



Kuva: Kirsi Alastalo

14. Arjen ateriat

Ruuan valmistaminen oli naisten työtä. Monet miehet metsästäivät ja kalastivat, mutta vain harvat miehet tekivät ruokaa. Arkipäivän aterioilla oli tärkeä merkitys. Koko perhe oli aina yhtä aikaa ruokapöydässä, sillä ruuan lämmittäminen uudelleen oli paljon työläämpää kuin nykyisin.

Puuhellat olivat vielä yleisiä ja niiden lämmitykseen kului aikaa. Erilaiset keitot herneistä, kaalista, makkarasta, lihasta tai kalasta olivat tavallisia ruokia. Uunissa haudutettiin pataruokia ja puuroja. Jos ohra- tai kaurapuuroa jäi tähteeksi, se paistettiin pannulla seuraavalle aterialle.



KKuva: Sylvi Nieminen / Vapriikin kuva-arkisto / rajattu

Keittiöt uudistuivat ja uutta tuli vanhan rinnalle.

Hyvin usein rappukäytävissä ja pihoilla tuoksui läskisoosi tai paistetut silakat. Tirripaisti oli sianlihasta valmistettu perinneruoka. Siihen ei laitettu vettä eikä jauhoja. Sianliha leikattiin siivuiksi ja niitä paistettiin eli tiristettiin voissa. Pannulle lisättiin sipulia, suolaa ja vähän pippuria. Kun tirripaisti oli hautunut kypsäksi, se syötiin perunamuusin kanssa.

Kastikeruokien päätteeksi ruisleivän palalla kaavittiin lautaselta loput kastikkeet. Suosikkiruokia olivat myös jauhelihakastike ja kaalikääryleet. Sunnuntaisin ja juhlapyhinä syötiin vähän parempaa ruokaa. Silloin tarjottiin lihapullia tai palapaistia.



Kuva: Suomen valokuvataiteen museo / Kulutusosuuskuntien Keskusliiton kokoelma / rajattu

Lauantaisin kodeissa tuoksui lämmin pulla ja Bostonkakku.



Kuva: Martti L. Laitinen / Vapriikin kuva-arkisto / rajattu

Maitokaupan lasivitriinistä löytyi juustojen lisäksi kala- ja lihasäilykkeitä.

Jälkiruokaa syötiin usein myös arkena.
Marjoista keitettiin kiisseliä.
Kuivista kakun- ja pullanpaloista
tehtiin pappilan hätävaraa.
Joskus herkuteltiin uunijuustolla.

Kaappoihin oli 30-luvulla tullut valmisruokia.
Yleisökilpailun kautta nimeksi valittiin eines.
Einesten myynti kasvoi 50-luvulla,
kun monet äidit menivät palkkatöihin
ja pienet lapset lastentarhoihin.
Jalostaja alkoi myydä hernekeittoa.
Saarioisen ensimmäisiä eineksiä oli maksalaatikko,
joka on edelleen erittäin suosittu ruoka.
Myös lihapyöryköitä ja tillilihaa
alettiin myydä säilykepurkeissa.
Kaalikääryleitä, veriohukaisia ja vispipuuroakin
sai valmiina.

Lauantai oli tavallinen leipomispäivä.
Pullat, leivät ja piirakat valmistettiin kotona.
Kun lapset tulivat koulusta, kotona tuoksui pulla.
Syntyi sanonta pullantuoksuisesta kotiäidistä.
Bostonkakku oli sunnuntain herkkua.

Hienoissa juhlissa tarjottiin *Rex-kakkua*.
Nelikulmaisia Rex-keksejä ladottiin vuokaan
vuorotellen herkullisen suklaatäytteen kanssa.
Kakku oli nopea tehdä, sillä sitä ei tarvinnut paistaa.
Sitä kutsuttiin ulkonäkönsä takia myös radiokakuksi.

Ulkomailta alettiin tuoda hedelmiä.
Moni suomalainen on maistanut appelsiinia
ensimmäisen kerran juuri 50-luvulla.

Keskustele

*Mikä oli sinun lapsuutesi mieliruoka?
Mistä einesruuasta sinä pidät?*

Arjen ateriat

Kysymyksiä

Mikä oli sinun lapsuutesi mieliruoka? Entä nykyään?

Syötiinkö kodissasi tirripaistia tai läskisoosia?

Entä leipäressua tai mykyrokkaa?

Onko murusoosi sinulle tuttu ruoka? (Jauhelihakastike)

Oletko syönyt paistettua puuroa? Oliko se hyvää?

Mistä einesruuasta sinä pidät?

Kuinka usein kodissasi leivottiin pullaa?

Oletko sinä tehnyt köyhiä ritareita?

Osaatko tehdä leipävanukasta?

Oletko syönyt kuutamokiisseliä? Miten sitä tehtiin?

Entä pullamössöä tai väskynäkiisseliä?

Muistatko, kun maistoit ensimmäisen kerran rusinoita, appelsiinia tai banaania?

Katso

Elävä arkisto: Hae ”Näin syntyi makkaraa 1950-luvulla”.

(10 min video ja artikkeli)

Lue

Theseus: Hae ”Suomalaisten ruokatottumukset 1950-luvulta nykypäivään”.

Kulmala, Tiina (2010). Opinnäytetyö Tampereen ammattikorkeakoulun Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmassa.

Ruokatieto: Hae ”Suosituimpia ruokia eri vuosikymmeniltä”.

Martat-lehti: Hae ”ruokavuodet 50-luku”.

(Martat-lehden artikkeli, 6/2007)

Kaupunkimedia Aamuset: Hae ”Kuutamokiisseli on 1950-luvun unohdettu herkku”.

Vahvike

Vahvike.fi > Muistelu > Muisteluhetket >

Perinneruokakortit sekä 18 sivun infopaketti: Suomalaiset perinneruuat

Maakuntaleipäkortit: Suomen maakuntaleivät

Hakusanat

Radiokakku, läskisoosi, leipäressu, paistettu puuro