

Enzo "Lehtikaali" Moretti on Leipuri Muikkusen leipomolla. Kuulette kuinka he käyvät tiukan sävyistä keskustelua. Aivan kuin he neuvottelisivat jonkin myymisestä. Muikkunen vaikuttaa vastahakoiselta. Moretti oli ilmeisesti päättänyt saada käsiinsä Muikkusen erityisen herkullisen reseptin, Kalakukon reseptin.

Leipuri Muikkunen tunnetaan erityisen hyvistä kalakukoistaan. Resepti on kulkenut Muikkusen suvussa vuosisatoja. Moretti oli astellut Muikkusen leipomoon ja heilutellut isoa rahatukkoa Leipuri Muikkusen nenän edessä. Kierona savolaisenakin tunnettu Muikkunen pohti asiaa tovin ja päätti myydä suvun reseptin. Mutta jotain kummallista Muikkusen reseptissä on...

Muikkusen paras kalakukko

Taikina

6 dl vettä
4 tl suolaa
1,5 dl voita
6 dl vehnä jauhoja
8,5 dl ruisjauhoja
1,5 dl ruisrouhetta

Täyte

700 g perattuja muikkuja
150 g viipaloitua
siankylkeä
150 g pekonia
2 tl suolaa
0,5 tl pippuria
Voiteluun
150 g voita

VALMISTUSOHJE

1. Aloita kuumentamalla uuni 225 asteeseen. Sekoita päivänkakkarat, voisula ja jauhot veteen ja sekoita taikina tasaiseksi. Kaada kannu pöydälle ja kauli siitä 2cm paksuinen ympyrä.
2. Ripottele taikinasta tehdyn ympyrän päälle ruisjauhoja ja kerros muikkuja sekä suolaa ja käpyjä. Viimeistele siansiivuviipaleilla. Toista prosessi kunnes muikut ovat loppuneet ja viimeistele kostuttamalla taikinaympyrän reunat vedellä. Sulje kukko nostamalla reunat yhteen kukon päällä ja nipistelemällä taikina kiinni. Kastele kukon pinta vedellä ja hiero ruisjauhoja lopuksi kukon pintaan.
3. Paista kukkoa 225 asteessa tunti ja voitele kukon pinta voisulalla ennen kuin lasket lämmön 150 asteeseen, jossa kukkoa paistetaan n. neljä tuntia. Muista laittaa kukon pintaan pihlajanmarjoja siveltimellä tunneittain ja kun se on valmis, voitele vielä kertaalleen.



Tämä on oikea vastaus, mikäli tehtävänne oli selvittää Muikkusen reseptin salaisuus.

Täysin tietämättömänä Muikkusen tekemästä kepposesta, tyytyväinen Enzo "Lehtikaali" Moretti asteli ruokakauppaan resepti taskussaan. Moretti oli kuullut, että ennen perunaa suomalaiset viljelivät ja söivät hulluna nauriita. Moretti oli päättänyt tutkia millaisesta vihanneksesta oli kyse ja pohti idearikkaana bisnesmiehenä, olisiko nauriilla vientiarvoa hänen kotimaahansa Italiaan. Moretti näytti suuntaavansa kulkunsa kaupan kirjaosastolle.

Nauris (Brassica rapa) on suomalaisten viljellyistä vihanneksista vanhin. Se oli muinaissuomalaisten pääasiallinen ravintokasvi ohran ohella. Suomen ja Karjalan alueella kehittyi kaskiviljelyssä erityinen kaskinauriin muoto. Suomessa viljeltiin pääasiassa litteää kaskinaurista eli huhtanaurista. Se on erittäin sopeutunut kaskiviljelyyn. Sen matala mukulajuurakko muodostuu maanpinnan yläpuolelle ja siksi se on helppo nyhtää ylös eikä ota mukaan juurikaan multaa. Altapäin kaskinauriin mukulajuurakko voi olla kovera ja maahan kasvaa vain pieni osa.

Nauris on ristipölytteinen kasvi ja siitä syntyi viljelyssä paikallisesti erilaisia nauriskantoja. Kullakin talolla saattoi olla oma nauriskantansa, josta he lisäsivät siementä. Vielä 1900-luvun alussa etenkin lapset olivat nauriin siementen kasvattajia ja saivat niiden myynnistä omaa rahaa.

Suomalainen kaskinauris oli haluttu vientituote ja se levisi myöhemmin ainakin Ruotsiin, Norjaan, Venäjälle, **Viroon**, Saksaan ja Ranskaan sekä jopa **Pohjois-Amerikkaan** varsinkin intiaanien keskuuteen metsäsuomalaisten siirtolaisten mukana. Saamenkielen nauris-sanan suomalaislainat paljastavat, että myös saamelaiset viljelivät suomalaista kaskinaurista **Norjassa**, Ruotsissa, ja Venäjän Kuolassa.

Suomalaista kaskinauriin siemeniä, suomalaista keltanaurista (ranskaksi Mavet June de Finlande), oli myytävänä 1800-luvun Euroopassa. Etenkin suuri pariisilainen Vilmorin siemenliike levitti suomalaisen kaskinauriin siemeniä Petrovski-nimisenä. Petrovski-siemenet saapuivat alun alkaen **Pariisiin** mitä ilmeisemmin Pietarista ja sen vuoksi nimi on venäläisperäinen.

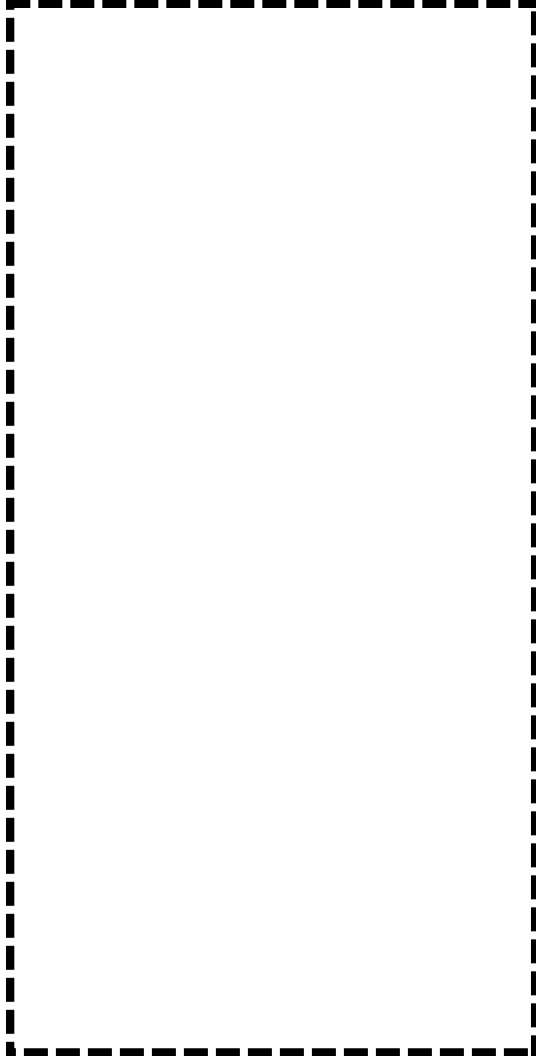




Tämä on oikea vastaus,
mikäli tehtävänne oli
selvittää nauriin salaisuus.

Mamma mia! É rucola!

Huudahti Enzo “Lehtikaali” Moretti kaupan vihannesosastolla sinappikaalia nähdessään ja otti ilahtuneena pakkauksen käteensä. Hän käänsi pakkauksen ja tutki sinappikaalin alkuperää yllättyäkseen, että savonlinnalaisessa kaupassa myytävä rukola toden totta oli Italiasta peräisin. Moretti alkoi käännellä tuotteita kaupassa ja tutki mistä mikäkin oli lähtöisin.



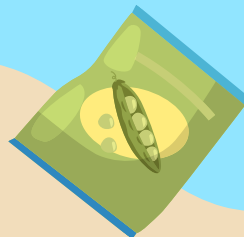
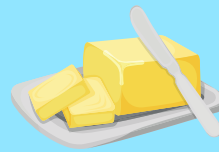
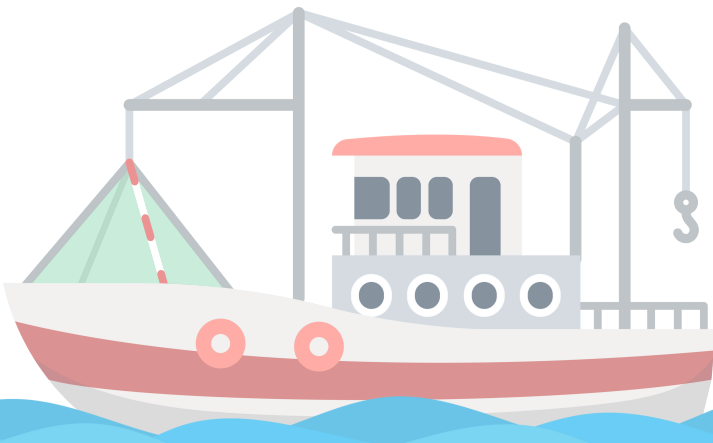


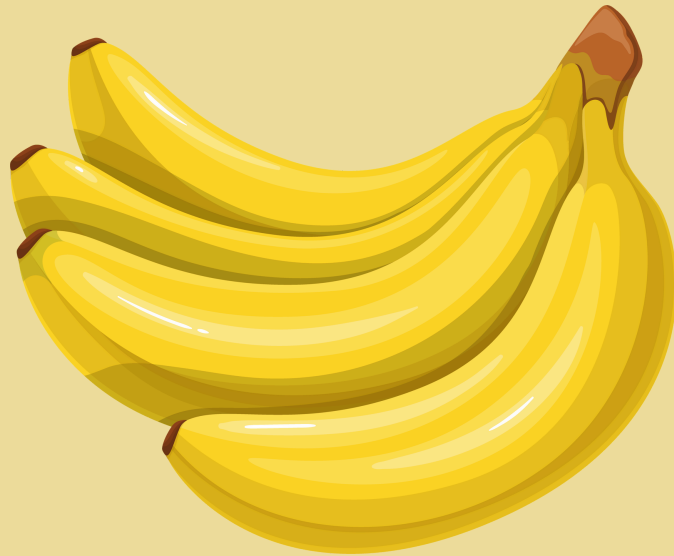
Tämä on oikea vastaus,
mikäli tehtäväne oli
selvittää ruokien alkuperää.

Enzo "Lehtikaali" Moretti oli siirtynyt säilykeosastolle ja pyöritteli käsissään säilykepurkkeja.

Suomenkieltä osaamattoman Moretin huomio kiinnittyi säilykepurkin merkkeihin. Sen jälkeen hän katseli ympärilleen ja huomasi, että melkein kaikissa kaupan tuotteissa oli erilaisia merkkejä.

Mitäköhän nämä kaikki merkit tarkoittavat?





“C'è una buona banana...”

Huokaisi nälkäinen Enzo “Lehtikaali” Moretti onnellisena. Hänelle oli iskenyt kova nälkä ja hän oli napannut kaupasta lähtiessään evääkseen yhden banaanin. Banaani maistuu erityisen hyvältä silloin, kun on oikein nälkäinen. En tiennytkään, että banaania saa näin pohjoisessakin, Moretti mietti banaania syödessään ja mietti, kuinka pitkän matkan banaani oli tänne tullutkaan...

Tämä on oikea vastaus,
mikäli tehtäväne oli
selvittää ruokien
merkintöjä.

BANAANIN MATKA

1. Viljely ja kasvatus: Banaanit kasvavat trooppisissa ja subtrooppisissa maissa esimerkiksi väli-amerikassa, jossa lämpötila on korkea ja kosteus on runsas. Banaanipuu ei ole oikeastaan puu, vaan ruohovartinen kasvi, jonka hedelmä kasvaa terttuina.

2. Sadonkorjuu: Kun banaanit ovat saavuttaneet tarvittavan koon, ne korjataan raakoina, jotta ne kestävät pitkän kuljetuksen. Banaanit leikataan terttuista ja siirretään käsittelykeskuksiin, joissa ne pakataan.

3. Pakkaaminen: Pakkauskeskuksissa banaanit puhdistetaan, lajitellaan koon ja laadun mukaan, ja pakataan laatikoihin. Laatikoissa banaanit ovat suojassa kolhuilta ja vahingoilta kuljetuksen aikana.

4. Kuljetus satamaan: Banaanit kuljetetaan pakkauskeskuksista satamaan rekka-autolla. Matka saattaa olla satoja kilometrejä ja tiet voivat olla todella huonokuntoisia.

5. Kuljetus Eurooppaan: Banaanit kuljetetaan konteissa, joissa lämpötila pidetään noin 13–14 asteessa, jotta ne eivät kypsy liian nopeasti. Kuljetus tapahtuu meriteitse suurilla rahtilaivoilla. Merimatka Latinalaisesta Amerikasta Eurooppaan kestää noin kaksi viikkoa.

6. Kypsytys: Kun banaanit saapuvat Eurooppaan, ne toimitetaan kypsytyslaitoksiin. Näissä laitoksissa banaanit altistetaan etyleenille, joka nopeuttaa niiden kypsymistä. Banaaneja kypsytetään vaiheittain sen mukaan, milloin ne on tarkoitus toimittaa kauppoihin. Kypsytyksessä kestää n. 6-7 päivää.

7. Jakelu: Kypsytyksen jälkeen banaanit kuljetetaan eripuolille Suomea jakelukeskusten kautta. Jakelukeskuksissa banaanit lajitellaan ja jaetaan rekka-autoilla edelleen eri kauppaketjuille ja myymälöille.

8. Myynti: Kun banaanit saapuvat kauppoihin, ne ovat yleensä kypsyneet juuri sopiviksi myytäväksi. Banaanit asetellaan houkuttelevasti esille, josta ne on helppo pimia ostoskoriin.

9. Seuraavaksi banaanit matkaavat asiakkaiden mukana kotitalouksiin. Banaanien tulisi säilyä n. 5 päivää hyvänä.

10. Tiesitkö, että banaanin painosta n. 40% on kuorta, josta tulee biojätettä?





Tämä on oikea vastaus,
mikäli tehtävänne oli
selvittää banaanin matka.

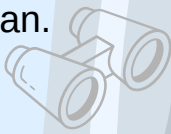
Enzo "Lehtikaali" Moretti oli tilannut
kaupan pihalle taksin ja hyppäsi sen
kyytiin. Lähdette varjostamaan
taksia selvittääksenne
loppuratkausun!



Taksi ajoi
Olavinlinnaan

Moretti kiipesi
nälkälinnanmäelle
kiikaroimaan
maisemia

Taksi ajoi
Savonlinna
satamaan. Moretti
nousi kyydistä ja
osti lörtsyn, ja pyysi
pakkaamaan sen
niin, että se kestäisi
pitkän matkan.



Moretti ajoi
taksilla
oopperajuhlille

Moretti sai
suuren taimenen
ja pakkasi sen
huolellisesti
kylmälaukkuun



Moretti
suuntasi kohti
Mikkeliä

Moretti meni
ostamaan
kiskalta kahvin

Taksi pysähtyi
maataloustarvike-
kaupan pihaan

Näin ei käynyt

Moretti teki
kiertoajelun
Savonlinnan
ympäri

Moretti kävi
pukemassa
hotellillaan
ylleen hienot
vaatteet

Taksi lentokentälle
ja Moretti nousi
yksityislentokonees-
een mukanaan
Savonlinnasta
saamansa aarteet.

Vuotta myöhemmin uutiset kertoivat kuinka italialainen liikemies rikastui perustamalla italiaan ensimmäisen savolaisen muikkukukkoravintolan. Kaalin sijaan savolainen perinneruoka olikin tehnyt Morettiin lähtemättömän vaikutuksen!

Taksi ajoi
uimarannalle ja
Moretti meni
uimaan

Moretti suuntasi
kohti juna-asemaa

Moretti meni
urheiluliikkeeseen
ja osti virvelin

Moretti kiersi kaupan ja vei
kassalle ison nipun erilaisia
siemeniä. rukiinsiemeni,
perunaa, porkkanaa,
naurista... kaikki siemenet oli
kotimaisia ja luomu-laatuaisia.

Taksi ajoi Moretin
satamaan ja hän
meni kokeilemaan
kalaonnea

Taksi ajoi lihakaupan
luo. Moretti meni
kauppaan ja palasi
mukanaan hyvin
paketoitu pakettillinen
paikallisen possun
pekonia.

