

AHVENANMAAN MAKUJA

Vuosisadan ahvenanmaalainen ruokalaji



A wooden signpost is mounted on a tree trunk in a forest. The signpost has two directional signs. The top sign is a white wooden arrow pointing to the right, with the text 'FJÄRDVÄGEN' written in black, hand-painted letters. The bottom sign is a white wooden arrow pointing to the left, with the text 'VÄGEN TILL SKÄRET' written in black, hand-painted letters. The tree trunk is covered in lichen, and the background is a blurred forest of evergreen trees.

FJÄRDVÄGEN

VÄGEN TILL SKÄRET

#SÄTTÅLANDPÅTALLRIKEN



AHVENANMAAN MAKUJA

Miltä aito Ahvenanmaa maistuu ahvenanmaalaisen suussa? Syksyllä 2021 syväluotasimme saaristolaiskansan makumieltymyksiä ja haravoimme saarivaltakuntaa löytääksemme Vuosisadan ahvenanmaalaisen ruokalajin. Valitsimme lukuisista ehdotuksista yhdeksän finalistia, joista yleisö äänesti voittajaksi Ahvenanmaan klassisen pannukakun. Ahvenanmaa maistuu siis kananmunilta, jauhoilta, maidolta, suurimoilta, sokerilta – ja tietenkin paljon, paljon muultakin.

Pienestä reseptivihkosestamme löydät Vuosisadan ahvenanmaalaisen ruokalajin lisäksi myös muut finalistit. Ohjeita on maustettu perinteisellä ruokakulttuurilla, eilisen ja tämän päivän vinkeillä, muutamalla skandaalilla sekä reilulla annoksella ahvenanmaalaisten omaa tahtoa.

Oma tahto on ollut ahvenanmaalaisten voimavarana jo paljon kauemmin kuin yhden vuosisadan. Oma tahto on ominaista myös paikallisen ruoan ja kulttuuriperinnön vaalimiselle. Luomme ainutlaatuisia makuelämyksiä yhdistämällä vanhoja menetelmiä, makuja ja säilöntätapoja muualta saataviin vaikutuksiin ja uusiin valmistustapoihin. Maustamme perinteistä osaamista uteliaisuudella, pienimuotoisella artesaaniruokakulttuurilla ja sitä tukevalla laajemmalla ruokatuotannolla.

Vuodenajat määräävät menun. Puhdas ja raikas meri-ilma, hedelmällinen maaperä ja pitkä kasvukausi lukuisine aurinkotunteineen takaavat korkealaatuiset paikalliset raaka-aineet, joita ei löydy muualta.

Yhteisenä tavoitteenamme on tarjoilla Ahvenanmaan ruokaperinteitä vastuullisesti ja vieraitamme kunnioittaen.

Hienoja makuhetkiä!

LUMIMUUSI =
AHVENANMAALAISTA
KERMAVAAHTOA



AHVENANMAAN PANNUKAKKU

Ahvenanmaalaisten kansallisaarre sekä yhdistää että jakaa kansaa. Ikuisuuskyseminen kuuluu: Valmistetaanko aito pannukakku manna- vai riisipuurosta? Onpa Ahvenanmaan pannukakusta kanneltu kerran poliisillekin, kuten oheisesta lööpistä käy ilmi. Useimmat ovat kuitenkin yksimielisiä pannukakun lisukkeista, jotka ovat kanelilla maustettu luumukiisseli ja lumimuusi.

Pannukakua tarjottiin entisaikoina snapsin kanssa, mikä oli mainio tapa houkuttaa ohikulkuvia purjehtijoita poikkeamaan laituriin ja jakamaan seudun juoruja ja ulkomaailman uutisia. Ahvenanmaalaiset kerääntyvät edelleenkin vieraineen pannukakun äärelle. Pannukakua tarjoillaan myös lähes aina paikallisissa kahviloissa ja ravintoloissa. Jokainen päättää tietenkin itse valmistaako pannukakkunsa manna- vai riisipuurosta. Mannapuuro on kuitenkin lähiruokaa, kun taas riisi on tuontitavaraa.

AHVENANMAAN PANNUKAKKU

1 l maitoa
1,5 dl mannasuurimoita (tai 1 dl riisipuuroa)
1 dl vehnäjauhoja
3 kananmunaa
½ - 1 dl sokeria
½ tl suolaa
2 tl rouhittua kardemummaa
50 g voita

Keitä valitsemistasi suurimoista ja maidosta notkea puuro ja anna sen hieman jäähtyä. Vatkaa kananmunat ja sokeri ja sekoita puuroon. Lisää jauhot, suola ja kardemumma (jos taikina on liian jäykkää, lisää maitoa). Kaada taikina voideltuun uunivuokaan tai pyöreään paistinpannuun. Lisää päälle voinkareita. Paista 200-asteisessa uunissa noin 40–60 minuuttia.

Ohje on Ahvenanmaan Marttapiirin keittokirjasta "Ät med hela mun".



"Vieraat valittivat pannukakusta, ravintolitoi-
sija kutsui paikalle poliisit."

Ahvenanmaan pannukakku pääsi kerran
otsikoihinkin, kun siitä tehtiin poliisi-ilmoitus.



MERILINTU



Lintupaisti, lintukeitto, kropo. Merilintu on monen ahvenanmaalaisen ruokalajin perusta ja vahvasti sidoksissa paikalliseen keittiöön.

Merilinnun tuore liha oli pitkään varma kevään merkki, mutta nykyisin merilintujen kevätmetsästys on kielletty EU-direktiivillä. Sen vuoksi pöydässä tarjoillaan koirashaahkojen ja -pilkkasiipien lisäksi myös telkän-, tukkasotkan- ja sorsanlihaa, koska linnustus tapahtuu nyt syksyisin suurten muuttolintuparvioiden pysähtyessä saaristossa. Merilinnun liha maistuu herkulliselta myös syksyllä!

Perinteisesti lintujen höyhenet nypitään ja untuvat kärvennetään katajanrisunuotiolla, jotta liha saa oikean maun. Mausteina käytetään usein laakerinlehtiä, katajanmarjoja, maustepippuria ja runsaasti sipulia. Lisukkeena voi olla puolukoita, ei kuitenkaan keitossa.

Lintukeitto ja klimpit

LINTUKEITTO

2 merilintua, esimerkiksi pilkkasiipi- tai haahkauroksia
1 keskikokoinen sipuli
10 maustepippuria
5 valkopippuria
6 l vettä
3 rkl suolaa
1 kg perunoita
300 g lanttua
300 g porkkanoita

Nypi lintujen höyhenet, kärvennä untuvat, poista sisälmykset ja huuhtelee linnut. Keitä lintuja runsaassa ja suolatussa vedessä 2–4 tuntia. Voit keittää myös räpylät, koska ne antavat keitolle mehevää makua ja väriä.

Lisää liemeen pilkottu sipuli ja pippurit. Kuori lanttu ja porkkanat, leikkaa kookkaiksi paloiksi ja lisää keittoon, kun liha on melkein kypsää. Kuori ja pilko perunat suuriksi paloiksi ja lisää keittoon, kun muut juurekset ovat lähes kypsiä.

Nosta linnut liemestä, paloittele annospaloiksi ja laita takaisin pataan. Mausta suolalla ja valkopippurilla.

Ohje on Ahvenanmaan Marttapiirin keittokirjasta "Ät med hela mun".

KLIMPIT

3 perunaa
3 – 4 dl maitoa
2,5 kkp jauhoja
2 – 3 kananmunaa
Suolaa ja muskottia maun mukaan

Keitä ja soseuta perunat. Lisää muut ainekset ja sekoita taikinaksi. Ota kattilaan hieman keiton lientä. Muotoile lusikalla klimppejä taikinasta ja upota kiehuvaan liemeen. Keitä muutama minuutti. Klimpit hajoavat helposti, joten lisää ne keittoon juuri ennen tarjoilua.

HUOM! KKP = kahvikuppi = 1½ dl

"Linnun kärvennys antaa keitolle sen erityisen maun, joten muita mausteita käytetään varoen. Keittoa voi maustaa myös hyppysellisellä meiramia, mikä oli tavallista Lemlandissa ja Lumparlandissa."

Rökkan nakkisämpylää koskevat reseptit ovat huippusalaiset, joten niiden tilalla esittelemme muutaman virstanpylvään kioskin värikkäästä historiasta vuosien varrelta:

2004

Rökka esitellään japanilaisessa matkailuesitteessä ja kokonainen bussilastillinen japanilaisturisteja saapuu maistamaan kioskin kuuluja nakkisämpylöitä.

2017

Hääpäivälliset Rökkalla – luonnollinen valinta, koska hääpari tapasi toisensa juuri Rökkan nakkioskilla.

2018

Myyntiennätys: 2000 nakkisämpylää päivässä. Myynti huipentui eräänä heinäkuuisena päivänä, jolloin Maarianhaminan kesäkaupunki isännöi sekä jenkki-autotapahtumaa että musiikkifestivaalia.



RÖKKAN NAKKISÄMPYLÄ

Dahlmanin makkaratehtaan höyrynakit lämpimän ja hieman tahmaiseksi höyrytetyn sämpylän välissä, lisukkeina kioskin omaa vahvaa sinappia ja kurkkusalaattia. Useimmat ahvenanmaalaiset ovat joskus vaimentaneet nälkäänsä Rökerikioskenin eli Rökkan

”Kolme hodaria, vahva sinappi,
ketsuppi, kurkku ja pieni maito”



antimilla Maarianhaminan kaupungin laidalla.
Kyytipojaksi nautitaan tietenkin kahden desin
tetrallinen Ålandsmejerietin kevytmaitoa.
Maitotölkin pieni annoskokokin on säilynyt
vain Röckan ansiosta – täällä kylmä maito
menee kuin kuumille kiville.

SUNDIN LIHAPIIRAKKA

Sundin piirakka, jota kutsutaan myös Bomarsundin piirakaksi, on ruokamuisto Ahvenanmaan venäläiskaudesta. Suomen ja Ahvenanmaan ollessa Venäjän vallan alaisina vuosina 1809–1917, paikalliset talonpojat majoittivat taloissaan tuhansia Bomarsundin linnoituksen rakentamiseen osallistuneita venäläissotilaita.

Sundin piirakka leivotaan vehnä-voitaikinakuoreen, jonka täyteenä on paistettua jauhelihaa, riisipuuroa ja keitettyä kananmunaa.

Piirakka on tuhtia ruokaa, josta myös linnoituksen rakentajat saivat voimaa ja puhtia.





SUNDIN LIHAPIIRAKKA

Keitä puuro:

1 l maitoa

1 ½ dl riisisuurimoita

Vehnätaikina:

½ l maitoa

50 g hiivaa

1 l vehnä jauhoja

250 g sulatettua voita

Valmista täyte taikinan kohotessa:

½ kg jauhelihaa

1 suuri sipuli silputtuna

2 tl suolaa

1 tl pippuria

Voita paistamiseen

Keitä kaksi kananmunaa kovaksi ja paloittele pieniksi.

Ruskista jauheliha runsaassa voissa sipulin kanssa. Mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita jauheliha ja riisipuuro.

Kauli vehnätaikinasta kaksi uunipellin kokoista levyä. Aseta toinen levy voidellun uunipellin pohjalle ja levitä päälle jauheliha- ja riisiseos. Sirottele päälle kananmunasilppu ja peitä toisella taikinal levyllä. Paina reunat yhteen.

Voitele kananmunalla ja paista 175-asteisessä uunissa noin 30–40 minuuttia, kunnes piirakka saa kauniin ruskean värin.

Resepti on Ahvenanmaan Marttapiirin keittokirjasta "Ät med hela mun".



“Lausu mielessäsi
kiitos leipurille
mehevää mustaleipää
haukatessasi. Jokaisen
limpun leipomiseen
on uhrattu monta
työtuntia!”



MATKAEVÄÄKSI!

AHVENANMAALAINEN MUSTALEIPÄ

Useimmilla Suomen rannikkoalueilla leivotaan pitkää säilytystä kestäviä mallaslimppuja, joista tummintaa ja tuhdeinta on Ahvenanmaan mustaleipä.

Pitkiä merimatkoja varten leivottujen limppujen leipominen kestää aina useita päiviä. Leipä saa mustan värinsä jälkipaistamisesta, minkä jälkeen leipä kiedotaan vielä villahuopaan. Ruisjauhot, taikinajuuri ja joskus myös piimä ovat leivän perusainekset, mutta aika ja käsityö ratkaisevat lopputuloksen.

Mustaleipä säilyy pitkään ja siten se oli oivallista eväsmuonaa entisaikojen kalasavotoilla ja Ahvenanmaan ulkopuolelle ulottuvilla markkinamatkoilla. Kuivuneesta leivästä voitiin vielä keittää veteen puuro, kuten itäsaaristossa, jossa se kantoi nimeä "beso".

Mustaleivällä on edelleenkin tärkeä asema ahvenanmaalaisessa ruokapöydässä niin arkisen kalakeiton kera kuin juhlapöydän antimena. Leivälle sivellään paksu kerros voita ja päälle laitetaan säilöttyä silakkaa, silliä, graavilohta tai jotain kalatahnaa.

PAISTETUT SILAKAT JA PERUNAMUUSI

”Kuinka monta päätä henkeä kohti” on vanha mit-tayksikkö, jota käytettiin kun tarjolla oli tuoreita silakoita. Onko kyseessä fileoitu vai kokonainen silakka, on kuitenkin makuasia. Korkeimpana laadun takeena pidetään kuitenkin pyrstöineen kaikkineen paistettua silakkaa, jonka tie verkosta lautaselle on fileoitua nopeampi.

Mahdollisimman kokonaisuena valmistetun silakan tuoreus on myös helppo arvioida. Ruokapuritaristien mielestä silakka pitäisi saada paistinpannulle heti muutama tunti pyynnin jälkeen, jolloin se vielä kipristelee tuoreuttaan ja maku on parhain. Paistetut silakat tarjoil-laan yleensä perunamuusin, raakasurvottujen puolukoïden, lautaskurkkujen ja säilöttyjen punajuurten kanssa.



Ahvenanmaalaisten silakan taju

JOS GRÖÖNLANTILAISSILLA ON LUKUISIA LUNTA KUVAAVIA SANOJA, NIIN AHVENANMAALAI-SILLA OLI ENTISAIKAAN OMAT SANANSA ERI VUODENAIKOINA PYYDETTÄVILLE SILAKOILLE.

Lekströmming – kuteva, kuiva ja laiha ja yleensä pohjaverkol-la pyydetävä silakka, joka on täynnä mätiä tai maitia.

Flåtströmming, oppvåttnesströmming – lihava ja maukas silakka, jota pyydetään verkolla välivesistä ja pinnan tuntumasta.

Prilar eller pripiler – eckeröläinen murrekana pikkusilakoille.

Eringsströmming – varhaisyyksyn silakka.

Rokar – kookkaat, laihat ja maut-tomat silakat.

Vitromnar – lihavat, isokokoiset silakat, jotka eivät ole vielä kutu-valmiita.

Senfådder strömming – lihava, hieno silakka, jota pyydetään syysmyöhään marras-joulukuussa.

Gela – silakan perkaaminen peukalolla. Toimenpide oli niin tärkeä, että oikean käden peukaloo kutsuttiin usein perkauspeukaloksi.

SILAKKALAATIKKO

Laatikkoruokia valmistettiin entisaikoina usein leivontapäivinä, jolloin leivinuuni oli kuumana.

Ahvenanmaalaisille silakkalaatikko on laatikkoruoista tärkein.

Liotetut kokonaiset tai fileoidut suolasilakat ladotaan kerroksittain uunivuokaan viipaloitujen perunoiden, sipuleiden ja tillin kanssa. Munamaito maustetaan suolalla, valkopippurilla ja muskotilla ja kaadetaan vuokaan, niin että se peittää kerrokset. Päälle laitetaan reilut voinokareet ja laatikko paistetaan uunissa, kunnes se saa kullankeltaisen värin ja perunat ovat kypsiä.

Silakkalaatikko oli tyypillinen talviruoka, koska kelirikon ja vuoden pimeimmän kauden aikana sen ainekset saatiin omista ruokavarastoista. Vuosisadan ahvenanmaalainen ruokalaji -kilpailuun ehdotetun silakkalaatikon perusteena oli: "Silakkalaatikko on pitänyt nälänhädän loitolla monista torpista".





SAVUKALA

Kalansavustus on ahvenanmaalaisille melkein kuin kansallisurheilulaji. Ahvenverkot ja jonkinlainen savustusuuni kuuluvat useimman kesämökin varustearsenaaliin.

Paikallinen savukala on aina lämminsavustettua. Savustuksessa käytetään useimmiten lepän- tai katanlastuja, koska nämä ovat karun saaristoluonnon tavallisimpia puulajeja. Kotitarpeiksi kalastetaan ja savustetaan ensisijaisesti ahventa, siikaa ja kampe-
laa, mutta kalakauppiaille on aina myös savustettua kirjolohta tai merilohta eri maustein.

SAVUSILAKKA

Savusilakka vaatii taitavaa kättä ja nykyisin vain harvat savustavat silakkaa myyntiin. Yksi heistä on Leif Bergman, joka valottaa meille silakansavustuksen saloja:



"Silakan on oltava juuri pyydettyä, lihavaa ja komeaa, jotta siitä saadaan hyvää savusilakkaa. Tällaisia saaliita saadaan vesiltämme huhti-touko-
kuussa, ehkä jopa vielä juhannuksenkin tienoilla. Ja verkkosilakkaa sen olla pitää, ei mitään troomsilak-
kaa, joka on aina liian laihaa ja hajalle litistynyttä. Saaliista erotellaan hienoimmat ja kooltaan saman-
kokoiset, muutoin savustus on hankalaa.

Silakat ripustetaan nauloin varustettuun vartaaseen (silakoita ei fileoida, toim. huom.). Naula pistetään pääluu läpi, jotta kala ei putoa vartaasta savustuk-
sen aikana.

Savustuksessa käytämme ainoastaan leppähalkoja, niin kuin olemme aina tehneet. Jotkut yrittävät myös sähkösavustaa, mutta silloin maku ei ole lainkaan sama. Ensimmäinen puoli tuntia lämmitetään uunin luukku auki, jotta silakat kuivahtavat, koska liian kosteina ne saattavat tippua vartaasta.

Valmiit silakat irrotetaan vartaista noin 2-2,5 tunnin kuluttua. Sen jälkeen ladomme ne kerroksittain laatikoihin ja sirottelemme väliin karkeaa suolaa. Kun savustaa itse kotona ja haluaa syödä silakat heti, niitä voi kastaa suolaliemessä."

VADELMAHILLOA!

OMENASOSETTA!





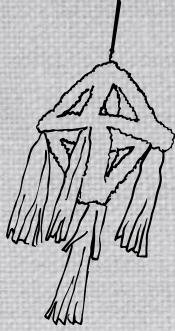
KERMAMUNKKI

”Kermamunkki teki ensiesiintymisensä Ahvenanmaalla vuonna 1965 ja nykyisin munkilla on vankka paikkansa paikallisten maku-mieltyyksissä. Tästä on kiittäminen leipuri Hjördis Karlssonia.”

Näin kirjoitti sanomalehti Tidningen Åland paikallista kermamunkkia käsittelevässä artikkelissaan lokakuussa 2021.

Hjördis sai idean kermavaahdolla täytettyihin pitkulaisiin munkkeihin Ruotsista. Ensimmäiset leivottiin Lilla Hembagerietin leipomossa, joka sijaitsi sittemmin jo puretussa keltaisessa puutalossa Nygatanilla, Maarianhaminan keskustassa. Kermamunkit tulivat kuuluisiksi aina Helsingin Stockmannia myöten, jonne niitä lennätettiin myyntiin.

Kermamunkin ainoa myönnitys tuotekehittelylle on munkista nykyisin valmistettava pienempi koko. Miksipä muuttaa jo täydellistä tuotetta? Suurin kiistanaihe on sen sijaan pursotetun kerman alla oleva hillo – onko sen oltava omenasosetta vai vadelmahilloa?



ÅLAND
100

KIITOKSET



LANDSBYGDSUTVECKLINGEN
PÅ ÅLAND

