

# A

Mansikoilla loihdit nopeasti maukasta juhlatarjottavaa lasten ja aikuisten makuun. Mansikka-aiheinen pöytäliina, värikkäät astiat ja mehevän vihreät yrtit ovat kesäpöydän kaunistajia.



## *Mansikoiden aikaan*

Keskikesän herkku, suomalainen mansikka, antaa aihetta hilpeisiin juhliin, jotka järjestät hyvällä ilmalla helposti omaan puutarhaan.

TEKSTI JA RESEPTIT ANITA HUOTARI KUVAT JAANA KALLIO



Pentikin Mansikka-pöytäliinalle rakennat helposti kevyen tai näyttävämmän kesäkattauksen. Mateuksen savesta tehdyissä uniikeissa Osteri-kulhoissa on hauska aaltoreuna, Kodin1. Ripaus valkoista pöydässä saa värikkäiden astioiden hehkun oikeuksiinsa. Lautasliinat pysyvät järjestyksessä Rosendahl Designin maljakossa, Stockmann.



Raikas salaatti hyvän kastikkeen kera on mukava lisä kesäpöytään. Lisukkeeksi sopivat katkaravut, tonnikala, kinkku, kalkkuna, lohi, mozzarella tai mansikat! Jätä kertakäyttövälineet kesäretkiä varten ja kata oikeilla astioilla. Ruokailuvälineet Gensen mallistoa, Stockmann.



Mansikkarahka valmistuu kädenkäänteessä juhlavammankin pöydän jälkiruokaherkuksi. Lasten kesämehu syntyy kaupan valmiista mansikkamehusta, johon on lisätty kylmää minttuteetä ja mintunlehtiä. Mehukannu ja lasit Marimekon Sukat makkaralla -sarjasta, Stockmann.

**M**ansikat kuuluvat Suomen kesään yhtä erottamattomasti kuin kärpäset ja itikat. Alkukesästä makunautinnon tarjoavat etelästä tuodut marjat, jotka saattavat tuntua laatutietoista herkuttelijasta vetisiltä ja jopa mauttomilta. Kakkuihin, jälkiruokiin ja salaatteihin nekin antavat hurmaavan aavistuksen tulevasta. Heinäkuussa kotimaiset punaposket ovat kypsyneet pitkinä kesäöinä täyteläisiksi makupommeiksi: nautiskelu voi alkaa.

Arkikäytössä olevasta puutarharyhmästä teet hetkessä juhlan tekstiilien avulla: valitse kesäinen ja tarpeeksi suuri pöytäliina värikyksen lähtökohdaksi. Kateliinat, kaitaliinat, tynnyjen päälliset tai pehmusteet, lautasliinat, kukat ja muut koristeet

valitaan saman värilinjan mukaan. Ei haittaa, vaikka tuolit ovat eri paria keskenään: ulkojuhlissa ilta-aikaan aina tarpeellisten huopien avulla ne saa sidottua osaksi kokonaisuutta.

Myöskään astioiden ei tarvitse olla samaa sarjaa. Yhdistele rohkeasti kaapistasi löytyviä lautasia, laseja, maljakoita ja koriste-esineitä keskenään. Yhdistely on helpompaa, jos valitset kattaukselle jonkin teeman – esimerkiksi ihanat, suomalaiset mansikat!

Jos aiot tarjota kokonaisen aterian tai juhlassa on tarkoitus grillata ulkona, jokaiselle juhlijalle on hyvä varata paikka pöydän äärestä. Noutopöytätyyppisissä, vapaamuotoisissa juhlassa ainakin aikuiset vieraat voivat syödä ja seurustella seisaltaan.



**Helppo mansikkarahka**

200 g rahkaa  
2,5 dl kasvirasvasekoitetta tai kermaa  
0,5–1 dl sokeria  
1 tl vanilliinisokeria  
1 l mansikoita

Tee näin: Vatkaa kasvirasvasekoite tai kerma kuohkeaksi vaahdoksi, lisää joukkoon rahka ja sokerit. Sekoita pienityt mansikan palaset joukkoon niin että seoksesta tulee vaaleanpunaista. Tarkista sokerin määrä maistamalla. Kumoa rahka tarjoilumaljaan. Koristele mansikoilla ja mansikanlehdillä. Tarjoile viileänä.

**Mansikka-minttumehu**

Omatekoista tai valmista mansikkamehutiivistettä Jäähdytettyä, vahvaa minttuteetä Sokeria maun mukaan

Tee näin: Sekoita valmis mehu ja kylmä minttutee. Koristele mintunlehdillä ja tarjoo.

Helppoa suolaista tarjottavaa ovat erilaiset juustot. Parikin juustolajia mansikoiden ja hedelmien kanssa tarjottuna riittää pieneen nälkään. Brie- ja vuohenjuuston seuraksi sopivat mansikat ja kiivit.



Kesällä juhlietaan sään salliessa ehdottomasti ulkona. Lapset auttavat kattauksessa mielellään. Pidempään seurusteluun kannattaa varata mukavat istuimet. Niitä voi tuoda lisää vaikka sisältä, jos puutarhatuolit tuntuvat epämukavilta. Korituo-  
lien ruututyyny ovat Pentikin Mansikka-sarjaa.

Erikorkuisilla astioilla ja koriste-esineillä saa pitopöytään rytmiä ja näyttävyyttä. Riviera Maisoinin pieni päivänvarjo on hilpeä suoja kupliville pikareille, Cobello. Bernard-Massard-kuohuviini sopii mainiosti ruokajuomaksi, mutta myös mansikoiden seuraksi.

Vaikka ei olisikaan luvassa tuulta, pöytäliinanpainot pitävät liinan varmasti paikoillaan.

Puutarhajuhlien somisteet löytyvät luonnosta. Kesäkukkien ohella esimerkiksi tuoksuherneet ja lupiinit tuovat suloista tunnelmaa. Mansikkajuhlien mainioita somisteita ovat tietenkin myös mansikoilla täytetyt näyttävät kulhot. Mansikoita lasimaljaan, päälle kermavaahtopilvi ja koristeeksi mintunlehtiä – upea jälkiruoka on valmis! Jos kerma tuntuu liian rasvaiselta, voi osan siitä korvata rahkalla. Kermaa kevyemmät, vaahtoutuvat rasvasekoitukset ovat myös maukkaita. Mansikkarahka on nopea ja herkullinen jälkiruoka, joka sopii hyvin myös kesäisille kesteille. ■



A