

MARTAT JA MARTIT

BRITTI- JA IRLANTILAIKKEITTÖN HERKKUJA
22.4.2006

ALKURUOKA

Kurkkuvoileipiä

Soodaleipää voilla ja sitruunakreemillä

STARTER

Cucumber sandwiches

Soda bread with butter and lemon curd

PÄÄRUOKA

Uunikuorrutettua turskaa

Kaali-perunapaistos

MAIN COURSE

Crispy topped fish Florentine

Bubble and squeak cakes

JÄLKIRUOKA

Ruusunpunainen raparperiherkku

DESSERT, PUDDING, AFTERS

Rosy rhubarb syllabub

Kurkkuvoileipiä

Cucumber sandwiches

Sandwich on englantilaisen voileivän nimitys, joka syntyi 1700-luvulla, kun Sandwichin jaarli (earl) pyysi uhkapelin tuoksinassa lihaa tarjoiltuna leipäsiivujen välissä. Sandwich on myös vanha satamakaupunki Kentissä, Etelä-Englannissa. Sandwichin jaarli ei silti asunut Sandwichissa vaan Portsmouthissa. Voileivän englanninkielinen nimi voisi siten olla myös portsmouth. Siellä asuva merkkihenkilö sai Sandwichin jaarlin arvonimen, josta voileivän nimitys jäi elämään.

Kuningatar Elisabet II on kurkkuvoileipien suuri fani. Kuningatar täytti 80 v. 21.4.2006. Hänellä on myös toinen syntymäpäivä, sillä monarkin virallista syntymäpäivää vietetään kesäkuun toisena lauantaina. Länsi-Australiassa sitä juhlitaan kuitenkin vasta syys-lokakuussa.

Kurkku on kotoisin Intiasta, josta se levisi Rooman valtakunnan mukana eri puolille Eurooppaa. Englannissa ensimmäiset maininnat kurkusta ovat 1300-luvulta.

Intia oli brittivallan piirissä eri tavoin 1600-luvulta v. 1947 asti, jolloin se itsenäistyi. Britanniassa asuu yli miljoona intialaisperäistä ihmistä. Aasialaisia on Britanniassa kaikkiaan yli 2,5 miljoonaa. Intialainen ruoka on tätä nykyä Britannian suosituin take-away -ruoka. Curryt ovat ohittaneet **fish and chips** -annokset.

Soodaleipä (1 kpl)

Soda bread

3,5 dl grahamjauhoja

2,5 dl vehnäjäuhoja

1 tl suolaa

1 tl soodaa

3,5 dl piimää

Soodaleipä on nopea ja helppo valmistaa, koska se ei vaadi alustusta eikä kohottamista. Se on perinteinen irlantilainen leipä, jonka leipomiseen käytettiin yleensä tummia jauhoja. Valkoiset jauhot olivat kallis harvinaisuus. Soodaleipä voidaan leipoa myös vehnäjäuhoista, jolloin siitä käytetään nimeä **cake bread** tai vain **cake**. Soodaleipä säilyy pari päivää, mutta on parasta vastaleivottuna.

(Soodaleipä jatkuu)

1. Laita lähes kaikki jauhot kulhoon, lisää suola ja sooda ja sekoita hyvin.
2. Tee keskelle jauhoja syvennys ja kaada piimä siihen ja sekoita lusikalla tai kauhalla jauhojen joukkoon.
3. Lisää jauhoja tarpeen mukaan, jos taikina tuntuu liian löysältä. Jos taas jauhoja humpsahtaa liikaa, lorauta sekaan tilkka piimää.
4. Kumoa taikina leivinlaudalle, ripottele pinnalle vähän jauhoja ja muotoile jauhotetuin käsin pyöreäksi. Älä vaivaa.
5. Vedä leivän pintaan terävällä veitsellä ristiviilto (jotta maahiset eli **fairies** pääsevät ulos).
6. Paista 230 asteessa uunin toiseksi alimmalla tasolla n. 15 minuuttia. Vähennä sen jälkeen lämpö 200 asteeseen ja paista vielä n. 25 minuuttia. Leipä on kypsä, kun kopsautat sitä pohjaan ja ääni on kumea.
7. Jäähdytä hetki ritilän päällä ennen leikkaamista. Murra leipä neljään osaan viiltojen mukaan ja leikkaa neljännekset edelleen viipaleiksi.

Sitruunakreemi

Lemon curd

1 sitruuna; mehu ja raastettu kuori

75 g sokeria

2 isoa munaa

50 g suolatonta voita

1. Sekoita kulhossa raastettu sitruunankuori ja sokeri.
2. Vatkaa toisessa kulhossa sitruunamehu ja munat. Sekoita sokeriseokseen.
3. Lisää voi pieninä nokareina. Aseta kulho juuri ja juuri kiehuvan vesikattilan päälle.
4. Sekoita n. 20 min., kunnes seos saostuu.
5. Jäähdytä ja levitä esim. soodaleivälle tai käytä kakun täytteenä.

Appelsiinkreemin teet samalla tavalla korvaamalla sitruunan appelsiinilla.

Uunikuorrutettua turskaa

Crispy topped fish Florentine

6 hengelle, valmistusaika n. puoli tuntia

500g turskaa (pakastettua tai tuoretta)

- jos et saa tai halua turskaa (jota on kalastettu melkein sukupuuttouhkaan asti), kuha on hyvä vaihtoehto

80 g voita

400 g sieniä

200 g tuoretta pinaattia

2 prk crème fraichea (tai kermaviiliä ja ruokakermaa)

100 g perunalastuja

vastajauhettua merisuolaa ja mustapippuria

1. Lämmitä uuni 180 asteeseen.
2. Mausta kala merisuolalla ja voinokareilla. Paista uunissa 15 min.
3. Sekoita sienet, pinaatti ja creme fraiche. Mausta pippurilla.
4. Riko kalan rakenne sulatetussa voissa ja kaada päälle sieni-pinaattiseos.
5. Sirottele päällimmäiseksi murustettuja perunalastuja ja paista uunissa kullankeltaiseksi 10-15 min.

Kaali-perunapaistos

Bubble and squeak cakes

Bubble and squeak hyödyntää edellisen päivän tähteet. Nimi viittaa kuulemma ääniin, joita ruoasta tulee sitä tehtäessä. Skotlannissa vastaavanlainen ruoka on **clapshot**, joka keitetään perunasta, nauriista ja ruohosipulista. Sitä ei kuitenkaan yleensä paisteta, kuten ei myöskään irlantilaisista **colcannon-** tai **champ** -seosta. Skotlannissa colcannon/champ tunnetaan nimellä **rumbledethumps**. Alla olevan reseptin purjo on muuten Walesin kansallisjuures.

5-6 hengelle, valmistusaika n. tunti

175 g kaalia

175 g purjoa

550 g perunoita

suolaa ja pippuria

125 g voita

1 rkl öljyä

vehnäjauhoja

1. Suikaloi kaali ja purjo. Keitä kuoriperunat kypsiksi, kuori ja muusaa.
2. Sulata 50 g voita pannulla, lisää purjot ja kaali ja paista 5 min. sekoittaen, kunnes ne pehmenevät ja alkavat saada väriä. Ota pois liedeltä ja lisää perunoiden joukkoon.
3. Kun seos on jäähtynyt sen verran, että voit käsitellä sitä, tee taikinasta 12 kakkua/pihviä ja sirottele jauhoja päälle.
4. Kuumenna öljy ja loput voista ja paista pihvejä 4 min. kummaltakin puolelta. Valmiit pihvit ovat kullankeltaisia, rapeita ja kauttaaltaan kuumia.

Jos haluat maustaa paistoksen reilummin, kokeile esim. korianteria, currya ja/tai minttua. Tai valkosipulia ja chiliä!

Ruusunpunainen raparperiherkku

Rosy rhubarb syllabub

Syllabub on englantilainen jälkiruoka, joka tehdään kermavaahdosta, hedelmistä ja alkoholista.

6 hengelle, valmistusaika n. puoli tuntia

650g raparperia (1lb 7oz rhubarb)

140g sokeria (5oz caster sugar)

0,5 dl portviiniä (tai enemmän!)

1 iso appelsiini; raastettu kuori ja mehu (grated zest and juice)

3 dl vispikermaa / crème fraichea / kermaviiliä / rahkaa mausta riippuen (10fl oz double cream / crème fraiche / quark)

1. Pilko raparperi n. 2,5 cm:n palasiksi ja laita kattilaan. Lisää joukkoon 50 g sokeria, 2 rkl portviiniä ja raastettu appelsiinin kuori.
2. Anna poreilla rauhallisesti kannen alla 8-10 minuuttia, kunnes raparperi on pehmeää mutta ei soseutunutta. Nosta liedeltä ja anna jäähtyä.
3. Kaada appelsiinimehu ja loput portviinistä kulhoon. Sekoita joukkoon loput sokerista. Jätä maustumaan 15 minuutiksi.
4. Kaada varovasti kerma viiniseokseen koko ajan sekoittaen. Vatkaa, kunnes seos paksuuntuu. Vatkaamista ei tarvita, jos et käytä kermaa vaan crème fraichea, kermaviiliä tai rahkaa.
5. Lusikoi jäähtynyt raparperi kuuteen lasiin ja valuta päälle kermaseos.