

## Päivällinen Marskin tapaan

Marsalkka Mannerheim suosikkiruokiin kuului muun muassa vorschmack ja sen kyytipoikana piripintainen ryyppy, jonka koostumuksesta on paljon kiistelty.

Peerit Tähtinen, teksti  
Janica Karasti, kuvat  
Kaleva

Kun Jukka Tyykiluoto luki ensimmäisen kerran ihailmansa marsalkka Mannerheimin suosimasta ruoasta vorschmackista Gloria-lehdestä keväällä vuonna 2004, hän päätti kokeilla ohjetta. Siitä sai alkunsa oman yrityksen perustaminen, jonka ensimmäinen tuote on purkittu vorschmack.

"Mannerheim oli ihastunut vorschmackin makuun varsovalaisella upseerikerholla. Tarinan mukaan Mannerheim tarjosi reseptiä hotelli Kämpin ravintolaan, mutta siellä ruoasta ei innostuttu. Hän vei sitten ideansa ravintola Savoyhin, jonka suosikkianoksiin vorschmack kuuluu vielä tänäkin päivänä", Tyykiluoto kertoo.

**Vorschmackin tarkkaa** syntyhistoriaa tai kotimaata ei tiedetä, mutta samantyyppistä ruokalajia on valmistettu ainakin Venäjällä, Puolassa, Itävallassa ja Saksassa. Nimensä vorschmackin arvellaan saaneen saksan kielen eturuokaa tarkoittavasta sanasta. Vorschmackin pääraaka-aineena käytetään lampaan- ja naudanihaa sekä mausteena silliä.

Annokseen kuuluvat lihamuuhoksen lisäksi uuniperuna tai perunamuuhennos, suolakurkku, punajuuri ja smetana. Kyytipoikana maistuu Marskin ryyppy.

"En minä Savoyin version kanssa kilpaile, mutta olen sitä mieltä, että on käytettävä kunnon raaka-aineita", Tyykiluoto vakuuttaa.

Hän ehti kokeilla 30 erilaista versiota ennen kuin oli tyytyväinen. "Ostin myös purkittuun kokeillakseeni itse, että rakenteesta tulee helposti lusikalla muotoiltavaa."

Tyykiluoto kävi myös yrittäjäkursin, etsi työskentelytiloja Kuusamos-ta onnistumattana ja valitsi lopulta Jalo-tajan tuotteelle valmistajaksi. Hän antoi täysäilykkeelle nimeksi Marskin vorschmack.

"Monikaan ei tiedä, että Mannerheim on jättänyt pysyvän jäljen suomalaisen ruokakulttuuriin ja saattoi puuttua jopa kattaukseen", Tyykiluoto jatkaa.

**Suomen marsalkan kutsuilla** noudatettiin myös tarkasti protokollaa. Ilalliset aloitettiin usein venäläistyyppisellä keitolla. Keittoa seuraisivat kalaruoka, liharuoka, kasvisruoka, jälkiruoka ja kahvi.

"Perheet saivat panostaa enemmänkin siihen, että kokoonnuttai-

siin edes kerran viikossa kauniisti katetun pöydän ääreen yhdessä syömään. Ruokailun ei pitäisi olla pelkästään mahan täyttämistä", Tyykiluoto toteaa.

Marskin vorschmackista syntyy kymmenen minuutin versio käyttämällä mikrovalmistusta perunamuuhennosta ja valmiiksi kuutioituja suolakurkkuja ja punajuuria.

"Mutta vorschmack pitää lämmitellä kuitenkin kattilassa, silloin siihen tulee oikeanlainen pehmeä maku."

Itsenäisyyspäivän kunniaksi Tyykiluoto tarjoaa juhla-aterian Mannerheimin tapaan. Alkuruokana on Marskin seljanka, pääruoaksi tietenkin vorschmackia ja jälkiruokana maistuu suklaakakku.

### Marskin seljanka

(4 annosta)  
2 isoa sipulia  
3 porkkanaa  
pala selleriä  
1 rkl voita  
1 rkl vehnäjuuhoja  
7 dl vettä  
1 tl herkkusienää  
1 laakerinlehti  
1 tl suolaa  
2 valkosipulinkynttä  
5 maustepippuria  
400 g lohta  
2-3 rkl tomaattisoseetta/-pyreetä  
3 tl sitruunamehua  
1 suolakurkku  
1-2 rkl kapriksia  
oliiviiviipaleita  
tilliä

Hienonna sipulit ja suikaloi porkkanat sekä selleri.

Sulata voi ison kattilan pohjalla. Lisää kasvikset ja kuullota hetken, ripottele pintaan vehnäjuuhot. Lisää vesi ja sekoita. Viipaloi herkkusienet ja kaada joukkoon.

Lisää mausteet: laakerinlehti, suola, puristetut valkosipulinkyntset sekä maustepippurit.

Anna kiehua miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia.

Viipaloi lohi ja lisää keittoon. Anna kiehua edelleen 10 minuuttia.

Sekoita varovaisesti joukkoon tomaattisose, sitruunamehu ja suikaloi maustekurkku. Ripottele pinnalle kapriksit ja oliiviiviipaleet.

Tarkista keiton maku, lisää pinnalle hienonnettua tilliä ja tarjoile kuuman ruisleipäviipaleen kera.

Lisätietoja vorschmackista löytyy valmistajan internet-sivuilta [www.nordicdeli.fi](http://www.nordicdeli.fi). Sieltä löytyy myös linkkejä marsalkka Mannerheimiin elämään.



Itsenäisyyspäivän pöytä on katettu marsalkka Mannerheimin syntymän 140-vuotisjuhlan kunniaksi. Pääruoaksi nautitaan vorschmackia ja taustalla soi Sibeliuksen Finlandia.



Perinteitä kunnoitetaan sikari ja konjakkia nautitaan herrinhuoneessa.



Vorschmack sopii cocktail-paloihin.



Jukka Tyykiluoto halusi valmistaa Mannerheimin suosimasta vorschmackista kotonakin helposti valmistettavan tuotteen.



Vorschmack syntyy helposti säilykkeestä, jos ei halua tehdä sitä pidemmän kaavan mukaan.

## Salaisuus on pitkä hauduttaminen

Kotona vorschmackia voi tehdä hie-man yksinkertaistetun ohjeen mukaan. Mitä kauemmin muhennosta jaksaa hauduttaa, sitä pehmeämpi siitä tulee.

Naudan- ja lampaanlihan suhteesta on useita versioita. Joskus vorschmackiin käytetään pelkästään jompaa kumpaa.

Alkuperäinen Savoyin vorschmack saa makunsa islantilaisesta rasvallisesta ja haudutusaika on pari vuorokautta.

### Vorschmack

1,5 kg jauhettua lammasta  
1 kg jauhettua naudan paistia

voita ruskistamiseen  
4 isoa sipulia silputtua  
6 sillifileitä pilkottuna  
3-5 kokonaista valkosipulia ohuina viipaleina  
2 prk tomaattipyreettä  
mustapippuria  
1 vettä tai suolatonta lihalientä

Ruskista liha ja sipuli padassa. Lisää silli, valkosipuli viipaleet, tomaattipyreetteä sekä vesi vähitellen.

Hauduta hiljaisella lämmöllä viisi kuusi tuntia ja lisää tarvittaessa vettä.

Tarjoa vorschmack smetanalla, suolakurkun, etikkapuna-juurien ja keitetyn kuori-perunan kera.



## Pukinkonttiin tai omaksi iloksi

### Ruokamatkalla maailmalla

Vivi-Ann Sjögren, Vivi-Annin keittiössä, 2007, Schildts.

Kirjassa on yli 700 ruokaohjetta, pikkuruokia, keittoja ja salaatteja, villiä ja kesyä vihreää, kalaa, lintuja ja lihaa, leipää, kakkuja ja monenlaisia säilykkeitä. Kirjan ruoilla on helppo reissata mielikuvissaan maailman eri kolkkiin.

### Kärpät on rautaa!

Janne Pekkala ja Timo Nykyri, Kärrpäiden pöydässä - hyvässä seurassa, 2007, Hands Up.

Jos on kärppäpääni tai tykkää Janne Pekkalan leppoisesta tyylistä, tämä kirja pitää hankkia. Eivätke ruokaohjeetkaan ole huonoja, päinvastoin.

### Seuraava ruokatrendi

Visa Nurmi, Antti Vahtera, Skandimania. Antti ja Visa villein pohjolaan, 2007, WSOY.

Muutama vuosi sitten ryhdyttiin puhumaan Skandinaviasta yhtenä maailman tulevista ruokatrendeistä. Visa Nurmi ja Antti Vahtera riensivät toteuttamaan, mitä se voisi olla. Miehet perustelivat mahdollista trendiä

sillä, että myös pohjoismaissa on ryhdytty perustamaan skandinavisia ravintoloita.

### Uusia virikkeitä

Hannu Sarenström, Talven juhlat, 2007, Sitruuna.

Kirjan ohjeet kattavan vuoden pimeimmän ja samalla valoisimman ajan pöydät pyhäinmiestenpäivästä nuutinpäivään. Perinteiset ja uudet uokaohjeet ovat hyväksi havaittuja niin ruotsalaisessa kotipöydässä kuin ravintolassakin.

### Englanninkielisille ja muillekin

Anna-Maija Tantt, Northern Flavours. Food from Finland, 2007, Otava.

Tämän kirjan kehtaa lähettää lahjaksi ulkomaille. Kotikokkaajalla se kiertää pöydässä ulkomaista vierasta kestitäessä. Ruoille ja asioille löytyy siitä helposti oikeat englanninkieliset nimitykset, siitä kiitokset Malcolm Hicksille.

### Pastaa rakastavalle

Saku Tuominen, Tuukka Koski ja Kimmo Kivilahti, Aglio olio, 2007, Tammi.

Kirjan takakansi sen sanoo: Yli 200 yksinkertaista pastaohjetta. Ei turhaa hienostelua. Ei turhanpäiväistä kikkailua.

### Matkataan Japaniin

Miika Pölkki, Heikki Valkama, Umami. Japanilainen ruokakulttuuri, 2007, Teos.

Kirja paljastaa japanilaisen ruokakulttuurin salat, olipa sitten kyseessä riisin historia, saken laadut tai pöytätavat. Reseptejä puolet elämästään Japanissa asuneet tekijät ovat laatineet sekä vasta-alkajille että kokeneemmille.

### Purkkiruokakin kelpaa

David Joachim, Pastakastike Gourmet, 2007, Gummerus.

Kirja lupaa gourmet-aterian valmistuvan jopa 15 minuutissa. Lähtökohdaksi on neljästä kastikeohjasta syntyneet 160 reseptiä. Kokkaajaa kehoitetaan käyttämään surutta korkealaatuisia esivalmisteltuja raaka-aineita.

### Vihreän teen ystävälle

Pirjo Suvilehto, Vihreä tee - terveyttä ja hyvinvointia, 2007, Atena.

Vihreän teen suosio kasvaa ja nyt se

on saanut oman suomenkielisen kirjan.

### Makeaa mahan täydeltä

Kari Koivulehto, Hunajakirja, 2007, Hunajainen Sam.

Kirjan tekijä on varsinainen hunajamies, jonka harrastus on kasvanut yritykseksi. Hunajainen Sam on voinut tänä vuonna ensimmäiset erät suomalaista hunajaa maailmalle, peräti 44 000 kg. Koivulehto opettaa lisäksi Helsingin yliopistossa mehiläishoitoa. Hunajaisia reseptejä on varmasti joka makuun.

Peerit Tähtinen