

# Tippaleivistä vapuksi

Kuten muillakin vuotuisjuhlilla, on vapulakin omat herkkuruokansa. Sanotaan, että yhtä tiiviisti kuin munat ja mämmi kuuluvat pääsiäisen aikaan, ovat sima ja tippaleivät osa vapunviettoa. Sima on kuin saapuvan kesän malja ja tippaleivät myös osa kevään ja kesän antimia, ovathan kananmunat tähän aikaan halvimmillaan.

Tippaleivät valmistuvat kypsentämällä ne perinteiseen tapaan oikeassa voissa. Rasva laitetaan kylmään rautapataan tai kasariin ja asetetaan hellalle lämpimälle paikalle odotamaan rasvan sulamista. Vasta sulamisen jälkeen pata nostetaan avotulelle ja kuumentetaan rasvaa niin kauan, kunnes "sitä päivää vasten katsottuna nousee sinertävää höyryä".

Toinen hyvä keino testata kuumuutta on koetella rasvaa korpulla. Jos korpun ympärille alkaa heti muodostua rakkuloita ja korppu minuutissa muuttuu värinsä kauniin ruskeaksi, on rasva sopivan kuumaa tippaleipien tekoon. Rasvan tulee olla tarpeeksi kuumaa, jotta leivokset eivät ime itseensä liikaa rasvaa. Mutta jos rasva taas on liian kuumaa, tummuvat ne liikaa ja jäävät sisältä raa'aksi.

Kun siis rasva on sopivaa, asetetaan leivokset yksi kerrallaan rasvaan. Niitä käännellään reikäkauhalla tai lusikalla niin kauan, että ne ovat tasaisesti joka puolelta kauniin ruskeita. Tämän jälkeen ne nostellaan pois rasvasta ja laitetaan imupaperin päälle valumaan. Kunnes leivokset ovat jäähtyneet, sokeroidaan ne hienolla sokerilla.

Kirjoittaja varoittaa erityisesti tippaleivän tekijöitä tiputtamasta vettä kuumaan rasvaan. Tällöin on vaarana rasvan räiskyminen kuumalle hellalle ja syttyminen tuleen. Kuumaa rasvaa ei niin ikään tule säilyttää avotulen lähellä koska se on hyvin tulenarkaa.

Seuraavassa ruotsalaisen, vuonna 1755 julkaistun keittokirjan sisältämä ohje tippaleipien tekoon.

## Sokeritippaleivät

7 munanvalkuaista

1 keltuainen

200 g hienoa sokeria

150-160 g vehnä jauhoja

Sokeria ja muniä vatkaan vain vähän ja jauhot sekoitetaan hyvin joukkoon. Kuumentetaan rasva ja kaadetaan siihen suppilon tai kaksinkertaises-



*Tippaleipien syöntiä ja siman juontia vappuna 1937, Kumpulan siirtolapuutarha. Helsingin kaupunginmuseo.*

ta voipaperista valmistetun tötterön läpi 2 rkl tai kinaa. Suppiloa viedään koko ajan edestakaisin niin, että pinnalle muodostuu ristikon näköinen kakku. Kun tippaleipä on alta kauniin ruskea, se käännetään reikäkauhalla ja keitetään kunnes toinenkin puoli on kauniin ruskea. Tämän jälkeen se otetaan pois rasvasta ja asetetaan imupaperin päälle valumaan. Kun tippaleipä on jäähtynyt, se sokeroidaan hienolla sokerilla.

Toinen, hieman uudempi resepti ohjeistaa tippaleipien tekoon seuraavasti:

2 munaa

1 keltuainen

75 g (3 rkl) sokeria

125 g vehnä jauhoja

1 ½ dl paksua kermaa

Munia ja sokeria vatkataan 20 minuuttia, sen jälkeen lisätään kerma ja seulotut jauhot. Tippaleivät kypsennetään samaan tapaan kuin edelliset.

Elli Suninen [Kotiliesi:1926:6]

Toim. huom.

Kotiliesi n:o 12:1925 paljastaa Anna Olsonin "Keittokirja I:ssä" olevan Norjalaisleivosten reseptin huokeammalla hinnalla perinteisten tippaleipien sijaan:

2 kahvikupillista vehnä jauhoja

1 kahvikupillista sokeri jauhoja

1 tl leivospulveria tai soodaa

1 muna

1 kahvikupillinen maitoa

Munat ja sokeri vatkataan yhdessä vaahdoksi, liuotetaan sooda maitoon ja yhdistetään aineet. Valmistetaan tippaleivät em. tavalla.