

KUPITTA 1944

Pula-ajan reseptivihko



Lanttubernekeitto

2,5 l vettä
3 dl vihreitä herneitä
1 rkl vehnä jauhoja
1 iso lanttu

Liota herneet. Kun niitä on liotettu tarpeeksi kauan, keitä ne lähes pehmeiksi liotusvedessä. Kuori lanttu ja pilko se hienoksi joko jauhamalla lihamyllyssä tai leikkaamalla paloiksi ja hienoksi veitsellä tai silppurilla. Lisää lanttu keittoon. Lisää myös jauhot ja anna keiton kiehua vielä 20 minuuttia. Mausta suolalla.

Perunarieska

2 l perunoita
1/2 l vettä
2 tl suolaa
ohrajauhoja

Keitetyt, kuoritut perunat survotaan rikki. Vesi, suola ja ohrajauhot lisätään. Jauhoja pannaan niin paljon, että saadaan kova taikina. Taikinasta leivotaan ohuita, pyöreitä kakkuja, jotka pistellään ja paistetaan heti.

Korvikevoi

2 kuppia maitoa tai vettä
2 rkl perunajauhoja
20 g voita
suolaa

Perunajauhot sekoitetaan maitoon tai veteen ja kiehautetaan. Jäähdyneenä lisätään seos vähitellen vatkattuun voihin. Maustetaan suolalla.

Omenapiirakka

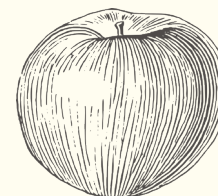
200 g keitettyjä perunoita
4 tl etikkaa
1/2 tl suolaa
2 tl leivinjauhetta tai 1 tl soodaa
jauhoja
omenasosetta tai omenaviipaleita

Peruna hienonnetaan, muut ainekset sekoitetaan joukkoon leivinjauhe tai sooda jauhoihin sekoitettuna. Jauhoja pannaan niin paljon, että taikinan voi kaulita. Ohut taikinalevy levitetään voideltuun pannuun tai pellille. Sen pinnalle levitetään kerros omenasosetta tai omenaviipaleita, päälle ripotellaan kanelia ja sokeria, paistetaan vaaleanruskeaksi.

Yksinkertainen vaniljakastike

1/4 l maitoa
1/4 l vettä
2 tl vaniljasokeria
1 rkl sokeria
1/2 rkl vehnä jauhoja
1/2 rkl perunajauhoja

Kaikki ainekset sekoitetaan kasarissa ja vispilöidään tulella, kunnes kastike on kohtalaisen sakeaa. Ei saa kiehua. Vatkataan kylmäksi, käytetään jälkiruokien kastikkeena.



Kupittaa 1944 -projektissa selvitetään kaupunkiviljelyn merkitystä 1940-luvulla

Turun yliopiston museologian oppiaineen vetämässä projektissa tutkitaan ja tuodaan esille kaupunkiviljelyn merkitystä sota-ajan Turussa 1940-luvulla. Tutkimusaineistoina käytetään arkisto-, haastattelu- ja valokuva-aineistoja sekä ajan puutarhalehtiä ja kirjoja. Projektissa on perustettu 1940-luvun hyötykasvimaa Kupittaaan siirtolapuutarhan puistopuutarhaan, joka on auki vierailijoille ympäri vuoden. Projektin on osa vuosittain järjestettävää museologian puutarhakurssin toimintaa.

Projektin yhteistyökumppaneita ovat Kupittaaan ryhmäpuutarhayhdistys ry, Luonnonvarakeskus Luke, Ammattiopisto Livia sekä Turun 4H-yhdistys. Yhteyshenkilö: Yliopisto-opettaja Maija Mäki, Museologia, Turun yliopisto.

Yhteydenotot: maija.j.maki@utu.fi



Kuva: Siirtolapuutarhan väkeä mökin nro 61 pihassa vuonna 1938. Markku Varnilan kuva-albumi.

