

Epäonnen mämmi

Tee-se-itse-palstojen lukemiseen liittyy turhautumisen mahdollisuus. Yleensä kirjoittaja näyttää suveenisti, miten hän ilmeenkään värähtämättä pääsee toivottoman hankalasta näpräilytilanteesta loistavaan lopputulokseen. Haluan onnistua kuin hän, mutta oikeastaan meille on hyväksi oppia sulattamaan myös epäonnistumisiamme. Ne opettavat meille paljon sivutietoa. Silloin kun rakennelma sortuu, ymmärrämme paljon enemmän lujuusmitoituksista kuin silloin, kun se jää pystyyn.

Mämmin teko

Olen tehnyt mämmiä viimeksi noin 16 vuotta sitten. Valmistin maltaat, imellytin ruisjauhot ja paistoin mämmin tuohisissa ropeissa uunissa. Jätin pois ei-kotimaiset pomeranssinkuoret ja korvasin ne raikkaanmakuisilla kuivatuilla puolukoilla. Lopputulos oli todella hyvää mämmiä. Perheen iloksi ajattelin tänä vuonna kohdata mämminteon haasteen jälleen ja pistää vielä paremmaksi käyttämällä rukiita omasta tuotannosta ja jauhaa ne omatekoisella myllylläni. Vanhoja varastoon tekemiäni tuohisiakin löytyi. Uunikäytössä ne ovat kertakäyttötavaraa. Mämmiprojektini avulla halusin samalla käyttää vanhempia viljoja pois tukkimasta kaappeja.

Maksaa maltaita

Lieneekö sanonta syntynyt kuvaamaan työlästä maltaantekoa? Rukiin on oltava hyvin itävää. Idätys tapahtuu ensin liottamalla jyviä vedessä yön yli. Sitten vesi valutetaan pois ja jyvät huuhdellaan kaksi kertaa päivässä. Kun idut ovat noin sentin pituisia, laitan ne ritilöille kuivumaan. Seuraavaksi alkaa kriittinen vaihe. Idut pitää saada kuivumaan ennen kuin bakteerit ehtivät pilata ne. Uuniin on kokemuksieni mukaan hankala järjestää riittävän hyvä ilmanvaihto. Työnsin tuoreet idut kuitenkin ensin noin 50-asteiseen uuniin, jotta ne lämpenisivät nopeasti kauttaaltaan. Kuivattaminen onnistuu hyvin hellan päällä ruoanlaiton jälkeen. Ituverkon yläpuolella on huopainen hellanpeitto pitämässä ituja riittävän pitkään hyvässä lämpötilassa. Huopa päästää lävitseen iduista haihtuvan kosteuden. Kuivettuneita maltaita on käsiteltävä hellästi, sillä sokeria sisältävät idut katkeilevat herkästi. Jyvien ja itujen jauhaminen on helppoa.

Imellyttäminen

Tätä vaihetta en selitä tyhjentävästi, koska reseptejä löytyy vanhoista keittokirjoista. Lyhyesti se menee näin: vettä kiehautetaan ja maltaita lisätään veteen. Sen jälkeen ruisjauhoja ripotellaan päälle. Maltaita käytetään vähän vähemmän kuin ruisjauhoja. Astia peitetään ja pidetään kuumana. Tunnin välein lisätään maltaita ja jauhoja. Lopussa kaikki keitetään ja annetaan jäähtyä. Mämmi laitetaan uuniin moneksi tunniksi noin 150 asteeseen. Tuohiastioita käytettäessä tuohi antaa miellyttävän lisämaun mämmiin.

Pieleen meni

Kaikki näytti hyvältä tähän saakka, mutta tuohiset ropeet ovat hyvin herkkiä repeytymään. Uunissa pieni halkeilun alku etenee suoraviivaisesti, koska kuumuus käpristyyttää tuolta. Optimisti minussa vakuutteli vieläkin ropeiden kasassa pysymisestä, vaikka näin astian laitojen jo rullautuvan alas. Selvisin pulmasta tukemalla laidat käden ulottuvilla olevilla kuusenkävyillä. Mämmi ei onneksi valunut ulos, sillä siihen se oli liian jähmeää. Unohdin mämmin tekovaiheessa ottaa huomioon, että omalla myllylläni jauhetut jauhot ovat karkeampia kuin ne jauhot, joihin käyttämäni resepti perustuu. Omien jauhojen turpoaminen vaatii enemmän vettä kuin vastaava määrä hienompia jauhoja. Imeltymisellekin pitää varata karkeilla jauhoilla enemmän aikaa.

Syötävyyden rajamailla

Mämmin maku oli vaikeuksista huolimatta hyvä mutta mistä hiekka tuli? Vanhemmat ruisvarastoni ajoittuvat pimeään harrastelija-aikaani. Myöhemmin vasta opin, että viljan korjuussa ja käsittelyssä on syytä pitää vilja kaukana mullasta. Tunnelmani oli aherruksen jälkeen ja suu täynnä määmiä hermostunut. Hiekan aiheuttamaa armotonta narskuntaa hampaatteni välissä en pystynyt tasapainottamaan edes reilulla kerman käytöllä. Syödä vai ei syödä? Ajatus ruoanhaaskuuseen syyllistymisestä tuntui pahalta vielä seuraavana aamuna, kunnes mieleeni juolahti Marian kesäksi suunnittelemat kanat! Kuivatan mämmin kanojen herkuksi. Vähän hiekkaa ei heitä taida haitata ja mämmi jalostuu muniksi.

Epilogi

Epäonnistuminen tuntuu pahalta niin pitkään kuin se ei jalostu. Keksin tehdä siitä valaisevan lehtijutun hetkistä, jolloin kirosana tuntuu täysin oikeutetulta. Huumorikin palasi kun Aamu-tyttöemme halusi myös syödä luvattua määmiä, jota minä hänelle sattuneista syistä en sitten tarjonnut. Tätä juttua varten hain kameran ottaakseni kuvan hänen ilmeilyistään kun hän havahtuu mämmin tekovirheisiin. Otin ensimmäisen kuvan kun hän innokkaasti sekoitti määmiä ja kermaa, sitten odotin seuraavaa kuvaa... mutta hapanta ilmettä ei syntynytkään! Hän söi tohkeissaan maistiaisen pois, minun olettaessani hänen jättävän maistelun lyhyeen. Kysyin epäluuloisesti: ”Eikö mämmi narskunut?” Hän vastasi: ”Vähän, mutta ei se haittaa”.

Lasse Nordlund



Itujen esikuivatus



Maltaiden jauhaminen



Imellyttäminen



Mämmi jäähtymään



Valmis mämmi hajonneessa tuohisessa



Ei haittaa