



Ravintoa ja Nautintoa

2

Laatinut:

HUHTAMÄKI-YHTYMÄ OY



Stakaronien tarina



Makaronien tarina



Mitä tänään laitan ruokapöytään? Eikös vain ole tuttu Perheenemäntä tilanne Teillekin. Päivän aterian kokoonpano antaa joskus paljonkin pohdiskelun aihetta. Vaihtelua, vaihtelua ruokalajeihin, sitähan me itse kukin ikävuosista riippuen enemmän tai vähemmän äänekkäästi toivomme.



Makaronien tarina



Mutta eipä hätää, Mestari tarjoutuukin perheen-emäntien avuksi karkoittamaan kaikki "mitä tänään laitan"-huolet. "O Sole Mio . . ." hyräilee emäntä ruoanlaittopuuhissaan. Mestari-makaroni on näet makaronien maailman mestari. Etelän hurmurin taidolla se on valloittanut Suomenmaan keittiöhengettäret ja etsinyt aivan makaronimaisen suoran tien heidän sydämiinsä. Tärkeintä kuitenkin, että samalla se on antanut vihjeen oikean tien löytämiseksi myös miestenkin sydämiin. Va bene — tiedättehän, että tie sinne kaartelee useimmiten vatsan kautta. Perheen nuorimmat ovat M e s t a r i n myös hyväksyneet.

Missä piileskelee Mestari-makaronin valloitustaidon salaisuus — ? Mitkä ovat tämän arvon herran syntysanat — ? Lähdetään tutkimusretkelle.



Makaronien tarina



Meniköhän "jauhot suuhun" näin jauhoista kuvaa katsellessa — ei se ole ollenkaan vaarallista, sillä tämä on vehnäjauhoa, makaronin pääraaka-ainetta. Makaronin valmistukseen käytetään vain kovia vehnälaatuja — joskus lasivehnnänkin nimellä mainittuja. Sellaisia laatuja viljellään etenkin Kanadassa, manner-Euroopassa ja Välimerenmaissa. Parhain makaroniaines syntyykin näiden eri vehnälaatujen sekoituksesta. Makaronin on oltava kauniin kellertävää, himmeähkön läpikuultavaa ja kestävä. Se ei saa keitettäessä hajota puuroksi.



Makaronien tarina



Valmistusvaiheet aloitetaan makaronitehtaan ylimmästä kerroksesta palnovoimaa hyväksikäyttäen. taikinakoneeseen Valkoinen kangasliina estää jauhojen turhan pölyämisen niiden valuessa kuvan osoittamasta aukosta tähän taikinakoneeseen. Koneessa lisätään vesi ja tarvittavat lisäaineet. Seos vaivataan jäykäksi massaksi, n. 15—30 min., josta osa siirretään taustalla näkyvään toisen tyyppiseen taikinakoneeseen - vaivat vain lisääntyvät ja massasta muodostuu tässä jatkokäsittelyssä yhä sitkeämpää ainetta.



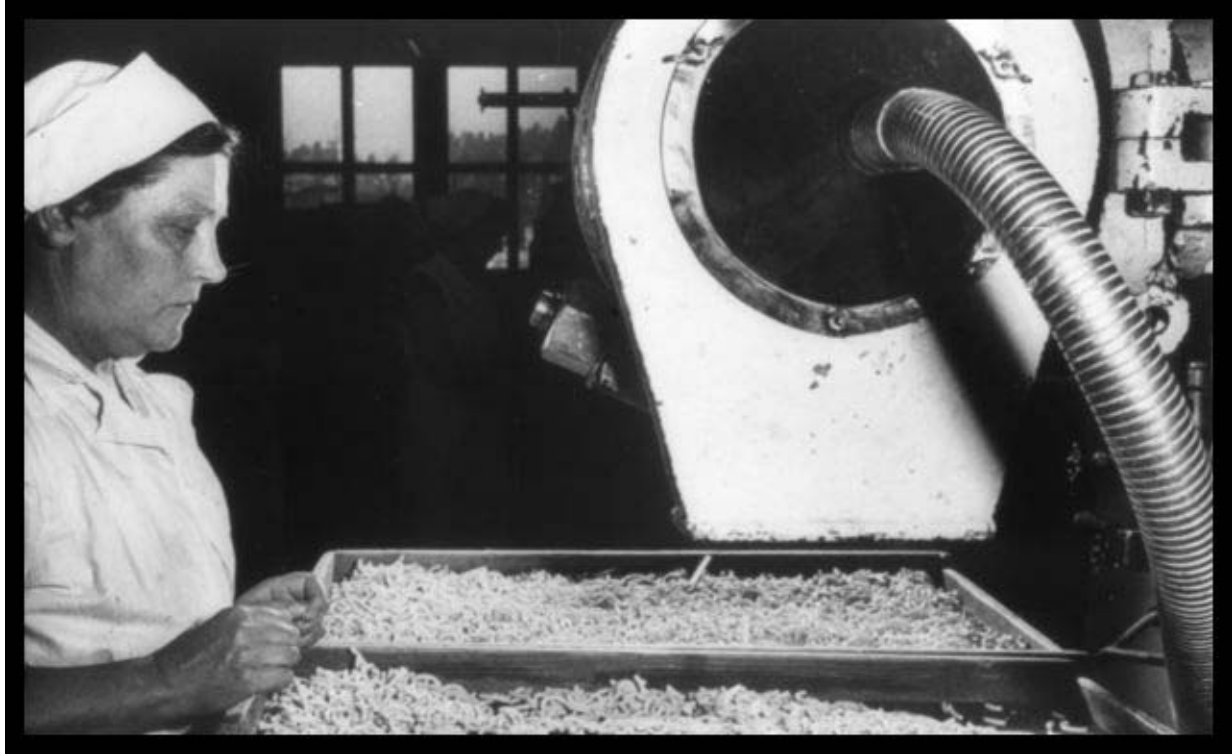
Makaronien tarina



Molemmat massatyytit, siis alkukäsittelyn ja jatkokäsittelyn läpikäyneet, kulkevat nyt eri ratojaan alas makaronikoneisiin. Taikina puristetaan kovalla paineella ns. matriisilevyä vasten. Levyssä olevat rengasreijät laskevat taikinan putkena läpi ja niin syntyy kaunista ja pitkää putkea kuin köyttä ikään. Etu-alalla oleva kone valmistaa pitkää M e s t a r i-makaronia ja taustalla näkyvästä koneesta soljuvat lyhyen makaronin ainekset.



Makaronien tarina



Makaroniputki katkotaan määräpituiseksi tuotelajin vaatimusten mukaisesti. Tässä näemme jo katkottua Mestari-makaronia.



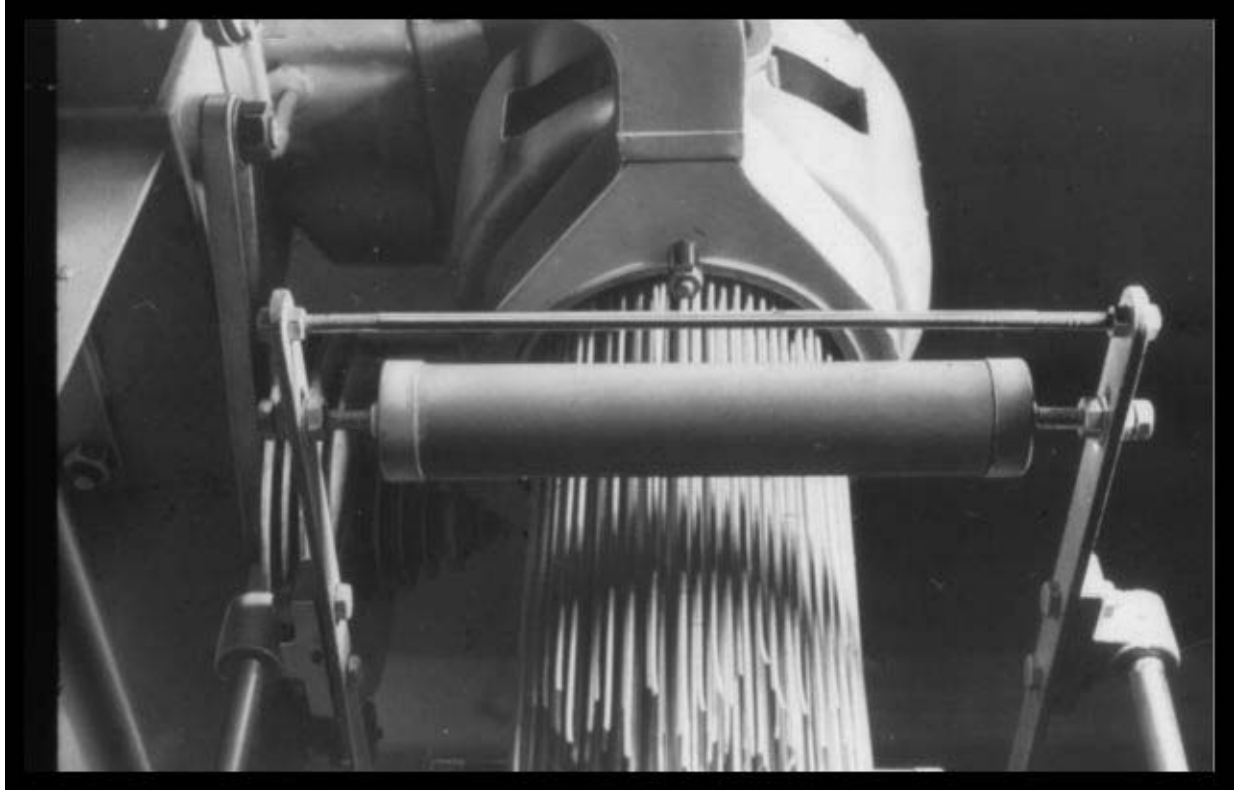
Makaronien tarina



Vihdoin kuivauskaapeissa makaroni kovenee sellaiseksi kuin Te näette sen kauppatavarana.



Makaronien tarina



Tätä valmistustietä kulkevat kaikki Mestari-makaronilaadut. Vain matriisilevyä vaihtamalla makaronin läpimittaa voidaan muuttaa. Jos jollakin on ollut se käsitys, että tehtaassa on makaronien poraajan vakanssi ja poraustuloksista valmistetaan spaghettie, niin tulipahan sekin harhaluulo tällä päivämäärällä kumotuksi.



Makaronien tarina



Pakkaaminen punnitukseen käy nopeasti. Pakkaus ja punnitus
Irtotavaran pakkaus käynnissä.





Tehtaan keskusvaraston kautta Mestari-makaronin kulku suuntautuu muunmuassa Saarikon kaupan hyllylle, josta ajallaan kotiliesien lämpimiin. Makaronien kulutus on viimeisten 15 vuoden aikana kaksinkertaistunut ollen nyt 3,6 milj. kg.

Ja tällä tavalla valmistustaidon salaisuus ja syntysanat löytyivätkin. Ne näkyvät olevan: ensiluokkaiset raaka-aineet ja koetut valmistusmenetelmät.

Nykyaikainen perheenemäntä valitsee Mestari-makaronien runsaasta velikoimasta tarkoituksiinsa parhaiten sopivan laadun.



Makaronien tarina
Mestarien paraati on seuraava:



Mestari lyhyenä



Mestari pitkänä



Mestari munamakaroni, lyhyt ja pitkä



Mestari makaretti, jonka etuna on erittäin lyhyt kiehumisaika



Mestari spaghetti, juhlapöydän juhlistaja.



Makaronien tarina



Mestari-makaronin käyttötavoissa syntynee runsauden pula. Tavallisin tapa valmistaa makaronia on paistaa siitä laatikkoruokaa sellaisenaan tai lihan kera.





Vähemmän tunnettu sensijaan on gratinoitu makaroni. Keitettyjen makaronien paistaminen tapahtuu silloin nopeasti, jolloin paistokseen lisätty valkokastike saa uunissa kauniin vaaleanruskean pinnan.



Makaronien tarina



Laatikkoruokiin sopivat kaikki M e s t a r i-makaronilaadut paitsi tietenkin spaghetti, sillä M e s t a r i spaghetti nautitaan J a I o s t a j a n tomaattikastikkeen ja raastetun juuston kera.



Makaronien tarina



Makaronimuhennosta valmistetaan lyhyestä ja pitkästä laadusta.



Makaronien tarina



Paitsi muhennoksiin makaretti sopii hyvin lihaliemeen ja salaattiruokiin esimerkiksi Italian salaattiin. Pieni vihje tässä yhteydessä; mikäli haluatte keittämisen jälkeen saada makaronit pysymään kauniina ja kiiltävinä, huuhtokaa ne heti kylmällä vedellä.



Makaronien tarina



Makaronien keittämistapa on muuten hyvin huomioonotettava seikka. Muistakaa aina asettaa ne väljään, kiehuvaan ja suolalla maustettuun veteen. Hyvä resepti on: 2 teelusikallista suolaa yhtä vesilitraa kohti. Näin menetellen makaronit säilyvät ehjinä.



Makaronien tarina

Ja nyt, emäntäkulta, kokeillessasi M e s t a r i n Hymyilevä mainioita
käyttömandollisuuksia



*saat siitä aiheen pienen pieneen ralliin, kun päivällinen tulee Italian
malliin. On silloin pöydässäsi "Sole mion . . ." loiste, ja mikä estää —
voithan joskus toiste taas laittaa vaihteeks ruokalajin kalliin.*



