

Mahtava, maukas MUHU

Virolaistunut *Peke Eloranta* viettää kesät aurinkoisella Muhulla Saarenmaan kupeessa. Kokkaa hänen ohjeillaan helppo kesämenu, jolle avotuli antaa kevyen savun maun.

Teksti NINAROSE MAOZ Kuvat UZI VARON

Kaunis Muhun saari sijaitsee Viron rannikolla mantereen ja Saarenmaan välissä.

Peke vaalii tarkasti viinitarhansa nuoria taimia.

Matka mantereelta Muhulle taittuu lautalla noin puolessa tunnissa.

Viinitilan pää-rakennus henkii perinteitä.

Ingridin ja Peken pihalta aukeavat kauniit pelto-maisemat.

Peke Eloranta

44-vuotias ravinto-loitsija ja viinitilallinen on asunut Virossa vuodesta 2000. Perheeseen kuuluu vaimo Ingrid Eloranta, 32, joka työskentelee mainosfilmituotantoyhtiössä, ja tytär Kira, 3.

KESÄLLÄ ON HAUSKINTA KOKATA ULKONA.

Kun

Peke Eloranta tapasi tulevan vaimonsa, virolaisen **Ingridin** vuonna 2010 tallinnalaisella rokkiklubilla, nuori nainen pisti hänet heti kunnon testiin. Ingrid oli juuri lähdössä kolmeksi päiväksi lapsuutensa maisemiin Muhun saarelle ja pyysi Peken mukaansa. Hän oli viettänyt lähes kaikki elämänsä kesät saarella vanhempiensa tilalla, eikä voinut kuvitellakaan, että seurustelisi miehen kanssa, joka ei viihtyisi paikassa.

”Halusin nähdä, mitä Peke tykkäisi saarestani. Oli huhtikuu ja rospuuttoaika, mutta hän onneksi ihastui”, Ingrid Eloranta sanoo.

”Saari on pieni, idyllinen ja rauhallinen. Muhun magia toi mi”, Peke lisää.

Sekä seuralainen että saari veivät miehen sydämen, ja nyt viisi vuotta myöhemmin Elorantojen hirsimökin pihassa juoksentelevat 3-vuotias **Kira**-tytär ja Chappelle-terrieri. Pekellä ja Ingridillä on Muhulla ravintola, majatalo ja viinitila. Kun pariskunta tekee pitkää työpäivää, Ingridin äiti **Karin** auttaa tyttärentyttärensä hoidossa. Myös Suomen-isovanhemmat käyvät usein Muhulla.

Iltaisin Peke kiertää puutarhansa ja katsastaa viinirypäleen taimet. Alkuun viinipalstalle istutettiin noin sata pohjoisen ilmastossa viihtyvää tainta. Kun ne selvisivät kahdesta ensimmäisestä talvesta, hankittiin pari tuhatta tainta lisää. Peke toivoo, että jo tulevana syksynä pullotetetaan ensimmäinen kaupallinen oman sadon viinierä, jota saataisiin maistella omissa ravintoloissa Muhulla ja Tallinnassa.

Tutkimusmatkalle Eestiin

Peke kiinnostui Virosta opiskeluaikanaan Kauppakorkeakoulussa 1990-luvun alussa. Hän arveli hiljattain itsenäistyneessä maassa olevan paljon taloudellista potentiaalia, mutta Virosta ei puhuttu luennoilla. Peke opiskeli viron kieltä avoimessa yliopistossa ja lähti pari vuotta valmistumisensa jälkeen Tallinnaan töihin suomalaisyrityksen palvelukseen.

”Tallinna näytti kolkolta mutta jännittävältä. Kaupunki tuntui olevan täynnä mahdollisuuksia”, Peke muistelee.

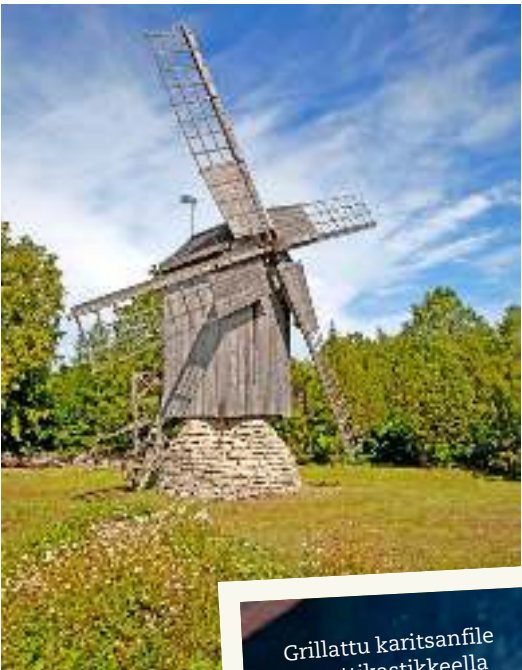
”Oli vuosi 1994, ja vanhojen ja ränsistyneiden talojen sekaan rakennettiin uusia lasitaloja. Ladojen rinnalla teillä kaahasi savuttavia, vanhoja Saksasta tuotuja Mersuja.”

Peke päätti jäädä Viroom pysyvästi. Hän aloitti maan suurimman leipomoyhtiön talousjohtajana, hyppäsi yrittäjäksi ja päätyi valokuvaajaksi. Sitten vastaan tuli 100-vuotias viinivalmistaja **Dimitri Matiesen** ja kertoi yhtiönsä Lusche & Matiesen tarinan. Viini vei mukanaan. Peke perusti yhtiön uudestaan vuonna 2009.

Nykyisin Peken puheessa sekoittuvat suomi ja viro. Mies on viihtynyt uudessa kotimaassaan. Viro on samaan aikaan sekä tuttu että erilainen. Ja jos koti-ikävä yllättää, pääsee Tallinnasta parissa tunnissa lahden yli Suomeen. ●



Ingrid ei voisi kuvitella kesää ilman Muhua.



Värikkäistä porkkanoista syntyy kevyt, mutta maukas lisuke muurikassa.

Muhu tunnetaan vanhoista tuulimyllyistään.

Peke kutsui grillauskaveriksi saarenmaalaisen ravintoloitsijaystävänsä Adam Tamjärven, joka arvostaa lähiruokaa.

Muurikassa kypsyvät Muhun kantarellit ja savojjinkaali.





Kaalista ja kantarellista tulee karitsalle herkullinen lisuke.

Peke ja Ingrid saivat seurakseen Ingridin äidin Karin ja ystäväänsä Martin Kivison ja Adam Tamjärvin.

Kira-tytär auttaa letunpaistossa.

PEKEN MUHU-VINKIT

”Moni ajaa Tallinnasta suoraan Saarenmaalle, mutta mantereella ja Saarenmaan välissä sijaitseva Muhun saari on oikea helmi. Saarella kannattaa vierailla Koguvan museokylässä, joka sopii myös lapsille. Toinen koko perheen kohde on Nautsen strutsifarmi.

Päidastan kartanon puitteet ovat hienot, ja sen ravintola tunnetaan hyvästä ruuastaan. Ratsutila Tihusen isäntä Martin Kiviso on hyvä kertomaan muinaisista virolaisista perinteistä.

Kotiinvietäväksi kannattaa ostaa virolaisten pientuottajien tuotteita: hilloa, juustoa, pateeta, käsityööluita, siideriä. Virolainen tuorempa on ihan parasta.”

MUURIKKARESEPTIT ONNISTUVAT MYÖS VALURAUTAPANNULLA.

Grillattu karitsanfilee & juuresvokki

4:LLE | 30–40 MIN

500 g karitsan ulkoileetä pikkusormen levyisiksi viipaleiksi leikattuna
suolaa, pippuria
Juuresvokki

3 punajuurtta (liila, valkoinen ja keltainen)

1 nippu kesäporkkanoita

1 (romanesco)kukkakaali

3 rkl öljyä

1 tl suolaa

2 rkl balsamicoa

Lisäksi

tattarisuurimoita

Jugurttikastike

2 dl kreikkalaista jugurttia

1 valkosipulinkynsi

½ dl basilikaa

suolaa

mustapippuria myllystä

OTA karitsanfilee huoneenlämpöön. Valmista sitten jugurttikastike. Hienonna valkosipuli ja yrtit. Sekoita ainekset kastikkeeksi. Jos haluat tarjota annoksen lisukkeena tattaria, keitä se paketin ohjeen mukaan 10–15 minuuttia.

PESE punajuuret ja porkkanat ja kuori ne tarvittaessa. Viipaloit juurekset ohuiksi siivuiksi. Paloittele kukkakaali. Vokkaa kasvikset öljytilkassa muurinpohjapannulla tai isossa paistinpannussa. Mausta suolalla ja balsamicolla.

GRILLAA fileeviipaleet, kun vokki alkaa olla valmista. Siivu kypsyy parissa minuutissa. Mausta kypsät fileet suolalla ja pippurilla.

TARJOA liha juuresten, jugurttikastikkeen ja keitetyn tattarin kanssa.

Viininlehtikäryleet & kantarelli-kaalipaistos

4:LLE | 35–40 MIN

200 g fetajuustoa

1 prk (150 g) ranskankermaa

1 prk (250 g) säilöttyä viininlehtiä

Kantarelli-kaalipaistos

1 l tuoreita kantarelleja

¼–½ savoiijinkaali

3 rkl voita

1 tl suolaa

Lisäksi

2 kesäpunasipulia

(punaista) basilikaa

MURUSTELE feta. Sekoita feta ja ranskankerma tasaiseksi tahnaksi.

LEVITÄ viininlehtiä leikkuulaudalle.

Laita nokare täytettä viininlehdelle.

Taita ensin lehden sivut täytteen päälle. Rullaa lehti kääreksi ja sulje

halutessasi se hammastikulla.

PAISTA kääreitä muutaman minuutin ajan niin, että pinta saa värin.

PUHDISTA ja paloittele kantarellit ja silppua kaali. Kuumenna voi muurinpohjapannussa tai isossa paistinpannussa. Vokkaa kasvikset rapaskan kypsiksi. Mausta suolalla.

TARJOA viininlehtikäryleet kantarellipaistoksen kanssa. Koristele annokset ohueksi viipaloitulla sipulilla ja basilikalla.

Laiduntavat lampaat ovat Muhulla yleinen näky.

Marjatuorejäätelö

4:LLE | 20 MIN

1 munanvalkuainen

2 dl vispikermää

1–2 dl survottuja marjoja

½ dl sokeria

(4 cl vodkaa)

VATKAA valkuainen kiinteäksi vaahdoksi. Vaahdota kerma. Yhdistä seokset varovasti sekoittaen. Lisää marjasurvos sekä sokeria maun mukaan. Lisää halutessasi tilkka alkoholia.

KAADA seos pakastusastiaan ja pakasta 2–3 tuntia. Jäätelön ei tarvitse olla kivi-kovaa. Saat jäätelöstä samettisempaa, jos sekoitat sitä muutaman kerran pakastuksen alussa.

Pehmeä pannukeksi

4:LLE | 30 MIN

200 g voita

2 ½ dl sokeria

2 munaa

2 ½ dl vehnä jauhoa

1 tl leivinjauhetta

2 tl vaniljasokeria

Lisäksi

tuoreita marjoja

mintun tai sitruunamelissan lehtiä

VATKAA voi ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Vatkaa joukkoon munat. Yhdistä kuivat aineet keskenään ja sekoita ne taikinaan.

SULATA nokare voita muurikkapannulla.

Laita taikina parissa erässä pannulle ja paista pannukakkumaisia, pehmeitä keksejä noin 20 minuuttia. Tarjoa keksit tuorejäätelön, marjojen ja yrttien kanssa.