

KOKKI KERTOO

Mausteinen
inkivääri

–**INKIVÄÄRILLÄ** saadaan yhtä lailla smoothieissa huippu, kuin esimerkiksi mintulla tai chilillä. Sen maku ei ole hallitseva ja se sopii yhteen vaikka mustikan ja banaanin kanssa. Ja inkivääriä voi käyttää ympäri vuoden, ei vain jouluna, kertoo Lilin Smoothie Barista **Elisa Leino** ja jatkaa:

–Inkivääriä on tarjolla tuoreena kaupassa. Kun sen kuorii ja raastaa, säikeisyys katoaa. Raasteen voi myös pakastaa ja käyttää sieltä tarvittaessa.

CAROLAN VIINI

Tuhdin
temperamentikas

DON Nicanor Bonarda on kiintoisa ruokaviini Argentiinasta. Bonarda on Malbecin ohella maan viljellyimpiä rypäleitä, muttei näy meillä viinitarjonnassa samoin kuin Malbec.

Ihastuttavan rubiininpunaisen viinin tuoksu on nahkainen ja hapankirsikkainen, mehukas ja samalla temperamenttisen tuhti. Täyteläisen viinin maku on täynnä mustia marjoja ollen myös hiivenen savuinen, suutuntuma on

erittäin napakka ja mausteinen.

Viini on sen verran tanniininen ja hapokas, että se kaipaa ruokaa seurakseen. Entrecôte tai possu maistuu tämän kanssa. Don Nicanor on syytä avata ajoissa hengittelemään tai kaataa karahviin ennen tarjoilua.

Alkuperämaa Argentiina, alkoholipitoisuus 14 %, hinta 12,11€ / 0,75 l.

CAROLA ROSENGREN



Suosikkireseptit kiertoon

Kaupungiosaviikoilla kerätään turkulaista ruokakulttuuria

KRISTINA SIVONEN
kristiina.sivonen@hotmail.com

SAARISTOLAISLEIPÄÄ, silakka-laatikkoa, lohikeittoa tai vaikka omenapiirakkaa. Nyt etsitään ja vaihdetaan turkulaisten lempireseptejä, kun Turun kaupungiosaviikot ovat elokuussa päässeet hyvään vauhtiin.

–Tämä idea lähti siitä, että halusimme tuoda jotain ruoka-aiheista ohjelmaa mukaan kaupungiosaviikoille. Ruokahan on universaali asia ja ruokakulttuuri tärkeä osa elämäämme. Jostain sitten pulpani mieleen, että reseptien vaihtotori on kokeilemisen arvoinen asia ja tässä nyt olemme, kertoo kaupungiosaviikkojen tuotantokoordinaattori **Miika Neulaniemi**.

Hankkeeseen mukaan lähti MLL:n Varsinais-Suomen piiri ja vaihtotori starttasi Uittamalla viime viikolla perhetoiminnan ohjaaja **Johanna Franskan** johdolla.

–Meiltä löytyy korin pohjalta alkuvaihtarit. Olemme ottaneet resepteissä huomioon kauden sadonkorjuuajan ja lisäksi lähi- ja luomuruoka ovat tärkeitä asioita. Meille tähän hankkeeseen mukaan lähtö oli luonnollista, sillä ruoanlaitto on mitä parhaita yhdessä tekemistä ja kannustamme lapsiperheitä siihen, Franska kertoo.

MIIKA Neulaniemi toi mukanaan oman suolaisen suosikkireseptinsä vaihtaen sen makeaan jälkiruoka-piiraaseen.



Miika Neulaniemi tutkii, mitä Johanna Franskan tuomasta reseptivaihtokorista löytyy.

–Saaristolaisleivästähän on vaikka mitä versioita. Itse tykkään korvata osan siirappia omenan makuisella pienten lasten Piltillä ja vaihtaa vehnäjäuhot grahamjauhoihin. Sellainen saaristoleipä on siis reseptini, jonka toin tänne vaihtoon. Ajatus siis on, että tänne voi tuoda oman reseptinsä ja täältä saa vaihturin tilalle.

RESEPTIN voi kirjoittaa joko kirjas-toista saataville valmiiksi painetuille reseptikorttipohjille tai kirjoittaa

sen omalla paperilla. Neulaniemi muistuttaa, että reseptejä ei ole mitenkään rajattu. Vaihturiksi voi tuoda vaikka suolaisen alkuruoan, suussa sulavan jälkiruoan tai leivonnaisen.

–Toiveissa on, että saisimme aikaan mahdollisimman rikkaan reseptivalikoiman, johon kuuluisi ruokakulttuurien kirjoja kotimaisista ulkomaisiin ruokiin. Ehkä saamme viikkojen kuluessa myös esille eri kaupungiosien lempimakuja, sillä vaihtotori tulee vierailemaan

vielä Raunistulassa, Hirvensalossa, Halisissa ja Portsassa. Lisäksi kaupattorilla vaihtotori vierailee 26. elokuuta, Neulaniemi listaa.

–Ruoka yhdistää eri-ikäisiä vauvasta vaariin, joten rohkeasti mukaan vaihtamaan reseptejä ja löytämään itselle vaikka uusi suosikkiresepti, innostaa Franska lopuksi.

www.kaupungiosaviikot.net
www.varsinaissuomenpiiri.mll.fi
Facebook: Ruokareseptien vaihtokirppi