

Tammikuu





## Makaronivelli

4:lle

- 2 + 1/2 dl vettä
- 2 dl makaronia
- 1 l täysmaitoa
- ½ dl vettä
- 2 rkl vehnä jauhoja
- ½-1 tl suolaa
- 1 tl sokeria

1. Kiehauta vesi, lisää makaronit, keitä sen aikaa, että vesi on imeytynyt makaroneihin.
2. Lisää maito. Anna vellin kypsyä kevyesti kiehuen noin 10. Sekoita vehnä jauhot ½ dl vettä. Lisää suuruste ohuena nauhana maidon joukkoon hyvin sekoittaen.
3. Keitä vielä noin 5 minuuttia.
4. Lisää lopuksi suola ja sokeri.
5. Tarjoa makaronivelli kuumana voisilmän kera.

### Oletko kuullut?

·V. 1892 kirjatussa makaronilaatikkoreseptissä reseptissä makaroni kirjoitettiin kahdella oo:lla.

·Suomen ensimmäinen, hevosvoimin toimiva makaronitehdas perustettiin Ähtäriin Killinkoskelle, mutta se ajautui konkurssiin Karl Fazerin perustettua makaronitehtaan Helsinkiin 1904.

·Makaronia pidettiin aluksi ylellisenä herkkuna.

·Sotavuosina sen suosio kasvoi hyvän saatavuuden ansiosta. Myös rintamalla se säilyi perunaa paremmin.

·1950-60 -luvulla makaronivelli oli suosittu kouluruoka.

### Mitkä härkäviikot?

Ennen vanhaan puhuttiin yleisesti härkäviikoista, loppiaiselta alkavasta pitkästä arkisesta jaksosta ilman pyhäpäiviä. Juhlakauden jälkeen palattiin arkiseen aherruksen pariin. Nimi kuvaa myös härkien käyttöä töissä, niillä ajettiin sekä metsätöitä, että levitettiin sontaa pelloille.

Nykypäivänä härkäviikot ovat menettäneet merkityksensä, sillä töitähän nykyisin paiskitaan pyhää arkea. Ajatukseen sopii kuitenkin joulun kulutusjuhlan jälkeen jonkinlainen kukkaronnyörien kiristäminen, myös ruokarintamalla.

Makaronilaatikko onkin oiva härkäviikkojen ruoka, vanhoja perinteitä nykypäivään tuova, nopea ja edullinen.

