

Meri pilkistää
kahvilan pihaan.



Pulla on oltava
tuoreita. Yön yli
levähtynyt kelpaa
vain karkkita-
raksi.

PUNAINEN TUPA, kahvia ja pullaa

Opettaja Johanna Berlinin kesäloma tuoksuu pullalta
Hän tekee koko kesän töitä omassa kahvilassa Turun
saaristossa. Pienet tyttäret pussittavat irtokarkkeja,
mies korjaa katon.

Teksti MINAROSE MAOZ Kuvat PANU PÄLVIA

Sekä omat että
vieraat leikotte-
levat mölel-
lään.  pukei-
nussa kahvilan
pihassa. KUKA
KUVASSA?



Johanna Berlin rentoutuu puuhaillemalla.

Kardemumman tuoksu leijailee punaisen tuvan ovella. Se kertoo, että ensimmäinen pellillinen voisilmäpullia on valmis. **Alina**, 6, koristelee porkkanakakkua ja **Tilda**, 4, auttaa äitiä pyörittämään haukipyöryköitä. Ne porisevat kohta kalaliemessä lounaskeitoksi. **Johanna Berlin** on ahertanut tyttäriineen koko aamun punaisen puutalon keittiössä.

Kun kello lähentelee puolta päivää, on aika laittaa kahvi tipumaan. Sitten Johanna kääntää puutarhapöytien tuolit ja ripustaa riippumaton puuhun.

Johanna on luokanopettaja, joiden pitkiä kesälomia kadehdittaa utta hänen kesäänsä kuuluu kaikkea muuta kuin loikoilu rheen lomaosoite on kesäkahvila Kardemumma Hiit-tisissä Turun saaristossa.

”Teen lomalla sitä, mistä nautin eniten. Lasten kanssa on mukava leipoa ja puuhastella. Tytöilläkin on kavereita, kun uima- ja urheilukoululaiset tulevat vanhempineen kahvilaan”, sanoo Johanna esiliina vyötäröllään.

Hänelle on tärkeää, että Alina ja Tilda saavat viettää kesänsä siellä, missä äitikin aikoinaan. Johannan vanhemmat lomailevat yhä talossa, jonka hänen isovanhempansa ostivat 1950-luvulla perheen kesäasunnoksi.

Sillä välin kun Johanna leipoo ja tarjoilee, aviomies **Henrik Rak** harrastaa remontointia. Tänä vuonna tulevat kuntoon vaja ja sauna. Ensi kesänä on tarkoitus purkaa kesäkodin vanhat kattotiilet, uusia rakenteet ja asetella tiilet paikoilleen.

Unelmien kesätyö

Johannan haave omasta kahvilasta syntyi nuorena, kun hän oli kesätyössä Bengtskärin majakan kahvilassa. Siellä hän oppi, että työnkuvaan kuuluu niin saunan lämmitys  leivonta. Oli kuin lottovoitto, kun reilu 10 vuotta sitten vanhempien kesäkodin naapuritalo tuli myyntiin. Se oli kuin kesäkahvilaksi tehty.

”Leivon joka päivä pullaa, teen lounaan ja pari kakkua. Yksinkertaista, mutta ehdottomasti orettia ja hyvää.”

Kahvilanpito käy työstä, mutta  ei tunnu raadannalta. Vain sinä kesänä, kun Alina syntyi, kahvilaa pyöritti Johannan ystävä. Ei Johanna tosin malttanut pitkään viipyä äitiyslomalla: Alina oli jo kaksiviikkoisena mukana kahvilatoissa.

Mutta ehtii perhe puuhata muutakin. Aamuvirkku Johanna käy ennen jo leipomistalkoita retkellä lasten kanssa. Tytöt käyvät uimakoulua, ja Henrik luotsaa paikallista soutuveneklubia. Jos kahvilassa on hiljaista, mies tuuraa vaimoaan ja nauttii ilta-päiväkahvinsa samalla. Lepolomaa ei kaipaakaan. Perhelomat he viettävät talvella hiihtäen tai lasketellen.

Yhteisöllisyys on tärkeintä

Johanna iloitsee siitä, että kahvila on jo kymmenen vuotta tustuttanut seudun kesäasukkaita.

”Halusin alun perinkin paikan, jossa ihmiset voisivat olla yhdessä. **Eppu Nuotio** on lukenut meillä satuja lapsille ja **Heidi von Wright** lausunut runoja. On vietetty jazz-iltaa ja Bellmann-juhlia.”

Kun ilta-aurinko painuu mailleen ja tytöt ovat kömpineet nukkumaan isovanhempien talossa, Johanna palaa kahvilaan, irrottaa riippumaton ja siivoaa. Samalla hän saa oman hetkensä kesäillan hiljaisuudessa. Punaisen tupien rykelmä meren äärellä näyttää niin tutulta ja tuntuu niin omalta, ettei Johanna haluaisi viettää lomaansa missään muualla.

Voisilmäpulla à la Kardemumma

Resepti_Mä  aika h min

200 g margariinia
5 dl maitoa
noin 2 dl puuroa (tai aamupuuron rippeet)
50 g tuorehiivaa
2 dl sokeria
½ rkl merisuolaa
1 rkl kardemummaa
1 tlk kanelia
10–12 dl luomuvehnäjauhoja
Päälle
1 muna
raesokeria
voita

VOITTO voi tai margariini. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi kattilassa, jossa on puuron rippeet. Liuota maitoon hiiva. Lisää sokeri ja mausteet.

ALOITA jauhojen lisäys. Alusta taikinaa, jotta tarkkaile jauhojen määrää, jottei taikinasta tule liian kova. Taikina saa jäädä hieman löysäksi. Lisää sula rasva yhä vaivaten.

AINA taikinan kohota kaksinkertaiseksi liinalla peitettynä lämpimässä ja vedottomassa paikassa.

VAIVAA kohonnut taikina kimmoisaksi jauhottamalla leivinalustalla. Kohota valmiit leivonnaiset hyvin ennen paistoa. Taikina on valmis, kun sormella pullaan painettu kuoppa häviää.

PAINA kohonneiden, munalla voideltujen pullien keskelle sormella kolot. Laita koloihin voinokare sekä sokeria. Paista pullia 225 asteessa noin 10 minuuttia.

Vinkki! Taikinan voi tehdä aamupuurokattilaan, jossa on tähteet jäljellä. Yli yön levänneistä pullista tulee hyviä köyhiä ritareita.



”PULLANI SALAISUUS ON TAIKINAAN SEKOITETTAVA PUURO.”



Kalapullasoppa maistuu kesältä.

Minttukrokanti-suklaakakku

RESEPTI_MÄÄRÄ | AIKA HMIN

2 kananmunaa
3 dl sokeria
4 rkl kaakaota
50 g suklaata
125 g voita tai margariinia
1,5 tlk vaniljasokeria
Kuorutus
100 g minttukrokantisuklaata (Marabou)
1 dl kermaa
1 rkl voita
(marjoja, kermavaahtoa)

VOITELE irtopohjavuoka. Sulata voi ja 50 g suklaata varovasti mikrossa. Anna jäähtyä. **VATKAA** munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat ainekset toisessa kulhossa keskenään. Sekoita jauhot sekä sula voi ja suklaa nopeasti muna-sokerivaahtoon. Lisää vaniljasokeria. **PAISTA** kakkua noin 35 minuuttia 150-asteisessä uunissa. Anna kypsän kakun jäähtyä hetki ennen kuorutusta. **SULATA** kuorutetta varten voi ja suklaa. Sekoita joukkoon kerma. Levitä suklaakuorutus kakun päälle.

Saariistolaisleipä

RESEPTI_MÄÄRÄ | AIKA H MIN

1 l appelsiinimehua
3 dl tuoppimaltaita
3 dl siirappia
1 rkl suolaa
1,5 dl auringonkukansiemeniä
1,5 dl pellavansiemeniä
1 pussi kuivahiivaa
3 dl ruisjauhoja
3 dl leseitä
1 pkt (50g) tuorehiivaa
noin 10 dl vehnäjauhoja
Voitelu
vettä ja siirappia

KIEHAUTA osassa mehua maltaat ja siirappi. Lisää siemenet, suola ja loput mehusta. Anna jäähtyä. **SEKOITA** kuivahiiva ruisjauhoihin ja leseisiin. Lisää jauhoseos nesteeseen, kun neste on 40-asteista. **LISÄÄ** tuorehiiva, kun seos on 37 asteen lämpöistä. Sekoita joukkoon jauhot. Anna taikinan kohota 1,5 tunnin ajan. Jaa taikina kahteen leipävuokaan. **KYPSENNÄ** 1,5 tuntia 175 asteessa. Voitele limput kypsennyksen puolivälissä vesi-siirappiseoksella.



Pellolla laiduntavat kylälaisten yhteiset kyytöt Rakel, Elmer, Elvis, Elton ja Elmo, joita lapset pajaavat mielellään.

Saariistolaisleivän kruunaa mumma-röra, joka on tehty sillifileestä, raejuustosta, keitetyistä munasta ja smetanasta. Nam!

Kalapullakeitto

RESEPTI_MÄÄRÄ | AIKA H MIN

Kalamureketaikina
400 g kalafilieitä
1 dl kermaa
2 rkl korppujauhoja
1 muna
1–2 tl suolaa
riipaus jauhettua valkopippuria
Keitto
500 g perunoita
3 porkkanaa
1 sipuli
3 rkl voita
8 dl vettä
1 dl kermaviiliä
1 dl kermaa
puolen sitruunan mehu
runsaasti hienonnettua tilliä ja sipulinvarsia
riipaus merisuolaa
riipaus valkopippuria
riipaus mustapippuria

Äkkiä uimaan!
VALMISTA mureketaikina. Jauha nahattomat kalafilieet hienoksi monitoimikoneen terällä. Sekoita joukkoon kerma, korppujauhot ja muna. Mausta suolalla ja valkopippurilla. Nosta taikina kylmään tekeytymään siksi aikaa, kun valmistat keiton. **SULATA** voi kattilassa ja kuullota siinä silputtu sipuli. Lisää porkkanat, perunat, vesi sekä mausteet. Anna keiton kiehua viitisen minuuttia. **PYÖRITTELE** kalamureketaikinasta pieniä pullia. Laita ne varovasti keiton joukkoon kypsymään. Anna keiton kiehua, kunnes perunat ja porkkanat tuntuvat kypsiltä mutta napakoilta. **NOSTA** noin 2 dl keitinlientä kattilasta. Sekoita tilkkaan kermaviili, kerma ja sitruunamehu. Lisää seos keittoon ja kiehauta keitto uudelleen. Sekoita joukkoon runsaasti tilliä ja pilkottuja sipulinvarsia. **TARJOILE** keitto saariistolaisleivän kera.



Kuvateksti tag with dummy text.

MINTTUSUKLAAKAKKU SULAA SUUSSA
TUOREIDEN MARJOJEN JA KERMAVAHDON KERA.