananmunaa
3 dl maitoa
1 tl suolaa
Voiteluun
margariinia

Paahda pakastekasviksia kuivalla pannulla, kunnes kasviksista irtoava neste haihtuu ja kasvikset saavat väriä. Sekoita kulhossa munat, maito ja suola. Kaada seos voideltuun uunivuokaan (n. 1 l). Lisää päälle kasvikset. Kypsennä 175-asteisessa uunissa 25-30 minuuttia.

Kaikki kuukauden reseptit ja ruoanvalmistusta auttavia videoita löydät Yhteishyvä Live -palvelusta. yhteishyvä.fi

Täytetty mureke

Perinteinen lihamureke viritetään juhlaan maustamalla rosmariinilla ja aprikooseilla sekä täyttämällä vuohenjuustolla.



Täytetty lihamureke

8 annosta

- 1 dl korppujauhoja
- 2 dl kermaa, maitoa tai vettä
- 2 kananmunaa
- 1 tl rosmariinia
- 1 tl suolaa
- 1 pkt (700 g) naudan jauhelihaa
- 8 kuivattua aprikoosia
- Täyte**
- 75 g vuohenjuustoa



Oman myymäläsi hinta- ja valikoimatiedot löydät Foodie.fm -palvelusta, jossa näet myös tuotetiedot ja lisäksi siellä voit tehdä ostoslistan.



1

Sekoita korppujauhot, neste, munat ja mausteet. Anna turvota 5 minuuttia.



2

Lisää jauheliha ja pilkotut aprikoosit. Vaivaa taikina tasaiseksi.



3

Muotoile mureke kostutetuilla käsillä tangoksi.



4

Nosta mureke leivinpaperilla vuorattuun uunivuokaan. Painele pituussuunnassa keskelle syvennys.



5

Pilko vuohenjuusto ja painele syvennykseen.



6

Muotoile tanko uudelleen niin, että täyte peittyy. Kiepauta murekerulla ylösalaisin. Kypsennä 200-asteisen uunin keskitasolla noin 40 minuuttia.

Suodata hyvää kahvia

Hyvän ja omaan makuun sopivan kahvin keittoon on muutamia niksejä.



Paahto- ja jauhatusaste

Kahvipapujen paahtaminen vaikuttaa kahvisekoituksen makuun. Kahvin tummuuden eli paahtoasteen voi tarkistaa myös pakkauksessa olevasta paahtoastemittarista (1–5). Perinteisesti suomalaisten suosima kahvi on vaaleapaahtoista (1–2). Tummapaahdoiset kahvit kuitenkin kasvattavat koko ajan suosiotaan. Ranskalaisten suosima espresso on erittäin tummaa (4–5).

Kahvin jauhatusaste valitaan valmistustavan mukaan. Kahvipakkauksen merkinnät kertovat mille valmistusmenetelmälle kahvi sopii.

Puhtaus

Kahvinkeitin kannattaa puhdistaa joka käyttökerran jälkeen. Keittimeen tarttuva kahvin rasva pinttyy helposti ja antaa kahviin huonon, kitkerän maun. Pese laitteen vesisäiliö säännöllisesti ja poista kalkki kalkinpoisto-

aineella pakkauksen ohjeen mukaan. Keittimen puhdistukseen kannattaa tutustua käyttöohjeesta.

Valmistus

Hyvän suodatinkahvin valmistukseen tarvitset tuoreen kahvin lisäksi raikasta vettä ja puhtaat välineet. Kahviuoman valmistus tapahtuu suodattamalla 92–96-asteinen vesi suodatinpussilla vuorattuun suodattimeen mitatun kahvijauheen läpi. Juuri riittävän kuuma vesi irrottaa kahvista parhaiten sen oikeat maut ja aromiat aineet kahviuomaan. Liian korkea veden lämpötila tuo kahviin kitkerän maun, ja liian matalasta lämpötilasta kahvin aromikkuus kärsii.

Suodatinkahviin mitataan kahvijauhetta 1 mittalusikallinen (7 g) kupillista kohden tai 60–70 grammaa yhtä vesilitraa kohden. Yhdestä kahvipaketillistä (500 g) valmistat 50–60 kuppia kahvia.

Tarjoilulämpötila

Kahviuoma on parhaimmillaan viitisen minuuttia valmistumisesta. Kahvin paras tarjoilulämpötila on 75–80 astetta. Siirrä kahvi termoskannuun, jos joudut seisottamaan sitä yli puoli tuntia.

Säilytys

Jauhetun kahvin maku pilaantuu helposti, jos sitä ei säilytetä oikein. Kahvijauhe säilyy parhaiten alkupe- räispakkauksessaan kuivassa ja viileässä, tiiviisti suljettuna. Avattu paketti olisi hyvä käyttää viimeistään viikon sisällä avaamisesta. Jääkaapissa tai pakastimessa kahvi säilyy pidempään tuoreena, silloinkin tiiviisti suljettuna.

Vinkki

Käytä aina veden annosteluun erillistä kannua, ei kahvikannua.



Kahvimousse

4 annosta

- | | |
|----------|-------------------------------|
| 3 | liivatelehteä |
| 1 1/2 dl | vahvaa kahvia |
| 3/4 dl | sokeria |
| (1 rkl | kahvi- tai mantelliliikööriä) |
| 2 dl | kuohukermaa |

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 5 minuuttia. Kuumenna kahvi kiehumispisteeseen. Kahvin makua voi vahvistaa pikakahvijauheella. Sekoita kahviin sokeri ja mausta halutessasi

liköörillä. Purista vesi liivatelehdistä ja liuota kahviin. Kaada kahvi vatkauskulhoon ja siirrä jääkaappiin noin 40 minuutiksi tai, kunnes kahvi alkaa hyytyä reunoille. Älä anna hyytyä liikaa. Vatkaa kahvia sähkövatkaimella voimakkaasti vaaleaksi vaahdoksi. Vaahdota kerma toisessa kulhossa ja nostele se kahvivaahtoon. Jaa tarjoilumaljoihin. Tarjoa heti tai anna hyytyä jääkaapissa noin tunti.

