



Porukalla perinneruokaa

Ensin laitetaan yhdessä ruokaa ja sitten se syödään. Tällä reseptillä saatiin kokoon hauska päivä perinneruoan merkeissä toukokuussa.

Vehmaan Rautilakeskuksessa pidettyyn Ahtiaisten sukuseuran ”piirakkapäivään” osallistui kaikkiaan 40 piirakkaleipuria – vuosikymmenet ruiskuorta rypyttäneistä aivan seuran nuorimpiin asti.

Hutunkeittäjät aloittivat työnsä hyvissä ajoin, niin että pääjoukon saapuessa kello 11 olivat valmiina niin riisipuuro kuin perunapiirakoiden täytteeksi tarvittava

perunamuusikin.

Aluksi juotiin tulokahvit. Sen jälkeen kävi yksi porukka kuoritaikinaa sekoittamaan ja keitettiin vielä hirssi- ja tattaritäytteet piirakoita varten. Vielä siinä ohessa valmisteltiin komea kalakeittokin yhteiseksi ateriaksi.

Rautilakeskuksen, entisen maatalousoppilaitoksen pitkät ruokasalin pöydät otettiin leivinpöydiksi, joilla taikina ensin pyöritettiin tasaisiksi pötkylöiksi, leikattiin paloiksi, taputeltiin jauhoissa tasaisiksi kakkaroiksi ja pyöriteltiin pulikoilla ohuiksi kuoriksi. Täytteeksi kuumaa riisi-



puuroa, muusia, hirssipuuroa tai tattaria, rypytys ja uuniin!

Tunnelma oli hilpeä ja välitön. Ei siinä ujosteltu, kun niin moni oli vasta-alkajana uutta asiaa opettele-massa. Jos nyt rypyt eivät osuneet ihan kohdalleen, niin mitä siitä.

Harjoitushan se vasta tekee mes-tarin. Ja uudet, juuri uunista otetut piirakat maistuivat urakan jälkeen hyvin kaikille.





Kokeneina piirakantekijöinä nuorempia neuvoivat ja opastivat Aili Lemmetti, Elvi Urpanen ja Kaija Herrala.

Rautilakeskuksen aurinkoisella pihalla Markku Saarinen puolestaan opasti kyykästä kiinnostuneita karttujen heitossa.

Ei ole ainoaa oikeaa

Heti alkuunsa otettiin ohje-nuoraksi se, ettei maailmassa ole olemassa ”sitä ainoaa oikeaa” tapaa piirakoiden valmistukseen – ei sitä ollut Metsäpirtissä eikä koko Kannaksellakaan. Joka talossa oli omat niksinsä. Oli monta oikeaa tapaa ja monta oikeaa makua ja näköä, siispä kaikki ne kunniaan.

Hyvin meni viesti perille. Kun joltain lipsahti ”Ei mein äiti vaa tuollee teht!”, niin kohta sanoja jo muisti: ”Ai nii!”

Näin kuoret ja täytteet tehtiin tällä kertaa:

Riisipuuro tehdään pussin ohjeen mukaan. Kilosta riisiä tulee noin 80 keskikokoista piirakkaa. Puuron keittoon varataan 4-5 litraa punaista maitoa. Suolaa lisätään. Kun puuro leipomisen kuluessa jäähtyy, sitä voi notkistaa kananmunalla.

Perunamuusiin kuoritaan perunoita suunnilleen suhteessa 1 peruna = 1 piirakka. Nyt niitä keitettiin niin paljon kuin kattilaan



mahtui. Mukaan maitoa, suolaa, voita. Muusi saa olla aika paksua ja siihenkin voi lisätä kananmunaa.

Tattari ja hirssi keitettiin puuroksi pakkauksissa olevien ohjeiden mukaan.

Kuoritaikina

1 litra vettä
suolaa
1 kg ruisjauhoja
½ kg grahamjauhoja

Kuoritaikinan aineet sekoitetaan tasaiseksi taikinaksi, viimeiset jauhot lisätään leivinpöydällä taikinaa vaivaten.

Kuoret ovat kaikki pyöreitä. Täytteiden mukaan niitä on ollut tapana rypyttää hiukan eri tavoin: Riisipiirakat soikeiksi, isot perunapiirakat pyöreiksi, hirssi- ja tattari- ja piirakat puolikuun muotoisiksi taivuttamalla puolet kuoresta täyteen päälle.

Uuni saa olla erittäin kuuma, 275-300 C. Paistamisen jälkeen piirakat voidellaan voisulalla ja peitetään leivinpaperilla ja liinalla. Voitelun sijasta perunapiirakoiden reunat on kastettu maitoon.

Niille, jotka eivät päässeet mukaan, hyvä ja havainnollinen perusohje ja selostus eri vaiheista löytyy mm. Pirkko Sallinen-Gimplin Karjalaisesta keittokirjasta.

”Järjestelytoimikunnan”
puolesta **Raija Herrala**

Kuvat **Markku Lemmetti**

