

Uudenlainen tuorepasta säilyy pitkään

Tuorepastasta on helppo tehdä maistuvia aterioita kiireessäkin, ja sen suosio on kovassa kasvussa. Trendikkään herkun ongelmana on ollut huono säilyvyys, mutta siihen on nyt löytynyt ratkaisu pakastamisesta. Pakastetuorepasta säilyy pitkään, ja on käyttötavoiltaan samanlainen kuin tavallinenkin tuorepasta.

Tuorepasta on nykypäivän trendikäs herkku, ja siitä on tullut tuttu lisäke myös suomalaisiin ruokapöytiin. Kovassa kasvussa olevan suosion takana ovat helppo ja nopea valmistettavuus sekä hyvä maku.

- Pastasta on nykyään saatavilla monenlaisia vaihtoehtoja, joten ruoanlaittoonkin saa vaihtelua. Pastan suosio kasvaa Suomessa koko ajan, ja se vie vähitellen tilaa myös riisiltä ja perunoilta, kertoo Myllyn Paras Oy:n viestintäpäällikkö, kotitalousopettaja Arja Savela.

Tuorepastan suosio vaikuttaa suoraan myös myyntilukuihin, jotka ovat kääntyneet reiluun nousuun.

- Jos katsotaan kaupan viime vuoden myyntilukuja, niin tuorepastat ovat kasvaneet myynnillisesti noin 25 prosenttia edellisvuoteen verrattuna. Kasvu on aika merkittävää, huomauttaa Myllyn Parhaan pakastetuorepastamestari Iiro Heinonen.

Pastamaailman uutuus on pakastettu tuorepasta, jota ei ole aikaisemmin valmistettu Suomessa. Se on käyttötavoiltaan ja ominaisuuksiltaan samanlainen kuin normaali tuorepasta, mutta pakastuksen vuoksi säilyvyys on huomattavasti parempi.

- Pakastetuorepastassa ja tuorepastassa ei ole käytännössä muuta eroa kuin säilytystapa, sillä tuorepastan ominaismaku pysyy ennallaan pakastuksesta huolimatta. Tuorepastalla on yleensä lyhyt säilyvyys, mutta pakastettuna sitä on aina saatavilla tuoreena, Iiro Heinonen toteaa.

Erilaisia käyttötapoja

Tuorepastaa syödään usein perinteisesti tomaattikastikkeen kanssa, mutta sen seuraksi sopii myös esimerkiksi juusto- tai kermapohjainen kastike. Tuorepastaa voi käyttää ruoanlaittoon monipuolisesti eli muutenkin kuin kastikkeen kanssa. Kotipastasta voi valmistaa herkullisia paistoksia tai jäisiä tuorepastoja voi lisätä esimerkiksi keittoihin, joista se tekee kätevästi maistuvia ja ruokaisampia. Keitettyä tuorepastaa voi lisätä myös salaatteihin, jolloin salaatista syntyy helpolla ateria.

- Tuorepastaa voi syödä myös ihan sellaisenaan, jolloin ateriasta tulee vähän kevyempi. Täytteenä on lihaa, kalaa tai juustoa, joten ne täyttävät vatsan mukavasti. Pälle voi laittaa esimerkiksi parmesania, pestokastiketta tai silputtuja yrttejä, Savela vinkkaa.

Tuorepasta on helppo valmistaa, ja siitä tehdäänkin aterioita useimmiten silloin, kun aikaa ja intoa keittiössä puuhasteluun ei ole. Se toimii esimerkiksi töissä eväänä tai pitkän työpäivän jälkeen, kun syötävää pitää saada nopeasti. Helppoudestaan huolimatta tuorepasta taipuu myös muuhunkin kuin arkiateriaksi.

- Viikonloppuna pakastetuorepastasta voi taikoa juhlavamman aterian, eikä ruoanlaittoon silti tarvitse käyttää hirveästi aikaa. Pastalle voi esimerkiksi tehdä vähän hienomman kastikkeen ja laittaa sen joukkoon vaikka viiniä, ja pöydän voi kattaa vähän hienommin.

Kolmessa minuutissa lautaselle

Tuorepastan valmistaminen ei vaadi gourmet-kokin taitoja, sillä siitä saa helposti aterian vain muutamassa minuutissa. Nopean kypsytysajan takaa esikypsytyt.

- Pakastetuorepasta laitetaan jäisenä kiehuvaan veteen tai kastikkeeseen ja sen annetaan kiehua kolme minuuttia. Pastaa ei kannata keittää liian kauan, jotta se ei mene mössöksi. Pasta keitetään al denteksi eli sitä pureskellessa pitää olla hammastuntuma, Myllyn Paras Oy:n viestintäjohtaja Arja Savela opastaa onnistuneeseen pastan kypsytämiseen. Mikroaaltouuniakin voi kiireisenä hetkenä kokeilla, kunhan hakee omalle mikrolle sopivan ajan, 2-4 min.

Hyvän maun ja helppouden lisäksi Savela arvelee juuri nopeutta yhdeksi syyksi tuorepastan suosion kasvuun.

- Kiire vaivaa nykyään monia, sillä työpäivät venyvät usein pitkiksi ja viikonloppuisinkin ihmisillä on paljon harrastuksia. Ruoanlaittoon ei välttämättä jää aikaa, vaikka siihen haluttaisiinkin panostaa. Pastasta saa kuitenkin tehtyä monenlaisia ruokia, esimerkiksi hitaammin kypsyvää lasagnea ja erilaisia paistoksia.

RESEPTIT

RAVIOLEJA JUHLAVASTI VALKOVIINIKASTIKKEELLA

n. 2-3:lle

1		sipuli	
1	rkl	öljyä	
1	rkl	voita	
1½-2	dl	kuohukermaa	
1	dl	valkoviiniä	
3-4		valkosipulinkynttä	
1	rkl	kala- tai kasvisfondia	
1	pss	Myllyn Paras KOTIPASTA Kalaa tai Juustoa (300 g)	
		tuoretta tilliä tai muuta yrttiä	
		parmesaanijuustoa lastuina	

Kuullota silputtu sipuli rasvaseoksessa, lisää kerma ja kuumenna kiehuvaan, lisää jäiset tuorepastat. Anna kiehahtaa uudelleen ja kypsyä 3 min, lisää samalla valkoviiniä ja pastan täytteen makuun sopivaa fondia (esim. kalapastalle kalafondia).

Koristele tuoreella tillillä ja parmesaanijuustolastuilla.

Halutessa voit tarjota annoksen kanssa paistettua kalafileetä, muikkuja, äyriäisiä tms. ja raikasta salaattia.

MERELLINEN TUOREPASTASALAATTI

n. 4:lle

1	pss	Myllyn Paras KOTIPASTA Kalaa (300 g)
1	ruukkua	vihreää salaattia
1	tlk	säilykepersikkaa (keskikokoinen 250/400 g)
1		punasipuli
200	g	katkarapuja
100	g	aurinkokuivattua tomaattia
70	g	cashewpähkinöitä (n. 1 dl)
200	g	minitomaatteja (1rasia) (tilliä)



Salaatinkastike:

½	dl	persikkatökin mehua
½	dl	viinietikkaa
½	dl	aurinkokuivattujen tomaattien öljyä yrttisuolaa, sitruunapippuria

Keitä pakastetuorepastaa kiehuvaassa vedessä 2-3 min, "al dente", älä keitä salaattiin tulevaa tuorepastaa liikaa. Kaada varovasti lävikköön ja anna olla pieni hetki juoksevan kylmän veden alla, valuta. Viipaloi muut aineet. Asettele ainekset isoon salaattikulhoon tai pienempiin annoskulhoihin kerroksittain kauniisti. Sekoita kastike, tarkista sen maku ja valuta salaatin joukkoon, koristele.

TUOREPASTA TOMAATTIKEITTO

3-4:lle

5	dl	paseerattua tomaattia (500 g, 1tlk)
1	l	vettä
100	g	purjosipulia renkaina
3-4		valkosipulinkynttä
1		lihaliemikuutio
1	tl	pippurisekoitusta
½-1	tl	paprikajauhetta
1	pss	Myllyn Paras KOTIPASTA Lihaa tai Juustoa (300 g)
2		paprikaa suikaleina ja /tai
100	g	aurinkokuivattua tomaattia suikaleina tuoretta oreganoa tai rosmariinia tms.



Kuumenna liemi, lisää purjorenkkaat ja mausta. Lisää kiehuvaan keittopohjaan jäinen tuorepasta ja anna kiehtaata ja sen jälkeen kypsyä n. 3 min. Lisää lopuksi joukkoon suikaleina paprikaa ja/tai aurinkokuivattua tomaattia sekä silputtua yrttiä. Tarkista maku.

Reseptit: Arja Savela, Myllyn Paras Oy