

Laitumelta
lautaselle

Itäeurooppalaisten makuojen myötä uuteen vuoteen

Uuden vuoden juhlintaan sopivat Vorschmack-lihapullat lisukkeineen.

Eila Pennanen

Uuden vuoden seisovan pöydän kruunaavat Vorschmack-paistoksen makuja mukailevat lihapullat, suolakurkut, smetana, hunaja, lämmin ja ruokaisa juuessalaatti sekä siemenleipä vuohenjuuston kera. Jälkiruokakahvilla aterian pyöristää makea valkosuklainen Rocky Road-pala.

Joulun mausteisten juomien jälkeen uuden vuoden aattoillan alkujuomaksi sopii pehmeä munatoti. Munatoti eli eggnog on erityisen suosittu Pohjois-Amerikassa ja Kanadassa ja sitä nautitaan perinteisesti kiitospäivästä jouluuun. Munatotin juuret juontavat keskiajan Englantiin, jossa maidosta ja viinistä tai ale-oluesta valmistettua lämmitettyä posset-juomaa nautittiin koleina talvipäivinä.

Vorschmack on itäeurooppalaista alkuperää oleva anjovis-jauhelihapaisos. Alkuperästään huolimatta paistos on kuitenkin saanut saksalai-

sen nimen, joka tarkoittaa suomeksi esimakua. Suomessa Vorschmack liitetään marsalkka *Mannerheimiin*. Legendan mukaan Mannerheim toi reseptin Savoy-ravintolaan Varsovan upseeri-kerholta.



Vorschmach-lihapullat

800 g	lampaan tai karitsan jauhe- lihaa
50 g	anjovisfileitä
2	sipulia
4 tl	valkosipulia murskattuna
2 tl	sitruunan mehua
2 rkl	worchestershire-kastiketta
6 rkl	tomaattipyreetä
2	kananmunaa
1 dl	korppujauhoja
1 tl	mustapippuria
1 tl	suolaa
	voita tai öljyä paistamiseen

Silppua sipuli ja anjovisfileet, sekoita hyvin kulhossa valkosipulimurskan, sitruunan mehun, worchestershire-kastikkeen ja tomaattipyreen kanssa. Lisää seokseen jauheliha ja kananmunat, sekoita. Lisää lopuksi korppujauho ja mausteet, alusta tasaiseksi. Muotoile öljyisin käsin pienehköjä lihapullia ja paista uunissa 175°C 15 minuuttia. Paista lopuksi pulliin pannulla kaunis väri ja rapsakka pinta. Tarjoile suolakurkkujen, hunajan ja smetanan kanssa. Suolakurkut toimivat hunajan ja smetanan kanssa paremmin kuin imelät maustekurkut.

Lämmin juuressalaatti

6	isoa porkkanaa
200 g	kukkakaalia
200 g	parsaa
200 g	vihreitä papuja
	pieni purjo
200 g	kirsikkatomaatteja
	kiinteitä salaatinlehtiä
4	keitettyä kananmunaa
	öljyä paistamiseen ja
	salaatin päälle
	sitruunan mehua
	mustapippuria
	(siemeniä)

Pilko porkkana, kukka- ja parsakaali, keitä edelliset kypsymisjärjestyksessä sekä vihreät pavut niukassa vedessä tai höyryt. Pyörittele purjoon väriä paistinpannalla ja lisää lopuksi puolitetut tomaatit. Asettele salaatinlehdet laakealle vadille, lisää päälle kasvikset sekä öljyä ja sitruunanmehua kastikkeeksi. Pinnalle mustapippuria myllystä ja halutessasi esimerkiksi paahdettuja auringonkukan siemeniä. Koristele keitetyillä kananmunan puolikkailla.



Helppo siemenleipä

3 dl	sämpyläjauhoja
4–5 dl	speltti- tai vehnä jauhoja
1 pss	kuivahiivaa
1 dl	siemeniä ja pähkinöitä
	maun mukaan +
	vähän leivän pinnalle
1 tl	suolaa
0,5 dl	öljyä
3 dl	vettä

Sekoita kuivat aineet, lisää öljy ja lämmin vesi. Kohota taikina lämpimässä kaksinkertaiseksi. Alusta taikinaa hetki ja lisää tarvittaessa hieman jauhoja. Muotoile pötkösi ja laita vuokaan, anna kohota vielä hetki. Suihkuta leivän pinnalle vettä ja lisää pinnalle siemensekoitusta. Paista 200°C 25 minuuttia.

Talvinen Rocky Road

100 g	pähkinöitä, esim. pistaasi- ja saksanpähkinöitä
5	marenkia
5	piparia
200 g	valkosuklaata
	hopeapalloja

Rouhi pähkinät pienemmiksi, pilko marengit ja piparit pieniksi paloiksi. Sulata suklaa vesihauteessa ja sekoita pähkinät, marengit ja piparit sekaan. Vuoraa pienehkö vuoka leivinpaperilla ja levitä seos vuokaan. Koristele hopeapalloilla. Laita kylmään jäähmetymään muutamiksi tunneiksi. Leikkaa sopiviksi paloiksi.



Munatoti

6 dl	maitoa
2 dl	kermaa
3	kananmunaa
3 rkl	sokeria
1 tl	vaniljasokeria
2 dl	rommia, konjakkia tai viskiä
	muskottipähkinää

Lämmitä maito ja kerma höyryävän kuumaksi. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi, lisää kuuma kermamaito joukkoon ja lopuksi alkoholi. Kaada toti lasseihin ja ripottele pinnalle jauhettua muskottipähkinää.