

JAANA VIRRONEN



*Borssia ja
šarlotkaa*

MAUKASTA RUOKAA
VENÄLÄISEEN TAPAAN

ATENA



Jaana Virronen

Jaana Virronen on graafinen suunnittelija ja valokuvaaja, joka on löytänyt kutsumuksensa ruoan parista. Ruokakuvan on kerrottava tarinaa ja välitettävä tunnelmaa herkullisuuden lisäksi.

Ruoan ikuistaminen on oma hieno prosessinsa, mutta ruoan valmistus on lähellä tekijän sydäntä.

Jaana on haaveillut pitkään oman kirjan kirjoittamisesta ja tuottamisesta. Tämän haaveen lopputulos on juuri nyt sinun käsissäsi.

INSTAGRAM @JAANAVIRRONEN



Pervojje

KEITOT





Borssikeitto

MEIDÄN PERHEEN TYyliIN

Yksi venäläisen keittiön kulmakivistä on borssikeitto. Jokaisella perheellä on omanlaisensa keitto, ja oma resepti on aina kaikista paras. Minulle maistuu parhaiten äitini borssikeitto, ja on vaikea olla vertaamatta muiden tekemiä keittoja siihen. Meidän borssin raikas purppuran väri tulee punajuuriliemestä.



4 annosta



40 min



helppo



gluteeniton



Raaka-aineet

- 2 l vettä
- 500 g karjalanpaistia tai jauhelihaa (sika-nauta)
- 2 pientä punajuurta
- 2 kauhallista silputtua keräkaalia
- 3 isoa perunaa
- 1 iso porkkana
- 1 iso sipuli
- 1 tl tomaattipyreetä
- 2 rkl säilöttyjen punajuurien lientä

Öljyä paistamiseen.

Maun mukaan suolaa, pippuria, laakerinlehtiä.

Tarjoiluun smetanaa ja persiljaa.

Valmistus

- Kaada vesi kattilaan, lisää jauheliha ja keitä hiljakseen (jauheliha on valmis noin 20 minuutin kuluttua, ja karjalanpaisti vaatii noin 60 minuuttia). Keittämisen aikana liemen pinnalle syntyy vaahtoa, se kannattaa kuoria reikälusikalla pois. Lisää tässä vaiheessa mausteet oman maun mukaan.
- Pese ja kuori vihannekset. Pilko perunat ja lisää ne keittoliemeen ensin. Leikkaa sipuli pieniksi kuutioiksi ja lisää pannulle paistumaan tilkassa öljyä. Raasta porkkana ja punajuuri. Lisää raasteet ja tomaattipyree sipulin joukkoon. Anna hautua miedolla lämmöllä hetki.
- Silppua keräkaali ja lisää se liemeen. Jos kyseessä on nuori kesällä kasvanut keräkaali, se kypsyy 5 minuutissa, mutta talvikaali vaatii noin 20 minuuttia. Lisää keittoon haudutettu punajuuri-porkkana-raaste ja sipulit ja sammuta liesi. Lisää lopuksi säilöttyjen punajuurien liemi. Tarkista maku ja lisää tarpeen mukaan mausteita.
- Tarjoile heti smetanan ja persiljan kanssa.



Salaati

SALAATIT



Neznost

ELI KANAKERROSSALAATTI

Tämä juhlava salaatti sopii hienosti cocktailkutsuille. Perinteisesti venäläiset ovat tarjoilleet kerrossalaatteja pikareista tai isoista laseista. Varsinkin juhlissa on helppo antaa sopivan kokoinen annos jokaiselle vieraille, kun se on jo valmiiksi kerrostettu kauniisti pieneen astiaan.



4 annosta



1 h 30 min



helppo



gluteeniton

Raaka-aineet

- 2 kanan rintafileetä tai 200 g valmista grillikanaa
- 1/2 kurkku
- 2 kananmunaa
- 8 kuivattua luumua
- 6 rkl majoneesia

Maun mukaan suolaa ja pippuria.

Koristeeksi saksanpähkinöitä.

Valmistus

- Keitä ensimmäiseksi kananmunat. Voit tehdä tämän edellisenä päivänä, jolloin kananmunat ehtivät jäähtyä. Paista kanan rintafilee pannulla kullankeltaiseksi, mausta maun mukaan suolalla ja yrteillä. Salaattiin voi lisätä myös vaikka edellisen päivänä ylijäänyttä grillikanaa tai muuta paistettua kanaa.
- Leikkaa kurkku ja kananmuna pieniksi kuutioiksi. Paloittele valmis kana mieleisiksi paloiksi. Sekoita kanan joukkoon lusikallinen majoneesia ja laita se ensimmäisenä pikarin tai lasin pohjalle.
- Paloittele luumut ja lisää ne kanan päälle, 2 kappaletta per annos. Luumujen päälle voi halutessaan tässä vaiheessa laittaa pilkottua saksanpähkinää. Laita sen päälle kananmuna ja levitä lusikallinen majoneesia. Aseta majoneesin päälle kurkut ja levitä jälleen lusikallinen majoneesia. Koristele saksanpähkinöillä.
- Anna salaatin tekeytyä noin 1 tunti jääkaapissa ja tarjoile sellaisenaan tai lisukkeena.

PÄÄRUOAT

Koröje





Goluptsi

ELI KAALIKÄÄRYLEET

Venäläiset kaalikääryleet poikkeavat hieman muiden maiden kääryleistä. Kaali on pehmitettävä kiehuva vedessä, ja täytteessä on riisiä makua sekä rakennetta tuomassa. Lopputulos on pehmeän maukas ja mehukas. Kääryleiden kanssa sopii oikein hyvin tulisen tomaattinen kastike.



4 annosta



1 tunti



helppo



gluteeniton

Raaka-aineet

- 1 varhaiskaali
- 500 g jauhelihaa
- 1 dl irttonaista riisiä
- 1 sipuli
- 1 porkkana
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 tomaattia
- 1 prk tomaattimurskaa (400 g)
- 1-2 dl vettä

Tilkka öljyä paistamiseen.

Vettä ja merisuolaa keittämiseen.

Maun mukaan suolaa, pippuria, persiljaa.

Lisäksi smetanaa ja yrttejä kuten kevät-sipulia ja persiljaa.

Valmistus

1. Irrota kaalista varovaisesti suurimmat lehdet, noin 8 kappaletta. Keitä lehtiä 3 minuuttia merisuolalla maustetussa vedessä. Ota lehdet vedestä jäähtymään.
2. Leikkaa sipuli ja tomaatti pieniksi paloiksi ja raasta porkkana. Pilko myös valkosipuli. Paista sipulia, tomaattia ja porkkanaa hetki pannulla. Lisää pannulle valkosipuli ja muut mausteet.
3. Keitä riisi ja sekoita se jauhelihaan paistettujen vihannesten kanssa. Leikkaa persiljaa mukaan massaan. Mausta tarvittaessa vielä suolalla ja pippurilla.
4. Laita jauhelihaseosta kaalilehden keskelle ja kääri tiukasti niin, että päädyt ovat kääryleen sisällä. Paista kääryleitä pannulla noin 3 minuuttia per puoli.
5. Kaada tomaattimurska ja vesi pannulle kääryleiden päälle, niin että kääryleet peittyvät. Hauduta kääryleitä miedolla lämmöllä kannen alla noin 30 minuuttia.
6. Tarjoile kääryleet perunoiden ja smetanan kanssa. Pannussa olevaa tomaattimurskaa voi käyttää kastikkeena.



Garnir

LISUKKEET



Draniki

ELI PERUNARÖSTIT

Perunaröstit ovat loistavia lisukkeena tai välipalana. Vain muutamasta raaka-aineesta tulee yllättävän maukas yhdistelmä. Röstit ovat ihanan rapeita päältä sekä pehmeitä sisältä, ja lämpiminä niissä on enemmän makua.



noin 10 kpl



20 min



helppo

Raaka-aineet

- 5 keskikokoista perunaa
- 2 kananmunaa
- 1 sipuli
- 3 rkl jauhoja
- 1/2 tl suolaa

Maun mukaan pippuria ja muita mausteita.

Öljyä paistamiseen.

Lisäksi smetanaa ja yrttejä.

Valmistus

1. Pese ja kuori perunat. Raasta perunat isolla raastimella. Jätä perunaraaste siivilään, jotta neste valuu pois.
2. Silppua sipuli. Sekoita perunaraaste, sipuli ja kananmunat massaksi. Lisää makusi mukaan mausteita.
3. Kuumenna öljy pannulla. Ota ruokalusikalla massasta sopivan kokoisia kekoja ja lisää ne pannulle. Tasoittele lusikalla rösteistä matalia lettusia. Paista röstejä miedolla lämmöllä 5 minuuttia per puoli. Lisää paiston aikana öljyä, jos se loppuu.
4. Siirrä valmiit röstit talouspaperin päälle ja tarjoile lämpiminä smetanan kanssa.





Disert

JÄLKIRUOAT



Ptitšie moloko

ELI LINNUNMAITOKAKKU

Tämä erikoisuus on puhtaasti venäläinen herkku. Neuvostoliitossa näitä kuohkeita kakkuja ja konvehteja myytiin vain konditorialikkeissä ja reseptiä pidettiin visusti salassa. Vasta myöhemmin kotileipurit pääsivät itse kokeilemaan vahtokarkkimaisen täytteen tekemistä. Tässä ohjeessa on tärkeää käyttää vain annettuja ainesosia.



10 annosta



4–5 tuntia



vaikea

Pohja

50 g voita tai margariinia
2 rkl sokeria
2 keltuaista
1 dl vehnä jauhoja
0,75 dl maitoa
1/2 tl leivinjauhetta

Täyte

6 valkuaista
1,2 dl sokeria
1/4 tl sitruunahappoa
n. 3 rkl liivatejauhetta (18 g)
0,75 dl huoneenlämpöistä vettä
130 g voita
1,2 dl kondensoitua maitoa

Kuorrute

100 g tummaa suklaata
0,75 dl kookosmaitoa tai kermaa

Valmistus

1. Erittele ensin kananmunista valkuaiset ja keltuaiset ja jätä valkuaiset jääkaappiin.
2. Pohjaa varten vaahdota pehmeä rasva ja sokeri. Lisää keltuaiset yksitellen hyvin vatkat. Sekoita vehnä jauhot ja leivinjauhe keskenään. Lisää jauhoseos ja maito vuorotellen taikinaan. Levitä taikina ohueksi kerrokseksi 20 cm vuokaan voidellun leivinpaperin päälle. Paista pohjaa keskitasolla 175 asteessa 20–30 minuuttia. Ota pohja jäähtymään täytteen teon ajaksi.
3. Täytettä varten mittaa liivatejauhetta huoneenlämpöiseen veteen ja anna turvota hetki. Vatkaa erillisessä kulhossa pehmeä voi vaaleaksi ja lisää joukkoon kondensoitu maito. Vatkaa kuohkeaksi kreemiksi ja jätä sivuun.
4. Siirrä turvonnut liivate kattilaan ja lisää puolet sokerista, 0,6 dl. Lämmitä liivate ja sokeri kattilassa 60 asteeseen koko ajan sekoittaen. Ota kattila liedeltä ja anna hetki jäähtyä.
5. Vatkaa tehosekoittimessa kylmät valkuaiset ensin kiinteäksi vaahdoksi. Lisää sitruunahappo ja vatkaa hetki. Lisää loput sokerista osissa koko ajan vatkat.
6. Lisää ohuena nauhana lämmin liivate-sokeriseos valkuaisiin kevyesti vatkat. Lisää kreemi osissa valkuaismassaan vatkat keskinopeudella.
7. Täyte hyytyy nopeasti, joten pohjan pitää olla jäähtynyt, kun täyte lisätään. Kaada täyte vuokaan ja tasoittele pinta. Jätä jääkaappiin hyytymään 3–4 tunniksi.
8. Katso kuorrutteen ohje sivulta 176, keksirahkatalon ohjeesta.
9. Kaada kuorrute kakun päälle ja jätä vielä hetkeksi jääkaappiin. Ota kakku pois vuosta ja koristele mieleisilläsi marjoilla tai suklaalla. Tarjoile viileänä kahvin kanssa.





Vypetška

LEIPOMUKSET



Bulotški

ELI KIERREPULLA UNIKONSIEMENILLÄ

Pullat ovat olleet perheemme jälkiruokapöydässä aina, mutta tämä vaihtoehto poikkeaa muista. Perinteisen kanelipullan täytteen tilalla on runsaasti unikonsiemeniä, jotka tuovat pullaan purutuntumaa ja erilaista makua. Pullataikinasta voi leipoa myös perinteisiä korvapuusteja, ne maistuvat yhtä hyviltä.



12 pullaa



1 h 30 min



helppo

Taikina

25 g hiivaa
75 g margariinia
3 dl maitoa
1/2 tl suolaa
0,5 dl sokeria
7,5 dl jauhoja
1 tl kardemummaa

Täyte

1,7 dl unikonsiemeniä
2 rkl sokeria
75 g margariinia

Kananmuna voiteluun.

Tomusokeria ja vettä kuorrutukseen.

Valmistus

1. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja sulata margariini sen joukkoon. Lisää ensin sokeri, suola ja kardemumma, lopuksi hiiva ja sekoita hyvin.
2. Alusta taikina jauhoilla, niin ettei se tarraudu enää kiinni käsiin tai kulhoon. Jätä taikina lämpimään paikkaan nousemaan kaksinkertaiseksi.
3. Täytettä varten sulata margariini. Laita toiseen kattilaan vettä ja kiehauta unikonsiemenet, valuta vesi pois. Sekoita täytteen ainekset.
4. Tee taikinasta tasainen pitko. Jaa pitko 12 osaan ja kaulitse jokainen osa suorakaiteen muotoiseksi (kooltaan noin 20 cm × 10 cm). Levitä lusikallinen täytettä taikinalevyille ja rullaa leveysuunnassa. Halkaise pitko pituussuunnassa niin, että toinen pääty jää kiinni. Kierrä haarat kierteeksi niin, että täyte tulee päällimmäiseksi. Kiepauta lopulta taikina itsensä ympäri ja taita pääty pullan alapuolelle.
5. Lämmitä uuni 225 asteeseen. Laita pullat pellille ja anna nousta hetki pyyhkeen alla ennen paistamista. Sekoita kananmuna ja voitele pullat. Paista noin 10–15 minuuttia, jotta pintaan tulee kaunis väri. Sekoita tomusokeri veden kanssa sopivaksi kuorrutteenksi ja valuta sitä pullan päälle, anna jähmettyä hetki. Tarjoile pullat lämpiminä maidon kanssa.



VENÄLÄINEN
SANANLASKU

*Hiljentää
matonen.*





Tervetuloa

VENÄLÄISEEN KEITTIÖÖN

Venäläinen perinneruoka on kehittynyt satojen vuosien kuluessa niin tavallisen kansan kuin palatsienkin keittiöissä. Suuri naapurimaa tunnetaan notkuvista herkkupöydistään: lämmittävistä keitoista, ruokaisista salaateista, ruhtinaallisista pataruoista ja suussasulavista leivonnaisista.

Borssia ja šarlotkaa herättää venäläisen kotiruoan elon äidiltä perittyjen reseptien ja perheen ruokatarinoiden myötä. Keittokirjan klassisen kauniit, tummasävyiset kuvat kertovat rakkaudella laitetusta ruoasta ja tarjoavat lukijalle paikan suomalais-venäläisen perheen ruokapöydässä.

Jaana Virronen (s. 1991) on graafinen suunnittelija ja valokuvaaja, joka halusi pelastaa äitinsä punaisen vihkon reseptit keittokirjaksi.



ISBN 978-952-300-492-4 | 68.2 | atena.fi

Ulkoasu ja kuvat: Jaana Virronen