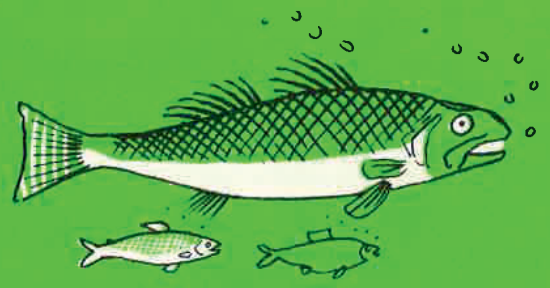
viini posti

suvinumero

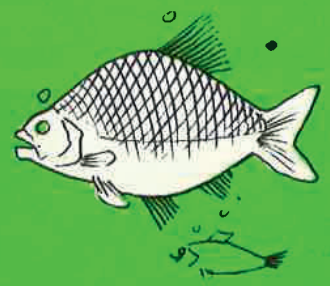
vihjeitä viinin ystäville 1965

tässä numerossa

- kala tahtoo uida
- kun kuu on suuri ja ilta lempeä
- kesällä herkuttelemme



kala tahtoo uida...



Jo muinaiset roomalaiset tunsivat säännön: "Kala tahtoo uida". Tämän päivän engelsmannit selittävät asian: kalan on saatava uida kolmessa nesteessä, vedessä, kastikkeessa ja viinissä.

Viihtyy kuin kala vedessä eikä sitten enää paljoa vettä siedä! Kalaa esimerkiksi ei pidä koskaan keittää runsaassa vedessä vaan lyhyessä liemessä, mikä merkitsee, ettei vettä ole enempää kuin juuri ja juuri kalan pintaan saakka. Norjalainen keittää kalafileen pelkästään puserretun sitruunan mehussa.

Kun kalaa keitetään juhlaa varten, liemeen lisätään tilkka valkoviiniä. Mutta keitinliemessä pitää olla suolaa ennenkuin kala siihen pannaan, ja mitä suolaisemmassa vedessä kala on elänyt sitä enemmän suolaa keitinveteen.

Viini kalan kastikkeena on vallan hienoa ja varsin maukasta sitäpaitsi. 1650-luvulla ilmestyneessä ruotsalaisessa keittokirjassa on kokeilemisenarvoinen ohje "yhden sortin sopasta paistetun kalan päälle": Raasti piparjuuri hienoksi, survo kuoritut mantelit jauhomaisiksi ja kiehauta molemmat valkoviinissä hyvän aikaa. Kaada liemi juuri paistamiesi kalojen päälle ja tarjoile hetikohta.

Kalan kanssa nautimme reinin ja moselinviinejä. Nehän ovat meidän maassamme aina olleet korkealle arvostettuja. Kun Turun maistraatti vuonna 1648 säännösteli viinin kulutusta, vain rikkaimmat kauppiaat saivat nautiskella renskaa eli reininviinejä, muut kauppiaat ja käsityöläiset ainoastaan Ranskan viinejä.

Onpa kuitenkin pari vahvaa kalaa, jotka eivät herkkiä valkoviinejä siedä, nimittäin silli ja anjovis. Tai pitäisipä pikemmin sanoa, valkoviinit eivät niitä suvaitse. Olut sensijaan on niille mitä soveliain seuralainen.

Topi Törmä

Lohi puolestaan kestää ranskanviinit, erityisen hyvin sopivat hieman makeahkot valkoiset bordeaux-viinit. Mikään ei estä kalan, vallankin lohen kanssa nauttimasta kuohuviinejä tai roséviinejä.

Yleensä kala on mietojen viinien ystävä. Kalan pehmeä kevyt maku vain paranee kuivista valkoviineistä. Kala haluaa uida, mutta se ei halua hukkua. Eikä hukuttaa ystäväänsä, tämä on syytä panna mieleen.

Suvi on kalan aikaa. Se on myös valkoviinien aikaa. Se on herkkien tuoksujen taikaa. Se on herkuttelua uusilla perunoilla, tillillä, sienillä ja ravuilla. Se on kuhan, hauen ja ahvenen suurta aikaa.

Onkimiehen onni ei ole saaliin suuruudessa eikä kalan laadussa, vaan sen pyytämisessä. Herkuttelijan autuus on kalan tuoksussa ja siinä yhdistelmässä, jonka hyvä valkoviini ja hyvin valmistettu kala suovat.

Mutta jos kalaa tulee paljon eikä kaikkea jaksa kerralla syödä, voimme säilyttää paistettua kalaa roomalaisen Apiciuksen reseptin mukaan:

"Paistettu kala kestää kauan, kun heti kun sen olet paistanut, upotat kuumaan viinietikkaan".

Vihje on kaksituhatta vuotta vanha, mutta ajatus ei ole hassumpi. Miltei yhtä vanha on herra Tshen ikivihreä runo kalasta ja viinistä:

"Jätä pitkä viittasi,
heitä menemään kengät.
Ota kaloja varten kori
ja varaa viiniä.
Mutta kun karppikeiton
jälkeen
hapuilet vuodetta kohti,
joku huutaa:
"Katsokaa,
kuu on jo
noussut".

Eikö se ole onnea!

juhlien juoma arkihintaan

On monta tapaa pitää hauskaa. Eräs niistä on kutsua luokseen parhaat ystävät viettämään iltaa yhdessä viinin merkeissä. Kokeilkaa itse. Ei se maksa mitään. Tai oikeastaan se maksaa hyvin vähän. Viinit ovat halpoja ja ne sopivat nykyaikaisen kodin juhlatunnelmaan.

Jälleen kun on keski- ja loppukesän juhlat tulossa, voimme tehdä päätöksen viettää ne tällä nykyaikaisemmalla tavalla, koska se on niin taloudellistakin. Voimmehan vielä tehdä laskelman siitä kuinka kannattavaa viinin ostaminen todellisuudessa on. Voimme suorittaa ostoksemme esim. näin:

1/2 giniä
1/1 vermuttia
1/2 akvaviittiä
1/1 viskiä

noin 57,—

tai esim. tällä tavalla:
4 1/1 roséviiniä
1/1 vermuttia
1/1 sherryä

noin 32,—

Jälkimmäisessä tapauksessa saa kaksi kertaa enemmän juomia kuin edellisessä tapauksessa ja kun nämä määrät muutetaan 100 % alkoholiksi, voidaan todeta, että alkoholipitoisuus on lähes sama kummassakin tapauksessa.

Säästö on n. 25,-. Viini on todella juhlien juoma arkihintaan.

kun kuu on suuri ja ilta lempeä

Kun kuu on suuri ja ilta lempeä, silloin on Suomessa rapujuhlien aika. Värilliset lyhdyt syttyvät, koreat lautasliinat ja ruokalaput otetaan esille . . . ja kun juhlapöydän keskelle sitten nostetaan kukkurainen vadillinen heleänpunaisia, tillillä koristeltuja, tuoksuvia äyriäisiä, silloin on juhlatunnelma korkeimmillaan. Eivätkä vain monenmonet suomalaiset vaan myös useat maassamme käyneet ulkomaalaiset vieraat ole yksimielisiä siitä, että loppukesän rapujuhlat ovat parasta ja tunnelmallisinta, mitä Suomen kesä voi tarjota.

Rapujen syönti on yleensä harras rituaali. Siinä noudatetaan tiettyjä juhlamenoja, jotka määräytyvät itsekunkin mieltymysten ja tottumusten mukaan, joissa perinteillä on oma keskeinen sijansa.

Toisten mielestä "rapu haluaa uida". Toisin sanoen he vaativat rapuja syödessään paljon ruokaryyppyjä. — Otitte kai ryypyn jokaiselle pyrstölle ja sakselle? — Emme toki. Ei meillä ollut niin paljon — rapuja . . .

Tämä tapa on kuitenkin vähitellen häviämässä. Yhä useammat rapujen ystävät ovat sitä mieltä, että ryypyt vain eliminoivat ravun ihanan maun ja että ravun aromista nauttii ehyimmin, kun käyttää miedompia pöytäjuomia.

— Minä syön rapuja jopa maidonkin kanssa ja vaikka lounaaksi, sanoo Suomen Television pääkuuluttaja Teija Sopanen. — Olen tottunut syömään rapuja kolmevuotiaasta lähtien, jolloin alleni tuolille piti asettaa Beethovenin kootut nuotit, jotta yletyin pöydän antimiin. Isäni minut opetti rakastamaan rapuja. Ennen vanhaan ravustuskausi alkoi 16. 7., jolloin oli isäni nimipäivä, Reinon päivä. Kun ravustuksen aloittaminen siirrettiin myöhäisempään ajankohtaan, otti isäni sen melkeinpä henkilökohtaiseksi loukkaukseksi.

— Minä olen puolestani opettanut lapseni rakastamaan rapuja. Kuten sanoin, meillä syödään usein rapuja arkena

lounaaksikin. Liian arkistahan se tietysti on, mutta kyllä me vietämme tunnelmallisia rapujuhliakin. Silloin on värilliset lyhdyt, kynttilät, rapuaiheiset koreat liinat ja servetit. Rapujen keittämisessä noudatamme tarkkaa reseptiä, jota voisi nimittää vaikkapa sukuperinnöksi. Veden ja suolan suhde on millilleen määrätty, pikkuriikkisen sokeria ja paljon tilliä. Erityisen tärkeää on, että ravut ehtivät jäähtyä omassa keitinvedessään. Paahtoleipä, jonka päällä on pieneksi silputtua tilliä hauskoina kukintoina, kuuluu ilman muuta asiaan. Ja pöytäjuomana valkoviiniä, joka antaa pikantin säväyksen, mutta ei häivytä ravun hienoa makua taka-alalle.

— Silloin kun meillä on rapupöytä, emme koskaan syö muuta pääruokalajia. Korkeintaan vadelmia tai mansikoita tai kahvia rapujen jälkeen. Kesämökillä rapupöytään yleensä istuudutaan vasta illan tummuttua saunan jälkeen. Tavallisesti saunan jälkeen oleillaan huolettomasti kylpyviitoissa, mutta ravut aiheuttavat poikkeuksen. Kun on rapuja, silloin pukeudutaan kotiväen keskenkin kuin juhlaan ainakin.

Kapellimestari George de Godzinsky pitää rajattomasti ravuista, kaloista, kaikista meren antimista. Kenties se johtuu siitä, että hän on syntynyt ravun tähtikuvion merkeissä.

— Valitettavasti en enää voi itse ravustaa, koska meillä Vääksyssä on käynyt rapurutto niin kuin monilla muillakin seuduilla Suomessa. Täytyy siis pääasiassa tyytyä ravintoloiden antimiin. Mutta vähintään pari kolme kertaa sesongin kestäessä me ehdottomasti menemme syömään rapuja. Ja joka kerta se on samanlainen juhlailta.

— Mitäkö juotavaksi rapujen kanssa? Joskus otan seuran vuoksi — tai juhlan vuoksi pelkästään — yhden tai korkeintaan kaksi ryypyä geneveriä. Kolmenkymmenen ravun säestykseksi se ei kai ole kohtuuttoman paljon? Olut ei sovi ollenkaan rapujen kanssa nautittavaksi, mutta hyvä valkoviini hivelee mukavasti kitalakea ja kurkunpäätä haihduttamatta kuitenkaan ravun ominaismakua, joka on niin tuttu ja kaivattu, mutta joka kerta kuitenkin ihanan uusi ja sykähdyttävä makusinfonia. Valkoviinin lisäksi nautimme jäävettä, paljon raikasta jäävettä.

"Kesägrogi"

HARRY LIME

1 osa Vermuttia
3 osaa Ginger Alea
pari tippaa sitruunaa
runsaasti jäätä

kesä, valkopurjeet ja kuohuviini

Taas on purjehduksen ja regattojen aika. Päivät vietämme merellä ja iltaa istumme pursiseuralla ystävien kanssa.

Palkinnot jaetaan, juomme tietysti sen kunniaksi KUOHUVIINIÄ, helmeilevää juomaa, kapeassa lasissa. Juuri helmeily antaa sille sen hienouden ja keveyden, ja tässä taas piilee juoman saama huomio juhlan juhlistajana.

kesällä herkuttelemme.

KYLMÄÄ RAIKKAUTTA

Sellaiset ruoat, jotka voidaan valmistaa jo edellisenä päivänä ovat aina tervetulleita ja jos ne vielä sopivat tarjoiltavaksi kuumina kesäpäivinä niinkuin tämä vermutilla maustettu kanasalaatti, ovat ne kaksinverroin tervetulleita.

VERMUTILLA MAUSTETTUA KANASALAATTIA

Tarvitsemme kanaa, riisiä, parsaa, salaattia ja oliiveja. Nämä aineet pannaan ryhmiin tarjoiluastiaan ja sekoitetaan vasta pöydässä. Tähän lisätään kastike, joka valmistetaan siten, että majoneesiin lisätään curry-pulveria ja kuivaa vermuttia. Tarjotaan paahtoleivän kera. Tarjoillaan mahdollisimman kylmänä raikkaan reininviinin kanssa.

KALA-AIKA OVELLA

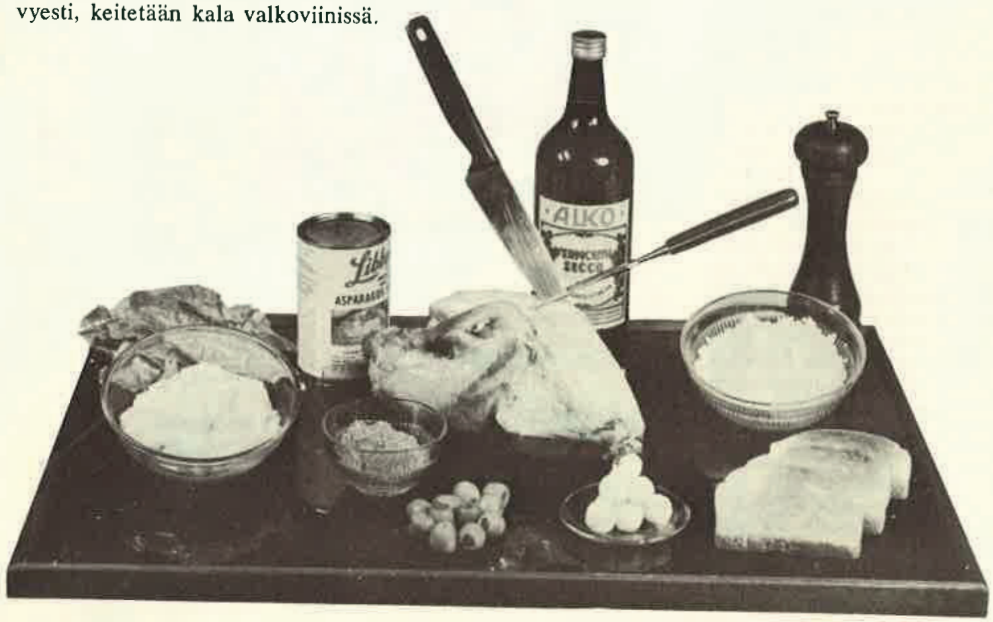
Kalaruokien valmistaminen ei tuottane perheenemännille suurempia vaikeuksia, sillä käsittelytavat ovat jo tuttuja. Olemme kuitenkin ottaneet tähän yhden erikoisohjeen, josta toivomme olevan "kalaperheessä" hyötyä. Silloin kun halutaan oikein herkutella, mutta syödä kevyesti, keitetään kala valkoviinissä.

VALKOVIINISSÄ HAUDUTETTUA KUHAA

0,5 kg kuhaa	suolaa, valkopippuria
50 gr voita	2 dl valkoviiniä
200 gr herkkusieniä	50 gr tahkojuustoa

Kuha fileerataan ja leikataan suurehkoiksi paloiksi. Hyvinvoideltuun tulenkestävään vuokaan ladotaan kuhanpalasia ja vuoroin herkkusieniä. Maustetaan suolalla ja valkopippurilla, vuokaan kaadetaan valkoviiniä ja lopuksi tahkojuustoa viipaleina päälle. Vuoka laitetaan uuniin hautumaan noin 20 minuutiksi. Tarjotaan perunoitten tai riisin kera. Suositeltava viini: reininviini.
Mausteita ei saa käyttää niin paljon, että kuhan maku katoaa. Jo pienelläkin pippurin yliannostuksella menettää kala makunsa.

Etukannen kuvassa valkoviinissä haudutettu kuha odottaa nauttijaansa.
Alla olevista aineksista valmistamme vermutilla maustetun kanasalaatin.



tiedättehän

että roséviinit ovat puna- ja valkoviinien välimuotoja, väriltään vaaleanpunaisia ja yleensä kuivahkoja. Roséviinit on valmistettu punaisista rypäleistä siten, että rypäleiden kuori on välittömästi puristamisen jälkeen poistettu mehusta. Roséviinejä voidaan tarjota koko aterian ajan ainoana juomana ja se sopii myös erittäin hyvin seurustelujuomaksi.

että nykyaikaisessa seurustelussa voi hoitaa tarjoilun kevyesti vain lasillisella viiniä tai alkoholittomalla juomalla. Seurustelujuomina ovat **sherry, madeira ja portviini** erityisen sopivia.

että viinilasit täytetään vain puoliväliin. Tällöin voidaan viiniä hiljaa liikuttelemalla nauttia myös sen hienosta tuoksusta.

että viinit ovat jaloja juomia, huokeatkin viinit ovat ilon ja riemun antajia, siksi on syytä kiinnittää huomiota viinin säilytykseen ja tarjoiluun. Viinien tarjoileminen ja nauttiminen ei ole mikään vaikea asia. Vaikeinta on se, että emme saa uskotuksi kaikkein tärkeintä viinin sääntöä: viini edellyttää iloista mieltä ja ihmisten keskeistä sopua.

UUTTA

Château La Tour Guillot 1962
Tuore, kevyehkö ja pehmeä Suomessa pullotettu Bordeaux-punaviini St.Emilionin alueelta (vuosikertaviini).
n:o 7181 1/1 p. 6,60 1/2 p. 3,40

Château Fantin 1962
Kevyehkö ja pehmeä, Suomessa pullotettu Bordeaux-punaviini, Bordeaux Supérieur (vuosikertaviini).
n:o 7184 1/1 p. 6,00 1/2 p. 3,10

Castello del Monte
Pehmeähkö, verraten täyteläinen Suomessa pullotettu italialainen punaviini Barin alueelta Apuliasta.
n:o 7738 1/1 p. 3,00 1/2 p. 1,60

Offset Oy, Helsinki 1965

kuumana kesäpäivänä

Kuumia kesäpäiviä on meillä niin vähän, että niistä on meidän pyrittävä nauttimaan parhaamme mukaan. Voimme viettää kesäpäivää kuistilla, parvekkeella tai puutarhassa istuen, kesän tuoksuessa ympärillämme. Kaipaamme vain virkistävää janojuomaa. Kylmät puna- ja valkoviiniboolit ovat ihanteellisia juuri tällaisena päivänä. Tässä muutama resepti:

Sangria (10—12 lasia)

Koko pullo punaviiniä tai valkoviiniä (esim. Rioja Tinto tai Jugoslovanski Rizling)
2 appelsiinia viipaleina
2 sitruunaa viipaleina
sokeria
1/2 l jääpaloja

Valkoviinijuoma (1 lasi)

1 1/2 dl valkoviiniä (esim. Vin Blanc d'Algérie)
1 rkl ananasmehua
2 rkl sitruunamehua
murskattua jäätä
ananaspaloja
Täytetään iso lasi puolilleen murskatulla jäällä, sen päälle kaadetaan viini ja mehut, muutama ananaspala koristeeksi.

ottakaa kesäiset yllätysvieraat vastaan italialaiseen tapaan

Saadessanne yllätysvieraita nousee ensimmäiseksi mieleen kysymys: mitä tarjota? Tarjotkaa heille tyylikkäästi italialaiseen tapaan hedelmiä tai marjoja ja makeata viiniä, esim. vadelmia ja muscattia — kesäisen kevyttä ja juhlavaa.