



TEKSUUTIMET

2/2021



Sisällysluettelo

- 3 Päätoimittajan turinat
- 4 Puheenjohtajan palsta
- 5 Lihalemmikin kuulumiset
- 6 Ultimaattinen LinkedIn-postaus
- 7 Kepistä asiaa.
- 8 Fantastinen Wappu-päähine
- 10 Selvitä sielueläimesi
- 12 Wapuksi keittoa



Wappu-päähine



Sielueläimesi?



Wapuksi soppaa

Teksuutimet 2/2021

Julkaisija

Oulun Teekkariyhdistys ry

Painopaikka

Monisto Oy

Levikki

25 kpl

Kannen kuva

Ville Mukka

Journalismitoimikunta

Päätoimittaja

Arto Tuomi

Heikki Kaarlela

Julius Kittilä

Meea Tikkanen

Olga Haataja

Olli Koivusaari

Santeri Siira

Oula Lipponen

Riikka Haataja

Roosa Rikkinen

Tapio Immonen

Tatu Lappalainen

Timo Veijola

Päätoimittajan turinat



Wappu

häämöttää jo lähellä ja samoin on aika Teksuutimet numero kahden! Tätä Teksua lähdettiin työstämään nimenomaan Wappu mielessä.

Niin Wappu- että muillakin sitseillä usein saattaa puheenvuoroa pyytäneeltä kuulla kysyttävän hänen sielueläintään. Kysymys saattaa yllättää ja vaikka haluaisi keksiä erikoisen itseään kuvaavan eläimen, päättyy silti sanomaan koiran tai kissan. Tästä lehdestä voit testata, mikä oma sielueläimesi olisi insinöörimäisen jämpillä kaaviolla ja yllättää seuraavan kysyjän erikoisemmalla elukalla.

Wappuna riittää usein niin paljon tekemistä, että helposti ei jää aikaa enää ruuanlaitolle. Niksi tähän on tehdä paljon ruokaa varastoon, jota voi sitten Wappuna lämmittää. Teksuutimet tarjoavat teille usean erilaisen vinkin, mitä soppaa tänä Wappuna voisikaan vetää.

Wapun jälkeen monella koittaa kesätyöt, joista helposti kertyy myös uusia kontakteja. Kontakteista kiinnipitämisessä ja niiden hyödyntämisessä mahdollisesti myöhemmin uralla auttaa LinkedIn. Alusta ei ole kaikille tuttu, mutta onneksi Teksuutimista löydät ultimaattisen LinkedIn-postauksen, jonka lukemalla varmasti ymmärtää kyseisen somen hengen.

Viettäköön fantastinen Wappu!

Santeri Siira

Telegram: Alesandro
tiedotusvastaava@oty.fi



Vauhdilla eteenpäin!

Talvi on kääntynyt reippaasti kevättä kohti. Akateeminen vanheneminen lähestyy jälleen, kun Wappu kolkuttelee ovella. Seuraava selvitty Wappu tietäkin jo vetosolmua omaan Lakkiini.

OTYn hallituksen Isäntä ja Emäntä Wappucomitea apunaan ovat kehittäneet monenlaista etäWappu-ohjelmaa! Varsin fantastinen teema ja alustava aikataulu julkaistiin maaliskuun lopussa. Paikallisten suositusten rajoissa mennään, joten vietetäänhän Wappua turvallisesti. Ikuinen optimisti minussa toivoi viime hetkille asti, että jonkin suuruiset kokoontumiset ulkoilmassa sallittaisiin, mutta näyttää siltä, ettei vielä ole sen aika.

Olen erityisen kiitollinen siitä, että opiskelijat Oulussa ovat pysyneet turvassa, eikä paikkakunnalla ole ollut laajoja tartuntaketjuja opiskelijoiden parissa. Kiitokset siitä kuuluu jokaiselle meistä, hyvä me! Tsemppiterveisiä on kuitenkin kuunneltu jo riittämiin, eikä ne oikein enää

lämmittä useimpien mieltä. Yliopiston uutiset mahdollisesta lähiopetuksesta syksyllä loivat jo hieman uskoa ainakin tähän tekniikan opiskelijaan.

Nautitaan vielä poikkeuksellisesta Wapusta täysin rinnoin. Wappu on mielentila, ei vain pelkkä päivämäärä. Haluankin kannustaa jokaisen ottamaan ilon irti jälleen etäWapusta, sillä ken tietää, ehkä tämä olisikin se viimeinen etäWappu! Yksi lukuvuosi on tulossa jälleen päätökseensä, mennään siis vielä vauhdilla eteenpäin ja maaliin asti. Edessä hämmöttää jo "kesäloma".

Meea Tikkanen

TG: Pakkohiplus
puheenjohtaja@oty.fi

Katson Tartarea, sen marmorista valikoitua sisäfilettä, varmasti onnellisen lehmän vähiten kuormittuneesta lihaksesta, takuulla mureaa; mitään ei tapahdu. Katson Tartarea, Tartare katsoo takaisin! Siirrän Tartaren verhon taakse piiloon. Milloin Tartare kukkii?

Jos palaamme aikaisempaan osaan saagaa, muistamme, että purkkiin lisättiin tieteellinen soppakauhallinen™ vettä, viinin lisäksi, elämän lähteeksi. Tämä vesi kondensoituu huolestuttavasti purkin reunoille estäen näkyvyyden sen sisälle. Mitä jos Tartare kukkii?

Olen niin innoissani saadessani tehdä rästiin jääneitä töitä uusien sijaan, että "unohdan" Tartaren verhon taakse. Kaverit huolestuvat Tartaresta. Katson Tartarea, huurujen seasta alkaa näkyä valkoista homekasvustoa peittäen mullan kuin lumi. Tartare on hieman latistunut, mutta homeesta vapaa. Milloin Tartare kukkii?

Siirrän Tartaren vessan nurkkaan lattialle, patterin lämpöön. Valo ei aiheuttanut kummoista, lämmön vuoro.

Patterinpuoleinen kylki purkista on lämpimämpi ja kosteudesta vapaa avaten ikkunan sen syövereihin. Katson koira, koira katsoo Tartarea. Koira haistelee kantta suurella mielenkiinnolla, lisää tuhdin kerroksen jesaria varmuuden vuoksi eristämään purkin sisällön hermeettisesti ulkomaailmasta. Mitä jos Tartare tukehtuu?

Katson kalenteria, kuukausi on kulunut. Katson Tartarea, se on kaksiulotteinen. Katson peiliin, olen vielä kolmiulotteinen. Purkkiin eristämisen paine on liikaa Tartarelle, se on laskenut alemmalle tasolle olemassaoloa. Homekin on lähes kuollut. Mullassa näkyy jotain kidemäisiä valkoisia pisteitä. Milloin Tartare kukkii?



Search



Home



My Network



Jobs



Messaging



Notifications



Me



Work



Teemu Teekkari • 1st
Blockchain IoT AI Green Energy Company
1d • ○

Hämmästyttävää, mitä elämä tuo eteen kun vain on oikeassa paikassa oikealla hetkellä.

Heräsin tänään samaan aikaan auringon kanssa, aurinko kun on alkanut skarppaamaan. Kävin avantouimassa ennen työskentelyn aloittamista. Se on hyvä laji jokaisena vuodenaikana ja on opettanut minulle sitkeyttä, mikä on auttanut minua opinto- ja urapolullani. Lisäksi se kirkastaa ajatuksia vielä enemmän kuin käyttämäni itsejauhettu espresso, jota nautiskelen aamiaispöydässä marja-proteiini-blenderipuuron kanssa.

Olen sitä mieltä, että aloitteellisuus kannattaa, ja siksi tätäkin tuottoisaa päivää aloittaessa tein useita asioita täysin laatikon ulkopuolelta. Mielestäni nykyinen paradigma ei ollut tarpeeksi monikäyttöinen, joten kehitin menetelmää paremmin toimimaan erilaisissa toimintaympäristöissä. Samalla kehityin itseeni. Minusta on hienoa, kun ympäristöni tukee tällä tavalla kehittymistäni.

Lounastauolla kävin tarkistamassa ulkomuotoni peilistä ennen tapaamista. Silmäkulmissa oli sopivasti kirkastusta, ja vaatteet antoivat rennon mutta ammattimaisen etävaikutelman. Hiuksia piti vähän oikoa, kun olin käynyt huutamassa oloani tynnyyn aamupäivän taukoliikuntatauon aikana. Nyt nekin olivat asiantuntevan smart casualisti.

Miitissä käsiteltiin visioita ja missioita. Molemmat kirkastivat suuresti omaakin näkemystäni tulevaisuudestani. Minulle annettiin useita haastavia osia projektista, minkä näen antavan minulle paljon itseäni haastavia elämyksiä. Ei tässä voi muuta kuin nauttia näistä hetkistä. Ei voi muuta.

Minun täytyy olla kyllä kiitollinen, siunattu ja onnellinen myös lähimmäistä ihmisistäni, sekä Instagram-päivityksiini sydämiä painavista seuraajista siitä, että he ovat olleet kanssani näinä jännittävinä aikoina. Edellinen lemmikkini sisältävä päivitykseni sai 23,2 prosenttia enemmän tykkäyksiä kuin viimeisten viiden päivityksen keskiarvo, mikä antoi minulle hienon hetkellisen annoksen dopamiinia.

Mutta näin päivän päätteeksi haluan unohtaa muut asiat ja rentoutua. Teen sen lukemalla fantasiakirjallisuutta. Se kehittää minussa englannin kielen taitoa kasuaalimmassa ympäristössä, sekä auttaa hahmottamaan erilaisia tapoja nähdä maailmaa, sekä ymmärtämään omaa kulttuuriani vertaamalla sitä muihin. Näin minusta tulee parempi ihminen. Osaavampi, ymmärtävämpi ja fiksumpi. Aina vain parempi. Kunnes olen hyvä.

👍❤️ 422 · 61 comments

👍 Like 💬 Comment ➞ Share ✈️ Send

Keppi. Mikä on keppi? Onko se kaiken alku ja loppu? Onko keppi metafora elämälle? Yksikään keppi ei ole samanlainen vaan jokainen keppi on uniikki. Kuvastaako kepin ulkomuoto elämän monimuotoisuutta? Keppi voi olla täynnä nyppylöitä, koloja, mutkia ja suoria osia. Se voi olla käsitelty tai el natural. Keppi voi olla kuin kuihtunut männyn alaoksa tai jättiläispunapuun suurenmoinen oksa. Onko hyvin määrätietoisien ihmisten elämä kuin suora keppi? Toisaalta kuvastaako ailahtelevan ihmisen elämää kippurainen keppi? Kepit kuten elämä voivat olla todella pitkiä tai loppua aivan liian lyhyeen. Ne voivat olla ohuita tai paksuja kuten elämä voi olla tyhjä tai tarkoituksellinen. Kepit ovat täynnä useita haaroja. Kuvaavatko nämä haarat elämän suuria päätöksiä, jotka mahdollisesti

johtavat uusien keppien syntymiseen tai pahimmillaan kepin katkeamiseen? Kepistä on moneksi. Keppiin kuten toiseen ihmiseen voi nojata, kun elämässä tarvitsee tukea ja turvaa. Elämä kuten keppi voi satuttaa, kun saat ns. kepeistä. Keppi voi myös tappaa. Äläkä missään nimessä luota toisiin keppeihin. Kertovatko jokainen keppi, jonka olemme elämämme aikana kohdanneet jonkun ihmisen elämäntarinan? Onko jokainen keppi mahdollisuus oppia jotain elämästä. Onko kepit, joita poltamme lämmittääksemme saunamme tai talomme jonkun elämä, joka haihtuu kuin tuhka tuuleen. Mikä on keppi? Pystymmekö vaikuttamaan keppiimme vai onko keppimme jo valmiiksi päätetty puolestamme? Mikä on kepin tarkoitus?



Fantastinen Wappu-päähine

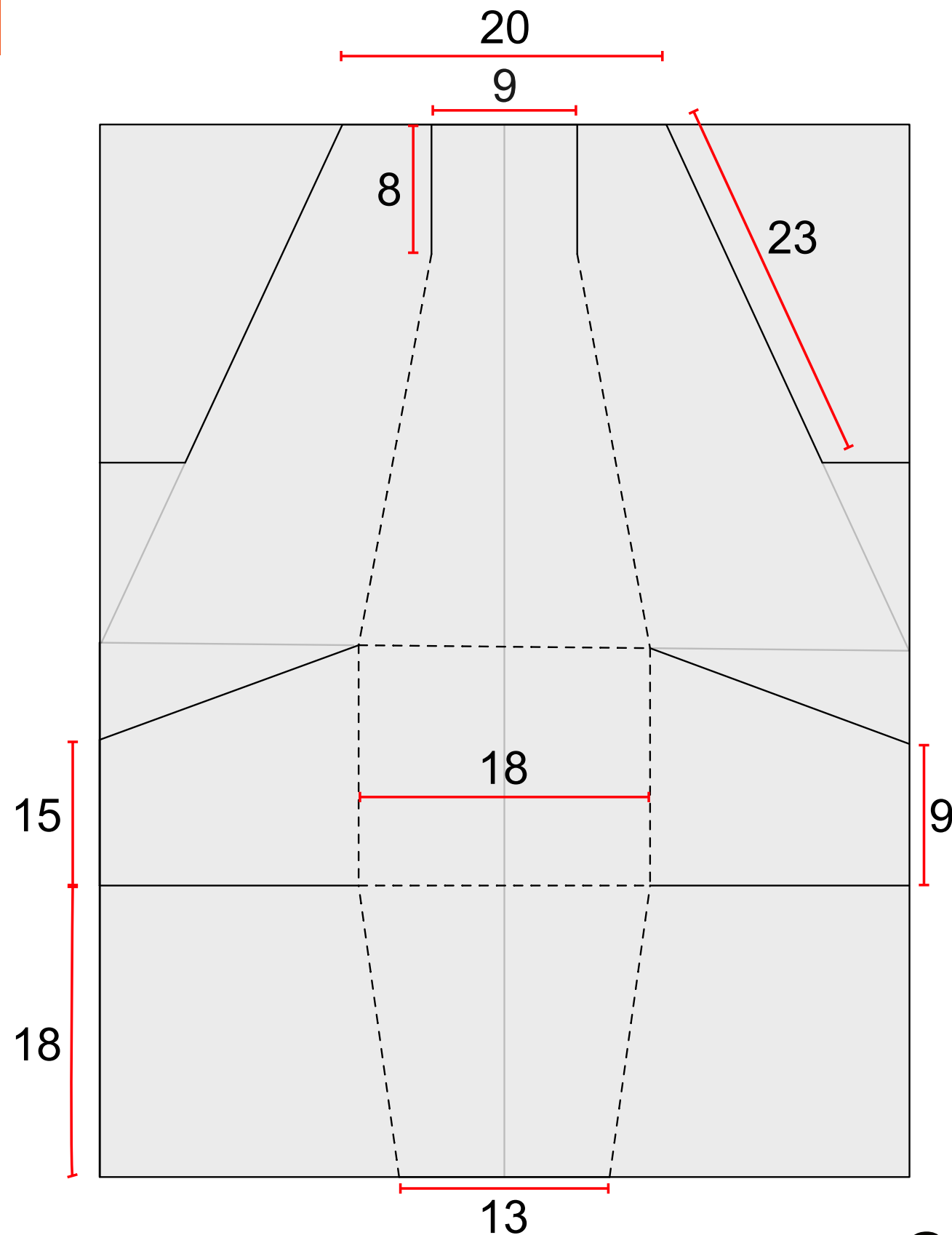
OTYn järjestämän Wapun eli sen Suomeen parhaan Wapun teema vuonna 2021 on Fantasia. Etänä juhlistava Wappu ei ehkä innosta kuluttamaan paljoa rahaa teemanmukaiseen varustukseen, mutta pientä fantastista varustusta voi loihtia itsekin halvalla. Tällä aukeamalla ohje päheän yksisarvispähineen taitteluun. Pähinettä on muuhun habitukseen nähden myös helppo esitellä muille Zoomin osallistujille.

Tarvitset arkin 50x65 cm haluamasi väristä kartonkia, teippiä tai liimaa ja haluamiasi materiaaleja koristeluun.

Viereisellä sivulla näet ohjeet pähineen askarteluun. Mittaa ja piirrä kuvan mukaiset viivat kartonkiarkkiin. Kuvan mitat viivoille ovat senttimetreissä. Leikkaa ehjen viivojen mukaisesti. Säilytä yläkulmien palaset. Saat leikeltystä niistä korvat ja sarven. Katkoviivoilla on merkitty taitokset.

Taita niiden mukaisesti siten, että piirtämäsi viivat jäävät pähineen sisäpuolelle. Haaleat viivat ovat apuviivoja.

Pähineeseen kannattaa kiinnittää/piirtää kaikki haluamansa koristelut ennen taittelua. Osaan, joka muodostaa hevosen turvan, voi kahden leikkauksen päähän leikata ympyränmuotoiset aukot. Niistä saa sieraimia muistuttavat aukot, joiden kautta myös näkee, kun pähineen on pukeutut ylle. Keskelle turpaa voi tehdä viillon, jonka kautta voi sujauttaa sarven ja taittaa sen reunat ja kiinnittää ne pähineen sisäpintaan.



Selvitä sielueläimesi

Miellätkö itsesi kaikkiruokaiseksi vai pidättäytydytkö pikemminkin pelkässä kasvikunnan tuotteissa vai miellätkö itsesi enemmänkin lihansyöjäksi?

kaikki

kasvis

liha

Viettäisitkö elämäsi mielummin meren ja jokien virtauksista nauttien, liidellen tuulen mukana vai turvallisesti maan kamaralla?

vesi

ilma

maa

vesi

ilma

maa

vesi

ilma

maa

Nautitko enemmän talvesta, lumesta ja ilman viileydestä vai kesästä, helteistä ja lämmittävästä auringosta?

viileä

lämmin

viileä

lämmin

viileä

lämmin

viileä

lämmin

viileä

lämmin

viileä

lämmin

viileä

lämmin

viileä

lämmin

viileä

lämmin

Oletko aamuvirkku ja olet tehokkaimmillasi valoisan aikaan vai virkistytkö hämärän koittaessa ja valvot mielelläsi yökyöpelinä?

päivä

yö

taivaanvuohi

liejukana

litteäselkälöpikonna

nuijahai

kea

lehtokurppa

tulikärki

sokeriorava

japaninmakaki

mäyrä

kaksivarvaslaiskainen

harjasusi

vesimyyrä

piisami

manaatti

capybara

kiiruna

liito-orava

hoatsin

kakapo

chinchilla

piikkisika

kolvarvaslaiskainen

vompatti

vuonopingviini

saukko

merinahkakilpikonna

vesinokkaeläin

sääksi

lapinpöllö

pikkujuoksukäki

pökelökehräjä

lumileopardi

ahma

pensaskoira

hietakissa



Bataattikeitto

Keiton testasi Olli Koivusaari

- 1 l vettä
- 1 bataatti (700g)
- kasvislientä
- 3 porkkanaa
- 1 sipuli
- 1-2 dl kermaa
- chiliä
- suolaa
- mustapippuria
- timjamia
- ruokaöljyä

Laita kossu pakkaseen ja ota nyrkillinen voita. Kuori ja pilko kasvikset. Lisää kattilaan tilkka öljyä ja kuullota sipuli sekä porkkanat. Lisää pilkottu bataatti sekä vettä. Tässä vaiheessa mukaan voi heittää myös kasvisliemikuution.

Vaihtoehtoisesti voit kirotta turhan pientä kattilavalintaa ja jättää veden määrän hieman pienemmäksi, jolloin saat paksumman keiton. Keittele 20-30 minuuttia tai kunnes kasvikset ovat kypsiä. Soseuta keitto ja lisää kerma sekä chiliä ja mausteita maun mukaan. Sekoita ja tarkista maku. Tarjoa esimerkiksi raejuuston kera.



Minulle linkattiin ohje maailman parhaasta linssikeitosta. Lupa oli kova, mutta uskoin sen lunastuvan koska en ollut tätä ennen linssikeittoja tehnyt.

Tein ensimmäisen kattilallisen ohjeen mukaan, ja se kattilallinen osasi puhalluttaa. Mausteita oli omaan makuun turhan terhakkaasti. Piti kajota cajunin määrään. Tähän omaan ohjeeseen on mausteet puolitettu. Mikäli oma suu tykkää vähän tulisemmasta niin tulisuuden määrää on aina helppo lisätä. Kolme desiä kuivia linssejä tulee suurin piirtein 380 gramman märkäpainopaketista.

Leikkelin sipulin kattilaan ja itkin sitä vähän, ja lisäsin sitten mukaan voin ja mausteet. Sekoitin ja kuullotin jonkun aikaa kattilan pohjalla, jonka jälkeen lisäsin veden ja tomaattimurskan. Katsoin toisaalle, jotta vesi alkaisi

Linssikeitto

Keiton testasi Heikki Kaarlela

- 2 rkl voita
- 1 iso sipuli
- 1 tl kurkumaa
- 1/2 tl inkivääriä
- 1/4tl cajun-mausteseosta
- 1,5 rkl suolaa
- 1 kg tomaattimurskaa
- 1 l vettä
- 3 dl punaisia linssejä
- 2 dl kermaa

kiehumaan, ja käytin sen ajan hyödyksi huuhtomalla linssit siivilässä. Veden kiehuttua pari minuuttia lisäsin linssit, ja odottelin vähän yli puoli tuntia. Lisäsin kerman ja totesin hukanneeni kattilan kannen, joten en saanut haudutettua keittoa kannen alla.

Odottelin kuitenkin vielä jonkun aikaa ja aloin sitten syömään. Ja hyvää tuli. Kansikin löytyi myöhemmin, se oli ollut piilossa siellä, minne sen olin laittanut mutta näkymättömissä.

Nyt minulla on pakastimessa jännittävä yllätysleikki, monen monta annosta linssikeittoa, osa tulista ja osa ei, mutta niitä ei erota päällepäin.

Teksuutimia tukemassa



TEKNIIKAN
AKATEEMISET



Kalakeitto

Keiton testasi Timo Veijola

- 1,5l vettä
- 12 mustapippuria
- 4 laakerinlehteä
- 2 sipulia
- 400g lohta
- 400g muuta kalaa, vaikka kuhaa
- 2tl suolaa
- 2 porkkanaa
- 1kg perunoita
- 2dl kermaa
- tilliä

neljään osaan. Toista sama kahdelle porkkanalle, mutta siivuta ne. Juuresten valmistelun aikana anna liemen kiehua ja maustua. Lisää potut ja porkkanat ja keitä kunnes ne ovat kypsiä. Lisää kalat kuutioina ja perään kerma. Anna kiehua muutama minuutti, kunnes kala on kypsää. Maista ja mausta. Poista laakerinlehdet. Lisää tilliä halutessasi. Valmista.

Älä päästä eksistentiaalista ahdistusta vieläkaan asettumaan.

Tärkeintä on muistaa dipata leipää ja kaapia kulho tyhjäksi sen avulla, kuin hahmo Solzenitsynin kirjasta konsanaan.



Vaikka interwebsistä kaivellut vinkit aluksi herättivät voimakasta epäluuloa, tämä keitto maistuu takuuvarmasti jokaiselle oluen ystävälle. Keitossa todellakin maistuu olut, mahdollisesti jopa paremmalta kuin mitä tölkissä. Miten olut / keitto voikaan maistua näin hyvältä?

Silppua sipulit ja chili. Suikaloi ja ruskita pekoni. Nosta odottamaan kulhoon. Kuullota sipulit, chili ja timjami pekonin paistossa jääneessä rasvassa. Kun sipulit ovat pehmenneet, lisää puolet oluesta. Anna kiehua hiljalleen, kunnes puolet nesteestä on haihtunut. Lisää kanaliemi ja anna hautua miedolla lämmöllä. Sulata voi toisessa pannussa ja lisää jauhot. Paista jauhoja, kunnes ne ovat ruskistuneet. Lisää

Kaljakeitto & Ohrapirtelö

Keiton testasi Riikka Haataja

- 0,5 l lager-olutta
- 0,5–1 chiliä
- 1 tl timjamia
- 5–6 dl kanaliementä
- 1 pkt pekonia
- 100 g Cheddar palajuustoa
- mustapippuria
- 2 dl ruokakermaa
- 1,5 rkl maizena tai vehnä jauhoa
- 1 sipuli
- 2 valkosipulin kynttä
- 2 rkl voita

- Kourallinen viinirypäleitä
- 1 banaani
- 1,5 dl maitoa
- 1 dl ohrapiirtaleita tai -ryynejä
- Loraus olutta

jauhoseos keittoon ja anna kiehuskella, kunnes seos sakenee. Lisää juusto paloina. Kun se on sulanut, lisää kerma, loput oluesta ja tarvittaessa kanaliementä, jos näyttää liian paksulta. Lisää lopuksi pekonit ja mustapippuria.

Aavistuksen raskaamman tuotoksen kyytipojaksi kaivattiin jotain raikasta. Niinpä kaljakeiton kylkeen kannattaa tekaista, mikäpä muukaan kuin ohrapirtelö.

Jäähdytä viinirypäleitä pakastimessa vajaa tunti. Sekoita kaikki ainekset tehosekoittimella ja kaada lasiin. Nauti.

Kouluruokailusta tuttu ”leikattu kalakeitto” on keittojen Jaloviina, jossa sitä hyvää tavaraa on lisätty väriä ja makua antamaan. Mäkkärin ranskalaisten tapaan tämäkin ruoka on mahdotonta saada maistumaan kotona samalta. Lähimmäs koulukeittiön makua pääsee pakastekalakuutioilla, mutta ne ovat jauhoisia eivätkä monen mieleen.

Fileeraa lohi ja valitsemasi kala #2, sekä poista ruodot. Keitä ruotoja ja nahkaa liemessä sen makua parantaaksesi. Kun perkausjätteet keittyvät liemessä, kuutioi sipuli. Poista perkuut ja laita sipuli tilalle. Lisää tusina maustepippuria ja laakerinlehdet.

Älä päästä eksistentiaalista ahdistusta asettumaan.



Borssikeitto

Keiton testasi Santeri Siira

- 500 g punajuurta
- 150 g porkkanaa
- 75 g juuriselleriä
- 500 g kaalta
- 2 sipulia
- 2-3 valkosipulin kynttä
- 2 rkl voita
- 3 rkl tomaattipyreetä
- 1,5 l kana- tai lihalientä
- 2 laakerinlehteä
- 10 kokonaista mustapippuria
- suolaa

Halutessaan:

- Pekonia
- Smetanaa
- 2 rkl valkoviinietikkaa

Ennen kuin laskin kannen kattilan päälle ja jätin keiton tunniksi keittymään keskilämmölle, lisäsin seokseen vielä kymmenen kokonaista pippuria, kolme valkosipulin kynttä ja kaksi laakerinlehteä.

Keitto onnistui hyvin. Valmiin keiton nautin smetanan kera, mutta toimii aivan hyvin ilman. Aivan hyvin voisi tehdä uudestaan. Raastaminen on hieman työläs prosessi ja punajuuri värjää helposti, mutta silti hyvä ruoka, jota helppo tehdä kerralla paljon!



Tähän lehteen pohtiessamme keittoja ehdotin makaronikeittoa, johon ihmiset kuorossa ehdottivat minestronekeittoa. Nopean googlailun jälkeen totesin itselleni ytimekkäästi: "Ei helvetissä!". Ensimmäinen löytämäni minestronekeiton ohje vaatii 16 eri ainesosaa sekä yli tunnin valmistusajan, liian suuri työmaa. Tarpeeksi helpon ja nopean keiton ohjeeksi valikoitui makaronikeitto, jossa on 6 ainesosaa ja valmistusaika on noin 15 minuuttia.

Ruoan valmistaminen oli helppoa ja nopeaa, vaikka en ollut aikaisemmin kyseistä ruokaa tehnyt. Maito

Makaronikeitto

Keiton testasi Arto Tuomi

- 1 l maitoa
- 2 dl makaronia
- 1 rkl vehnä jauhoja
- 1 rkl sokeria
- 1/2 tl suolaa
- 25-50g voita

Halutessaan:

- Basilikaa tai muita mausteita

kiehautetaan kattilassa, jonka jälkeen makaronit heitetään sekaan 8 minuutiksi. Tämän jälkeen keittoon sekoitetaan vehnä jauhot sekä voi ja annetaan kiehua 5 minuuttia lisää. Keitto viimeistellään sokerilla ja suolalla. Tämän jälkeen keiton kanssa voi hullutella oman maun mukaan. Itse lisäsin hyppysellisen kuivattua basilikaa, joka toimi hyvin keiton kanssa.

Makaronikeiton maku toi mieleen mannapuuron, joten kyllähän tuota mieluummin syö kuin turpaan ottaa. Oman keiton valmistukseen käytin liian korkeaa lämpötilaa, jonka vuoksi keittoni oli melko jämäkkää, vaikka jatkoin sitä vedellä. Lisäksi suosittelen käyttämään Teflon-pannua sekä ruoanlaittoon suunniteltua maitotuotetta keiton pohjaan palamisen estämiseksi.

Venäjällä borssikeittoa maistaneena ja siitä tykänneenä ajattelin, että tätähän voisi kokeilla tehdä itse. Varsinkin, kun ehkä monesta poiketen, tykkään punajuuresta tehdyistä ruuista.

Pieneksi yllätyksekseni keittoon tuli punajuuren lisäksi monta muuta juuresta ja ainesosaa. Raastoin punajuuren, juurisellerin ja porkkanan. Samalla pistin pieneksi palasiksi leikatun pekonin pannulle paistumaan. Lisäsin kypsyneen pekonin joukkoon tomaattipyreen sekä juurekset. Leikkasin kaalin ja sipulit suikaleiksi lisäten ne kattilaan. Kaadoin kattilaan puolitoista litraa vettä, johon lisäsin yhden liha- ja yhden kanaliemikuution. Koska käytin tuoreita punajuuria, lisäsin seokseen myös vähän valkoviinietikkaa.



Kurkkukeitto

Keiton testasi Oula Lipponen

- 2 kurkkua
- keräsalaatti
- 2-3 perunaa
- voita
- 8dl vettä
- suolaa
- oreganoa
- (tuoretta) basilikaa
- mustapippuria
- kermaa

mustapippuria ja noin puoli ruukullista basilikaa. Seuraavaksi pääsetkin surisuttelemaan sauvasekoittimella keitosta enimmäkseen sattumat pois! Näillä määrillä keitosta tulee melko juoksevaa, lisää vähemmän vettä, jos haluat paksua soppaa. Ja jotta ruoasta ei jäisi ruoanmaku unohtumaan, lisäämme sinne hieman kermaa! Itse laitoin koko purkillisen, mutta maistelkaa, mikä on teidän mielestä tarpeeksi.

Siinä sitä nyt sitten on, kurkkukeittoa! Yllättävää ei ole se, että keitto on miedon makuista. Yllättävää on se, että keitto muistuttaa ulkonäön lisäksi myös maultaan hieman pinaattikeittoa. Kurkkukeitto myös ylitti odotukset maussa. Täyttäväksi tätä ei pysty kehumaan, mutta maku on lempeän miellyttävä.



Vuodenvaihteen jälkeisillä kovilla pakkasilla halusin pitkästä aikaa kokeilla talvipäivän klassista lämmikettä, joka tällä kertaa ei tule taskumatista; tomaattikeittoa!

Tomaattikeitto on heittämällä yksi helpoimmista keitoista, mitä kukin voi kotonaan tehdä. Valmistus alkaa pilkkomalla sipuli ja valkosipuli hienoksi ja heittämällä ne sitten kattilaan oliiviöljyn kanssa. Kuullota sipuleita ja lisää sitten tomaattipyreeä ja oregano. Lämmittele hetki ja lisää sekaan kuorittu tomaatti ja vesi. Protip; huuhtelee tomaattitölkit samalla vedellä, minkä meinaat lisätä keitokseen, jolloin saat ne

Tomaattikeitto

Keiton testasi Valde Kilpeläinen

- 1 sipuli
- 1-2 valkosipulin kynttä
- tomaattipyreetä
- oliiviöljyä
- oreganoa
- 2 tkl kuorittuja tomaatteja
- 1 tl hunajaa
- 1 paahtoleipäviipale
- suolaa
- pippuria

Halutessaan:

- Chiliä
- Pekonia
- Krutonkeja

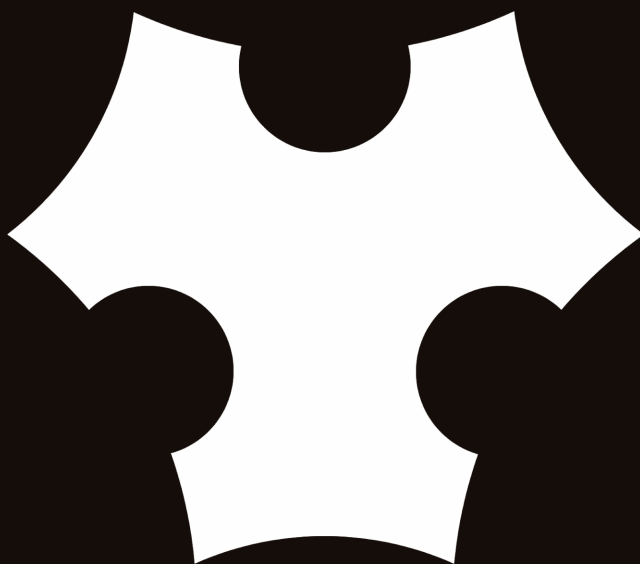
pienetkin tomaattipartikkelit keittoon mukaan juhlimaan. Lisää hunajaa ja anna keiton hautua matalalla lämmöllä noin 0,5–1 tuntia.

Lisää sekaan palasiksi revittynä yksi paahtoleipäviipale, sillä sen avulla keitosta saa samettisen ja ”kermaisen” käyttämättä maitotuotteita. Soseuta keitto blenderillä tai sauvasekoittimella ja lisää samalla joukkoon hieman oliiviöljyä, joka leivän tavoin edesauttaa koostumuksen parantamisessa. Mausta suolalla ja pippurilla makusi mukaan.

Sukkani pyörivät tästä makuelämyksestä vielä tätä juttua kirjoittaessakin. Todellista lohturuokaa!

Tervetuloa tänne tänään kokkiohjelmaamme! Tänään teemme kurkkukeittoa!

Aloitetaan kuorimalla perunat ja pesemällä kasvikset. Salaatinlehdet revitään pienemmiksi ja muut kasvikset pilkotaan. Sitten sulatellaan noin ruokalusikallinen voita kattilassa. Kun voi on sulanut, heitetään vasta leikatut kasvikset pehmentymään miedolle lämmöllä noin 10-15 minuutiksi ja lorautetaan kattilaan vettä, ja maustetaan suolalla ja oreganolla. Nyt keittoa haudutellaan 15 minuuttia, tai kunnes kasvikset vaikuttavat valmiilta tottelemaan sauvasekoitinta. Ajat riippuvat siitä, miten pieneksi olet jaksanut aikaisemmin potut pilkkoa. Vartin, 20 minuutin, tai puolentunnin kuluttua kattila otetaan pois liedeltä, ja lisätään



TEKSUUTIMET

2/2021



Teksuutimia tukemassa



TEKNIIKAN
AKATEEMISET