

TERVE!

Årg 1 2001

Nr 4
Matutgåva
2001-11-24



Medlemsblad för **Skåneföreningen Finska Krigsbarn**

Moi YSTÄVÄT!

När denna version av Terve! kommit hem till dig är det ungefär en månad kvar till jul. Några har börjat julförberedelserna medan andra tar det lite lugnt och väntar på t ex tips om mat.

Mat är nog julens viktigaste begivenhet, åtminstone för oss vuxna, och det är något vi har gemensamt med våra anhöriga i Finland.



Här i Sverige har vi förstås lärt oss svenska mattraditioner - något annat har knappast varit möjligt. Det är få av oss som har tydliga minnen av hur man firade en finsk jul. Jag borde själv haft något minne från julen 1947, när jag var som 10 åring nyligen kommit hem. Men jag kan inte minnas någonting. Det är blankt - helt tomt, precis lika tomt som julen 1943 då jag också var hemma.

Fast jag har några fragmentariska minnesbilder av flyglarm från vintern 43/44, när vi rusade ut i vinternatten och samlades i skogen några hundra meter hemifrån. Jag minns också att vi hade egen gris i källaren och att den slaktades. Grisen sköts i pannan med en tysk armépistol av en kamrat till "isä". Den dagen vi fick äta blodplättar med lingon - så mycket vi ville. Ett annat matminne klarnar något, ja t.o.m. ett namn poppar upp - "maksalaatikko" - leverlåda. Det var sällsamt gott - också med lingon. Men mina minnesfragment kanske inte hade med julen 1943 att göra? Leverlåda har jag t ex fått andra årtider.

Min kunskap om det finska julbordet är begränsad, men jag antar att man, som i Sverige, har olika traditioner i olika landsdelar. Familjetraditioner kan naturligtvis också variera. Men de två rotfruktslådorna; kålrots- resp morotslåda tycks vara mycket vanliga, så därför börjar vi receptsamlingen med dem. Några andra exempel på den finska matkulturen finns naturligtvis också med.

En vitkålslåda har jag själv nyligen testat med **gott resultat** - om man nu kan uttrycka sig så.

*Hyvää Joulua!
Tapani*

Vitkålslåda

5 port.
1 dl grötris
3 dl vatten
500 g vitkål
3 dl vatten
300 g köttfärs
1,5 tsk salt
1/4 tsk vitpeppar
2 tsk mejram
2 msk sirap

Koka riset halvfärdigt i vatten. Strimla vitkål och koka färdigt. Spara kokvätskan. Bryn färsen*). Blanda färs, vitkål, ris och kryddorna ihop, tillsatt kokvätska av kål så att massan blir ganska lös. Häll över blandningen i en ugnform, klicka över lite smör. Grädda i ugn 175 grader ca 1 timme.

*) Använde vildsvinsfärs, kryddade med viltkrydda, lite salt och ett litet stänk rödvin.

Kålrotslåda

6 port.
1,2 kg kålrötter
5 dl vatten
1,5 dl mjölk
1,5 dl vispgrädde
1 dl ströbröd
2 st ägg
0,5 dl sirap
muskot, ingefära, kanel,
salt och peppar efter smak
Skala kålrötterna och tärna ganska smått. koka dem i lättsaltat vatten tills dom är mjuka. purea kålrötterna med sitt kokspad, tillsatt gräddmjölk-ströbrödblandningen, ägg, sirap samt kryddorna. Kolla saltan. Strö över lite ströbröd. Grädda i en välsmord ugnform 150-170 grader ca 2 timmar.

Morotslåda

400 gr Morötter
2-4 dl Kokt Ris eller Korngryn
1 dl Mjöl
1 tsk Salt
Morötterna kokas oskalade men rengjorda tills de är nästan genomkokta och mosas. Blanda i riset eller korngrynen och salta. Rör ordentligt och häll i mjölken, lägg blandningen i en ugnssäkerform och gräddas i 30 - 50 min i ca 200 grader.
Denna låda är god att äta till framförallt kokt kött men går också bra till stekt.

Det finns många recept på samma maträtt, men utrymmet tillåter bara ett alternativ På nästa sida följer andra recept, men det är inte mat som är starkt relaterat till julbordet, men kan naturligtvis finnas där också.

Karelsk stek

10 port.
½ kg benfritt nötkött
½ kg benfritt lammkött
½ kg benfri grisbog
5 gula lökar
1 msk salt
10 kryddpepparkorn
1 tsk stött kryddpeppar
1 l buljong eller vatten
Skär allt kött i små portionsbitar. Skiva löken. Varva kött och lök i en hög, ugnssäker gryta. Strö salt och kryddpeppar mellan varje varv. Koka upp buljongen eller vattnet och häll i grytan. Lägg på lock och låt det koka i ugn vid 150° i ca 2 timmar eller tills köttet är riktigt mörkt. Serveras med skalpotatis, sallad och rågbröd.

Leverlåda

4 port.
400 g mald lever
ca 2 ½ dl risgrönsgröt
3 ägg
salt och vitpeppar
½ tsk mald nejlika
3-4 msk smör
Sätt ugnen på 200°, blanda leverfärsen med risgrönsgröt, vispade ägg kryddor och smält smör. Häll den i en smord form. Grädda leverlådan mitt i ugnen 30 minuter. Servera med smält smör och lingonsylt.

Barkbröd - för den som vågar

Baka eget barkbröd

Den bästa tiden för barkning är på våren under savstigningen. Barken runt stammen indelas i 50 cm långa avsnitt, som klyvs på längden. Därefter kan de avlånga bitarna lösgöras med t.ex. ett stämjärn. Det lönar sig att först avlägsna den grova barken nertill på stammen med t.ex. en yxa.

Från de avlånga barkbitarna drar man loss savslingorna, dvs. skiljer åt ytterbarken och savlagret (innerbarken). Savslingorna ska ännu rensas på bark och kåda. I nästa skede ska savslingorna torkas. Förr var det vanligt att man först soltorkade dem och sedan rostade dem i ugnen tills de blev rostbruna.

De torra, rostbruna savslingorna ska därefter krossas. Kvarnen på en matberedare är ypperlig, men en mortel duger också. Oftast behöver mjölet ännu finfördelas med t.ex. en handkvarn, för att duga till bakning.

Recept: 5 dl mjölk 4 dl barkmjöl 3 dl annat mjöl, t.ex. rågmjöl, kornmjöl, vetemjöl eller blandning av dessa 1 tsk salt

Värm upp mjölken och tillsätt allt annat mjöl utom barkmjölet. Låt blandningen svälla tills mjölken kallnat. Tillsätt barkmjöl och salt och knåda degen. Degen bakas ut till en centimeter tjocka bröd, som är 15 - 25 cm i diameter. Bröden gräddas genast i het ugn. Brödet är godast när det är nyssuttaget från ugnen.

Skriven av: Gerd Mattsson-Turku

Barkbröd

Barkmjöl framställs av tallens ljusa innerbark, som skördas tidigt på våren, då innerbarken med lätthet lossnar från stammen. Då är barkens vitaminhalt också mycket hög.

Barkbröd var vanligt förekommande så sent som i slutet på 1800-talet. Men med århundradena utvecklades ingrediensblandningen av brödet och det som presenteras här, kan betraktas som en lyxvariant.

Ingredienser:

- 1-2 koppar av den ljusa finrivna innerbarken
½ l vatten
600 g grovt rågmjöl
600 g kornmjöl
salt och fänkål
50 g jäst
1. Lös upp jästen i vatten. Blanda alla ingredienser och låt jäsa ca 1 timma.
 2. Knåda degen på vanligt sätt. Låt jäsa 40 min.
 3. Kavla ut små brödkakor och nagga väl.
 4. Grädda ca 15 min i ca 200°.
- Pensla brödkakorna med sirap eller vatten efteråt.
5. Servera detta bröd i samband med annan mat.

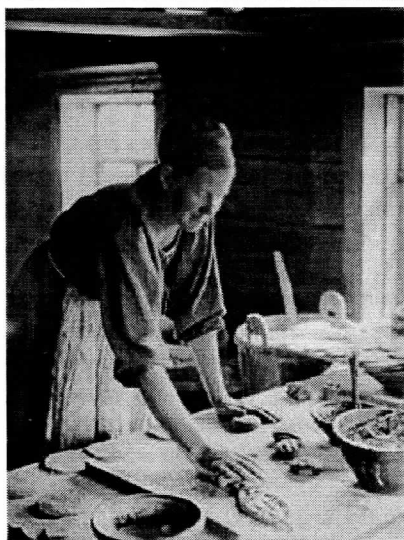
Finskt surbröd

1:a dagen

10 g jäst
5 dl ljummet vatten
ca 4 dl grovt rågmjöl
(1-2 msk kummin)
Blanda till en tunn gröt, låt stå och "surna" 2-3 dygn i rumstemperatur.

3:e dagen

40 g jäst
5 dl vatten
ca 1 kg rågmjöl
2½ msk salt
Blanda surdegen med vatten, mjöl, jäst och salt. Knåda degen väl på bakkbordet och jäs ca 1 timme. Baka ut två runda limpor, dofta över mjöl, låt jäsa. Grädda i ca 200 gr i ca 50 min.



Karelska piroger

20-25 st.

2 dl kallt vatten
1 tsk salt
2 ½ dl vetemjöl
2 ½ dl rågmjöl
1 msk mjukt smör
smör och vatten till pensling
Fyllning med risgrönsgröt:
3 dl vatten
2 dl grötris
salt
6 dl mjölk

Häll upp salt och mjöl på ett bakkbord och blanda väl hacka i matfettet och tillsätt vattnet lite i taget. Knåda ihop degen och forma till en rulle med ca 5 cm i diameter. Skär rullen i ca 2 cm breda skivor. Forma bullar av skivorna och kavla ut dem på mjölat bord till cirklar. Lägg degcirklarna på varandra med lite mjöl emellan på takpannevis. Täck med en handduk och låt vila 30-40 minuter. FYLLNING: Koka riset i 3 dl vatten med lite salt tills vattnet nästan kokat in. Tillsätt mjölken och låt gröten puttra ca 30 min på svag värme under lock. Lägg en klick fyllning på varje degcirkel. Vik upp kanterna runt om fyllningen lite grann och "rynka" kanterna mot fyllningen som när man rynkar en kjollinning. Sätt ugnen på 275-300°. Grädda pirogerna mitt i ugnen 5-10 min. Smält lite smör och rör ut med vatten. Så snart de varma pirogerna kommer ut ur ugnen penslas de med smörvattnet. Servera pirogerna varma med kallt äggsmör. Blanda 2 hårdkokta hackade ägg med 100 g smör eller margarin. Bra tillbehör till en soppa t ex.