

Arja Paasio

TUMPELO KOKKAILEE



Reseptejä kaikenlaisille kokkaajille

TUMPELO KOKKAILEE

Reseptejä kaikenlaisille kokkaajille

©2023 Arja Paasio

Kannen kuva ja puhekuplakuva: © Pekka Vuori

Takakannen kuva ja piirrokset: © Arja Paasio

Kustantaja: BoD – Books on Demand, Helsinki, Suomi

Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

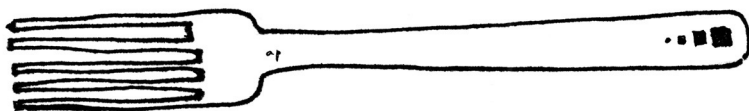
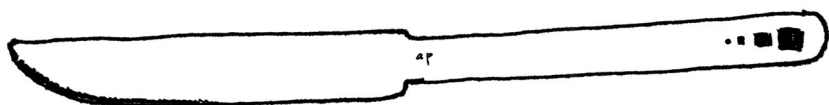
ISBN: 978-952-80-3450-6

TUMPELO KOKKAILEE

Resptejä kaikenlaisille kokkaajille

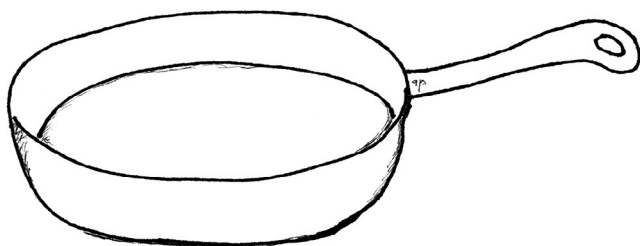
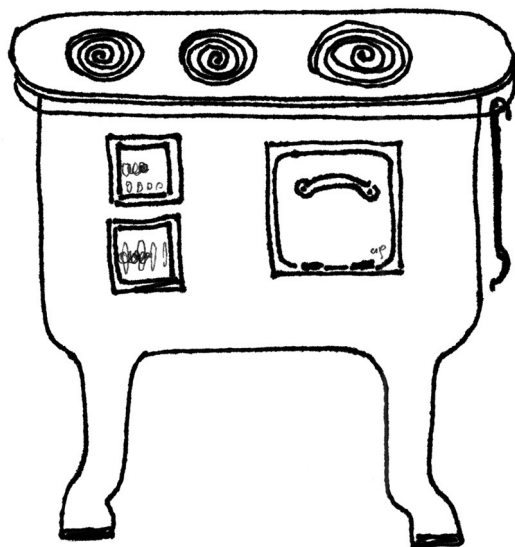
Arja Paasio





SISÄLLYS

Lukijalle	7
Suolaista	9
Kala, liha, juurekset ja vihannekset	9
Kastikkeet	36
Lämpimät kastikkeet	37
Kylmät kastikkeet	41
Leivonta	43
Makeaa	46
Jälkiruoat	46
Leivotaan kakku!	51
Yrtit	56
Kasvatus	56
Kuivatus	57
Pakastaminen	59
Pikkuherkkuja	61
Lainattua	66
Suolaista	67
Makeaa	72
Kiitokset	77
Aakkosellinen hakemisto	78



Lukijalle

Vuonna 1955 mummoni istui keinutuolissa ja luki Uudenkaupungin Sanomia. Yhtäkkiä keinutuolin suunnalta alkoi kuulua hersyvää naurua. Piti tietysti kysyä mummolta mikä niin nauratti. Naurunsa lomassa mummo sai sanotuksi: ”No, kun täällä kerrotaan, että mies teki saunankiukaan omasta päästään.” Ja tämä tarina on tosi.

Tumpelon, alias keittiötumpelon eli kokemattoman kokkailijan taival ruoanlaiton maailmassa on usein sitä, mistä vitsinikkarit toteavat, että ”sehän onnistuu polttamaan teevedenkin pohjaan”. Ensi alkuun pullankin leipominen saattaa olla sitä luokkaa, että uunista ulos tulee kivikova möykky, jolla voisi naputella nauloja seinään. Joskaan harjoitus ei välttämättä aina tee mestaria, on tumpelollakin mahdollisuus onnistua, kunhan jaksaa ja uskaltaa kokeilla ja jatkaa tutustumista ruoanlaiton saloihin. Ei siis kannata lannistua, veden keittämistäkin voi harjoitella!

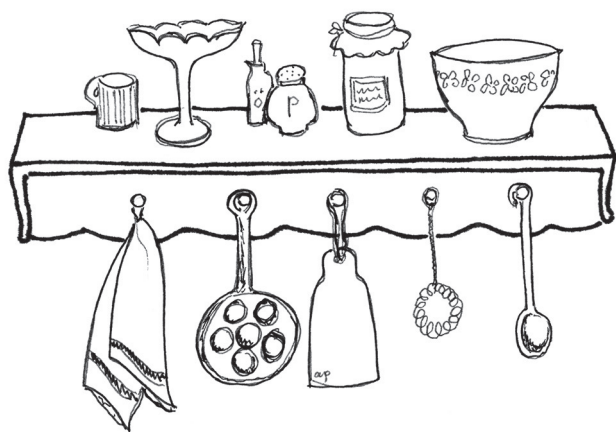
Monet tämän keittokirjan resepteistä ja ohjeista on tehty niin sanotusti omasta päästä, mutta niitä on testattu käytännössä ja maisteltu moneen kertaan. Moni resepti on saanut alkunsa joko niin, että on ollut käytettävissä jotakin ruoka-ainesta runsaasti tai kaappien kätköistä on löytynyt ruokatarvikkeita, joista on tehnyt mieli valmistaa jotain tavanomaisesta poikkeavaa. Sitten on kokeiltu ja koettu iloinen yllätys, kun ruoka onkin maistunut hyvältä. Toivottavasti nämä kokeilut ja ruokasovellutukset maistuvat muillekin. Ja ainahan voi muuntaa ohjeita miellyttämään omia makutottumuksia. Niin ovat nämäkin reseptit pääosin syntyneet, mutta myös nälän sanelemina ja herkuttelun merkeissä. Reseptit ovat muunneltavissa sekä aineksiensa – omat

mieltymykset ja makutottumukset – että niiden määrien suhteen. Pyrkimyksenä on myös käyttää mahdollisimman paljon kotimaisia raaka-aineita.

Kirjan loppupuolella on reseptejä, joita on vuosien varrella kerätynyt vähän sieltä ja täältä eli saatuja ja luvalla tai luvatta kähvellettyjä. Mutta herkullisten reseptienhän on syytäkin levitä kaikenlaisten kokkien käyttöön.

Kokkailuintoa toivotellen

Arja Paasio



Kala, liha, juurekset ja vihannekset

*Tämän otsakkeen alle on koottu ruokareseptejä,
joiden avulla voi valmistaa suhteellisen halvalla
ja helposti herkullisia arki- ja juhlaruokia.*

Maa-artisokkaa kannattaa kasvattaa itse, jos omistaa pienenkin pläntin maata tai parvekkeella sitä voi kasvattaa isossa ruukussa. Maa-artisokka on jokaisen kasvattajan unelmakasvi. Mukula keväällä maahan ja syksyllä voit korjata runsaan sadon. Osan mukuloista voi jättää maahan. Silloin satoa voi korjata myös aikaisin keväällä heti, kun maa on sulanut. Kaikkia mukuloita ei kannata keväälläkään kaivaa maasta, kasvi tekee kesän aikana lisää satoa syksyllä korjattavaksi. Kasvi kasvattaa pitkät maanpäälliset varret ja niissä on kauniin keltaiset kukat, joista kimalaiset ja perhoset pitävät. Maa-artisokka sopii keittoihin joko yksinään tai perunan kanssa. Herkullinen ja samettinen sosekeitto sopii alkuruoaksi. Nyt valmistetaan:

Maa-artisokkagratiini

1 kg maa-artisokan mukuloita

50 g emmental-juustoa

1 pieni tölkki ranskankermaa (laktoositon)

1–2 valkosipulin kynttä

2–3 nokareta voita (laktoositon)

Pese ja harjaa tai kuori maa-artisokat. Keitä pehmeiksi. Valuta siivilässä ja laita artisokanmukulat uunivuokaan. Raasta emmental-juusto karkealla terällä ja sekoita raaste ranskankermaan. Lisää seokseen puristetut valkosipulinkynnet. Lusikoi seos tasaisesti artisokkien päälle. Viimeistele vuoka voinokareilla ja kypsennä gratiini 175 asteessa 15–20 minuuttia.

Vinkki: voit lisätä artisokkien päälle jotakin kuivattua yrttiä; ranskalainen rakuuna tai timjami on oiva valinta.



*Tämä kirja
on tarkoitettu
kaikille iloisille ja
kokeilunhaluisille
kokkaajille.*

BoD



9 789528 034506