

PELASTAJANA POTTU
PULA-AJAN
PERUNARUOKAHOJEITA



This digital book was prepared with the support of the Interreg Baltic Sea Region Program 2021-2027 (EU funding Programme), within the framework of the project 'Maintenance and Scaling Up of Potato Growing and Consumption Heritage in the Northern Baltic Region to Build Resilient Communities (MainPotRe)'

Museologian aine Turun yliopistossa sekä Viron, Latvian ja Suomen ylikansallinen perunahanke MainPotRe (Interreg Baltic Sea Region, 2021–2027 (EU funding Programme)) ja Luonnonvarakeskus.

Tekijät:

Taitto – Kirsi Ailio

Johdanto – Helmi

Häggman

Suunnittelu, ohjeiden keruu ja valikointi – Helmi

Häggman, Kirsi Ailio, Kirsti Lindfors, Milla Ataruwa

ja Heli Karjula. Museologian puutarhakurssi 2024.

Kysymyksiä ja vastauksia

”Perunajauhosiirappi. – Mistä johtuu, että siirapistani, jota keitin prof. Virtasen ohjeen mukaan, tuli vaaleata, sakeaa puuroa? K. H.”

”Vastaus. – Vaalea, sakea puuro tulee, jos perunajauhot lisätään liian äkkiä ja yhtä aikaa. Asiaa voidaan auttaa jatkamalla keittämistä, kunnes se vedeltyy kokonaan. Sekoittaminen on raskaampaa ja pohjaanpalamisen vaara suurempi kuin jauhoja vähitellen lisättäessä. Massan vedeltymistä voi jouduttaa lisäämällä vähän ylimääräistä, mietoja rikkihappoa. Tällöin tarvitaan liikahappamuuden poistamiseksi vastaavasti enemmän liitua.

Hapon neutralisoituminen voidaan todeta lakmuspaperilla, jota saa apteekista. Liitua on käytetty riittävästi, kun sininen lakmuspaperi ei muutu punaiseksi. E. K.”

(Kotiliesi 1944)



Johdanto

Tähän kirjaseen on koottu suomalaisia pula-ajan perunaruokaohjeita 1900-luvun alkupuoliskolta. Aineiston keruussa on keskitytty varsinkin toisen maailmansodan aikaan, joka Suomen kontekstissa kiristyi erityisen niukaksi ajaksi vuoden 1944 loppua kohden. Taustalla olevien talvi- ja jatkosodan sekä Lapin sodan luoma jännite, ulkomaisten ruoka-aineidentuonnintypistymisen sekä ruoka-aineidensäännöstelyjakaikenkortillaoleminen näkyivät suomalaisissa kotitalouksissa – ei suinkaan lannistumisena, vaan tarmokkaana selviytymisasenteena. Sota-aikana julkaistuissa keittokirjoissa kannustetaan naisia säästäväisyyteen ja kekseliäisyyteen. Nämä piirteet omaava emäntä pystyisi turvaamaan arjen pyörimisen ja vaikeiden aikojen yli selviämisen. Lannistumiseen ei ollut varaa.

Perunalla on suhteellisen lyhyt historia Suomessa, mistä huolimatta siitä on muodostunut yksi tärkeimmistä ruoanlaiton raaka-aineista. Tämä nostetaan esiin monessa vanhassa keittokirjassa. Pula-ajan keittokirjassa (1941) Marja Helaakoski-Tuomisen luonnehdinta perunasta ”pula-ajan erinomaisena turvana” on osuva. Peruna pelasti kotitalouksia hyvän viljeltävyytensä, säilyvyytensä ja monikäyttöisyytensä vuoksi. Miellyttävä maku ja korkea tärkkelyspitoisuus mahdollistavat perunan taipumisen niin suolaisten kuin makeidenkin ruokien ja leivonnaisten raaka-aineeksi. Tämän lisäksi peruna sisältää runsaasti muun muassa C-vitamiinia, kuitua ja hivenaineita.

Tyttöjen keittokirja (1938) ohjeistaa tunnistamaan perunan tärkkelyspitoisuuden: Halkaisemalla raa'an perunan kahtia ja hieromalla puolikkaita yhteen selviää vaahoamisen määrästä tärkkelyspitoisuus. Kirjan mukaan tärkkelyspitoiset eli jauhoiset perunat tulevat hiekkapitoisesta maasta ja vähemmän tärkkelyksiset eli kiinteät perunat savimaasta. Jauhoiset perunat sopivat muussiksi ja leivontaan, sillä niistä syntyy keitettyinä ja muhennettuina sitkoinen ja kuohkea massa. Perunat pyrittiin käyttämään kuorineen, sillä perunan kuoren alle kertyy eniten kivennäisaineita ja vitamiineja. Myös perunan keitinveden säästäminen oli olennainen toimenpide pula-aikana, sillä keittämisen aikana tärkkelystä ja hivenaineita liukenee keitinveteen.

Kaikkiruoantähteetkäytettiinhyväksi.Lihan,kalanjakasvistentähteetvoitiinkootauunissa paistettaviksi laatikkoruuiksi, jotka höyستettiin perunan keitinveden lisäksi munamaidolla tai valkokastikkeella sekä korppujauhoilla. Luonnonyrteillä ja rikkaruohoiksi luokitelluilla kasveilla täydennettiin ruokia ja kehiteltiin korvikkeita. Ketunleivästä ja suolaheinästä saatiin etikkaista makua kastikkeisiin, ja esimerkiksi savikkaa käytettiin täytteenä pataruokiin.Vaikkatietoa,taitoajatarmokkuuttalöytyi,olivuosi1944vaikeakotitalouksille. On kuvaavaa, että vuoden 1944 Kotiliesi-lehden numeroiden ruokaohjeliuska jätettiin kokonaan pois loppuvuodenumeroista sota-ajan pitkittyessä ja nälänhädän pahentuessa.

Helmi Häggman, Turun yliopiston museologia, puutarhakurssi 2024

Korvikkeet

Kotitekoinen hiiva

½ l keitettyjä, hienonn. perunoita

1 rkl. sokeria

1 kup. haaleata vettä

1 tl. painohiivaa

Perunat ja sokeri sekoitetaan, siihen lisätään haalea vesi vähitellen ja seos vatkataan kylmäksi. Vesitilkkasessa liotettu painohiiva hämmennetään joukkoon ja hiiva saa käydä lämpöisessä paikassa. 24 tunnin kuluttua se on käyttökelpoista. Hiiva säilytetään umpinaisessa astiassa.

(Latonen 1946)

Tekovoi

20 g voita

200 g perunasosetta

suolaa

(persiljaa)

Valmistetaan tavallinen perunasose, joka vatkataan hyvin ja annetaan jäähtyä. Sen jälkeen sekoitetaan voi perunasoseen joukkoon huolellisesti vatkatun. Maustetaan suolalla (ja persiljalla).

(Latonen 1946)

Rasvake

2 kg rasvoja

½ l vettä

1 peruna

suolaa

Rasvakkeeseen käytetään joko yksinomaan sian rasvoja tai yhdistettynä sian-, naudan- ja lampaanrasvoja. Rasvoista poistetaan paksuimmat kalvot. Sen jälkeen rasvat paloitellaan kuutioiksi tai jauhetaan lihamyllyllä hienoksi ja pannaan vuorokaudeksi kylmään veteen likoamaan. Liotuksen jälkeen poistetaan verinen vesi hyvin tarkkaan. Rasvat pannaan pataan kylmään veteen ja saavat kiehua kannen alla noin tunnin ajan. Sitten otetaan kansi pois ja rasvojen sekaan lisätään kuorittu peruna. Rasvat saavat kiehua useita tunteja, kunnes kalvot laskevat pohjaan ja vesi on haihtunut pois eikä seos enää porise. Valmis rasvake saa hiukan jäähtyä, minkä jälkeen se siivilöidään ja kaadetaan säilytysastiaan.

Mikäli rasvaketta käytetään yksinomaan paistamiseen, lisätään siihen rasvakkeen lämpimänä ollessa hieman suolaa ja seos vatkataan kuohkeaksi.

(Latonen 1946)

Perunalisukkeet

Keitetyt perunat

Perunoita,

vettä, suolaa.

Perunat huuhdotaan hyvin, kuoritaan ohuelti ja jätetään kylmään veteen, siksi kun ne pannaan kiehumaan. Vanhat perunat pannaan tulelle kylmässä ja uudet kuumassa suolatussa vedessä. Perunat keitetään vähässä vedessä, hiljaisella tulella kannen alla. Kun ne ovat pehmeiksi kiehuneet, kaadetaan vesi niistä tarkkaan pois, kasaria pudistetaan kannetta hetken aikaa hellalla ja perunat peitetään liinalla.

(Reinilä-Hellman & Calonius & Krank-Heikinheimo 1930)

Uudet perunat voikastikkeessa

1 ½ ltr. uusia perunoita,

½ -- vettä,

4 rkl. voita,

suolaa,

2–3 rkl. hienonn. persiljaa.

Perunat huuhdotaan, kaavitaan ja pannaan voin kera tulelle kiehuvaan, hiukan suolatussa vedessä. Ne keitetään hiljalleen pehmeiksi kannen alla. Hienonnettu persilja sirotellaan viimeksi perunain päälle.

(Reinilä-Hellman & Calonius & Krank-Heikinheimo 1930)

Perunasose

1½ l perunoita,

50 g voita,

3 dl maitoa,

suolaa,

vettä,

1 tl. sokeria.

Perunat kuoritaan ja keitetään vedessä pehmeiksi. Kun ne ovat kypsät, survotaan ne kattilassa perunanuijalla aivan hienoksi ja kattilaan lisätään voi ja maito kiehuvaan. Sostetta vatkataan koko ajan, niin että se tulee kuohkeaksi ja tasaiseksi. Se saa kiehahtaa ja se maustetaan suolalla ja sokerilla.

(Koskimies & Somersalo 1939)

Perunakastike

2 keitettyä perunaa

½ rkl. jauhoja

½ l vettä tai perunan keitinlientä

suolaa

paprikaa tai valkopippuria

persiljaa (ruohosipulia)

Raastettu peruna ja jauhot vispilöidään kylmään liemeen, annetaan kiehua jonkin minuutin ajan ja maustetaan.

(Latonen 1946)

Perunatangot

1 annos perunasosetta,

2 munaa,

muskottikukkaa,

2 dl (120 g) korppujauhoja.

Kylmään perunasoseeseen sekoitetaan munanruskuaiset ja muskottikukkaa. Seoksesta muodostetaan n. sormen paksuisia ja 5 cm pituisia tankoja, jotka voidellaan vatkatulla munanvalkuaisella ja joita kieritellään korppujauhoissa. Seos voidaan myöskin panna pursottimeen ja pusertaa suoraan pellille tangoiksi tai kiemuroiksi, jolloin niille vain ripotellaan korppujauhoja. Ne paistetaan uunissa vaaleanruskeiksi.

(Koskimiea & Somersalo 1939)

Peruna- ja omenamuhennos

¾ ltr. perunoita, vettä, 2–

3 hapanta omenaa,

1 dl. vettä,

½ dl. kermaa,

1 rkl. voita,

½ tl. suolaa.

Perunat kuoritaan, huuhdotaan ja leikataan pieniksi kuutioiksi, jotka keitetään puolipehmeiksi. vesi kaadetaan pois ja uutta vettä lisätään sijaan 1 dl. Kuoritut, paloittelut omenat, kerma, voi ja suola lisätään, ja muhennos saa hiljalleen kiehua, kunnes perunat tuntuvat pehmeiltä. Tarjotaan liharuokien kera.

(Reinilä-Hellman & Calonius & Krank-Heikinheimo 1930)

Perunasalaatti

½ ltr. keitett., kuutioiksi leikatt. perunoita,

hienonn. purjo-, ruoho- tai muuta sipulia.

Kastike:

1½ dl. maitoa,

2 tl. jauhoja,

sokeria,

etikkaa,

suolaa.

Maito ja jauhot keitetään hyvin vispilöiden, ja vispilöimistä jatketaan, kunnes kastike on jäähtynyt; sitten se maustetaan. Perunakuutiot ja sipuli sekoitetaan, kastike kaadetaan päälle ja salaatti koristellaan.

(Reinilä & Calonius & Krank 1918)

Perunaa ja lihaa/kalaa/kasviksia

Perunapuuro eli pastantti

3 jauhoista keskikokoista perunaa

(esimerkiksi Rosamundaa)

5 dl vettä

noin 1/2 dl ohra- tai ruisjauhoja

1 tl suolaa

Keitä kuoritut ja lohkotut perunat vedessä kypsiksi. Soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi omaan keitinliemeensä. Vatkaa sekaan jauhoja kunnes puuro on riittävän sakeaa, lisää suola. Anna hautua noin 15 minuuttia. Korista puurolautanen voisilmällä.

(Ryynänen 1944)

Savikka-perunamuhennos

1/2-3/4 kg savikanlehtiä ja kukkia,

1 kg perunoita,

1 rkl rasvaa ja 1 sipuli ruskistetaan,

4 rkl. ohrahiutaleita tai rikottuja ohrasuurimoita,

1/2 l kuorittua maitoa,

suolaa

Savikanlehdet kiehausutetaan ja hakataan karkeiksi. Perunat kuoritaan ja leikataan viipaleiksi. Sipuli silputaan (ja ruskistetaan rasvassa). Voideltuun vuokaan pannaan kerroksittain perunaviipaleita, hakattuja lehtiä ja (ruskistettua) sipulia, päällimmäiseksi perunaviipaleita. Hiutaleet ripotellaan lehtikerrosten päälle. Lopuksi kaadetaan maito vuokaan. Paitetaan 45–60 min. Sama nokkosista ym.

(Reinilä & Calenius & Krank 1918)

Perunalaatikko

Kuoritut perunat keitetään vähässä vedessä pehmeiksi. Keitinvesi otetaan talteen. Perunat survotaan kuumina hienoksi. Survokseen lisätään vähän vehnäjauhoja ja seosta hämmennetään hyvin. Jauhoja ripotellaan seoksen pinnalle, astia peitetään ja jätetään imelymään. Seosta hämmennetään välillä usean kerran. Kun se on imeltynyt, lisätään keitinvesi ja kuorittua maitoa ja aineet sekoitetaan hyvin. Maustetaan suolalla. Kiviruukku tai vuoka huuhdellaan vedellä, seos pannaan siihen ja paistetaan hyvässä uuninlämmössä kauniin ruskeaksi.

(Latonen 1946)

Perunalaatikko jäisistä perunoista

Jäätäneitä perunoita, vähän vehnä- tai grahamjauhoja, maitoa, vettä, suolaa. Jäätyneet perunat keitetään kypsiksi, kuoritaan ja survotaan soseeksi, lisätään vähän maitoa ja maidon jatkoksi vettä, niin että saadaan tavallinen perunasose. Vaivataan kuohkeaksi, lisätään hieman vehnä tai grahamjauhoja, maustetaan suolalla. Seos kaadetaan kylmällä vedellä huuhdottuun vuokaan ja paistetaan uunissa kauniin vaalean ruskeaksi. Tässä tapauksessa ei perunasosetta imellytetä, kun käytetään jäätyneitä perunoita.

(Kotipuutarha 1942)

Vihtorin pulakaali

Kokonainen kaalinkerä leikataan neljänneksiksi. Ne nostetaan pataan, lisänä 800 g kuorittuja, leikeltuja perunoita ja hiukkasen silavakuutioita. Lisätään 1 ¼ litraa vettä ja maustetaan suolalla ja kuminalla. Saa kiehua pehmeiksi. Maustetaan lopuksi silputulla persiljalla. Hyvää valkokaalista ja punakaalista.

(Kotiliesi 1944)

Suolasilakkalaatikko

200 g ruodotonta suolasilakkaa

1½ l raakoja perunoita

4 dl kalalientä tai kuorittua maitoa

1 tl. maustepippuria

3 rkl. hienonnettua sipulia

(2 tl. hienonnettua tilliä)

½ tl. munajauhetta tai 1 muna

Vedellä kasteltuun vuokaan pannaan kerroksittain perunaviipaleita ja ruodottomia silakoita; kerrosten väliin ripotellaan sipulia ja mausteita. Ensimmäisenä ja viimeisenä kerroksena tulee olla perunoita. Päälle kaadetaan liemi, johon on sekoitettu munajauhe tai muna. Laatikko kypsennetään uunissa.

(Nissinen & Somersalo 1942)

Kalakeitto

½ kg. pieniä kaloja tai kalanpäitä ja ruotoja,

2 ltr. vettä,

1 rkl. suolaa,

1 sipuli,

½ ltr. paloiteltuja perunoita,

2 dl. paloiteltua lanttua,

2 rkl. ruisjauhoa.

Peratut kalat pannaan tulelle kylmään veteen suolan ja sipulin kera. Keitto saa kiehua noin 1 tunnin, siivilöidään, juurekset lisätään, ja kun ovat kiehuneet pehmeiksi, suurustetaan keitto ruisjauhoilla. Jos kalajauhelmaa kuivatusta kalasta (noin 6 rkl. tähän annokseen) käyttää, keitetään juurekset ensin vedessä ja jauhelma sekoitetaan keittoon suuruksen kanssa.

(Reinilä & Calenius & Krank 1918)

Kanaseljanka

3 l kanankeitinlientä

½ puhdistettua kanaa

½ dl tomaattisosetta tai 1 dl tomaattimehua

1 vedessä liotettu suolakurkku

maun mukaan suolaa, valkopippuria ja paprikaa

(1 rkl. kaprista)

2 sitruunaviipaletta

6 raakaa, kuorittua perunaa kuutioina

(4 olivia, viipaleina)

2 rkl. hienonnettua tilliä

Kana paloitellaan, huuhdotaan ja pannaan kypsymään kanan keitinliemeen, josta rasva tarkoin on kuorittu pois. Sitten kana nostetaan jäähtymään vadille. Liemen joukkoon lisätään yllä mainitut aineet mausteineen ja liemi saa kiehua vielä 15 minuuttia. Viimeksi siihen pannaan kanasuikaleet.

(Nissinen & Somersalo 1942)

Perunamakkarra

sian sydän, keuhkot, munuaiset

½ kg silavaa

4 l raakoja perunoita

suolaa, valkopippuria

Sisälmykset jauhetaan silavan kanssa kahteen kertaan lihamyllyssä ja jauhettu raaka peruna lisätään sekä mausteet. Seosta pannaan löyhästi suoliin, jotka keitetään suolalla maustetussa vedessä sekä vielä ennen käyttöä ruskistetaan joko uunipannussa tai tavallisessa paistinpannussa. H. P-o.

(Kotiliesi 1944)

Kanimuhennos

1 kani

2 rkl vehnäjauhoja

1 sipuli

1 rkl venhäjauhoja

1 rkl tomaattisosetta

vettä

3 porkkanaa

5 perunaa

2 tl suolaa

1/3 tl valkopippuria

Paloittele kani ja huuhtele palat miedossa suolavedessä. Kuivaa palat ja pyörittele jauhoissa. Kuori ja silppua sipuli. Ruskista liha ja sipuli paistinpannussa. Kaada pataan, ripottele päälle vehnäjauhoja ja tomaattisosetta. Lisää vettä niin, että lihapalat peittyvät. Annan kiehua 45 minuuttia. Kuori ja paloittele porkkanat ja perunat ja pane pataan. Lisää tarvittaessa vettä. Tarkista maku, mausta ja hauduta lopuksi 45 minuuttia.

(Pukkila 2008)

Leivonnaiset

Perunakokkareet

Kala- tai kasviliemeen tehdään kokkareet 6–8 kylmästä keitetystä perunasta, jotka survotaan ja seokseen lisätään 2 dl vehnä- tai ohrajauhoja, mausteeksi suolaa ja sitruunankuorta sekä vähän sokeria. Muodostetaan palloiksi ja saavat kichua muutaman minuutin kasvisliemessä.

(Kotiliesi 1944)

Kahvirieska

½ kg keitettyjä perunoita

4 dl – ½ l piimää

ohrajauhoja ja vähän vehnä jauhoja

suolaa

Hienonnettuihin perunoihin yhdistetään piimä. Jauhot sekoitetaan joukkoon, mutta ei vaivata sen enempää, ettei taikina sitkisty. Taikinasta leivotaan ohuita, noin 15 sm läpimittaisia rieskoja, jotka pistellään ja paistetaan nopeasti erittäin kuumassa uuninlämmössä, mieluummin arinalla samaan tapaan kuin karjalanpiiraat. Kypsät rieskat asetetaan päällekkäin leivinliinan sisään pehmiämään. Vähän haaleina sivellään yläpinta voilla, sokeria ripotellaan hiukan päälle ja rieskat taitetaan kaksinkerroin (voideltu puoli sisään). Piimän asemesta voi liemeksi käyttää perunoiden keitinlientä tai vettä.

Herkullisia.

(Latonen 1946)

Perunapannukakku

2 kkp. puserrettua perunaa

1 muna

1 dl kuorittua maitoa

3 rkl. vehnä- tai grahamjauhoja

maun mukaan suolaa

Puserrettuun perunaseokseen sekoitetaan vatkattu muna, maito, jauhot ja suola. Paistinpannu voidellaan, seos kaadetaan siihen ja kypsennetään uunissa. Pannukakku tarjoillaan jonkin makean hillon kera.

(Nissinen & Somersalo 1942)

Perunatorrttu

10–12 perunaa

½ rkl. sokeria

½ tl. suolaa

(1 muna)

vehnäjäuhoja

Keitetyt perunat kuotitaan ja hienonnetaan. Joukkoon lisätään mausteet ja jos halutaan muna. Vehnäjäuhoja pannaan niin paljon, että sitä voi hyvin leipoa. Seoksesta leivotaan 3 pyöreätä, noin ½ sm paksuista kakkua, jotka pistellään taajasti ja paistetaan kauniin keltaiseksi. Kypsät kakut pannaan päällekkäin, sosetta väliin. Tarjotaan kuumana vaniljakastikkeen ja sokerin kanssa.

(Latonen 1946)

Ajankohtainen piirakankuori I

1 kkp. puserrettua keitettyä perunaa

½ tl. soodaa

½ kkp. vettä

½ tl. suolaa

ruis- tai ohrajauhoja tarpeen mukaan

Puserrettu peruna, suola ja vesi sekoitetaan. Sooda sekoitetaan jauhoihin. Taikinaan vaivataan niin paljon jauhoja, että siitä tulee kova ja tiivis. Piirakat leivotaan kaulimalla ohuiksi kuin paperi.

(Nissinen & Somersalo 1942)

Perunapiirakat

Piirakankuori I

suolaa ja hiukan muskottikukkaa

Täyte:

2 kkp. puserrettuja perunoita

1 muna

Taikina kaulitaan hyvin ohueksi, leikataan neliönmuotoisiksi levyiksi, joiden reunat käännetään kirjomalla vähän ylöspäin. Kuoret paistetaan melkein kypsiksi. Sitten niihin pannaan perunatäytettä, pinta tasoitetaan japiirakoiden annetaan vielä lopullisesti kypsyä uunissa. Tarjotaan lämpimänä.

(Nissinen & Somersalo 1942)

Perunahiivakakku

250 g jauhoja, 30 g hiivaa

1 tl. suolaa, 40 g sokeria

¼ l maitoa, 25 g rasvaa

½ kg keitettyjä, raastittuja perunoita, rasvaa voitelemiseen

Valmistetaan hiivataikina, johon lopuksi lisätään perunat. Taikina kaulitaan ja levitetään voidellulle pellille, asetetaan yöksi kylmään paikkaan. Aamulla pinta sivellään sulatetulla rasvalla, päälle seroitetaan sokeria ja paistetaan hyvässä lämmössä vaaleankeltaiseksi. Syödään kuumana teen tai kahvin kanssa.

(Kotiliesi 1944)

Manteliruiskakut

1 dl raakaa raastettua perunaa

1 dl jauhettua mantelia

1 muna tai munajauhetta

2½ dl ruisjauhoja

1 tl. leivinjauhetta

Leivinjauhe sekoitetaan ruisjauhoihin, sekaan vatkataan muna, raastettu peruna ja mantelijauhe.

Taikina kaulitaan hyvin ohueksi, pistellään, siitä otetaan kakkuja, jotka kypsennetään pellillä uunissa.

(Nissinen & Somersalo 1942)

Imelletty perunamarjapuuro

Jäätäneitä perunoita, vettä, ruisjauhoja, puolukoita, karpaloita, tai raparperisoseetta (sokerin korviketta). Jäätäneet perunat keitetään, kuoritaan ja survotaan soseeksi. Lisätään kiehuva vettä, niin että saadaan tavallinen perunasose. Tämän jälkeen lisätään joukkoon ruisjauhoja niin paljon, että seos tulee puuromaiseksi. Viimeiseksi lisätään puolukka-, karpalo- tai raparperisoseetta, niin paljon, että puurossa on hyvä marjanmaku. Keitetään kypsäksi. Jos tarvitaan, voidaan puuroa vielä maustaa vähän sokerin korvikkeella.

(Kotipuutarha 1942)

Perunamämmi

Valmistetaan muuten samoin kuin edellä oleva puuro, mutta marjat jätetään seoksesta pois ja puuro kypsennetään miedossa uunin lämmössä. Syödään kylmänä maidon tai mehukastikkeen kera.

”Käytä tarkoin talviset varastot”, Irja Seppänen-Pora.

(Kotipuutarha 1942)

Lähteet

Calonius, Sophie & Lindqvist, Elise-Marie & Tennberg, Ragni 1938: Tyttöjen keittokirja – Oppikirja tyttökoulujen kotitalousopetusta varten. Neljäs, korjattu painos. Helsinki: Otava.

Helaakoski-Tuominen, Marja 1941: Pula-ajan keittokirja. Helsinki & Porvoo: WSOY.

Koskimies, H. & Somersalo, E. 1939: Keittotaito. Porvoo: WSOY.

Ryynänen, Eini 1944: Pula-ajan leivonnaisia. Helsinki: Kotitalouskeskus.

Latonen, Saimi 1946: Pula-ajan ruokaohjeita. Marttaliiton kirjasia n:o 22. Helsinki: Maalaiskuntien Liiton Kirjapaino.

Nissinen, Aarne & Somersalo, Eva 1942: Korttiton ruoka ja miten käytän kortttiannokseni. Porvoo: WSOY.

Pukkila, Hanna 2008: Sattumasoppaa. Pulavuosien parhaat palat. Helsinki: Gummerus.

Reinilä-Hellman, Edit & Calonius, Sophie & Krank-Heikinheimo, Valma 1930: Kotiruoka – Keittokirja kotia ja koulua varten. 12. painos. Helsinki: Otava.

Reinilä, Edit & Calonius, Sofie & Krank, Valma 1918: Pula-ajan ruokia. Helsinki: Otava.

Lehdet

Kotiliesi 1944 numerot.

”Teemme tarkastuskierroksen säilykekellarissa”. Kotipuutarha nro 4, 01.04.1942.

Omat reseptit:

