

# Kupiaisessa kokattiin

☐ Kätevästi kauppareissulla käydessä saattoi napata ruokavinkkejä, kun Atrian ruokamestari Timo Leskinen kokkasi ja neuvoi K-Supermarket Kupiaisen syntymäpäivillä.

– Paistovalmis lihamurek-  
massa on kätevä mänglät-  
tävä versio, Leskinen kertoi ja

naureskeli, että joutuu joskus  
selittämään, mitä mänglätävä  
tarkoittaa.



**Savonlinalainen Sointu Tiip-  
pana piti maistamastaan jau-  
helihamurekepihvistä, vaikkei  
tiennytäkään ennakkoon, mitä  
suuhunsa laittaa.**

– Massa kestää halkaisun,  
jos haluaa laittaa sisään jotain  
lisuketta. Niin pihvit kuin pul-  
latkin valmistuvat tästä näp-  
pärästi.

– Murekkeen voi laittaa uu-  
niin mukana olevassa vuoas-  
sa, opasti Leskinen ja esitteli  
kyljen tekstiä ”uunin kestävä  
vuoka 180 astetta”.

– Atria Bravuureissa on  
kaikissa uunin kestävä vuo-  
ka. Bravuuri-tuotteita on  
muistaakseni kaikkiaan yh-  
deksäntoista. Nautaa, broile-  
ria ja possua.

Maistiaispihveihin Leski-  
nen lisäsi perustaikinaan vii-  
denpippurin sekoitusta ja chi-  
liä. Kastikkeen hän valmisti  
ruokakermasta. Hän mainit-  
si wok-vihannesten sopivan  
erinomaisesti lisukkeeksi.

Savonlinalainen **Sointu  
Tiippana** osui maistajaisiin  
markkinareissullaan.

– Mitäs maistiaisia täällä  
onkaan, rouva kyseli ruoka-  
mestarilta, joka kehotti maist-  
tamaan ensin ja lupasi sitten  
kertoa, mitä se oli.

– Hyväähän onkin. Vai on  
tämmöinenkin valmistuote  
kaupan, rouva makusteli ja  
kertoి käyvänsä Kiteellä ai-  
ka usein.

– Kiteen palveluja tulee  
käytettyä, kun mökki on mel-  
ko lähellä, Ruokkeella, Soin-  
tu kertoi.

– Tänäänkin on kierretty  
monissa kauppoissa, vaikka  
markkinoita varten varsina-  
isesti tulimmekin. Kitee on täl-  
läinen mukava paikka, josta  
löytyy vaikka mitä.

**Sari Helin**

**Atriamestari Timo Leskinen  
neuvoi, kuinka valmiista mu-  
reketaikinasta saa näppärästi  
vaikka pihvit.**