



KEITTIÖ KUTSUU...

Keittiötyöskentelyn olennaisia asioita ovat intohimo ja halu tuottaa nautintoa ruoan avulla, sekä tarkkuus yksityiskohtiin! Monet haluavat uskotella, että ruoanlaitto on taidetta. Kenties monilla huippukeittiömestareilla näin on, mutta meille tavallisille kotikokeille se lienee haaveilua. Ruoka on ennen kaikkea tunnetta, ja jos yhdistät siihen vielä intohimon, niin olet oikealla polulla!

Tosiasia on, että tarkkuudella, huolellisuudella ja järjestelmällisellä asenteella varustettu kokki pärjää keittiössä. Taitojemme karttuessa ja saadessamme lisää onnistumisia, meidän kunnianhimmomme kasvaa ja tällöin alkaa luovuuden merkitys korostua. Luovuus ei kuitenkaan tarkoita, että voimme yhdistää mitä tahansa raaka-aineita toisiinsa. Luovuus onnistuu ruoanlaitossa jos osaamme yhdistää raaka-aineita, jotka toimivat yhdessä. Ne voivat korostaa toisiaan sopivassa balanssissa ja näin saada aikaan toimivan kokonaisuuden.

On olemassa tiettyjä klassikkoyhdistelmiä, niin ruoassa kuin myös ruoan ja viinin yhdistämisessä. Näitä klassikoita on hyvä kunnioittaa ja tiedostaa, jotta ymmärtää niiden merkityksen. Toki näitä klassisia makuja voi itse soveltaa ja kokeilla omina muunnelminaan. Näin ruoanlaittotaidot kehittyvät.

Onnistuneen ruoka-annoksen tärkein ominaisuus on maku. Helpoin tapa saada maistuvaa ruokaa on pitäytyä selkeissä yksinkertaisissa mauissa. Tämä pätee varsinkin aloittelevien kokkien kohdalla. Tärkeimpiä asioita ruoanlaitossa ovat hyvät, tuoreet ja laadukkaat raaka-aineet. Keittiötyöskentelyssä tuleekin huomioida raaka-aineiden kunnioittaminen. Monet rakastetut ruokakulttuurit perustuvat

nimenomaan erinomaisiin raaka-aineisiin, esimerkiksi italialainen ja espanjalainen keittiö. Varsinaisesti ruoanlaitto on teknisesti suhteellisen yksinkertaista Välimeren alueella. Myös meillä täällä pohjolassa korostuu raaka-aineiden tuoreus. Itse maustaminen ja raaka-aineiden yhdisteleminen on hyvinkin selkeää ja yksinkertaista.

UUSI SUOMALAINEN KEITTIÖ

Koska ruokakulttuuri on viime vuosikymmeninä tullut yhä tärkeämmäksi osaksi kansallista identiteettiä, on suomalaisista perinneruoista – tai ainakin niissä käytetyistä raaka-aineista – pyritty laatimaan sellaisia ateriakokonaisuuksia, joita voi viedä ulkomaille. Tälle suuntaukselle on annettu nimeksi uusi suomalainen keittiö eli la nouvelle cuisine finlandaise.

Uusi suomalainen keittiö pyrkii yhdistämään ranskalaiseen keittotaitoon suomalaisen keittiön perinteiset ruoka-aineet. Perustana eivät enää siis ole perinneruoat, vaan korkealuokkaiset raaka-aineet, jotka ovat ulkomaalaisille eksoottisia. Näitä ovat lakka, poro, mäti, sienet ja riista. Näihin lisätään vielä suomalaisia erikoisuuksia, kuten katajanmarjaa, kuusenkerkkää, karpaloa ja Suomessa talvelakin saatavia tuoreyrtejä. Ja vielä kun lisäämme Suomen neljä vuodenaikaa tarjoavat suuren valikoiman erilaisia kasviksia, sieniä, marjoja ja kaloja.

Kansallisista erikoisuuksista vientikelpoisiksi suomalaiset huippukokit ovat kelpuuttaneet ainakin leipäjuuston, lakat, poron lihan eri muodoissa, graavikalan, puolukat, karpalot, riistalinnut, »

» metsäsienet, hirven ja karhun. Näitä raaka-aineita höystetään erilaisilla tuoreyrteillä sekä eksootisilla Suomen luonnosta saatavilla raaka-aineilla, kuten katajanmarjoilla ja kuusenkerkillä. Toisaalta vientikelpoisiksi artikkeleiksi on kelpuutettu myös ulkomaista alkuperää oleva marsalkka Mannerheimin herkku, vorschmack.

Suomalaisen ruoan puhtaus perustuu alkutuotannon ja teollisuuden hyvään hygieniaan ja koko elintarvikeketjun laatutyöhön. Talven pakkaset pitävät osaltaan huolen kasvituholaisten torjunnasta, joten torjunta-aineita tarvitaan vähemmän kuin muualla maailmassa.

KULINAARISIA HERKKUJA

Suomalainen luonto tarjoaa erinomaiset kasvumahdollisuudet niin riistalle, kaloille kuin sienille, marjoille ja kasviksille. Gastronomisessa mielessä meillä on uskomaton määrä arvostettuja ja erinomaisia raaka-aineita. Suomalaisesta ruoasta on puhuttu paljon positiivista. Meidän tulee aidosti olla ylpeitä laadukkaista raaka-aineistamme. Ne ovat tutkitusti puhtaampia kuin vastaavat monissa Euroopan maissa.

Kulinaristien arvoasteikossa riista sijoittuu erittäin korkealle. Ravinto-opillisesti riista on erittäin hyvää ravintoa. Siinä on vähän rasvaa, runsaasti valkuaisaineita, vitamiineja ja hivenaineita. Marjojen ja

sienien terveellisyydestä on puhuttu enemmänkin. Nyt onkin käynnissä tutkimuksia mm. marjojen flavonoidien hyödystä ihmisille. Näyttää siltä, että marjat ovat luonnon omia funktionaalisia elintarvikkeita. Näitä raaka-aineita on Suomessa enemmän kuin hyödynämme, esimerkiksi marjoista poimitaan talteen vain kymmenesosa siitä, mitä metsä tarjoaa.

Kuluttajan kannalta on harmillista, että suurin osa Skandinaviassa metsästetystä riistasta päätyy metsästäjien ja heidän ystäviensä ruokapöytiin. Pakastettua riistaa on toki enemmän saatavilla. Suurin osa riistasta, jota käytetään mm. ravintoloissa, tulee tarhatuilta tiloilta, joita voidaan kutsua nykyään myös tuotantolaitoksiksi. Useimmat näistä sijaitsevat ulkomailla.

Suomalaiset kalat ovat hyviä ja maistuvia. Ne ovat myös erinomaisia raaka-aineita, joita kansainvälisesti menestyneet kokit arvostavat suuresti. Kaikkien pohjolassa on sangen laaja raaka-ainepohja. Itse ruokaperinteemme on ymmärrettävästi vielä nuorta ja usein suuntaamme katseemme perinteisiin ruokamaihin. Se ei sinänsä ole huono asia, mutta täytyy vain muistaa vaalia omia perinteitämme ja ennen kaikkea kehittää ja arvostaa ruokakulttuuriamme.



AMERIikka

LOHI-JÄTTIRAPUCHEVICE JA AVOKADOMOUSSE

HÄRÄNFILEE CHIMICHURRI-KASTIKKEELLA,
BATAATTIA JA COLAPAPUJA

MUTAKAKKUA JA LIMEVAAHTOA

LOHI-JÄTTIRAPUCHEVICE

lohifileetä
jättirapuja
paprikaa
salottisipulia
limeä
verigreippiä
suolaa, pippuria

Paista jättiravut nopeasti pannulla. Kuutioi lohi ja ravut sekä paprika ja sipuli. Sekoita keskenään, ja lisää lime ja greippimehu sekä suola ja pippuri. Anna maustua kylmässä noin puoli tuntia. Tarkista maku.

AVOKADOMOUSSE

avokadoa
kermaa
majoneesia
sitruunaa
suolaa, pippuria

Kuori avokado ja poista kivi. Pilko pienemmäksi, lisää kerma ja majoneesi. Soseuta. Mausta sitruunalla, suolalla ja pippurilla.

KOKONAINEN HÄRÄNFILEE CHIMICHURRI-KASTIKKEELLA

härän fileetä
persiljaa
oreganoa
chiliä
valkosipulia
öljyä
hunaja-omenaviinietikkaa
pippuria, suolaa ja sokeria

Puhdista filee kalvoista ja liiasta rasvasta. Ota lihaan väri pannussa. Pilko persilja, oregano, chili ja valkosipuli. Lisää öljy, etikka ja mausteet. Tarkista maku. Lisää mausteseos lihan päälle, ja laita liha uuniin. Kypsennä uunissa, kunnes sisälämpö on noin 58 astetta. Anna levätä foliossa hetki. Leikkaa lihassyttien vastaisesti viipaleiksi.

BATAATTI

bataattia
suolaa, pippuria ja sokeria
öljyä

Kuori ja viipaloi bataatti. Voit grillata siivut ja laittaa ne sitten uunipellille. Mausta öljyllä, suolalla ja pippurilla. Paahda 200-asteisessa uunissa kypsäksi.

COLA-PAVUT

800 g red kidney -tölkkipapuja
150 g Amerikan pekonia
1 pieni sipuli
3 valkosipulin kynttä
2,5 dl Coca Colaa
3 dl BBQ-kastiketta
mustapippuria
tuoretta korianteria
suolaa

Huuhtelee pavut. Pilko pekoni ja sipulit pieneksi. Kuullota hetki ja lisää pavut, colajuoma ja bbq-kastike. Mausta lopuksi mustapippurilla ja korianterilla.

MUD CAKE

200 g suklaata
200 g voita
4 kpl kananmunaa
2 dl sokeria
2,5 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sulata voi ja lisää siihen suklaa. Sekoita, kunnes suklaa on sulanut. Lisää suklaa-voiseos munavaahtoon. Lisää kuivat aineet. Annostele jauhotettuihin kuppeihin. Paista 200 asteessa noin 10–15 minuuttia. Kakku saa jäädä keskeltä valuvaksi.

LIMEVAAHTO

kermaa
smetanaa
limeä
sokeria

Vaahdota kerma ja smetana vaahdoksi. Mausta sokerilla, limen kuorella ja limen mehulla.

Holiday  *Club*





ITALIA

PUNAJUURIRISOTTOA JA HOMEJUUSTOMOUSSEA

KANAA SALTIMBOCCA,
POLENTAA JA MARSALA-KASTIKETTA

TIRAMISUA

PUNAJUURIRISOTTO

2 punajuurta
1 punasipuli
200 g ristottoriisiä
2 dl valkoviiniä
kasvislientä
2 kourallista parmesan-raastetta
1 dl oliiviöljyä
timjama
suolaa, pippuria

Kuori ja raasta punajuuret hienoksi. Kuori myös punasipuli ja hienonna se mahdollisimman pieneksi. Laita puolet oliiviöljystä kasariin, ja kuullota punajuurta sekä punasipulia muutama minuutti. Lisää riisi, sekoita ja lorauta viini kasariin. Anna viinin haihtua kiehauttamalla, ja ala sitten lisätä kuumaa lientä pari desiä kerrallaan. Aina kun risotto alkaa kuivahtaa, lisää vähän lientä. Kun riisi alkaa olla kypsää, lisätään vielä tippa lientä (risotto pitää olla valuvaa) ja parmesan-raasteet. Sekoita hyvin ja lorauta vielä loput oliiviöljyt kiilloksi. Siirrä kuumalta levyltä ja jätä tekeytymään kannen alle.

HOMEJUUSTOVAAHTO

homejuustoa
smetanaa
suolaa, pippuria

Lisää homejuusto osaan smetanaa ja sekoita tasaiseksi sauvasekoittimella. Vatkaa loput smetanasta vaahdoksi ja lisää juustotahna sekaan.

KANAA SALTIMBOCCA

kanaa
salviaa
ilmakuivattua kinkkua

Siisti kanafileet ja nuiji kevyesti. Mausta suolalla ja pippurilla sekä salvian lehdellä. Kiedo filee kinkkuun ja paista pannulla. Voit myös loppukypsentää kanat uunissa.

POLENTA

2 dl polentaa
3 dl vettä
100 g raastettua parmesania
2 rkl oliiviöljyä
1 rkl voita
suolaa, pippuria

Keitä vesi kiehuvaan ja nosta liedeltä. Kaada polenta hissukseen veteen kokoajan sekoittaen, jotta polenta ei paakkuunnu. Lisää myös reippaasti oliiviöljyä, jotta polenta pysyy irtonaisena. Mausta lopuksi parmesanilla ja voilla sekä suolalla ja pippurilla.

MARSALA-KASTIKE

demi-glace -kastikepohjaa
Marsala-viiniä
sokeria
suolaa, pippuria
etikkaa

Kaada kattilaan kastikepohja ja viini. Keitä kasaan hetki ja tasapainota kastike. Voit lisätä lopuksi nokareen voita antamaan kiiltoa.

KARAMELLISOIDUT SIPULIT

sipulia
öljyä
sokeria

Kuullota sipuleita hetki.
Lisää sokeri ja karamellisoit sipulit

TIRAMISU

3 kpl kananmunaa
4 rkl sokeria
250 g mascarpone-tuorejuustoa
2 ½ dl kylmää espressokahvia
6 cl Marsala-viiniä
200 g tiramisu-pikkuleipiä
kaakaojauhetta koristeeksi

Erota munista keltuaiset ja valkuaiset. Vaahdota keltuaiset sokerin kanssa siten, että syntyy vaalea kova vaahto. Vatkaa erikseen myös valkuaiset kovaksi vaahdoksi.

Lisää sekoittaen vähitellen mascarpone keltuaismassaan tasaiseksi. Lisää lopuksi valkuaisvaahdo joukkoon varovasti. Yhdistä vuoan pohjalle espresso ja Marsala. Lisää joukkoon keksien palat. Ota massasta puolet pois ja levitä vuoan pohjalle tasaisesti kostutettuja keksejä. Levitä puolet muna-mascarponeseoksesta palojen päälle. Lisää toinen kerros kostutettuja keksin paloja. Täytä vuoka lopulla vaahdolla. Sivele pinta tasaiseksi. Jäähdytä tunti tai pari. Ennen tarjoamista ripottele kaakaojauhetta päälle.

Holiday  *Club*





MANSE

HÄRKÄ-SIPULILEIPÄÄ, YRTTISMETANAA JA PUNASIPULIHILLOKETTA

KUHAKEITTOA

MANSEN PYTTIPANNU: POSSUN SISÄFILEETÄ, MAKKARAA JA UPPOMUNA

MARJAKEITTOA, VALKOSUKLAAMOUSSEA JA KAURAKEKSIÄ

HÄRKÄ-SIPULILEIPÄ

Rievä
5 dl haaleaa maitoa tai vettä
50 g hiivaa
1,5 tl suolaa
4 dl ohrajauhoja
4 dl vehnä jauhoja

Sekoita aineet ja kohota löysää taikinaa liinan alla 30 minuuttia. Jaa taikina kahteen osaan ja vaivaa taikina jauhotetuin käsin kiekoksi. Valmis kiekko saa kohota 30 minuuttia uunipellillä leivinpaperin päällä. Ylimääräiset ilmat otetaan rievästä pois pistelemällä reikiä taikinaan. Paista uunissa 250 asteessa 15–20 min. Rievä on kypsä, kun se kumisee pohjasta.

Härän filee
150 g fileetä/hlö

Puhdista fileen pala mahdollisista kalvoista ja ruskista pannulla väri fileeseen, mausta suolalla ja pippurilla. Laita liha uuniin ja kypsennä, kunnes sisälämpötila on 54 astetta. Anna vetäytyä rauhassa ainakin 5 minuuttia. Leikkaa hieman jäähtyneenä ohuiksi viipaleiksi.

YRTTISMETANA

smetanaa
persiljaa
tillää
ruohosipulia
suolaa, pippuria

Vaahdota smetana ja lisää hienonnetut yrtit. Mausta suolalla ja pippurilla.

PUNASIPULIHILLOKE

3 punasipulia
0,5 dl punaviinietikkaa
1 dl punaviiniä
1 dl hilliosokeria

Kuori ja halkaise punasipulit. Leikkaa sipulin puolikkaat ohuiksi suikaleiksi. Pane kaikki aineet kattilaan, kuumenna kiehuvaaksi ja hauduta miedolla lämmöllä noin 15 minuuttia.

KUHAKEITTO

0,5 l kalalientä
1 sitruuna
2 sipulia
1 fenkoli
0,2 l valkoviiniä
0,2 l kermaa
0,6 kg kuhafileettä
0,2 kg porkkanaa
0,1 kg purjoa
tilliä, suolaa ja pippuria

Pese ja raasta sitruunan kuori, pilko sipulit ja fenkoli. Kuullota hetki kattilassa, ja lisää kalaliemi sekä valkoviini. Keitä hiljalleen n. 10 minuuttia. Siivilöi liemi. Pilko porkkanat ja purjo sekä kuha. Lisää liemeen ensin kerma, sitten porkkanat, kuhat ja purjo. Keitä kypsäksi n. 5 minuuttia ja mausta suolalla, pippurilla ja lopuksi tillisilpulla. Tarjotaan ruisleivän kera.

MANSEN PYTTIPANNU

Sinappi-kermaperunat
perunaa
sipulia
Dijon sinappia
kermaa
suolaa, pippuria ja sokeria

Kuutioi perunat ja sipuli. Kuullota hetki kattilassa ja lisää sinappi ja kerma. Kypsennä perunat kypsäksi ja tarkista maku.

Possu ja makkara
raakamakkaraa tai
muuta makkaraa maun mukaan
possun fileettä

Ruskista possu pannulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Laita uuniin ja kypsennä, kunnes sisälämpö on 70 astetta. Paista makkara pannulla kypsäksi.

UPPOMUNA

1 l vettä
1 dl etikkaa
riipaus suolaa
4 kananmunaa

Keitä vesi, lisää etikka ja suola. Säädä lämpö pienelle niin, että vesi poreilee vain vähän. Riko munat yksitellen esim. kahvikuppiin ja valuta hitaasti ja varovasti veteen. Hauduta 3–4 min., kunnes valkuainen hyytyy. Valkuainen kätkee sisälleen vielä löysän keltuaisen. Nosta munat vedestä reikäkauhalla.

MUMMON KURKUT

2 kurkkua
1 rkl sokeria
1 rkl suolaa
2 rkl etikkaa
tilliä

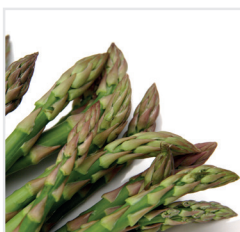
Kuori kurkut ja leikkaa noin 3 mm viipaleiksi. Laita kurkut kippoon. Heitä kurkkujen perään sokeria, suolaa ja etikkaa. Laita kippoon kansi ja ravistele. Tarkista, että maku on kohdallaan ja korjaa tarvittaessa. Laita kurkkujen sekaan vielä tillisilppua, ja nosta kippo jääkaappiin maustumaan.

PUNAVIINIKASTIKE

demiglance-kastikepohjaa
punaviiniä
sokeria, suolaa ja pippuria
voita

Laita kattilaan kastikepohja ja punaviini. Keitä kokoon hetki. Mausta sokerilla, suolalla ja pippurilla. Viimeistele nokareella voita, joka vatkataan aivan lopuksi joukkoon.

Holiday  *Club*



MARJAKEITTO

1 l vettä
500 g marjoja
1 rkl perunajauhoja
sokeria

Laita kattilaan vesi ja marjat. Keitä väri marjoista ja siilaa toiseen kattilaan mehu. Nosta liedelle ja mausta sokerilla. Sekoita perunajauho ja tilkka vettä. Lisää perunajauhosuus mehukeittoon tasaisena nauhana ja anna olla liedellä niin kauan, että keitto pulpahtaa kerran.

VALKOSUKLAAMOUSSE

150 g valkosuklaata
2 kpl liivatelehtiä
6 kpl keltuaisia
6 dl kermaa

Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Sulata suklaa vesihauteessa ja siirrä sivuun. Vatkaa keltuaisia vaahdoksi vesihauteessa. Kypsennä varovasti välillä kippoa nostamalla pois hauteesta, jotta keltuaiset eivät kypsy liikaa. Valuta vesi pois liivatelehdistä ja lämmitä kattilassa neste, kunnes liivate on nestemäistä, ja lisää keltuaisvaahtoon. Lisää keltuusiin myös olut sekä sulanut ja hivenen jäähtynyt valkosuklaa. Vatkaa kermavaahto ja lisää massaan varovasti. Jäähdytä jääkapissa ja anna hyytyä.

KEKSI

50 g voita tai margariinia
1 dl sokeria
1,5 rkl vehnä jauhoja
2 dl kaurahiutaleita
1 tl leivinjauhetta
1 muna

Sulata rasva ja lisää siihen sokeri, jauhot, kaurahiutaleet ja leivinjauhe. Lisää lopuksi muna kevyesti sekoittaen. Nostelee taikinaa kahdella lusikalla leivinpaperille pellille pieniksi keoiksi. Jätä riittävät välit, koska lastut leviävät paistettaessa. Paista lastuja 7–8 minuuttia. 200 asteessa uunin keskitasoa vähän ylempänä.

Holiday  *Club*

