



Santa Maria

SANTA MARIAN MAUSTEOPAS

Santa Marian Mausteopas sisältää runsaasti maustetietoutta ja parhaat vinkit onnistuneeseen mausteiden käyttöön. Monipuoliset reseptit tarjoavat lisää inspiraatiota ruoanlaittoon. Astu mausteiden maailmaan!



MAUSTEIDEN MATKA PELLOLTA LAUTASELLE

Santa Marian mausteet matkaavat pelloilta lautaselle eri puolilta maailmaa. Ne valmistetaan laadukkaista raaka-aineista vastuullisesti ja valvotuissa olosuhteissa.

Santa Marian mausteet viljellään ympäri maailmaa, jotta jokaisen mausteen laatu voidaan taata. Mausteita on yli sata, ja ne tulevat esimerkiksi Ranskasta, Intiasta, Egyptistä, Yhdysvalloista ja Kiinasta. Makuun vaikuttavat maaperä ja ilmasto sekä kasvatus- ja keräystavat. Santa Maria panostaa myös vastuullisuuteen sekä ympäristön näkökulmasta että huolehtimalla maustetoimittajien hyvinvoinnista.

Alkuperämaa kertoo mausteen laadusta

Mausteiden kasvatus- ja keräysajat voivat poiketa toisistaan hyvinkin paljon. Ne riippuvat ilmaston ja kasvuolosuhteiden ohella itse mausteesta. Esimerkiksi Santa Marian pippuri tulee Keralasta Intiasta, joka tunnetaan maailman laadukkaimmasta mustapippuristaan. Oregano taas saadaan pääosin Perusta ja Chilestä, jossa Santa Maria on tilannut sitä samalta viljelijältä yli 15 vuotta. Basilika puolestaan tulee Egyptistä ja Kaliforniasta, jossa kasvava basilika on korkealaatuinen, sillä siitä kerätään vain kaikista laadukkaimmat osat.

MUISTA NÄMÄ

- Mausteet ovat edullinen ja helppo tapa kokeilla uusia makuelämyksiä.
- Maustekaapissasi ei tarvitse olla liutaa eri mausteita.
- Perusmausteiden, kuten suolan ja pippurin, lisäksi pärjää hyvin muutamalla laadukkaalla mausteella ja mausteseoksella.

MAUSTEINEN CHORIZOPATA

NELJÄLLE

2 rkl öljyä
1 sipuli, hienonnettuna
2 sellerinvartta, viipaloituna
1 keltainen paprika, viipaloituna
1 punainen paprika, viipaloituna
3 valkosipulinkynttä, hienonnettuina
250 g chorizo-makkaraa
400 g valitsemaasi muuta makkaraa
2 tl Santa Maria Chipotle Chili Pepperiä
1 tl Santa Maria Kuminaa, jauhettuna
1 rkl Santa Maria Timjamia
1 tl Santa Maria Tellicherry Black Pepperiä
3 rkl punaviinietikkaa
800 g tomaattimurskaa
1 lihaliemikuutio
1 tlk kidneypapuja suolaliemessä

Tee näin:

1. Paloittele kasvikset sekä viipaloi chorizo ja makkara reiluiksi paloiksi.
2. Kuumenna öljy padassa. Lisää sipuli, selleri, valkosipuli ja paprika. Kuullota 5 minuuttia.
3. Lisää makkarat ja paista 3 minuuttia. Lisää mausteet ja paista vielä muutaman minuutti.
4. Lisää etikka ja tomaatit, ja kiehauta. Lisää liemikuutio ja sekoita. Anna hautua 40 minuuttia.
5. Lisää valutetut kidneypavut ja anna kiehua 5 minuuttia.
6. Tarjoile riisin ja raikkaan salaatin kanssa.



TARINAT MAUSTEIDEN TAKANA

Mausteet herättävät ruokahalun lisäksi mielikuvia. Mausteiden takaa löytyy tarinoita, jotka johdattavat mausteen maailmaan ja antavat sille sen ominaisuutteen.

Basilika

Basilikan uskotaan olevan lähtöisin Intiasta yli 5 000 vuotta sitten. Kreikkalaisen mytologian mukaan basilika löydettiin, kun keisari Ocimus menetti henkensä gladiaattorille. Siksi muinaiset kreikkalaiset pitivät basilikaa vihan symbolina. Nyt se on merkki onnesta, ja kreikkalaiset istuttavat basilikan talonsa eteen tuomaan hyvää onnea.

Oregano

Kreikkalaisen mytologian mukaan jumalatar Afrodite loi oreganon, koska hän halusi levittää ihmiskunnalle rakkautta. Muinaiset roomalaiset taas käyttivät oreganoa sen aromikkaan maun ja helppouden vuoksi: sitä oli vaivaton kasvattaa. Heidän rakkautensa oreganoon sai yrtin leviämään Eurooppaan ja Pohjois-Afrikkaan.

Mustapippuri

Mustapippuria pidetään mausteiden kuninkaana. Se on yksi ensimmäisistä mausteista, jotka tuotiin Intiasta länteen. Sen tarina alkaa Keralasta Intian lounaisosasta yli 3 000 vuotta sitten. Mustapippuri oli tunnettu mauste muinaisten kreikkalaisten ja roomalaisten keskuudessa. Keskiajalla se oli niin arvokasta, että sitä kutsuttiin mustaksi kullaksi.

Timjami

Timjamin kasvitieteellinen nimi thymus vulgaris tulee kreikankielestä nimestä, joka tarkoittaa savustamista. Nimi johtuu luultavasti yrtin savuisesta tuoksusta. Erään teorian mukaan nimen takana on egyptiläinen sana tham, joka viittaa muumiontiprosessissa käytettyyn yrttiin. Timjamia käytettiin myös symboloimaan rohkeutta ja uhrautuvaisuutta.

Kardemumma

Kardemummaa kutsutaan mausteiden kuningattareksi, sillä se tulee samalta alueelta Intian vuoristosta kuin pippuri. Kleopatran sanotaan polttaneen kardemummaa suitsukkeena. Kardemummaa on käytetty tuoksuna tuhansia vuosia. Muinaiset egyptiläiset, kreikkalaiset ja roomalaiset puhdistivat ysillä myös hampaansa ja raikastivat hengityksensä.

BOLOGNESE VALKO-SIPULISSA HAUDUTETULLA PINAATILLA

NELJÄLLE

- 2 keskikokoista sipulia
- 3 valkosipulinkynttä
- 2 sellerinvartta
- 1 suuri porkkana
- 2 rkl Santa Maria Timjamia
- 2 rkl Santa Maria Paprikaa
- 3 rkl tomaattipyreetä
- 500 g naudan jauhelihaa
- 1 lihaliemikuutio
- 2 prk tomaattimurskaa
- 3 dl vettä
- 3 rkl Santa Maria Japanese Natural Umami -mausteseosta
- 1,5 tl suolaa

Tee näin:

1. Hienonna sipuli, valkosipuli ja selleri. Raasta porkkana.
2. Paista pilkotut vihannekset öljytyllä pannulla pehmeäksi.
3. Lisää timjami, paprika ja tomaattipyree. Paista noin puoli minuuttia.
4. Lisää jauheliha ja paista se läpikypsäksi.
5. Lisää lihaliemikuutio, tomaattimurska, vesi, Japanese Natural Umami -mausteseos, suola ja mustapippuri.
6. Kiehauta ja anna hautua miedolla lämmöllä 30-40 minuuttia.

Haudutettu pinaatti valkosipulilla

- 2 salottisipulia
- 1 valkosipulinkyntsi
- 1 pss (80-100 g) pinaattia
- suolaa ja mustapippuria

Tee näin:

1. Viipaloi salottisipulit, hienonna valkosipuli ja kuullota sipulit oliiviöljyssä pehmeäksi.
2. Lisää pinaatti. Mausta suolalla ja pippurilla.

TEHOT IRTI MAUSTAMISESTA

Maustaminen on helppoa ja hauskaa. Saat siitä kaikki tehot irti, kun olet rohkea ja noudatat muutamaa perussääntöä.

Mausteet tekevät ruoanlaitosta hauskaa ja lisäävät aterian nautintoa. Niiden avulla tuot esiin raaka-aineen ominaismaut ja korostat niitä. Mausteilla voit myös muuttaa raaka-aineen luonteen erilaiseksi.

Jotta ruoka maistuu hyvältä, panosta silti perusmakuihin: suolaiseen, makeaan, happamaan, karvaaseen ja umamiin. Muista, että niiden kaikkien ei kuitenkaan tarvitse löytyä aterian jokaisesta raaka-aineesta: ruoka on aina kokonaisuus lautasella.

Säilytä mausteen aromit

Mausteiden lisääminen ruokaan riippuu siitä, mitä ruokaa valmistat. Maku taas riippuu siitä, missä vaiheessa lisäät mausteen ruokaan. Esimerkiksi suolan maku ei muutu, vaikka lisäät sen alussa tai lopussa. Sen sijaan valko-, puna- ja vihherippuri kannattaa lisätä viimeisenä, jotta maku säilyy tuoreena. Tuoreet yrtit taas eivät kestä hauduttamista tai paistamista. Poikkeus on rosmariini.

Osa mausteista kaipaa myös esivalmistelua. Punaiset mausteet, kuten chili, paprika ja curryt, kannattaa kypsentää pannulla tilkassa öljyä, jotta niiden maku tulee esiin. Myös juustokuminaa ja maustetahnoja kannattaa lämmittää öljyssä ennen ruoanvalmistusta, jotta saat mausteista kaikki tehot irti.

MUISTA NÄMÄ

- Harjoittele ja leikittele: kaikki mausteet sopivat periaatteessa kaikkeen.
- Opettele maustamaan rohkeasti ja reilusti, sillä mausteet lisäävät aterian nautintoa.
- Ylimaustaminen on harvinaista. Jos se jännittää, lisää mausteet ruokaan vähitellen, anna niiden imeytyä ja maista ruokaa uudestaan.



MAUSTEINEN INTIALAINEN LINSSIPATA VALKOSIPULIKASTIKKEELLA

NELJÄLLE

Linssipata

- 1 rkl rypsiöljyä
- 0,5 keltasipuli
- 0,5 tl Santa Maria Red Hot Chili Flakesia
- 2 tl Santa Maria Kanelia
- 1 tl Santa Maria Kardemummaa, jauhattuna
- 400 g tomaattimurskaa
- 1 pkt Santa Maria Coconut Milk The Original -kookosmaitoa
- 1 tl Santa Maria Garlic Paste -maustetahnaa
- 1 rkl Santa Maria Ginger Paste -maustetahnaa
- 3 dl punaisia linssejä
- 1 dl vettä
- 0,5 tl suolaa
- 65 g tuoretta pinaattia
- 2 Santa Maria Naan Bread Original -leipää

Valkosipulikastike

- 2 dl crème fraîchea
- 2 tl Santa Maria Garlic Paste -maustetahnaa
- 0,5 tl suolaa
- 0,5 tl Santa Maria Tellicherry Black Pepperiä

Tee näin:

1. Kuumenna rypsiöljy kattilassa.
2. Hienonna sipuli. Kuullota se öljyssä chilin, kanelin ja kardemumman kanssa muutaman minuutin ajan samalla sekoittaen.
3. Lisää tomaattimurska, kookosmaito, Garlic Paste ja Ginger Paste. Kiehauta.
4. Lisää linssiä ja vesi. Anna padan kiehua kannen alla miedolla lämmöllä noin 10 minuutin ajan. Sekoita välillä ja lisää suola.
5. Sekoita valkosipulikastikkeen ainekset.
6. Lisää pinaatti pataan. Tarjoa heti vastapaistetun naanleivän ja valkosipulikastikkeen kera.

MAUSTA PROTEIINIT ROHKEASTI

Lihan, kalan tai kasviproteiinien maustamisessa ei tarvitse noudattaa perinteisiä sääntöjä.

Mausta liha, kana ja kala ennakkoluulottomasti. Samat mausteet sopivat kaikille proteiineille. Esimerkiksi tyypillisesti liharuokiin yhdistetyt tähtianis ja kardemumma käyvät kalaruokien maustamiseen, ja kalamausteiksi mielletyt korianteri ja tilli sopivat puolestaan liharuokiin.

Joskus laadukas raaka-aine tarvitsee seurakseen vain ripauksen suolaa. Ota kuitenkin käyttöösi koko mausteiden kavalkadi, jos valmistat esimerkiksi lihapataa tai texmex-ruokaa. Myös broilerin mieto maku muuttuu mausteilla moneksi. Kokeile sen kanssa esimerkiksi meksikolaishenkisesti chiliä tai itämaiseen tyyliin inkivääriä ja korianteria.

Kunnioita raaka-aineen luonnetta

Huomioi mausteen vahvuus ja määrä silloin, kun raaka-aine on itsessään hienostunut, kuten kampsimpukka tai karitsa. Lisää tällöin maustetta harkitummin, jotta arvokas maku ei peity. Sen sijaan kasvipohjaiset proteiinit, kuten nyhtökaura, vaativat seurakseen mausteita, jotta niiden maku tulee esiin. Nyhtökaura kannattaakin paistaa rasvassa tai yrttiöljyssä sekä maustaa tomaattipyrellä ja mausteseoksella tai -tahnalla.

MUISTA NÄMÄ

- Riko rohkeasti perinteisiä sääntöjä: kaikki mausteet sopivat kaikkeen.
- Muista, että kaikkia raaka-aineita ei aina tarvitse maustaa voimakkaasti.
- Satsaa kasviproteiinien maustamiseen, jotta saat niihin tarpeeksi makua.



PAISTETTUA BROILERIA HAPANIMELÄN MUNAKOISON KERA

NELJÄLLE

Hapanimelä munakoiso

250 g munakoisoa

250 g punaista paprikaa

1 dl oliiviöljyä

1 keltasipuli

0,5 tl suolaa

2 tl Santa Maria Garlic Paste -maustetahnaa

1 tl Santa Maria Rosmariinia

1 dl pinjansiemeniä

2 rkl balsamiviinietikkaa

2 rkl hunajaa

2 rkl Santa Maria Herbes de Provence Paste -maustetahnaa

2 rkl rypsiöljyä paistamiseen

0,5 tl Santa Maria Tellicherry Blackpepper -mustapippuria

Paistettu broileri

4 broilerinfileettä

1 rkl rypsiöljyä

0,5 tl suolaa

0,5 tl Santa Maria Tellicherry Blackpepper -mustapippuria

Tee näin:

1. Kuutioi munakoiso ja paprika. Paista niitä oliiviöljyssä korkealla lämmöllä noin 5 minuuttia.
2. Hienonna sipuli ja kuullota pannulla mustapippurin, suolan, Garlic Pasten, rosmariinin ja pinjansiementen kanssa noin 2 minuuttia.
3. Lisää balsamiviinietikka ja hunaja. Anna kiehua keskilämmöllä 10 minuutin ajan kannen alla.
4. Mausta broileri suolalla ja pippurilla. Paista pannulla keskilämmöllä noin 7 minuutin ajan tai kunnes broilerin sisälämpötila on 65 °C.
5. Lisää Herbes de Provence Paste vihannesten joukkoon, sekoita ja tarjoa salaatin kanssa.

OIKOTIET UUSIIN MAKUIHIN

**Mausteseokset tarjoavat kotikokille uusia ruokaelämyksiä.
Niiden avulla tuttu raaka-aine muuttuu uudeksi.**

Jokainen Santa Marian mausteseos on yhdistelty useasta tarkoin valitusta mausteesta. Yksi mausteseos saattaa siksi sisältää yli kymmentä eri maustetta. Mausteseosten avulla uusiin ruokakulttuureihin tutustuminen on helppoa, sillä ne tuovat keittiöosi eksotiikkaa ympäri maailmaa.

Santa Marian mausteseoksissa ei ole täyteaineita, joten mausteiden maku pääsee oikeuksiinsa. Seoksista on myös vähennetty suolan ja sokerin määrää. Suolattomuus korostaa mausteen omaa makua. Kannattaa kuitenkin huomioida, että seokset sisältävät hiukan suolaa, joten sen määrää voi vähentää muusta ruoasta.

Tuunaa ruoka mausteseoksella

Mausteseosten avulla voit lisäksi tuunata edellisen päivän ruoat täysin uudella tavalla. Mausta esimerkiksi ylijäänyt kypsä lohi japanilaishenkisesti Wasabi & Sesame -mausteseoksella tai tee broilerista mausteinen Indian Tandoori -mausteseoksella.

Voit myös tehdä mausteseoksia itse huumareissa. Valmiit mausteseokset ovat kuitenkin mainio apu, koska niiden avulla ruoan maustaminen ei voi mennä pieleen: mausteseokset on luotu harmoniksi kokonaisuuksiksi.

MUISTA NÄMÄ

- Mausteseokset ovat helppo keino kokeilla eksoottisia makumaailmoja.
- Mausteseoksissa on hiukan suolaa, joten vähennä sen määrää muusta ruoasta.
- Mausteseosten avulla sama raaka-aine on helppo tuunata erilaisiksi.



WASABI- JA SEESAMILOHI KVINOASALAATILLA

NELJÄLLE

Lohi

600 g lohta

3 rkl Santa Maria Japanese Wasabi & Sesami -mausteseosta

1 rkl ruokaöljyä

Kvinoasalaatti

4 dl kvinoaa

8 dl vettä

suolaa

300 g herkkusieniä

1 punasipuli

1 pss baby-pinaattia

2 dl vihreitä herneitä

ruokaöljyä ja voita paistamiseen

Kastike

0,5 punainen chili

2 salottisipulia

3 rkl ruohosipulia

0,5 dl ruokaöljyä

2 rkl hunajaa

4 rkl limemehua

suolaa ja pippuria

Tee näin:

1. Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen.
2. Jaa lohi annospaloiksi. Mausta ne molemmin puolin Wasabi & Sesame -mausteseoksella.
3. Aseta lohivalat uuninkestävään vuokaan. Paista uunissa noin 15 minuuttia.
4. Huuhtelee kvinoaa ja keitä se suolalla maustetussa vedessä.
5. Paloittele ja paista sienet korkeassa lämmössä. Laita pannulle puolet rasvaa ja puolet öljyä. Mausta suolalla ja pippurilla.
6. Valuta ylimääräinen rasva sienistä siivilän avulla.
7. Viipaloi sipulit ohuesti. Sekoita ne pinaatin, kvinoan ja herneiden kanssa.
8. Poista chilistä siemenet ja hienonna chili, salottisipuli ja ruohosipuli kastiketta varten.
9. Sekoita kulhossa öljy, hunaja ja limemehu. Lisää chili, sipuli ja ruohosipuli. Sekoita hyvin.
10. Kaada kastike kvinoasalaatille, sekoita ja tarjoa lohien kanssa.



Santa Maria

LISÄÄ INSPIRAATIOTA JA RESEPTJÄ
WWW.SANTAMARIA.FI