

KATARIINA VUORI • JANNE PEKKALA • VESA RANTA

SAUNAKEITTOKIRJA

RUOKAA JA TUNNELMIA KIUKAAN LÄMMÖSSÄ

TAMMI

KATARIINA VUORI JA JANNE PEKKALA

VALOKUVAT: VESA RANTA

SAUNAKEITTOKIRJA

RUOKAA JA TUNNELMIA KIUKAAN LÄMMÖSSÄ



KUSTANNUSOSAKEYHTIÖ TAMMI – HELSINKI



Tekijät ovat saaneet tukea WSOY:n kirjallisuussäätiöltä.

VALOKUVAT: VESA RANTA

TEKSTIT: KATARIINA VUORI

GRAAFINEN SUUNNITTELU: MIKA TUOMINEN

© KATARIINA VUORI, JANNE PEKKALA JA KUSTANNUSOSAKEKYHTIÖ TAMMI, 2014

PAINETTU EU:SSA.

ISBN: 978-951-31-7565-8

SISÄLLYSLUETTELO

**OLIPA KERRAN SAUNA,
KIUAS JA NÄLKÄ | 11**

**PARI KAUHALLISTA HYVIKSI
KOETTUJA VINKKEJÄ | 12**

1. KAMMIN SAUNA, KUUSAMO | 18

Hirvipata 22

Piikatyön jänkärieskaset 23

Kammin lakkakupit ja karpalo-
kinuskikastike 25

**2. RAJAPORTIN SAUNAKORTTELI,
TAMPERE | 26**

Mustaa makkaraa taikinakuoressa 30

Yrttileipäpuikot 31

Kiuaspizza 32

Suklaa-appelsiinikakku 33

**3. BUSSISAUNA, VUOSSELI,
KUUSAMO | 34**

Ruisleipä- ja rieskatikkuja 38

Paistetut muikut 38

Valkosipuliset muikut 38

Puolukkainen dippikastike 40

Tilli-jogurttidippikastike 41

Sinappinen dippikastike 41

4. JÄÄSAUNA, SIEVI | 42

Tuliset mangopyrstöt 47

Mustikkainen sinappidippi 47

Avantouimarin pähkinäinen ruisyllätys 48

Kiuastoffee, karpaloa ja salmiakkia 49

**5. VEDETTÄVÄ SAUNA,
LINNANMAA, OULU | 50**

Yhden tupsun sillimunakas kauhassa 55

Lämmin perunasalaatti 55

Simainen salaatinkastike 56

Valpurin rocky road 57

6. PIHASAUNA, KORVENKYLÄ | 58

Mehevät lihanyytit kuumavesitankissa 62

Kermanen pata uusista perunoista 64

Fannin tikkupullat 65

Lakkahilloa ja limeä 65

**7. MODERNI KAUPUNKISAUNA,
OULU | 66**

Tankoparsaa ja nokkosenversoja paketissa 70

Ketunleipäpatonki 71

Kuohuvainen kuusenkerkkä-juustofondue 72

Kolmen suklaan fondue 73

8. HIRSINEN RANTASAUNA, EVIJÄRVI | 74

Sanomalehdessä savustettu kala Hanna-
mummon tyyliin 78

Munakoiso-saganakivuoka 79

Paahdettu valkosipuli 80

Kanaa ja villiyrttiä hotpot 80

Focaccia ja villiyrttipesto 82

Veeran villimpi salaatti 83

Helka-neidin lämmin hedelmäsalaatti 84

Mansikka-mesiangervopaahtovanukas 85

9. SAVUSAUNA, KUKKOLANKOSKI | 86

Täytettyä siikaa saunanpesässä 91

Uuniperunat 91

Vihreää parsaa viinihauteessa 92

Koivunlehtimarinadissa graavattu lohi 93

Keikauskakku 94

Saunatontun mansikkainen leipäjuusto 94

10. ASEMAMIEHEN SAUNA, OULU | 96

Sitruunaiset haukirullat 100

Maissi-makkarakkara 100

Jättikatkaravunpyrstöjä ja kolanauraa
koivunvartaassa 102

Valkosuklaa-raparperijuustokakku 103

11. JUHANUSSAUNA, HYLKYKARI | 104

Uudet perunat 108

Possutournedos vihannespedillä 108

Loimutaimen kokossa 111

Kiuasjuusto 111

12. HÄMÄLÄIS-SATAKUNTALAINEN MALLASPARVISAUNA, TOPPILA | 112

Tervakuha 116

Salmiakki-mansikkachutney 116

Kauhapekoniperunat 117

Salmiakissa ja lonkerossa marinoidut ribsit 119

Chorizomunakas 120

Rapeaksi kuorrutetut marinoidut päärynät 121

13. TUNTURISAUNA, YLÄ-MIESSI, LEMMENJOKI | 122

Poron sisäfilee suolakuoressa 126

Kullankaivaja Telilän kalapotut 126

Jäkäläpään juuressipsit 129

Paneerattu juusto 129

Paseerattu lakka ja friteerattu persilja 129



14. MAANALAINEN GRANIITTISAUNA, KEMIÖ | 130

Pesähiillos-entrecôte kottikärryissä 135

Savuisa vihanneslisuke 135

Parman voikastike 135

Juustoinen lohi-kasvispaistos 136

Graniittiluolan olutnäkkäri 137

Saunatontun ruismarjapuuro 137

15. MERENRANTASAUNA, KUSTAVI | 138

Kiukaalla höyrytetyt ravut 142

Rapuyllätys taikinabaskerin alla 143

Huhtirannan häävimpi limppu 143

Mangoldirullat 144

Punajuurenlehtikääryleet 145

Jogurttidippi 145

Karolinan marjapiirakka 146

16. RANTASAUNA, KARIGASNIEMI | 148

PPP (paskasen peukalon pihvi) 152

Ruska-ajan särä 154

Tenon tattirisotto 155

Kekkosien liekitetyt räiskäleet 157

17. PALVISAUNA, HARJUN TILA, OULU | 158

Palvattu liha 162

Palvattu lohi 162

Tomaatit sieni-tuorejuustotäytteellä 164

Kiuasomenat 165

18. TELTTASAUNA, KUUSAMO | 166

Telttasaunojan lihawokki 170

Nopea kantarelli-limppupiirakka 171

Puolukkainen poro-quesadilla 172

19. JOULULÖYLYT HAAPASAUNASSA, POHJOIS-SUOMI | 174

Kolmen maun paahtajuureslaatikko 178

Pinaatti-juustotäytteinen porsaanfilee 181

Punajuuri-riisipöytä 181

Herukkainen graavilohi 182

Omenasaunaglögi 183

Laiskan tontun manteliparkakut 183

KIUAS, KIUKAAMPI, KIUKAIN | 187









OLIPA KERRAN SAUNA, KIUAS JA NÄLKÄ

Moni asia on saanut alkunsa saunassa, niin myös tämä kirja.

Lapsena seurasin, kuinka mummoni valmisti savustettua lahnaa kesämökillä hirsisaunan kiukaanpesässä. Ajatus kiuaskeittokirjasta alkoi kuitenkin muhia vasta paljon myöhemmin, viitisoista vuotta sitten. Se tapahtui selaillessani polynesiaalaista keittokirjaa purjeveneeseen kannella keskellä Intian valtamerä. Kirjassa ruoka valmistettiin maakuopissa, joiden päälle kasattiin kuumia nuotiokiviä. Alkoi tehdä mieli kiukaalla käristettyä makkaraa ja suomalaista sinappia.

Ajatus ruoan valmistamisesta kiukaalla muuttui käytännöksi kolmisen vuotta sitten viettäessäni lähes koko kesän mökillämme Evijärven Usvarannassa kahden pienen lapseni kanssa. Lasten peuhatessa järvessä oli mahdotonta irrottautua uimavalvojan roolista ja mennä kauempana olevaan kesäasuntoon laittamaan ruokaa. Niinpä aloin valmistaa makaronilaatikoita, sämpylät, puurot ja kalakeitot rantasaunan kiukaalla. Ja pian kaikki muu paitsi kiuaskokkaus oli turhaa.

Höyryinen ajatus saunakeittokirjasta alkoi tiivistyä lähes pakkomielteeksi. Jo purjeveneeseen kannella suunnitelmani oli kiertää erilaisia saunoja ja laittaa niiden kivisellä, tulisella sydämel-

lä ruokaa – muutakin kuin makkaraa. Projektin laajentuessa houkuttelin lauteille mukaan kaikki Janne Pekkalan ja valokuvaaja Vesa Rannan.

Alkoi unohtumaton matka suomalaisen saunan ja kiuasruoan maailmaan, matka, joka johdatti meidät yli kuuden tuhannen kilometrin mittaiselle lölyn viitoittamalle seikkailulle Karigasniemestä Kemiöön, hyytävän kauniista jääsaunasta noen petsaamiin savusaunoihin. Matkaa taitettiin junalla, autolla, jalkaisin, mönkijöillä ja veneellä.

Sanotaan, että kaikki tiet vievät Roomaan. Suomessa pienimmänkin kinttupolun päästä löytyy ennen pitkää sauna. Tämän kirjan saunat valikoituivat jokseenkin sattumanvaraisesti; joihinkin meidät kutsuttiin, muihin kutsuimme itse itsemme. Veimme patamme ja ideamme niin julkisiin saunoihin kuin ikivanhan kulttuurin todellisiin helmiin: tavallisten ihmisten höyryäville alttareille.

Saunassa on synnytty, kuoltu ja nautiskeltu. Toivomme, että tämä kirja vie nautinnon askelta pidemmälle. Maukkaita lölyjä!

Evijärven Usvarannassa,
KATARIINA VUORI

PARI KAUHALLISTA HYVIKSI KOETTUJA VINKKEJÄ

Ruoanlaitto saunassa ei ole mikään moderni keksintö. Saunassa on palvattu ja pantu sahtia, keitelty talkkunaa ja pontikkaa ja paistettu makkaraa. Kun joulu-kinkkuperinne valtasi Suomen 1940-luvulla, keitettiin kinkku usein saunassa muuripadassa. Oma mummoni savusti kiukaan tulipesässä kalaa (ks. s. 78) ja kuivasi kattoparrujen väliin viritetyillä langoilla omenansiivuja. Janne Pekkala muistaa mummonsa kypsentäneen syksyllä saunanpesässä hirventurpaa.

Kiuaskokkailua kannattaa lähestyä avoimin mielin ja löysin rantein. Täydellistä lopputulosta tärkeämpää on tekemisen hauskuus ja nautinto. Tämän kirjan reseptit ovat esimerkkejä siitä, mitä kaikkea kiukaalla voi valmistaa. Reseptit ovat joustavia kuin hirrestä tihkuva pihka: voit

vallan mainiosti muokata niitä kulloinkin käsillä olevien raaka-aineiden ja halujesi mukaan.

Kiukaalla voi valmistaa mitä tahansa. Ruoanlaitto kiukaalla poikkeaa kuitenkin hellalla kypsyttämisestä monellakin tapaa. Kiuas voi olla oikukas; sen tarjoama lämpö riippuu niin kiukaan lämmitysajasta, käytetystä puuladusta, kiuaskivien lajista ja määrästä, tulipesän ja kivien välisestä etäisyydestä sekä löylynhengen senhetkisestä mielentilasta. Tämän vuoksi kirjan reseptien yhteydessä on vaikea antaa yksiselitteisiä valmistusaikoja. Älä siis jätä ruokaa pitkäksi ajaksi kiukaalle yksin, vaan seuraa sen vointia.

Monet kirjan reseptit on suunniteltu vaati-mattomia mökkioloja silmällä pitäen. Valmistelut ja kypsennys onnistuvat pääosin yhdessä sekoitusastiassa ilman sähkövempeleitä. Joissa-





kin resepteissä voit vuorata paistoastian voi- tai leivinpaperilla, tämä vähentää tiskiä ja voit valmistaa samassa astiassa useampia ruokia pese-mättä sitä välillä. Muista aina leikata voi- tai leivinpaperista astian reunojen yli menevät osat, jotta paperi ei syty palamaan tulipesässä.

KIVET JA TULIPESÄ RUOANLAITOSSA

Ruokaa voi valmistaa joko kivillä tai tulipesässä. Ruoanvalmistus onnistuu myös kiukaan yhteyteen liitetyssä kuumavesisäiliössä tai muuripadassa. Evijärvellä muuripadassa on kypsynyt parsaa, ohdaketta ja perunoita muoviin pakatuna. Tässä kirjassa esitellään mehevä ”saunasirkulaattorihje” sivulla 62.

Kiukaan päällä kuumilla kivillä kokkaaminen muistuttaa etäisesti ruoan valmistusta liedellä tai grillillä siinä mielessä, että lämpö tulee alhaalta päin. Hyvin lämmitetyillä kivillä onnistuu mainiosti paistaminen, ruskistami-

nen ja friteeraus sekä pienten pataruokien kypsentäminen. Savupiipulla varustettujen kiukaiden kuumiin kohti löytyy lämmityksen aikana piipun vierestä. Piipusta kauempana ja kiukaan reunalla olevien kivien lämpö on usein miedompi ja tasaisempi.

Kivet ovat kuumimmillaan hieman puiden lisäämisen jälkeen, ja tässä vaiheessa ruoan ruskistaminen ja friteeraus onnistuvat parhaiten. Kokemus on opettanut, että pienissä kiukaissa, joissa tulipesän ja kivien välinen matka on lyhyt, kivet kuumenevat puiden palamisen aikana todella tehokkaasti. Vastaavasti suuremmis-sa kiukaissa, joissa tulen ja päällimmäisten kivien väliin jää enemmän matkaa ja kivimassaa, päällimmäisten kivien lämpö on maltillisempi ja tasaisempi.

Kivet tulee järjestellä jo kylminä niin, että astia pysyy niillä tukevasti suorassa. Kivet kannattaa asetella lappeelleen siten, että astian poh-

jan ja kivien kosketuspinta on mahdollisimman suuri. Ruokaa voi toki laittaa myös kiukaan päällä roikkuvassa makkarapannussa.

Kiukaan tulipesällä on paljon samanlaisia ominaisuuksia kuin leivinuunilla. Kertalämmitteisellä puukiukaalla kokatessa ruoan voi laittaa muhimaan tulipesään lämmityksen jälkeen saunomisen ajaksi. Jatkuvalämmitteisellä kiukaalla ruoka haudutetaan pesässä löylyttelyn loppupuolella, kun puita ei enää lisätä.

Isokokoiset saunat ja savusaunat on usein varustettu kiukaalla, jossa on suuri, holvimainen tulipesä. Niissä ruoka kannattaa laittaa hautumaan uuniin nopeasti lämmityksen loputtua, sillä suuressa tulipesässä lämpö nousee hiilloksen hiivuttua holvin yläosaan ja arinan tasolla lämpötila voi laskea nopeasti. Astian voi tarvittaessa nostaa ylemmäs esimerkiksi tiiliskivien avulla.

Oman kiukaan lämpöominaisuudet oppii tuntemaan nopeasti. Alkuun pääsee helposti tulipesässä haudutettavilla pataruoilla. Kivillä kypsennettävät erilaiset nytyt, munakas ja paistinpannalla valmistuvat liha- ja kasvisruoat ovat helpotekoisia ja antavat anteeksi lämpötilan vaihtelut.

Kuten aina saunoessa, kiville suositellaan heittämään kuumaa vettä. Se paitsi pidentää kivien elinikää, pitää myös kiuskivien lämpötilan tasaisempana ruoanlaittoa varten. Kivillä oleva lämmin pata tai vuoka voi myös haljeta, mikäli se saa kylkeensä kylmän vesisuihkun. Älä koskaan heitä kiukaalle vettä silloin, kun sillä on astia, jolla on öljyä tai rasvaa.

ASTIAT JA KÄTTÄ PIDEMMÄT

Kiuasruoanlaitossa tulee käyttää astioita, jotka ovat liekinkestäviä, pelkkä uuninkestävyys ei





riitä (merkintä liekinkestävyydestä löytyy keraamisissa astioissa yleensä niiden pohjasta). Mikäli keraamisen padan tai vuolan lämmönkestävyys arveluttaa, käytä valurauta-astioita. Valurautapaistinpannu toimii mainiosti myös esimerkiksi piirakkavuokana. Älä laita tulipesään sellaisia valurauta-astioita, joissa on puusia, lasisia tai muovisia osia. Foliopaketeissa valmistettavat ruoat kannattaa laittaa reunalliseen astiaan, jolloin folion repeäminen esimerkiksi kääntämisen yhteydessä ei sotke kiuasta tai aiheuta palovaaraa.

Tarkista aina etukäteen, että pata tai vuoka mahtuu kiukaan tulipesään, jotta saat astias-ta hyvän otteen myös siinä vaiheessa, kun otat sen sieltä pois, ja että astia pysyy tulipesän arinalla tukevasti suorassa.

Kylmät keraamiset astiat kannattaa esiläm-mittää lauteilla saunan lämmityksen aikana, jotta välttyään liian suurilta lämpötilaeroilta ja sitä

myötä astian tai padan halkeamiselta kivillä tai tulipesässä. Kivien lämpötila voi helposti koho-ta yli 300 asteeseen saunan lämmityksen aikana. Patoja ja astioita ei tule täyttää liian kukkuralle, kiehumavaraa kannattaa jättää reilusti.

Metallinen, pitkävartinen löylykauha on näp-pära värkki pienten, nopeiden annosten, kuten yhden hengen munakkaan tai raclette-juuston, valmistamiseen. Löylykauha kannattaa vuora-ta foliolla, voipaperilla, leivinpaperilla tai esi-merkiksi mustaherukan lehdillä, jotta metallis-ta ei irtoa makua ruokaan eikä ruoka pilaa kau-han pintaa.

Käytä pitkävartisia patakintaita käsitelles-säsi kuumia astioita. Voit käyttää apuna myös pitkävartisia grillipihtejä ja -lastoja, hiilihankoa tai pesään mahtuvaa lapiota. Emme suosittele käsittelemään kuumia astioita alasti.

Kiukaan tulipesässä tai savusaunan kiuaski-villä – ja jopa savusaunan lauteilla – ollut as-tia on todennäköisesti nokeutunut valmistuk-sen aikana. Varaa astialle laskualusta, jonka li-kaantuminen ei haittaa.

Lopuksi vielä sananen paloturvallisuudesta: Kiukaalle ei saa valua nesteitä tai rasvaa, raaka-aineita ei tule laittaa suoraan kiville ilman astiaa ja astioiden tulee olla liekinkestäviä. Kun kok-kaat rasvan kanssa, pidä huoli, ettei kuuman ras-van sekaan pääse vettä, jolloin rasva voi räiskäh-dellä. Sammutuspeite ja muu sammutuskalusto on hyvä pitää käden ulottuvilla.

Jokainen noudattakoon tervettä maalaisjär-keä paloturvallisuuden suhteen jo siinä vaihees-sa, kun saunanpesään sytytetään tuli.



PARI KAUKALLISTA HYVIKSI KOETTUJA VINKKEJÄ



1 KAMMIN SAUNA, KUUSAMO



LORUJEN JA HIRVIPADAN PORINAA YSTÄVÄNPÄIVÄNÄ

Saunan kelohirsikaiteelle on satanut yöllä lumi ja joku on käynyt jättämässä siihen pienet tassun jäljet.

Saunaan johtaa kaksi ovea, naisten ja miesten. Käyttipä kumpaa tahansa, on lopputulos sama:

lauteet ja kiukaan lämpö jaetaan yhdessä.

Kun ovea raottaa, tuprahtaa vastaan höyrypilvi ja sen vanavedessä kuuluu pikkutuhma luriutus:

”HEI TULUKAAPA POIJJAAT KUUNTELEMAAN
KUN SAUNASTA KUULUU MÖYKE
PIIKA ON LAUTEILA PIERUSAHRAT PYSTYSÄ
JA RENGILLÄ SELEKÄ ON KÖYRY...”





Kuusamolaiseen Kammin saunaan on ystävänä päivän lölyihin istahtanut kaksi tuttavapariskuntaa, ja helmikuun kirpakka pakkanen unohdetaan hetkeksi hyvässä seurassa, nauru raikaa ja talviunilta herätetty koivuvihtha lyö saunaloruille tahtia.

Samassa saunassa on joskus saunonut formulakuski Mika Häkkinenkin Kuusamossa lomaillessaan. Paikalle oli sattumoisin osunut myös parvi kelkkasafarille osallistuneita ranskalais-turisteja, eivätkä he taida vielä tänäkään päivä-

nä uskoa, että harmaan, lumikattoisen saunan edessä pyyhe lanteilla höyryynyt tutun näköinen mies oli Lentävä suomalainen.

Suuri, pitkällä haloilla lämpiävä tiilistä muurattu kiuas on sijoitettu diplomaattisesti ovisuiden väliin. Äkäisesti lämmenneellä kivikiukaalla hirvipata porisee kilpaa saunojien kanssa. Kun lölyttelijöiden riittäminen hiipuu ja tulipesään laskeutuu hämärän myötä hiillos, leviää saunaan kiukaalla kypsävän rieskan, hillan, kiuskin ja karpalon tuoksu.

HIRVIPATA

700 g hirvenpaistia

1 lanttu

2 porkkanaa

2 sipulia

n. ½ dl ruokaöljyä

2 laakerinlehteä

10 maustepippuria

2 rkl rosépipuria

3 rkl siirappia

0,33 l pullo lager-olutta

n. litra lihalientä

Kuutioi hirvenpaisti ja kasvikset. Laita liekinkestävä pata kuumenemaan kiville ja lisää sille tilkka öljyä. Ruskista lihat ja kasvikset padassa, lisää mausteet ja siirappi, kaada päälle olut ja lihalientä niin, että ainekset peittyvät.

Kypsennä kiukaalla tai saunanpesässä kannen alla noin kaksi tuntia.

VOIT ALOITTA A PATARUOKIEN KYPSENTÄMISEN KIUKAALLA MYÖS LÄMMITYKSEN JA LÖYLYJEN AIKANA JA JÄTTÄÄ PADAN HAUTUMAAN LOPUSSA TULIPESÄÄN.





SAUNASSA ON AINA TEHTY RUOKAA JA NYT SIELLÄ TEHDÄN UUTTA RUOKAA!

Saunassa syntyy niin maukasta kotiruokaa kuin illanviettojen bravuuritkin: hirvipataa, täytettyä siikaa, kantarelli-limppupiiirakkaa, keikauskakkua... Ruoka kypsyy rantasaunan kiukaalla lasten uimaleikkejä valvoessa tai elokuun hämyssä istuessa. Kaikki kirjan ruoat valmistetaan saunassa: kiukaalla, pesässä, kauhassa tai kuumavesipadassa.

Löylyjen lomassa piirtyy kuva tämän hetken suomalaisesta saunakulttuurista. On aika ottaa perinne uuteen käyttöön tämän päivän mauilla!

KL 68.2 | ISBN 978-951-31-7565-8

WWW.TAMMI.FI | KANSI: MIKA TUOMINEN



9 789513 175658