



ISOÄITIEN PARHAAT RUOAT JA RUOKATARINAT

Möhkön Rajakartano
Männikkölän Pirtti
Maijan Juhla- ja pitopalvelu



Euroopan unionin
osarahoittama



Elinvoimakeskus



MKN Yritys

ProAgria
Itä-Suomi



Möhkön Rajakartano

– Tervetuloa Möhkön mummon vieraaksi!

Rajakartanon historia

Möhkön Rajakartano sijaitsee Suomen itäisimmässä kylässä Möhkössä Ilomantsissa. Venäjän rajalle matkaa on vain muutama kilometri. Aiemmin Möhkön Rajakartano toimi Rajavartioasemana (1956–1989). Me ostimme kartanon vuonna 2001 ja perustimme matkailuyrityksen.



Rajakartanoa ympäröivät mäntymetsät, Koitajoki koskineen, puhdas luonto ja historiallinen Möhkön kylä. Itärajan läheisyys luo mystisen, hiljaisen tunnelman. Tämä entinen rajavartioasema on taannut alueen turvallisuuden ja rauhan vuosikymmenten ajan, ja niistä nautitaan täällä edelleen.

Kiinnostukseni paikkaa kohtaan heräsi jo lapsuudessa.

- *Pikkutyttönä kävelin usein tätini mukana rajavartioston uusien, komeiden rakennusten ohi. Pyssyselkäiset sotilaat koirineen herättivät pelkoa, mutta paikassa oli jotain ylevää kuten näissä miehissäkin. Uskoin kylän asukkaiden tavoin, että he pystyvät pitämään pahan poissa kovia kokeneesta kylästä. Olin kuullut tarinoita sodasta ja sen tuhoista, vaikka aikuiset varoivat puhumasta niistä lasten kuullen. Halusin nähdä pihan tarkemmin, mutta täti sanoi, että se on noiden miesten työpaikka, eikä sinne saa mennä, jos ei ole asiaa. Paikan salaperäisyys leimautui mieleeni vuosikymmeniksi.*

Möhkön Rajakartanossa tarjoamme majoitusta ja ravintolapalveluita tilauksesta. Huoneistot on nimetty Ilomantsin eteläosassa olleiden, viime sotien jälkeen Neuvostoliitolle luovutettujen kylien mukaan: Jupetti, Majaniemi, Kokkari, Sikki, Melaselkä, Lavuslahti ja Peurujoki.

Luonto ympärillämme

Möhkön kylän tärkein luonnon elementti on Koitajoki koskineen. Se toimi uittoväylänä vielä 1960-luvulla. Joesta on aina pyydystetty ja saatu kalaa. Uittomiehet ja kalastajat tallasivat joen rannoille polkuja, joista olemme kunnostaneet omaksi voimapoluksemme saunarannan ja Anninkosken välisen osuuden. Tämä maisema elää hiljaista elämäänsä tarjoten elämisen edellytykset monille muillekin luontokappaleille kuin kaloille. Keväisin majavat laskevat mäkeä rantapenkereillä käydessään jyrsimässä lehtipuiden kuoria ruuakseen ja kaataessaan patopuita. Karhu, jonka pää komeilee rajavartiolaitoksen tunnuksena, kuuluu Möhkön eläimistöön, vaikka vain harvat näkevät sen luonnossa. Hirven, saukon ja ilvesten jäljet löytyvät hangelta usein samoin kuin suden.



Euroopan unionin
osaraioittama



Elinvoimakeskus



MKN Yritys

ProAgria
Itä-Suomi





Karjalainen ruokakulttuuri

Kartanon ruokapalveluissa suosimme lähiruokaa ja luomua. Lähimetsien puhtaat marjat ja sienet ovat mukana kaikissa kattauksissamme. Myös lähialueen vesistöistä pyydettyä kalaa käytämme paljon. Leivomme joka aamu kuten aikoinaan Möhkön täti, joka herätti myös minun kiinnostukseni leivontaan. Möhkön tädin käsissä karjalanpiirakoita, vatruskoja ja leipiä syntyi aina niin paljon, että hän vei lämpimäisiä naapureillekin. Todellista karjalaista vieraanvaraisuutta! Nyt haluan siirtää karjalaista rikasta leivontaperinnettä rakkaille lapsenlapsilleni. Kun he tulevat vierailulle, leivomme yhdessä. He ovat nimenneet minut Möhkön mummoksi.

Speltin tarina – vanhaa viljaa ja uutta voimaa

Speltti, tuo vanha viljalaji, on löytänyt tiensä takaisin keittiöihin ja peltoihin – myös meille Möhköön. Speltti eli spelttivehnä on yksi vanhimmista viljelykasveistamme, ja sen juuret ulottuvat tuhansien vuosien taakse Lähi-itään ja Kaakkois-Eurooppaan. Arkeologiset löydöt kertovat, että spelttiä viljeltiin jo yli 10 000 vuotta sitten.

Suomeen speltti rantautui rautakaudella, ja sitä viljeltiin täällä aina keskiajalle saakka. Sitten se jäi unohduksiin satoisampien viljalajien tieltä – kunnes 1990-luvulla kiinnostus vanhoihin, ravitseviin ja luomuun hyvin sopiviin kasveihin heräsi uudelleen. Nykyisin spelttipeltoja kasvaa Suomessa jo noin 2 000 hehtaarilla, ja mekin päätimme tuoda sen osaksi omaa maataamme ja tarinaamme.

Speltti on viljelykasvina vaatimaton – se pärjää karummassakin maassa, mukautuu luonnon kiertokulkuun ja lisää luonnon monimuotoisuutta. Meille Möhkön Rajakartanossa speltti on enemmän kuin raaka-aine: se on osa hyvinvointia ja perinnettä. Innostuin speltistä erityisesti, kun sain siitä apua reumaoireisiin.

Ravintosisällöltään speltti on erinomainen: se sisältää runsaasti proteiinia (13–18 %), kuitua, B-vitamiineja, rautaa ja magnesiumia. Moni herkkävatsainen on huomannut sen



Euroopan unionin
osarahoittama



Elinvoimakeskus



ProAgria
Itä-Suomi



Maussakin speltti erottuu edukseen: se on mieto, hieman makea ja pähkinäinen – täydellinen esimerkiksi piirakoihin, leipiin ja puuroihin. Me Möhkön mummon keittiössä jauhammekin spelttimme itse ja käytämme sitä lähes kaikkeen leivontaan: piirakoista pipareihin, sämpylöistä lettuihin.



3 dl siirappia

2 tl inkivääriä

0,5 tl muskottipähkinää

1 tl neilikkaa

1 tl kardemummaa

400 g voita

3 kananmunaa

Sekoita seuraavat hyvin keskenään ja lisää taikinaan:

10 dl spelttjauhoja

3 dl perunajauhoja

1 tl leivinjauhetta

1 tl ruokasoodaa



Lämmitä kattilassa siirappi, sokeri, inkivääri, muskottipähkinä, neilikka ja kardemumma. Anna mausteseoksen kiehahtaa. Lisää voita kuumaan mausteseokseen ja anna jäähtyä. Lisää jäähtyneeseen seokseen kananmunat. Sekoita keskenään jauhot, leivinjauhe ja



ruokasooda. Lisää jauhoseos mausteseokseen. Jätä taikina viileään odottamaan vähintään seuraavaan päivään. Leivo piparkakkumuoteilla ja paista 175–200 asteessa noin 5 minuuttia. Huom. taikinan mausteeksi voi käyttää lisäksi myös kanelia.

Möhkön mummon spelttisämpylät

0,5 l vettä

1 pkt tuorehiivaa

n. 1 kg spelttijauhoa

1 tl suolaa

50 g voita



Liuta hiiva veteen ja sekoita jauhoja sen verran, että saat löysän taikinan. Jätä taikina liinan tai kannen alle, kunnes se alkaa kuplia hiivan toimimisen merkiksi. Lisää suola, voi ja jauhot kunnes taikina on sopivan sakeaa. Vaivaa taikinaa kunnes se irtaantuu astian reunasta. Jätä kohoamaan liinan alle. Se nousee nopeasti, joten varaudu leipomaan pian.

Leivo taikinasta haluamasi muotoisia sämpylöitä. Kohota ja paista 180 asteessa noin 15 minuuttia kiertoilmuunissa, kunnes pintaan tulee vähän väriä. Muissa uuneissa lämpötila saa olla 30–50 astetta korkeampi.

Möhkön mummon vinkkejä taikinoiden eri versioiksi: Sämpylät ovat hyvä konsti käyttää hyväksi muuten ehkä hävikkiin joutuvia ruoka-aineksia. Taikinan nesteeksi sopii myös kotikaljan jämet ja vaalea mehu laimennettuna. Puuroja voi upottaa joukkoon (aamupuuro). Villiyrtilä tuovat väriä, makua ja hivenaineita, kesällä tuoreeltaan ja muulloin kuivattuina. Mm. helposti tunnistettavat siankärsämö, vuohenputki, poimulehti, vadelman ja ahomansikan lehdet sellaisinaan, huuhdottuina ja hienonnettuina, nokkonen ryöpättynä ja valutettuna.

Sämpylätaikinaan voi käyttää myös vanhentumisuhan alla olevia muita jauhoja (tarkastuksen jälkeen!). Mummot ovat mestareita ruoka-ainesten säästämässä ja kierrätyksessä!

Muita vinkkejä:

Hiivalla kohotetut sämpylät saattavat olla jo seuraavana päivänä kuivahkoja. Ne saa tuoreiden veroisiksi käyttämällä nopeasti (ei saa kastuta kokonaan!) virtaavan veden alla ja kuumentamalla leivänpaahtimessa tai kuumassa uunissa.

Samasta taikinasta tulee myös hyvää vuokaleipää, ja se sopii myös marjapiirakan pohjaksi

Karelia à la carte – Rakkaudella!



Euroopan unionin
osarahoittama



Elinvoimakeskus



MKN Yritys

ProAgria
Itä-Suomi



Männikkölän Pirtti

- Maista karjalaisia herkkuja!

Männikkölän Pirtin emännän Ritva Ryttyläisen rakkaus karjalaiseen leivontaperinteeseen juontaa juurensa lapsuuden sunnuntaiaamuista.

– Muistan yhä, kuinka teimme mummon kanssa sultsinoita. Mummo oli Ilomantsista kotoisin, ja hän opetti minut jo pikkutyttönä leivonnan saloihin. Sultsinat paistettiin puuhellan levyllä, täytettiin riisipuurolla tai mannapuurolla ja voideltiin voilla.



Sultsinoiden lisäksi karjalanpiirakat, vatruskat ja rahkapiirakat ovat Männikkölän Pirtin tuotteista merkittävimpiä. Karjalanpiirakoita saa nykyisin eri puolelta Suomea vähittäiskaupoista. Ne ovat pitopalvelun ohella tärkein tulonlähde.



Ritva perusti yrityksensä Pielisen rantaan Nurmeksien Kynsiniemeen vuonna 1988. Heti alusta lähtien hiihtokahvila veti sankoin joukoin hiihtäjiä jäitä pitkin Bomba-talolta. Hiihtokahvilan lisäksi kahvilatoimintaa on ollut useana kesänä Bomba-torilla. Pitopalvelu palvelee hää-, syntymäpäivä- ja hautajaisvieraita päätalolla tai asiakkaan tiloissa. Pihapiirissä on myös pihamökki, jossa on mahdollisuus majoittumiseen. Ritva pyöritti myös ravintolaa monena kesänä Autolautta Pielisellä, jossa oli tarjolla à la carte -annoksia mm. Pielisen kuhaa.

Nykyisin piirakkaleipomo sijaitsee Porokylän keskustassa entisessä meijerin kiinteistössä, jossa valmistuu tuhansia piirakoita viikossa. Tilassa toimii myös leipomomyymälä ja kahvio.

Ritva Ryttyläinen kuuluu Karelia à la carte -verkoston perustajajäseniin. Karelia à la carte -verkosto on pohjois- ja eteläkarjalaisten matkailu- ja elintarvikealan yritysten verkosto, johon kuuluu nykyisin kaiken kaikkiaan lähes 90 yritystä. Verkoston arvoja ovat paikallisuus, karjalaisuus, vieraanvaraisuus ja luonto. Männikkölän Pirtti palkittiin vuoden 2016 Karelia à la carte -yritykseksi karjalaisen ruokakulttuurin edistämisestä ja aktiivisesta toiminnastaan verkoston kehittäjänä. Ritva on ollut mukana monissa kotimaan ja Keski-Euroopan matkailu- ja elintarvikealan messuilla, joissa on tehty tunnetuksi Pohjois-Karjalan ruokamatkailutarjontaa ja paistettu paikan päällä karjalanpiirakoita. Kaikki tykkäävät aidoista, uunituoreista karjalanpiirakoista!



Euroopan unionin
osarahoittama



Elinvoimakeskus



MKN Yritys

ProAgria
Itä-Suomi



Männikkölän Pirtti on yhtenä majatalokohteena Äksyjen Ämmien Majatalosta majataloon - retkillä. Vuonna 2015 Majatalosta majataloon -ruokaretki valittiin Suomen parhaaksi ruokamatkailutuotteeksi Hungry for Finlandin kansallisessa ruokamatkailukilpailussa. Vuonna 2021 Majatalosta majataloon herkkujen saunapolku -tuote pääsi ruokamatkailukilpailun finaaliin. Vuonna 2022 Matkailutoimittajien Kilta ry valitsi retkikonseptin Suomen parhaaksi retkikohteeksi. Retki toteutetaan joko hiihtäen, kävellen tai polkupyöräillen. Majatalot ovat saaneet myös Visit Finlandin myöntämän Kestävän kehityksen kärkiyritys -diplomin.

Ritva Ryttyläinen on syntynyt Romppalan kylässä Kontiolahdella. Ennen Nurmekseen muuttoa hän ehti asua Englannissa, Ruotsissa, Helsingissä, Kiteellä ja Joensuussa. Nurmekseen Ritva muutti vuonna 1985 ravintolapäälliköksi Hotelliravintola Nurmeshoviin.

Keväällä 2020 Ritvasta tuli Maailman nopein piirakan rypyttäjä leikkimielisessä kilpailussa Ennätystehdas -ohjelmassa. Maailmanennätys syntyi, kun 16 piirakan rypyttämiseen meni aikaa vain 54 sekuntia!

Karjalaiseen ruokakulttuuriin kuuluu erottamattomana osana rikas piirakkaperinne. Perinteisesti piirakoita tarjottiin pyhinä ja juhliissa. Niitä tehtiin häihin, hautajaisiin ja vietiin rotinoiksi vastasyntyneen kotiin. Ennen juhlia piirakoita yleensä paistettiin talkoilla, jolloin myös nuorempi väki oppi piirakan paistamisen niksit. Nykyisin karjalanpiirakoista on tullut myös arjen herkkä.

- *Meillä kuten muissakin pohjoiskarjalaisissa talouksissa leivottiin viikoittain lauantaina. ”Mistäs ne lapset lauantain tietäs, jos ei piirakkaa paistettas”, sanottiin Karjalassa. Juhla-aikoina tai vieraiden saattessa kylään paistettiin piirakoita useita kertoja viikossa. Ekaksi leivottiin ruisleipää ja karjalanpiirakoita ja sitten laitettiin uuniruoka hautumaan. Ruisleivän taikina siunattiin tekemällä sen päälle risti. Rististä näki myös, milloin taikina oli kohonnut riittävästi. Leivät leivottiin kookkaiksi limpuiksi. Leipään, Jumalan viljaan, suhtauduttiin kunnioituksella: leivän pohja pöytää vasten, leivän muruja ei saanut joutua lattialle.*

Ensimmäiset maininnat piirakoista ovat jo 1 600-luvulta. Piirakat jaetaan kahteen päätyyppiin: paksukuorisiin ja ohutkuorisiin. Kuori leivottiin kulloinkin saatavilla olevasta viljasta: ensin rukiista, ohraa ja myöhemmin osittain vehnästä. Täytteinä on käytetty tuttuja raaka-aineita: vanhimpia ohraa ja talkkuna sekä myöhemmin muut viljat kuten tattari, riisi, hirssi, peruna, kasvikset ja marjat.

Karjalanpiirakka sai EU:n nimisuojan vuonna 2002, muutoshakemus tehtiin vuonna 2019. Männikkölän Pirtti kuului karjalanpiirakka-hakijayritysyhmittymään, jota edustaa MKN Itä-Suomi / ProAgria Itä-Suomi ry. Aidon perinteisen tuotteen nimisuoja (APT) korostaa tuotteen koostumusta, perinteistä valmistusmenetelmää, alkuperää ja nimeä. Valmistus on tapahduttava rekisteröidyn perinteisen menetelmän mukaan, jotta tuotetta voidaan kutsua karjalanpiirakaksi.



Euroopan unionin
osaraioittama



Elinvoimakeskus



ProAgria
Itä-Suomi



Karjalanpiirakan APT-nimisuojamääritelmä sisältää mm. seuraavia asioita:



Täyte on yleensä ohra- tai riisisuurimoista keitettyä puuroa tai perunasosetta. Näiden sijaan voidaan käyttää myös keitettyjä, survottuja kasviksia (esim. lanttua, porkkanaa, naurista, haudutettua kaalia tai sienä). Perunasose voidaan valmistaa myös kuivatusta perunahiutaleista. Täytteessä voi käyttää vettä, maitoa tai laktoositonta maitojuomaa tai vettä ja maitojauhetta / laktoositonta maitojauhetta ja riisi- tai ohraryynejä. Kuoritaikina kaulitaan mahdollisimman ohuiksi, lähes läpikuultaviksi, soikeiksi tai pyöreiksi halkaisijaltaan noin 10–24 cm:n suuruisiksi piirakankuoriksi. Kuoren ohuus takaa ”karjalanpiirakan” rapeuden. Täyte levitetään piirakankuorien päälle 1–2 cm:n etäisyydelle reunoista ja reunat käännetään rypyttään täytteen päälle niin, että piirakka jää keskeltä avoimeksi

Karjalanpiirakat (noin 25 kpl)

Kuoritaikina:

2 dl vettä
1 tl suolaa
4½ dl ruisjauhoja
½ dl vehnä jauhoja

Täyte:

2 dl vettä
2 dl riisiä tai rikottuja ohrasuurimoita
1,5 l maitoa
1 tl suolaa

Voiteluun: Sulatettua voita.

Valmista ensin täyte:

Sekoita kiehuvaan veteen ohra ja keitä 10 minuuttia. Lisää maito ja anna puuron kiehua hiljalleen noin 50 minuuttia välillä pohjaa pitkin sekoittaen. Jätä täyte hautumaan kannen alle 10 minuutiksi. Mausta valmis puuro suolalla ja jäähdytä se.

Karjalanpiirakoiden valmistaminen:

Sekoita kylmään veteen suola ja jauhot puuhaarukalla. Vaivaa taikina sileäksi ja kiinteäksi. Leivo pötköksi ja jaa se paloihin. Kaulitse palat piirakkapulikalla ohuiksi soikeiksi kuoriksi. Täytä kuoret mahdollisimman pian, jotta ne eivät tartu kiinni toisiinsa.

Ota kuoret leivinpöydälle, levitä lusikallinen täytettä kuoren keskelle ja jätä kuoren reunoilta noin 1 cm tyhjää tilaa. Käännä vastakkaiset reunat täytteen päälle ja rypytä piirakat etusormilla.

Paista piirakoita 275–300°C lämmössä noin 15 minuuttia.

Voitele karjalanpiirakat sulatetulla voilla. Lado kuumat piirakat kulhoon päällekkäin ja peitä leivinpaperilla ja liinalla.

Tarjoile munavoin kanssa. Perinteisen karjalanpiirakan juhlavuutta voi lisätä laittamalla päälle myös esim. marinoituja savumuikkuja tai lohta ja tiliä.

Valmiit piirakat kannattaa pakastaa voitelemattomina.



Euroopan unionin
osaraioittama



Elinvoimakeskus



ProAgria
Itä-Suomi





Sultsinoita Männikkölän Pirtillä (kuva: Kati Lipponen)

Sultsinat

Ruistaikinakuori ja täyte:

Tee samalla reseptillä kuin karjalanpiirakan kuoret ja täyte.

Kauli kuoret ohuiksi, noin kahvilautasen kokoisiksi pyöreiksi levyiksi. Paista ne kuivalla ja kuumalla paistinpannulla tai levyllä ilman voita nopeasti molemmin puolin. Voitele paistetut kuoret sulatetulla voilla toiselta puolen.

Pinoa kuoret pehmenemään voidellut puolet vastakkain.

Peitä paistetut kuoret liinalla. Levitä puuro voitelemattomalle puolelle kuoren keskelle ja käännä laidat kummaltakin puolelta vastakkain niin, että kuoren reunat melkein koskettavat keskeltä toisiaan. Sen jälkeen piirakka vielä taitetaan kaksinkerroin ja syödään heti lämpimänä.



Ritva Ryttyläinen ja sultsinan kuorien ajelua ruokamatkalla VillaValkeassa Tohmajärvellä.



Euroopan unionin
osarahoittama



Elinvoimakeskus



MKN Yritys

ProAgria
Itä-Suomi



Vatruskat

Täyte

½ l vettä

1 ½ dl riisiä

½ tl suolaa

nokare voita

Taikina

2 l perunoita

1 dl vehnä jauhoja

1 tl suolaa

1 muna



Voiteluun: kananmuna ja 1 dl voisulaa

Keitä riisejä suolalla maustetussa vedessä noin 20 minuuttia. Huuhtelee kypsät riisit kylmällä vedellä irtonaisiksi ja lisää joukkoon nokare voita.

Keitä hyvin pestyt perunat kuorineen. Kuori perunat ja survo ne. Sekoita jäähtyneeseen perunamassaan muna, jauhot ja suola.

Pyöritä taikina palloiksi ja taputtele pallot kakuiksi. Ajele kakut noin puolen sentin paksuisiksi kuoriksi. Mitä ohutkuorisempi vatruska, sen parempi.

Lisää kuorten toiselle puoliskolle ruokaluskallinen riisitäytettä ja taita vatruskat puolikuun muotoon.

Sulje vatruskat reunoistaan, voitele kananmunalla ja paista 250 asteessa uunissa 10–15 minuuttia kunnes pinta on kauniin aurinkoinen.

Voitele kuumat vatruskat voisulalla. Tarjoa heti munavoin kera.

Vatruskoja voi tarjota myös jälkiruokana makeilla hilloilla ja marjoilla täytettyinä. Suolaisissa vatruskoissa voi käyttää täytteenä myös mm. ohrasuurimoa, sieniä, sieniriisiseosta tai kylmäsavulohiriisiseosta.



Euroopan unionin
osarahoittama



Elinvoimakeskus



MKN Yritys

ProAgria
Itä-Suomi



Maijan Juhla- ja pitopalvelu

- Maukasta lähiruokaa karjalaisella maulla

Maijan Juhla- ja pitopalvelu toimii Kiteellä entisen Ojamäen koulun tiloissa. Maija Timosen luotsaama yritys on palvellut asiakkaitaan historiallisessa miljöössä jo yli kahden vuosikymmenen ajan. Vuonna 1929 rakennettu koulurakennus, joka toimi aikanaan myös sotasairaalana, on kunnostettu huolella sen alkuperäistä ilmettä kunnioittaen. Maijan juhla- ja pitopalvelu järjestää tiloissaan sekä juhlia että kokouksia. Lisäksi on viihtyisiä huoneita majoitukseen. Pihapiirissä on asuntoautopaikkoja. Pitopalvelua sekä soppatykkipalvelua Maija tarjoaa Keski-Karjalassa ja Joensuun seudulla.



Maija yrityksessään haluaa vaalia paikallista ruokakulttuuria ja lähiruokaa. Maija käyttää ruoka-aineita, jotka tulevat mahdollisimman läheltä – paikallisilta tuottajilta ja kalastajilta. Tämä tukee kotimaista työtä, vähentää ympäristökuormaa ja takaa tuoreemmat, maukkaammat raaka-aineet.

Lähiruoka on meille paitsi valinta, myös arvo. Käytämme paljon myös luonnonyrttejä ruoanvalmistuksessa. Uskomme, että terveellinen ruoka voi ja sen kuuluu maistua hyvältä. Valitsemme kevyempiä ja ravintorikkaita vaihtoehtoja, mutta emme koskaan tingi mausta. Tasapainotamme tuoreuden, mausteiden ja valmistustapojen avulla annokset, jotka ilahduttavat niin kehoa kuin makunystyröitä. Meillä hyvinvointi ja herkullisuus kulkevat käsi kädessä. Keittiömme sydämessä on vahva ammattitaito ja pitkä kokemus. Olemme palvelleet lukemattomia asiakkaita erilaisissa tilaisuuksissa – häistä yritysjuhliin. Jokainen annos on valmistettu huolella, tarkkuudella ja rakkaudella ruokaan. Meille catering ei ole vain palvelu, vaan intohimo ja ylpeydenaihe, jonka jokainen asiakas huomaa lautasellaan.

Maijan Juhla- ja pitopalvelussa karjalainen pitopöytä on niitä tilatuimpia ruokia juhliin. Pitopöytä sisältää monipuolisesti kauden kasviksia, kalaa, lihaa ja marjajalosteita. Maijan bravuureita on karjalanpiirakat, sultsinat, lanttusupikkaat, karjalanpaisti, sienihernesöstyö, haukitorttu ja Arppen-piirakka.

Jaa, mikä ihmeen haukitorttu?

Kiteeläiset kalastajat tuovat miulle aina isoimmat hauet, 15–20 kiloiset. Monilta suurikokoiset hauet jäävät usein käyttämättä, koska niitä on niin vaikea käsitellä. Ekalla kerralla ihmettelin, mitä ihmettä teen näillä isoilla hauilla ja miten saan ne puhdistettua ruodoista. Vaan saha käteen ja palasia irrottelemaan. Tein blinitaikinasta kääretorttupohjan, jonka täytin haukimuhennoksella. Tästä tuli yritykseni yksi suosituimmista ruokalajeista, jota tarjoan säännöllisesti asiakkaille.

Arppen-piirakka taas tehdään karjalanpiirakkataikinasta. Taikinasta kaulitaan noin 12 cm pitkä levy. Levyn päälle levitetään sienimuhennos, Puruveden tai Pyhäjärven muikkufileet, suikaloitua kypsää läskiä, mausteet ja juustoraastetta. Rypytetään reunat ja paistetaan uunissa. Piirakka on saanut nimensä mm. Kiteellä vaikuttaneen Arppenin suvun mukaan.



Euroopan unionin
osarahoittama



Elinvoimakeskus



MKN Yritys

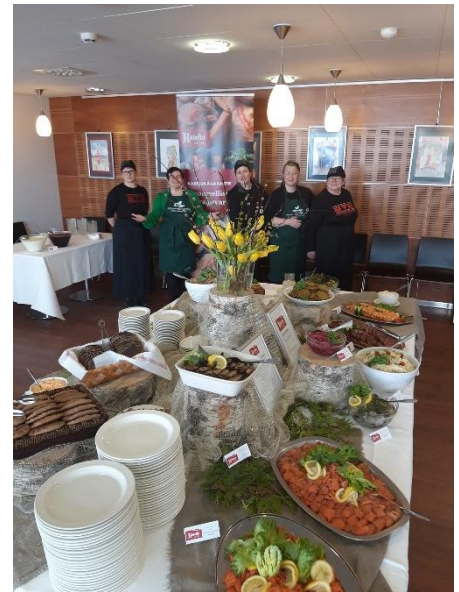
ProAgria
Itä-Suomi



Nils Ludvig Arppe (v.1803–1861) oli merkittävä suomalainen teollisuusmies, joka omisti muun muassa Kiteen Puhoksen ja Joensuun Utran sahat sekä Ilomantsin Möhkön rautaruukit. Arppe rakennutti Kiteen Puhoksessa Ilmarisen, Suomen ensimmäisen höyrylaivan, joka hinasi puutavaralotjia Saimaan vesistössä.

Juvalla syntyneen ja Ruokolahdella 5 -vuotiaasta asti varttuneen Maija Timosen ura ravintola-alalla alkoi määrätietoisesti. Hän hakeutui Imatralle keittäjälinjalle, vaikka lähipiiri suhtautui ajatukseen epäillen.

– Jo lapsesta asti sain kuulla, että mitä ne maalaistytöt koululla tekevät, kun menevät kuitenkin naimisiin ja tekevät lapsia. Se vain vahvasti haluani opiskella ja näyttää, että koulutus kuuluu myös tytöille. Lisäksi äitini muistutti, ettei minulla ollut rahaa opiskeluun.



Pidin pääni ja löysin keinot opintojeni rahoittamiseen. Opiskeluaikana asuin ilmaisessa asunnossa, jonka sain harjoittelutyöpaikastani. Tällä linjalla jatkoin: Valitsin opiskelupaikkoja myös sen mukaan, että niissä oli mahdollisuus edulliseen tai ilmaiseen asuntoon. Halu oppia ruoka-alasta enemmän ja enemmän vei eteenpäin, ja opintojen lomassa kartutin työkokemustani eri puolilla Suomea. Ravintola-ala pysyi mukana kaikissa elämänvaiheissa. Vuosien varrella täydensi osaamistaan muun muassa ravintolaopistossa, restonomiopinnoissa Oulussa ja ammatillisissa opettajaopinnoissa Jyväskylässä. Opiskelu jatkoin myös perhe-elämän keskellä. Perheemme asui Kempeleessä lähes kaksikymmentä vuotta, ja siellä miun yrittäjäura käynnistyi työmaaruokalan ja keskiolutbaarin vetäjänä ystäväni kanssa.

Muutin Kiteelle vuonna 1995. Insinöörimieheni oli muuttanut tänne jo aiemmin saatuaan opettajan paikan ammattikoulusta. Toimin Tohmajärven Tietäväisen koulussa kotitalousopettajan päätoimisena sijaisena 14 vuoden ajan. Ja juuri noina vuosina perustin myös juhla- ja pitopalveluyritykseni Ojamäkeen.

Työ paikallisen ruokakulttuurin ja maaseudun kehittäjänä on saanut paljon ansaittua tunnustusta. Mm. vuonna 2025 Maija palkittiin vastuullisena matkailutoimijana, ja kaksi vuotta aiemmin hänen yrityksensä oli jo valittu vuoden Karelia à la carte -yritykseksi tunnustuksena pitkästä ja merkittävästä työstä karjalaisen ruokaperinteen ja paikallisten raaka-aineiden puolestapuhujana.

Rakkaus karjalaiseen ruokaan, ikuinen oppiminen, yritteliäisyys, periksiantamattomuus ja halu tehdä asioita yhdessä ovat kulkeneet Maijan mukana läpi elämän. Hän ammentaa voimaa ympärillään olevista ihmisistä ja nauttii siitä, että voi tarjota vierailleen elämyksiä lähiruoan parissa.

Karelia à la carte – Vieraanvarainen luonnostaan!



Euroopan unionin
osarahoittama



Elinvoimakeskus



MKN Yritys



ProAgria
Itä-Suomi





Lanttusupikkaat (15–20 kpl)

Täyte

noin 1 kg lanttua
50 g voita
2 tl suolaa
 $\frac{1}{2}$ dl siirappia
 $\frac{1}{4}$ tl valkopippuria
 $\frac{1}{4}$ tl muskottipähkinää
3 rkl vehnä jauhoja
1 kananmuna

Taikina

2 dl vettä
 $\frac{1}{2}$ tl suolaa
noin $3\frac{1}{2}$ dl ruisjauhoja
noin 1 dl vehnä jauhoja

Voiteluun: 1 dl lanttujen keitinlientä, 25 g voita

Täyte: Keitä kypsäksi kuoritut ja paloittelut lantut. Ota talteen noin 1 dl keitinvetä ja kaada loppu keitinvesi pois. Soseuta lantut. Lisää täytteen aineet ja sekoita tasaiseksi massaksi.

Tee kuoritaikina kuten karjalanpiirakoiden kuori. Sekoita kylmään veteen suola ja jauhot. Vaivaa taikina sileäksi ja kiinteäksi. Leivo pötköksi ja jaa se paloihin. Kaulitse palat piirakkapulikalla ohuiksi pyöreiksi kuoriksi.

Laita ruokalusikallinen lanttusosetta levyn toiselle puoliskolle, käännä toinen puoli kanneksi ja sulje reuna.

Paista kauniin ruskeaksi, uunin lämpö noin 275 astetta, paistoaika noin 15 min.

Sulata voi kuumaan lanttujen keitinliemeen. Voitele supikkaat molemmin puolin. Peitä liinalla ja anna hautua noin tunnin ajan. Tarjoa lämpimänä.



Euroopan unionin
osarahoittama



Elinvoimakeskus



MKN Yritys



ProAgria
Itä-Suomi



Lähteet:

<https://www.luke.fi/fi/tilastot/kaytossa-oleva-maatalousmaa/kaytossa-oleva-maatalousmaa-2022>

https://www.finna.fi/Record/luke.10024_447359?utm_source=chatgpt.com

<https://www.maatiainen.fi/puoti/viljakasvit/2215-yksijyv%C3%A4vehn%C3%A4.html>

Karjalainen 2.6.2023: Kiteeläinen pitopalveluyrittäjä Maija Timonen, 75, järjestää lauantaina kolmet juhlat eikä halua eläkkeelle: "En jaksakaan kotona nurkkia siivota"

Wikipedia: Nils Ludvig Arppe

Lisätiedot:

Johanna Rinnekari

yritysasiantuntija, Karelia à la carte -verkoston koordinaattori

johanna.rinnekari@mkn.fi, p. 040 301 2441

MKN / ProAgria Itä-Suomi ry

ita-suomi.maajakotitalousnaiset.fi, ita-suomi.proagria.fi, kareliaalacarte.fi

<https://www.rajakartano.fi/>

<https://www.mannikkolanpirtti.com/>

<https://maijanpalvelu.fi/>



Euroopan unionin
osarahoittama



Elinvoimakeskus



MKN Yritys

ProAgria
Itä-Suomi

