



Meiltä kysytään, mihin mitäkin yrttiä voi käyttää, mutta minun mielestäni jokaisen oma maku ratkaisee, sanoo Liisa Lindroth.



Kalan tärkein mauste on tuoreus. Sen lisäksi tarvitaan vain suolaa, kuuluu Teppo Merisaaren ohje.

Kesä ja tori kuuluvat yhteen

anneli.perkio@y-lehti.fi

Turun tori on kesällä ohittamaton paikka tehdä ruokaostoksia, ja Deliverden myyntikoju yksi sen ehdottomista vetonauloista.

- Meidän salaattimme ja yrttimme ovatkin todellista lähiruokaa, sillä ne tulevat vain kahdeksan kilometrin päästä Maariasta, muistuttaa yrittäjä Liisa Lindroth.

Deliverden salaattit ja yrtit ovat tunnettuja valtavasta koostaan. Isot salaattit myös säilyvät pitkään, sillä ne saavat kasvua kaikessa rauhassa. Salaattia nostetaan sen mukaan kuin menekkä on torilla ja muutamassa muussa Deliverden myyntipisteessä on. Varastoon tavaraa ei nosteta.

- Sesonkituotteita nämä tietysti suurelta osin ovat, mutta ehkä Suomessakin ollaan nyt palaamassa sesonkiajatteluun. Ihmiset ovat valtavan kiinnostuneita ruoasta ja hyvinvoinnista, Lindroth sanoo.

Lindrothin puutarhassa kasvatetaan kymmenittäin erilai-

sia yrttejä, salaatteja tai muita vihanneksia. Erikoisuutena ovat muun muassa latva-artistikat.

Yrteillä makua kesään

Deliverden nettisivuilta löytää tunnettujen kokkien reseptejä, joissa sen tuotteita hyödynnetään, mutta Liisa Lindroth tekee usein myös omia kokeiluja.

- Ihmiset kysyvät meiltä, mihin mitäkin yrttiä voi käyttää, mutta minun mielestäni jokaisen oma maku ratkaisee. Esimerkiksi salaattissa voi rohkeasti kokeilla erilaisia yrttejä.

- Muun muassa minttu nostattaa makuja vihreässä salaattissa, ja lehtipersilja tuo erilaista makua kuin tavallinen persilja. Kevätsipuli kuuluu kesäsalaattiin, mutta kannattaa kokeilla myös vaikkapa raastettua hunajanaurista, vinkkaa Lindroth.

Hienostuneen makuisen salviaan käyttöä Lindroth suosittelee opettelemaan esimerkiksi pyörittelemällä uusia perunoita salvia-voissa.

Uudenlaisia makuyhdistelmiä kannattaa kokeilla. Kesäisin



Stefan Rehn vastaanottaa kalastaja Pentti Vyyryläiseltä yhdeksän kilon villilohea, joka on pyydetty Paimion selältä.

Liisa Lindroth itse tekee kalakeitto. Lisään siihen thaibasilikaa ja tuoretta korianteria sekä kaikenlaisia kesäkeiton aineksia ja esimerkiksi kyssäkaalia. Ai-

- Siitä tulee vähän erilainen

ka hyvää siitä tulee sillä lailla, hän vakuuttaa.

Kalaa lähivesiltä

Kalaa keittoonsa löytää helposti viereisestä kojasta Kauppatorin Kalapojilta. Sekin on suurelta osin lähiruokaa – niin paljon kuin kalansaaliin päälle voi laskea.

- Kala tulee muutamalta Turun saariston kalastajalta muun muassa Rymättylästä, Merimaskusta ja Houtskärstä. Poikkeuksena on Norjan lohi, jota käytämme tietysti myös, sillä kotimainen villi lohi on nykyään harvinaisempaa, kalapojat eli Stefan Rehn ja Teppo Merisaari kertovat.

Tänä aamuna tosin kalastaja Pentti Vyyryläinen tuo eilisiltä saalistaan, johon kuuluu myös Paimion selältä pyydystetty komea yhdeksän kilon villilohi.

- Ihmiset ovat kiinnostuneita siitä, mistä kala tulee – jopa niin, että osa haluaa kuhansa nimenomaan Rymättylästä, ja osa Houtskärstä, Kalapojat toteavat.

Tuoreus on kalan paras mauste

Kalapojat tietysti nauttivat kesäläkin mieluusti omia tuotteitaan.

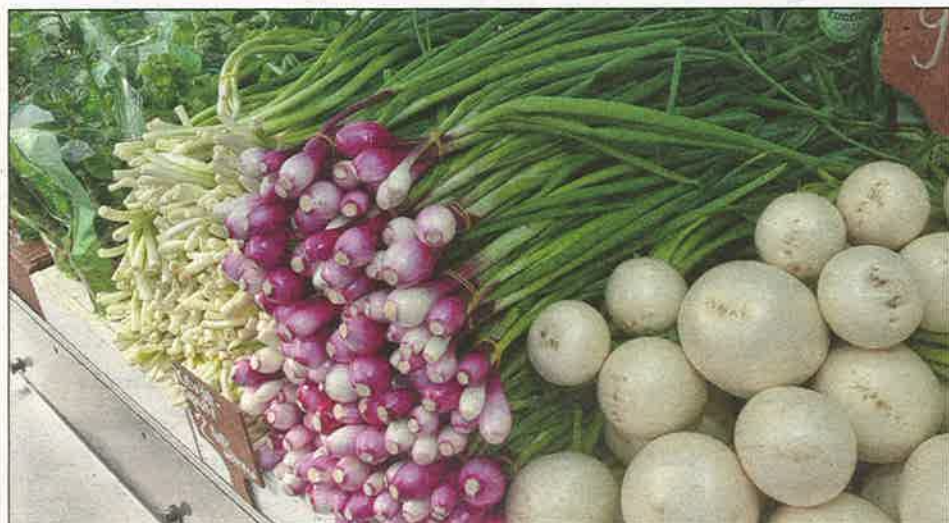
- Itse syön kesällä paljon grilliruokaa: tavoite on päästä mahdollisimman helpolla. Tuore villi lohi on mehukasta grillattuna ja samalla valmistuu vieressä vihannesnyytti kotimaisista vihanneksista ja yrteistä – niissä on aivan mieleton makumaailma, kun vain kokeilee, kertoo Teppo Merisaari.

Kalan tärkein mauste on tuoreus.

- Sen lisäksi tarvitaan vain suolaa, ja ehkä sitruunaa, lisää Merisaari.

Perusmakuja Kalapoikien omasta tiskistäkin löytyy.

- Olemme pitäytyneet hyvin perinteisissä varsinaissuomalaisissa tuotteissa, emmekä ole edes harkinneet muuta. Omien tuotteiden lisäksi meiltä löytyy myös kalastaja Vento Aallon silakkajalosteita Pyhämaalta. Ne ovat huikean hyviä, Stefan Rehn mainostaa.



Kevätsipuli kuuluu kesäsalaattiin.



Nämä kuhat ovat uineet Kalapoikien tiskille Houtskärstä.