



Laitikkalan Makukylän

Menu

Menu tarina

Laitikkalan Makukylässä ruoan tarina alkaa pellolta, navetasta tai marjapensaasta. Näiden reseptien taustalla on neljä tilaa, joista jokainen on rakentanut oman polkunsu suomalaisen ruoan parissa. Yhteistä tiloille ovat paikalliset raaka-aineet, yrittäjäyys ja usko siihen, että parhaat maut syntyvät lähellä.



Reseptit

- Marjatilán mansikkamalja
- Virkistävä marjamehu Laitikkalan tapaan
- Makukylän tuorekurkkupikkelssi
- Suttisen ruusukaali-sinihomejuustosalaatti
- Puutarhurin kesäkurpitsa-linssikeitto
- Rönnavikin kuohuvalla viimeistelty tuorehernekeitto
- Villantien maissiribsit
- Sapaalautanen Laitikkalan Makukylästä
- Katajan makkaravokki
- Rönnavikin Kamreerissa haudutettua jyvätbroileria
- Katajan possupataa Kostian kutsu -mustaherukkaviinissä
- Makukylän marjapilvi
- Marjoja ja suklaata Makukylän tapaan
- Kaura-omenapaistosta ja Heikkilän Juustolan vaniljajäätelöä

Rönnvik

Rönnvik on kasvanut sukutilasta paikaksi, jossa maaseutu, ruoka, juoma ja elämykset kohtaavat. Tilan historia ulottuu yli sadan vuoden taakse, mutta sen vahvuus on ollut kyky löytää uusia mahdollisuuksia muuttuvassa maailmassa. Marjaviinit, maatilamatkailu, juhlat ja lähiruoka ovat tuoneet tilalle uusia ulottuvuuksia samalla, kun yhteys ympäröivään maisemaan on säilynyt vahvana. Rönnvikissä uskotaan siihen, että parhaat maut syntyvät läheltä ja että jokaisella tuotteella on oma tarinansa kerrottavana.



Suttisen tila

Suttisen tilalla eletään vuodenaikojen rytmissä. Aikoinaan karjatilana toiminut maatila on vuosikymmenten aikana muuttunut marjojen, vihannesten ja elämysten kodiksi. Kesä tuo mukanaan mansikat, vadelmat ja maissin, syksy puolestaan sadonkorjuun ja maissilabyrintin vieraat. Tilan tarinassa yhdistyvät pitkäjänteinen työ, viljelyn ilo ja halu tarjota ihmisille mahdollisuus nähdä, mistä ruoka tulee. Jokainen satokausi kirjoittaa tarinaan uuden luvun.

Heikkilän Juustola

Heikkilän Juustolan juuret ulottuvat syvälle hämäläiseen maaseutuun. Samalla tilalla on eletty, tehty työtä ja hoidettu maata jo vuosisatojen ajan. Nykyisin tila tunnetaan artesaanijuustoistaan ja luomumaidosta valmistetuista tuotteistaan, joissa yhdistyvät käsityöläisyys, osaaminen ja laadukkaat raaka-aineet. Heikkilän Juustolan tarina kertoo siitä, kuinka vanha sukutila voi uudistua ajan mukana säilyttäen silti yhteyden historiaansa.



Katajan Liha

Katajan Lihan tarina on esimerkki suomalaisesta maaseutuyrittäjyydestä, jossa uskalletaan uudistua perinteitä unohtamatta. Kaikki alkoi pienimuotoisesti oman tilan lihatuotteiden myynnistä, mutta vuosien mittaan toiminta on kasvanut monipuoliseksi elintarvikealan yritykseksi. Tänä päivänä Katajan Liha tunnetaan laadukkaista makkaroista, palvituotteista ja vahvasta asiakaspalvelusta. Yrittäjäperheelle tärkeintä on ollut säilyttää yhteys kotimaisiin raaka-aineisiin ja valmistaa tuotteita, joiden alkuperä tunnetaan.

Marjatilan mansikkamalja

500 g	pakastettuja Suttisen mansikoita
1-2 dl	kivennäisvettä
3-4 rkl	sitruunanmehua
2 rkl	sokeria

Lasien reunat

2 rkl	sitruunanmehua
½ dl	sokeria

1. Kaada kohmeiset mansikat tehosekoittimen kulhoon.
2. Lisää loput raaka-aineet ja soseuta.
3. Koristele lasien reunat kastamalla ne ensin sitruunanmehuun ja sitten sokeriin.
4. Jaa juoma lasihin ja tarjoa heti.



"Parasta työssä on se, kun on selvinnyt suuresta
sesongista ja kokee onnistuneensa."

Alina, Suttisen tila

Virkistävä marjamehu Laitikkalan tapaan

1 kg	marjoja (esim. mansikkaa, vadelmaa, puolukkaa)
2 l	kiehautettua, jäähtynyttä vettä
4 tl	sitruunahappoa
6 dl	sokeria

1. Laita puhdistetut marjat isoon kattilaan, kulhoon tai talousämpäriin.
2. Lisää kiehautettu, jäähtynyt vesi marjojen joukkoon yhdessä sitruunahapon kanssa ja sekoita.
3. Suojaa kevyesti kannella tai kelmulla ja anna seistä huoneenlämmössä 1–2 vuorokautta.
4. Valuta tiheän siivilän tai sideharson läpi ja sekoita joukkoon sokeri.
5. Laita puhtaisiin, kuumennettuihin pulloihin. Säilytä mielellään viileässä.
6. Laimenna mehua noin 1/5 suhteessa (1 osa mehua, 5 osaa vettä).



Gesonki

Vuodenajat rytmittävät maaseudun elämää. Paras maku löytyy usein silloin, kun sato on juuri korjattu.

Guttisen sadonkorjuuhillo

500 g

300 g

200 g

½ dl

500 g (6 dl)

pieni pala

1 tl

vadelmia

punaisia viinimarjoja

karviaisia tai raparperia

vettä tai viiniä

hillosokeria

kuivattua inkivääriä **tai**

rouhittua anista

1. Mittaa marjat, vesi tai viini, sokeri ja valitsemasi mauste kattilaan.
2. Kuumenna kiehuvaaksi miedolla lämmöllä ja keitä noin 5–10 minuuttia silloin tällöin kattilan sisältöä ravistellen tai kevyesti sekoittaen.
3. Jäähdytä vartti, poista inkiväärin pala ja purkita.



"Kotimaisen ruoan merkitys on minulle suuri. Siihen nojaa huoltovarmuus, se tuo työtä, ja koko meidän yritys perustuu suomalaiselle ruoalle."

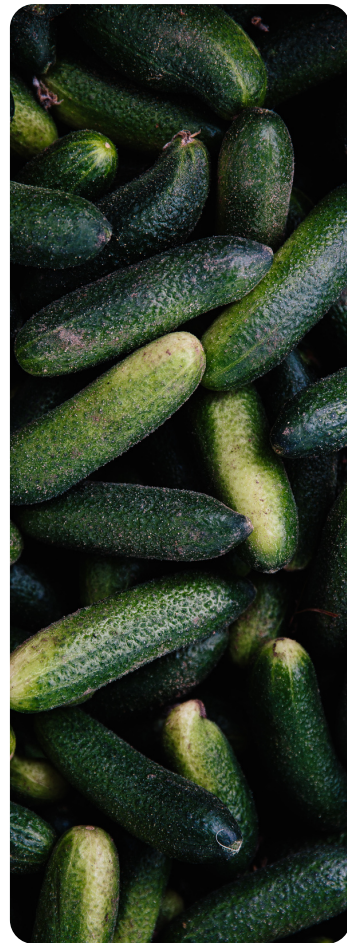
Alina, Guttisen tila



Makukylän tuorekurkkupikkelssi

1,5 kg	Suttisen Tilan avomaankurkkuja
0,5 kg	sipulia
0,5 dl	sokeria
3 dl	väkiiviinaetikkaa
3 rkl	suolaa

1. Sekoita etikan joukkoon sokeri ja suola.
2. Raasta pestyt kurkut ja kuoritut sipulit karkeaksi raasteeksi.
3. Sekoita etikkaliemi raasteiden joukkoon ja sekoita hyvin.
4. Purkita pikkelssi puhtaisiin, kuumennettuihin lasipurkkeihin, jotka on jäähdytetty. Täytä purkit piripintaan, jotta pikkelssi säilyy paremmin.
5. Säilytä purkit jääkaapissa.
6. Avaamattomana pikkelssi säilyy hyvin jopa 3-4 kuukautta jääkaapissa.



Huoltovarmuus

Kotimainen ruoantuotanto vahvistaa yhteiskunnan omavaraisuutta ja varmistaa, että ruokaa riittää myös poikkeusoloissa.

Suttisen ruusukaali- sinihomejuustosalaatti

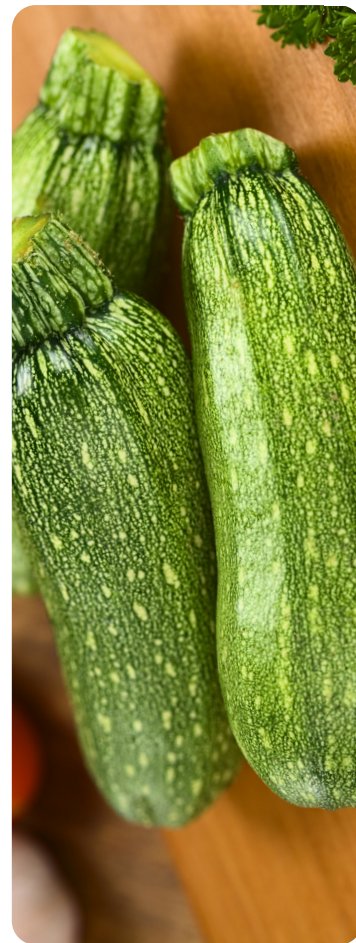
300 g	Suttisen tilan ruusukaaleja
2	punakuorista hapanta omenaa (kotimaista)
1	valkosipulinkynsi
1 rkl	rypsiöljyä
1/2 tl	suolaa
1/3 tl	mustapippuria
1/3 tl	kanelia
1 pkt	sinihomejuustoa

1. Huuhtelee ruusukaalit. Leikkaa kaaleista kannat ja irrota lehdet.
2. Lohko omenat kuorineen ja hienonna valkosipulinkynnet.
3. Paista kaalinlehtiä pannulla öljyssä keskilämmöllä noin 5 minuuttia, kunnes ne kypsyvät ja saavat hieman väriä. Lisää valkosipuli ja omenalohkot. Paista vielä hetki, kunnes omenat lämpiävät.
4. Mausta suolalla, pippurilla ja kanelilla. Paloittele sinihomejuusto salaatin joukkoon.



Puntarhurin kesäkurpitsa- linssikeitto

1-2	(keltaista) kesäkurpitsaa (yht. 500 g) Suttisen tilamyymälästä
1	sipuli
2-3	valkosipulinkynttä
1 rkl	rypsiöljyä
0,5 tl	suolaa
0,5 tl	mustapippuria
100 g	cashewpähkinöitä
5 dl	vettä
1	kasvisliemikuutio
1,5 dl	vihreitä Impolan Kasvitilan linssejä (kuivattuja)



1. Paloittele kesäkurpitsat uunipellille leivinpaperin päälle.
2. Kuori sipuli ja leikkaa se lohkoiksi. Kuori valkosipulinkynnet ja lisää ne pellille.
3. Valuta kasvisten päälle öljyä ja mausta suolalla sekä pippurilla.
4. Paahda 225-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia. Lisää cashewpähkinät pellille paahtamisen loppupuolella.
5. Kuumenna kasvisliemi kiehuvaaksi. Huuhtelee linssit siivilässä ja keitä kasvisliemessä kypsiksi noin 10 minuuttia.
6. Lisää kattilaan paahtetut kasvikset ja pähkinät. Säästä halutessasi muutama pähkinä koristeluun.
7. Soseuta keitto sauva- tai tehosekoittimella tasaiseksi.
8. Lisää nestettä tarvittaessa.
9. Maista ja mausta tarvittaessa.

Rönneikin kuohuvalla viimeistellyt tuorehernekeitto

500 g vihreitä pakasteherneitä
1 keltasipuli tai salottisipuli hienonnettuna
1 valkosipulinkynsi
3 dl kasvis- tai kanalientä
1 dl Kylmänkukka - kuohuviiniä
1 dl kuohukermaa (tai vaahdotettua kermaa pintaan)

Voinokare kuullotukseen

Suolaa ja valkopippuria maun mukaan



1. Sulata voi kattilassa ja kuullota hienonnettuja sipuleita muutama minuutti, älä ruskista.
 2. Lisää herneet ja kasvisliemi. Keitä miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia, jotta pakasteherneet pehmenevät.
 3. Soseuta keitto tasaiseksi sauvasekoittimella. Mausta tilkalla suolaa ja pippuria.
 4. Nosta keitto jääkaappiin ja anna sen kylmetä kunnolla (vähintään 2–3 tuntia).
 5. Sekoita kylmän keiton joukkoon kylmä kuohuviini ja kerma juuri ennen tarjoilua.
- Tarjoile kylmä kuohuviini-hernekeitto pienistä lasista tai kupeista. Voit halutessasi kruunata annoksen keolla kevyttä kermavaahtoa tai tuoreilla herneenversoilla

"Kun asiakas kertoo nauttivansa paikastamme ja näistä kotimaan piilotetuista helmistä, tuntuu että olemme onnistuneet."

Mervi, Rönnekin viinitila

Villantien maissiribsit

4	tuoretta maissintähkää Suttisen tilalta
½ dl	rypsiöljyä
1 tl	savupaprikajauhetta
1 tl	valkosipulijauhetta
½ tl	suolaa
1 tl	fariinisokeria

1. Leikkaa maissit pitkittäin neljään osaan.
2. Sekoita mausteet rypsiöljyyn ja voitele maissipalat mausteöljyllä.
3. Grillaa maissipalat kuumalla grillirivilällä tai parilalla käännellen.



Paikallisuus

näkyä lyhyempinä matkoina, tunnettuina tekijöinä ja makuina, jotka kertovat omasta ympäristöstään.

Sapaslautanen Laitikkalan Makukylästä

Katajan Lihan rasvatonta palvikinkkua

Katajan Lihan bratwurstia

Heikkilän Juustolan NuoriHerra luomujuustoa

Heikkilän Juustolan Jalmari -leipäjuustoa

Suttisen Tilan vadelmahilloa

Katajan Lihan tuoretta leipää ja korppuja

Suttisen Tilan tuoreita marjoja

Kokoa annoslautaset valmiiksi tai tarjoile noutopöydästä. Vaihtelee sapaslautasen raaka-aineita mielesi mukaan. Laitikkalan Makukylästä löytyy paljon maukkaita tuotteita!



Makukylä

Laitikkalassa ruoka ei ole vain tuote. Se on maiseman,
historian ja yrittäjyyden yhteinen tarina.

Katajan makkaravokki

500 g	Katajan Lihan grillimakkaraa	1 rkl	rypsiöljyä
200 g	parsakaalia	2 rkl	soijakastiketta
3 kpl	porkkanaa	pala	tuoretta inkivääriä
150 g	lanttua	100 g	ituja
1/2 kpl	purjoa		

1. Kuutio makkara.
2. Paloittele parsakaali sopiviksi suupaloiksi kukintoina. Jos käytät pakasteparsakaalia, ota parsakaalit pakastimesta sulamaan huoneenlämpöön.
3. Kuori porkkanat ja lanttu. Leikkaa juurekset ohuiksi tikuiksi.
4. Halkaise ja huuhtelee purjo. Leikkaa puolirenkaiksi.
5. Kuumenna öljy vokkipannussa, lisää juurekset ja paista hetki.
6. Lisää soijakastike, inkiväärimurska ja parsakaalit.
7. Paista muutama minuutti ja lisää makkarat.



Alkuperä

antaa ruoalle tarinan. Kun tiedämme missä ja miten raaka-aine on tuotettu, tunnemme paremmin myös sen tekijät ja maiseman.

Rönnvikin Kamreerissa handutettua jyväbroileria

800 g	kotimaista broilerin rintafileetä
	rypsiöljy
4 tl	broilerimaustetta (suolattu)
2 tl	currya
1 tl	kuivattua timjamia
1 tl	rouhittua mustapippuria
3-4 dl	Rönnvikin Kamreeri –puolikuivaa valkoviiniä
1,5 dl	vispikermää
50 g	juustoraastetta

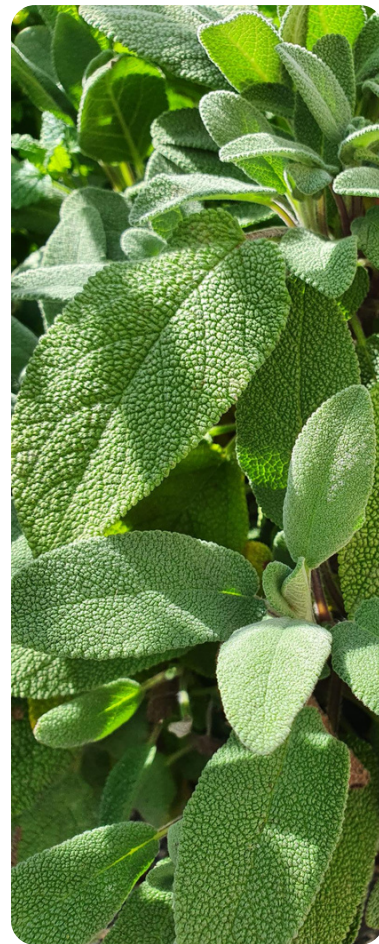
"Tiedämme missä se on kasvatettu."

Mervi, Rönnvikin viinitila

1. Öljyä uunivuoka.
2. Leikkaa broilerin fileet neljään osaan, mutta säilytä fileet kuitenkin kokonaisen näköisinä.
3. Laita fileet uunivuokaan tiiviisti ja mausta reilusti.
4. Käännä fileet ympäri ja mausta toiselta puolelta.
5. Lisää vuokaan valkoviiniä niin paljon, että fileet ovat miltei peitossa.
6. Peitä vuoka ja anna kanojen marinoitua jääkaapissa seuraavaan päivään.
7. Ota vuoka lämpiämään huoneenlämpöön noin tunti ennen paistamista.
8. Lisää vuokaan kerma ja paista 200 asteessa noin tunti.
9. Lisää paistamisen loppuvaiheessa juustoraaste kanojen päälle ja anna juuston ruskistua.
10. Tarjoa broileri keitetyn ruokakauran kanssa.

Katajan possupataa Kostian kutsu -mustaherukkaviinissä

1 kg	Katajan Lihan possukasleria
2	porkkanaa
5 dl	Kostian Kutsu -mustaherukkaviiniä
2 rkl	tomaattipyreetä
1 tl	suolaa
1 tl	mustapippuria
1 kourallinen	tuoretta salviaa tai 1 tl kuivattua
1 tl	vehnä jauhoja
0,5 dl	rypsiöljyä
	vettä



1. Kuutioi possunliha. Paista pinnat nätin ruskeaksi pannulla. Käytä 1 rkl rypsiöljyä tässä vaiheessa.
2. Pese ja pilko porkkana.
3. Kaada possu pannulta pataan ja ala ottaa lämpöä hellalla. Huuhtaise pannu pienellä määrällä vettä ja lisää pataan. Mausta lihat suolalla, pippurilla, tomaattipyreellä sekä lopulla öljyllä. Jauhota liha vehnäjauholla ja sekoita hyvin. Kaada Kostian Kutsu - mustaherukkaviini myös pataan.
4. Sulje pata kannella ja anna poreilla hiljalleen reilun tunnin verran. Sekoita välillä.
5. Lisää pataan porkkanat ja anna hautua kannen alla 15 minuuttia. Sekoita salvia mukaan ja hauduttele jälleen puolisen tuntia.
6. Maista ja mausta lisää tarpeen mukaan.

"Laatu ja puhtaus. Etenkin lihassa."

Mikko, Katajan Liha

Makukylän marjapilvi

6 dl (300 g)	pakastettuja Suttisen Tilan marjoja (mansikoita, vadelmia, puolukoita)
3	kananmunan valkuaista
n. 1 dl	sokeria
2 dl	kuohukermaa

1. Vatkaa kerma vaahdoksi.
2. Soseuta kohmeiset marjat monitoimikoneen hienonnusterällä. Lisää valkuaiset ja sokeri ja anna koneen käydä, kunnes seos on vaahtoutunut. Sekoita kermavaahto huolimattomasti joukkoon ja tarjoa jälkiruoka heti. Koristele annokset muutamalla marjalla. Voit säilyttää marjavaahdon pakastimessa.



Puhtaus

Puhtaus on yksi suomalaisen ruoan vahvuuksista. Se näkyy niin raaka-aineissa kuin niiden tuotantotavoissa.

Marjoja ja suklaata Makukylän tapaan

300 g	tummaa suklaata (70%)
3	liivatelehteä
6 dl	kermaa
4 rkl	sokeria
4 rkl	vaniljasokeria
noin 500 g	Suttisen tilan vadelmia tai mansikoita
2	limeä
4 rkl	hunajaa
halutessasi hieman mintunlehtiä	



1. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 5 min.
2. Pilko suklaa pieniksi paloiksi.
3. Kiehauta kerma ja sekoita joukkoon suklaa sekä sokeri. Sammuta levy. Sekoita, kunnes suklaa on sulanut.
4. Purista ylimääräinen vesi liivatelehdistä ja sekoita ne kuuman suklaakerman joukkoon.
5. Kaada suklaakerma jälkiruokakulhoihin tai –laseihin ja aseta jääkaappiin tarjoiluun asti, mielellään pariksi tunniksi.
6. Sekoita keskenään yhden limen mehu ja hunaja (jos haluat, pilko tässä vaiheessa joukkoon pari mintunlehteä).
7. Viipaloi mansikat tai laita vadelmat kokonaisina ja sekoita varovasti limemarinadin kanssa.
8. Laita marjat jääkaappiin tarjoiluun asti.
9. Aseta marjat suklaapannacottan päälle juuri ennen tarjoilua. Koristele halutessasi mintunlehdillä.

Kaura-omenapaistosta ja Heikkilän Joustolan vaniljajäätelöä

500 g	kotimaisia omenoita
vajaa 1 tl	kanelia
1 rkl	fariinisokeria
2,5 dl	kaurahiutaleita
70 g	voita
0,5 dl	sokeria
1 tl	vaniljasokeria



1. Pese omenat ja voitele uunivuoka.
2. Lohko omenat vuokaan ja ripottele omenoiden päälle fariinisokeria ja kanelia.
3. Sulata voi ja lisää joukkoon kaurahiutaleet ja sokerit.
4. Levitä kaurahiutaleseos omenoiden päälle.
5. Paista 200 asteisessa uunissa n. 30 min, kunnes pinta on kauniin ruskea.
6. Nauti Heikkilän Juustolan vaniljajäätelön kanssa.

"Ensiluokkainen maku vaatii erinomaiset raaka-aineet."

Annika, Heikkilän juustola



Vastuullisuus

alkaa alkuperän tuntemisesta. Kun tuotannon ketju tunnetaan pellolta pöytään, myös ympäristövaikutuksista voidaan kantaa vastuuta.



Monimuotoisuus

Monimuotoinen maaseutu tuottaa muutakin kuin ruokaa.
Se ylläpitää maisemia, elinympäristöjä sekä pölyttäjien,
lintujen ja muiden lajien elämää.

Perinteet

Sukupolvelta toiselle siirtynyt osaaminen näkyy edelleen suomalaisen ruoan maussa ja laadussa.



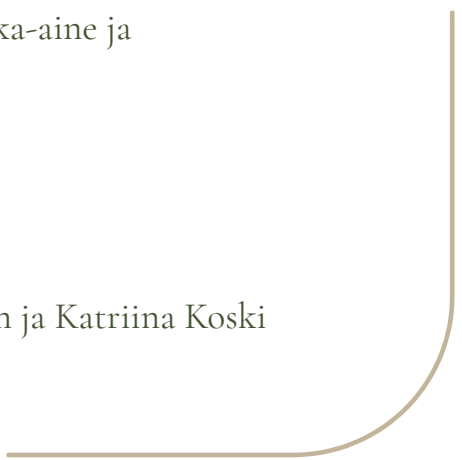
Makukylä

Paikallisista raaka-aineista voidaan luoda tuotteita, joilla on oma tarina, tunnistettava alkuperä ja vahva yhteys ympäröivään maisemaan."

Tämän vihkosen reseptit kertovat Laitikkalan Makukylästä. Jokaisen annoksen taustalla on maisema, raaka-aine ja ihminen.

Tekijät: MKN Etelä-Suomi / Satu Nokkonen, Suvi Malin ja Katriina Koski

2026



Laitikkalan Makukylän Menu



MKN Etelä-Suomi