



Kolmen naisen
KEITTIÖSSÄ

EMMA PUOSI LEENA SAARIMAA VILMA PUOSI



Kolmen naisen keittiössä

© 2024 Emma Puosi, Leena Saarimaa, Vilma Puosi

Taitto ja kansi: Books on Demand

Kustantaja: BoD – Books on Demand, Helsinki, Suomi

Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

ISBN: 978–952–80–0966–5

Kolmen naisen keittiössä

Emma Puosi
Leena Saarimaa
Vilma Puosi

Kolmen naisen ruokavuosi

Talvi

Joulun aika

Talven ajan tuhteja ja täyttäviä aterioita

Kevät

Itämainen ilta

Pääsiäinen

Äitienpäivä

Lempiaamupalan aineksia

Kesä

Kesäisiä suosikkileivonnaisia

Herkkuja grillistä

Lapsuusmuistoja

Syksy

Matkojen muisteluilta – Espanja, yksi suosikeista

Rapujuhlat

Sadonkorjuu aikaan

Kaikki ohjeet on mitoitettu neljälle hengelle, mikäli ohjeessa ei toisin mainita.



Meistä

Nuorimmalla meistä syntyi Italian kesäillassa lomareissulla idea yhteisestä keittokirjasta, ja hetken harkinnan jälkeen koko tiimi innostui ideasta kovasti. Rakkaus ruokaan ja ruuanlaittoon on yhdistänyt meitä aina, ja parhaat yhteiset muistomme liittyvät hetkiin ruuan äärellä. Hiljalleen vuosien saatossa kalenterivuoden juhlien ja vuodenaikojen ympärille on muodostunut ruokaperinteitä ja tapoja, joiden parissa on aina uudelleen ihana kokoontua yhteen.

Kun ajatus yhteisestä keittokirjasta oli syntynyt, lähdimme pohtimaan tarkemmin sisältöä. Ideaksemme kiteytyi, että kirjassa yhdistyisivät reseptit eri vuosikymmeniltä tarinoihin niiden takana. Ruuanlaittotyylimme on yhdistelmä Etelä-Euroopan vaikutteita ja perinteisiä suomalaisia makuja. Kantavana teemana kirjassa on meidän yhteinen ruokamatkamme, mutta jokainen kirjaan valittu resepti on erityinen ja herkullinen.

Useat kirjan resepteistä liittyvät juhlapäiviin tai erityisiin viikonloppuihin, mutta mukaan on valittu myös arkiruokasuosikkejamme sekä mummeilta perittyjä luotoreseptejä. Osa resepteistä on tarkoitettu jaettavaksi ystävien ja perheen kesken erityisenä juhlaruokana kalliine raaka-aineineen, ja keittiössä onkin tarkoitus viettää kiireetöntä aikaa yhdessä. Toisaalta monet reseptimme ovat siinä määrin yksinkertaisia, että ne valmistuvat vaivattomasti ja nopeasti, vaikka vain yhdelle, kiireisen arjen pikaruuaksi. Monien reseptien yhteydessä esittelemme tapoja, jotka olemme itse työkiireiden, opiskelun ja lastenhoidon siivittäminä löytäneet oikaisemaan joitakin valmistusvaiheista ajan säästämiseksi, ja silti reseptillä valmistuu herkullista ruokaa.

Ruuanlaitto, reseptien metsästyks ja niiden ideointi on meille kaikille rakas elämänmittainen harrastus, ja keittokirjassamme haluammekin välittää juuri intohimaisen suhtautumisemme ruokaan ja ruuanlaittoon, sekä ennen kaikkea siitä yhdessä nauttimiseen. Toivomme, että tämä keittokirjaa innostaa muitakin luomaan yhdessä ihania ruokamuistoja!

Talven tullessa

Talven keskeisimmät ruokamuistomme liittyvät erityisesti jouluun, mutta meillä on useita muita suosikkiruokia, joita kokkailemme juuri talvella. Monet näistä ovat sellaisia, joita teimme viikonloppuisin tyttöjen ollessa pieniä. Lauantait aloitimme usein samalla, hyväksi havaitulla kaavalla syöden pienen kevyen aamiaisen kotona, kukin sitä mukaa, kun sattui heräämään. Tämän jälkeen reissasimme lyhyen matkan Paraisten keskustaan, jossa teimme mukavan, pitkän kävelylenkin Vanhalla Malmilla tai muualla keskustan tuntumassa. Tätä seurasi aina toinen aamupala Axon kahvilassa. Leenan vakiotilaisuus oli vastaleivottu perunarieska, jonka väliin oli sujautettu kinkkua, juustoa ja vihanneksia. Juomana oli aina korkea lasillinen haudutettua vihreää teetä.

Lauantai oli myös perheemme kauppapäivä. Samalla reissulla ostettiin sekä viikonlopun ruokatarvikkeet että seuraavan viikon arkiruokien ainekset. Talven suosikkiruuuista olemme tähän kirjaan valinneet neljä erilaista ruokaa. Niistä mummin lihapullat ovat aivan oma lukunsa. Leenan lapsuudessa sekä hänen mumminsa että mamman valmistsivat lihapullia, kummatkin aivan erilaisia. Leenan lihapullat puolestaan ovat täysin erilaiset kuin tyttöjen Kirsti-mummin lihapullat, puhumatkaakaan niistä lihapullista, joita tytöt itse tänä päivänä valmistsavat. Tähän kirjaan halusimme kaikista vaihtoehdoista valita mukaan juuri tyttöjen mummin lihapullat.

Laukkamakkara ja muussi oli yksi koko perheen suosikkiruoka. Laukkamakkaraa, varsinaissuomalaista perinneruokaa, saatiin isän sukulaisten kotipaikkakunnan Eurajoen makkarantekijältä. Makkaraan pisteltiin haarukalla reikiä, paistettiin uunissa rapeakuoriseksi ja tarjoiltiin paistoastiastaan kuohkean, voilla maustetun perunamuusin sekä puolukkahillo-puolukkasurvos-mixin kera. Koska emme koskaan ole tehneet laukkamakkaraa itse, ei sen ohjetta myöskään ole mukana tässä kirjassa, mutta on ehdottomasti kokeilemisen arvoista yhtä kaikki!

Joulun aika

Meistä kukaan ei ole erityinen perinteisten jouluruokien ystävä, mutta olemme kuitenkin aina halunneet juhlia joulua näyttävästi omannäköisten perinteidemme ja herkkumieltyksien mukaisesti.

Jouluun valmistautumisen aloitamme joulukuun alkupuolella yhteisellä joulukorttipajalla. Olemme tehneet joulukortteja porukassa jo yli 30 vuotta eli koko tyttärien elämän ajan. Aluksi tehtiin tietysti yksinkertaisia malleja, mielessä ennen kaikkea yhteisen tekemisen hauskuus. Ensimmäisessä vaiheessa panostimme valokuvakortteihin; tyttäret pyyntäytyivät parhaimpiinsa ja kokeilimme jos jonkinlaisia asetelmia.

Vuosien varrella on kunnianhimomme vain kasvanut. Aloitamme jo marraskuun alussa lähettelemään ideoita toisillemme. Loppusuoralle valitsemme muutamia ehdokkaita, joista sitten valitsemme yhteisesti toteutettavan kortin. Ostamme tarvikkeet porukalla ja varaamme itse joulukorttipajaan aikaa puoli päivää, jotta jouluvalmistelujen tunnelma ei kärsi kiireen tunnusta. Joulukorttipajan vakiotarjoiluna on glögi ja kinkkuvoileivät. Parhaassa tapauksessa paistamme pikkukinkun itse ja leikkaamme siitä lämpimänä siivuja varsinaissuomalaisen makean joululimpun päälle, herkkua!



Kolmen naisen keittiössä on kokoelma äidin ja kahden tyttären ruokamuistoja. *Rakkaus ruokaan ja ruuanlaittoon* on yhdistänyt kolmikkoa aina. Kirjassa yhdistyvät reseptit eri vuosikymmeniltä tarinoihin niiden takana.

Kirja runkona toimii suomalainen ruokavuosi. Osa kirjan resepteistä liittyy *juhlapäiviin* tai erityisiin viikonloppuihin, mutta mukana on myös kolmikon *arkiruokasuosikkeja* sekä mummeilta perittyjä *luottoreseptejä*.

Ruuanlaitto, reseptien metsästys ja niiden ideointi on ollut kolmikolle rakas elämänmittainen harrastus, ja kirjassaan he haluavat välittää juuri intohimoisen suhtautumisensa ruokaan ja ruuanlaittoon, sekä ennen kaikkea siitä *yhdessä nauttimiseen*.

BoD



9 789528 009665