

RISOTTO vastaan RISOTTO

KIRSI PIHAN JA MARKO KULMALAN PUOLITOISTA VUOTTA
JATKUNUT RISOTTOVÄÄNTÖ HUIPENTUI KAKSINTAISTELUUN,
JOSSA UHKAILTIIN JO HENGENMENOLLA.

Teksti HANNA JENSEN Reseptit KIRSI PIHA ja MARKO KULMALA Tyylit NIKOLA TOMEVSKI

Kuvat JOANNA MOORHOUSE



Risottosodan esivalmistelut
sujuvat leppoisissa tunnelmissa.

MINÄ OLEN Suomen paras risottokokki.
Et muuten todellakaan ole, minä olen.

Näistä kahdesta, pitkällä lounaalla esitetystä viattomasta lauseesta Italian Marchessa käynnistyi risottoväento, jonka tarkoitus oli paljastaa, kumpi tekee parempaa risottoa: viestintäyrittäjä Kirsi Piha vai tuottaja Marko Kulmala.

Kulmalan aloitusheitto oli tyypillinen tamperelaiskommentti, jollainen kuuluu heittää ruokapöydässä, mutta jolle ei välttämättä ole katetta.

Kohde vain oli väärä.

Vielä samana päivänä Piha naputti aloituksen risottoblogiin, jossa henkinen kaksintaistelu alkoi. Piha alkoi treenata risottoja, kun taas Kulmala väittää, ettei ”sillä tavalla riehaantunut”.

NYT KILPAILIJAT SEISOVAT helsinkiläisen ravintola Murun keittiössä. Keittiö on piehkö, seinät on vuorattu kylpyhuoneista tutuilla valkoisilla kaakeleilla. Nurkassa jököttää ammattikeittiön jättimäinen kaasuhella.

Tänään tehdään kolme risottoa, jotka yhdeksänhenkinen tuomaristo arvioi. Ensimmäinen klassikko, sitten oma suosikki ja viimeiseksi villi kortti.

Kilpailijat ovat itse saaneet valita tuomariston. Joukossa on risoton ystäviä, jotka haluavat risoton löysänä ja purtavana eli *al dentenä*, ja niitä, joille risotto avautuu alakoulumuistojen herne-maissi-pap-

rika-riisipuuronana. Yksi sellainen on tuomari Ville Lähdesmäki, jonka hämmennys on käsinkosketeltavaa:

”Puhutaanko nyt samasta ruoasta?”

Pisteitä ei anneta, vaan tuomarit kirjoittavat jokaisen kierroksen suosikkinsa paperille. Tänään kaiken pitää mennä oikein. Mutta ei mene. On ihan varmaa, että joku kuudesta risotosta kypsyy liikaa.

VALMISTAUTUMINEN

Piha ja Kulmala alkavat pilkkoa sipuleita yhtä aikaa. Hiljaisuus laskeutuu keittiöön. Piha on tehnyt puolentoista vuoden aikana kymmeniä risottoja. Hän on syönyt niitä Italiassa vuosien ajan. Häntä ovat konsultoineet ainakin keittiömestarit Hans Välimäki ja Jyrki Sukula. Viimeiset kaksi viikkoa Piha on tehnyt ja syönyt pelkkää risottoa. >

”Me olemme Kirsi ja Marko, kaksi itseään melkein aikuisina pitävää nelikymppistä ihmistä. Kuten kaikki hienot asiat, tämäkin sota lähti viattomasta leikinlaskusta. Mutta nyt risotto otetaan vakavasti. Todella vakavasti.” risottokaksintaistelu.tumblr.com



Puolentoista vuoden tiukka risottodebatti päättyy tänään, kun Marko Kulmala ja Kirsi Piha kohtaavat toisensa keittiössä. Edessä on kolmen kierroksen risottokaksintaistelu.

LIMONCINI (ARANCINI)

kananmunaa
korppujauhoja
edellisen päivän sitruunarisottoa
öljyä oppopaistamiseen

- 1 Riko kananmunan rakenne kulhossa. Laita toiseen kulhoon korppujauhoja.
- 2 Kastele kädet kylmällä vedellä. Pyöritä risotosta lihapullan kokoisia palloja. Pyöräytä pallo ensin kananmunassa ja sitten korppujauhoissa.
- 3 Kuumenna pannulla ainakin parin sentin verran öljyä, jopa niin, että pallerot oppoavat öljyyn paistaessa. Kuumenna öljy 180 asteeseen (räytä lämpömittaria). Lämpötilaa pitää tarkkailla koko ajan.
- 4 Heitä limoncinit öljyyn muutama herrallaan ja paista ne rapeiksi, kunnes ne näyttävät kypsiltä mutta eivät liian tummilta.
- 5 Nostele limoncinit talouspaperin päälle kuivumaan. Kun ylimääräinen rasva on jäänyt paperiin, nosta pallerot tarjoiluastialle.

SITRUUNARISOTTO

kuudelle

- 1,5 l Kirsin peruslientä II (s. 46)
8 pientä salottisipulia
2 valkosipulinkynttä
1 sitruunan kuori
tuoretta korianteria
4 rkl öljyä
50 g voita
500 g arborioriisiä
1 lasillinen kuivaa valkoviiniä
1-1,5 dl tuoreen sitruunan mehua
raastettua parmesania
suolaa
mustapippuria

- 1 Kuumenna ensin liemi kiehumispisteeseen ja aloita vasta sitten risoton valmistaminen. Pidä varmuuden vuoksi käden ulottuvilla kiehuvaa vettä, jos liemi ei jostain syystä riitäkään.
- 2 Pilko sipulit pieniksi paloiksi. Raasta sitruunan kuori, purista sitruunamehu ja hienonna korianteri.
- 3 Kuumenna voi ja öljy pannulla. Kuullota sipulit. Lisää sipuleiden joukkoon riisi ja sekoitele, kunnes riisit kiiltelevät kauniisti. Lisää

viini ja sekoittele, kunnes viini on imeytynyt riisiin.

4 Lisää lientä riisin joukkoon rauhallinen herrallaan ja sekoita koko ajan. Lisää lientä aina kun edellinen liemi on imeytynyt, mutta älä anna risoton kuivua missään vaiheessa. Lisää risottoon loppuvaiheessa liemen sijaan sitruunan mehu.

5 Risotto on valmista noin 20 minuutin päästä siitä, kun olet aloittanut liemen lisäämisen. Maista riisiä, jotta sen kypsytys on al dente eli se on vielä purtavaa.

6 Ota risotto pois hellalta ja sekoita siihen nohare voita, parmesaaniraaste, sitruunan kuori ja korianteri. Mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita ja tarjoile heti.

VIRITÄ

Kun kisataan tai hifistellään muuten vaan, korppujauhoihin tehdään itse: Leikkaa vanhasta hiivaleivästä viipaleita, poista kuoret ja paahda viipaleet 100-asteisessa uunissa rapeiksi. Älä anna niiden ruskistua. Laita paahtuneet leivät tehosekoittimeen tai monitoimikoneeseen ja pyöräytä ne pieniksi muruiksi. Rapeuta korppujauhoja vielä hetki uunipellillä uunissa.



Arancinit ovat baariruokaa, jota pitää osata tilata Italiassa ruokalistan ulkopuolelta.



Kirsin liemikattilassa muhii aidon, italialaisen risoton sydän.

VIRITÄ

Hyvän risoton perusta on hyvä liemi. Omatekoisella liemellä risottoon saa hypysellisen enemmän rakautta, herkkyyttä ja intensiteettiä.

Viinisuositus



LIMONCINI (ARANCINI)
Ca'del Bosco Cuvée
Prestige, Ca'del Bosco,
Franciacorta, Lombardia,
Italia, Alko 558057, 26,90 €



Tuomarit ovat seuranneet Piha ja Kulmalan herkullista sanailua jo Raksikon Risottoraksintaistelu-blogista.

KIRSIN PERUSLIEMI I

- 4 purjoa
2 isoa sipulia
1 valkosipulinkyntsi
6-8 porkkanaa
2 sellerinvartta
voita
oliiviöljyä
3 l vettä
4 laakerinlehteä
2-3 oksaa tuoretta timjamia
sileälehtistä persiljaa
kourallinen kokonaisia mustapippureita
kourallinen kokonaisia neilikkoita
suolaa

- 1 Poista purjosta vihreät varret. Kuori vihannekset ja pilko ne ronskiiksi paloiksi.
- 2 Kuumenna voi ja öljy isossa kattilassa. Kuullota sipuli ja valkosipuli, älä ruskista.
- 3 Lisää kattilaan purjot, porkkanat ja selleri. Paista kasviksia noin 5 minuuttia koko ajan sekoittaen.
- 4 Lisää kattilaan vesi, laakerinlehdet, timjami, persilja, mustapippurit ja neilikat. Kuumenna kiehuvaaksi, laita kansi päälle ja keitä lientä alhaisella lämmöllä noin tunti.
- 5 Siivilöi liemi. Mausta suolalla.

> ”Liikaa”, hän sanoo.

Kulmala järjestee vieressä raaka-aineitaan: bufalamozzarellaa, pakasteherneitä ja -pinaattia, parmankinkkua ja tertutomaatteja. Raaka-aineita ei ole paljon, eikä pidäkään olla. Suomessa tehdään liian monimutkaisia kurpitsa-muskottipähkinä-smetanarisottoja, vaikka risoton äärellä pitäisi rauhoittua eikä sekoilla.

Kulmalan risottoinnostus syntyi muutama vuosi sitten italialaisen ruoan kursilla, jolla hän oppi muutamia totuuksia risotosta. Kuten sen, että tärkeintä ovat oikea riisin kypsyyssaste, liemen maukkaus ja risoton selkeys.

Risoton opetteleminen tuntui kiehtovalta, koska sen valmistaminen on niin järejättömän vaikeaa. Risotto, joka on valmistuessaan hyvä, voi olla jo minuutin päästä kohtalain ja kahden minuutin päästä mennyttä.

”Mitähän mää oon ny unohtanu? En varmaan mitään”, Kulmala puhelee yksinään.

Tässä vaiheessa ollaan vielä hyvällä tuulella, iloisessa rakennusvaiheessa.

Kaksintaistelijat ovat valinneet riisiksi arborio-lajikkeen, yleisimmän risottoriisin. Riisien suurimmat erot ovat niiden tärkkelyspitoisuudessa ja riisin koossa.

Kulmala ja Piha pilkkovat ääneti. Piha

siivoaa samalla jälkiään: hän haluaa erottaa valmistautumisvaiheen ja keittämisvaiheen, nautiskella niistä erikseen. Käy ilmi, että Piha on tehnyt yhden risoton etukäteen. Kulmala tietää heti, miksi.

”Hyvä, että sä teet sen, koska mä vähän harkitsin, että olisin itse tehnyt”, hän huomauttaa. >



Tuomari Riikka Sukulaa on mahdoton huijata risottoasioissa. Hän tunnistaa täydellisesti keitetyn al dente -risoton.



He valitsivat voittorisotot

Riikka Sukula, ylituomari
 Heidi Ekholm-Talas
 Ville Lähdesmäki
 Maarit Kivilahti
 Kimmo Kivilahti
 Raisa Palaskari
 Antti Palaskari
 Erika Panttila-Keskinen
 Susanna Rantanen

Kauhana ovat koulurisottoajat. Tuomaristo oppii pian, että pastakastike toimii myös risotossa.



Italiassa risotto on harvoin pääruoka.



Aperitiivina nautittu Contratto spumante toimii myös klassikkorisottojen kumppanina.

RISOTTO MILANESE

ruudelle

1,5 l kanalientä
 2 salottisipulia
 6 valkosipulinkynttä
 100 g voita
 iso loraus oliiviöljyä
 tilkka vermuttia
 500 g arborioriisiä
 hyppysellinen sahramia
 suolaa
 pippuria
 2 dl raastettua parmesaania

- 1 Kuumenna kanalientä. Pilko liemen kuumennuessa sipulit.
- 2 Kuumenna voi ja oliiviöljy pannulla. Kuullota salottisipulit ja valkosipuli hellästi seoksessa. Lisää pannulle tilkka vermuttia ja riehauta nopeasti.
- 3 Vähennä lämpöä ja lisää kuiva riisi. Sekoita, runnes riisinjyvät muuttuvat läpikuultaviksi.
- 4 Ryhdy lisäämään kanalientä tasaisesti riisin joukkoon ja sekoita rauhallisesti koko ajan. Seuraa tarkasti riisin kypsentyä, sopiva kypsennysaika on 16-18 minuuttia.
- 5 Sekoita risottoon loppuvaiheessa sahramia, suola ja pippuri. Lisää lopuksi parmesaani ja sekoita kevyesti. Tarjoile heti.

Viinisuositus



RISOTTO MILANESE
 Pieropan Soave Classico 2010,
 Pieropan, Veneto, Italia,
 Alko 549127, 14,02 €



Kulmalan tekemällä klassikolla poistetaan yhden tuomarin risotto milanese -trauma.

> Kulmala nostaa käteensä voipaketin. Risottoa ei voi tehdä suolattomasta voista. Se olisi sama kuin näkisi Paavin karaokessa.

LIEMI OJENNUKSEEN! Tuleva keittoaika on 18 minuuttia. Kirsi Piha käyttää aina valkoviiniä, Kulmala ei lähes koskaan: liemeen pääsee vain vermuttia. Kulmalan liemi-pohja on suomalaisen valmistajan valmis-kanalientä, joka on kuulemma niin hyvää, ettei sellaista kannata lähteä itse rakentamaan.

Piha tekee aina liemensä itse, koska se kuuluu asiaan. Keittämiseen riittää tunti, sillä enää hän ei jaksa siivilöidä tai keitellä kasaan. Liemen pitää olla kuitenkin hienostunutta. Ja risoton löysää ja kosteaa.

”Kokemattoman kannattaa seurata hyvää ohjetta. Lientä pitää kuitenkin aina olla tarpeeksi. Jos se loppuu kesken, risotto on pilalla”, Kulmala opettaa.

Siksi Kirsi Pihalla on nykyin kiehuva vettä vieressä. Tänään mikään ei saa mennä pieleen.

KIERROS I: KLASSIKKO

Tuomari Lähdesmäki ilmestyy naljailemaan keittiön ovelle. On jo nälkä. Kauan vielä?

Pihan ensimmäinen risottoruoka on sisilialainen erikoisuus, *arancini*, lihapullan kokoinen friteerattu pallo, jonka sisällä on eilispäivän risottoa. Sitruunarisoton vuoksi Pihan arancini on tänään oikeastaan *limoncini*. Pihan pallerot on pyöritelty ronskilla kädellä. Hän asettelee ne totuusesti 180-asteiseen öljyyn. Homma voi mennä pieleen, jos öljy tai korppujauho on >



Heidi Erholm-Talas ja Susanna Rantanen näkevät risotossa kesäisen puutarhan.



"Mä en haltaile tomaatteja", selittää Kirsi Piha raadille.

> paha, pallerot kärehtävät, leivitykseen liivahtaa liikaa kananmunaa tai sisällä oleva risotto ei maistu.

Piha ei maistele palleroitaa.

"Huhuh. Jaahah. Justiinsa", Kulmala äänstelee.

Hän valmistautuu klassikkokierrokseen rakentamalla risotto milanesen. Se on tuhti mutta yksinkertainen lisukerisotto, joka saa makunsa saharista. Kulmala ottaa riskin: risotto milanesella on vihajansa, jotka eivät pidä saharin mausta.

"Jos ei kelpaa, kulman takana on kebab-bila", Kulmala huomauttaa.

Hän hämmentää kattilaa vasen käsi taskussa.

Salin puolella kilpailijoiden rekrytoimat tuomarit jakavat risottokokemuksiaan. **Susanna Rantanen** avautuu risottofobiastaan. Hän on syönyt taannoin Italiassa tunkkaista risottoa, joka puistattaa vieläkin. Kunhan vain sellainen ei tule eteen nyt. Sen nimi oli risotto milanesen.

MARKO KULMALA pyyhkähtää saliin ja laskee kuparikattilan vauhdilla tuomareiden eteen. Ikaikäinen klassikko, risotto milanesen!

Rantanen purskahtaa nauruun ja katsoo muita: ei ole totta?

Piha tuo risottopallerot pöytään.

"Kinderyllätyts!" kuuluu pöydästä.

Tuomari Lähdesmäki epäilee, onko risotto milanesen riisi jäänyt hiukan kovaksi. Häntä ojennetaan nopeasti, että näin kuuluu olla, riisiä ei saa keittää mösöksi. Muuten risoton tekemisen säännöt eivät ole tiukoja.

"Aha. Eli vähän kuin italialaiset liikenevalot: vain viitteellisiä noudatettaviksi." Ylituomari **Riikka Sukula** kertoo, että arancinit ovat Italiassa keittiön tervehdys, nopeasti täyttävää baariruokaa, jota ei löydy edes listalta. Pitää osata kysyä.

"Italiassa kasvisruoka on ylipäättään outo käsite, vaikka kasviksia syödäänkin paljon. Siellä kasvisruokaa on myös liharuoka, jossa liha on paloiteltu tarpeeksi pieneksi", Sukula selittää.

Arancinit häviävät lautaselta.

Risotto milanesen hupenee. Myös Rantanen lautaselta.

KIERROS II: OMA SUOSIKKI

Estelle Svedese on hyvä nimi Kulmalan seuraavalle annokselle, jota hän kuvailee eroottiseksi, naisia kosiskelevaksi ja kosteaksi kasvisrisotoksi. Siihen tulee tomaattia, mozzarellaa, persiljaa, punasipulia ja valkosipulia muttei lainkaan parmesaania.

"Tainnutusannos", hykertele Kulmala.

Kilpakumppani vieressä rakentaa tomaatti-inkivääririsottoa, jonka liemen tu-

lee neilikoita. Piha ei kaltaa eli poista kiehuva vedessä tomaatista kuoria, koska pitää niiden mausta. Eikä hän jaksa kaltata.

Käy ilmi, että harjoituskaudella kaksintaistelijoilta ovat karisseet ylenmääräiset hienostelut.

"Risottohan on arkiruokaa", Piha sanoo. Molemmat pitävät isohkoista sipulipaloista. Pitää olla suutuntumaa.

Piha harmittelee, että ammattikeittiössä on puutteelliset vehkeet. Kotona on paljon paremmat.

"Se on kyllä ihan totta. Muuten tästä olisi tullut ihan hyvää", huikkaa Kulmala.

Sitten hän maistaa omaansa.

"AI AI AI", hän kehuu.

RISOTOT KANNETAAN pöytään. Tuomaristo aloittaa Kulmalan annoksesta, syö hiljaa.

"Tää on kyllä hyvä. Hyvin mielistelty."

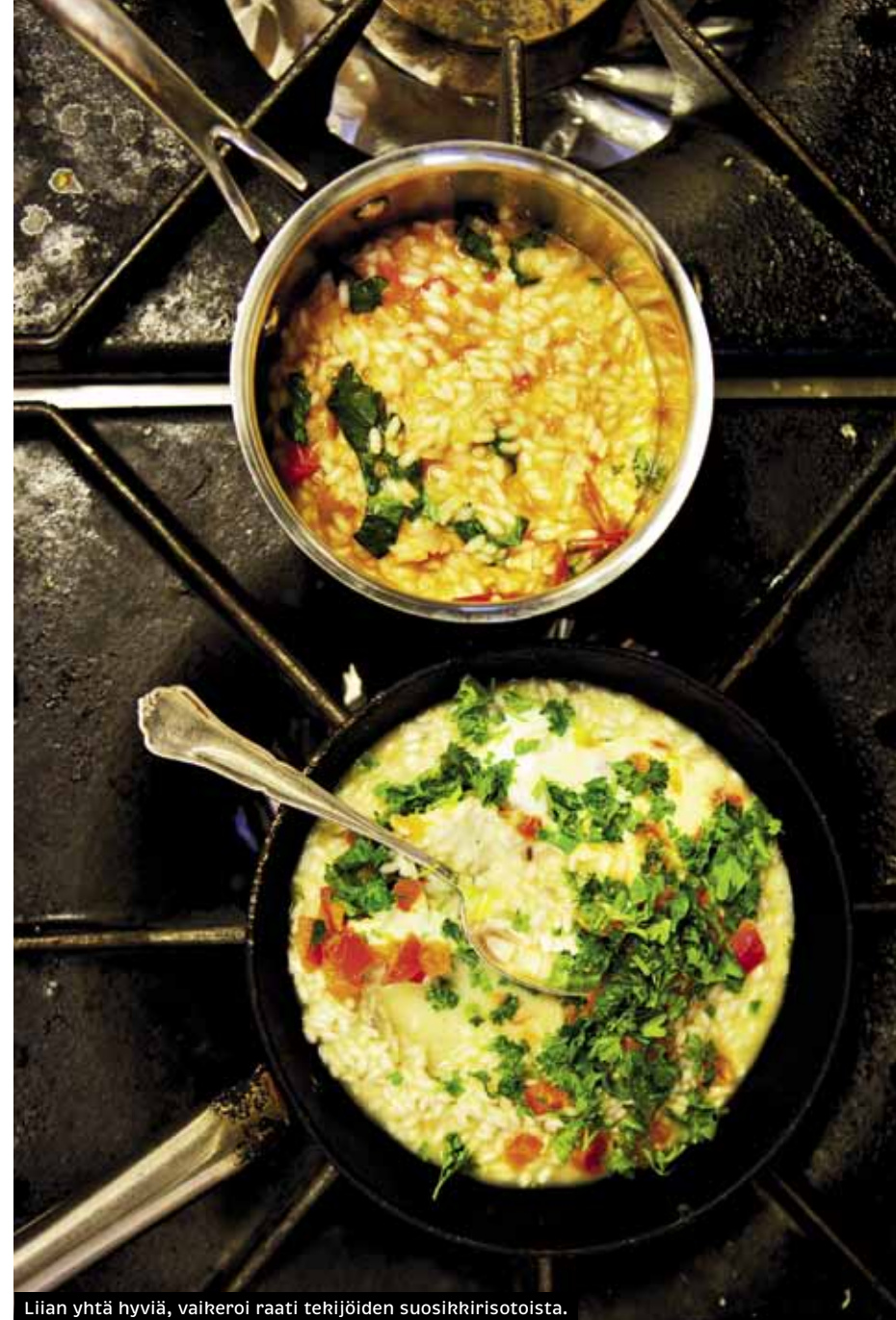
"Kuin kesäinen puutarha, tuoretta persiljaa ja tomaattia", sanoo **Heidi Ekholm-Talas**.

"En ole koskaan syönyt tällaista. Raikkaampi kuin mikään syömäni risotto. Tosin parmesaanin puutteen huomaa", analysoi **Raisa Palaskari**.

Ainoa ongelma on mozzarella, joka alkaa viilentyä ja kasautua klöntiksi risottoon.

Kirsi Pihan tomaattirisotto aiheuttaa huudahtelua pöydässä.

>



Liian yhtä hyviä, valkeat raati tekijöiden suosikkirisotoista.

RISOTTO ESTELLE SVEDESE (RUOTSIN ESTELLE)

kuudelle

1,5 l kanaliemä
2 punasipulia
6 valkosipulinkynttä
4 tomaattia
nyrkin kokoinen pallo burratina- tai mozzarellajuustoa
100 g voita
iso loraus oliiviöljyä
tilkka vermuttia
500 g arborioriisiä
suolaa
pippuria
kourallinen silputtua persiljaa

1 Kuumenna kanaliemi. Pilko liemen kuumentuessa sipulit ja tomaatit ja purista pilkotuis-

ta tomaateista ylimääräinen neste pois. Paloittele mozzarella tai burratina.

2 Kuumenna voi ja oliiviöljy pannulla. Kuullota salottisipulit ja valkosipuli hellästi seoksessa. Lisää pannulle tilkka vermuttia ja kiehua nopeasti.

3 Vähennä lämpöä ja lisää pannulle kuiva riisi. Sekoita, kunnes riisinjyvät muuttuvat läpikuultaviksi.

4 Ryhdy lisäämään kanaliemä tasaisesti riisiin joukkoon ja sekoita rauhallisesti koko ajan. Seuraa tarkasti riisin hyspentymistä, sopiva hyspennysaika on 16-18 minuuttia.

5 Muutama minuutti ennen risoton valmistamista kuumenna toisella pannulla juusto ja pilkotut tomaatit.

6 Lisää tomaatti-juustoseos lähes valmiin risoton päälle ja sekoita varoen. Mausta suolalla ja pippurilla. Viimeistelee risotto persiljalla juuri ennen tarjoilua.

Kun tehdään suosikkirisottoja, keittiössä tuoksuvat tomaatti, inkivääri ja persilja.

TOMAATTI-INKIVÄÄRIRISOTTO

kuudelle

1,5 l Kirsin perusliemä I (s. 41)
8 pientä salottisipulia
2 valkosipulinkynttä
10-15 tomaattia
tuoretta inkivääriä
4 rkl öljyä
50 g voita
500 g arborioriisiä
1 lasillinen kuivaa valkoviiniä basilikaa
raastettua parmesaania
suolaa
mustapippuria (sitruunaa)

1 Kuumenna ensin liemi kiehumispisteeseen ja aloita vasta sitten risoton valmistaminen. Pidä varmuuden vuoksi käden ulottuvilla kiehuva vettä, jos liemi ei jostain syystä riitäkään.

2 Pilko salottisipulit ja valkosipulit pieniksi paloiksi. Paloittele tomaatit ja poista niistä kannat. Purista tomaateista ylimääräiset nesteet pois. Kuori ja raasta inkivääri.

3 Kuumenna voi ja öljy pannulla. Kuullota sipulit. Lisää sipuleiden joukkoon riisi ja sekoittele, kunnes riisit hiiltelevät kauniisti. Lisää viini ja sekoittele, kunnes viini on imeytynyt riisiin.

4 Lisää liemä riisiin joukkoon rauhallinen herrallaan ja sekoita koko ajan. Lisää liemä aina kun edellinen liemi on imeytynyt, mutta älä anna risoton kuivua missään vaiheessa.

5 Noin 10 minuutin kuluttua siitä, kun aloit liemen lisäämisen, lisää pannulle paloitellut tomaatit. Tarkkaile nesteen määrää: tomaatti antaa nestettä viiveellä, ja sen määrä saattaa yllättää.

6 Risotto on valmista noin 20 minuutin päästä siitä, kun olet aloittanut liemen lisäämisen. Maista riisiä, jotta sen hyspys on al dente eli se on vielä purtavaa.

7 Ota risotto pois hellalta ja sekoita siihen nokare voita, parmesaaniraaste, basilika ja inkivääri. Mausta suolalla ja pippurilla. Purista joukkoon halutessasi vielä tilkka sitruunaa. Sekoita ja tarjoile heti.

> "Tämä maistuu italialaiselta!"
 "Maistuu melkein pitsalle!"
 "Ihana!"

Tuomaristo nojaa taaksepäin, huokaa, huuhtelee makuja alas La Spinettan vermentino-valkoviinillä. Nyt haetaan kriittisempää otetta.

Oliko Kulmalan risotto jopa liian neste-
mäistä?

Maistoiko Pihan risotossa inkivääriin?
 Oliko Kulmalan risotto risotto?

KIERROS III: VILLI KORTTI

Kolmannen erän puoliväli on jääkiekko-
ottelussa hetki, jolloin pahimmat virheet
tapahtuvat. Keskittyminen ei saa herpaan-
tua hetkeksikään. Nyt on se hetki.

Kulmalan käsi on edelleen vasemmassa
taskussa. Hän hämmentää Arrivederci
Americanoa, joka on saanut inspiraationsa
Quentin Tarantinon elokuvasta Kunniat-
tomat paskiaiset. Villiin korttiin tulee pan-
nalla paistettua parmankinkkua, herneitä
ja pinaattia.

Pihan kattilassa kypsyy maa-artisokka-
risotto, jossa yrttinä on lipstikkaa. Eilen
tehty sose, hempeä liemi. Nyt tulee voitto,
perkele!

Kulmala katsoo kelloa, sitten hänen ot-
sansa kurtistuu. Induktioliesi ei kuumene,
jäinen pinaatti ei sula. Kulmala tuijottaa
pienää paistinpannua, kunnes pieni höy-
rynpöikän nousee pinaatin alta ilmaan.
Helpotuksen huokaus.

Kauan menee vielä?

"Ehkä kuusi, seitsemän minuuttia", vas-
taa Kulmala.

"Mulla menee vartti", sanoo Piha.

"Ai no kyllä mullakin sitten kymmenen
minuuttia."

Kulmala lisää reilulla kädellä nestettä
kattilasta. Piha hämmentää risottoaan sel-
västi kuivempuna.

"Jos sä tiputat herneen mun risottoon,
sä kuolet."

Viimeiset risottoluomukset saapuvat
pöytään. Tuomaristo jaksaa vielä ja hil-
jentyy syömään. Kokit tulevat viereen istu-
maan. Piha kaataa lasiinsa tilkan **Paolo
Scavinon** sauvignon bianca.

Pöydässä ihastellaan maa-artisokkariso-
ton makeutta. Väitellään, olisiko Kulmalan
risotto toiminut ilman lihaakin. Ja tode-
taan, että kilpailijat ovat liian yhtä hyviä.
Susanna Rantanenkin on vapautunut ri-
sotto milanese -fobiastaan.

TUOMARISTON edustaja Riikka Sukula ve-
täytyy baariin, laskee pisteet ja palaa takai-
sin. Hän kilistää lasiaan.

"Ajattelin etukäteen, ettei teistä kum-



Presidentillinen ote tappion hetkellä.

"Jos sä
tiputat herneen
mun risottoon,
sä kuolet."

pikaan ole voinut masteroida tätä vaikeaa
ruoanlaiton lajia, mutta molemmat tun-
tien on ymmärrettävää, että risottoihin on
menty aika syvälle. Isot aplodit molem-
mille. Kaikki kuusi risottoa olivat kypsyy-
asteiltaan lähes kymppin luokkaa."

Taputusta. Tulokset pöytään nyt!

Kilpailijat ottavat toisiaan kädestä
kiinni. Vähän kuin Idolsissa.

Riikka Sukula nousee seisomaan ja ker-
too, että tulos on selvillä. Voitto on irron-
nut luvuin 2-1.

Sukula heiluttaa käsiään ilmassa, jätti-
mäinen sormus helisee. Hän katsoo Kirsi
Pihaa:

"Kirsi, sinun tiesi risottotaistelussa..."

Sukula kääntää päänsä toiseen suuntaan.

"Marko, sinun polkusi risottojen loput-
tomassa maailmassa..."

Sukula pitää tauon.

"Sinun tiesi jatkuu voittajana!"

Sukula kääntyy katsomaan Kirsi Pihaa
ja ojentaa tälle pullollisen kuohuvaa. Piha
on voittanut risottokaksintaistelun erin
6-3, 7-2, 4-5.

Marko Kulmala nousee.

"Mä olen miettinyt tätä hetkeä."

Hän ottaa Pihan kädestä kiinni ja suute-
lee kämmenselkää.

"Voittonne, madame!"

Luojan kiitos, että se on ohi nyt.

Vaikka voihan olla, ettei se ole.

KIRSIN PERUSLIEMI II

4 purjoa
 3 isoa sipulia
 4 valkosipulinkynttä
 4-6 porkkanaa
 2 sellerinvartta
 2 fenkolia
 voita
 oliiviöljyä
 2 l vettä
 4 laakerinlehteä
 2-3 oksaa tuoretta timjamia
 sileälehtistä persiljaa
 kourallinen kokonaisia mustapippureita
 1 dl tuoreen sitruunan mehua
 suolaa

1 Poista purjosta vihreät varret. Kuori vihan-
nekset ja pilko ne ronsiksi paloiksi.

2 Kuumenna voi ja öljy isossa kattilassa.
Kuullota sipuli ja valkosipuli, älä ruskista.

3 Lisää kattilaan purjot, porkkanat, selleri
ja fenkoli. Paista kasviksia noin 5 minuuttia
roko ajan sekoittaen.

4 Lisää kattilaan vesi, laakerinlehdet, timja-
mi, persilja, mustapippurit ja neilikat. Kuu-
menna kiehuvaaksi, laita kanssi päälle ja keitä
lientä alhaisella lämmöllä noin tunti.

5 Siivilöi liemi. Mausta sitruunamehulla ja
suolalla.



"Jestas, että maa-artisokka voi olla hyvää", tuomaristo huokallee.

Viinisuositukset



RISOTTO ESTELLE SVEDESE
 La Luciana Gavi 2010,
 Araldica, Piemonte, Italia,
 Alko 572377, 9,99 €



TOMAATTI-INKIVÄÄRIRISOTTO
 Dolcetto d'Alba Lodoli 2010,
 Ca del Baio, Piemonte, Italia,
 Alko 426197, 14,96 €

Viinisuositukset



MAA-ARTISOKKARISOTTO
 Il Fiore 2011, Braida, Piemonte,
 Italia, Alkon tilausvalikoima
 915217, 18,26 €



**RISOTTO ARRIVEDERCI
 AMERICANO**
 Chianti Classico 2009, Casa
 Emma, Toscana, Italia, Alkon
 tilausvalikoima 921247, 18,26 €

MAA-ARTISOKKARISOTTO

neljälle

1,5 l Kirsin peruslientä II (s. 46)

4 dl maa-artisokkapyreetä

8 pientä salottisipulia

2 valkosipulinkynttä

500 g arborioriisiä

4 rkl öljyä

50 g voita

1 lasillinen kuivaa valkoviiniä

lipstikkaa

raastettua parmesania

suolaa

mustapippuria

(sitruunaa)

1 Kuumenna ensin liemi kiehumispisteeseen
ja aloita vasta sitten risoton valmistaminen.

Pidä varmuuden vuoksi käden ulottuvilla kie-
huvaa vettä, jos liemi ei jostain syystä riitä-
kään. Pidä myös artisokkapyree lämpimänä.

2 Pilko salottisipulit ja valkosipulit pienik-
si paloiksi.

3 Kuumenna voi ja öljy pannulla. Kuullota si-
pulit. Lisää sipuleiden joukkoon riisi ja sekoit-
tele, kunnes riisit kiittelevät kauniisti. Lisää
viini ja sekoittele, kunnes viini on imeytynyt
riisiin.

4 Lisää lientä riisin joukkoon rauhallinen
kerrallaan ja sekoita koko ajan. Lisää lientä
aina kun edellinen liemi on imeytynyt, mutta
älä anna risoton kuivua missään vaiheessa.

5 Risotto on valmiista noin 20 minuutin pääs-
tä siitä, kun olet aloittanut liemen lisäämisen.
Maista riisiä, jotta sen hypsyys on al dente eli
se on vielä purtavaa.

6 Lisää lämmin artisokkapyree riisin jouk-
koon ja sekoita.

7 Ota risotto pois hellalta ja sekoita siihen
nokare voita, parmesaaniraaste ja lipstikka,
mausta suolalla ja mustapippurilla. Purista
halutessasi risottoon vielä tilkka sitruunaa.
Sekoita ja tarjoile heti.

MAA-ARTISOKKAPYREE

noin 1 kg maa-artisokkaa
suolaa

1 Kuori ja pilko maa-artisokat.

2 Keitä niitä hennosti suolatussa vedessä,
kunnes ne tuntuvat haarukalla kokeiltaessa
pehmeiltä. Soseuta maa-artisokat sauva-
sekoittimella.

Kunniattomat paskiaiset -elokuvasta nimensä saaneessa risotossa on lupa käyttää pakasteherneitä.



RISOTTO ARRIVEDERCI AMERICANO

kuudelle

- 1,5 l kanalientä
- 2 punasipulia
- 6 valkosipulinkynttä
- 100 g voita
- iso loraus oliiviöljyä
- tilkka vermuttia
- 500 g arborioriisiä
- 200 g parmanhinkkua
- 500 g italialaista pakastepinaattia

150 g tuoreita tai pakastettuja herneitä
suolaa
pippuria
2 dl raastettua parmesaania

- 1** Kuumenna kanaliemi. Pilko liemen kuumentuessa sipulit.
- 2** Kuumenna voi ja oliiviöljy pannulla. Kuullota salottisipulit ja valkosipuli hellästi seoksessa. Lisää pannulle tilkka vermuttia ja liehauta nopeasti.
- 3** Vähennä lämpöä ja lisää pannulle riisi. Sekoita, kunnes riisinjyvät muuttuvat

läpihuuttaviksi.

- 4** Ryhdy lisäämään kanalientä tasaisesti riisin joukkoon ja sekoita rauhallisesti koko ajan. Seuraa tarkasti riisin hyspentymistä, sopiva hyspennysaika on 16-18 minuuttia.
- 5** Paahda toisella pannulla parmanhinkut nopeasti. Lisää sekaan italialainen pakastepinaatti ja ruullota. Lämmitä pannulla myös herneet.
- 6** Sekoita hinkku-pinaatti-herneseos lähes valmiin risoton joukkoon, mausta suolalla ja pippurilla. Lisää lopuksi parmesaani ja sekoita revyesti. Tarjoile heti. ✕



TERVETULOJA KOTIIN

TIILERI TUULELLA VÄHENSESTEE KOTISI TUNNELMAN

Uusi, kestävä ja moderni tiili-
kattokattilaympäristö tuo
kotisi tunnelmaan uuden
värejä ja muotoja.

Kattokattilaympäristö on
kattokattilan lisäksi
kattokattilan lisäksi
kattokattilan lisäksi.

Kattokattilaympäristö on
kattokattilan lisäksi
kattokattilan lisäksi
kattokattilan lisäksi.



TIILERI Kattokattilaympäristö on kestävä ja moderni kattokattilaympäristö, joka tuo kotisi tunnelmaan uuden värejä ja muotoja. Kattokattilaympäristö on kattokattilan lisäksi kattokattilan lisäksi kattokattilan lisäksi.