



# Sveitsiläisiä pikkuleipiä ja pienoisrautateiden ihmeitä

10.7.2009 4:00



Huikkeen hienon pienoisrautatien junat ovat saaneet lastikseen rapeita brätzeleitä.

*Kuvaaja: Ulla-Maija von Herten*

Kuva: Juna on lastattu brätzelillä, guetzlillä, brotröstillä...

Ulla-Maija von Herten  
Rapeat brätzelit rapsahtavat hampaissa ja suklaan maku täyttää suun. Äkkiä jossakin kilahtaa, sitten alkaa kuulua muitakin outoja ääniä ja pikkupojan riemastunut huuto.

Viereisissä huoneissa kävijä löytää itsensä keskeltä pienoisrautateiden ihmemaata.

Upeinta kaikesta on todellinen pienoisrautatiemaailma ympäröivine ihmisineen, taloineen, puineen, kaikkinen pikkuruisine yksityiskohtineen. Miten pikkuisen junan kulkeminen voikaan olla niin lumoavaa seurattavaa?

Kyseessä on ainutlaatuinen paikka, pienoisrautatie museo ja kahvila Onkapannu aivan Kouvolan keskustassa, oikean rautatieaseman ja kävelykatu Manskin välimaastossa.

Museo kahviloineen toimii entisessä, 1800-luvun lopulla rakennetussa Aseman koulussa.

**Pienoisrautatie museosta** vastaa Sveitsistä kotoisin oleva sydämellinen **Erwin Stämpfli**, joka sai ensimmäisen junansa jo viisivuotiaana ja on sen jälkeen kerännyt niitä koko ikänsä.

Kahvilaa pitää hänen vaimonsa **Marja-Leena Stämpfli**. Perhe asui 31 vuotta Sveitsissä, ja niinpä Onkapannussa on tarjolla itse tehtyjä, herkullisia sveitsiläishenkisiä pikkuleipiä.

Spritsbuben-pikkuleivät eli Eemelin kakut leivotaan murotaikinasta. Kahden taikinakerroksen välissä on kuivattuja hedelmiä, esimerkiksi luumua, aprikoosia, omenaa ja taatelia.

Sydämenmuotoisten pikkuleipien keskeltä pilkottavat marjaisat marmeladit. Niissäkin on kaksi pikkuleipää päällekkäin, marmeladia välissä ja päällimmäisessä pikkuleivässä on soma kolo, josta marmeladi pilkottaa.

## Ja ne brätzelit sitten!

Brätzelit ovat makeita, ohuen letun näköisiä herkkuja, jotka paistetaan vohvelipannun tapaisessa laitteessa ja Sveitsissä niitä syödään sellaisinaan.

Marja-Leena Stämpfli laittaa pyörylän päälle pitkästäin halkaistun Marianne- tai Dove-patukan ja kiertää kuuman herkun äkkiä rullalle ennen kuin se kovettuu.

- Sveitsissä ihmiset käyvät paljon kahviloissa ja tapaavat siellä toisiaan.
- Yhdessä kahvilassa on hyvät voisarvet, toisessa ihanat vaniljaiset Saint-Honoré -tortut.
- Tavaratalojen kahviloissa on usein isoja suolaisia piirakoita, joista leikataan palasia.

Mitä hienompi on paikka, sitä pienemmät ovat piirakat. Piirakoiden täytteinä on usein pinaattia, sipulia, tomaattia ja juustoa, harvemmin lihaa tai kalaa.

**Marja-Leena Stämpfli** hallitsee myös kotoiset karjalanpiirakat, perunapiirakat ja täytekakut. Niitä hän tekee tilauksesta moniin juhliin.

Sveitsissä, Bernin lähellä asuessaan hän leipoi ruisleipää, korvapuusteja ja karjalanpiirakoita ja valmisti myös mämmiä. Posti kuljetti niitä niin Sveitsissä asuville suomalaisille kuin sveitsiläisillekin herkkusuille.

- Mämmikin maistuu hyvin sveitsiläisille, eikä siellä hyikäillä sille niin kuin Suomessa.

Lopuksi on tarjolla Marja-Leena Stämpflin sveitsiläisiä ohjeita.

## **Grahampiparit (Vollkorn Guetzi)**

300 g grahamjauhoja  
180 g margariinia  
150 g fariinisokeria  
100 g mantelijauhetta  
2 munaa  
1 valkuainen  
1 sitruunan kuori raastettuna  
1 rkl sitruunan mehua  
hiukan suolaa  
¼ tl leivinjauhetta  
¼ tl kanelia

Laita jauhot kulhoon ja nypi rasva pieninä paloina sekaan. Lisää loput aineet ja vaivaa kevyesti taikina sekaisin. Jäähdytä jääkaapissa noin tunnin ajan.

Kaulitse taikina noin 4 millin vahvuiseksi ja ota kukkamuotilla pikkuleipiä. Voitele keltuaisella ja ripottele pinnalle raesokeria.

Paista 15-20 minuuttia 200 asteessa kullankeltaiseksi.

## **Leipärosti (Brotrösti)**

250-300 g päivän vanhaa valkoista leipää  
200 g hyvin kypsnyttä juustoa raastettuna  
hiukan pippuria ja muskottia  
4-5 dl maitoa  
1 rkl margariinia  
50-100 g pekonikuutioita

Leikkaa leipä ohuiksi pieniksi viipaleiksi. Laita ne laakeaan astiaan. Levitä juustoraaste leipien päälle, ripottele pinnalle mausteet. Kiehauta maito ja kaada se juuston ja leipien päälle.

Sekoita haarukalla varovasti käänellen, anna seisoa hetken. Sulata rasva pannulla, lisää pekonikuutiot ja ruskista ne. Kaada leipien päälle ja kääntele useampaan kertaan pannulla.

Kasaa lopuksi kaikki kakun muotoon ja paista pannulla molemmin puolin kullankeltaiseksi.

Leipärosti on tyypillinen sveitsiläinen vanhan leivän käyttötapa, ja se tarjoillaan iltapalana salaatin kanssa.

## **Alppiväen makaronipata (Älplermakaroni mit Servelat)**

250 g raakoja perunoita  
3 ½ l vettä  
noin 1 rkl suolaa  
300-350 g makaroneja  
50-100 g hyvin kypsnyttä juustoa  
3 rkl rasvaa  
2 isoa sipulia renkaina  
3-4 grillimakkaran kokoista makkaraa (vähintään 90 % lihaa) viipaleina

Kuori perunat; leikkaa kuutioiksi. Keitä vedessä 5 minuuttia ja kaada makaronit sekaan. Keitä noin 8 minuuttia niin, etteivät makaronit tule aivan pehmeiksi.

Sulata sillä aikaa rasva paistinpannalla ja kypsennä siinä sipulirenkaat kullankeltaisiksi. Lisää sekaan makkaraviipaleet. Anna ruskistua hieman.

Siivilöi nyt perunaseos ja nostele se juustoraasteen kanssa kerroksittain lämpimään tarjoiluastiaan. Kaada sipuli-makkaraseos päälle ja tarjoile tomaattisalaatin kera.