

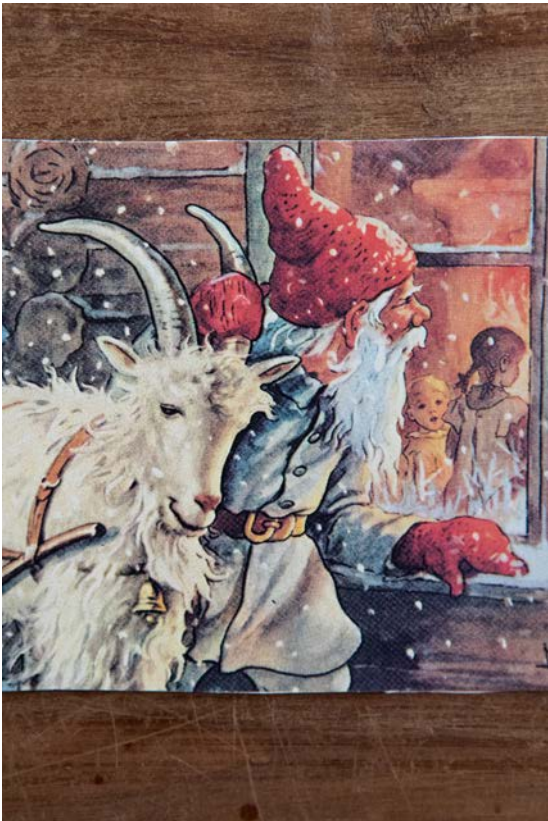
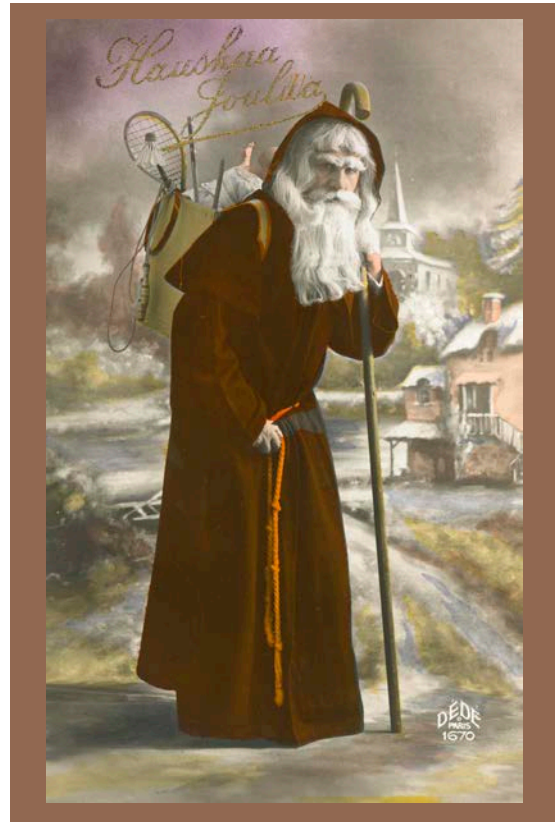


Jovelan JOULUKIRJA

SULOINEN JUHLA ITSE TEHDEN

JOVELAN JOHANNA
& ANNABELLE ANTAS





Pukkeja ja poroja

Miksi meidän joulupukkimme sitten on nimenomaan pukki eikä esimerkiksi Pyhä Klaus? Kun kekrin juhlinta – jossa pukki symboloi vanhan uskomuksen mukaisesti hedelmällisyyttä – oli saatu kitkettyä kansasta kirkon toimesta, kekripukki astui areenalle uudessa roolissaan joulupukkina. Hän ei ihan heti ollut sellainen leppoisa, punanuttuinen ja pulskea joulun isä, jollaisena hänet tänään tunnemme. Nurin perin puetussa palttoossaan ja karvanaamarissaan pukki oli enemmänkin pelottava tyyppi, joka saapuessaan tivasi, onkos talossa kilttejä lapsia, ja uhkaili antavansa piiskaa niille, jotka eivät olleet. Joulupukillamme on kuitenkin lempeämpikin esikuva, 300-luvulla Turkissa elänyt piispa Pyhä Nikolaos tai Nikolaus, joka oli tunnettu anteliaisuudestaan ja köyhille antamistaan lahjoista. Hän on antanut nykyajan joulupukille tämän kansainvälisen nimen Santa Claus.

Aiemmin mainittu Pohjolan mytologiasta tuttu ukkosen jumala Thor ajeli vuohipukkien vetämällä vaunullaan pitkin taivaita salamoita singoten ja

ukkosta jyräytellen. Meillä taas on pukki, joka ajaa lumisten maisemien halki porojen vetämällä reellä, mutta ei lennä. Lentelyt hoitaa kansainvälinen joulupukki, jonka sanotaan asuvan Pohjoisnavalla. Sieltä hän singahtaa taivaalle porojen vetämiseen kyydissä matkaten ja saapuu koteihin savupiipun kautta. Se on hieman kumma juttu, näet Pohjoisnavallahan ei ole poroja lainkaan. Huomionarvoista on sekin, että vaikka yhden joulupukin poron nimi on Rudolph tai Petteri, kaikki joulupukin porot ovat oikeastaan naaraita, sillä vain naarasporoilla on jouluna sarvet. Joulupukkimytoologian kansainvälinen ympyrä voidaan sulkea huomioon, että yhden hänen poronsa nimi on Donder (”ukkonen”) ja toisen Blixen (”salama”). Mitähän Thor olisi siitä mieltä?

1920-luvulla meidän edelleen kovin hoikan joulupukkimme kotipaikaksi ilmoitettiin Korvatunturi. Liekö Markus-sedän omaa keksintöä vai ei, mutta tuon ajan kaikille lapsille tuttu radioääni joka tapauksessa ilmoitti radio-ohjelmassaan joulupukin asuvan Korvatunturilla. Markus-sedän sanotaan myös paljastaneen sen, että aiemmin äkäisinä tunnetut, vanhoja ukkoja muistuttaneet kotitontut olivat saaneet rinnalleen uuden sukupolven nuoria tonttuja, jotka toimivat joulupukin pajalla apulaisina.

Kun sitten päästiin 1930-luvulle, joulupukki pulskistui ja hänestä tuli kaikille tuttu iloinen punanuttu valkoisine partoineen ja hiuksineen. Habituksista on kiittäminen suomen- ja ruotsinsukuista amerikkalaista taiteilijaa, joka sai tehtäväkseen luoda Coca-Colalle mainoksen. Punanuttuisia joulupukkeja oli toki nähty jo aiemminkin joulukorteissa, mutta Coca-Colan mainos teki hänestä ajan myötä tunnetun kaikkialla maailmassa.

Kuvasarjan vanhimmassa postikortissa vuodelta 1907 joulupukki oli vielä sangen tummanpuhuva. Helsingin kaupunginmuseon kuvassa vakava-ilmeinen joulupukki on saanut ylleen punaisen nutun vain muutamaa vuotta myöhemmin. 1910-luvulla kulkeneen postikortin kuva tosin lienee alkuperältään ulkomainen. Jenny Nyströmin kuvassa lahjarekeä vetää poron sijaan pukki ja 1930-luvun joululehden kannessa pukki on saanut jo muhkeamman muotonsa.



TUUNATAAN JOULUKUUSENPALLOJA

Mitä tehdä sekalaisille joulupalloille, jotka eivät ehkä enää miellytä omaa silmää? Tietenkin tuunataan ne!

APTEEKKARIN VINTAGELASIPALLOT

Käsin värjätyt lasipalлот ovat tyylikkäättä ja kauniita, mutta myös hintavia. Onneksi niitä voi valmistaa edullisesti itsekkin. Omat lasipalloomme värjäsin muistuttamaan apteekkarin pullojen lasia. Koska pallojen ripustimet olivat hopeisia, maalasin ne kuparispraymaalilla ja viimeistelin kokonaisuuden kahvinruskealla samettinauhalla.

Tarvitset:

kirkkaita lasipalloja
lasimaalia (esimerkiksi Vitrail, sävy Brown)
hiustenkuivaajan
kertakäyttömukeja
nauhaa ja spraymaalaa (ripustimiin)

Irrota lasipallojen ripustimet varovasti. Mikäli niiden väri ei sovi kokonaisuuteen, suihkaise ripustimet spraymaalilla.

Kaada palloon noin 2 teelusikallista lasimaalia. Kääntele palloa rauhallisesti, kunnes maali on peittänyt lasin. Jatka kääntelyä ja puhalla samaan aikaan kuivaajalla lämmintä ilmaa pallon sisälle noin 5 minuutin ajan. Puhaltimella kuivaaminen on tärkeää, jotta maali tarttuu kunnolla lasiin. Laita pallo lopuksi kertakäyttömukiin suu alaspäin, ja anna mahdollisen loppumaalin valua ulos pallostta. Kuivata yön yli. Kiinnitä ripustin takaisin palloon ja lisää ripustusnaru – valmista!

BAMBIJOULUPALLOT

Suloiset bambipalлот valmistetaan edellisen ohjeen mukaan. Kun pallon sisällä oleva maali on kuivunut, maalaa pallon pintaan muutamia valkoisia pilkkuja ohuella siveltimellä. Maaliksi soveltuu esimerkiksi akryylimaaali.





PIHAN PUOLELLA

Myös ulkotiloja on mukavaa somistaa hieman jouluksi. Jos joulukuu on leuto, se mahdollistaa monien kauniiden kasvien käytön myös ulkona, mutta kaikki eivät tietenkään talvesta selviä. Hyvin talvea kestäviä aina-vihantia kasvejamme ovat ulkohavujen lisäksi muun muassa puolukat ja sammaleet. On kuitenkin syytä muistaa, ettei oksia saa taittaa eikä varpuja tai sammalta kerätä metsistä ilman maanomistajan lupaa.

Patsaat ja ruukut

Jos somistat patsasruukkuja jouluksi, on tärkeää, ettei patsaan sisälle pääse vettä, joka voi jäätyessään vaurioittaa patsasta. Sijoita patsas siis paikkaan, jossa räntä- tai talvinen vesisade ei pääse patsaan sisälle. Itse laitan varmuuden vuoksi patsaamme ruukkuaukkoon hieman keittiörullan rättingangasta. Myös perusruukkujen suhteen kannattaa olla tarkkana. Saviruukut imevät vettä ja saattavat halkeilla jäätyessään.

Suloiset sammaleet

Sammaleet ovat kestäviä ja kauniita ulkoistutuksissa myös talvisin. Itse irrotan sammalta omalta kallioltamme multineen kaikkineen jo syksyllä, hyvissä ajoin ennen routaa. Lisään sammalta ruukkuihin ja vateihin, joita on hauska somistaa eri tavoilla luonnonantimin. Joskus saatan pakkasten saavuttua siirtää talvipöydällemme muutaman kurpitsankin. Ne jäätyvät kauniisti, ja ne voi kompostoida käytön jälkeen. Sammaleet siirrän kevään saapuessa uusille kasvatuspaikoille.

Ikkuna- tai parvekelaatikko led-valoilla

Elävän tulen sijaan jouluisen ulkoasetelmaan voi tuoda pieniä valoja led-kynttilöillä. Niitä valitessa kannattaa ostaa kynttilät, jotka toimivat ajastimella. Esimerkiksi ikkunalaatikkokuvan led-kynttilät toimivat 8 tuntia vuorokaudessa. Näiden kynttilöiden pakkauksessa lupailtiin noin 150:tä käyttötuntia ennen pattereiden vaihtoa, mutta ledit toimivatkin ilman pattereiden vaihtoa pari kuukautta.

Ikkunalaatikko on ensin täytetty kuivalla mullalla ja päällystetty sen jälkeen sammaleella. Sammaleeseen on tehty pienet reiät led-kynttilöille. Kun kynttilät oli ajastettu, tein niille kertakäyttöhanskojen sormista suojat, minkä jälkeen kynttilät saattoi painaa sammaleen läpi multaan. Sammaleen pinnalla olevat omenat on kiinnitetty paikoilleen grillitikuilla. Havumaiset ruukkukasvit ovat vihreitä kanervia.



SAVUKALA-MÄTIMOUSSE

400 g siivottua lämminsavukalaa
2 rkl hienoa punasipulisilppua
noin 200 g smetanaa
100 g mätiä
1 sitruunan mehu
tilliä
valkopippuria ja suolaa maun mukaan

Pilko sipuli ja tilli. Valuta mädistä tarpeen mukaan liiat nesteet. Sekoita kulhossa lämminsavulohi, smetana, mäti, sitruunan mehu ja tilli. Mausta suolalla ja valkopippurilla makusi mukaan. Laita mousse tekeytymään jääkaappiin tunniksi tai pariiksi.

KYLMÄ TONNIKALAPATEE

2 purkkia sweet chili -tonnikalaa (esim. Pirkka)

1 kovaksi keitetty muna

½ keltasipuli

75 g majoneesia

½ dl smetanaa

suolaa

valkopippuria

1 sitruunan mehu

3 liivatelehteä

Koristeeksi

katkarapuja

Cavi-art-merileväkaviaaria

Keitä kananmuna. Silppua sipuli hienoksi. Liota liivateet kylmässä vedessä. Sekoita kalat, keitetty muna, sipuli, majoneesi ja smetana yleiskoneella samettiseksi massaksi. Mausta seos maun mukaan suolalla ja pippurilla. Lämmitä sitruunamehu. Purista vedet liivateista ja lisää ne lämpimään sitruunamehuun. Lisää liivateseos massaan ja sekoita. Laita kalatahna kelmulla vuorattuun vuokaan ja anna tekeytyä jääkaapissa yön yli. Koristele patee katkaravuilla ja Cavi-artilla.





JOULUPAVLOVA

Jouluperinteisiimme kuuluu nykyään aina makeankirpeä marenkikakku, jonka koristeena on usein oman puutarhan marjoja. Perinteinen marenkikakku ei ole kuiva ja mauton, vaan pinnaltaan rapea ja sisältä ihanan sitkeänpehmeä. Marengin kepeä rapeus ja sitkeys yhdistettynä samettiseen kermavaahtoon ja erilaisiin marjoihin on voittamaton yhdistelmä – ei suinkaan imelä, vaan täydellisten kontrastien liitto.

Pavlova-niminen kakku on australialaisen kokin 1930-luvulla luoma kunnianosoitus balettitanssija Anna Pavlovalle. Kakusta on monia eri versioita ja maku yhdistelmiä. Tämä resepti on oma luottoreseptini, jossa tapaan käyttää tuorepuristettua sitruunamehua etikan sijaan. Sitruunamehun voi toki korvata etikalla.

Marenki

6 kananmunan valkuaista
3 dl erikoishienoa sokeria (Siro)
1 tl vaniljasokeria
2 tl maissitärkkelystä
2 tl sitruunan mehua

Koristelu

noin 3 dl kuohukermaa
sokeria
hedelmiä tai marjoja
glögisiirappia (ohje s. 155) tai kinuski-
tai suklaakastiketta

Esilämmitä uuni 120 asteeseen, jotta marenki ei odota uunin lämpenemistä. Erottele valkuaiset ja keltuaiset tarkkaan, sillä pienikin tippa keltuasta pilaa marenkitaikinan. Anna valkuaisten lämmetä huoneenlämpöiseksi – se on marengin kuohkeuden edellytys. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi metallikulhossa. Sekoita sokeri ja vaniljasokeri. Lisää sokerit valkuaisvaahtoon pienissä erissä jatkuvasti vatkaton, kunnes vahto on kiiltävän tiivistä. Lisää lopuksi edelleen vatkaton maissitärkkelys ja sitruunamehu.

Annostele vahto haluamaasi muotoon leivinpaperilla peitetylle uunipellille. Huomioi, että marenki leviää hieman paiston aikana. Paista tai oikeastaan kuivata marenkia 120-asteisessa uunissa noin puolitoista tuntia. Paiston aikana uunin luukua ei saa avata. Marenkia voi tarpeen mukaan säilyttää sellaisenaan kuivassa paikassa noin viikon.

Vatkaa kermavahto ja mausta se makusi mukaan sokerilla. Nostele kermavaahtoa marengin päälle ja koristele kakku marjoilla tai hedelmäpaloilla. Viimeistele herkku vielä glögisiirapilla tai makealla kastikkeella, joka sopii parhaiten omaan makuusi. Tarjoile heti.



Unohda hetkeksi arkihuolet ja kietoudu jouluvalmisteluiden lumoavaan tunnelmaan!

Jovelan hyvän mielen joulukirja sisältää liki sata inspiroivaa ohjetta, vinkkiä ja reseptiä. Ne on maustettu ripauksella joulun perinnehistoriaa, tarinoita ja symboliikkaa, jotka rakentavat sillan menneiden aikojen ja nykyajan välille.

Kun lumihiutaleet tansahtelevat talvisessa maisemassa, kodin lämmössä leijuu mausteiden, havujen ja joulukukkien tuoksu. Tunnelmallinen ilmapiiri täyttää hiljalleen mielen.



DOCENDO
ISBN 978-952-382-856-8
KL 68.4

