



Lammas-
haasta
lautaselle

Ranskalaista maalaisruokaa – *S'il vou*

Teksti ja kuvat **Eila Pennanen**

Ranskalasta keittotaitoa ihailaan ympäri maailman. Monimuotoiseen ja rikkaaseen ranskalainen keittiöön mahtuvat niin hienostuneet ja elegantit ravintoloiden gastronomiset taideteokset kuin paikallisista kausielintarvikkeista valmistetut alueelliset tuhdit ja konstailemattomat maaseudun perinneruokalajit.

Ranskalaiset arvostavat lammasta – niin liha- kuin sisäelinruokien reseptejä on lukematon määrä. Suositut perinteisiin maalaisresepteihin perustuvat pataruuat haudutetaan hitaasti matalassa lämmössä ja lihan lisäksi niissä on aina reilusti kasviksia.

Patonkia pidetään ulkomailla ranskalaisuuden symbolina, ranskalaiset itse yhdistävät patongin Pariisiin ja pariisilaisuuteen. Maaseudulla suositaan edelleen juureen leivottuja täysjyvä-, ruis- tai sekaleipiä. Leipää

laitetaan tarjolle alkuruuan kanssa ja tarjoillaan läpi aterian, leipä kuuluu myös juustolautasen seuralaiseksi.

Ranskassa tuotetaan satoja erilaisia juustoja; juuston viennissä Ranska komeileekin tilastoykkösenä ja kuluksessa kakkosijalla heti Kreikan jälkeen. Juustoja käytetään päivittäin. Arkisemmallakin aterialla pääruuan ja jälkiruuan välissä tarjoillaan yleensä aina myös muutamia juustolajeja joko siltään, tai hillon tai hedelmien kera.

Ranskalaiset jälkiruoat ovat makeita. Herkullinen kirpeän karamellinen Tatin'in neitien omenatorttu valmistuu vain viidestä aineksestä valurauta-paistinpannalla. Tähän reseptiin valitaan kiinteitä ja hapokkaita omenoita. Suomessa esim. yleinen talviomenalajike Antonovka tai syysomena Samo sopivat taittamaan tor-

tun imelyyttä mainiosti.

Ranskalainen keittiö (*la cuisine française*) hyväksyttiin vuonna 2010 Unescon aineettoman kulttuuriperinnön luetteloon ensimmäisenä yksittäisen maan gastronomiana.





ous plaît!

Maalaispata karitsasta ja kausivihanneksista

Ragogût d'agneau

Reilu kilo luullista karitsan paistia ja/tai lapaa (tässä ohjeessa käytettiin 1,3 kg karitsan paisti- ja lapaviipaleita)

2 sipulia
5 porkkanaa
1 yksikyntinen valkosipuli tai pienehköä kynttä
5 valkoviiniä (vesi tai omenamehukin käyvät)
5 tuoretta timjamin oksaa ja/tai kuivattua timjamia
1 rkl kokonaisia mustapippureita
suolaa maun mukaan
2 rkl tomaattipyreetä
3 dl tuoreherneitä tai pakastettuja
0,5 l tuoreita tai pakastettuja palkopapuja

Pilko lihat kuutioiksi, säästä myös luut. Ruskista lihat ilman rasvaa, ja laita luiden kanssa pataan. Pilko sipulit,

valkosipuli ja porkkanat reiluiksi palloiksi ja lisää lihojen joukkoon. Lisää suola ja mausteet, sekoita sekä lisää viimeiseksi valkoviiniä sen verran että ainekset melkein peittyvät. Laita pata ensin 200 asteeseen kunnes liemi helmeilee. Laske lämpö 150 asteeseen ja peitä pata kannella tai foliolla.

Seuraa, että padan liemi helmeilee kevyesti, muttei kiehu. Säädä lämpöä ja lisää viiniä tarvittaessa. Pata saa hautua monta tuntia kunnes luut irtaavat lihoista. Lisää herneet ja pavut aivan loppuvaiheessa. Tarjoile keitettyjen perunoiden, vihreän salaatin ja tähkäleivän kanssa.

Tähkäleipä

Pain d'epi

3 dl lämmintä vettä
1 tl suolaa
1 pussi kuivahiivaa (11 g)
n. 6 dl hiivaleipäjauhoja

Valmista ensin taikinajuuri. Sekoita vajaa puolet jauhoista, kuivahiiva sekä suola lämpimään veteen. Jätä hapattumaan pari tunniksi; taikinan juuri kuplii ja siihen muodostuu mieto hapen aromi.

Alusta taikinaan loput jauhot ja jätä kohoamaan kaksinkertaiseksi.



Tähkäpalat leikataan 45 asteen kulmassa saksilla.

Ja kohonnut taikina kahteen osaan ja painele ilma pois, pyörittele palloiksi. Litistä taikinapallo sormin suorakaiteen muotoiseksi. Käännä reuna pitkältä sivulta puoleen väliin ja nipistele kiinni pohjaan. Toista toinen puoli samoin. Käännä vielä molemmat reunat keskelle ja nipistele kiinni. Käännä nipisteltä puoli alle ja muotoile leivät venyttämällä sopivan mittaisiksi ja paksuisiksi.

Leikkaa pitkulaisten leipien päälle vinot viillot saksilla lähes pohjaan asti. Käännä viilokset tähkän malliin vuoroin oikealle ja vasemmalle. Kohota leivät liinan alla.

Laita uunin pohjalle pieni vesiaastia ja paista 225 asteessa 20–25 minuuttia.
KÄÄNNÄ



Pari kolme hyvää juustoa riittää ennen jälkiruokaa. Kuvassa lampaan maidosta valmistettu Roquefort-juusto, tryffelimausteinen kypsytetty juusto ja vuohevalkohomejuusto sekä vadelmahilloa ja kotipuutarhan Zilga-viinirypäleitä.

Tähkän mallisesta leivästä on helppo murtaa sopivia palasia.

Tatin-neitiien omenatorttu

Tarte Tatin

Taikina

100 g kylmää voita
1 dl kidesokeria
3 dl vehnä jauhoja
1 pieni kananmuna

Täyte

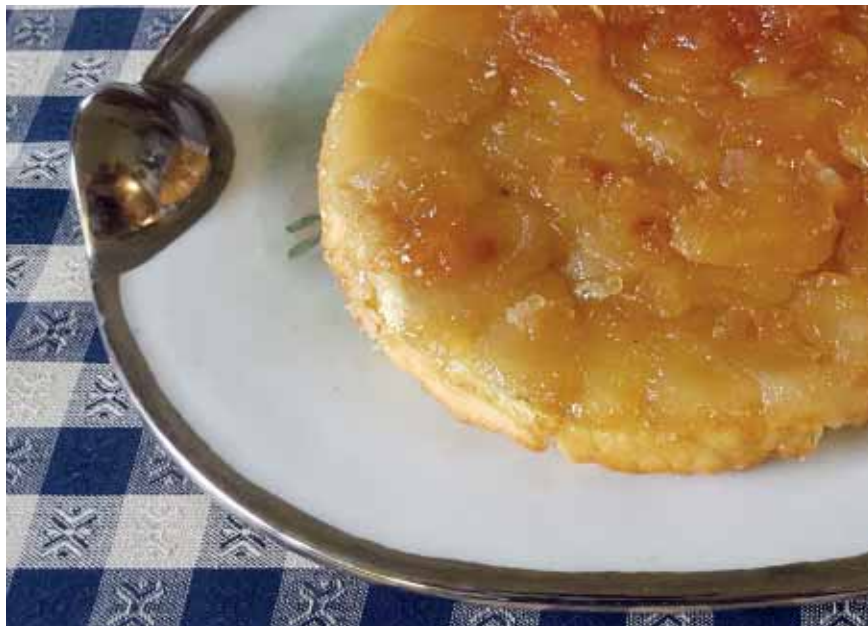
100 g voita
1 1/2–2 dl kidesokeria
5–6 kiinteää hapokasta omenaa

Sekoita kulhossa vehnä jauhot ja sokeri. Nypi pieniksi paloiksi lohkotut kylmät voikuutiot jauhojen ja sokerin kanssa nopeasti murumaiseksi seokseksi. Lisää kevyesti vatkattu kananmuna muruseokseen ja sekoita sileäksi taikinaksi. Laita kelmulla peitetty taikina jääkaappiin vetäytymään noin tunniksi.

Mittaa sokeri halkaisijaltaan 23–25 cm valurautapaistinpannulle ja sekoittele miedolla lämmöllä kauniin kullankeltaiseksi. Lisää voi paloina ja sekoita tasaiseksi, varo polttamasta pohjaan. Kuori omenat ja poista siemenkodat, pilko reilun kokoisiksi paloiksi. Lisää omenalohkot pannulle voi-sokeriseokseen kupera puoli alas-



Ohuen taikinan ja runsaan täyteen yhdistelmä on vertaansa vailla.



1880-luvulta peräisin oleva keikauskakku tarjoillaan lämpimänä.

päin ja kypsennä miedolla lämmöllä viitisen minuuttia. Jätä jäähtymään.

Kauli kylmästä taikinasta leivinpaperin päällä hieman pannun halkaisijaa suurempi pyöreä levy ja aseta ja omenoiden päälle, taita reunat sisään. Paista 200 asteessa 25–30 minuuttia. Tarjoile torttu jäätelön tai (calvado-silla maustetun) kermavaahdon kera.

PALVELUKORTTI

- uusi lehtitilaus 79 €/vuosi
- lehtitilaus ja kannattajajäsenyys 300 €/vuosi
- perhejäsenyys ilman lehtitilausta 20 €/vuosi
- osoitteenmuutos
- tilauksen peruutus

Hinnat voimassa 31.12.2016 asti.

Lammas & vuohi lehti on alan ammattilaisille suunnattu erikoisjulkaisu, joka ilmestyy viisi kertaa vuodessa. Suomen Lammasyhdistyksen jäsenyys sisältyy Lammas & vuohi -lehden tilaushintoihin.

Etu- ja sukunimi

Osoite

Vanha osoite (jos muuttunut)

Allekirjoitus

Puhelinnumero

Sähköposti

Päätoimittaja: Pia Parikka, puh. 044 973 7000, pia.parikka@lammasyhdistys.fi

Toimitussihteeri: Terhi Torikka, puh. 040 752 6363, terhi.torikka@gmail.com

Vuohiasiat: Milla Alanco, puh. 040 706 0558, milla.alanco@proagria.fi

Toimituksen osoite: Terhi Torikka, Kuutostie 470, 59130 Koitsanlahti

Ilmoitukset: Eila Pennanen, puh. 044 236 9902, ilmoitukset@lammasyhdistys.fi

Lehden tilaukset ja jäsenasiat: raili.lindblad@proagria.fi

Lammas & vuohi



Suomen Lammasyhdistys
ProAgria Palvelukeskus
PL 251
01301 VANTAA