

KAJAANI 360 v -1651-2011

Juhlalounas on tarjolla kouluilla ja päiväkodeilla 23.2.2011.

Juhlalounaan ruokalista:

- Haukimurekettä
- Sienikääryleitä
- Juuressosetta
- Vihreää salaattia
- Mansikkakiisseliä
- Ruisleipää, kotijuomat

Päivän herkut on valittu Kainuulaista ruokaperinnettä ajatellen nykypäivän ”suu tuntumalla”. Ruokaperinnettä tutkimalla on mielenkiintoista havaita muutamia seikkoja.

Hauki on ollut kautta aikain yleisin kala, mitä ennen kalastettiin Kainuussa. 1500-luvulla kuivatuilla kapahauilla maksettiin suuri osa veroja eli niitä vietiin Kainuusta Ruotsiin suuret määrät. Hauki on siis arvokala.

Kaskiviljelyssä viljeltiin aikanaan ohraa ja ruista. Kaura tuli vasta peltoviljelyn myötä 1800-luvulla. Kaskiruis oli hieman erilainen kuin peltoruis, mutta maku lienee ollut sama.

Peruna tuli Kainuuseen 1800-luvun alussa, mutta levisi hitaasti ja oli vielä vuosisadan puolivälissäkin syrjäseuduilla harvinainen. Perunan sijaan viljeltiin ja syötiin naurista. Porkkanakin lienee tullut vasta 1900-luvun alkupuolella, kun maatalousneuvojat alkoivat liikkua täällä ja kouluttaa viljelijöitä.

Salaatit ovat tulleet vasta viime vuosikymmeninä. Jotain maustekasveja ja hennettä on kasvatettu jo 1800-luvulla. Uutuudet tulivat ensin pappiloihin ja sitä kautta herrojen metkut levisivät tavalliselle kansalle.

Aiheesta löytyy lisätietoja kirjasta Götha Rannikko: Puukkolihaa, imellysvelliä ja muita eväitä.

Lähde: Antti Mäkinen, museonjohtaja  
Kainuun museo

