

Munkkeja voi paistaa nuotiollakin

Sari Honkasalo

Ite paistetut munkit ovat herkullisia, mutta leikitön paistaminen jälkeen jäävä rasvakäry ei innosta tekemään niitä kovin usein. Siltä säkyy, kun paistatkin munkit ulkona. Valtuutetuilla munkkipannulla se onnistuu nuotiollaikin.

Antti Hakala ja **Taina Numminen** tekevät Myllymäen Korvensuussa Savikulman mökillään usein ruokaa ulkona, laavulla joka on rakennettu laajoon rantaan.

– Tämä on luksusruokailua, kun on helppo haakea tavaroita nuota parvekkeen meretin päältä ollessa leikitössä Antti naurahtaa.

Retkeilläessä kokkaaminenkin on tuki hiänelle tuutta, sillä hän toimii harrastusmieheksi erä- ja luonto-oppaana.

– Siellä pitää vähän tarkemmin miettiä mitä tekee, kun kaikki pitää kantaa mukanaan. Mutta kun on oikeallaan tehkeet, nuotiollaikin pöytä tekemään monenlaisia. Vähintään tietysti on, kun tuli ei saa olla liian suuama pannun alla. Pieniä säätö-

puilla voi pitää lämpöä tasaisena.

MUNKKIPANNUSSA munkit paistetaan ravassa kokonan omassa kolossaan. Munkkien koon suhteen pitää olla tarkempi kuin kattilassa paistettaessa.

– 2,5 desin taikinaa tulee 60 pikkumunkkia. Taikinaapöytä läpimita ei saisi pannulle pistäessä olla kuin muutama sentin, mistä tuottaa Taina, joka on kirjannut munkkipaiston ohjeita myös Savikulman tallin nettisivulle.

Munkkipannua voi käyttää myös kaasugrillillä, sillä valurauta vaata tasaisesti lämpöä.

SUOLAHEIKKI ruusaki on nuotiolla helppo valmistaa lohkipanurilainen valurautaisella wokkipannulla. Taina vinkkaa tekemään jähmeä sämpylä Sikkie Samariaa aamiaissämpyläohjeella. Jähmeä kaappia yön yli hokotettava taikinaa voi käyttää useampana päivänä.

– Taikinaa voi ottaa aina vain sen verran, että saa tuok-

RUOKA

48 49 50 51

reet sämpylät paistettua aamupalalle. Ainakin kolmen päivän ajan sitä voi käyttää.

Antti tekee lohkipanurilaisista usein myös saaristolähdöistä.

– Tummassa meukassa saaristolähdettä tullee myös hyvät köyhät ritarit söiköruokaksi. Paistaa möhmelmä puullilla ja päälle meukoa puolukkahilloa ja keuruvaashoa.

ANTTI LÄMMITTÄÄ sämpylänuotiolla pannulla ravassa ja käättelee siinä hetken myöskin kylmäsulolta.

Hampurilaiset ovat valmiit, kun väliin vielä pistetään siivostelä. Usein teheää siivopöytä, vallospuulikaariketta, tomaattihärdellä ja renkipojan sipulihyötyä.

– Tomaattihärdellissä on soseuttamunkaa, vallospuulikaaria, suolaa, pippuria, chilistikettä, lohkoetta kirukkatomaatteja ja basilikaa, Antti herttelee.

Sipulihyötyön hän on kiehauttanut punasipulla kasvisleimontiossa ja lämmittänyt makeaa chilistikettä.

– Ei näihin ole esaketta reseptiä, pistetään sitä mitä tulee mieleen ja mitä kaappia sattuu olemaan. Aina kannattaa vähän säikeä. Taina rohkaisee.

Menetelmä ei aina ole paras mahdollinen, Antti kertoo tapansa, kun itse tehdyt näkkelit tulivat mukaan, ja hänkin halusi kokeilla.

– Kaappia ei oltukaan mitään niitä siemeniä, jota reseptissä oli, mutta tein silti kun kerän olin alustanut, kyllä minä ne sitten yksin



Onnistuneimmillaan munkki kellahtaa pannussa itsestään ympäri, muuten pitää vähän pihdellä auttaa, näyttää Antti Hakala.

sain yöstä.

KAIKKEA E ulkona tarvitse tehdä alusta asti. Esimerkiksi ohjaukshu nuotiolla, on tekoon on taikinaa. Ota

kaappista valmiita ohjaukshu, lämmöt se pannussa nuotiolla ja pistä päälle mätiä, smetanaa ja sipulia.

– Se on hyvä reitilläkin, ei tarvitse taikinaiden kans-

sa pihdellä ja paistella lehtiä, Taina toteaa.

SAVIKULMALLA on myös verkkokauppa, josta löytyy monenlaisia ohjeistoina

ruuanlaittona ulkona. Se luvottaa ekootuisuun kuin popcornpaita.

Sen käytö vaatii pariskanmuksen vähän enemmän harkittelua, sillä kerään tuli kolmenkymmentä vain viisi popcornia: niitä maisteltiin sitten harrasta maistele-

Savikulman emännän munkkitaikina (Huom. ohjeista tulee noin 120 pikkumunkkia munkkipannus sopivan kokoisina)

1/3 dl maitoa
10 g hiivaa
1/2 dl suolaa
1/2 dl sokeria
1 dl kauramunua
1 muna
n. 75 g voita tai margariinia
n. 22 dl vehnäpöytä

ALUSTA taikinaa valmiiksi, nostata ja ota rekelille mukaan. Pyörittele pieniä uudeksi ja nostata uudestaan. Paista luvunmäärä munkkipannussa rypysillä.



Munkit paistuvat pannussa omilla kolossiaan.



Munkit sokeroitiin paperipussissa ennen tarjolle asettamista.



Wokkipannulla paistettu lohkipanurilainen liuskekakina.