



Suosikkiherkkujen
salaiset reseptit



Monet Puiston herkullisista tarjottavista ovat valmistettavissa myös kotikeittiössä. Tähän vihkoon olemme koonneet muutamia suosikkejamme ruokalistaltamme ja kahvilan herkuista. Onneksi on Puisto!

Puiston focaccia	5
Puiston pizzataikina	9
Puiston tomaattikastike	11
Tattirisotto	13
Jättikatkarapu-chilipasta	15
Lakritsinen kookos-chiavanukas	17
Ricotta-sitruunapiirakka	19
Puiston cappuccino	21
Mozzarellaa suoraan Mouhijärveltä	23
Luonnonniityiltä lautaselle	25
Käsityön herkullinen tulos	27





PUISTON FOCACCIA

Focaccian voit
tuunata mieleiseksesi
lisäämällä esimerkiksi
halkaistuja mini-
luumutomaatteja
tai oliiveja.


5 dl lämmintä vettä (n. 40°C)
25 g hiivaa
3 dl Tipo 00 -vehnäjauhoja
8 dl normaaleja, leivontakarkeita vehnäjauhoja
0,75 dl oliiviöljyä
1 rkl sokeria
1 tl suolaa
merisuola hiutaleita

Sekoita hiiva lämpimään veteen. Sekoita jauhot keskenään ja lisää noin puolet jauhoseoksesta veteen. Sekoita voimakkaasti ja jätä taikina kohoamaan huoneenlämpöön noin tunnin ajaksi.

Lisää taikinaan suola, sokeri, öljy sekä loput jauhoseoksesta ja vaivaa taikinaa n. 5 minuuttia, kunnes se on pehmeää ja tasaista. Peitä taikina ja anna sen kohota huoneenlämmössä jälleen noin tunnin ajan.

Kuumenna uuni 225 asteeseen. Levitä taikina leivinpaperoidulle uunipellille jauhotetuin käsin. Kohota focacciaa vielä 5-10 minuuttia ja pistele sormilla koloja sen pintaan. Voitele focaccia oliiviöljyllä, ripottele pinnalle merisuola hiutaleita ja paista 225 asteessa noin 15-20 minuuttia.





Jos leipominen ei
innostaa, jätä se
ammattilaisille!

Puiston leipomossa
valmistuu päivittäin
tuoretta leipää myös
kotiin ostettavaksi.



PUISTON PIZZATAIKINA

500 g Tipo 00 -jauhoja
3 g kuivahiivaa
10 g suolaa
3 dl vettä
15 g oliiviöljyä

Sekoita jauhot, kuivahiiva ja vesi keskenään. Lisää joukkoon suola ja vaivaa taikinaa, kunnes siitä tulee kiinteää. Lisää oliiviöljy ja jatka vaivaamista, kunnes öljy on kokonaan sekoittunut taikinaan ja taikinaan on muodostunut kunnon sitko.

Muotoile taikinasta pallo ja anna sen levätä liinan alla huoneenlämmössä noin tunti. Laita taikina tämän jälkeen kulhoon, peitä kulho kelmulla ja laita kulho jääkaappiin lepäämään 48-72 tunnin ajaksi.

Ota kohonnut taikina jääkaapista huoneenlämpöön ja muotoile se jälleen kiinteäksi palloksi.

Anna taikinan vielä kohota huoneenlämmössä ainakin tunti.



Pizzan lisäksi
Puiston tomaattikastike sopii
erinomaisesti
myös pastan
kumppaniksi!

PUISTON TOMAATTIKASTIKE

400 g laadukasta tomaattimurskaa
puolikas sipuli
2-3 valkosipulinkynttä
2 rkl ekstra-neitsytoliiviöljyä
riipaus sokeria
riipaus merisuolaa
riipaus mustapippuria
1 rkl tummaa balsamicoa
puoli ruukkua basilikaa

Kuori ja kuutioi sipuli sekä valkosipulinkynnet.

Kuullota sipulikuutioita oliiviöljyssä noin viisi minuuttia, lisää joukkoon pilkottu valkosipuli ja kuullota vielä hetki.

Lisää sipulien joukkoon tomaattimurska sekä mausteet ja keitä vielä n. 10 min. Keittämisen jälkeen lisää vielä pilkottu basilika.



TATTIRISOTTO

20 g kuivattuja tatteja
5 dl vettä
n. 4 tl suolaa
1 sipuli
2-3 valkosipulin kynttä
4 rkl oliiviöljyä
200 g risottoriisiä
2 dl kuivaa valkoviiniä
50 g voita
50 g mascarponea
2 dl raastettua parmesaania

Valmista aluksi liemi liottamalla kuivattuja tatteja suolalla maustetussa vedessä n. tunnin ajan. Siivilöi tatit, kuumentamalla lietusliemi kattilassa ja ota liemi talteen.

Kuutioi tatit, sipuli ja valkosipulinkynnet.

Kuumenna oliiviöljy kattilassa ja lisää kuumaan öljyyn kuutiot sipuli ja riisi. Kuullota sipuli ja riisi läpikuultavaksi.

Lisää sipulin ja riisin joukkoon tattikuutiot ja kuullota vielä hetki. Lisää valkosipuli sekä valkoviini ja keitele miedolla lämmöllä, kunnes valkoviini on imeytynyt riisiin.

Lisää kattilaan vähitellen sienilientä ja anna risoton hautua hiljalleen, kunnes riisi on sopivan kypsää. Lisää risottoon mascarpone ja voi, sekoita hyvin ja lisää lopuksi raastettu parmesaani. Älä keitä enää. Risoton kuuluu jäädä hieman juoksevaksi.

Mausta tarvittaessa suolalla ja mustapippurilla.



JÄTTIKATKARAPU- CHILIPASTA

120 g tuorepastaa
100 g jättikatkaravunpyrstöjä
6 rkl oliiviöljyä
3 valkosipulinkynttä
2 punaista chiliä
2 rkl tuoretta basilikaa
1 rkl tuoretta lehtipersiljaa
riipaus mustapippuria
riipaus merisuolaa

Keitä tuorepasta pakkauksen ohjeen mukaan. Silppua basilika ja lehtipersilja.

Perkaa jättiravunpyrstöt ja pilko chilit sekä valkosipulinkyntset. Paista ravunpyrstöt, valkosipuli ja chili oliiviöljyssä ja mausta suolalla ja mustapippurilla.

Lisää keitetty pasta ja silputut yrtit. Sekoita hyvin ja lisää vielä tarvittaessa suolaa tai mustapippuria.



LAKRITSINEN KOOKOS-CHIAVANUKAS

2 rkl chian siemeniä

2 dl kookosmaitoa

2 tl lakritsijauhetta

suolaa

agavesiirappia

vadelmasosetta

tuoreita marjoja ja kookoslastuja koristeluun

Sekoita chian siemenet, kookosmaito ja lakritsijauhe keskenään. Mausta hyppysellisellä suolaa ja tipalla agavesiirappia.

Laita seos n. 8 tunniksi jääkaappiin jähmettymään. Seosta on hyvä sekoittaa välillä.

Jos vanukas jähmettyy liian tiukaksi, lisää sekaan loraus kookosmaitoa tai vadelmasosetta.

Annostele vanukas laseihin ja koristele vadelmasoseella, marjoilla ja kookoslastuilla.



RICOTTA- SITRUUNAPIIRAKKA

375 g voita
1 sitruuna
3 kananmunaa
350 g sokeria
450 g mantelijauhetta
225 g perunajauhoja
12 g leivinjauhetta
750 g ricotta-tuorejuustoa
2 dl mantelilastuja
1 dl murennettua marenkia

Sulata voi ja anna sen jäähtyä. Pese sitruuna, raasta keltainen kuoriossa ja purista hedelmän mehu talteen.

Vaahdota huoneenlämpöiset munat ja sokeri paksuksi vaahdoksi. Sekoita mantelijauhe, perunajauho ja leivinjauhe keskenään.

Sekoita voisula, jauhoseos, ricotta-juusto sekä sitruunan kuori ja -mehu muna-sokerivaahtoon käännellen taikinaa koko ajan.

Kaada ja levitä taikina leivinpaperin päälle isolle uunipellille. Ripottele päälle mantelilastut ja murennettuja marenkipaloja.

Paista piirakkaa 175 asteessa noin 25 minuuttia. Piirakka saa jäädä rakenteeltaan hieman kosteaksi.

Anna jäähtyä ja nauti esimerkiksi Puiston cappuccinon kanssa (ohjeen löydät seuraavalta sivulta).



PUISTON CAPPUCCINO

2 annosta espressoa

2,5 dl maitoa

2 cl Tiramisu-Modo-siirappia

2 maitosuklaanappia (esim. Dammenberg)

Savoiardi-keksejä

kanelia

Kuumenna kuppi täyttämällä se kuumalla vedellä.

Mittaa maito maitokannuun.

Kaada kuuma vesi pois kupista ja valmista espresso kuppiin. Vaahdota maito.

Lisää espresson joukkoon maitosuklaanapit sulamaan sekä Tiramisu-Modo ja sekoita hyvin.

Kopauta vaahdotetusta maidosta ilmakuplat pois, pyöräytä maitoa kannussaan ja kaada se espresson päälle.

Koristele cappuccino kanelilla ja tarjoa Savoiardi-keksin tai sitruuna-ricottapiirakan kanssa.

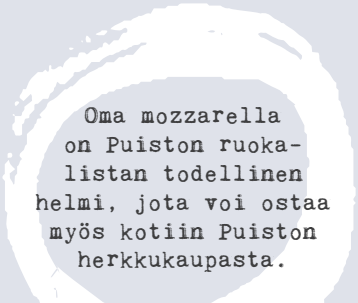


MOZZARELLAA SUORAAN MOUHIJÄRVELTÄ

Mozzarella on italialaista alkuperää oleva lehmän- tai vesi-
puhvelinmaidosta valmistettu tuorejuusto, jota käytetään
ympäri maailman muun muassa pizzoissa ja salaateissa.
Meille Puistossa ei kuitenkaan kelpannut ihan mikä tahansa
mozzarella, joten päätimme kääntyä Mouhijärven Herkku-
juustolan juustomestari **Peter Dörgin** puoleen, joka lupau-
tui kehittämään Puistolle oman, uniikin mozzarellan.

– Mozzarella on tarkan tekijän juusto, sillä erityisesti juuston
happamoittamisvaihe on todellista minuuttipeliä, sveitsi-
läissyntyinen Peter kertoo.

Kuukausien kehitystyön, satojen työtuntien ja kymmenien
eri versioiden jälkeen syntyi Puiston oma mozzarella, sasta-
malalaisesta lähimaidosta käsityönä valmistettu juusto, joka
on kaiken nähdyn vaivan arvoinen. Tässä mozzarellassa on
todellista luonnetta!



Oma mozzarella
on Puiston ruoka-
listan todellinen
helmi, jota voi ostaa
myös kotiin Puiston
herkkukaupasta.


Puiston nimikko-
burgerin pihvi
valmistetaan
kangasalalaisesta
charolais-pihvikarjan
lihasta.



LUONNONNIITYILTÄ LAUTASELLE

Alle 30 kilometrin päässä Puiston keittiöstä laiduntaa Karppilan tilan valkea charolais-lihakarja hoitaen samalla alueen luonnonniittyjen ja peltomäkien perinnemaisemaa ja luontoa. **Hannu Karppila**, tilan isäntä jo 16. polvessa tietää, että sukutilan kunnioitettava historia asettaa nykytoiminnallekin tiukat vaatimukset.

– Kun vuodesta 1540 alkaen on tehty parasta mahdollista, miksi siitä tinkisimme nytkään, isäntä toteaa. Puiston ammattilaisille onkin aina erityinen ilon hetki, kun salista saapuu tilaus, jolloin pääsemme työstämään herkullisia annoksia Karppilan tilan laadukkaasta ja herkullisesta lihasta. Koska kuten meille Puistossa, myös Karppilan tilan isännälle kelpaa vain ja ainoastaan paras.



Suosituin
jäätelömakumme
on pistaasi.

Oletko jo
maistanut?




KÄSITYÖN HERKULLINEN TULOS

Jos jokin Puiston herkullisista luomuksista pitäisi nostaa jalustalle, se saattaisi hyvinkin olla jäätelömestariemme paikan päällä Koskipuistossa valmistama suussa sulava jäätelö.

– Artesaanijäätelö on meidän ehdoton ylpeytemme, kertoo keittiömestari **Mika Hellstén**. – Jäätelö valmistetaan käsin alusta loppuun Puistossa ja kehitämme jatkuvasti myös uusia makuja, Hellstén kertoo.

Yksi Puiston suosituimmista makuvaihtoehtoista on ollut salmiakkisuklaa-jäätelö, joka saa makunsa Lempäälässä toimivan Suklaatehdas Dammenbergin varta vasten Puistolle kehittämästä, ravintolan uniikista nimikkosuklaasta.

– Dammenberg on perheyritys, jonka suklaat valmistetaan aidoista luonnon raaka-aineista, Hellstén kehuu.
– Käsityöläishenki, ylpeys omasta ammattitaidosta sekä aito paikallisuus ovatkin arvoja, jotka ovat meille yhteisiä.



Puiston pizzat
paistetaan rapeiksi
aidossa puu-uunissa.

Kaksi neljän tonnin painoista
Di Fioren puu-uunia tuotiin
Koskenrantaan Italiasta. Ne
lämpiävät päivittäin pirkan-
maalaisilla klapeilla.

Lue lisää Puistosta osoitteesta puistoravintola.fi.
Seuraatko jo meitä Facebookissa ja Instagramissa?
[#puistoravintola](#) [@puistoravintola](#)