

Kumilenksut irti

Kevätsipuli pakataan kaupoissa usein nippuun ja kiinnitetään kumilenksillä. Leikkaa kumilenkki auki, ja irrota sipulit toisistaan ja säilytä ne ilmastavasti ja viileässä. Keittiömestari Jarmo Porkka

Sami Kero



Sulokkaasti kevätsipulilla

Kevätsipuli sopii niin levitteen säilyttäjäksi, ruoan koristeeksi kuin salaatin raaka-aineeksi. Keittiömestareille sipuli on paljon enemmän kuin vain mauste.

Sanna Savela
KEITTIÖMESTARI Pekka Tuhkanen ei osaa edes aamukahvia keittää ilman sipulia.

– Sipuli on yksi keittiön tärkeimmistä asioista, Tuhkanen sanoo.

KEVÄTSIPULI oli aikoinaan Tuhkanen salainen ase, kun hän opetti neljä lastaan syömään sipulia.

– Kevätsipuli on pientä, mietoa ja kaunista. Meillä oli käytössä seitsemän kerran sääntö. Ruokaa piti maistaa seitsemän kertaa, ennen kuin lapsi pystyi päättämään, tykkääkö siitä vai ei. Pakottaa ei tarvinnut, hän kertoo.

KEVÄTSIPULI on todellinen raakasalaat-

tien sipuli, sillä se on käyttökelpoinen kokonaisuudessaan. Vain juurikarvat on syytä poistaa. Nopea huuhtaus kylmällä vedellä pilkkomisen jälkeen tuo sipuliin kaunistista läpikuultavuutta ja vie kitkeryyttä.

Kevätsipuli on pientä, mietoa ja kaunista.

Pekka Tuhkanen

Keittiömestari **Jarmo Porkka** kehottaa makeasta pitävää kypsentämään sipulin ennen käyttöä.

– Kevätsipulille riittää nopea kastaminen kiehuvan veteen, Porkka sanoo.

Kevätsipulin varret kestävät hyvin pakastamista, mutta sipuliosan Porkka neuvoo kypsentämään ensin. Sipulit pellille uuniin 200 asteeseen, paistoaika puolesta tunnista tuntiin sipulin koosta riippuen.

Hetken jäädyttämisen jälkeen leikataan juuripää pois ja sipulin voi puristaa kuoren sisältä.

– Sipulit voi syödä siltaan lisäksi, kastikkeessa tai padassa tai pakastaa tuoreva käyttöä varten, Porkka sanoo.

paista toiselta puolelta vielä 2 minuuttia.

Ruokaohjeet: Kotitalousneuvoja Maria Lairila/Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Kymenlaakso ry

Viikonloppuun

Börre sipulivoista

(Beurre Blanc)

200 g sipulivoita

1 dl valkoviiniä

2 kevätsipulia

1 dl kermaa

2 rkl vehnä jauhoja

Keitä kaikkia aineksia viisi minuuttia. Pyöräytä seos tasaiseksi sauvasekoittimella. Tarjoa heti. Mausta kastike halutessasi limetillä, sitruunalla tai viinietikalla, ne myös keventävät voikastikkeen rasvaisuutta.

Grillatua kevätsipulia

1 kg kevätsipulia

1 rkl suolaa

200 g ilmakuivattua kinkkua

Pese kevätsipulit juoksevassa vedessä huolellisesti, poista juuret ja valuta sipulit kuiviksi. Paahda sipuleita uunissa

20 minuuttia 200 asteessa, grillivastuksen alla, jos sellainen on.

Ripottele uunista ottamisen jälkeen päälle suola ja jäädytä ilmastavasti ja viileässä paikassa. Poista jäähtyneiden sipulien uloimmat varsiot ja leikkaa sipulit kolmeen osaan. Kiedo sipulit niipuksi kinkun avulla.

Grillaa sipulinippuja tai paista pannulla, kunnes niput saavat värä ja rapeutta. Makua voit kerrosta ja lisätä kastikkeella.

Kevätsipulivoi

75 g voita

1–2 kevätsipulia

yrtejä, kuten tuoretta tilliä,

persiljaa tai minttua

Laita voi ja silputut kevätsipulit kattilaan ja lämmitä, kunnes sipulit ovat läpikuultavia. Lisää halutessasi valitsemasi yrtit, jäädytä nopeasti ja säilytä kylmässä.

Jos haluat keventää voita, lisää siihen ennen jäädytystä perunoiden tai kasvisien keitinettä. Lämpimänä seos sopii myös kastikkeeksi keitetyille perunoille tai paistetulle kalalle.

Ruokaohjeet: Keittiömestari, lehtori Jarmo Porkka/Etelä-Kymenlaakson ammattopisto/Kymen keittiömestari ry

Itse pyydetty on parasta

Joonas Brandt

Muotoilija Harri Koskinen muuttaa kesäksi maalle, missä ruoka tulee omasta joesta, maasta ja metsästä.

Kari-Otso Nevaluoma

AINA KUN mahdollista, muotoilija **Harri Koskinen** syö itse pyytämäänsä kalaa.

Hän on kotoisin Karstulasta, Koskeniemen tilalta, jonka vieressä joki vaihtuu kuohuvaksi koskeksi. Siitä hän on noston parhaat saaliinsa: ahvenet, hauet, kuhat ja lahnat.

– Käyn kalassa siksi, että saisin ruokapöytään hyvää ja tuoretta syötävää, en siksi, että se olisi minulle harrastus. Kalastamisen hienous piilee siinä, että etukäteen ei voi tietää, mitä saa.

Enimmäkseen Koskinen uistelee tai onkii. Saaliit päättyvät viipymättä keittioon.

Kun hän pääsee itse lieden ääreen, hän paistaa kalan voissa ja maustaa sen suolalla ja pippurilla. Lisukkeeksi kattilassa porisevat kesällä oman maan perunat, jotka on huuhdottu puhtaitsi joen rannalla.

– Mitä yksinkertaisemmin tuoreen kalan valmistaa, sitä paremmalta se maistuu. Ei tulisi mieleenkään tehdä erikoisia kalaruokia tai edes kalapullia, vaikka syönkin niitä mielelläni, jos joku muu on jaksanut valmistaa ne.

JÄLKIRUUA Koskinen tarjoaa mieluiten oman puutarhan marjoja tai lakkoja. Hän tapaa tehdä heinäkuun lopussa muutaman päivän hillareisun Ranuulle tai sitä pohjoisemmaksi. Rusk-aikaan mies siirtyy jahtipuuhiin ja käy ampumassa metsäkalanintuja.

Tämäkertainen saalis, ahven, on Helsingin Hakaniemen hallista.

– Kää tuoksuu siltä, että se pitää kohta heittää pannulle – eli hyvältä.

Pian kalan pinta näyttää rapealta ja valkoisen liha pehmeältä. Maistetaan. – Herkullista.

Mitä yksinkertaisemmin tuoreen kalan valmistaa, sitä paremmalta se maistuu.

Harri Koskinen

Ahvenfileet kananmunakastikkeessa

(neljälle)

500 g ahvenseläkkeitä

Kastike:

3 kananmunaa

1 dl rypypätyä nokkosta

50 g voita

50 g vehnä jauhoja

5 dl täysmaitoa

sipulinvarsia

suolaa

pippuria

muskottipähkinää

Paistamiseen:

voita

ruisjauhoja



Kuumien raparperintankojen kanssa maistuu kylmä maitokastike.



Ahvenet lähijärvestä ja nokkoset kananmunakastikkeeseen omalta pihalta, sen lähemmäksi ei lähiruoka enää pääse.

Tee ensin kastike. Keitä kananmunat kypsiksi ja hakkaa rouheeksi.

Ryöppää nokoksen lehdet ja hakkaa kevyesti hienommaksi.

Sulata voi kasarissa, lisää nokkoset ja kuullota hetki.

Tomuta vehnä jauhot päälle, sekoita hetki ja lisää maito pienissä erissä joukkoon koko ajan sekoittaen. Keitä hiljalleen noin 20 minuuttia.

Lisää kananmunarouhe, mausta suolalla, pippurilla ja muskottilla. Lisää lopuksi joukkoon sipulin pilkottu varret ja kuullota koko komeus nokareilla voita.

Mausta ahvenseläkkeet suolalla ja pippurilla.

Jauhota ruisjauhoissa ja paista voissa rapean ruskeiksi.

Hunajaraparperit uunissa

(neljälle)

nippu raparperia (noin 500 g)

50 g voita

100 g hunajaa

(Kyytön)maitokastike:

3 dl (kyytön)maitoa

5 kananmunakeltuista

1 dl hienoa sokeria

4–6 rkl marjajauhetta (kuivattua tyrniä, herukkaa, vadelmaa, mansikkaa tms.)

Kastike:

3 kananmunaa

1 dl rypypätyä nokkosta

50 g voita

50 g vehnä jauhoja

5 dl täysmaitoa

sipulinvarsia

suolaa

pippuria

muskottipähkinää

Paistamiseen:

voita

ruisjauhoja

Tee ensin kastike. Kuumenna maito. Vispa sokeri ja keltuaiset vaahdoksi. Sekoita ne kuumaan maitoon ja saosta liedellä koko ajan sekoittaen kypsäksi.

Mausta marjajauheella ja anna jäähtyä.

Pilko raparperit noin 10 sentin pätkiksi ja asettele voideltuun uunivuokaan. Kaada päälle juokseva hunaja tai hunajanonkareita.

Kypsennä 220 asteessa 10–15 minuuttia.

Ota raparperit uunista ja tarjoa kuumana kylmän kastikkeen kera.

Arkeen

**Kevätsipuli-
vuohenputkipiirakka**

Pohja

1,5 dl vehnä jauhoja

0,5 dl perunasosejauhetta

100 g voita

0,5 tl leivinjauhetta

1 dl pimeää tai vettä

Täyte

3 kevätsipulia varsineen

40 g tuomivoita tai 2rkl rypsiöljyä

3 dl pestyjä, nuoria vuohenputken lehtiä

hienoksi hakattuna

2 dl kermaa

2 muna

2 dl juustoraastetta

2 tl rakuunaa

1 rkl sokeria

Sekoita kuivat aineet ja nypi joukkoon voi. Lisää neste ja taputtele taikina piirakkavuokaan, jonka halkaisija on 25–30 senttimetriä. Paista pohjaa 200 asteessa noin 10 minuuttia ennen täyteen lisäämistä.

Kuullota sipuleita ja vuohenputkia voissa hiljaisella lämmöllä 10 minuuttia. Yhdistä muut aineet ja kaada esi-

paistetun pohjan päälle.

Voit lisätä hieman juustoraastetta pinnalle. Paista 200 asteessa 25 minuuttia.

Kevätsipuli-
villiyrittimunakas

4 muna

5 rkl kermaa tai maitoa

50 g voita

ripaus suolaa ja mustapippuria myllystä

3 kevätsipulia

1 dl pestyjä vuohenputken nuoria lehtiä

hienoksi hakattuna

1 dl juustoraastetta

kourallinen hienoksi hakattuja yrttejä

Jos haluat ilmavan munakkaan, vatkaa ensin valkuiset kovaksi vaahdoksi ja lisää sitten keltuaiset ja muut aineet varovaisesti.

Sulata voi pinnoitetulla pannulla. Lisää aineet juustoa lukuunottamatta ja pyörittele muutaman kerran lastalla kahdeksikkoja massan seassa. Paista hiljaisella lämmöllä 8 minuuttia. Lisää loppuvaiheessa juustoraaste.

Jos haluat ranskalaisen munakkaan, paista munakas vain toiselta puolelta ja anna sen jäää hieman kosteaksi. Jos haluat munakkaasta täysin kypsän, käännä munakas lautasen avulla ja