



Kymppi Mämmi

Mitä sinulle tulee mieleen,
kun joku kysyy pääsiäisen perinneruokaa?
Yli puolet suomalaisista
vastaa kysymykseen ”mämmi”.
Mämmi onkin aito suomalainen herkku,
jota muissa maissa ei juuri tunneta.
Mämmi myös jakaa mielipiteitä
– toiset tykkää ja toiset ei.

Monet ripottelevat mämmin päälle sokeria,
toiset kaatavat kulhoon kermaa
ja toiset maitoa.
Nykyään mämmiä nautitaan
myös jäätelön tai vaniljakastikkeen kanssa.

Mämmiä on Suomessa syöty vuosisatoja,
ehkä jo 1100-luvulta lähtien.
Mämmiin tarvitaan ruisjauhoja,
maltaita ja vettä.
Ensin tehdään padassa puuro,
joka paistetaan uunissa.

Mämmi valmistetaan hitaasti
ja miedolla lämmöllä,
jotta ruis alkaa maistua makealta.
Valmistustapaa kutsutaan imellyttämiseksi.
Mämmistä saa vielä makeampaa,
jos lisää sokeria tai siirappia.
Joskus mämmi maustetaan
appelsiinilla tai pomeranssinkuorella.
Pomeranssi on oranssi ja kitkerä hedelmä,
joka muistuttaa appelsiinia.

Mämmi on perinteisesti paistettu,
säilytetty ja tarjottu astiassa,
joka taiteltiin koivun tuohesta.
Tätä astiaa kutsutaan Itä- ja Länsi-Suomessa
nimillä rove, rope tai ropponen.
Savolaiset ja hämäläiset käyttävät
nimeä tuokkonen.
Vielä nykyään kaupassa myytävän mämmin
pakkaus muistuttaa tuohesta tehtyä rovetta.

Mämmin valmistustaito levisi koko maahan
emäntäkoulujen, keittokirjojen
ja sanomalehtien reseptien kautta.
Mämmiä tehtiin yleisesti kotona
60-luvulle saakka.
Tehtaassa tehty mämmi tuli kaappoihin,
kun Kymppi Mämmin valmistus
alkoi Toijalassa vuonna 1966.

Nykyään mämmiä saa kaupasta
pakasteena ympäri vuoden
ja internetistä löytyy ohjeita ja neuvoja,
miten mämmiä voi tehdä kotona.

Suomen tunnetuin mämmiin ystävä
ja suurkuluttaja on hiihtäjä Juha Mieto.
Pääsiäisen aikaan Mieto syö
40–50 kokonaista isoa rovetta.
Mämmillä herkuttelu kuuluu
myös Miedon juhannukseen,
silloin kuluu ainakin rove päivässä
maidon kanssa.

Myös tv-kokki Jaakko Kolmonen
patisti kaikkia mämmiin syöntiin.
Pääsiäisen perinneruuassa on vähän kaloreita,
mutta sitäkin enemmän terveellisiä aineita,
hän valisti.

Mämmiä käytetään nykyisin myös
raaka-aineena leivonnassa
ja leivän valmistuksessa.
Tutun mämmiin lisäksi
Hämeessä tehdään perunamämmiä.
Pohjois-Karjalassa ja Savossa tunnetaan
puolukasta ja rukiista tehty marjamämmi.

Miten mämmi maistuu sinulle?

Oletko tehnyt mämmiä itse?