

RUOKAPERINNE

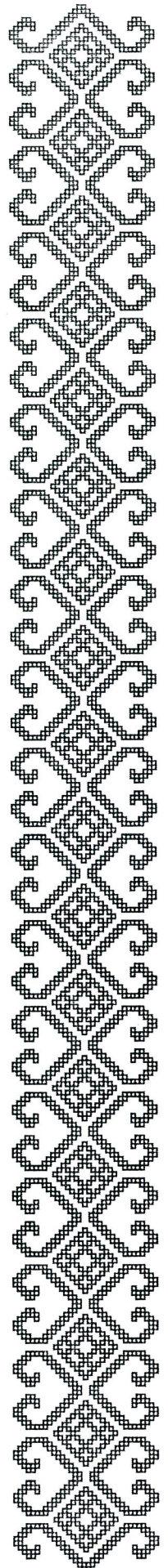
Karjalaiset naiset olivat kuuluisia hyvistä ruuanlaitto- ja leivontataidoistaan. Karjalaista ruokapöytää voidaankin kutsua yltäkyläiseksi runsaudensarveksi, joka sai vaikutteita sekä länsisuomalaisesta että erityisesti leipomisen piirissä venäläisestä keittiöstä. Myös luterilaisten ja ortodoksien tavat käyttää ruoka-aineita poikkesivat toisistaan. Juuri nämä eri kulttuurien kohtaamiset synnyttivät Karjalan alueelle sen harvinaisen rikkaan ruokalajien kirjon. Pitkän kylmän talven varalle ruokaa säilöttiin kuivattamalla, suolamalla ja hapattamalla.

Ruokakulttuuri ei suinkaan ollut täysin yhtenäinen laajan Karjalan alueen joka kolkassa. Variaatioita esimerkiksi piirakoiden leipomistavoissa esiintyi jopa naapuripitäjien välillä. Kaikille karjalaisille yhteisilläkin ruokalajeilla oli eri paikkakunnilla omat nimensä, joihin myös venäjä on omalta osaltaan vaikuttanut. Esimerkiksi kalakukkoa kutsuttiin myös nimillä kurnikka ja kalakurniekku. Muutenkin karjalaisilla ruuilla ja varsinkin leivonnaisilla oli hauskalta kuulostavia nimiä kuten kokkonen eli mahallaan makkuaja, vesirinkeli eli paraski, kyrsä sekä kakkara.

Piirakat ja uuniruuat

Karjalaisen ruuanvalmistuksen yksi erityispiirre oli ruuan kypsentäminen uunissa. Eri-laisten piirakoiden – karjalaisen ruuanlaittotaidon tunnusmerkkien – lisäksi uunissa kypsyivät leivät sekä pataruuat. Karjalassa leipää ei muun Suomen tavoin kuivatettu, vaan se syötiin tuoreeltaan ja pehmeänä. Pataruuat, joita kutsuttiin myös poteiksi ja lohkoiksi, koostuivat tavallisimmin lihasta ja juureksista.

Piirakat ovat kuuluneet karjalaiseen ruoka- ja juhlapöytään jo noin 500 vuotta. Yleisimmistä piirakkaresepteistä oli jokaisen emännän aina helppo muokata lisää uusia sovelluksia. Luonnollisesti jokaisen oman piirakan tekotapa oli se ainoa ja oikea, joten naapureiden piirakoista löytyi aina arvostelemisen varaa! Kannaksella leivottiin pyöreitä ja avonaisia kakkaroita sekä herkullisia rahka- eli pümäpiirakoita. Etenkin ortodoksit paistoivat ohuita sultsinoita ja tsupukoita, jotka jokainen syöjä vasta valmiina täytti itse



oman makunsa mukaan. Piirakoiden täytteenä käytettiin riisiä, hirssiä, tattaria, ohraa, marjoja, lanttua, naurista ja sieniä, lähestulkoon siis mitä tahansa saatavilla olevaa. Piirakoiden lisäksi tyyppillisiä karjalaisia leivonnaisia olivat kala-, liha- ja vihanneskukot. Nämä molemmat leivonnaiset olivat käteviä eväsruokia pitkillä matkoilla tai jopa kirkkokäynneillä nautittaviksi.

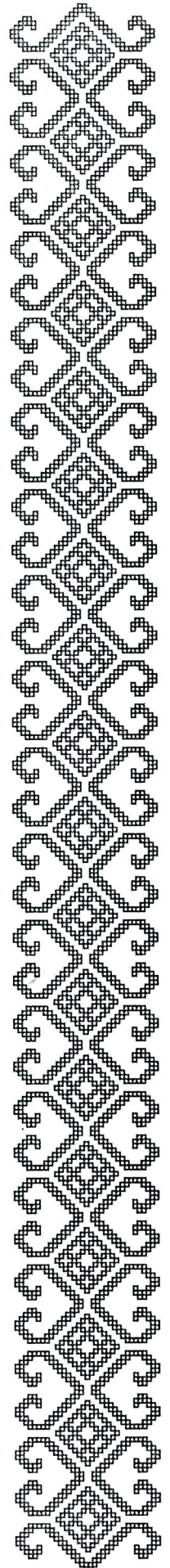
Astiat

Ruokatalouteen liittyvät myös ruuan valmistuksessa ja säilytyksessä käytettävät esineet. Astiat valmistettiin pääasiallisesti puusta, padat olivat kuitenkin rautaisia. Taikina alustettiin puupyytyn, ja sekoittimena käytettiin kuusesta tehtyä härkintä. Tärkeä leipomisväline oli myös piirakkapulikka. Vesiastioina toimivat korvot ja sammiot. Puuesineiden ohella käytettiin jonkin verran myös venäläisiltä ostettuja saviastioita.

Raaka-aineet

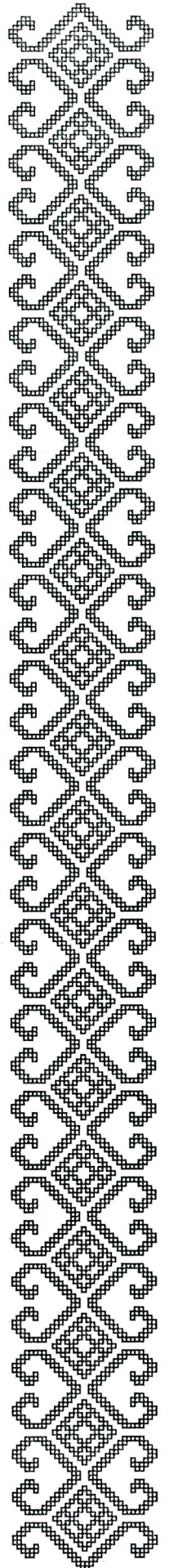
Kala: Kala oli jo ammoisista ajoista lähtien karjalaisten perusruokaa: sitä nautittiin niin tuoreena, suolattuna kuin kuivattunakin, kalakeitossa sekä piirakoiden ja kukkojen täytteenä. Kala oli kuitenkin helposti pilaantuvaa, ja säilyvyyden takaamiseksi kalat oli ahavoitava. Ahavoinnissa kalat perattiin huolellisesti, huuhdeltiin ja laitettiin muutamaksi päiväksi likoamaan suolaveteen. Tämän jälkeen kaloista valutettiin suolavesi pois, pujotettiin naruun tai kalakeppiin ja laitettiin aitan kattoon roikkumaan. Kärpästen loitolla pitämiseksi kaloihin roikutettiin hieman etikkaa. Roikuttuaan reilun viikon ajan kalat olivat valmiita syötäväksi. Muikku, kuore, ahven, salakka ja kiiski olivat sisämaan järvien tavallisimmat kalalajit, Suomenlahden rannikolta pyydettiin etupäässä hailia ja norssia.

Liha- ja maitotuotteet: Lihaa käytettiin suolattuna, kuivattuna tai uunissa palvattuna; ainoastaan teurasaikoina syötiin tuoretta lihaa ja sisäelimiä. Riistasta tehtiin paistosten täytettä sekä uunipaistia. Oikeaoppinen ja aromikas karjalanpaisti syntyi vain hitaasti uunissa hauduttamalla. Maitoruuat sen sijaan hapatettiin tai piimitettiin. Piimitetystä maidosta syntynyttä rahkaa käytettiin leivonnaisissa.



Marjat: Karjalaiset keräsivät talven varalle suuret määrät marjoja, etenkin puolukoita. Kylminä talvikuukausina marjoja käytettiin niin ruokana kuin lääkkeinä. Marjoja säilöttiin vedessä, survottuina puuastioissa tai ne keitettiin hilloiksi ja käytettiin myöhemmin puurojen ja piiraiden maustamiseen.

Kasvikset: Entisaikaan karjalaiset kasvattivat viljalajien lisäksi erityisesti kaalia ja herneitä. Laajasti kasvatettiin myös naurista, jota varastoitettiin suuria määriä raakana, haudottuna, keitettynä ja ilmakeivattuna. Naurista käytettiin myös jonkin verran leivän korvaajana sekä makeisten veroisena lasten herkkuna. Toinen paljon käytetty juures oli sipuli, jonka uskottiin myös tepsivän jokaiseen sairauteen.



Perinnetuokion suunnitelma

Tavoite: Karjalaiseen ruokaperinteeseen tutustuminen

Kulku: Leipokaa yhdessä, tai tilojen ja mahdollisuuksien puutteessa lapset voivat leipoa valmiiksi kotona vanhempiensa kanssa, karjalaisia leivonnaisia. Yhdessä voidaan sitten maistella ja vertailla aikaansaannoksia.

MAHALLAAN MAKKUUAJA

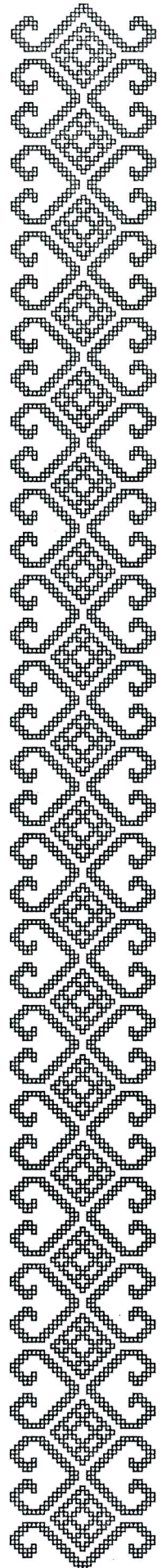
Pullataikina:

5 dl maitoa
50 g hiivaa
1 muna
2 dl sokeria
1 tl suolaa
n. 1 kg jauhoja
200 g rasvaa

Täyte:

mustikoita ja sokeria tai
munariisiä tai
ohrasuurimoita ja voita

Murena hiiva lämpimään maitoon. Vatkaa muna joukkoon. Lisää sokeri ja suola ja alusta jauhoilla tasainen käsistä irtoava löysähkö taikina. Anna sen kohota. Leivo taikinasta kananmunan kokoisia palleroita ja taputtele ne sentin ohuiksi kakkaroiksi. Anna kohota n. 15 min. Pane kakkaroilte ruokalusikallinen täytettä. Nosta reunat täytteen päälle ja ummista kokkoset. Paista uunissa saumapuoli alaspäin n. 15 min 225° C. Voitele voisulalla. Valmiit mahallaan makkuujat soveltuvat hyvin marjasopan kanssa tarjottaviksi.



SOKURIRINKELI

Taikina:

1 l	vettä
10 g	hiivaa
500 g	jauhoja
1,5 kg	jauhoja
50 g	rasvaa
3 tl	suolaa

Murena hiiva veteen, sekoita sekaan jauhoja. Anna taikinän kuplia yön yli. Lisää suola, loput jauhot ja rasva. Alusta n. 5 min. Leivo taikinasta tanko, jaa se paloiksi ja ohenna palat nauhoiksi. Yhdistä nauhat rinkeliksi. Anna nousta kunnes sormen painauma ei enää nouse taikinasta. Keitä rinkelitä suolavedessä (2 tl suolaa, 2 l vettä), kunnes ne nousevat pintaan (n. .5 sek). Valuta vesi pois ja voitele rinkelit munalla. Paista uunissa 300°C

PERUNAVATRUSKA

Letsukkataikina:

1 l	soseutettua perunaa
150 g	voita
1 tl	suolaa
1 dl	vehnä jauhoa

Täyte:

munariisi (mausta suolalla ja sulalla voilla)

Vatkaa lämmin peruna massaksi, lisää voi ja suola, anna jäähtyä. Alusta jauhot taikinaan. Tee taikinasta pötkö, jaa paloiksi ja pyörittele palloiksi. Taputtele pallot litteiksi pyöröiksi, levitä niiden päälle täyte. Paista 250°C:ssa kunnes vatruskat ovat ruskeatäpläisiä, sivele voisulalla.

