

Karjalan Liiton perinnetoimikunnan valitsemat vuoden ruoat ja leivonnaiset 2006–2025

Vuoden 2025 karjalainen ruoka ja leivonnainen

Karjalan Liiton perinnetoimikunta on valinnut vuoden 2025 ruoaksi lihamurekkeen ja leivonnaiseksi pyörön.

Pyörö on avonainen uunipiirakka, joka on peräisin Karjalasta. Alkujaan täytteenä käytettiin ohra- tai talkkunapuuroa. Pohjasta leivotaan melko paksu. Täyte levitetään melkein reunoille asti. Reunoja ei käännetä päälle. Täytteen tulee olla kiinteää, jotta se ei valu pois pohjan päältä. Pyöröjä on tehty myös hapan- tai kauraleipätaikinasta, jolloin täytteenä oli talkkunaa, perunamuhennosta, ryynipuuroa tai herneitä. Joissain ohjeissa taikinasta pyöritellään pallo, jonka keskelle painellaan täytettä varten pieni syvennys, koppero. Historiallisesti vehnän yleistymisen myötä vehnäpyöröjä alettiin tehdä kahvileiväksi monenlaisin täyttein. Usein mannapuurolla täytetyt, halkaisijaltaan noin kymmensenttiset vehnäpyöröt olivat suosittuja kahvileivonnaisia esimerkiksi 1930-luvun Karjalassa.

Pyörö

Taikina:

3 dl piimää
1 dl vettä
25 g hiivaa (½ pakettia)
2 dl kaurahiutaleita
1 tl suolaa
50 g rasvaa (sulaa)
4 dl vehnäjauhoja sekä hiivaleipäjauhoja

Sekoita piimästä, vedestä, hiutaleista ja hiivasta ”juuri ”kuplimaan kahdeksi tunniksi. Lisää suola, jauhot ja rasva taikinapohjaan. Tee mahdollisimman löysä taikina. Leivo taikinasta pieniä pyörösiä. Anna pyörösten nousta puoli tuntia. Paina juomalasin pohjalla pyörösiin monttu, johon laitat täytteen. Täytteenä voit käyttää mannapuuroa, riisipuuroa tai perunasurvosta. Paista pyöröt 220 asteessa n. 15 min. Voitele kuumana sulalla voilla ja nauti.

Lihamureke

2 dl kermaviiliä
1½ dl korppujauhoja
2 kpl sipulia
2 kpl valkosipulin kynttä (halutessasi)
500 g jauhelihaa
1–2 munaa
1 tl suola

maustepippuria (jauhettu)

Sekoita kermaviilin joukkoon korppujauhot. Turvota 10 min. Silppua sipulit. Lisää kaikki aineet viilin sekaan ja sekoita tasaiseksi. Muotoile taikinasta kostutetuilla käsillä leivinpaperilla vuoratulle uunipellille tai pitkänomaiseen vuokaan mureke. Paista 200 asteessa n. 50 min.

Vuosi 2024

Karjalan Liiton perinnetoimikunta on valinnut vuoden 2024 ruoaksi raastemaksapihvit. Raastemaksapihvit valmistetaan siten, että perinteisen maksapihvireseptin aineksiin lisätään juuresraastetta. Porkkana, peruna ja punajuuri sopivat hyvin raastemaksapihvitaikinän lisukkeeksi. Muitakin juureksia, kuten bataattia ja palsternakkaa voi käyttää.

Karjalan Liiton vuoden 2024 leivonnaiseksi perinnetoimikunta valitsi lanttukukon. Ruistaikinakuoren sisään laitetaan lanttulohkoja tai ohuita siivuja. Kukkoa paistetaan leivinuunissa useita tunteja. Ruokaisa leivonnainen soveltuu niin ruoka- kuin kahvipöytäänkin. Lanttukukkoreseptejä löytyy niin karjalaiseen, savolaiseen kuin vaikkapa kainuulaiseen tapaan valmistettuna. Lanttukukon serkku on kalakukko, jolle on myönnetty Euroopan unionin elintarvikkeiden ”Aito perinteinen tuote” -nimisuoja.

Vuosi 2023

Vuoden 2023 ruoaksi Karjalan Liiton perinnetoimikunta on valinnut silakkapihvit ja kaalisalaatin. Valinnalla halutaan nostaa kahden monikäyttöisen ja edullisen raaka-aineen arvostusta. Kalalla on ollut tärkeä osuus karjalaisessa ruokavaliossa. Silakkaa pyydettiin erityisesti Suomenlahden rannikkoseuduilla.

Kaaliala Karjalassa käytettiin runsaasti ja sillä oli monenlaisia valmistustapoja. Salaattia tehtiin esimerkiksi puolukoiden kanssa.

Perinteiset silakkapihvit

1 kg silakoita tai 600 g silakkafileitä

1 dl ruisjauhoja

suolaa, valkopippuria

hienonnettua tilliä tai ruohosipulia

Paistamiseen: voita tai margariinia

- Perkaa ja huuhtelee silakat varovasti kylmässä vedessä.
- Poista selkäruodot ja selkäevät.
- Sekoita esimerkiksi voipaperin päällä jauhot ja mausteet.
- Levitä puolet fileistä nahkapuoli alaspäin jauhoseoksen päälle. Ripottele fileille hiukan suolaa, pippuria ja hienonnettua tilliä.
- Nosta loput fileet päälle ja jauhota pihvit toiselta puolelta.
- Kun rasva on hiukan ruskistunut, laita pihvit pannulle kypsentytään.
- Paista pihvejä noin 3–4 minuuttia kummaltakin puolen.

Perunavatruska

Vuoden leivonnaiseksi valittiin karjalaisista piirakoista vähemmän tunnettu herkullinen perunavatruska. Vatruskan täytteenä on usein riisiä, mutta täytteenä käytetään esimerkiksi sieniä.

Taikina

1 l soseutettua perunaa
80 g voita
1 tl suolaa
1 dl vehnä jauhoja

Lisää voi ja suola kuumaan perunasoseeseen. Kun perunasose on jäähtynyt, alusta jauhot taikinaan. Taikinasta tehdään pyöreitä ohuita kakaroita.

Täyte 1

250 g metsäsieniä
2 dl irtoriisiä
1 pieni sipuli
2–3 rkl kermaa

valkopippuria, suolaa

Ryöppää sienet ja paloittele sipulit pieneksi. Keitä riisit ja lisää sienimuhennokseen. Lisää kerma ja sekoita hyvin. Lisää mausteet.

Levitä täytettä kuoren toiseen reunaan ja sulje puolikuun muotoiseksi. Paistetaan 250 asteessa vaaleanruskeiksi. Voidellaan voisulalla.

Täyte 2

4 dl riisiä
8 dl vettä
2 rkl voita
suolaa

Vuoden 2022 ruoka ja leivonnainen

Syyssadon lihapata (4 hengelle)

600 g possunlihaa
porkkanaa
lanttua
sipulia
selleriä
palsternakkaa
laakerinlehteä
lihalientä

Valmistus:

Leikkaa lihat paloiksi, ruskista pannulla vähän aikaa. Leikkaa juurekset sopivan kokoisiksi. Laita lihaa ja juureksia vuorotellen uunin kestävään pataan. Huuhdo pannulta paistoliemi sekaan ja lisää lihalientä niin että ainekset peittyvät. Hauduta ensin kannen alla 200 asteessa puolitoista tuntia ja laske sitten lämpö 175 asteeseen ja jatka hauduttamista ilman kantta vielä tunti tai puolitoista, riippuen ainesten kypsyydestä.

Nautitaan keitettyjen perunoiden ja puolukkasurvoksen kanssa.

Uukuniemeläinen rotinakukko

Kuoritaikina:

2,5 dl maitoa
25 g hiivaa
½ tl suolaa
1 dl sokeria
1 muna
7 dl vehnä jauhoja
75 g voita

Täyte:

1 dl irtoriisiä
vettä
1 rkl sokeria
20 g voita
1 kkp rusinoita, mantelilastuja tai rouhetta

Voiteluun:

1 muna

Valmistus: Lämmitä maito kädenlämpöiseksi. Lisää lämmitettyyn maitoon sokeri, suola, muna ja hiiva, sekoita hyvin. Lisää jauhot ja alusta taikina. Lopussa lisää sulatettu voi ja alusta taikina nousemaan.

Valmista täyte: keitä riisit vedessä ja valuta ylimääräinen vesi, jos sitä on jäänyt. Lisää riisin joukkoon sokeri, rusinat ja sulatettu voi.

Kauli taikina pellin muotoiseksi, mutta jätä taikinaa sivuun kantta varten vajaa puolet. Laita valmis täyte taikinalle ja kauli lopusta taikinasta kansi.

Käännä molemmat reunat täytteen päälle ja liitä yhteen.

Voitele munalla ja paista 200 asteessa n. 25 min.

Tämä ohje riittää n. puolikkaalle uunipellille.

Karjalan Liiton vuoden ruoka ja leivonnainen 2021

Karjalan Liiton naistoimikunta on valinnut vuoden ruoaksi Maijan omenaisen possupadan ja leivonnaiseksi kollamo eli ohrakakkara. Vuoden ruoka on sama kuin viime vuonnakin.

Kollamo eli ohrakakkara

1 litra piimää
1–3 munaa
½ kg ohrajauhoja
2 tl soodaa
voita voiteluun

Sekoita aineista taikina. Se saa olla hyvin pehmeää. Levitä pellille taikinasta kananmunan kokoisia kekoja. Toinen tapa on tehdä sileäpintaisia, noin sentin paksuisia, 10 senttiä halkaisijaltaan olevia kakkaroita.

Paista kuumassa uunissa, 300 asteessa, nopeasti vaalean ruskeiksi ja voitele voilla.

Karjalan Liiton vuoden ruoka ja leivonnainen 2020

Karjalan Liiton naistoimikunta on valinnut vuoden ruoaksi Maijan omenaisen possupadan ja leivonnaiseksi rotinarinkeli-pullakranssin.

Maijan omenainen possupata

800 g porsaan etuselkää
3 hapanta omenaa
2 sipulia
1,5 dl villiyrttiä tai salviaa
suolaa
pippuria
1,5 dl omenasosetta
3–4 dl lihalientä
voita

Valmistus:

1. Leikkaa liha pihveiksi ja ruskista paistinpannalla kauniin ruskeaksi. Mausta pihvit ja laita uunivuoan pohjalle puolet pihveistä.
2. Lisää hakatut yrtit pihvien päälle.
3. Tämän jälkeen laita myös pestyt omenalohkot vuokaan, kuori ja lohko sipulit ja lisää ne omenapalojen joukkoon.
4. Lisää toinen kerros pihvejä, ja kaada lopuksi pihvien päälle vahva lihaliemi, johon omenasose on sekoitettu.
5. Hauduta n. 175-asteisessa uunissa 2 tuntia, jonka jälkeen sinulla on hyvä maistuva ruoka viikonlopuksi!

Rotinarinkeli – pullakranssi

5 dl maitoa
50 g hiivaa
1 kananmuna
2 dl sokeria
1 tl suolaa
1 rkl kardemummaa
n. 1 kg vehnä jauhoja
200 g voita (sulatettua)

Laita taikina-astiaan sokeri, suola, kardemumma sekä muna ja vatkaa ainekset sekaisin. Lisää kädenlämpöinen maito ja murena hiiva joukkoon. Alusta taikina ja lisää loppuvaiheessa sulatettu voi. Anna kohota kaksinkertaiseksi lämpimässä paikassa. Jos haluat rusinoita pullaan, niin voit laittaa ne jo alussa mausteiden kanssa tai tässä vaiheessa, kun leivot kranssin.

Jaa taikina neljään osaan, jätä kuitenkin vähän taikinaa erilleen.

Tee kahdesta osasta niin pitkät säikeet kuin niistä tulee ja käännä keskeltä ristiin. Letitä sitten neljällä säikeellä pullapitko ja käännä se kranssin muotoon pellille. Jos haluat suuremman kranssin tee toisille säikeille sama ja laita pitkot kranssin muotoon. Erilleen otetusta taikinasta tehdään kranssin pituinen säie ja laitetaan se kranssin päälle ja leikellään kahdenpuolen niin että siitä tulee kuusen oksien muotoinen kuvio kranssin pintaan.

Anna kranssin kohota lämpimässä. Voitele pitko munalla ja ripottele pinnalle raesokeria. Paista 200 asteisessa uunissa noin 25 minuuttia tai kunnes ei tartu tikkuun.

Jos siulla ei ole niin suurta pöytää missä saisit näin pitkiä säikeitä, voit koota kranssin pienemmistäkin pitkoista.

Vuoden 2019 ruoka ja leivonnainen

Karjalan Liiton naistoimikunta on valinnut Vuoden 2019 ruoaksi muhevaisen kanapadan ja vuoden leivonnaiseksi kummitytön hapankaalipiirakan.

Muhevainen kanapata

10 hengelle

1,5 kg kananpaloja

4 omenaa kuorineen, lohkotaan

600 g tatteja tai herkkusieniä, viipaleina

5 rkl sipulikuutioita

1–2 kpl paprikoita suikaleina

kananlientä, vettä – nestettä niin, että kanapalat melkein peittyvät

3 dl kermaa

valkopippuria

suolaa

4–5 laakerin lehteä

2–3 rkl Maizenaa, vaalea suurus

currymaustetta

Ruskista pannussa kanapalat, tatit ja sipulit sekä paprikasuikaleet. Laita ainekset pataan, mausta ja lisää liemi. Kanaliemi on suolaista, lisää sen lisäksi nesteeksi vettä. Hauduta niin, että kanapalat kypsyvät kypsiksi kannen alla. Suurusta, mielellään Maizenalla, sillä silloin ruoka sopii myös keliaakikolle. Kanan sijasta voit käyttää myös broileria, joka on nykyisin kanaa maukkaampi. Mausta pata lopuksi. Kerma lisätään haudutuksen loppuvaiheessa.

Kummitytön hapankaalipiirakka

Pohja

1 dl perunasosetta

100 g voita

½ tl suolaa

2 dl vehnä jauhoja

1 rkl kylmää vettä

Täyte

2 salottisipulia tai purjoa

1 valkosipulinkynsi

2 rkl öljyä

1 iso porkkana

3 dl hapankaalia

2 rkl siirappia

2 kananmunaa

2 dl ruokakermaa

riipaus kuminaa

suolaa
mustapippuria

Sekoita perunasose pehmeään rasvaan, mausta suolalla. Nypi joukkoon vehnäjauhot, lisää vesi ja sekoita tasaiseksi. Laita taikina jääkaappiin lepäämään ja valmista täyte sillä välin. Kuori ja viipaloi sipulit. Kuori ja raasta porkkana karkeaksi raasteeksi. Kuumenna öljy pannussa ja kuullota sipulit. Lisää paistinpannulle porkkanaraaste ja hapankaali, mausta siirapilla ja kuminalla. Anna kypsyä muutama minuutti.

Voitele 22 x 30 cm vuoka rasvalla. Painele pohjataikina jauhotetuin käsin vuokaan pohjalle ja reunoille. Laita täyte päälle. Sekoita kulhossa ruokakerma ja munat, mausta. Kaada seos piiraan pinnalle. Kypsennä 200 °C lämmössä noin 30 minuuttia.

Vuoden karjalainen ruoka ja leivonnainen 2018

Karjalan Liiton naistoimikunta on valinnut vuoden ruoan ja leivonnaisen. Vuoden ruoka on riistapata ja vuoden leivonnainen on hätäpulla.

Riistapata

500 g hirvenlihaa
500 g poron paistia
500 g peuran paistia
150 g pekonia
2–3 rkl sipulikuutioita
voita
suolaa
pippuria
laakerinlehtiä
vettä
lihalientä
halutessa punaviiniä 1 dl

Leikkaa lihat pieniksi suikaleiksi. Ruskista lihat pannulla voissa ja laita pataan. Lisää mausteet, sipulikuutiot, vesi ja lihaliemi. Hauduta uunissa n. 1½ tuntia miedossa lämmössä. Halutessa lisää viimeiseksi punaviiniä.

Hätäpulla

Hätäpulla eli pikapulla.

1 kananmuna
1 dl sokeria
1 tl (vajaa) suolaa
¼ dl öljyä
3,5 dl maitoa
7,5 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta tai soodaa

Vatkaa kananmuna, sokeri, suola ja öljy kevyesti. Lisää ensin kylmä maito sekaan ja sen jälkeen jauhot, joihin leivinjauhe (tai sooda) on sekoitettu. Paista paksuhkosta taikinasta pikapullia kuumalla paistinpannalla voi-öljy-seoksessa molemmin

puolin.

Lisää sokeria päälle ja nauti!

Vuoden karjalainen ruoka ja leivonnainen 2017

Viipurilainen stroganov ja puolpielava

Karjalan Liiton naistoimikunta on valinnut vuoden karjalaisen ruoan ja leivonnaisen. Viipurilainen stroganov on vuoden 2017 ruoka ja pyhäjärveläinen puolpielava on vuoden leivonnainen.

Molemmat ohjeet ovat Jaakko Kolmosen kirjasta Karjalan ja Petsamon pitäjäruoat.

– Karjalan Liiton naistoimikunta haluaa kunnioittaa Jaakko Kolmosen muistoa valitsemalla hänen teoksestaan Vuoden ruoan ja leivonnaisen, kertoo naistoimikunnan puheenjohtaja Aira Viitaniemi.

– Stroganov on helppo valmistaa suurellekin joukolle ja puolpielava on sopiva juhlaleiväksi.

Viipurilainen stroganov

50 g voita

300 g naudan paahtopaistia

1 sipuli

10 pippuria

½ dl vehnä jauhoja

4 dl vettä

1 dl kermaa

2 rkl tomaattisosetta

suolakurkkua

1. Kuumenna valurautainen pata tai pannu. Sulata voi ja ruskista sentin kokoiset lihakuutiot.
2. Lisää pannulle hienonnettu sipuli ja murskatut pippurit. Sekoita pari minuuttia, kunnes sipulit pehmenevät. Nykyään käytetään myös tomaattisosetta, jota sekoitetaan minuutin verran ennen jauhojen lisäystä.
3. Lisää vehnä jauhot ja sekoita pari minuuttia. Vehnäjauhojen ei tarvitse välttämättä ruskistua.
4. Lisää lämmintä vettä vähän kerrallaan koko ajan puuhaarukalla sekoittaen. Anna kastikkeen suhinoida viitisen minuuttia. Lisää kerma.

Lisää kastikkeeseen suolakurkkupaloja ja tarjoa lisäkkeenä perunamuusia.

Puolpielava-setsuuri

1 l vettä

2 ½ dl ruisjauhoja

50 g hiivaa

1 rkl suolaa

2 rkl kuminaa

1 dl rusinoita

17 dl vehnä jauhoja

siirappia tarvittaessa

1. Kuumenna vesi noin 70 asteeseen. Sekoita ruisjauhot veteen ja jätä taikinapohja lämpimään paikkaan imeltymään yön yli.
2. Sekoita aamulla taikinapohjaan desi kiehuva vettä, rusinat, suola, kumina ja muserrettu hiiva. Sekoita härkimellä joukkoon puolet vehnä jauhoista. Anna taikinan käydä tunnin verran. Taikina saa kunnolla kuplia.
3. Tarkista taikinan maku, Taikina saa olla hieman makeaa. Lisää tarvittaessa siirappia. Alusta kiinteä

taikina ja jätä se nousemaan lämpimään paikkaan.

4. Leivo taikinasta kolme pitkulaista leipää eli pulkkia. Anna leipien kohota kunnolla. Leikkaa niiden pintaan 3–4 viiltoa ja voitele leivät sokerivedellä.

5. Paista leipiä 225 asteessa 40 minuuttia. Leipä on kypsää, kun pohja koputettaessa kumisee.

Vuoden karjalainen ruoka ja leivonnainen 2016

Täytetty porsaanseläke ja sulhaspiirakka

Karjalan Liiton naistoimikunta on valinnut vuoden ruoaksi täytetyn porsaanseläkkeen ja vuoden leivonnaiseksi sulhaspiirakan.

Täytetty porsaanseläke

n. 1,2 kg porsaen ulkofileetä

suolaa

mustapippuria

omenalohkoja

kuivattua aprikoosia

timjamia silputtuna

rosmariinia silputtuna

Poista fileestä suurimmat kalvot. Tee fileeseen viilto pituussuuntaan. Tee vielä pitkittäisviillot avattuun fileen sisäpintaan, jotta filee aukeaa levyksi. Mausta liha suolalla ja pippurilla sekä yrttisipulilla. Laita yhteen viiltoon omenalohkoja ja kuivattuja aprikooseja. Rullaa sen jälkeen liha rullalle ja sido puuvillanarulla tiukaksi rullaksi. Laita vielä narun ja lihan väliin muutamia yrtin oksia. Laita rulla paistopussiin ja pieni tilkka vettä. Sulje pussi hyvin.

Paista uunissa 175 aseessa reilu tunti. Anna vetäytyä vähän aikaa. Poista narut ja leikkaa viipaleiksi.

Tarjoa uunijuuresten kanssa.

Kastike

Tarjoa lihan kanssa punaviinikastiketta, joka on maustettu 1–1½ ruokalusikallisella mustaherukkahyytelöä. Näin kastike on hieman makeahko.

Sulhaspiirakka

Vuoden leivonnainen on sulhaspiirakka. Vuoden karjalainen leivonnainen on sulhaspiirakka. Vuoden leivonnainen on sulhaspiirakka, jota kutsutaan myös keitinpiiraaksi, elopiirakaksi tai sirppipiirakaksi. Sulhaspiirakka on umpinainen riisitäytteinen piirakka, joka paistetaan paistinpannalla. Joitakin teollisesti tuotettuja avonaisia cocktailpiirakoita kutsutaan virheellisesti sulhaspiirakoiksi.

Kuoritaikina:

2 dl vettä

4 dl ruissihtijauhoja

1 tl suolaa

Täyte:

5 dl vettä

3 dl puuroutumatonta riisiä

1 tl suolaa

50 g voita

Kuoret ajellaan piirakkapulikalla pyöreiksi ja ohuiksi.

Riisi haudutetaan kypsäksi vedessä, ei puurouteta. Maustetaan suolalla ja voilla.

Täyte levitetään vain kuoren toiselle puolelle. Kuori käännetään kaksinkerroin ja painetaan lujasti kiinni, vaikkapa teevadilla reunaa täpärästi leikaten.

Sulhaspiirakat paistetaan paistinpannalla kirkastetussa voissa tai öljyssä kullanuskeiksi. Tarjotaan voin tai munavoin kanssa.

Vuoden karjalainen ruoka ja leivonnainen 2015

Kaalikääryleet ja viipurinrinkeli

Kaalikääryle on Vuoden 2015 ruoka ja viipurinrinkeli on vuoden leivonnainen.

Karjalan Liiton naistoimikunta on valinnut Vuoden ruoaksi ja leivonnaiseksi kaalikääryleen ja viipurinrinkelin.

Karjalan Liiton naistoimikunta on valinnut vuoden karjalaisen ruoan ja leivonnaisen tallentaakseen karjalaista ruokaperinnettä. Karjalainen ruokakulttuuri on rikas. Vuoden 2015 ruoka on kaalikääryleet ja leivonnainen on viipurinrinkeli. Kaalikääryleissä on käytetty rikottuja ohraryynejä, kuten ennen Karjalassa.

- Voi toki käyttää kokonasiakin tai uudempaa tulokasta, riisiä, kertoo naistoimikunnan puheenjohtaja Aira Viitaniemi. Täyte voi olla kokonaan kasvista tai sieniä.

- Viipurinrinkelissä mausteita on sen seitsemää sorttia, kuten ennenkin. Malliltaan rinkelin pitää olla pullukka ja keskikierteet täyteläiset, korostaa Aira Viitaniemi. Sekä kaalikääryleet että viipurinrinkeli kestävät myös pakastuksen.

Kaalikääryleet

n. 26–27 kpl

n. 2300 g kaalia, litteä keräkaali muodoltaan

vettä

suolaa

Täyte:

2½ dl rikottuja ohraryynejä

6 dl vettä

1 kasvisliemikuutio

1 sipuli kuutioina

1 rkl voita (öljyä)

2 kananmunaa

600 g jauhelihaa

4 dl silputtua kaalin sisustaa

2 dl ruokakermaa

¾ dl korppujauhoja

suolaa

pippuria

siirappia

Vuokaan: Kaalikääryleiden päälle kasvislientä ja siirappia.

Keitä kaali ja irrota lehdet, poista kova kantaosa. Valmista täyte. Keitä ohrasuurimot kasvisliemessä ja valuta. Kuullota sipulikuutiot voissa. Sekoita täyteaineet keskenään ja pilko kaalin keskiosan pienet lehdet ja yhdistä täyteainekset keskenään. Täytä kaalinlehdet ja kääri kääryleiksi. Voitele uunipannu ja lado kääryleet vierekkäin pannulle, mutta ei aivan tiukkaan. Kaada siirappi ja kasvisliemi päälle ja paista uunissa 175 asteessa. Kun kääryleet ovat ruskeita, vähennä lämpö 150 asteeseen, paista vielä 1 tunti.

Tarjotaan ruskean kastikkeen tai vanhanajan porkkanamuhennoksen kanssa. Lisäksi perunoita, puolukkaa ja suolakurkkua.

Viipurinrinkeli seitsemällä mausteella

2 munaa
1½ dl sokeria
5 dl maitoa
50 g hiivaa
1 tl suolaa
2 tl kardemummaa
1 tl muskottia
½ tl meiramia
½ tl minttua
½ tl neilikkaa
½ tl kuminaa
sahramia
150 g voita
vehnäjauhoja

Lisää munat ja sokeri vatkattuina taikinapohjaan, jossa on mausteet. Alusta taikina pullataikinan tapaan pehmeäksi. Taikinan noustua leivo rinkelit ja anna jälleen nousta vajaa tunti liinan alla. Voitele rinkelit munalla ja paista 220 asteessa.

Toinen vanha tapa on voidella rinkelit vedellä ennen uuniin laittoa ja heti uunista pois otettaessa. Vedellä voidellun rinkelin pinta on mattapintainen.

Viipurinrinkelin ohje on Jaakko Kolmosen Karjalan parhaat leivonnaiset -kirjasta.

Vuoden 2014 karjalainen ruoka ja leivonnainen

Kalamureke ja karjalantorttu

Kala on karjalaisten perusruokaa ja sitä kelpaa maistella muun muassa murekkeena, sillä Karjalan Liiton naistoimikunnan valinta vuoden 2014 ruuaksi on muheva kalamureke. Vuoden leivonnainen on puolukkainen karjalantorttu.

Kalamureke (gluteeniton)

Vuoden ruoka on kalamureke

Karjalan Liiton naistoimikunta on valinnut vuoden ruoaksi kalamurekkeen.

500 g kirjolohifileetä
2 valkuaista
2 dl kevytkermaa
1 tl suolaa
riipaus valkopippuria

Huolehdi siitä, että raaka-aineet ovat jääkaappikylmiä. Tällöin taikinan tekeminen onnistuu hyvin. Hienonna kalafileet monitoimikoneessa leikkurilla tai jauha myllyllä kahteen kertaan. Lisää valkopippuri ja puolet suolasta ja vatkaa massa puuhaarukalla tasaiseksi. Vatkaa valkuaiset juoksevaksi, ei vaahdoksi. Lisää massaan valkuaista ruokalusikallinen kerrallaan ja vatkaa massa aina välillä kiinteäksi. Lisää kerma puolen desin erissä ja vatkaa massa aina kiinteäksi ennen uutta lisäystä. Lisää loppu suola.

Tarkista maku kypsentämällä pieni taikinanokare kalaliemessä tai mikrossa. Voitele vuoka reilusti. Täytä vuoka massalla niin, että vuoka jää sentin verran vajaaksi. Peitä vuoka kannella tai foliolla. Kypsennä mureke paksuuden mukaan 120 asteessa uunissa 30-45 minuuttia. Kokeile murekkeen kypsyttää kuivalla tikulla. Jos tikkuun ei tartu mitään, mureke on kypsää. Ohje: Jaakko Kolmonen: Ruodotonta kalaa

Kastikkeet

Kalan kanssa sopii vaalea peruskastike ja kylmä yrttikastike.

Vaalea peruskastike

n. 3 rkl voita
3 rkl vehnäjauhoa
4 dl maitoa
1 dl ruokakermaa
suolaa valkopippuria
2 kpl keitettyä kananmunaa
1 dl purjokuutioita
1 rkl suolaa

Sulata rasva kattilassa. Lisää vehnäjauhot ja sekoita kunnes rasvaseos kiehuu, se ei saa ruskistua. Lisää maito hyvin vispaten kunnes seos on tasaista. Lisää lopuksi kerma ja anna kiehahtaa, mausta kastike.

Freesaa purjokuutiot voissa ja lisää kastikkeeseen, samoin rouhitut keitetyt kananmunat.

Yrttikastike

1 ½ dl kermaviiliä
1 ½ dl smetanaa
yrttejä, sinappia, tillisilppua

Karjalantorttu

Vuoden leivonnainen on puolukainen karjalantorttu.

Karjalantorttu on vanha resepti, joka on tunnettu mm. Valamossa.

200 g smetanaa
320–400 g vehnäjauhoja
1 kananmuna
2 dl sokeria
1 tl etikassa laimennettua soodaa

Ainekset sekoitetaan keskenään, lisätään jauhot ja vatkataan paksu taikina.

Siitä kierretään tanko, joka jaetaan 13 palaan. Jokainen pala kaulitaan suuren lautasen kokoiseksi ohueksi kakuksi ja paistetaan nopeasti uunissa (noin 225 asteessa).

Täyte:

200 g smetanaa
2 dl sokeria
puolukkasurvosta, sokeria

Smetana ja sokeri vatkataan. Paistetut kakut voidellaan vuorotellen smetanavaahdolla ja puolukkasurvoksella ja ladotaan päällekkäin. Torttu peitetään voipaperilla ja asetetaan kevyt paino päälle. Saa olla yön yli. Pinnalle smetanavaahtoa ja puolukoita.

Vuoden 2013 karjalainen ruoka ja leivonnainen

Sakkolan täytetyt porsaas ja mustikkapullat

Liiton naistoimikunta on valinnut vuoden ruuaksi Sakkolan täytetyt porsaas ja leivonnaiseksi mustikkapullat.

Vuoden ruoan ja leivonnaisen valinnan perusteina on tänä vuonna muun muassa se, että ruoka soveltuu hyvin tarjottavaksi isollekin ruokailijajoukolle. Se sopii vaikkapa seurojen tilaisuuksiin ja pitäjäjuhliin. Mutta Sakkolan täytetyistä porsaista saa myös maistuvan aterian kotoiseen ruokapöytään. Mustikkapulla on helppo tarjottava monenlaisiin kahvituksiin.

Karjalan Liiton naistoimikunta tekee valinnan vuosittain. Valinnalla halutaan tuoda esille karjalaista ruokaperinnettä ja kannustaa tämän päivän kotikokkeja tutustumaan karjalaisen keittiön monipuolisuuteen.

Sakkolan täytetyt porsaas

600 g porsaas ulkofileetä
suolaa, pippuria, rosmariinia ja timjamia
omenalohkoja ja luumua
lihalientä

Leikkaa porsaasfileestä tai paistista pieniä pihvejä. Nuiji ne muovin välissä. Mausta ja täytä ne. Kierrä rullalle ja sulje hammastikulla. Ruskista pannulla ja kypsennä uunissa. Ennen tarjolla laittamista poista hammastikut. Tee liemestä kastiketta.

Sakkolan porsaspihvien kanssa maistuu punaviinikarpalokastike. Sen valmistat mustaherukka- ja karpalohyytelöstä.

Punaviinikarpalokastike

2 salottisipulia
1 rkl öljyä
2 dl punaviiniä
2 dl lihalientä
1 rkl tuoreita rosmariinin lehtiä silputtuna ja timjamia
1 rkl sinappia
Maizena-suuruste
mustapippuria
mustaherukkahyytelöä
karpalohyytelöä

Hienonna sipulit ja kuullota kattilassa kuumennetussa öljyssä. Lisää punaviini, lihalientä ja keitä lientä hetken aikaa kokoon. Lisää mausteet. Kuumenna kiehuvaaksi ja lisää Maizena-suuruste hyvin sekoittaen. Kiehauta kastike, tarkasta maku ja lisää karpalo- ja mustaherukkahyytelö.

Mustikkapullat

n. 24 kpl
5 dl vettä
50 g hiivaa
1 muna
1 ½ dl sokeria
1 tl suolaa
1 tl kardemummaa
175 g laktoositonta margariinia
n. 16–18 dl vehnäjauhoa

Päälle:

300 g mustikoita (pakaste)
1 ½ dl hillisokeria
5 rkl perunajauhoa
1 kananmuna voiteluun

Lisää haaleaan veteen hiiva ja sulatettu margariini, kananmuna ja mausteet. Alusta vehnäjauhoilla taikinaksi. Anna taikinan nousta pyyhkeen alla kaksinkertaiseksi. Leivo taikinasta 24 pyöreää pullaa pellille. Anna nousta. Sekoita sillä aikaa täytteen aineet. Painele lasin pohjalla pullan keskelle syvennys. Voitele pullan reunat munalla ja jaa täyte syvennyksiin. Paista pullat 225 asteessa, uunin keskitasolla noin 12 minuuttia.

Vuoden 2012 karjalainen ruoka ja leivonnainen

Sienilihapyörökät ja sienipiirakka

Karjalan Liiton naistoimikunta on valinnut vuoden ruoaksi ja leivonnaiseksi sienilihapyörökät ja sienipiirakan.

Karjalaiset ovat käyttäneet sieniä ruoanvalmistuksessa kautta aikojen. Karjalan Liiton naistoimikunnan puheenjohtaja Aira Viitaniemen mukaan perinteisiä sieniruokareseptejä voi muokata nykypäivään sopiviksi. Sekä pyörökät että piirakka voidaan helposti valmistaa uunissa isollekin vierasjoukolle.

Sienilihapyörökät

400 g jauhelihaa
1½ dl vettä tai kermaa
1 dl korppujauhoja
1 muna
1 sipuli kuutioina
mustapippuria
2½ dl suolasienikuutioita
Paistamiseen rasvaa

Ryöppää suolasienet ja kuutioi ne. Freesaa sipuli- ja sienikuutiot pannulla. Sekoita normaalisti jauhelihataikina ja lisää sieni-sipuliseos. Paista pyörökät pannulla tai uunissa. Taikanasta voi tehdä myös murekkeen tai pihvit.

Sienipiirakka

Pohjataikina:

100 g voita

2½ dl vehnä jauhoja

1 tl leivinjauhetta

½ dl kermamaitoa

Täyte:

5 dl suolasienikuutioita

1 dl sipulikuutioita

½ dl purjorenkaita

3 dl kermaa

3 kpl kananmunia

suolaa

mustapippuri rouhetta

150 g juustoraastetta

Sekoita taikinan kaikki ainekset keskenään ja taputtele vuokaan leivinpaperin päälle. Ryöppää suolasienet ja paloittele kuutioiksi. Freesaa sienit- ja sipulikuutiot paistinpannulla. Laita ne ja purjorenkaat taikinan päälle tasaisesti. Levitä juustoraaste sienien päälle ja viimeiseksi kermamunaseos.

Paista uunissa n. 175 asteessa 35 minuuttia.

Vuoden 2011 karjalainen ruoka ja leivonnainen

Kalalaatikko ja porkkana-puolukkapiirakka

Karjalan Liiton naistoimikunta on valinnut vuoden 2011 ruuan ja leivonnaisen. Vuoden teemaruokana on kalalaatikko ja leivonnaisena porkkana-puolukkapiirakka.

Kalalaatikko

300 g miedosti suolattua lohta, siikaa tai silakoita

500 g perunoita

purjoa

1 kananmuna

3 dl maitoa

100 g silavaviipaleita

½ tl suolaa

korppujauhoja

Perunat kuoritaan ja leikataan lastumaisiksi viipaleiksi. Purjo silputaan, kaloista poistetaan ruodot. Kananmuna vispataan maitoon ja lisätään ½ tl suolaa. Perunaviipaleet, kala ja purjo ladotaan vuokaan kerroksittain ja päälle silavaviipaleet. Munamaito kaadetaan vuokaan ja päälle sirotellaan korppujauhoja. Paistetaan uunissa (160 C) hieman alle 1½ tuntia.

Lähde: Pirkko Sallinen-Gimpl: Karjalainen keittokirja

Porkkana-puolukkapiirakka

Vuoden leivonnaisen pohjaksi soveltuu hyvin pulla- tai piirakkataikina. Täytteenä on terveellistä puolukkaa ja porkkanaa, jotka sopivatkin hyvin yhteen.

Täyte:

2 l porkkanoita
4 dl vettä
2 dl puolukkasurvosta
vähän sokeria
½ tl suolaa
3 rkl vehnä jauhoja

1. Pese ja kuori porkkanat. Keitä ne vedessä pehmeiksi. Soseuta porkkanat.
 2. Sekoita täyteaineet puuromaiseksi massaksi.
- Porkkana-puolukkapiirakka valmistetaan sekä levypiirakkana että karjalanpiirakoiden tapaan. Täytteestä riittää kahden desin pullataikinan tai kahden desin karjalanpiirakkataikinan täytteeksi.

Jaakko Kolmonen: Karjalan ja Petsamon pitäjäruokakirja

Vuoden 2010 karjalainen ruoka ja leivonnainen

Karjalanpaisti ja karjalanpiirakka

Karjalan Liiton juhlavuoden kunniaksi valittiin perinteisistä perinteisimmät: karjalanpaisti ja karjalanpiirakka. Liiton naistoimikunta valitsee joka vuosi vuoden karjalaisen ruuan ja leivonnaisen. Valinnan avulla tehdään tunnetuksi karjalaista ruokaperinnettä ja eri pitäjissä tehtyjä ruokia. - Näin vaalitaan perinteitä ja pidetään niitä elävänä, toteaa kotiseutuneuvos ja Karjalan Liiton naistoimikunnan puheenjohtaja Aira Viitaniemi.

Karjalanpiirakka maistuu maailmalla

- Piirakka on Karjalan helmi, jossa ruiskuori suojaaa pehmeää sydäntä, kuvailee Aira Viitaniemi. Karjalanpiirakoita on valmistettu eri täytteillä kuten ohra, joka on täytteistä vanhin. Tavallisia täytteitä ovat myös peruna, riisi, mustikka, lanttu ja vaikka sienet. Nykypäivän piirakat ovat pieniä ja siroja herkkupaloja.

- Karjalanpiirakka tunnetaan jo ympäri maapallon. Piirakkaa onkin helppo tehdä tunnetuksi ja sitä arvostetaan, arvioi tunnettu piirakkalähettiläämme. Karjalanpiirakalla on myös EU:n nimisuoja. Aira Viitaniemi muistuttaakin valtioneuvos Johannes Virolaista siteeraten: ”Eikä mikkää mittää oo, jos ei mittää minnään piä”.

Karjalanpiirakan kuoritaikina:

2 dl vettä
4 dl ruissihtijauhoa
1 tl suolaa
Kaulimiseen karkeit ruisjauhoja

Sekoita kylmään veteen ruissihtijauhot ja suola. Tee taikinasta kiinteä ja tasainen. Kauli taikinasta haluamasi muotoisia kuoria ja tee niistä ohuita. Kuoret voi tehdä edellisenä päivänäkin, jolloin kuorien väliin lisätään leivinpaperi ja kuoret laitetaan tiiviissä pussissa yöksi jääkaappiin. Piirakat on helpompi rypyttää, kun ne ovat yön ylitse vetäytyneet. Myös taikinan voi tehdä jo aiemmin pakastimeen ja ottaa sulamaan yön ylitse.

Piirakat paistetaan kuumassa uunissa (275–300 astetta) rapeaksi, voidellaan voisulalla ja peitetään leiviniinalla.

Täytteitä:

Riisitäyte:

2 ½ dl vettä
7 dl maitoa
2 dl riisiä
½ tl suolaa
30 g voita

Kaada kattilaan vesi ja voi, kun vesi kiehuu lisää ryynit. Keitä noin 10 minuuttia, lisää maito ja anna puuron kiehua hiljalleen puoli tuntia, ota pois liedeltä ja pane kansi päälle ja anna hautua. Mausta lopuksi suolalla. Jäähdytä täyte ja aloita sitten piirakoiden teko. Täyte levitetään kakkaralle ja reunat rypyttetään osittain täytteen päälle.

Perunatäyte:

1 ½ l perunoita
3 dl maitoa
1 tl suolaa
30 g voita

Keitä perunat ja survo kuohkeaksi täytteeksi. Sulata voi. Lisää maito, suola ja voisula täytteeseen. Jäähdytä täyte.

Ohratäyte:

5 dl vettä
15 dl maitoa
3,5 dl rikottuja ohraryynejä
2 tl suolaa
3 rkl voita

Kaada kattilaan vesi ja lisää voi. Kun vesi kiehuu, lisää ryynit. Keitä kunnes vesi alkaa haihtua. Lisää maito ja jatka keittämistä, kunnes ryynit ovat kypsiä. Mausta suolalla ja anna täytteen hautua kannen alla noin ½ tuntia. Jäähdytä täyte.

Karjalanpaisti

Rakkaalla lapsella on monta nimeä ja niin on karjalanpaistillakin. Karjalanpaisti on vahvaa ja elävää kulttuuriperinnettä. Paistia ovat tehneet isoäitimme ja paistintekotaitoa ovat vaalineet äitimme – ja nykyisin myös isämme.

Karjalassa paistia tehtiin joka puolella ja jokaisella karjalaisella pitäjällä oli paistille oma nimensä. Tuttuja nimityksiä ovat lihapotti, uunipaisti, ruukkupaisti ja sakkolanpaisti. Vaikka ohjeet olivat monenlaisia, ne kaikki olivat oikeita nimityksiä karjalanpaistille, suomalaiselle perinneruualle.

Paistin raaka-aineina on käytetty sianlapaa, naudanrintaa, lampaanlapaa, kaikkia yhtä paljon. On myös käytetty munuaisia ja joissain myös sian sydäntä. Alkuperäisissä ohjeissa neuvotaan liha laittamaan kokonaisena palana. Tätä suositetaan myös nykypäivänä.

Raaka-aineet nykypäivän paistiin:

600 g sianlapaa (pieniä luita on hyvä olla mukana, niistä tulee makua)
600 g naudanrintaa
3 sipulia
kokonaisia maustepippureita

4–5 laakerinlehteä
2–3 tl suolaa
kylmää vettä

Leikkaa lihat kananmunan kokoisiksi paloiksi ja sipulit lohkoiksi. Pane lihapottiin tai uunivuokaan lihat, sipulit ja mausteet vuorotellen niin, että päälle tulee sianlihaa (ja mahdolliset luut). Lisää kylmää vettä niin paljon, että lihat melkein peittyvät. Lientä ei suursteta. Laita potti uuniin 180 asteeseen noin tunniksi, laske lämpöä 120 asteeseen ja hauduta vielä 2 tuntia.

Karjalanpaistin tulee olla mehevää ja kauniin väristä, ja ennen kaikkea herkullista.

Vuoden 2009 karjalainen ruoka ja leivonnainen

Punajuurikeitto (10 annosta)

2½ l vettä
700 g keittolihaa
4-5 laakerinlehteä
1 iso sipuli
300 g porkkanaa
200 g perunaa
1 kg punajuuria raakana
500 g etikkapunajuurta
3 tl tuoretta timjamia
etikkaa
mustapippuria
lihalientä
smetanaa

Huuhtelee liha kylmällä vedellä ja laita 2½ litraa kylmää vettä kattilaan, lisää liha kiehumään. Kun vesi alkaa kiehua, pinnalle muodostuu vaahtoa, kuori vaahto reikäkauhalla pois kunnes liemi kirkastuu.

Lisää halkaistu sipuli, pippuri ja laakerinlehdet kiehumään, keitä liha kypsäksi.

Ota liha ja sipuli pois keitinliemestä.

Lisää keitinliemeen porkkanasuikaleet kiehumään ja suikaloi muut kasvikset sekä liha sillä aikaa kun porkkanat ovat puolikypsiä (punajuuret kannattaa esikeittää kypsiksi).

Lisää ainekset liemeen kiehumään.

Tarkasta maku ja lisää lihalientä, suolaa, etikkaa ym.

Keiton voi tehdä myös kokonaan raa'asta punajuuresta, lisää silloin etikkaa keittoon.

Voit tehdä keiton myös säilötyistä punajuurista, huuhtelee ne ensin kylmällä vedellä.

Tarjoa keitto smetanan kanssa.

Peruspulla

1 kananmuna
1½ dl sokeria
50 g hiivaa
1½ tl suolaa
3 tl kardemummaa
180 g voita
5 dl maitoa

rusinoita, jotka lisätään alustuksen jälkeen
voiteluun kananmunaa
raesokeria tai mantelilastuja

Laita leivontakulhoon kananmuna, sokeri, hiiva, suola ja kardemumma, sekoita hyvin.
Sulata kattilassa voi ja lisää maito, anna lämmetä kädenlämpöiseksi.
Lisää voi-maitoseos leivontakulhoon muiden aineiden kanssa hyvin sekoittaen.
Lisää puolet jauhoista ja alusta taikina, lisää loput jauhot ja rusinat vähitellen niin, että taikina irttaa leivontakulhon reunasta (huom. eri jauhot turpoavat eri tavalla)
Anna taikinan kohota melkein kaksinkertaiseksi.
Leivo pitkoja tai pikkupullia ja anna kohota vielä pellillä.
Voitele munalla ja ripottele päälle raesokeria tai mantelilastuja.
Paista pikkupullia 225 asteessa noin 12–15 minuuttia. Pitkoja 200 asteessa noin 20–25 minuuttia.

Vuoden 2008 karjalainen ruoka ja leivonnainen

Uunipaisti, lohipiirakka ja mustikkarättänä

Vuoden 2008 ruoka on ruskealalainen uunipaisti, lohipiirakka ja mustikkarättänä. Nämä valinnat sopivat niin kotikeittiöön kuin suuremmankin joukon taroituksiksi. Vuoden ruuat ovat perustaltaan tuttuja eri puolilla Karjalaa ja herättävät maukkaita makumuistoja.

Karjalan Liiton naistoimikunta päätyi tällä kertaa valinnoissaan ruokiin, jotka sopivat erityisen hyvin joukkoruokailuun ja jotka ovat monien pitäjien perinneruokalistalla. Valitut ruuat myös sopivat tarjottavaksi eri tilaisuuksista arkisesta ateristiasta juhlaruokiin. Uunipaisti on lähes yhtä tunnettu kuin karjalanpiirakka. Vuoden ruuan ohje on Ruskealasta Laatokan Karjalasta. Paistin lisukkeena tarjotaan keitinperunat, salaattia, puolukkaa tai suolakurkkua.

Lohipiirakka on kätevä ison joukon pikkulämmin. Iso pellillinen piirakkaa riittää ruokkimaan suurenkin joukon. Lohipiirakka sopii myös kahvin kanssa tarjoiltavaksi.

Mustikkarättänä tuo mieleen lapsuuden kesäiset päivät ja tuoreet mustikat. Niistä tehty uunijälkiruoka ”rättänä”, mustikat taikinakuoressa, oli suurta herkkua, jota suositellaan tehtäväksi tänä päivänäkin. Rättänä on edullinen ja niin maistuvainen jälkiruoka.

Uunipaisti (Ruskeala)

350 g sianlihaa
350 g naudanlihaa
350 g lampaanlihaa
2 sipulia
1 pieni lanttu
3–4 porkkanaa

Mausteeksi pippuria, suolaa ja vettä.

Pilko lihat kananmunan kokoisiksi paloiksi. Pane lihat uunivuokaan, lisää pilkotut kasvikset ja mausta. Laita osa sianlihasta päällimmäiseksi. Lisää vettä niin paljon, että ainekset melkein peittyvät. Kypsennä 180 asteessa noin 2½ – 3 tuntia.

Lohipiirakka

4 dl kypsää puuroriisiä
4 keitettyä kananmunaa murskattuna

300 g graavilohta
valkopippuria

Taikina:

2 ½ dl maitoa
25 g hiivaa
1 ½ dl vehnäjauhoja
½ tl suolaa
50–100 g voisulaa
2 dl vehnäjauhoja

Mureнна hiiva lämpimään maitoon ja alusta. Lisää 1 ½ dl jauhoja hyvin sekoittaen. Anna taikinan kuplia 3–5 tuntia. Lisää suola, voisula ja loput jauhot. Alusta notkea taikina (taikinasta tulee kaksi piirakkaa). Kaulitse taikina levyksi ja nosta levy uunipellille niin, että puolet jää kanneksi.

Lisää pellille riisit, munamurska ja mausta pippurilla. Levitä lohiviipaleet täytteen päälle. Nosta reunoja täytteen päälle ja voitele ne vedellä. Käännä taikina kanneksi ja yhdistä reunat. Koristele piirakka taikinanuhoin ja pistele kuorimaveitsen kärjellä suomukuvioita pintaan.

Paista piirakka 200 asteessa noin 30 minuuttia.

Mustikkarättänä

2 l mustikoita
1 dl sokeria
1 tl perunajauhoa

Sekoita ainekset ja pane uunivuokaan.

Taikina:

250 g voita sulatettuna
½ dl sokeria
4–5 dl ruisjauhoa
1 tl leivinjauhoa

Sekoita taikina pöperömäiseksi ja peitä marjat. Paista uunissa 160 asteessa noin 1 tunti.

Vuoden 2007 karjalainen ruoka ja leivonnainen

Silakkalaatikko ja korvapuustit

Karjalan Liiton naistoimikunta on jo vuosien ajan valinnut eri karjalaispitäjien ruokia perinneruuaksi. Valinnan tarkoituksena on tehdä tunnetuksi monipuolista karjalaista ruokakulttuuria. Karjalasta ovat peräisin muuhun Suomeen vasta myöhemmin levinneet piirakat, höystöt ja karjalanpaisti.

Karjalainen ruokakulttuuri on myös osa eurooppalaista kulttuuria, jossa yhä tärkeämpi osa on paikallisilla vahvoilla kulttuureilla, arvioi karjalaisen ruuan merkitystä piirakkalähettiläänäkin tunnettu Aira Viitaniemi.

Vuoden 2007 ruuaksi ja leivonnaiseksi naistoimikunta valitsi silakkalaatikon Lavansaaresta ja korvapuustit Räisälästä.

Silakkalaatikko Lavansaaresta (5 hengelle)

250 g suolasilakkaa
200 g siansivua
1 sipuli leikattuna ohuiksi viipaleiksi
n. 2 l viipaloitua perunaa (jauhoista)
mustapippuria

Liemeksi munamaito
5 dl maitoa
2 kananmunaa

Liota silakoita kylmässä vedessä (maista suolaisuus).
Poista ruodot ja leikkaa puolifileiksi.
Leikkaa siansivu suikaleiksi ja ruskista sipulin kanssa.
Voitele vuoka (laatikko) ja pane pohjalle osa perunaviipaleista.
Lisää kerroksittain perunaviipaleet ja silakkafileet, siansivu ja sipuli sekä mausteet.
Vatkaa munamaito ja kaada vuokaan.
Kypsennä 160 asteessa noin 2 tuntia. Pitkä haudutus parantaa laatikon makua.
Tarjoiluun koristeeksi ruohosipulisilppua ja lisäkkeeksi etikkapunajuurta.

Korvapuustit Räisälästä

Taikina:
5 dl maitoa
50 g hiivaa
1 tl suolaa
1½ dl sokeria
1 rkl kardemummaa (hienoa)
vehnäjauhoja
160 g voita

Täyte:
n. 100 g pehmeää voita tai kirpeää hilloa, sokeria ja kanelia

Voiteluun kananmunaa, pinnalle raesokeria.

Valmista pullataikina ja anna sen kohota.
Pane taikina kahteen osaan ja kauli levyksi.
Levitä täyte levyn päälle.
Kääri levy rullaksi, saumakohta leivinpöytää vasten.
Leikkaa rullasta vinoittain paloja ja nosta palat pystyyn leivinpöydälle.
Paina taikina korvapuusteiksi, voitele.
Paista uunissa 225 asteessa noin 15 minuuttia.

Vuoden 2006 karjalainen ruoka ja leivonnainen

Kaalikeitto ja piimäkakku

Karjalan Liiton naistoimikunta on valinnut vuoden 2006 ruuan ja leivonnaisen. Helppotekoiset kaalikeitto ja piimäkakku ovat molemmat maistuvia karjalaisia perinneruokia.

Vuoden ruuan ja leivonnaisen valinnalla halutaan pitää esillä karjalaista ruokaperinnettä ja saada myös nuorempaa väkeä hyvän suomalaisen ruuan äärelle. Naistoimikunnan puheenjohtaja kotitalousneuvos Aira Viitaniemi toteaaakin: – On tärkeää opettaa karjalaista ruokakulttuuria nuorille ja opastaa heitä juhlien järjestämiseen. Silloin voimme viettää hetken karjalaisissa tunnelmissa ja myös muistoissa.

Kaalijauhelihakeitto

n. 1 ½ kg kaalisuikaleita
n. 400 g porkkanasuikaleita
2 isoa sipulia
suolaa
mustapippuria
laakerinlehtiä
tuoretta timjamia
tuoretta rosmariinia
3 l vettä
3–4 kpl lihaliemikuutioita
500 g jauhelihaa

Suikaloi kaali ja porkkana sekä kuutioi sipuli. Laita kaali, porkkana ja vesi kattilaan ja kiehauta. Lisää keittoon lihaliemikuutiot ja anna vihannesten kypsyä. Pane mausteet harsopussiin ja lisää kattilaan. Freesaa sipulikuutiot pannulla ja ruskista jauheliha. Kun kaali ja porkkana ovat kypsiä, lisää keiton joukkoon myös sipuli ja jauheliha. Anna kypsyä vielä hetki, tarkista maku ja lisää vielä tuoretta timjamisilppua ennen tarjoilua.

Piimäkakku

3 dl piimää
2 dl sokeria
2 dl siirappia
1 dl sulatettua leivontarasvaa
6 dl vehnäjauhoja
½ tl soodaa
½ tl kanelia
½ tl neilikkaa

Sekoita piimä, rasva, sokeri ja siirappi. Yhdistä mausteet ja sooda jauhoihin. Siivilöi kuivat aineet taikinaan koko ajan hyvin sekoittaen. Kaada taikina jauhotettuun vuokaan ja paista 175 asteessa noin tunti.

Maistuvia hetkiä karjalaisen ruuan parissa!