

”E nsikuulemalta Mannerheimin herkkuruoan valmistusaineet voi vaikuttaa jopa omituiselta yhdistelmältä.”

”P erusraaka-aineina on käytetty korkealuokkaista naudan- ja lampaanlihaa, ja oman sävyöksensä vorschmackin maulle antaa silli.”



Vorschmack kuului Mannerheimin lempiruokiin. Tarinan mukaan hänet sai houkutelua sen avulla ruokapöytään mihin vuorokaudenaikaan tahansa.

Marskin Vorschmack

Isänmaallinen herkku itsenäisyyspäivän juhlapöytään

TEKSTI
MERVI VETELÄINEN
KUVAT
KATI LEINONEN

Vorschmackin historia ja arvokkaat perinteet ulottuvat suomalaisessa ruokakulttuurissa 1900-luvun alkuun. Tarina kertoo, että Suomen Marsalkka Mannerheim ihastui varsovalaisella upseeriklubilla tarjottuun vorschmackiin siinä määrin, että toi ruoan reseptin mukanaan Suomeen.

– Vorschmack oli Mannerheimin ehdottomia lempiruokia, kertoo **Jukka Tyykiluoto** Nordic Deli Oy:stä.

– Hänet sai kuulemma houkutelua vorschmackilla ruokapöytään mihin vuorokaudenaikaan tahansa!

Edelleen tarinan mukaan Mannerheim tarjosi vorschmack-reseptiä Hotelli Kämpin ravintolaan, mutta siellä siitä ei innostuttu. Parempaa vastakaikua resepti sai ravintola Savoyssa, jonka suosituimpiin annoksiin vorschmack kuuluu vielä tänäkin päivänä.

VORSCHMACKIA VIIMEINKIN HELPOLLA
Vuosisikymmenien ajan vor-

schmackia oli Suomessa tarjolla vain joidenkin ravintoloiden à la carte -listoilla.

– Kiinnostuin itse vorschmackista vuonna 2004, kun Gloria-lehdessä oli artikkeli ruoan historiasta ja yhteydestä Mannerheimiin. Valmistin vorschmackia lehden reseptin mukaan ja ihastuin ikihyviksi, Jukka Tyykiluoto kertoo.

– Vorschmack kuitenkin vaatii pitkän haudutuksen ja on sen verran työläs valmistettava kotiloissa, että sitä ei viitsi ihan joka viikko tehdä. Siitä lähti ajatusprosessi, että vorschmack voisi sopia hyvin purkitettavaksi säilykkeeksi, jolloin sitä olisi helppo nauttia aina halutessaan.

Tyykiluoto osti purkitusvälineet ja painekattilan ja ryhtyi tuumasta toimeen. Hän testasi 30 eri versiota, ennen kuin pääsi mieleiseensä lopputulokseen.

– Nordic Delin vorschmack-resepti mukailee Mannerheimin pitkäaikaisen keittäjän **Ida Lehtisen** ohjetta, Tyykiluoto mainitsee.

– Siinä on tietenkin pitänyt huomioida valmistajan eli Jaloštajan tuotantolinjan vaatimukset, mutta tuloksena on kuitenkin aidon ja alkuperäisen makuinen vorschmack.

Nordic Delin Marskin Vorschmack lanseerattiin markkinoille itsenäisyyspäivän alla vuonna 2007. Se on lisä- ja

säilöntäaineeton täyssäilyke, joka säilyy avaamattomana huoneenlämmössä. Tuote on otettu hyvin vastaan, ja kiinnostusta on riittänyt ulkomaita myöten. Tyylikäs musta-kultainen 400 gramman pakkaus on osoittautunut myös suosituksi lahjaideaksi.

MAKU JOKA PITÄÄ KOKEA

Marskin Vorschmackin perusraaka-aineina on käytetty korkealuokkaista naudan- ja lampaanlihaa, ja oman sävyöksensä vorschmackin maulle antaa silli.

Ensikuulemalta Mannerheimin herkkuruoan valmistusaineet voi vaikuttaa jopa omituiselta yhdistelmältä. Tyykiluoto kuitenkin vakuuttaa, että silli vain tasapainottaa lihamuhennoksen täyteistä makua.

– Vorschmackin maku on voimakas mutta harmoninen. Ennakkoluulot kyllä karisevat, kun vorschmackia pääsee maistamaan. Se on ainutlaatuinen ja yllättäväkin maku, joka on koettava itse.

JUHLAVA ATERIA 7 MINUUTISSA
Vorschmackin tarkkaa ko-

timaata ei tiedetä, mutta samantyyppistä ruokalajia on valmistettu mm. Venäjällä, Puolassa, Itävallassa ja Saksassa. Nimen arvellaan tulevan saksan kielen eturuokaa tarkoittavasta sanasta.

– Eturuokanakin vorschmackia voi tarjota, mutta se on tarpeeksi ruokaisa ja arvokas myös juhlapöydän pääruoaksi, Tyykiluoto huomauttaa.

Juhlava annos on helppo ja nopea valmistaa Marskin Vorschmack -säilykkeestä. Vorschmack kumotaan purkista kattilaan ja kuumentaan miedolla lämmöllä noin 7 minuuttia. Ruoan on hyvä antaa asettua muutaman minuutin ajan ennen tarjolle asettamista. Kunkin ruokailijan lautaselle annostellaan vorschmackin seuraksi perunamuusia tai uuniperuna. Perinteiseen annokseen lisäksi kuuluvat ehdottomasti myös punajuuri, suolakurkku ja nokare smetanaa.

VORSCHMACKISTA ON MONEKSI

Itsenäisyyspäivän lisäksi Tyykiluoto suosittelee Marskin Vorschmackia esimerkiksi

joulun, uudenvuoden ja pääsiäisen juhlapöytään. Vappurunnillekin vorschmack sopii erinomaisesti. Mannerheimin suosikkiherkku on monipuolinen ruoka, jonka nauttimista ei kannata rajoittaa vain suurempiin juhlapäiviin.

– Vorschmackia voi tarjota kaikenlaisissa illanistujaisissa, vaikkapa saunaillan suolapalana. Aina ei tarvitse tarjoilla kokonaista ateriaa, vaan vorschmackia voi annostella esimerkiksi cocktail-piirakoiden päälle buffet-pöytään, Tyykiluoto vinkkaa.

Vorschmack-aterian kyyti-pojaksi sopii parhaiten olut. Kakkosvaihtoehdoksi Tyykiluoto suosittelee hyvin täyteistä punaviiniä.

– Ja Suomen itsenäisyyspäivän kunniaksi vorschmackin kanssa nautitaan tietysti perinteinen Marskin ryyppy!

Marskin Vorschmackia myyvät mm. Stockmannit, Heinon Tukku Oy sekä K- ja S-ketjujen suurimmat marketit. Tuotetta voi tilata myös osoitteesta www.nordicedeli.fi.