

# Vaatimattomien päivälliskutsujen järjestämisestä

*Toimitukselta: Näinä poikkeuksellisina aikoina, kun emme saa kokoontua viettämään suurin väkijoukoin merkkipäiviämme, korostuu asioiden hoitaminen mielekkäästi pienemmässä mittakaavassa. Kun meillä on merkkipäivät, voimme järjestää unohtumattomat päivälliskutsut perheellemme myös 'vaatimattomammassa hengessä'.*

Jos aiomme pitää päivälliskutsut, on juhlaavaa käyttää nk. istuvaa pöytää, jolloin vähäiset "vieraat" siis istuvat kukin saman pöydän ääressä joka on hauskasti katettu. Muistamme myös huolehtia seuran hengen ravinnosta ja ylläpitää miellyttävää ja rattoisaa tunnelmaa – liian ahdasta ei saa olla, koska silloin ei ole hauskaa.

Muistamme myös ruokalajeja valitessamme olla kokeilematta tyystin uusia ruokalajeja. On tiedettävä, että kaikki mitä tarjotaan, tavallisesti onnistuu ja kaikki pitävät niistä. Helppoa ja sujuvaa sekä nopeaa on tarjota aluksi valmiiksi tehtyjä voileipiä voileipäpöydän sijaan. Voileivät voi päällystää ja koristaa yksinkertaisesti tai hienosti mahdollisuuksien mukaan ja niitä voi höystää mitä moninaisimmilla eri tavoilla. Hyvä juusto, lohi tai savustettu kala ja dillinoksa, tuoreet tomaattiviipaleet, mateenmäti, kylmä linnunliha, jonka päälle on tipautettu hiukan kastiketta, soveltuvat hyvin päällisiksi. Pitää vain käyttää hyvin mielikuviutusta, jotta leivät eivät näytä niin surumielisiltä asetillaan. Leipien kanssa tarjotaan olutta, jota tarjoillaan valmiiksi laseihin kaadettuna. Kun voileivät on syöty, korjataan pöydästä kaikki niihin kuuluvat ainekset ja välineet voita myöten, koska päivällisillä ei käytetä voita.

Seuraavaksi tarjotaan lientä, joka voi olla kirkasta lihalientä kupeista tarjottuna esimerkiksi juustotankojen tai pienien piiraiden kera. Tarjoilijana toimiva kiertää kiertää tarjoilemassa jokaiselle oman lihaliemikupin tarjottimelta. Sitten on vuorossa liharuoka. Tavalisinta lienee tarjota lintupaistia, joka tarjoillaan kylmänä. Vaihtoehtoisesti liharuuaksi sopii myös paistettu pieni vähän savustettu kinkku, vasikan- tai lampaanselkä, paahtopaisti, vasikanpaisti tai paistettu häränselkä. Ohessa tarjotaan vihanneksia kuten porkkanoita, jotka voidaan valmistaa nopeasti leikkaamalla ne pieniksi kuutioiksi ja keittämällä vedessä, jo-



*Kutsut kotona, henkilöitä kahvipöydän ääressä. Kannisto Väinö, 1942. Helsingin kaupunginmuseo. [www.finna.fi](http://www.finna.fi)*

hon on lisätty vähän sokeria ja suolaa, jonka jälkeen ne saavat höystyä joksikin aikaa voisulassa. Maukkaita ovat myös pienet ruskeutetut lanttukuutiot. Edullista, maukasta ja koristeellista on myös käyttää perunasosetta, johon on lisätty pari munankeltuaista. Soseen voi paistaa uunissa ja asetella eri tavoin, vaikkapa pursottamalla sitä vadin reunoille ja panna keskelle esimerkiksi vihanneksia, muhennosta tai paistiviipaleita.

Jälkiruuaksi tarjoillaan mehukas torttu tai kermahyytelöä, johon lisätään makua antamaan muurainsosetta, mansikkahilloa tms. Hyytelö kaadetaan vuokaan jonka reunat on vuorattu sokerileivillä tai ohuilla kääretortunviipaleilla. Yksinkertaisempia jälkiruokia ovat esimerkiksi marjakiiselit kermavaahdon kera, keitetyt hedelmät tai hedelmäsalaatti.

Heti päivälliskutsujen päätyttyä tarjoilemme hyvää ja tarpeeksi väkevää kahvia mutta ilman leipää. Myöhemmin voimme tarjoilla välillä makeisia kiertävästä maljasta ja hedelmiä sekä vichy- tai mehuvettä. Illalla noin yhdentoista aikaan tarjoillaan pieniä voileipiä tarjottimelta ja kaljaa, joka on kaadettu valmiiksi laseihin, enintään puoliväliin saakka.

Tämän jälkeen kaikkien on velvollisuus ylläpitää viihtyisyyttä ja hyvää tunnelmaa.

Gerty Simberg [Kotiliesi:1931:7]