

Vorschmackia voi käyttää hyvin monella tavalla buffet-pöydästä juhla-aterialle.

MARSKIN LAHJA KULINARISTILLE

TEKSTI LEENA HIETANEN | KUVAT KATI LEINONEN



Vorschmack-säilykkeen kehittäjä Jukka Tyykiluoto Kuusamon Kiutakönkäältä.

Oululainen Jukka Tyykiluoto kehitti Mannerheimin herkusta vorschmackista säilykkeen, josta on tullut suosittu lahjatuote.

Vorschmack myydään säilykkeenä, joten se on turvallinen ruokalaha.



JUURET SLAAVILAISESSA RUOKAKULTTUURISSA

Saksankielinen sana vorschmack merkitsee eturuokaa. Vorschmackin alkuperästä ei olla yksimielisiä. Se tunnetaan Venäjällä ja Itä-Euroopassa sekä Saksassa ja on laajalle levinnyt ruoka.

Vorschmackia voi tarjoilla eturuokana, lettujen sisällä crepeinä, alkupaloina, cocktail-piirakoiden päällä buffet-pöydässä. Tarina kertoo, että Mannerheimin sai houkuteltua ruokapöydän ääreen vorschmackilla mihin vuorokauden aikaan tahansa.

Oululainen yrittäjä **Jukka Tyykiluoto** innostui muutama vuosi sitten kokeilemaan naistenlehdessä löydettyä reseptiä marsalkka

Mannerheimin lempiruokana mainostusta vorschmackista. Lopputulos oli niin innostava, että leipuriperheen vesa ryhtyi jatkokehittelyyn.

– Ostin purkituslaitteet ja painekattilan ja tein 30 erilaista versiota, kunnes löysin sen oikean, hän kertoo.

Jalostaja purkittaa Tyykiluodon rekonstruoimaa herrojen herkkua. Se mukaillee Mannerheimin keittäjän, Ida Lehtisen ohjetta.

– Vorschmackin valmistaminen on niin aikaa vievää, ettei sitä voi itse kovin usein tehdä, Tyykiluoto perustelee.

Tyykiluoto haaveilee, että vorschmackista tulisi suomalaisittain samanlainen tuote kuin venäläinen kaviaari.

– Ne eivät säilykkeinä kadota arvoaan, hän huomauttaa.

Tarina on tärkeä

Vorschmackin kiehtovuus tulee sen tarinasta. Mannerheim ihastui ruokaan varsovalaisella upseerikerholla ja toi reseptin Suomeen. Ravintola Savoy in-

nostui Mannerheimin löydöstä. Siellä se on kuulunut ikiajat ravintolan ruokalistaan.

– Suomalaisille Marski on vorschmackin paras kyytipoika. Ulkomaalaisellekin vieraalle vorschmack maistuu kiehtovan tarinan kera. Sen avulla voi kertoa lahjan saajalle suomalaisesta merkkihenkilöstä ja hänen vaikutuksestaan suomalaiseseen gourmet-ruokakulttuuriin, Tyykiluoto sanoo.

Vorschmack tehdään naudan- ja lampaanlihasta. Sen voimakas mauste on silli. Lihaa ruoassa on 75 prosenttia ja silliä 15 prosenttia. Se on tuhtia lihatavaraa. Ruokalajin erikoista kalan ja lihan yhdistelmää ei osata selittää.

– Se on tarpeeksi ruokaisa juhlapöydän pääruoka, Tyykiluoto sanoo.

Juhla-aterialla vorschmack tarjoillaan esimerkiksi perunasoseen, suolakurkkujen, punajuuren ja smetanana kera.

– Juhlapäivänä sen kruunaa perinteinen Marskin ryyppy.

Tyykiluodon omistama yritys Nordic Deli Oy markkinoi ja myy tuotetta. Tuotteesta on tullut suosittu lahjatuote. Tyylikkäässä 400 gramman purkissa on myös vorschmackin käyttöohjeet. ■