

Arja Paasio

TUMPELO SOPPAILEE



Keittoja ja kekereitä

TUMPELO SOPPAILEE

Keittoja ja kekereitä

© 2024 Arja Paasio

Kannen piirros: © Pekka Vuori

Takakannen kuva ja piirrokset: © Arja Paasio

Taitto & Kansi: Books on Demand

Kustantaja: BoD – Books on Demand, Helsinki, Suomi

Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

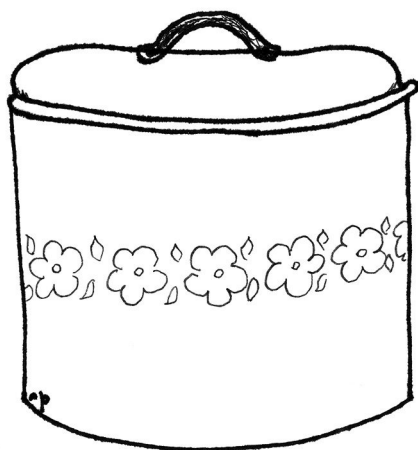
ISBN: 978-952-80-7339-0

TUMPELO SOPPAILEE

Keittoja ja kekereitä

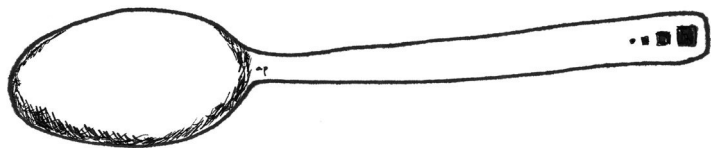
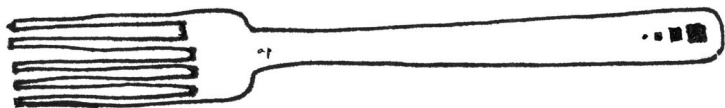
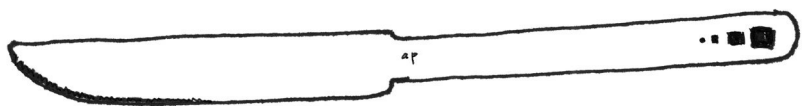
Arja Paasio





SISÄLLYS

Lukijalle	7
Lämpimiä keittoja	9
Liemet	10
Keitot	14
Makeita keittoja	25
Kekkeriruokia	28
Ruokia isoon ja pieneen nälkään	28
Pikkunaposteltavat	40
Miran kekkeriherkut	49
Jälkiruokia	53
Hillovinkki	54
Hei, me leivotaan!	62
Suolaista	62
Makeaa	68
Hieman yrteistä ja mausteista	73
Sienien säilöntävinkkejä	76
Kiitokset	78
Aakkosellinen hakemisto	79
Omia parhaita reseptejä	82



Tumpelo jatkaa kokkailua ”omasta päästä” keksittyjen, kehitettyjen ja lainattujen reseptien avulla. Tämä tumpelon toinen keittokirja sisältää maukkaita keittoreseptejä ja on nimensä mukaisesti KEITTOkirja. Nyt perustetaan soppakeittiö! Soppailaan eli keitellään maukkaita sose- ja kirkasliemisiä keittoja. Järjestetään myös kekkereitä, sillä ruokajuhlat ovat aina paikallaan. Ranskalainen kirjailija Brillat-Savarin (1755–1826), joka kirjoitti 1825 ilmestyneen oppikirjan Maun fysiologia, totesi: ”Uuden ruokalajin keksiminen on tärkeämpi ihmiskunnan onnelle kuin uuden tähden löytyminen.” Aina ruokalajia ei tarvitse keksiä uudelleen, riittää, kun löytää jo keksityn hyvältä maistuvan ruoan reseptin, jota voi muokata omiin makumieltymyksiin sopivaksi. Tumpelonkin on siten helpompi aloittaa seikkailu soppakeittiössä ja etsiä omanlaistaan ruokaonnea.

Kirjan ohjeissa on käytetty mahdollisimman paljon kotimaisia ja myös hinnaltaan suhteellisen edullisia raaka-aineita.

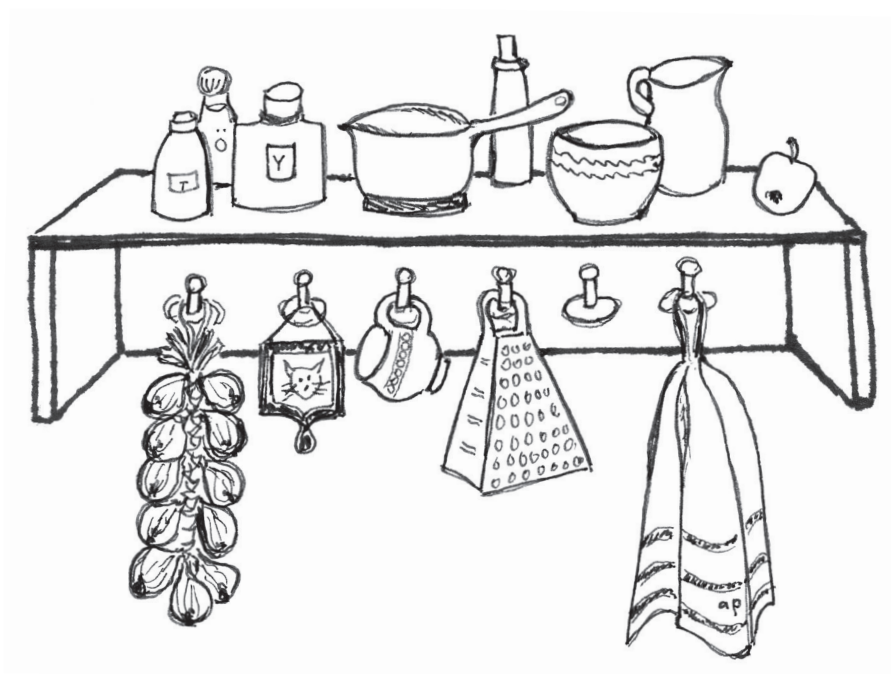
Kun miettii, milloin kuuma keitto maistuu parhaimmalta, lämmittää ja lohduttaakin, tulee ensimmäisenä mieleen talvinen, kylmätuulinen lumipyrypäivä. Mieleen nousee myös muistoja kesäisen keveistä vihanneskeitoista ja makeista, kesän ensimmäisistä raparpereista tai marjoista tehdyistä keitoista.

Kekkerit on monenlaisia. Keittokekkerit voi järjestää ison keittokattilan ympärille ja tarjota keiton lisäksi vaikkapa lämpimiä sämpylöitä. Erilaiset herkkukekkerit, joissa napostellaan makeita ja/tai suolaisia pikkuherkkuja, kokoavat perheen ja ystävät yhteen.

Tässäkin kirjassa, kuten keittiötumpelon kokkailukirjassa, on ystäviltä, tutuilta ja sukulaisilta saatuja ja lainattuja reseptejä,

jotka on nimetty reseptin laatijan mukaan. Niinpä kirjasta löytyvät niin Sinikan herkullinen tomaattikeitto, Kristinan maukas ja lämmittävä juustokeitto, Miran rapu-juustohyrrät kuin Kertun jouluinen ”maailman paras” hedelmäkakku. Onneksi tumpelolakin on keittotaitoisia ystäviä!

Iloa kokkailuun toivotellen
Arja Paasio



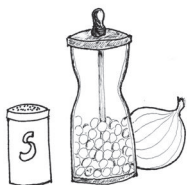


Lämpimiä keittoja

Ranskalaisen näytelmäkirjailija ja teatteriohjaaja Jean Baptiste Molièrin (1622–1673) kerrotaan todenneen: ”Ihminen ei elä pelkästään kauniista sanoista, siispä kiitos hyvästä keitosta.” Kiitos on sekin kaunis sana ja moni kokkaaja on mielissään, jos häntä kiitetään hyvästä ruoasta, olkoonpa se keitto tai jotain muuta tarjolla olevaa herkkua. Niinhän se on; elämme sekä keitoista (ja muista ruoista) että kiitoksista ja muista kauniista sanoista.

Liemet

Yksinkertaiset, herkulliset liemet, joilla voi korvata kaupan valmiit liemikuutiot, valmistuvat pienellä vaivalla. Tarvitset vain muutamia ruoka-aineita, jotka kaiken lisäksi ovat myös suhteellisen halpoja, ja keitellessä kotiisi tulvii tuoksu kuin paremmassakin gourmetravintolassa. Eikä lopputulos suinkaan ole mitään ”kurnau” ruokaa (tyyliin kaksi retiisiä ja ruohosipulin varsi lautasella), vaan todella maittavaa ja moneen tarkoitukseen sopivaa gourmetherkkua.



KANALIEMI

8–10 broilerin siipeä
(lihatiskiltä tai –hyllystä)
1½–2 l vettä
1 fenkoli
1 nauris (pieni)
1 palsternakka (pieni)

2–3 porkkanaa
1 salottisipuli
2 valkosipulin kynttä
2 laakerinlehteä
tarvitset myös pieniä
pakasterasioita

Puhdista ja huuhtelee siivet. Laita vesi ja siivet kattilaan. Keitä ja anna kypsyä jonkin aikaa ja kuori vaahto lusikalla tarkasti pois. Pilko juurekset reiluiksi paloiksi ja lisää kirkkaaseen liemeen. Kuori ja puolita salottisipuli ja lisää liemeen sipuli, pilkotut valkosipulit ja laakerinlehdet. Keitä miedolla lämmöllä noin puoli-toista tuntia, kunnes juurekset ovat kypsiä.

Nosta broilerinsiivet reikäkauhalla kulhoon. Ota vihannekset reikäkauhalla toiseen kulhoon. Anna jäähtyä. Ota kauhalla lientä

A collection of fresh produce including red apples, sliced cucumbers, a whole potato, a lemon, a whole orange, a head of cauliflower, a carrot, a purple eggplant, a green fennel bulb, a whole onion, and a dark avocado. A small glass jar containing dark berries is also visible.

*Tämä kirja on
tarkoitettu kaikille
ruoasta nauttiville
ja kokeilunhaluisille
kokkaajille.*

BoD



9 789528 073390