

No syyyväänpäs niiku aenae
Savonmuassa



Ruokarämpsy

Porkkanahuttu

Savolaeset piirakat

Kalakukko

Vanhanajan salaatti

Rokkatuuvinki

Tirripaesti

Pannurieska ja munavoi

Mustikkahuttu

Kahvi ja Minna Canthin kaakku

Juomat

Kotikaljoo, maetoo ja vettä

Martat 

Savolaenen ruokakalenterj

”Pyy Pirkkona, kana Kaesana, koppelo köyrinä, lohko loppiaisena, päs-sinpotka Puavalina, siankynttä kynttelinä, lapaluuta laskiaissa.”

Helemikuun suoja on nälän tuoja. Kyllä se siitä selkii, kunhan piäset piäsiäesee. Kynttelistä kolome Mattiin, Matista neljä Mariijaan, Mariista kuusi ristiin, rististä kolome Urpoon.”

Vuodentulo määritteli elämisen leveyden vuodeksi eteenpäin. Siksi ruokakalenteria on luontevaa lähteä seuraamaan elonkorjuuajasta läh-tien. Perinteisiin kalenteripäiviin ja vuotuisjuhliin on liittynyt omia ruo-kalajeja. Koska omavaraistaloudessa tuoreita ruoka-aineita oli rajoite-tun ajan saatavissa, ohjasi talonpoikainen ruokakalenteri niiden tar-koituksenmukaisinta käyttöä. Siihen kuului myös juhlapäiviin varau-tuminen. ”Kekrinä kööhäkii keppisä piätä nuolasoo.”

Porkkanahuttu

porkkanahuttu on myöhäisempiä tulokkaita. Porkkanan viljely yleistyi Savossa vuosisadan vaihteessa. Porkkanahuttu ei ollut miesten mieli-ruokaa, sillä he eivät antaneet porkkanalle samaa arvoa kuin perunal-le.

1 l porkkanalinttejä, -suikaleita tai kokonaisia porkkanoita

1 l vettä

3 dl ruisjauhoja (tai ohrajauhoja)

2 tl suolaa

Porkkanat pantiin kiehumaan veteen, ja kun ne olivat pehminneet, survottiin keitinliemineen. Jauhot lisättiin ja keitettiin huttu kypsäksi. Ruisjauho sopi erityisen hyvin porkkanan imelähkään makuun. Keitto-aika noin 1 tunti, ohrajauhoja käytettäessä hieman lyhempi.



Savolaiset piirakat

(noin 30 kpl)

Kuoritaikina:

5 dl vettä

1 tl suolaa

50 g sulatettua voita

7 dl ruisjauhoja

2 dl vehnäjäuhoja (tai ruissihtijauhoja)

Täytepuuro

5 dl vettä

5 dl riisiä

2 l maitoa

1 tl suolaa

50 g voita

Puuro keitetään ja jäädytetään ennen piirakoiden leipomista. Kuoritaikina tehdään mieluiten edellisenä päivänä, että se ehtii tekeytyä kunnolla. Kaaviloidaan 2–3 mm paksuiseksi levyksi ja otetaan pyöreällä muotilla piirakankuoria, joille reilu ruokalusikallinentäytettä. Reuna rypyttetään ja piirakat paistetaan 20 minuuttia kuumassa uunissa. Valmiit piirakat kastellaan maito-voiseoksessa ja laitetaan pyyhkeen alle pehmiämään.

Vanhanajan salaatti

2–3 ruukkusalaattia

3 kananmunaa

2 dl kuohukermaa

1 tl etikkaa

ripaus valkopippuria

0,5 tl suolaa

1–2 tl sokeria

Huuhto, valuta tai linkoa ja revi salaatinlehdet. Erottele keitetyistä kananmunista valkuainen ja keltuainen. Hienonna valkuaiset. Painele keltuaiset kulhon pohjalla hienoksi esim. haarukalla.

Lisää joukkoon mausteet ja kevyesti vaahdotettu kerma. Lisää kastike ja valkuaiset salaatin päälle.

Retamuikut

tuoreita perattuja muikkuja

suolaa

ruisjauhoja

voita

kermaa

Huuhto ja valuta muikut hyvin. Kierrittele muikut ruisjauhoissa, joihin suola on sekoitettu (0,5 rkl suolaa/ 1 kg kalaa). Kuumenna pannu, lisää rasva ja anna sen hieman ruskistua. Asettele kalat ja paista ne kauniinruskeiksi. Lisää lopuksi kerma, kiehauta ja hauduta hetki. Voit myös hauduttaa retamuikut uunissa. Retamuikut olivat ennen vierasruokaa.



Rokkatuuvinki

3 dl kuivattuja herneitä

1 l vettä

nokare voita

0,5 dl vehnä jauhoja

0,5 dl kermaa

suolaa

Liota herneitä yön yli ja keitä liotusvedessä. Lisää pehmenneisiin herneisiin voi ja vehnä jauhot kermaan sekoitettuina. Keitä muhennosta noin 10 minuuttia ja mausta.

Rokkatuuvinki vastasi ennen vanhaan paistin kanssa tarjottuna lämpimiä keitettyjä kasviksia. Se oli myös pitoruoka.

Tirripaesti

Sianlihasta tehty tirripaesti oli talkkunan kanssa tarjottuista paisteista tavallisin, hyvänmakuinen ja nopea valmistaa. Iltaruokana siinä oli mukava kastaa leipä- tai rieskapalasta.

Laita sianlihat pannulle ruskistumaan. Kun ne ovat hyvän värisiä, lisää vettä, jos siihen on tarvetta. Jos haluat, voit laittaa tirripaistiin sipulia. Mausta suolalla. Tirripaistin joukkoon lisätyt leivänmurut antavat paistille mukavan maun.



Pannurieska

1 l	piimää tai puolet maitoa tai kermaa
8 dl	(isoja) kaurahiutaleita
2 dl	ohrajauhoja
2 tl	suolaa
1	muna
100 g	sulatettua rasvaa

Sekoita kaikki aineet. Anna seoksen seistä noin 20 minuuttia. Paista 250 asteisessa uunin lämmössä noin 25–30 minuuttia kauniin ruskeaksi.

"Uamuseks ee keetetä mittää, päeväks sitä lämmitettään ja illaks ka-tellaan ikkunasta pellolle." (Juankoski)

Munavoi

2	munaa
50 g	voita tai muuta leipärasvaa (mausteyrttejä)

Keitä munat koviksi n. 10 min. Hienonna munat haarukalla. Lisää huoneenlämpöiseen rasvaan munat (sekä yrttimausteita).

Marjatalakkuna, marjasorssu

1 l marjoja
2–3 dl vispikermaa
1,5–2 dl savolaista talkkunaa
0,5 dl sokeria

Vatkaa kerma ja mausta sokerilla. Asettele marjat, talkkunajauhot ja kermavaahto kerroksittain jälkiruokakulhoon tai juomalasiin. Marjasorssu oli syksyisten pitojen jälkiruoka, sillä talkkunajauhoja valmistettiin vain syksyllä.

Mustikkahuttu

1 l vettä
1 l mustikoita
3–4 dl ohrajuhoja
riipaus suolaa
riipaus sokeria

Sekoita mustikat kiehuvaan veteen. Vispaa sekaan ohrajauhot vähän kerrallaan ja anna hutun kiehua puoli tuntia. Mausta huttu ja tarjoa maidon ja sokerin kanssa.

*”Veny, veny mahanahka, monet on peijjaat tiijossa”
(Pielavesi)*

*”On kun oes keittoruuvvan syönä, kun sae huastella sinun kanssasj
pitkästä aekoo.” (Tervo)*

Martat 

Minna Canthin kakku

2 dl	siirappia
2 dl	sokeria
2	munaa
4 dl	kuohukermaa
6 dl	vehnä jauhoja
1 rkl	pomeranssinkuorta
1 tl	neilikka
1 tl	inkivääri
2 tl	soodaa
4 rkl	sulatettua voita



Vaahdota kerma. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Yhdistä vaahdot. Sekoita kuivat aineet ja siirappi vuorotellen vaahtoon. Lisää sulatettu voi. Kaada taikina voideltuun vuokaan. Paista ensin ½ tuntia 175 asteessa ja noin ½ tuntia 150 asteessa.

*"Ottakeehan kaekkee kahksoo lajia, vaekka tarjolla eijois puolijakkaa!"
(Suonenjoki)*

Lähteet: Savolainen Syömällysti, Eila Ollikainen, Sinikka Määttälä, Mauno Hämäläinen

Hyvvee ja hyvän parasta Savolainen keittokirja, Eila Ollikainen, Sinikka Määttälä, Mauno Hämäläinen

Oekeessa patteessa Perinne- ja tapakirja, Savon Tomerat Naiset

Martat