

## Sesongit ruokalistoille -reseptikilpailu

*Palmian catering-palvelujen tuotekehitys osallistuu kilpailuun kahdella reseptillä. Reseptien ohessa on tarkemmat perustelut sesongin raaka-ainevalintoihin. Reseptien valokuvat on lähetetty myös liitetiedostoina. Tuotesuunnittelija Petteri Hautamaa, 24.2.2014*

### Raparperikukko ja kuusenkerkkäkerma (100 annosta, annoskoko n. 70 g)

2 kpl gn 1/1-65 vuokia  
4 kg Kultasula ruismurotaikinal levyjä (a ½ gn 500g)  
3 kg tuoreita raparperinvarsia  
0,4 kg hienoa sokeria  
0,12 kg perunajauhoja  
0,02 kg aitoa vaniljasokeria

1,5 L luomuispikermää  
1,5 dl kuusenkerkkäsiirappia (esim. Villiaromi)



- Levitä gn-vuoan pohjalle 2 taikinal levyä. Ota kanneksi tarvittavat 2 taikinal levyä leivinpaperin päälle. Anna taikinal levyjen sulaa.
- Pese raparperinvarret ja leikkaa sentin-parin paloiksi. Levitä raparpereja noin 1,5 kg vuokaa kohden, jätä reunoille reilu sentti tilaa. Sekoita sokerit ja perunajauhot keskenään, ripottele sokeriseosta 260 g tasaisesti raparperien päälle. Nosta kanneksi 2 taikinal levyä ja painele tiukasti reunoilta ja keskisaumasta kiinni.
- Paista yhdistelmäunissa / kiertoilmaunissa kuivapaistolla +150 asteessa noin 50-60 minuuttia.
- Anna jäähtyä hetki ja leikkaa esim. 5x10 osaan, jolloin annoskoko n. 70 g.
- Vaahdota kerma kuohkeaksi vaahdoksi ja mausta kuusenkerkkäsiirapilla.

### Raaka-ainevalintojen perustelut

Resepti on tarkoitettu loppukevään / alkukesän sesonkiin ja se pyrittiin suunnittelemaan mahdollisimman yksinkertaiseksi tiivistykseksi eteläsuomalaisesta jälkiruoosta. Raparperin voisi hyvin saada hankittua lähituottajalta. Taikinaksi valittiin valmis pakastetaikina isojen määrien realistista valmistusta ajatellen. Maukas ruismurotaikinal levy sopii kukko-jälkiruookaan ja on tarjolla olevista valmistaikinoista ”terveellisin” vaihtoehto. Keväinen ja ”metsäntuoksuinen” kuusenkerkkäsiirappi valmistuu kotiooloissa itse, mutta ammattikeittiön on helpompi turvautua valmiina saatavaan.

**Savusärki-nokkospiirakka** (100 annosta, annoskoko n. 250g)

10 kpl gn 1/1-65 vuokaa

7,2 kg Kultasula perunataikinal levyä (a ½ gn 360g)

3 kg säilykesavusärkeä öljyssä, valutettuna (esim. Pielisen kalajaloste)

3 kg kotijuustoa

1 kg kevätsipulia

2 kg retiisiä

2 kg ryöpättyä nokkosta

3 kg kermaviiliä

2 L luomvispikermää

2,5kg kananmunia

0,5 L savusärkien säilykeöljyä

0,03 kg suolaa



- Levitä gn-vuoan pohjalle 2 taikinal levyä ja anna sulaa. Esipaista pohjaa yhdistelmäunissa / kiertoilmaunissa kuivapaistolla +150 asteessa 10 minuuttia.
- Valuta savusärki ja ota maukas öljy talteen. Kuutioi kotijuusto. Silppua kevätsipuli. Poista retiisien kannat ja leikkaa retiisit reiluiksi viipaleiksi esim. vihannesleikkurilla n. 6 mm. viipaleterällä. Hienonna ryöpätty nokkoset. Sekoita täytteen raaka-aineet keskenään ja levitä esipaistetun pohjan päälle noin 1,1 kg.
- Sekoita kermaviili, kerma, kananmunat, savusärkien öljy ja suola keskenään liemeksi. Lisää lientä täytteen päälle noin 8 dl vuokaa kohden juuri ennen paistoa.
- Paista yhdistelmäunissa / kiertoilmaunissa kuivapaistolla +150 asteessa noin 30 minuuttia.
- Tarjoa lounasruokana 2x5 osaan leikattuna, jolloin annoskoko 250 g. Piirakka sopii halutun kokoiseksi / muotoiseksi leikattuna myös kahvilatuotteeksi, välipalaksi tai cocktailpalaksi.

**Raaka-ainevalintojen perustelut**

Resepti on suunniteltu alkukesän sesonkiin, eikä se ole selkeästi kytkettävissä tiettyyn maakuntaan. Siinä on käytetty kahta loppukevään-alkukesän raaka-ainetta, joissa olisi huomasti käyttöpotentiaalia ammattikeittiöissä: nokkonen ja savusärki. Kokonaisuutta täydentää supisuomalainen kotijuusto (joka voisi hyvin olla lähituottajalta ostettua). Retiisi on rapsakanraikas ja näyttävä kesäsesongin kasvis, jonka käyttöä soisi lisättävän.

Nokkosta on tällä hetkellä vaikea saada, ellei niitä kerää itse (mikä ei isossa mittakaavassa onnistu). Raaka-aineena se olisi pinaatin tapaan hyödynnettävä ja loistavilla ravintoarvoilla varustettu. Siinä voisi olla liikeidea rohkealle raaka-ainevalmistajalle / jalostajalle. Ryöpättyinä ja pakastettuna tällainen sesonkiraaka-aine taipuisi muulloinkin käyttöön ja sillä olisi huima uutuusarvo, mikäli vain hinta asettuisi järkeväksi.

Savusärkeä on jo saatavilla säilykkeenä esim. Pielisen kalajalosteelta. Se on yksi parhaimmista säilykekaloista ja peittoaa maun ja ekologisuuden puolesta mennen tullen esim. säilyketonnikalan. Mikäli säilykesärjen käyttömäärät saataisiin korkeammaksi ja hintaa samalla alemmaksi, niin käyttö ammattikeittiöissä lisääntyisi varmasti. Pääraaka-aineen jalostusasteeksi riittää perkaus, suomustus ja isoissa särjissä paloittelu: tämä onnistuu koneellisesti, kallista fileointia ei tarvita ja särjistä ei vesistöissä tunnetusti ole pulaa. Pitkä säilyvyys purkitettuna minimoisi varastointihävikkiä. Säilykesavusärkeä ei tarvitse määrällisesti paljon, jos maukas säilykeöljykin hyödynnetään.