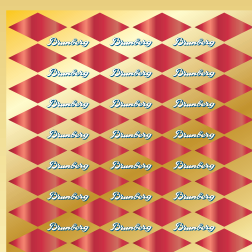
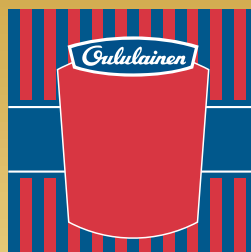
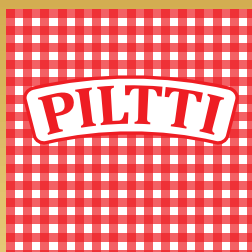


MAISTUVAT KLASSIKKOTUOTTEET

Kirsi Alastalo



© Kirsi Alastalo 2018

Kuvat, piirrokset ja taitto: Kirsi Alastalo

ISBN 978-952-69091-0-3 (pdf)

Kirjan voi ladata RyhmäRenki-sivustolta,
www.ryhmarenki.fi

Maistuvat klassikotuotteet -kirjan
ja kirjaan liittyvien Klassikotuotekorttien
tekemiseen on saatu selkokirjallisuuden valtiontukea.

RyhmäRenki



Sisällys

Maistuvat klassikkotuotteet	4
Vaasan näkkileipä	5
Elovena-kaurahiutaleet	8
Carneval-keksi	10
Lauantaimakkara	13
Juhla Mokka	15
Pommac	18
Koskenlaskija	21
Aura-juusto	23
Oululaisen jälkiuunileipä	25
Kuningatar-hunaja	27
Turun Sinappi	30
Ahti-silli	32
Jaffa	34
Brunbergin suukko	37
Jalostajan hernekeitto	39
Domino-keksi	41
Oululaisen hapankorppu	43
Saarioisen maksalaatikko	45
Piltti	47
HK:n Sininen	49
Kymppi Mämmi	52
Sunnuntai-jauho	55
Kantolan Kaurakeksi.....	57
Taffel Sips.....	60
Ilona-ketsuppi	62
Pullava-pitko	65
Tuoppi-kotikalja.....	67

Maistuvat klassikkotuotteet

Maailma muuttuu, mutta onneksi
arjessamme on läsnä jotain pysyvää.
Tutut klassikkotuotteet ovat löytyneet
kauppojen hyllyiltä useiden vuosikymmenien,
jopa sadan vuoden ajan.
Näiden tuotteiden tarina kertoo samalla
suomalaisen arjen ja yhteiskunnan muutoksista.

Varsinkin oman perheen ja kotiseudun
arkisiin ruokiin ja juhlaan herkkuihin
liittyy vahvoja tunnesiteitä.
Tutut maut, tuoksut ja vanhat pakkaukset
ovat kuin ikkunoita,
joista voi kurkistaa lapsuuteen, nuoruuteen
tai vaikka omien vanhempien elämään.

Me pidämme aikuisenakin ruoista,
joita olemme lapsena tottuneet syömään.
Jos nykypäivä tuntuu vieraalta,
makumatka lapsuuteen
voi tuoda lohtua ja turvaa.
Tutut maut herkistävät mieltä
sekä tuovat muistoja ja tarinoita esiin.

Monien klassikkotuotteiden valmistaja
ja valmistuspaikka on vaihtunut,
mutta hyvä tuote kestää sen.
Uusia tuotteita tulee myyntiin koko ajan.
Vuosikymmenien kuluessa selviää,
mitkä niistä ovat muuttuneet klassikoiksi.



Vaasan näkkileipä

Suomalaiset ovat tottuneet syömään rouskuvaa näkkileipää kotona, leikkipuistossa, koulussa ja armeijassa. Kuiva näkkileipä säilyy hyvin, joten sitä hankitaan hätävaraksi mökille sekä evääksi reissuille. Ulkona syödessä eivät murutkaan haittaa. Näkkileipä on myös pelastanut pulasta monta varusmiestä, jotka eivät ole muuten saaneet kamiinaa tai nuotiota syttymään.

Näkkileipä tuli Suomeen Ruotsista. Myös sana näkkileipä tulee ruotsin kielen sanasta *knäckebröd*. Näkki-sana perustuu sanaan knäck. Se tarkoittaa työkalua, jolla leipä painellaan kuviolliseksi niin, että se on helppo taittaa paloiksi. Sota-ajan paksu ja kova armeijan näkkileipä sai monia lempinimiä kuten vaneri, panssarivanikka ja pomminkestävä. Nykyään tavallisin lempinimi taitaa olla näkkäri.

Näkkileivän valmistus kotioiloissa
ei ollut helppoa,
koska siihen tarvittiin erikoisvälineitä.
Ensimmäiset näkkileivät olivat pyöreitä,
ja muoto leikattiin taikinasta näkkileipämuotilla.
Taikinaan pisteltiin reikiä leipäkammalla.
Reiät sitoivat pohjan ja pinnan toisiinsa,
ja leipään tuli vähemmän ilmakuplia
paiston aikana.
Leipien keskellä oli yleensä pieni reikä,
josta ne ripustettiin vartaaseen kuivumaan.
Nykyään näkkileipäpalat on useimmiten
sahattu suorakaiteen muotoon.
Näin ne on helppo pakata.

Kun Vaasan Höyryleipomo
alkoi tehdä näkkileipää 20-luvun alussa,
se ei ollut kaikille tuttu leipälaji.
Näkkileipää piti siis mainostaa.
Vaasan liikemerkki ja leipärunot
synnyttivät mainosklassikon.
Liikemerkissä leipuri kantoi kolmea
leipälautaan ripustettua reikäleipää.
Sanoma- ja aikakauslehdissä julkaistiin
vuosina 1922–1962 erilaisia leipärunoja.

*Terve, vankka, hymysuu,
posket niinkuin täysikuu;
sellaisena istun tässä
katsojalle näyttämässä:
suosii luonto kasvavaista,
jos syö leipää vaasalaista.*

Mainokset ja hauskat runot tehosivat,
myynti vilkastui ja suomalaiset tottuivat
syömään näkkileipää.

Vanhoja ja tuttuja näkkileipiä,
joita valmistetaan edelleen,
ovat Koulunäkki ja Ylhäisten leipä.
Suomessa ja muissa Pohjoismaissa
näkkileipä kuuluu edelleen arkeen,
mutta muualla sitä pidetään yleensä
erikoisena terveystuotteena.

*Oletko syönyt jossain elämänvaiheessa
erityisen paljon näkkileipää?*

*Kummalle puolelle näkkileipää
sinä sivelet voin tai muun levitteen,
sileälle vai reikäiselle?*



Elovena-kaurahiutaleet

Kaurapuuro ja voisilmä ovat kuuluneet monen suomalaisen aamiaispöytään. Vielä 50-luvulla lapset kuulivat radiosta, kuinka erinomainen ruoka kaurapuuro on. Lastentunti-ohjelma loppui aina siihen, että Markus-setä kehotti lapsia syömään kaurapuuroa: "Muistakaa, lapset, syödä aamupuuronne!". Elovena-kaurahiutaleet ja Yleisradion Lastentunti syntyivätkin melkein yhtä aikaa. Elovena tuli myyntiin 1925 ja Lastentunti alkoi vuotta myöhemmin.

Kun nimi Elovena oli keksitty, ideoita pakkauksen kuvitukseen etsittiin kilpailun avulla. Mainoskilpailun voitti Karjalan Myllyn konemestarin poika Joel Viktor Räsänen. Joelin ehdotuksessa oli vaalea, kansallispukuinen neito. Pakkauksen kuvaa on uudistettu useita kertoja, mutta sen voi tunnistaa edelleen samaksi kuvaksi.

Tästä Elovena-neidosta on tullut
kansallinen tunnuskuva,
joka ilmentää suomalaisen naisen
viattomuutta ja luonnonmukaista kauneutta.

Monet muistavat Lama-yhtyeen
musiikkikappaleen mukaan tehdyn
televisiomainoksen, jossa laulettiin:

*Mutta totuus löytyy Elovenasta,
sen mausta ja sen voimasta.
Syö sitä, kasvat suuremmaks kuin muut,
ei virnistykseen enää veny muiden suut.*

Kaurapuuro on edelleen suosittu,
terveellinen ja edullinen ruoka.
Puuron lisäksi kauraa käytetään mysleissä,
piirakoissa, kekseissä ja kasvispihveissä.
Kaura sisältää kuitua,
joka auttaa laskemaan kolesterolia
ja pitää verensokerin kurissa.
Se sopii useimmille sellaisillekin ihmisille,
joilta vehnä on gluteenin takia kielletty.
Kauraa pidetäänkin nykyään superruokana.

*Miten sinä keität kaurapuuron?
Entä miten sen syöt?*

Mitä sinä söit aamupalaksi, kun olit lapsi?



Carneval-keksi

Neliön muotoinen, aaltoreunainen ja värikäs
Carneval-keksi on ollut myynnissä yli 90 vuotta.
Ei ihme, että keksin tunnistavat lähes kaikki.
Keksin valinta oli lasten kutsuilla tarkkaa puuhaa
– Löytyikö kulhosta keksi,
jossa oli paras väri ja kuvio samassa keksissä?

Syöminen oli taitolaji.
Lasten mielestä oli hauskaa
nuolla värikäs kuorrute ensin
ja nakertaa keksi vasta loppuksi.
Vanhempien mielestä oikea tapa
oli haukata reunasta pala kerrallaan.

Sata vuotta sitten tehdastekoiset keksit
olivat harvojen herkkua.
Hankoon oli perustettu keksitehdas
jo vuonna 1910,
mutta 20-luvulle saakka
keksit tuotiin pääasiassa ulkomailta,
varsinkin Venäjältä ja Englannista.
Silloin kotimaisia keksejä alkoivat valmistaa
helsinkiläinen Fazer ja turkulainen *Ipnos*.

Fazer aloitti keksien tekemisen vuonna 1924.
Carneval-keksien valmistus alkoi
heti seuraavana vuonna.
Pian valmistus siirtyi Helsingistä Hankoon,
kun Fazer osti sieltä keksitehtaan.
Keksien valmistusmäärät kasvoivat
ja keksilajeja tuli lisää.

1930-luvulla keksien syönti yleistyi,
mutta koko kansa ei niillä herkutellut.
Vuosikymmenen lopussa
keksien myynti lisääntyi,
koska sota-ajan niukkuus
sai kansan ostamaan kaikkea,
mitä vain oli myytävänä.

Fazer valmisti suuria määriä keksejä armeijalle.
Kun sotilaat palasivat perheidensä luo,
he saivat myös kotiväkinsä
innostumaan ostokekseistä.
Sodan jälkeen keksinvalmistus
lähti täydellä teholla käyntiin.

Keksitehdas muutti nimensä vuonna 1947.
Uusi nimi oli Hangon Keksi – Hangö Kex.
Hangon Keksi käytti pyöreissä kekseissä,
niiden pakkauksissa ja mainonnassaan
hymyilevää, pyöreää kuu-ukkoa.
Tästä syntyi iloiselta näyttävästä ihmisestä
käytetty sanonta ”hymyilee kuin Hangon Keksi”.

Carneval-keksejä myytiin muiden keksien kanssa.
Jokaisessa maito- ja leipäkaupassa
oli Hangon Keksien peltilaatikoita,
joista ostajalle valittiin
sopiva lajitelma erilaisia keksejä.

Valmiita lajitelmiä olivat esimerkiksi
kauniiseen rasiaan pakattu Tuliaislajitelma
ja Sunnuntaisekoitus.
Monet muistavat myös
Marie-, Muro- ja Siro-keksit.

Fazer lakkautti Hangon tehtaan vuonna 1989.
Nykyään Carneval-keksit valmistetaan
Vantaalla Fazerilassa,
joka on monien koululaisten
ja aikuistenkin retkikohde.

Minkä värinen Carneval-keksi on sinun suosikkisi?

*Oliko kotonasi tietty rasia tai paikka,
jossa keksejä säilytettiin?*

Haluaisitko käydä Fazerilassa?

LAUANTAI



20-luvun
loppu

Saarioinen,
Atria, Pouttu ym.

Lauantaimakkara

Sentin paksuinen viipale lauantaimakkaraa
ja pala tuoretta, rapeapintaista ranskanleipää
– tämä makumuisto on tuttu
monelle suomalaiselle.

Viipale leikattiin makkarapötkön palasta.

Joskus lihatiskin myyjää pyydettiin
viipaloimaan makkara valmiiksi:

”Saanko 10 siivua lauantaimakkaraa, kiitos.”

Kun lauantaimakkaraa alettiin valmistaa

1920-luvun lopussa,

sitä kutsuttiin ehkä sunnuntaimakkaraksi.

Silloin tehtaassa tehtyjä makkaroita

pidettiin hienoina herkuina,

jotka sopivat viikonloppuun.

Makkaraa oli varaa ostaa,

kun työläiset saivat tilipussinsa loppuviikolla.

Pula-aikana tehtiin paljon

lauantaimakkaran tyyppistä makkaraa,

jonka maku oli mieto ja rakenne tasainen.

Silloin makkaratehtaat eivät saaneet mausteita

ja lihaakin oli vähän.

Makkaroihin oli pakko lisätä paljon jauhoa.

Suuret ikäluokat tottuivat
lauantaimakkaran makuun lapsena.
Mihin lapsena tottuu,
siitä helposti pitää myös vanhempana.
Suomalaiset, varsinkin miehet,
syövät edelleen lauantaimakkaraa
leivän päällä tai suoraan pakkauksesta.
Useimmat ostavat makkaran valmiiksi siivutettuna,
mutta vielä sitä saa myös paksuna pötkönä.

Lauantaimakkara on
Suomen tunnetuin leikkelemakkara.
Muita pitkään myynnissä olleita
leikkelemakkaroita ovat
voimakkaan makuinen balkaninmakkara,
sipulimakkara, Gotler ja Gouter.

*Mitä lapsuudenkodissasi laitettiin leivän päälle?
Mitä laitot leivällesi nykyään?*



Juhla Mokka

Suomalaiset ovat kahvikansaa.
Käytämme lähes 10 kiloa kahvia
henkeä kohti vuodessa,
enemmän kuin mikään muu kansa.
Kahvin käyttö lisääntyi 50-luvulla,
kun säännöstely päättyi.
Kahvia juotiin kodeissa aamuisin,
päivisin ja iltaisin.
Kahvi kuului arkeen ja juhlaan.
Vieraille tarjottiin kahvia,
tuliaisiksi tuotiin kahvipaketti
ja kahvi oli toivottu
bingo- ja arpajaisvoitto.

Vanhemmat ihmiset muistavat
ilmassa leijailevan kahvin tuoksun
ja kahvimyllyn äänen.
Ne tulivat tutuksi,
kun kahvipapuja paahdettiin
ja jauhettiin kotona.
Ulkoilma tuoksui voimakkaasti
myös paahtimoiden lähistöllä.

Pauligin paahtimon kahviklassikko
Juhla Mokka syntyi vuonna 1929.
Aluksi kahvisekoituksia kutsuttiin
nimien sijasta numeroilla.
Kun paahtimo täytti 25 vuotta,
kahvisekoitus, jonka sarjanumero oli 25,
sai nimen Juhlasekoitus.
Samana vuonna syntyi myös
Presidentin sekoitus.

Juhlasekoituksen paketti oli aluksi punainen,
mutta jo 30-luvun alussa pakkaus
sai kultaväriä kylkeensä.
Paketin tunnusväreiksi vakiintuivat
punainen ja kulta,
ja 60-luvulta lähtien
paketissa on ollut kahvikuppi.

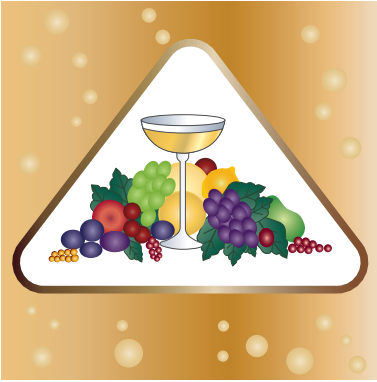
Juhlasekoituksen nimi muuttui kaksi kertaa.
60-luvulla nimeksi vaihtui Juhla Mocca,
ja mokka-sana kirjoitettiin c-kirjaimella.
70-luvulta lähtien nimi on kirjoitettu k-kirjaimella.

Vuodesta 1979 lähtien
Juhla Mokkaa ovat mainostaneet
monet kädentaitojen ammattilaiset.
Televisiomainoksissa on esiintynyt yli 50 tekijää,
esimerkiksi seppä, kultaaja ja puukontekijä.
Mainostaminen ja perinteisen sekoituksen
säilyttäminen on selvästi kannattanut:
lähes joka toinen Suomessa nautittu
kahvikupillinen on Juhla Mokka -kahvia.

Kun kahvia kerran juodaan,
kertyy kahvipussejakin.
Kestävistä kahvipusseista syntyy
monenlaisia käsitöitä.
Kattilat ja pannut nostetaan
pannunalusten päälle,
jotka on tehty kahvipusseja taittelemalla.
Kahvipusseista ommellaan
tukevia kauppakasseja.
Koska pusseja tarvitaan paljon,
myös ystävät ja sukulaiset
keräävät niitä talteen.

*Ostatko yleensä samaa kahvimerkkiä
vai kokeiletko uusia?*

*Oletko sinä kierrättänyt kahvipusseja?
Miten?*



Pommac

Oletko kilistänyt kuohuviinilasia,
jossa helmeilee Pommac?
Useimmat suomalaiset ovat,
varsinkin vappuna ja muissa kevään
tai kesän juhlissa.
Juhlavaa sekahedelmäjuomaa tarjotaan
vaihtoehtona kuohuviinille,
koska kaikki eivät juo alkoholia.

Limonadien valmistus alkoi
Suomessa 1830-luvulla.
Kirkasta porejuomaa syntyi,
kun soodaveteen sekoitettiin
sitruunahappoa ja sokeria.
Vanhimpia tunnettuja limonadeja
ovat Sitruunasooda ja Omenapore.

Kun Pommac saapui Suomeen
20- ja 30-luvun vaihteessa,
limonadia nautittiin harvoin,
yleensä juhlissa.

Alkoholittoman juoman kulutusta lisäsi kieltolaki,
joka kielsi alkoholin valmistamisen ja myynnin
vuoteen 1932 saakka.

Sotavuosina limonadit auttoivat,
kun ihmisten mieli teki makeaa.
Maku syntyi kotimaisista raaka-aineista
kuten puolukasta.
Juoman teki makeaksi sakariini,
jonka metalliseen makuun monet kyllästyivät
viimeistään pula-aikana.
Virvoitusjuomat yleistyivät vasta 50-luvulla
ja pysyivät juhlajuomina 70-luvulle asti.

Pommac tuli Suomeen Ruotsista,
jossa sitä oli nautittu vuodesta 1919 lähtien.
Ensimmäisenä Suomessa juomaa valmisti
lahtelainen Mallasjuoma.
Hartwall on pullottanut Pommacia
vuodesta 1950 lähtien.
Juoman maku saadaan aikaan
alkuperäisellä, salaisella reseptillä.
Juomatiivisteiden sanotaan sisältävän
25 eri hedelmä- ja marjalajia.
Tiivistettä kypsytetään
yli sata vuotta vanhoissa tammitynnyreissä
vähintään kolmen kuukauden ajan.

Pommacin nimi on syntynyt sanoista
Pommery ja *Cognac*.
Sanat tuovat mieleen juoman ominaisuudet.
Pommery on vanha ja kuuluisa
ranskalainen samppanjamerkki
ja konjakki kypsytetään tammitynnyreissä.

Pommacin kolmion muotoinen etiketti
pullon kyljessä on monelle tuttu.
Se on muuttunut vuosien varrella vain vähän.
Pommacin erityinen,
ei niin makea maku
vie aikamatkalle.
Se on vanhin virvoitusjuoma,
jota valmistetaan edelleen.

Ensimmäisissä limonadipulloissa
oli *patenttikorkki* eli posliininen korkki,
jossa oli kumitiiviste ja taivutettua metallilankaa.
Sitten tulivat erittäin ohuet peltiset repäisykorkit,
joilla leikkasi helposti haavan käteensä.
Kruunukorkkia käytetään lasipulloissa vieläkin.
Korkit ovat muuttuneet,
mutta onneksi limonadi sihahtaa,
poreilee ja maistuu kuten ennenkin.

*Millaisissa tilanteissa olet juonut limonadia lapsena?
Entä aikuisena?*

Millainen pullonkorkki on sinusta helpoin avata?



Koskenlaskija

Koskenlaskija-juuston maun ja pakkauksen muistavat nuoret ja vanhat.

Veikko Emil Sipinen piirsi tukkijätjän pahvipakkauksen kanteen vuonna 1933.

Pakkauksen ulkonäkö on säilynyt lähes samanlaisena kuten sulatejuuston reseptikin.

Varsinkin sota-aikana tarvittiin sulatejuustoja, joita oli helppo leikata paloiksi.

Lisäksi ne veivät nälän ja säilyivät hyvin.

Jatkosodan kaukopartiomiehet saivat viiden päivän partioretkelle puolen kilon Koskenlaskija-pakkauksen.

Rintamalla olleet sotilaat valkaisivat sulatejuustolla jopa kahvinsa.

Yleensä Koskenlaskijaa myytiin neljänneskilon pakkauksissa.

Kaupunkien asukkaat hakivat juustonsa kauppahallista tai kivijalkakaupoista, maaseudulla kyläkaupoista.

Kun kaupat vähenivät maaseudulta, tilalle tuli kauppa-autoja.

Hyllystä löytyi myös muita sulatejuustoja
kuten Violaa ja Olympiaa.

Koskenlaskija on ollut tärkeä
myös pahvipakkauksen kuvan vuoksi.
Kuva leikattiin irti ja laitettiin
kiiltokuvakansioon tai kirjanmerkiksi.
Kimaltava käärepaperi
oli sota-ajan lasten aarre,
joka taiteltiin huolella talteen.
Kouluajoilta monet muistavat
folioon käärityn kolmion muotoisen palan.

Sulatejuustoa levitetään edelleen
varsinkin ruis- ja näkkileivän päälle.
Sitä käytetään myös ruoanlaittoon.
Kun juustopala sulaa kuumaan ruokaan,
arkisesta ruoasta tulee herkkua.
Valio onkin koonnut
Korpikokkaajan reseptikokoelman.
Idea syntyi 1944 julkaistusta
Korpisoturin keittokirjasta,
jonka reseptit ovat kirjoittaneet
rintamamiehet itse.

*Käytettiinkö sinun perheessäsi Koskenlaskijaa,
Olympiaa tai Violaa?*

*Oletko joskus kerännyt kuvia tuotepakkauksista?
Entä käärepapereita?*



Aura-juusto

Aura-juusto – siitä joko tykätään tai sitten ei.
Monet muistavat, milloin saivat
voimakkaan ja suolaisen makuista
sinihomejuustoa eteensä ensimmäisen kerran.
Oliko se juhlien juustotarjotin tai joulupöytä?

Sanotaan, että sinihomejuustoa
pitää maistaa 16 kertaa,
ennen kuin siihen tulee himo.
Monet suomalaiset ovat oppineet syömään
Aura-juustoa pizzan täytteenä.
Myös toinen homejuustolaji,
valkohomejuusto, vaatii totuttelua.

Liedon meijerissä yritettiin valmistaa
sinihomejuustoa jo 1920-luvulla.
Olot olivat alkeelliset ja valmistus oli vaikeaa.
Lehmänmaitokin toi omat haasteensa,
tyypillisesti sinihomejuuston valmistukseen
käytettiin lampaanmaitoa.
Kun Turkuun tehtiin
kunnollinen juustola ja kypsytyksellari,
syntyi Aura-juusto vuonna 1935.

Ennen sotavuosia sinihomejuusto
oli Suomessa harvojen herkkua.
Kun juuston säännöstely loppui,
suosio lähti huimaan kasvuun.
Aurasta tuli Valion Turun meijerin
suosituin tuote.

Aura-juustoa valmistetaan yhä,
mutta valmistuspaikka on
Äänekosken juustola.
Resepti on perinteinen
ja valmistaminen vaatii käsityötä.

Aura-juusto on saanut nimensä
Turun halki virtaavasta Aurajoesta.
Tavallisin pakkaus on tinapaperi,
joka on kääritty kiekosta leikatun
kolmiopalan ympärille.
Aura-juusto on suomalaisille niin tuttu,
että monet kutsuvat
kaikkia sinihomejuustoja
yleisnimellä aurajuusto.

Mitä sinä pidät sinihomejuustosta?

Entä muista homejuustoista?

(valkohome-, viherhome- ja punahomejuusto)



Oululaisen jätkäleipä

Kumpi puoli maistuu sinusta paremmalta,
jätkäleivän ylä- vai alapala?
Vai muisteletko, miten hyvältä maistui
jätkäleivänpun sitkeä kantapala?
Makuelämys syntyi,
kun leivän päälle sipaisi voita ja höyläsi
viipaleen edam- tai emmentaljuustoa.
Samalla hampaat saivat työtä.
Vähemmällä jauhamisella pääsi,
kun leivän pilkkoi kotitekoisen
mustikkasopan sekaan.

Jätkäleipää on tehty yhtä kauan
kuin ruisleipiä on paistettu kotien uuneissa.
Ensin uuniin pantiin ruoat
ja jälkilämmössä paistettiin leivät.
Näin kaikki lämpö käytettiin hyväksi
ja saatiin kovaa ja maukasta leipää.
Koska leivän keskellä oli reikä,
leikkaaminen ja varastointi oli helpompaa.
Jos leipä oli liian kovaa,
se laitettiin viljojen joukkoon laariin.
Kun leipä imi jyvistä kosteutta,
se pehmeni.

Leipurimestari Anne Kaitanen
onnistui siirtämään
kotien leivontaperinteen leipomoon.
Vuonna 1947 syntyi
vahvanmakuinen ja tummakuorinen
Oululaisen Jälkiuunileipä.

Nimi *Oululainen* saattaa hämätä.
Leipomo ei ollut Oulussa vaan Lahdessa.
Toinen leipomon perustajista,
Vilhelmiina Helenius,
oli saanut oppia leipurilta,
joka oli kotoisin Oulusta.
Leipomo sai siis nimensä
oululaisen leipurin mukaan.

Jälkiuunileipää leivotaan
samalla reseptillä edelleen.
Suomalaisille rukiinen ja sitkeä leipä maistuu
ja siihen voi tulla myös himo.
Esimerkiksi keittiömestari Jaakko Kolmonen
laskee syöneensä elämänsä aikana
yli 13 000 jälkiuunileipää.
Hän merkitsee jokaisen leivän
taskukalenterin kulmaan.

Millainen ruisleipä on sinusta parhaan makuista?

*Oletko lisännyt jälkiuunileipää marjasoppaan
tai muuhun ruokaan?*



Kuningatar-hunaja

Kun karkit ja herkut olivat harvinaisia,
lusikallisella hunajaa sai suun makeaksi.
Makeannälkään hunaja on edelleen hyvä ensiapu.
Toiset makeuttavat hunajalla teen,
toiset sivelevät sitä paahtoleivän päälle.
Oman makunsa hunaja antaa
myös ruokaan ja leivonnaisiin.
Joulukinkun päälle kuuluu monien mielestä
hunajalla maustettu sinappi.

Suomalainen hunaja on yleensä
monikukkahunajaa.
Mehiläiset valmistavat sitä
lähiseudun kukkien medestä
ja varastoivat mehiläispesän kennoihin.
Pesistä kerätty hunaja lingotaan irti kennosta.
Linkouksen jälkeen hunaja on juoksevaa,
mutta se alkaa kiteytyä saman tien.
Yleensä suomalaisesta hunajasta
tulee muutamassa kuukaudessa
pehmeää tai kiinteää.
Myös hunajan väri vaihtelee
lähes valkoisesta hyvin tummaan.

Se, miltä hunaja maistuu,
näyttää ja tuoksuu,
riippuu siitä, mistä kukista
mehiläiset hakevat meden.
Kukkiin taas vaikuttavat
kasvuympäristö ja säätila.
Siksi erilaisia hunajalaatuja on paljon.

Ensimmäiset hunajamehiläiset ja pesät
tuotiin Suomeen 1750-luvulla.
Silloin Inkoossa sijaitseva Fagervikin kartano
sai mehiläispesiä Virosta.
Ensimmäiset mehiläisten hoitajat olivat
pappeja, opettajia ja maatilojen puutarhureita.
Mehiläistarhat olivat pieniä,
niissä oli yleensä muutama pesä.
1800-luvun lopulla Suomeen tuotiin
italialaisia hunajamehiläisiä,
ja pääasiassa näiden jälkeläiset tekevät
suomalaisen hunajan edelleen.

Sotien jälkeen tuotanto kasvoi nopeasti.
Silloin syntyi myös yksi vanhimmista
hunajan tuotemerkeistä,
Kuningatar-hunaja.
Kuningatar-purkki otettiin käyttöön 1948.
Aluksi purkit olivat pahvisia
ja pahvin pinnalla oli suojana parafiiniä.
Yhteen purkkiin mahtui
joko puoli kiloa tai neljänneskilo hunajaa.
Kuningatar-tuotemerkki takasi
hunajan kotimaisuuden ja korkean laadun.
Edelleen purkkiin saavat pakata vain
Suomen Mehiläishoitajain Liiton jäsenet,
jotka täyttävät laatuvaatimukset.

Mehiläiset valmistavat muutakin kuin hunajaa.
Mehiläisten keräämä siitepöly
sisältää runsaasti ravinteita.
Keltaisia siitepölyrakeita voi sirotella
vaikka jogurtin päälle.
Propolis on kittivahaa,
joka pitää bakteerit loitolla mehiläispesästä.
Propolis sopii myös haavojen
ja hyönteisten puremien hoitoon.
Propolis-tipoilla voi lievittää
vaikka flunssaa ja kurkkukipua.

Hunajaa käytetään myös ulkoisesti.
Erilaisilla hunajaa sisältävillä voiteilla
hoidetaan kauneutta ja terveyttä.
Esimerkiksi saunahunaja hellii
paitsi ihoa myös mieltä.

Oliko kotonasi hunajaa, kun olit lapsi?

Mihin sinä käytät hunajaa?



Turun Sinappi

Suomessa sinappi oli aluksi
varakkaiden herkku ja lääke.
Koko kansan mauste sinapista
tuli vasta sotien jälkeen.

Kesäisin sinappi kuuluu
grillimakkaran kylkeen
ja jouluna kinkun kuorrutukseen.
Joillekin taas hernekeitto
ei maistu ilman sinappia.
Sinappi höystää myös
grillikioskista ostetut lihapiirakat,
nakkisämpylät ja ranskalaiset.
Varsinkin ennen joulua monilla on tapana
tehdä sinappia itse kotiin ja lahjaksi.
Silloin väkevä sinappijauheen tuoksu
täyttää keittiön.

Turkulainen Jalostaja alkoi valmistaa
sinappia vuonna 1948.
Jo vuonna 1950 Turun Sinappia sai
sekä miedon että väkevän makuisena
pakattuna metallisiin tuubeihin.

Toki sinappia sai myös lasipurkeissa,
kolpakoissa ja juomalaseissa.
Monen kodin arkilasi hankittiinkin
50- ja 60-luvulla sinappia syömällä.
Muoviset purkit yleistyivät 60-luvulla.

Hienorakeinen ja kiiltävä Turun Sinappi
syntyi sinapinsiemenistä, mausteista,
suolasta, sokerista ja etikasta.
Seos jauhetaan hienoksi perinteisellä tavalla,
kuudella kivimyllyllä.

Turkulainen sinappiklassikko
on ollut suomalaisille sydämenasia.
Kun Turun Sinapin valmistus siirrettiin Ruotsiin,
syntyi *Pro Sinappi* -kansanliike
ja uusi tuote, Auran Sinappi.
Sen tunnuksiksi valittiin Aurajokeen ankkuroitu
Suomen Joutsen -purjelaiva.

Turun Sinappia ehdittiin valmistaa
Ruotsissa ja Puolassa ennen kuin se palasi
Suomeen, Pohjois-Pohjanmaalle.
Nyt sitä valmistaa Maustaja Oy Pyhännällä.

Turun Sinapin mainokset
ovat jääneet monen mieleen,
kun Leo Lastumäki ja Antti Litja
lausuivat tv-mainoksissa:
"Kyllä se on niin, että kahta en vaihda.
Toinen on Turun Sinappi ja toinen on..."

Minkä sinapin sinä valitset? Miksi?

Onko kotonasi sinappi- tai sulatejuustolaseja?



Ahti-silli

Suomalainen yhdistää sillin uusiin perunoihin ja tilliin sekä joulupöytään. Monelle maistuu myös ruisleipä, jonka päällä on keitettyä munaa ja silliä. Vappujuhlinnan jälkeen varsinkin opiskelijat saattavat kokoontua nauttimaan perinteisen silliaamiaisen eli *silliksen*.

Suomessa aloitettiin sillin kalastaminen ja jalostaminen 20-luvun lopulla. Silloin silliä ui Islannin vesillä niin paljon, että suomalaisetkin alukset tekivät pitkiä sillireissuja. Jalostaja alkoi valmistaa sillisäilykkeitä 1948 ja silloin Ahti sai alkunsa. Ensimmäisiä ja edelleen suosittuja Ahti-sillejä ovat matjessilli, tomaatti- ja tillisilli sekä perhesilli.

Sillin valmistaminen vaatii taitoa ja suolausreseptit ovat salaisia. Päättömiä sillejä kypsytetään sokeri- ja suolaliemessä pari kuukautta. Sillit paloitellaan ja pakataan purkkeihin käsityönä.

Lopuksi päälle kaadetaan maustekastike.
Poikkeus on matjessilli,
joka maustetaan samalla
kun se suolataan ja sokeroidaan.

Lasisessa ja matalassa Ahti-purkissa
ovat haarukkaan sopivat palat
hyvässä järjestyksessä.
Silliä on myyty myös erilaisissa peltirasioissa.
Esimerkiksi 50-luvun uutuus oli peltirasia,
jonka kannen sai repäistyä auki ilman välineitä.
Kätevien pakkauksien lisäksi
myyntiä on lisätty mainosten avulla.
Tv:stä tuttu mainoslause on:
"Potut on otettava pottuina
ja maksettava kalavelat Ahti-sillinä."
Radiossa taas Aake Kalliala
kertoi järjettömiä kalajuttuja,
jotka päättyivät lauseeseen:
"Ei päätä ei häntää vaan parhaat selkäpalat."

Ahti-silliä valmistetaan Turussa
enää vuoden 2018 loppuun saakka.
Tuotemerkin omistaa nykyään norjalainen Orkla,
ja yritys siirtää sillinvalmistuksen
ulkomaisille tehtailleen.

Pidätkö sinä sillistä?

Milloin sinä katat silliä pöytään?



Jaffa

Poreilevalla, kitalakea kutittavalla juomalla on monta nimeä, ainakin limonadi, limonaati, limsa, limska, limppari ja limu.

Kun limpparia sai harvoin,
ne hetket jäivät mieleen.
Sellaisia hetkiä saattoi olla juhannuksena,
jouluna, vappuna tai saunan jälkeen.
Pieni, lasinen Jaffa-pullo tai kaksi
jaettiin tarkasti laseihin sisarusten kanssa.
Kioskilla ja kahvilassa oli hienoa ryystää
limpparia värikkäällä pillillä suoraan pullosta.

Hiilihappujuoma saattoi yllättää avaajan,
kun pullon avasi pyörämatkan jälkeen
lämpimänä kesäpäivänä.
Pakastimessa lämmin limppari
kylmeni nopeasti,
mutta jos juoma unohtui sinne ja jäätyi,
lasinen pullo särkyi.
Ja kyllä harmitti.

Suomalaiset pääsivät maistamaan
uudenlaista limpparia vuonna 1949.
Myyntiin tuli Keltainen Jaffa,
samea ja hiilihappoinen appelsiinijuoma,
joka oli makeutettu oikealla sokerilla.
Tätä ennen limpparit olivat olleet kirkkaita.
Lisäksi sokeria ja appelsiineja sai vain kortilla.

Kun markkinointimiehet
miettivät nimeä uudelle limpparille,
he etsivät eksoottista nimeä
Välimeren kartalta.
Sormet pysähtyivät israelilaisen
satamakaupungin, Jaffan, kohdalle.
Nimi oli selvästi osuva valinta.
Jaffa-nimestä tuli vähitellen yleinen nimitys
kaikille appelsiinilimppareille.

Punainen Jaffa ja Sitruuna Jaffa
tulivat myyntiin 50-luvun puolivälissä.
Samaan aikaan graafikko Erik Bruun
piirsi ensimmäiset Jaffa-julisteet.
Tuolloin vain muutamissa kodeissa oli televisio
ja sanomalehtien painojälki mustavalkoista.
Bruunin mukaan mainosjuliste oli onnistunut,
jos se toimi sadan metrin päästä
ja jos siitä jäi katsojalle hyvä mieli.

Ilmeisesti Bruun onnistui,
koska värikkäät ja iloiset julisteet
herättivät suomalaisten kiinnostuksen.
70-luvulla Jaffasta tuli
Suomen suosituin limppari.

Kolajuomat ohittivat appelsiinijuomat 90-luvulla.
Silloin myös sokerittomat kevytjuomat
tulivat muotiin ja niiden myynti lisääntyi.
Kevytjuomia ostivat varsinkin nuoret naiset.

Monenlaiset limpparit maistuvat
suomalaisille edelleen.
Suomalaiset juovat hiilihapollisia juomia
keskimäärin noin 60 litraa vuodessa,
mutta muut eurooppalaiset
juovat niitä vielä enemmän.

Onko limppari sinulle arki- vai juhla juoma?

*Mitä limppareita olet maistanut lapsena tai nuorena?
(Jaffa, Coca-Cola, Ami-Cola, Sitruunasooda,
Omenapore, Vadelma- ja Päärynälimonadi)*



Brunbergin suukko

Miten sinä syöt Suukon?
Nakerratko ensin vohvelin
vai haukkaatko palan päältä?
Vaahtotäytteen imeminen onnistuu,
kun päähän tekee pienen reiän.
Herkuttelun jälkeen huulet
ovat täytteestä tahmeat.

Pehmeä vaahtosuklaaherkku, suukko,
tunnetaan ympäri maailmaa.
Se on alun perin juutalainen makeinen,
jota esimerkiksi Israelissa
syödään paljon talvisin.

Turkulainen Hellas valmisti
suukkoja jo 20-luvulla,
mutta varsinainen teollinen tuotanto
alkoi vasta sotien jälkeen.

Brunbergin Suukkoja alettiin valmistaa
Porvoossa vuonna 1951,
kun ensimmäinen pusukone saapui.
Silloin alkoi vaniljatäytteen suukon valmistus.

Ensin täyte laitettiin pursotuskoneeseen.
Sitten Suukkojen pohjalle tulevat vohvelit
asetettiin liukuhihnalle.
Kun ne kulkivat pursottimen alta,
kone pursotti täytteen vohvelin päälle.
Lopuksi Suukot saivat
ohuen suklaakuorrutuksen
ja ne käärittiin alumiinifolioon.
Nykyään Suukkoja saa vaniljan lisäksi
ainakin mansikan ja mokaan makuisena.

Suukkoa on kutsuttu erilaisilla nimillä.
Juutalaisen makeisen nimi on *krembo*.
Se on yhdistelmä heprean kielen sanoista
krem eli kerma ja *bo* eli sisällä.
Saksankielinen nimi oli ensin *Negerkuss*,
ja sen vuoksi Suomessa on käytetty nimiä
neekerinsuukko tai -suudelma.
Nykyään Saksassa käytetään
nimeä suklaasuukko
ja Suomessa nimiä suukko tai pusu.

Miten sinä syöt Suukon?



Jalostajan hernekeitto

Hernekeitolla on ruokittu
koululaiset ja talkooväki.
Sitä on tarjottu toreilla
ja urheilukisoissa soppatykistä.
Sitä on syöty pitopöydissä
ja kannolla istuen armeijassa.
Varsinkin hernerokka on maistunut
laskiaistiistaina ja jokaisena torstaina,
tietysti pannukakun kanssa.

Säilykepurkkiin pakattuja klassikoita ovat
täyslihasäilykkeet *nötkötti* ja *sikanauta*,
lihapullat sekä hernekeitto.
Hernekeitto on säilyttänyt paikkansa
suomalaisissa ruokapöydissä siksi,
että se laitettiin purkkiin.

Suomessa hernekeiton purkitti ensimmäisenä
turkulainen Jalostaja vuonna 1952.
Hernekeittoa on tehty samassa paikassa
lähes samalla reseptillä siitä lähtien.
Jalostajan hernekeittoa myydään
viisi miljoonaa purkkia joka vuosi.

Miksi me syömme hernekeittoa
edelleen torstaisin?
Kun Suomi oli katolinen maa,
perjantai oli paastopäivä.
Siksi torstaina, ennen paastoa,
syötiin jotain täyttävää ja ravitsevaa.
Sellaista ruokaa oli hernekeitto.

Vaikka Suomi ei ole enää katolinen,
monessa lounaspaikassa
tarjotaan edelleen torstaina hernekeittoa.
Omalle keittolautaselle ruokailijat
lisäävät usein sinappia tai meiramia.

Kun soppa on syöty,
löytyy tyhjälle purkille käyttöä.
Purkkeja on tapana vetää hääautojen perässä.
Alun perin ajateltiin,
että purkkien kolina ajoi pahat henget pois.
Lapset ovat jutelleet purkkipuhelimilla.
Ääni kulki purkista toiseen,
kun ne yhdisti langalla tai siimalla,
joka vedettiin kireäksi.
Purkit ovat toimineet myös matopurkkina
ja ilmakiväärin maalitauluna.
Käytön jälkeen metallisen purkin
voi viedä metallinkeräykseen.

*Kummasta pidät enemmän, kotitekoisesta
hernekeitosta vai purkkihernekeitosta?*

Millaista käyttöä sinä olet keksinyt säilykepurkeille?

*Osaatko tehdä purkkipuhelimen?
Oletko opettanut taidon jollekin?*



Domino-keksi

Kolmen kerroksen keksi, Domino,
muodostuu valkoisesta vaniljatäytteestä
ja kahdesta tummasta kaakaokeksistä.
Dominon syömistapoja
on yhtä monta kuin syöjääkin.
Toiset syövät ensin keksin, toiset täytteen.
Joku nakertaa Dominon reunat kuin hiiri.
Kaakaokeksin pintaan painettuja
erilaisia kuvioita on jännittävä tarkastella.
Harva tietää, että kuviot
ovat peräisin Kalevalasta.

Domino syntyi vuonna 1953
Helsingissä Tehtaankadulla.
Sota-ajan säännöstely oli jäänyt taakse
ja elintaso nousi.
Keksejä oli varaa ostaa kaupasta.
Kun perheen luokse saapui vieraita,
pöytään nostettiin kulhollinen
uusia täytekeksejä.
Ne olivat yhtä suuria herkkuja
kuin kauppoihin juuri saapuneet
banaanit ja appelsiinit.

Aluksi Dominoita myytiin
pelkästään irtomyyntinä.
Tutut, vaaleanpunasävyiset pakkaukset
tulivat markkinoille 60-luvun lopulla.
Ne ovat muuttuneet vain vähän.

Fazerin keksit ovat olleet välillä
muiden yritysten omistuksessa.
Kun Fazer myi keksit pois 90-luvulla,
Dominon omistivat ensin englantilaiset,
sitten ranskalaiset.
Klassikkokeksi palasi Fazerille 2016.
Aivan ainoa laatuaan Domino ei ole.
Vastaava amerikkalainen keksi, *Oreo*,
tuli myyntiin jo 1912.

Miten sinä syöt Domino-keksin?



Oululaisen hapankorppu

Rouskuvan hapankorppun ääni ja tuntu
sekä vahva rukiin maku
on helppo palauttaa mieleen.
Samoin se,
miltä hapankorppun murut tuntuvat iholla.
Kesämökin kaapissa korppu muuttui sitkeäksi.
Samoin kävi, jos eväitä säilytti hetken
voipaperiin käärittynä.
Hieman kostunut hapankorppu
maistui ja tuntui aivan uudelta.

Oululaisen leipomo valmisti
pyöreitä hapankorppuja jo vuonna 1934.
Vähitellen tekniikka kehittyi
ja korppu muutti muotoaan.

Nykyisen näköisiä ja makuisia
Oululaisen hapankorppuja
alettiin valmistaa vuonna 1955.
Kun taikina oli nostatettu,
se puristettiin ohuiksi levyiksi
ja pinta koristeltiin.

Tämän jälkeen leivät paistettiin nopeasti
ja näin saatiin pehmeää leipää.
Paiston jälkeen leivästä revittiin
pinta- ja pohjakuori erikseen käsin.
Lopuksi revitty leipä kuivattiin
ja ruskistettiin miedossa uuninlämmössä.
Vasta vuonna 1963 kehitettiin kone,
joka repi leivät.
Silloin hapankorppujen tuotanto
kymmenkertaistui nopeasti.

Oululaisen lisäksi tunnettu ja perinteinen
hapankorppujen valmistaja on
Vaasan & Vaasan.
Yritys valmistaa hapankorppuja Kotkassa,
maailman toiseksi suurimmassa
näkkileipätehtaassa.
Vaasan leipomon *Finn Crisp* -tuotemerkki
syntyi vuonna 1952 eli samana vuonna
kuin Helsingin olympialaiset järjestettiin.
Silloin hapankorppuja vietiin
ensimmäistä kertaa muihin Pohjoismaihin.

*Kumpi on sinusta parempaa,
rousokuva vai sitkeä hapankorppu?*



vuodesta
1957
Saarioinen

Saarioisen maksalaatikko

Maksalaatikko jakaa mielipiteitä.
Se on sekä himoittu herkku että inhokki.
Toiset haluavat maksalaatikon rusinoilla
ja toiset ehdottomasti ilman.
Toisille on tärkeää,
että maksalaatikon saa puolukkahillon kanssa,
toisten mielestä maksalaatikon päälle
kuuluu ketsuppi.

Maksalaatikko oli vanha pito- ja juhlaruoka.
Vuonna 1957 talousopettaja Mertta Järvi
paistoi ensimmäiset valmismaksalaatikat
Saarioisten kartanon karjakeittiössä.
Aluksi laatikoita myytiin
suoraan pakettiautosta
ja vain joitakin kymmeniä rasioita päivässä.
Ostajat pitivät kirkkaasta vuoasta,
johon maksalaatikko pakattiin.
Päälle laitettiin pahvinen kansi,
jossa oli punainen kukko.

Samaan aikaan myyntiin tuli myös Saarioisen
lihapyörykät, kaalikääryleet ja vispipuuro.

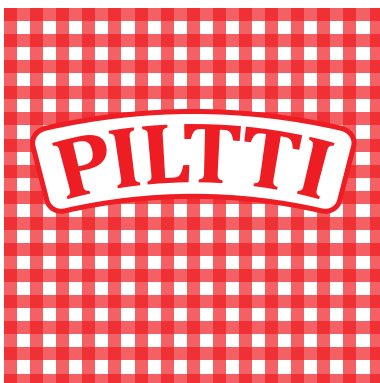
Saarioinen käytti hyväkseen
sotien jälkeistä murrosta,
jolloin perheenäidit alkoivat
käydä töissä kodin ulkopuolella.
Mainoslause oli:
"Kätevästi kotona – maittavaa metsässä".

Nykyään maksalaatikko on
Suomen suosituin valmisruoka.
Toiseksi suosituin on hernekeitto
ja kolmanneksi suosituin makaronilaatikko.
Maksalaatikon sanotaankin olevan
suomalaisten lohturuoka.
Maailma muuttuu, maksalaatikko ei.

Maksalaatikon resepti on käytännössä sama
kuin 60 vuotta sitten.
Sen maku kuljettaa lapsuuteen.

*Mitä ruokaa sinä himoitset?
Entä inhoat?*

*Herkuttelitko lapsena jollain
erikoisella yhdistelmällä?
Entä nykyään?*



Piltti

Suomessa pikkulapset syövät valmiita lastenruokia enemmän kuin missään muualla maailmassa. Ei siis ole mikään ihme, että lasinen pilttipurkki on lähes kaikille tuttu.

Turkulaisella Jalostajan tehtaalla valmistettiin ensimmäisen kerran lastenruokia vuonna 1952. Vielä silloin lasten säilykkeet eivät käyneet kaupaksi, koska aikuistenkin säilykkeet olivat uusi asia.

Jalostaja jatkoi kehitystyötä yhdessä lastenlääkärien kanssa ja vuonna 1961 kauppojen hyllyille ilmestyivät ensimmäiset Piltti-purkit. Ensimmäinen sose oli *Maksaa vihannesten kera* ja kannessa oli ohje: "Avataan lusikalla".

Valikoima kasvoi ja myynti myös.
Äidit poimivat Piltti-purkkeja ostoskoreihin,
koska yhä useampi äiti kävi töissä
ja asui kaupungissa.
Piltti sai pian kilpailijoita.
Kotimaisia lastenruokia 60-luvulla
olivat *Kuopus* ja *Baby*,
ja 70-luvulla Chymos
aloitti valmistamaan *Bonaa*.

Suomessa valmistettua lasten purkkiruokaa
pidetään turvallisena ja terveellisenä.
Lastenruokia eivät syö vain vauvat,
vaan esimerkiksi monet nuoret nauttivat
marja- ja hedelmäsoseita välipalaksi.
Makeat ja maistuvat soseet
sopivat myös täytekakun väliin.
Tyhjiä purkkeja kierrätetään
ja niille keksitään uutta käyttöä.

Oletko sinä maistanut lasten valmisruokia?

Oletko sinä keksinyt käyttöä pilttipurkeille?



HK:n Sininen

Sanotaan, että makkara
on Suomen suosituin vihannes.
Ainakin HK:n Sinistä lenkkiä löytyy
suomalaisten lautasilta monessa muodossa.
Klassikkomakkarasta tehdään kastiketta,
keittoa ja uunimakkaraa.
Erityistä herkkua on uunimakkara,
jonka viiltoihin laitetaan juustoviipaleita.
Juhannuksena grillattu makkara
kietaistaan yksinkertaisesti talouspaperiin.
Monille maistuu pala kylmää lenkkiä
suoraan jääkaapista.

50-luvulle saakka makkara
oli kalliimpaa kuin liha,
koska makkara tehtiin luonnonsuoleen.
Hintaa nosti myös se,
että makkarän säilyttäminen oli vaikeaa,
koska kaupoissa ja kodeissa
ei ollut kylmälaitteita.
Suomi-makkara oli kuitenkin
muita edullisempi,
koska se tehtiin ruhon halvoista osista.

Suomi-makkaran hintaa kuvaavat
myös lempinimet halpamakkara,
jätkänmakkara ja hampparinväärä.
Suositut halpamakkarat tehtiin
pitkän kiekuran muotoiseksi.

Kun makkaraa alettiin sitoa
renkaan muotoon,
sen nimeksi tuli lenkki.
Aluksi lenkkimakkaraa myytiin
irtotavarana kaupan tiskiltä.
Ostajalle leikattiin pala,
joka punnittiin ja käärittiin puotipaperiin.

Helsingin Kauppiaat aloitti kahdenlaisen
lenkkimakkaran valmistuksen 60-luvulla.
Toisen makkaralaadun nimi oli
Lenkkimakkara ja toisen Kiuasmakkara.
Kiuasmakkaraa paistettiin
kiukaalla tai kiukaan hiilloksella,
koska ihmiset muuttivat kaupunkeihin
ja joutuivat keksimään
uusia ruoanvalmistustapoja.
Saunamakkara synnytti myös uusia vitsejä:

*Millainen on laihialaisten saunalenkki?
Laitetaan sinappia kainaloon
ja juostaan saunan ympäri."*

HK:n Sinisen menestyksen salaisuus
oli uusi elintarvikeasetus.
Se edellytti, että pakkauksessa piti olla
tieto valmistajasta ja tuotteen laadusta.
Lenkkimakkaran kuoreen painettiin
sinisellä, mustikasta saadulla värillä,
tietoa tuotteesta.

Kiuaslenkin merkintä oli punainen.
Kauppiaat, jotka tilasivat makkaraa,
pyysivät HK:ltä joko sinistä tai punaista.
Näin tuotemerkki HK:n Sininen
syntyi kuin itsestään.
Punainen lenkki lopetettiin 80-luvulla.

Aluksi HK:n Siniseen käytettiin hevosenlihaa,
mutta nykyisin pääraaka-aine on sianliha.
Reseptin mausteet ovat säilyneet samana,
mutta rasvaa ja suolaa
on nykyään vähemmän.

Jos muistelet,
että HK:n Sininen maistui ennen erilaiselta,
olet oikeassa.

Millaisesta grillimakkarasta sinä pidät?

*Tuleeko mieleesi jokin tuote,
jonka maku on muuttunut vuosien varrella?*



Kymppi Mämmi

Mitä sinulle tulee mieleen,
kun joku kysyy pääsiäisen perinneruokaa?
Yli puolet suomalaisista
vastaa kysymykseen ”mämmi”.
Mämmi onkin aito suomalainen herkku,
jota muissa maissa ei juuri tunneta.
Mämmi myös jakaa mielipiteitä
– toiset tykkää ja toiset ei.

Monet ripottelevat mämmin päälle sokeria,
toiset kaatavat kulhoon kermaa
ja toiset maitoa.
Nykyään mämmiä nautitaan
myös jäätelön tai vaniljakastikkeen kanssa.

Mämmiä on Suomessa syöty vuosisatoja,
ehkä jo 1100-luvulta lähtien.
Mämmiin tarvitaan ruisjauhoja,
maltaita ja vettä.
Ensin tehdään padassa puuro,
joka paistetaan uunissa.

Mämmi valmistetaan hitaasti
ja miedolla lämmöllä,
jotta ruis alkaa maistua makealta.
Valmistustapaa kutsutaan imellyttämiseksi.
Mämmistä saa vielä makeampaa,
jos lisää sokeria tai siirappia.
Joskus mämmi maustetaan
appelsiininilla tai pomeranssinkuorella.
Pomeranssi on oranssi ja kitkerä hedelmä,
joka muistuttaa appelsiinia.

Mämmi on perinteisesti paistettu,
säilytetty ja tarjottu astiassa,
joka taiteltiin koivun tuohesta.
Tätä astiaa kutsutaan Itä- ja Länsi-Suomessa
nimillä rove, rope tai ropponen.
Savolaiset ja hämäläiset käyttävät
nimeä tuokkonen.
Vielä nykyään kaupassa myytävän mämmin
pakkaus muistuttaa tuohesta tehtyä rovetta.

Mämmin valmistustaito levisi koko maahan
emäntäkoulujen, keittokirjojen
ja sanomalehtien reseptien kautta.
Mämmiä tehtiin yleisesti kotona
60-luvulle saakka.
Tehtaassa tehty mämmi tuli kauppoihin,
kun Kymppi Mämmin valmistus
alkoi Toijalassa vuonna 1966.

Nykyään mämmiä saa kaupasta
pakasteena ympäri vuoden
ja internetistä löytyy ohjeita ja neuvoja,
miten mämmiä voi tehdä kotona.

Suomen tunnetuin mämmi ystävä
ja suurkuluttaja on hiihtäjä Juha Mieto.
Pääsiäisen aikaan Mieto syö
40–50 kokonaista isoa rovetta.
Mämmillä herkuttelu kuuluu
myös Miedon juhannukseen,
silloin kuluu ainakin rove päivässä
maidon kanssa.

Myös tv-kokki Jaakko Kolmonen
patisti kaikkia mämmi syöntein.
Pääsiäisen perinneruuassa on vähän kaloreita,
mutta sitäkin enemmän terveellisiä aineita,
hän valisti.

Mämmiä käytetään nykyisin myös
raaka-aineena leivonnassa
ja leivän valmistuksessa.
Tutun mämmi lisäksi
Hämeessä tehdään perunamämmiä.
Pohjois-Karjalassa ja Savossa tunnetaan
puolukasta ja rukiista tehty marjamämmi.

Miten mämmi maistuu sinulle?

Oletko tehnyt mämmiä itse?



Sunnuntai-jauho

Keittiön kaapeista löytyy vehnää monessa muodossa.

Jauhopurkeissa on täysjyvä-, graham- ja erikoisvehnäjauhoja.

Mannasuurimoista syntyy tasainen ja pehmeä puuro.

Monet lisäävät kuitupitoisia vehnänleseitä ja -alkioita puuroon, jogurttiin tai leipätaikinaan.

Aina eivät suomalaiset ole vehnää syöneet.

Yläluokan pöydissä saattoi olla ranskanleipää jo 1820-luvulla, mutta vehnäleivät ja -leivonnaiset yleistyivät vasta 1900-luvulla.

Valkoisesta jauhosta leivotut herkut tehtiin usein ostojauhoista itse tai ostettiin kaupungista.

Hienoista jauhoista syntyi vaikka mitä: pikkuleipiä, kuivakakkuja, rinkeleitä, vohveleita, sämpylöitä ja tietysti pullaa.

50-luvulla vehnää kulutettiin jo enemmän kuin ruista.

Vehnäjauhot olivat Raisiolle
tärkeä tuote alusta lähtien.
Vehnäviljelijät perustivat yhtiön vuonna 1939,
ja silloin sen nimeksi tuli Oy Vehnä Ab.
Yhtiön tarkoituksena oli jauhaa osakkaiden
tuottamaa viljaa ja markkinoida jauhoja.
Toisen maailmansodan takia
myllyn rakentaminen viivästyi.
Tehokasta myllyä todella tarvittiin,
koska Suomi menetti paljon myllyjä
Neuvostoliitolle luovutettujen alueiden
mukana.

Sota- ja pula-aikana viljatuotteet
olivat tiukasti säännöstelltyjä.
Jakelusta huolehti kansanhuoltoministeriö,
joten tuotteita ei tarvinnut mainostaa.
Pula-ajan loputtua myös jauhojen
piti erottua toisista jauhoista.
Raision ensimmäinen tuotemerkki
oli Vakio-vehnäjauho.

Sunnuntai-vehnäjauho syntyi vuonna 1967,
ja silloin se tuli myyntiin nimellä
Sunnuntai Kutsuvehnäs.
Luultavasti vehnäjauho sai
myöhemmin nimen Sunnuntai,
koska Raision ensimmäinen vehnämylly
käynnistettiin sunnuntaina 25.10.1942.

Onko sinulla jokin tietty leivontapäivä?

Milloin käytit vehnäjauhoa viimeksi?

Millaisia jauhipurkkeja sinulla on?



Kantolan Kaurakeksi

Kiireetön ja kotoisa tunnelma
syntyy kuin itsestään,
kun kädessä on kaurakeksi,
jota voi kastaa kuumaan
kahviin tai teehen.
Myös vierasvaraksi ostetut keksit
rauhottavat mielen,
jos yllätysvieraat soittavat ovikelloa.
E erityisen hyvältä keksi maistuu,
jos sen onnistuu viemään keksirasiasta
kenenkään huomaamatta.

Vielä 60-luvulla oli tavallista,
että keittiön komerosta löytyi
kotitekoisia pikkuleipiä.
Kotona leipominen oli yleistä,
ja leipomispäivä oli
myös kaupungissa lauantai.
Pikkuleipien ja pullan leivontaan
saivat lapsetkin osallistua.
Kardemumman tai neilikan
jauhaaminen huhmaressa
annettiin usein lasten tehtäväksi.

Parasta oli,
jos sai leipoa makupaloja taikinasta,
vaikka ihmis- tai eläinhahmoja.
Raaka taikinakin maistui hyvältä,
mutta myöhemmin vatsaa vähän nipisteli.
Kun valmis pikkuleipä tai pulla
tuli uunista ulos, riemu oli suuri
– Minä tein tämän ihan itse!

Pikkuleipäreseptejä opittiin kotona
ja talouskoulussa, keittokirjoja selattiin
ja reseptejä jaettiin ystävien kesken.
Parhaat reseptit kirjoitettiin ylös vihkoon.
Haarukkaleivät, herrasväenleivät,
Hanna-tädin kakut, marengit, kauralastut
ja monet muut perinteiset pikkuleivät
tulivat tutuksi.

Vaikka kotitekoisia pikkuleipiä arvostettiin,
kiireiset perheenäidit ostivat yhä enemmän
keksejä kaupasta.

Kantolan keksitehdas perustettiin
vuonna 1960 Hämeenlinnaan.
Ensimmäisiä keksitehtaassa tehtyjä keksejä
olivat Cream Cracker -voileipäkeksi,
Marie- ja Merja-keksit
sekä erimakuiset vohvelit.
Myös Kantolan Kaurakeksi
tuli myyntiin lähes 50 vuotta sitten.

Keksitehdas toimi Osuustukkukaupan
eli OTK:n omistuksessa vuoteen 1983 saakka.
Sen jälkeen omistajia ovat olleet
muun muassa EKA, Meira ja Raisio.

Nykyään Kantolan Kaurakeksi
kuuluu norjalaiselle Orklalle.

Onneksi keksit ja pakkaus
ovat säilyneet lähes entisellään.
Kaurakekseillä on uskollisia ostajia,
jotka eivät kaipaa muutoksia.

*Piditkö sinä leipomisesta,
kun olit lapsi?*

*Onko sinun perheelläsi jokin oma,
erityinen resepti?*

Mitä sinä mieluiten tarjoat vieraillesi?



Taffel Sips

Amerikassa levisi 50-luvulla uusi herkkue,
rapea perunalastu eli sipsi.
Hämeessä ei oltu hitaita,
vaan jo 50-luvun puolivälissä
tuuloslainen maanviljelijä kasvatti
erikoisperunaa sipsejä varten.
Tehdas sijaitsi tiilinaivan päädyssä.
Suomalaisille sipset olivat kuitenkin
liian uusi ja outo asia.

Sipsejä maistoi myös ahvenanmaalainen
Knut Mattsson Amerikassa ollessaan.
Sipset maistuivat Knutille ja hän sai idean:
Sipsien valmistus toisi työtä ahvenanmaalaisille,
jotka joutuivat muuttamaan
työn perässä Ruotsiin.
Vähitellen ideasta tuli totta.
Perunalastutehdas vihittiin käyttöön
marraskuussa 1970.

Ensimmäinen tuote oli sileä,
suolattu Taffel Sips -perunalastu.
Sen rinnalle tuli pian grillimaustettu perunalastu.

Poimuiseen perunalastuun
suolaa ja mausteita tarttui enemmän.
Aluksi sipsit pakattiin 75 gramman pussiin,
nykyään pussit ovat paljon suurempia.
Myös Pohjanmaalla valmistettiin sipsejä,
kun Pyhännän Einestuoite alkoi valmistaa
Hippu-perunalastuja vuonna 1979.

Yhteen kiloon perunalastuja
tarvitaan melkein neljä kiloa perunoita.
Perunalastutehdas ostaa käytännössä
koko Ahvenanmaan perunatuotannon.
Tehdas on ahvenanmaalaisille tärkeä asia,
koska noin 200 ihmistä valmistaa
ja kuljettaa yrityksen tuotteita.
Paikalliset ovat olleet huolissaan,
koska tehtaan omistaa nykyään
norjalainen Orkla.

Viime vuosina perunalastut
ovat saaneet kilpailijoita.
Juureslastuja tehdään ainakin porkkanasta,
punajuuresta ja palsternakasta.
Myös lehtikaalista tehdyt sipsit ovat suosittuja.

Kuuluvatko sipsit sinusta arkeen vai juhlaan?

Oletko tehnyt peruna- tai juureslastuja kotona?



Ilona-ketsuppi

Moni lapsi ja aikuinenkin rakastaa ketsuppia.
Sillä maustetaan nakit ja muusi,
jauheliha, pihvit, makaronit,
ranskalaiset perunat sekä hampurilaiset.
Jotkut lisäävät ketsuppia lähes joka ruokaan
ja sivelevät jopa voileivän päälle.
Tomaatin makuun on totuteltu lapsena
joko ketsuppia syömällä
tai ripottelemalla sokeria
puolikkaan tomaatin päälle.

Ketsuppi on maustekastike,
jossa on tavallisesti tomaattisosetta,
etikkaa, sokeria, suolaa ja mausteita.
Luultavasti ketsuppia tuotiin Helsingin
herkkukauppoihin jo 1920- ja 1930-luvuilla,
jolloin oli muotia kokeilla
länsimaisia uutuuksia.

Useimmat suomalaiset maistoivat ketsuppia
vasta 60-luvulla,
jolloin ruotsalainen Felix alkoi tuoda
ketsuppia Suomeen.

Suurin osa ketsupista oli tuontitavaraa,
kuten Felix ja amerikkalainen Heinz.
Aluksi ketsuppia myytiin lasipulloissa,
mutta jättimenestys ketsupista tuli vasta silloin,
kun se keksittiin pakata muovipulloon.

Pian ketsupin valmistus alkoi myös Suomessa.
Pieni pohjois-pohjanmaalainen kunta,
Pyhäntä, teki syksyllä 1972 päätöksen.
Se päätti perustaa yhtiön,
joka työllistäisi kunnan puutyömiesten vaimoja
ja jalostaisi lähiseudulta saatavia raaka-aineita.
Syntyi yritys, Pyhännän Einestuoite Oy.

Einestuoite alkoi valmistaa ketsuppia
vuonna 1974,
ja tästä tuli yrityksen tärkein tuote.
Aluksi ketsupin nimi oli Onitos,
mutta jo vuonna 1976 sille keksittiin
suomalainen nimi, Ilona.
Myös Einestuoitteen nimi muuttui Maustajaksi.

Ketsupin valmistaminen oli ensin käsityötä,
koneita ostettiin ja kehitettiin itse vähitellen.
Pullojen lisäksi ketsuppia myytiin
isoissa sangoissa ja pienissä annospakkauksissa.
Ilonaa valmistava Maustaja on edelleen
Suomen suurin ketsupin valmistaja.

Ketsuppi edistää terveyttä
– ainakin miesten.
Tähän viittaa Itä-Suomen yliopistossa
tehty tutkimus.

Aivohalvauksen riskiä vähentää
ilmeisesti *lykopeeni*,
joka on tomaatin punainen väriaine.
Hyviä lykopeenin lähteitä ovat
tomaatista valmistetut elintarvikkeet
kuten ketsuppi, tomaattipyree ja pastakastike.
Niissä lykopeeni on tiivistynyt.
Tomaatin lisäksi lykopeenia saa
vesimelonista, verigreipistä
ja ruusunmarjoista.

Ketsuppia voi siis nauttia
hyvällä omallatunnolla,
kunhan syö suolaa muuten kohtuullisesti.
Nykyään suomalaiset ovat
maailman suurimpia ketsupin käyttäjiä.

Miten sinä käytät ketsuppia?

*Oletko syönyt tomaattiviipaleita
suolan tai sokerin kera?*



Pullava-pitko

Suomessa pullaa on leivottu
1800-luvun loppupuolelta lähtien.
Juhlissa on ollut tarjolla
kransseja ja bostonkakkua.
Kotoisia pullia olivat pikkupullat,
korvapuustit ja pitkot.
Vehnänen-nimeä käytettiin pullasta
Suomen itäosissa ja Kaakkois-Hämeessä.
Suomen länsi- ja pohjoisosissa syötiin nisua.

Tavallisin pulla kahvipöydässä
oli letitetty pitko,
joka leikattiin viipaleiksi.
Juhlissa oli hyvä tapa ottaa pullaa
ennen muita herkkuja.
Tästä tulee sanonta *pakkopulla*.

Vaikka pitko ehti joskus kuivahtaa,
ei sitä heitetty pois.
Silloin siitä tehtiin korppuja,
pullamössöä, pappilan hätävaraa
tai köyhiä ritareita.

70-luvulla arki muuttui,
koska monet äidit kävivät töissä
kodin ulkopuolella
ja tasa-arvosta keskusteltiin paljon.
Elintaso nousi ja ihmisillä oli
enemmän rahaa käytössä.
Kardemumman makuinen ja kostea
Pullava-pitko tuli myyntiin vuonna 1976,
ja se vastasi monien toiveeseen:
helppoa, hyvää ja säilyvää.
Hinta oli edullinen,
koska Pullavaa ei letitetty.

Letitetyt pitkot ovat säilyttäneet
paikkansa kahvipöydissä.
Esimerkiksi Oululaisen Pitkojen pitko
letitetään edelleen käsin.
Osaavat letittäjät opastavat aloittelijoita
runon avulla:

*"Reunat ristiin, kahden yli,
ylhäältä keskelle
ja häntä kaiken päälle."*

Häntä on siis pitkon pää,
joka pitää pitkon kasassa.
Letittäminen on samanlainen taito
kuin pyörällä ajo.
Kun sen kerran oppii, sitä ei unohda.

*Miten syntyy sinun mielestäsi
paras pulla tai korvapuusti?*

*Osaatko letittää pitkon?
Miten se tapahtuu?*



Tuoppi-kotikalja

Oletko kaatanut tummaa ja makeaa
kotikaljaa lasiisi lounasruokalassa?
Entä kuuluuko sinun joulupöytääsi pullo
tai kannu vaahtoavaa, perinteistä juomaa?
Jotkut vanhemmat ihmiset saattavat muistaa,
miten hyvältä kotikalja maistui
heinätöitä tehdessä kuumana kesäpäivänä.

Kotikalja on perinteinen janojuoma,
joka mainitaan jo Kalevalassa.
Kun vesi oli likaista,
kalja oli turvallisempaa,
koska pieni määrä alkoholia
tappoi taudinaiheuttajia.
Kieltolain aikana kotikalja
oli ainoa olutlaatu,
jota sai valmistaa.
Emännät tekivät kotikaljaa kotona,
ja siitä se on saanut nimensäkin.

Sahti-sanaa on käytetty
vielä 50-luvulle saakka myös kotikaljasta.

Nykyään sahti tarkoittaa väkevää,
perinteistä mallasjuomaa.
Kotikalja on alkoholiton
tai hyvin mieto mallasjuoma.
Olutta saatetaan kutsua kaljaksi,
mutta kalja tarkoittaa
juuri tällaista tummaa olutta,
jossa on vähän alkoholia.

Kalja valmistetaan yleensä
ruis- tai ohramaltaista.
Mallas on idätettyä viljaa,
josta idut on poistettu
ja sen jälkeen jyvät on kuivattu.

Monet tuntevat Laihian Maltaan
kaljamaltaat ja kotikaljauutteen.
Maltaiden valmistus aloitettiin Laihialla
jo vuonna 1910 ja mallastehdas onkin
yksi Suomen vanhimmista.
Tuoppi-nimellä mallasta ja uutetta
on valmistettu vuoden 1979 alusta.

Tuoppi-kaljamaltaat ovat
rouhittua ruismallasta
ja kotikaljauutteessa on
lisäksi ohramallasta.
Niiden lisäksi tarvitaan
vain vettä, sokeria ja hiivaa.
Kun kalja on käynyt,
se pullotetaan.

Kotikalja kannattaa juoda
muutamassa päivässä,
se ei parane vanhetessaan.

Jos kotikalja maistuu,
sitä voi nauttia hyvällä omallatunnolla.
Jos kotikaljaa vertaa
tavalliseen olueen tai maitoon,
siinä on vähemmän energiaa
ja alkoholiakin vain hiukan.

Oletko tehnyt kotikaljaa?

Mistä klassikkotuotteesta haluaisit kuulla lisää?



Lähteet

Aamuset-lehti. Nostalginen Turku: Turun Sinappi

<https://www.aamuset.fi/teemat/1612274809/>

Nostalginen+Turku+Turun+Sinappi

Aaltonen, Virpi 2018. Suomen Mehiläishoitajain Liitto. Sähköposti.

Ahti. Historia. <http://www.ahti.fi/historia>

Ahti. Kaikki sillistä. <http://www.ahti.fi/kaikki-sillista>

Donner, Jörn 1991. Fazer 100.

Effie Awards Finland. Oululainen Jalkiunileipä

– Kova kuin elämä.

<https://mtl.fi/effie/case/2008/oululainen-jalkiunileipa-kova-kuin-elama>

ET-lehti. Kun limsa tuli Suomeen.

https://www.etlehti.fi/artikkeli/kotijaruoka/kun_limsa_tuli_suomeen

Fazer. Domino – Suomen rakastetuin keksi.

<https://www.fazer.fi/tuotteet-ja-asiakaspalvelu/tuotemerkit/domino/domino---suomen-rakastetuin-keksi/>

Fazer. Tämä mies tietää kaiken Dominosta.

<https://www.fazer.fi/tuotteet-ja-asiakaspalvelu/tuotemerkit/domino/tama-mies-tietaa-kaiken-dominosta/>

Haapio, Markku 2006. Purkkiruokaa.

Hangon kaupungin matkailutoimisto. Hangon Keksi.

https://tourism.hanko.fi/pdf/Hangon_keksi_2008.pdf

Hoving, Viktor 1951. Kivimaa, Arvi (suom.).

Karl Fazer 1891–1951.

Ilta-Sanomat 2001. Neekerinpusun nimi muutetaan

”Brunbergin suukoksi”.

<https://www.is.fi/kotimaa/art-2000000299441.html>

Ilta-Sanomat 2013. Juha Miedon pääsiäisperinne:

40 ropposta mämmiä!

<https://www.is.fi/kotimaa/art-2000000599473.html>

Ilta-Sanomat 2015. Yli 30-vuotiaiden megahitti kärjessä:

Tässä ovat Suomen 10 suosituinta einesruokaa.

<https://www.is.fi/ruokala/uutiset/art-2000000983341.html>

Ilta-Sanomat 2016. Suomalainen opiskelija söi sipsin

Kaliforniassa – alku huikealle bisnestarinalle kotimaassa.

<https://www.is.fi/kotimaa/art-2000001127065.html>

Ilta-Sanomat 2018. Juha Mieto ahmii mämmiä

juhannuksenakin – tarkat valmistelut herkkuhetkeä

varten: ”Se on täyrellistä!”

<https://www.is.fi/viihde/art-2000005728699.html>

Jalostaja. Historia.

<https://www.jalostaja.fi/yritys/#historia>

Juustopöytä ry. Sinihome.

<https://www.juustopoyta.fi/juustotietoa/sinihome/>

Kaaro, Jani (toim.) 2017. Ruoka-Kalevala eli makumuistoja Suomesta. Suomalaisen kirjallisuuden seura.

Kaleva-lehti. Ahti-silliä ei enää tehdä Turussa - Orkla-yritys lakkauttaa tehtaansa ja irtisanoo 48.

<https://www.kaleva.fi/uutiset/talous/ahti-sillia-ei-ena-tehda-turussa-orkla-yritys-lakkauttaa-tehtaansa-ja-irtisanoo-48/793595/>

Kaleva-lehti 2010. Pitko on peruspullaa.

<https://www.kaleva.fi/teemat/ruoka/pitko-on-peruspullaa/163364/>

Kehittyvä elintarvike. Suomalainen näkkileipä ja hapankorppu maailmanvalloituksella.

<http://kehittyvaelintarvike.fi/teemajutut/24-suomalainen-nakkileipa-ja-hapankorppu-maailmanvalloituksella>

Kesko. Rohkea ja ennakkoluuloton Karl Fazer (1866 –

1932). <https://www.k-ruoka.fi/artikkelit/k-kaupassa/125-vuotta-makuelamyksia>

Kielikello. Leivät ja leivonnaiset.

<https://www.kielikello.fi/-/leivat-ja-leivonnaiset>

Kotikalja.com. Tietoa kotikaljasta.

<http://www.kotikalja.com/tietoa/>

Kotimaisten kielten keskus. Näkkileipä.

https://www.kotus.fi/nyt/kysymyksia_ja_vastauksia/sanojen_alkuperasta/nakkileipa

Laurila, Jukka 2017. Kasvua kaikki vuodet – Maustaja Oy 1972–1992.

Leinamo, Kari 2010. Puhtaasti viljasta – Laihian Mallas Oy 1910–2010.

Leipätiedotus. Suomalainen leipäkulttuuri.

<http://www.leipatiedotus.fi/tietoa-leivasta/suomalainen-leipakulttuuri.html>

Leppänen, Timo 2016. Merkilliset nimet.

Suomalaisen kirjallisuuden seura.

Markkinointi ja Mainonta. Erik Bruun 90 vuotta!

Jaffa-klassikko palaa katukuvaan.

<https://www.marmai.fi/uutiset/erik-bruun-90-vuotta-jaffa-klassikko-palaa-katukuvaan-6538611>

Martat. Mämmin historia.

<https://www.martat.fi/reseptit/mammin-historia/>

Miettinen, Sirpa 2018. Raisio. Sähköposti.

MTV 2003. Keksiklassikko Domino 50 vuotta.

<https://www.mtv.fi/lifestyle/koti/artikkeli/keksiklassikko-domino-50-vuotta/3211982#gs.q5BpQRA>

MTV 2016. Retrokuvat 1940-luvulta lähtien: Muistatko vielä, miltä Jaffa-pullot näyttivät eri vuosikymmenillä? <https://www.mtv.fi/lifestyle/makuja/artikkeli/retrokuvat-1940-luvulta-lahtien-muistatko-viela-milta-jaffa-pullot-nayttivat-eri-vuosikymmenilla/5643718#gs.28PdZbA>

MTV 2017. Lähes jokainen muistaa lapsuudestaan "kaikkien aikojen hittimakkaran" – maistuuko vielä sinulle? <https://www.mtv.fi/lifestyle/makuja/artikkeli/lahe-jokainen-muistaa-lapsuudestaan-kaikkien-aikojen-hittimakkaran-maistuuko-viela-sinulle/6286932#gs.n1WALp4>

MTV 2017. Sahalahdessa syntyi vuonna 1957 radikaali ajatus: Lopputuloksena hittituote – ostatko sinäkin? <https://www.mtv.fi/lifestyle/makuja/artikkeli/salahdessa-syntyi-vuonna-1957-radikaali-ajatus-lopputuloksena-hittituote-ostatko-sinakin/6611146#gs.SomTGcM>

MTV. Tiesitkö? Tämä on Suomen vanhin virvoitusjuoma. <https://www.mtv.fi/lifestyle/makuja/artikkeli/tiesitko-tama-on-suomen-vanhin-virvoitusjuoma/3296922#gs.EJCQMY>

MTV 2017. Tämä kalja herättää muistoja! Muistatko sinä vielä nämä vanhat pullot? <https://www.mtv.fi/lifestyle/makuja/artikkeli/tama-kalja-herattaa-muistoja-muistatko-sina-viela-nama-vanhat-pullot/6706312#gs.=kBaHVg>

Mäkipuro, Jerome 2014. Osuustukkukauppa Kantolassa – OTK:n vilja- ja puuteollisuus Hämeenlinnassa. <https://onedrive.live.com/view.aspx?cid=650E10C28AC23526&resid=650E10C28AC23526!191&app=WordPdf>

Nestlé 2012. Piltti täyttää 60 vuotta. <https://www.nestle.fi/media/pressreleases/piltti60>

Oksanen, Juha – Pesonen, Pekka – Rilla, Nina – Saarinen, Jani 2011. Suomalaisia innovaatioita Suomi-konepistoolista Habbo Hotelliin.

Oululainen. Ensimmäiset Pullava pitkot leivottiin iloisella 70-luvulla. <https://www.oululainen.fi/tarinoita/ensimmaiset-pullava-pitkot-leivottiin-iloisella-70-luvulla/>

Oululainen. Oululaisen lettipitkot syntyvät käsipelillä. <https://www.oululainen.fi/tarinoita/oululaisen-lettipitkot-syntyvat-kasipelilla/>

Oululainen. Rukiinen leipäklassikko täyttää 70 vuotta. <https://www.oululainen.fi/tarinoita/rukiinen-leipaklassikko-tayttaa-70-vuotta/>

Panimoliitto. Historia. <http://www.panimoliitto.fi/juomat/virvoitusjuomat/historia/>

Paulig. Juhla Mokka -kahvin tarina. <https://www.paulig.fi/kahvit/juhla-mokka/kahvin-tarina>

Paulig. Pauligin historia. <https://www.paulig.fi/yritys/pauligin-historia>

Paulig. Tarinoita Pauligilta, osa 4: Hieno ja täyteläinen Juhla Mokka. <https://www.paulig.fi/kahvijutut/tarinoita-pauligilta-osa-4-hieno-ja-taytelainen-juhla-mokka>

Priima 2009. Ruokaklassikko: Suomimakkara. <http://vintti.yle.fi/yle.fi/priima/node/482.html>

Radio Nova. Tiesitkö nämä asiat mämmistä – lue lisää. <https://www.radionova.fi/uutiset/ajankohtaista/a-100506>

Raisio. Elovenan tarina. <https://www.elovena.fi/historia>

Raisio. Raisio sai alkunsa myllystä. <https://www.raisio.com/fi/web/raisio-oyj/raisio-sai-alkunsa-myllysta>

Rahola, Jaakko. Makkarasanoja. <http://www.kolumbus.fi/rahola/sanastot/makkara.html>

Saarioinen. Alussa kyllä jännitti. <https://www.saarioinen.fi/saarioinen/yritys/saarioisten-tarina/>

Seppovaara, Juhani 2004. Muistojen markkinoilla – Sinivalkoisen arjen klassikot.

Sillanpää, Merja 1999. Happamasta makeaan – Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys.

Sisua, Siloa ja Sinappia – Merkituotteita Turusta 2004. Turun maakuntamuseo – Julkaisuja 6.

STT-Info. Elävää ruokaperinnettä markkinoille. <https://www.sttinfo.fi/tiedote/elavaa-ruokaperinnetta-markkinoille?publisherId=57351402&releaseId=66154331>

STT-Info. Keväinen herkku saatavilla jo hyvissä ajoin ennen pääsiäistä. <https://www.sttinfo.fi/tiedote/kevainen-herkku-saatavilla-jo-hyvissa-ajoin-ennen-paasiaista?publisherId=57351402&releaseId=57352835>

Suomen mehiläishoitajain liitto. Hunaja. <https://www.hunaja.net/>

Sydänmettä, Veijo 2016. Einestuuotteet tarina – Vuodet 1969–1980.

Turun Sanomat 2005. Aimo annos: Milloin ketsuppi tuli Suomeen? <http://www.ts.fi/lukemisto/1074091353/Aimo+annos+Milloin+ketsuppi+tuli+Suomeen>

Turunsinappia.fi. Historia. <https://www.turunsinappia.fi/historia.php>

Tekniikka ja Talous 2012.

Ketsuppi onkin terveystuote – ainakin miehille.

<https://www.tekniikkatalous.fi/tiede/2012-10-09/Ketsuppi-onkin-terveystuote-%E2%80%93-ainakin-miehille-3310954.html>

Vaasan. Pala Vaasan historiaa.

<https://www.vaasan.fi/tarinamme/pala-vaasanin-historiaa/>

Valio. Valio Koskenlaskija® sulatejuusto: suomalaisen klassikon juhluvuosi alkaa.

<https://www.valio.fi/tuotteet/artikkeli/valio-koskenlaskija-sulatejuusto-suomalaisen-klassikon-juhluvuosi-alkaa/>

Valio. Valio Koskenlaskija® 80 vuotta – pala suomalaista historiaa.

<https://www.valio.fi/yritys/valio-koskenlaskija-80-vuotta---pala-suomen-historiaa/>

Valio. Aura-sinihomejuuston tarina.

<https://www.valio.fi/reseptit/teemat/valio-aura-sinihomejuuston-tarina/>

Valio. Valion Äänekosken juustola tuntee klassikkojuustot.

<https://www.valio.fi/yritys/artikkelit/valion-aanekosken-juustola-tuntee-klassikkojuustot/>

Valitut Palat. Kahvi vapautui vuonna 1954.

<http://www.rd.fi/suomi100/kahvi-vapautui-vuonna-1954>

Vanhoja mainoksia -blogi.

(Ipnos-keksi 1937, Marie-keksit)

<https://vanhojainmainoksia.blogspot.com/>

Wikipedia. (Domino, Hangon keksi, hernekeitto, hunaja, kalja, kieltolaki, Koskenlaskija, näkkileipä, lauantaimakkara, maksalaatikko, mämmi, Pommac, Suukko).

<https://fi.wikipedia.org/>

Yle. Kaikkien kokkiohjelmien isä.

<https://yle.fi/aihe/artikkeli/2014/11/11/kaikkien-kokkiohjelmien-isa>

Yle Uutiset. Hernekeitto on liittoutunut torstain kanssa – purkkihernekeitto pitää ikisuosikin pinnalla.

<https://yle.fi/uutiset/3-10086553>

Yle Uutiset. Kahdeksan miljoonaa rasiaa vuodessa

– Suomen suosituin valmisruoka täyttää 60 vuotta.

<https://yle.fi/uutiset/3-9413896>

Yle Uutiset. Kysely: Maksalaatikko on suomalaisten

lempieines – myös valmis hernekeitto maistuu.

<https://yle.fi/uutiset/3-8257606>

Yle Uutiset. Lauantaimakkara oli ensin pula-ajan tuote – tottumus teki siitä arkipäivää.

<https://yle.fi/uutiset/3-9143843>

Yle Uutiset. Limsakori oli juhannuksen kohokohta.

<https://yle.fi/uutiset/3-5585755>

Yle Uutiset. Mämmi on terveyspommi.

<https://yle.fi/uutiset/3-5289765>

Yle Uutiset. Oikeus linjasi: Carneval-kekseille tavaramerkki.

<https://yle.fi/uutiset/3-6649805>

Yle Uutiset. Onko ketsuppi terveellistä? – ravitsemusasiantuntijat vastaavat.

<https://yle.fi/uutiset/3-6954166>

Yle Uutiset. Rakkaalla makkaralla on monta nimeä.

<https://yle.fi/uutiset/3-5541507>

Yle Uutiset. Rehusta tulikin superfoodia – kauran tuotantokoneisto laahaa buumin perässä.

<https://yle.fi/uutiset/3-9216336>

Yle Uutiset. Suomalaisilla on naamat näkkärillä koko ikänsä.

<https://yle.fi/uutiset/3-6825123>

Yle Uutiset. Suukkojen salaisuus paljastui.

<https://yle.fi/uutiset/3-5100544>

Yle Uutiset. Taffel-sipsien valmistus jatkuu

Ahvenanmaalla – Kahdeksan irtisanotaan.

<https://yle.fi/uutiset/3-8892305>

Yle Uutiset. Tyhjästä kahvipusseista käsitöitä: "On kun pelttii vintäis".

<https://yle.fi/uutiset/3-7588406>

Yle Uutiset. Viisi mämmifaktaa, joiden avulla voit päteä pääsiäispöydässä.

<https://yle.fi/uutiset/3-9551531>