

# Yhteistyössä:

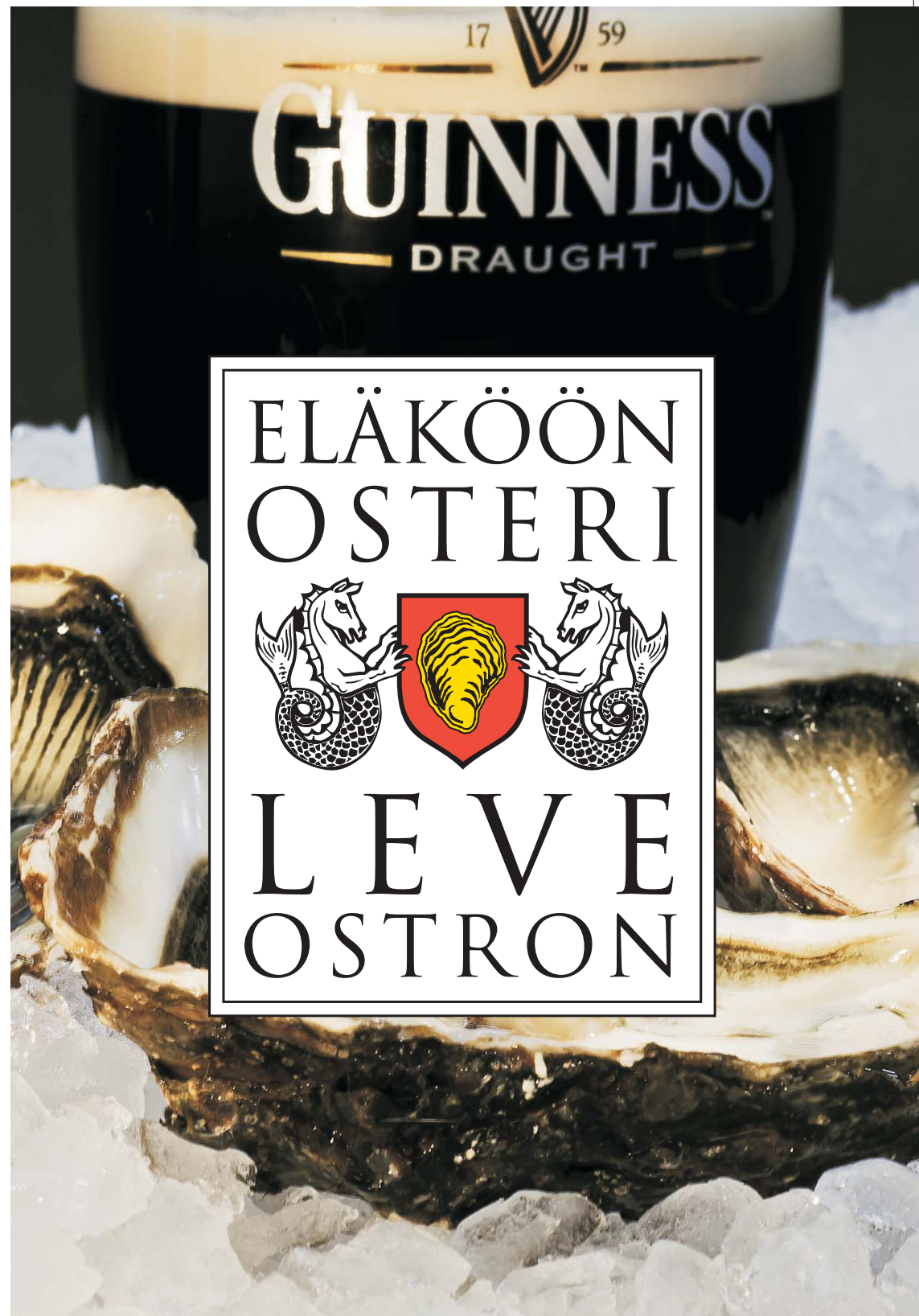


TABASCO® is a registered trademark for sauces and other goods and services; TABASCO, the TABASCO bottle design and label designs are the exclusive property of McIlhenny Company, Avery Island, LA, USA 70513. www.TABASCO.com



**KIKKOMAN**

*Rajamaen*



ELÄKÖÖN  
OSTERI



LEVE  
OSTRON

## Osterit ABC

Osterit (Ostreidae) on kahdeksasta suvusta ja useasta lajista koostuva simpukkaheimo. Syötävien ostereiden levinnäisyysalueet ovat istutusten myötä laajentuneet. Suomea lähinnä olevat osterit kasvavat Ruotsin länsirannikolla.

Euroopan osterilla (*ostrea edulis*) on pohjaan kiinnittyvä vasen puolisko, joka on paksu, maljamainen ja rosopintainen, kun taas oikea puoli (kansi) on ohut ja litteä. Euroopan osteri ei kuitenkaan kestä veden suolapitoisuuksien vaihtelua yhtä hyvin kuin esimerkiksi portugalinoosteri (*Crassostrea angulata*), jota viljellään runsaasti eritoten Ranskassa ja löytyy useimmiten nimellä Fin de Claire. Tyynenmeren osteria (*Crassostrea gigas*) viljellään Japanissa, Australiassa ja Yhdysvalloissa.

### Osterit ravintona

Osterit ovat nykyään trendikästä ja hienostunutta ruokaa. Jotkut uskovat, että osterit vaikuttavat ihmisen seksuaaliseen kykyyn. Historia kertoo, että Casanova nautti päivittäin 12 tusinaa ostereita varmistaakseen elämän nautintonsa. Osterien ravintoarvo onkin varsin hyvä ja niissä on paljon vitamiineja ja kivennäisaineita.; etenkin rautaa, kuparia ja jodia. Oste-rien kokonaisenergiasta 78 % tulee proteiineista, 22 % rasvasta ja hiilihydraatteja osterilla on 0.

### Osterien säilytys

Osterit pitää säilyttää jääkaapissa mahdollisimman viileässä osassa. Osterit on hyvä laittaa vadille tai lautaselle niin, että osterin kuperapuoli (malja) on alaspäin. Tämä säilytystapa estää meriveden valumisen osterin sisältä. Osterit on myös hyvä peittää märällä pyyhkellä, niin osterit säilyvät parhaiten ennen kun niitä nautitaan. Ostereita ei saa laittaa missään nimessä veteen, sillä osteri kuolee nopeasti jos se laitetaan vesijohtoveteen.

### Osterien tarjoilu

Pyri aina hankkimaan osterit mahdollisimman lähellä niiden tarjoiluhetkeä. Osterinavaamistaidon voi helposti oppia viereisen sivun kuvasarjasta. Ostereita voidaan nauttia sekä tuoreina että lämmitettyinä. Perinteinen tapa nauttia tuoreita ostereita on pirskkottaa sitruunaa avatun osterin päälle ja nauttia ostereista. Ranskassa osterit tarjotaan punaviinietikka-kastikkeen kera ja Yhdysvalloissa niiden kanssa tarjotaan sitruunaa ja Tabasco® -kastiketta ja tomaattipohjaista cocktailkastiketta. Tärkeintä osterin syönnissä on se, että muistaa pureskella ja nauttia sen hennosta ja hienostuneesta mausta

Juomavalinnat ostereille ovat seuraavat: Klassikkona pidetään Guinness Stout-olutta ja ostereita. Kuiva samppanja ja kuivat valkoviinit; Riesling, Sauvignon Blanc ja Chardonnay rypäleistä, soveltuvat myös erinomaisesti osterien kyytipojaksi.

**Nautinnollisia hetkiä osterien parissa !**



1. Suojaa toinen käsi veitsen terän kestäväällä hanskalla tai liinalla ja pidä osteria kupera puoli alaspäin. Työnnä osteriveitsi kuoren väliin osterin suippoon päähän.



2. Työnnä veistä kuorten väliin ja käännä veistä, niin kuorenpuolikkaat irtoavat toisistaan.



3. Irrota osteri varovasti ylemmästä kuorenpuolikkaasta ja katkaise sulkijalihas, niin ylempi puolikas irtoaa helposti. Irrota osteri kuoren pohjassa olevasta lihaksesta.



4. Vie osterit tarjolle kuorenpuolikkaissa jäämurskeen päällä.

## Amerikkalainen kastike ostereille

Annoksia 8

48 kpl Fin de Claire osteria  
1 dl Heinz tomaattiketsuppia  
2 rkl hienonnettua piparjuurta  
4 rkl Limmi sitruunamehua  
Punaista Tabasco® -chilikastiketta  
Merisuolaa



TABASCO® is a registered trademark for sauces and other goods and services. TABASCO, the TABASCO bottle design and label design are the exclusive property of McIlhenny Company, Avery Island, LA, USA 70513. www.TABASCO.com

Valmistus ja tarjoilu

Sekoita tomaattiketsuppi, piparjuuri ja sitruunamehu. Lisää suolaa ja Punaista Tabasco® -chilikastiketta oman makusi mukaan. Jäähdytä kastike ja tarjoile ostereiden tai jattiläiskatkarapujen kanssa

## Ranskalainen kastike ostereille

Annoksia 8

48 kpl Fin de Claire osteria  
2 kpl salottisipulia hienonnettuna  
1 valkosipulin kynsi hienonnettuna  
2 rkl vettä  
1 dl Rajamäen Mustapippuri punaviinietikkaa  
1 rkl Bertolli neitsytoliiviöljyä

Valmistus ja tarjoilu

Sekoita hienonnetut valkosipulin kynsi ja salottisipulit ensin öljyn kanssa. Lisää vesi ja punaviinietikka. Anna kastikkeen tekeytyä huoneenlämmössä vähintään tunnin ajan ennen tarjoilua ostereiden kanssa.



## Ostereita Rockefeller

Annoksia 6

24 kpl Fin de Claire ostereita  
2 siivua paistettua pekonia  
3 dl ryöpättyä lehtipinaattia  
1/2 dl korppujauhoja  
1 salottisipuli hienonnettuna  
3 rkl Bertolli neitsytoliiviöljyä  
1 rkl persiljaa hienonnettuna  
1/2 tl merisuolaa  
1 tl Pernod-anisviinaa  
Punaista Tabasco® -chilikastiketta maun mukaan  
Valio Alppi Kreivi® juustoa kuorruttamiseen

Valmistus ja tarjoilu

Hienonna tehosekoittimella ryöpätty lehtipinaatti, korppujauhot, salottisipuli, pekoni ja persilja kunnes massa on tasaista.

Lisää muut ainekset massaan.

Laita avatut osterit uunipellille ja laita noin teelusikallinen hienonnettua massaa jokaisen osterin päälle.

Ripottele juustoa osterien päälle.

Paista ostereita 220 C asteessa uunissa tai grillivastuksen alla kunnes juusto on sulanut ja on kauniin ruskea. Tarjoile heti.



## Hummeria thermidor

Annoksia 4

2 kpl keitettyjä hummereita, puolitettuna  
50 g Valio voita  
1 salottisipuli hienonnettuna  
Punaista Tabasco® -chilikastiketta oman maun mukaan  
1 rkl valkoviiniä  
1.5 dl Bechamel-kastiketta (valkokastike; Valio voi, vehnä jauho, Valio maito)  
2 rkl Valio ruokakermaa 15 %  
1 tl tomaattipyreetä  
Merisuolaa ja mustapippuria  
8 rkl Valio Alppi Kreivi® juustoa kuorruttamiseen

Valmistus ja tarjoilu

Irrota lihat pyrstöistä, riko sakset ja irrota lihat. Leikkaa lihat 1 cm paloiksi. Sulata voi kattilassa ja kuullota sipuleita n 5 min. Lisää hummerinpalat, Punainen Tabasco® -chilikastike ja viini. Kuumenna miedolla lämmöllä noin 5 min. välillä sekoittaen. Sekoita lämpimän valkokastikkeen joukkoon kerma ja tomaattipuree, mausta suolalla ja pippurilla.

Lisää kastike hummerin joukkoon ja sekoita hyvin. Aseta hummerinpuolikkaat uunipellille ja täytä kuoret seoksella, ripottele päälle juustoraastetta ja kuorruta uunin grillissä kunnes kuorrutus saa väriä.



## Kampasimpukoita Ceviche

Annoksia 4

400 g tuoreita kampasimpukoita  
2 kpl varsisellerin vartta  
1 kpl punasipulia hienonnettuna  
0,5 dl Limmi Limettimehua  
2 rkl Bertolli neitsytoliiviöljyä  
Rouhittua mustapippuria  
0,5 dl korianteria hienonnettuna  
1 rkl ruohosipulia hienonnettuna  
Merisuolaa

Valmistus ja tarjoilu

Leikkaa kampasimpukat puolen senttimetrin paksuisiksi siivuiksi ja aseta leveän vuoan pohjalle yhteen tasoon. Sekoita hyvin toisessa kulhossa varsiselleri, limettimehu, punasipuli ja oliiviöjy. Kaada marinadi kampasimpukoiden päälle. Laita kampasimpukat tekeytymään jääkaappiin 1-4 tunnin ajaksi. Lisää korianteri ja ruohosipuli kampasimpukoiden päälle ja sekoita. Viimeistele annos merisuolalla. Tarjoile kampasimpukat paahtoleivän kera.



## Sinisimpukoita Oriental

Annoksia 2

1 kg eläviä sinisimpukoita  
3 dl kuivaa valkoviiniä tai kasvisfondia  
1 kpl salottisipuli hienonnettuna  
1 tl inkivääriä hienonnettuna  
3 rkl Valio voita  
2,5 dl Valio maustettu ruoka 5% cocos & lime  
1 dl tuoretta hienonnettua korianteria

Valmistus ja tarjoilu

Pese simpukat huolellisesti juoksevan veden alla ja poista kuorien välistä parta.  
Pane kattilaan viini/fondi, sipuli, voi, inkivääri ja ruokakerma ja keitä voimakkaasti pari minuuttia.  
Lisää simpukat kattilaan. Peitä tiiviisti kannella ja keitä kovalla lämmöllä noin 5 minuuttia. Ravistele kattilaa välillä, että simpukat kypsyvät tasaisesti.  
Kun simpukat avautuvat, ne ovat valmiita.  
Nosta simpukat syville lautasille, ammenna päälle keitinlientä ja ripottele päälle hienonnettua korianteria.  
Tarjoa simpukat tuoreen leivän ja kuivan valkoviinin kera.



## Jättiläiskatkarapuja Teriyaki

Annoksia 4

400 g jättiläiskatkaravun pyrstöjä (kypsennettyjä tai raakoja)  
1,5 dl Kikkoman Teriyaki-kastiketta  
1 rkl hienonnettua inkivääriä  
1 rkl hienonnettua valkosipulia  
3 rkl Bertolli neitsytoliiviöljyä  
2 rkl hienonnettua ruohosipulia

Valmistus ja tarjoilu

Kuori sulatetut tai tuoreet ravut ja poista niistä suoli  
Valmista marinadi yhdistämällä Teriyaki-kastike,  
inkivääri, valkosipuli ja oliiviöljy.

Kaada marinadi rapujen päälle ja anna niiden  
marinoitua 1-4 tuntia.

Tarjoile kypsennetyt ravut esim. alkuruokana salaatin kera  
tai kypsennä raat ravut nopeasti pannulla n. 30 sekuntia  
per puoli ja tarjoile salaatin kera

## Viinisuositukset ostereille



**Brancott Estate Gisbourne  
Chardonnay**  
Alko nro 570967  
Hinta 10,99 €

Tuoksu on puhdas ja runsaan  
hedelmäinen. Siinä on  
aistittavissa persikkaa,  
trooppisia hedelmiä ja greippiä.

Maku on raikas, puhtaan  
aromaattinen ja tasapainoisen  
hapokas. Jälkimaku trooppisten  
hedelmien sävyttämä.  
Miellyttävä kokonaisuus, jota  
siivittää kepeä raikkaus ja  
puhdas hedelmäisyys.



**Brancott Estate Marlborough  
Sauvignon Blanc**  
Alko nro 954687  
Hinta 10,99 €

Tuoksu on avoin, herkullisen  
raikas, karviaismarjaa, paprikaa,  
trooppisia hedelmiä ja  
sitruunaruohoa.

Maku on kuiva, intensiivisen  
hedelmäinen, aromikas ja  
raikkaan hapokas myötäillen  
tuoksun runsaita aromeja.



**Gisselbrecht Riesling Tradition**  
Alko nro 544397  
Hinta 11,99 €

Tuoksu on tuore, raikas ja  
hedelmäinen. Maultaan viini on  
kuiva, raikkaan hapokas ja  
hedelmäinen, jossa aavistus  
sitrusta, vihreää omenaa ja  
pähkinää.