

LUMO LAUTASELLE SÄÄKSMÄELLÄ

— reseptiikka 2020



Tekijät: Outi Penttilä ja Katriina Koski, Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaiset
Valokuvat: Katriina Koski, Auli Hirvonen, Outi Penttilä,
Helena von Konow, Heli Parikka-Makkonen, Jani Nieminen, Kari Väisänen
2020

Rahoitus: Sääksmäen Manttaalikunta-säätiö sr




MAA- JA
KOTITALOUSNAISET
ETELÄ-SUOMI

LUMO LAUTASELLE SÄÄKSMÄELLÄ –

reseptiikka 2020

SÄÄKSMÄKI-MENU

Makuja Sääksmäen niityiltä ja puutarhoista omenaisella salaattinkastikkeella terästettynä
Savulammasta Ilolan pelloilta kera Räsälän puutarhan viinimarjahillokkeen
Katajilla maustettua graavisiikaa
Haukimurekettä Vanajavedeltä
Metsäkansan niityillä laiduntaneen Anguksen juhlareittä
Rapolan rinteillä laiduntanutta Augusta padasta
Yrttimarinoitu Simmentalín paahtopaisti Lahisten hakamailta
Metsäkansan metsäsienimuhennosta
Siikliä Antilan tilan hiekkaisilta pelloilta
Huittulan hunajoituja yrttijuureksia
Rapolan leipää
Maaseutu maistuu pitopalvelun Ruisleipää
Maltaista kotikaljaa ja Terissaaren omenamehua
Makeaksi lopuksi Kerroskiisseliä ja Viuhan makoisia marjoja
Kahvi, tee ja Ritvalan villiyrttijuoma sekä Sääksmäen hunajaa



OHJEET 4-6 HLÖLLE



MAKUJA SÄÄKSMÄEN NIITYILTÄ JA PUUTARHOISTA OMENAISELLA SALAATINKASTIKKEELLA TERÄSTETTYNÄ



1 nippu vihreää salaattia Räsälästä
luonnonyrttejä kauden mukaan (voikukka,
maitohorsma, vuohenputki)
½ kesäkurpitsa suikaleina
1 omena suikaleina
1 dl Räsälän marjoja (herukka, vadelma,
mustikka)





OMENAINEN SALAATINKASTIKE

$\frac{3}{4}$ dl Terissaaren luomuoменуatuoremehua

$\frac{1}{2}$ dl rypsiöljyä

1 tl omenaviinietikkaa

1 rkl tuoretta persiljaa hienonnettuna

ripaus jauhettua valkopippuria

ripaus suolaa

SAVULAMMASTA ILOLAN PELLOILTA



1 lampaan- tai karitsanviulu tai paisti
valkosipulinkynsiä

suolaa

rosmariinia

minttua

jauhettua mustapippuria

ruokaöljyä

Tee viulun pintaan terävällä veitsellä pieniä viiltoja ja upota kokonaiset, kuoritut valkosipulinkynnet niihin. Valmista marinadi sekoittamalla mausteet öljyyn ja hiero marinadi viulun pintaan. Anna maustua jääkaapissa mieluiten yön yli, mutta vähintään muutaman tunnin. Laita maustunut viulu/paisti savustuspussiin ja sulje se huolellisesti ohjeiden mukaan. Laita liha pussissa uuninpellin päälle ja uuniin ensin 200 asteeseen n. 20 min ja sitten 150 asteeseen n. 30 min (paahtopaisti) – 3 tuntia (viulu). Anna lihan levätä folion alla 30 min ennen tarjoamista.



KERA RÄSÄLÄN PUUTARHAN VIINIMARJAHILLOKKEEN

3 dl Räsälän puutarhan mustaherukoita
1 dl vettä
3 Räsälän puutarhan punasipulia
2 dl hillosokeria

Laita herukat ja vesi pieneen kattilaan ja anna kiehahtaa. Kuori ja leikkaa punasipulit sillä välin suikaleiksi. Kun herukat ovat mehustuneet, lisää suikaloidut punasipulit ja keitä 10 minuuttia niin, että punasipulit pehmenevät. Lisää sokeri ja nosta hilloke levyltä.





KATAJILLA
MAUSTETTUA
GRAAVISIIKAA

1 Vanajaveden siikafile
vajaa rkl merisuolaa
1 tl sokeria
½ rkl katajanmarjoja

Ripottele siikafileen pinnalle merisuolaa ja hieman sokeria.

Laita rouhittuja päälle katajanmarjoja ja kääri tiukasti muovikelmuun maustumaan vuorokaudeksi. Leikkaa ohuiksi siivuksi ja koristele katajan oksilla.

HAUKIMUREKETTA VANAJAVEDELTA

(10 hengelle)

½ dl leivänmurua vaaleasta leivästä

2 munaa

600 g haukifilettä Vanajavedeltä

2 dl kuohukermaa

2 rkl sitruunamehua

½ rkl sitruunapippuria

1 tl suolaa

TILLI-VOISULAKASTIKE

100 g voita

1 dl tilliä

Leikkaa leivinpaperiarkista pitkänomaisen vuoan pituinen pala. Laita se vuokaan niin, että se peittää sivut ja pohjan. Reunan yli tuleva paperi käännetään murekkeen päälle paistamisen ajaksi. Voitele vuoan päädyt.

Hiero leipäviipaleista siivilän läpi murua. Erottele keltuaiset ja valkuaiset. Paloittele kala.

Hienonna kala monitoimikoneessa. Lisää muut ainekset paitsi valkuaiset kalan joukkoon.

Anna koneen käydä, kunnes seos on tasainen.

Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Yhdistä kalaseos ja valkuaisvahto. Voit kypsentää

pienellä lautasella nokareen massaa ja tarkistaa mausteiden riittävyyden kalamurekkeesta.

Kaada massa vuokaan. Käännä vuoasta tuleva leivinpaperin ylimääräinen osa terriinin päälle.

Paista 175 asteessa vesihauteessa n. 1 tunti. Kumoa terriini ja anna jäähtyä.

Tarjoa tillillä maustetun voisulan kera. Sulata voi ja lisää hienonnettu tilli.

Tarjoa lämpimänä haukimurekkeen kera.

RAPOLAN RINTEILLÄ LAIDUNTANUTTA ANGUSTA PADASTA

700 g Annilan tilan Anguksen naudan sisä- tai ulkopaistia

1 sipuli

2 rkl rypsiöljyä

3 rkl vehnä jauhoja

5 dl vettä

1 tl suolaa

½ tl mustapippuria

1 kpl laakerinlehteä

2 rkl tomaattipyreetä

1 tl timjamia

½ dl kuohukermaa


Leikkaa paisti kuutioiksi ja kuorittu sipuli kapeiksi lohkoiksi. Ruskista lihat öljyssä paistinpannalla muutamassa erässä. Laita lihat pataan. Huuhto pannua paistokertojen välillä vedellä ja kaada liemi talteen. Kuullota lopuksi sipulit ja lisää pataan.

Ripottele lihojen päälle vehnä jauhot ja sekoita. Lisää pannun huuhdeliemi ja mausteet. Kuumenna kiehuvaaksi ja hauduta miedolla lämmöllä noin tunti, kunnes lihat ovat mureita. Tarkista maku ja pyöristä halutessasi kermalla.



METSÄKANSAN NIITYILLÄ LAIDUNTANEEN ANGUKSEN JUHLAREITTÄ

Ilolan maatilán Anguksen palvattu juhlareisi
Juhlareisi laitetaan tarjolle isolle puulevyllé, jonka päällä leikataan terävällä veitsellä ja tarjoillaan ruokailijalle. Koristeena voidaan käyttää mm. kauniita pensaiden / puiden oksia sekä lisänä esimerkiksi itsetehtyä marjahilloketta



YRTTIMARINOITU SIMMENTALIN PAAHTOPAISTI LAHISTEN HAKAMAILTA

Paahtopaisti (n. 1 - 1,3 kg)

1 - 1 ½ tl suolaa

1 tl rouhittua mustapippuria

Marinadi:

1 l vettä

½ dl suolaa

1 sipuli (viipaloituna)

½ rkl karkeasti rouhittua mustapippuria

3 rkl tuoreita yrttejä (maun mukaan, esim. timjami, rakuuna, rosmariini)

1 nippu persiljaa (karkeasti hienonnettuna)

2 puristettua valkosipulikynttä (voi jättää pois)

Keitä vesi, ota kattila liedestä, lisää sipuli, yrtit ja mausteet, anna jäähtyä.

Paahtopaistin valmistus. Ruskista paisti nopeasti paistinpannulla. Hiero lihaan suolaa ja pippuria. Aseta paisti voideltuun uunivuokaan 125 asteen uuniin. Paista kunnes paistin sisälämpötila on noin 60-65 astetta (kestää noin 1,5 h paistiin koosta ja uunista riippuen). Siirrä valmis paisti kulhoon ja kaada jäähtynyt marinadi päälle (tai aseta paisti esim. paistipussiin ja kaada marinadi pussiin). Käännä välillä. Anna valmiin paistin marinoitua noin 4-5 tuntia. Leikkaa paistista ohuet viipaleet ja tarjoa esimerkiksi vihreän kermaviilikastikkeen kanssa.

VIHREÄ KERMAVIILLIKASTIKE

2 dl kermaviiliä
1 tl Dijon-sinappia
2 rkl hienonnettua esikeitettyä
pinaattia (esim. pakastepinaatti)
paljon hienonnettuja tuoreita
yrttejä maun mukaan (esim. 1 rkl
tilliä, 1 rkl persiljaa, 1 rkl kirveliä, 1
rkl ruohosipulia, 1 rkl rakuuna)
pikkasen yrttisuolaa
(½ valkosipulilohko puristettuna)

Sekoita kaikki ainekset.





METSÄKANSAN METSÄSIENIMUHENNOSTA

1 l metsäsieniä
1-2 sipulia
2 rkl voita
2-3 rkl vehnä jauhoja
½ tl suolaa
mustapippuria
2 dl kermaa
1 dl kasvislientä

Kuutioi sipulia ja sieniä
kuullota voissa
lisää vehnä jauhoja, mausta, suola ja mustapippuri
lisää kasvisliemi ja kermaa anna hautua

SIIKLIÄ ANTILAN TILAN
HIEKKAISILTA PELLOILTA

HUITTULAN HUNAJOITUJA YRTTIJUUREKSIA

300 g Huittulassa kasvaneita punajuuria
200 g Huittulassa kasvaneita porkkanoita
300 g Huittulassa kasvaneita palsternakkoja
2 Huittulassa kasvaneita punasipulia
2 rkl rypsiöljyä
1–1 ½ tl suolaa
mustapippuria myllystä
1 tl rosmariinia tai timjamia
3 rkl Sääksmäen hunajaa

Suikaloi tai lohko kuoritut juurekset. Sekoita joukkoon öljy ja mausteet. Laita uunipellille ja kypsennä 200-225 asteessa 30-45 min, riippuen juurespalojen koosta.



RAPOLAN LEIPÄÄ

5 dl vettä
12 g tuorehiiva
2 tl sokeria tai siirappia
2 dl kaurahiutaleita
2 tl suolaa
8 dl vehnä jauhoja

Liota hiiva ja sokeri/siirappi haaleaan veteen. Sekoita joukkoon kaurahiutaleet ja 3dl vehnä jauhoja. Anna seoksen käydä ainakin puolitoista tuntia. Sekoita välillä voimakkaasti. Lisää suola ja loput jauhoista. Alusta taikina. Anna kohota. Leivo taikinasta kaksi leipää. Käytä tarvittaessa jauhoja leipomisessa apuna. Kohota leipiä 20 min. Paista leivät 225 asteessa n. 25min. Leivät on kypsiä kun leivän pohja kumisee ontosti.



MAASEUTU MAISTUU PITOPALVELUN RUISLEIPÄÄ

JUOMAT: MALTAISTA KOTIKALJAA JA
TERISSAAREN OMENAMEHUA



KERROSKIISSELIÄ JA VIUHAN MAKOISIA MARJOJA

Marjakiisseli

4 dl marjamehua, laimennettua
2 rkl perunajauhoja
½ dl sokeria
200 g Viuhan mansikoita tai
vadelmia

Mittaa mehu, perunajauhot ja sokeri kattilaan. Keitä samoin kuin vaniljakiisseli.

Jaa mansikat tai vadelmat vaniljakiisselin pintaan ja kaada marjakiisseli niiden päälle. Ripottele pinnalle hieman sokeria tai valuta pinnalle Sääksmäen hunajaa.

Vaniljakiisseli

4 dl maitoa
2 rkl perunajauhoja
½ dl sokeria
1 tl vaniljasokeria

Valmista ensin vaniljakiisseli. Mittaa kaikki aineet kattilaan, sekoita tasaiseksi ja kuumenna hiljalleen sekoittaen, kunnes kiisseli sakenee. Jaa vaniljakiisseli lasisten annosmaljoihin tai laakeisiin laseihin. Jäähdytä.

KAHVI, TEE JA RITVALAN VILLIYRTTIJUOMA SEKÄ
SÄÄKSMÄEN HUNAJAA

SÄÄKSMÄEN LUMON LAUTASELLE TARJOAVAT:

Vanha-Annilan Agnus:

Annilantie 90, Valkeakoski
p. 040 828 5051, lauri.annila@gmail.com

Antilan perunatila

www.facebook.com/antilan.peruna

Ilolan maatilamatkailu

www.ilolanmaatila.fi

Kesäpihan puutarha

www.kesapihanpuutarha.fi

Lahisten kartano

www.lahistenkartano.fi
lahisten@lahistenkartano.fi

Maaseutu maistuu

www.maaseutumaistuu.fi

Räsälän luomutila

www.rasalanluomutila.fi

Terissaari

<http://www.terissaari.fi/>

Väinölän tila

Hunajan tuottajat:

Juhani Paasonen
Kari Väisänen

Kalastajat:

Jani ja Anastasia Nieminen / Kangasalan Villikala
www.kangasalanvillikala.fi, jani.nieminen@villikala.com
p. 040 764 5724 / 040 671 3132

Tommi Laitinen



*Maaseutu
Maistuu*

