

vapaalla

RISOTTO EI ODOTA

Paahdetut kasvikset ja risotot ovat Jamien bravuureja. Carnaroli-riisi jää muuta risottoriisiä napakammaksi. Pyöreä, isojuväinen arborioriisi tekee risotosta samettisen pehmeän. Rakenteen salaisuus piilee myös maltillisessa kypsentämisessä ja riisin kuullottamisvaiheessa.

Mieheni, Jamie Oliver

Hanna Jensen ei suostu pitämään brittiruokaa epäterveellisenä vaan uskoo, että moderni brittiruoka tehdään puhtaista raaka-aineista, kuten hänen ”miehensä” opettaa.

Ruoka Suvi Rüster Kuvat Sami Repo

E

EN KOSKAAN TULLUT lähteneeksi kielikurssille Englantiin. En päätenyt Lontooseen tarjoilijaksi, en hotellivirkailijaksi enkä edes au pairiksi. Ikävä kyllä.

Niinpä mielikuvani brittiruusta eivät ole aamiaispavut ja skonsit, englantilaiset jouluvanukkaat tai edes kello viiden tee kolmiolipineen – vaikka olenkin kaikkia maistanut muutamilla Lontoon-matkoillani.

Kosketukseni brittiruokaan on tullut mieheltäni **Jamie Oliverilta**. Kai häntä voi sanoa miehekseni, jos kerran vietän hänen seurassaan lähes yhtä paljon aikaa kuin oman mieheni seurassa? Sitä paitsi en ole lakannut pitämästä hänestä, vaikka totkut →

Parsatahnalla päällystetyt bruschetat

4 ANNOTA TAI
KUUELLE ALKURUOAKSI

12 ohutta viipaletta rapeakuorista

maalaishiivaleipää

1 valkosipulinkynsi

oliiviöljyä

suolaa ja mustapippuria

Parsatahna

2 nippua vihreää tai valkoista

tankoparsaa

2 tl suolaa

4 valkosipulinkynttä

½ sitruuna

3 rkl oliiviöljyä

2 rkl voita

1 ruukku tuoretta minttua

1 dl raastettua parmesaanijuustoa

1. Kuori parsat nupun alapuolelta tyveen saakka perunan- tai parsankuorimaveitsellä. Leikkaa pari senttiä puumaista vartta tyvestä. Sido parsat kahdeksi kimpuksi paistinarulla. Kiehauta vesi noin 4 litran laakeassa kattilassa. Lisää suola, valkosipulinkynnet kuorineen, puolikas sitruuna sekä parsakimput. Keitä vihreitä parsoja veden uudelleen kiehumisesta noin 3 minuuttia, valkoisia parsoja 5 minuuttia. Nosta parsat kattilasta puhtaasti astialiin päälle valumaan. Nosta myös valkosipulinkynnet ja sitruunan puolikas kattilasta.

2. Viipaloi maalaisleipä sentin paksuiksi viipaleiksi. Paahda leivinpaahtimessa, parilapannulla tai grillissä, kunnes leipäviipaleet ovat rapeita. Kuori ja halkaise valkosipulinkynsi ja

pyyhkäise sillä leipäviipaleet. Sivele leiville oliiviöljyä. Mausta ripauksella suolaa ja mustapippuria.

3. Paloittele parsatangot noin neljän sentin paloiksi. Kuumenna voi ja öljy paistinpannalla. Purista valkosipulit kuoristaan pannulle. Lisää parsapalat. Paista 3–5 minuuttia, kunnes parsat ovat kauniin ruskeita. Ota parsojen nuput pannulta leipien koristelua varten. Purista pannulle parsavarsien sekaan 2–3 rkl mehua keitetystä sitruunasta, hienonnetut mintunlehdet sekä parmesaanijuustoraastetta. Murskaa varsia hieman haarukalla. Levitä seos bruschetoille. Aseta päälle koristeeksi parsanuput.

LATVA-ARTISOKKA TAIPUU TAHNAKSI

Jamie Italiassa -keittokirjasta löytyy mahtavia täytteitä bruschetalle. Yksi ihanimmista on latva-artisokasta valmistettu tahna, joka maustetaan hienonnetulla mintulla ja sitruunalla. Tuoreilla valkoisilla tai vihreillä tankoparsoilla voi korvata latva-artisokan.

PALERMOLAINEN KATUSALAATTI

Veriappelsiinkastike on sellaisenaan kirpeää mutta imeytyy varhaisperunoiden joukkoon. Veriappelsiinin voi korvata appelsiinin tai verigreipin mehulla. Greippimehu kannattaa maustaa lorauksella hunajaa.



PIDÄN SIITÄ, ETTEI HÄN PUHU RUUASTA KUIN SNOBI, VAIKKA MAKU ONKIN HÄNELLE TÄRKEÄ.

Silloin kun emme tee Jamien kanssa ruokaa, saatamme mennä olohuoneeseen rentoutumaan. Minä käyn sohvalle ja hän paistaa kalaa ulkotulella televisio-ohjelmassaan *Alaston kokki*. En välitä, vaikka hän vaikuttaa välillä hyperaktiiviselta ukkoteiniltä. Pidän siitä, ettei hän puhu ruuasta kuin snobi, vaikka maku onkin hänelle tärkeä.

Jamien kanssa kalaa – ja kakkupaloja – saa syödä sormin.

Jamien rinnalla brittikokki **Gordon Ramsay** vaikuttaa hiukan ylimieliseltä.

JAMIE ON vahvimmillaan, kun hän tekee rustiikkisia kalaruokia, mausteisia krapula-aamun juustovoileipiä, suussa sulavia risottoja, paahdettuja uunivihanneksia, kotitekoista pastaa, currya tai täydellisiä, sekoitettuja eli tossed salaattejaan.

Minulle ne ovat brittiruokaa. Sitä moderni brittiruoka nykyään onkin: läpileikkauksen maailman kaikista keittiöistä.

Jamie käyttää tavallisia raaka-aineita eikä kikkaile turhia. Silti hän osaa yhdistää raaka-aineet yllätyksellisesti, kuten silloin, kun hän tarjoilee kylmäsavulohta uusien perunoiden, piparjuurikastikkeen ja sitruunaisen kapis-oliiviöljykastikkeen kera. Hänen resepteillään ruuasta tulee aina hyvää. Niillä pääsee suoraan naisen sydämeen.

NYKYÄN JAMIE tulee tapamaan minua postiluukusta. *Jamie*-ruokalehti on tupaten täynnä reseptejä – välillä melkein hengästyttävä – mutta tarinat ovat viihdyttäviä. En kyllästy häneen.

Tosin en suositsi lukemaan kenenkään muun lurituksia niin pitkään kuin Jamien. Kuka jaksaa lukea kaksi sivua bloody panzanellasalaatista?

Tällainen etävaimo tietenkin.

Vielä en kuitenkaan ole laittanut päälleni I love Jamie -T-paitaa, kuten monilla naisilla on Jamien ruuanlaittotapahtumissa.

Näin pitkässä liitossa ei enää tarvitse. **O** →

väittävätkin, että Jamie Oliverin alkuhuuma on mennyt ohi.

Pitkässä liitossa se tarkoittaa, että ihastus muuttuu rakkaudeksi.

ESSEXISTÄ kotoisin oleva Jamie aloitti uransa vain vähän

yli kaksikymmentävuotiaana.

Nyt, 15 vuotta myöhemmin, hän yrittää kääntää länsimaat pika-ruokakulttuurista takaisin puhtaiden raaka-aineiden alkulähteille. Hän haluaa poistaa rasvaisen ja makean pikaruuan kouluista. Hän vaatii kauppoihin eettisesti kasvatettua ja teurasnettua lihaa. Hän näyttää keittokirjoissaan kuvia kulleista sioista ja sanoo, että jos lihaa syö, kuvat on syytä katsoa ja kestää.

Toisin kuin uransa alkuvaiheessa, enää hän ei edes oksenna jännityksestä ennen kuin astuu lavalle. Olen ylpeä hänestä, kun hän puhuu puhtaan ruuan merkityksestä TED-tapahtumassa amerikkalaiselle yleisölle ja kävelee koko ajan lavaa ympäri. Hänen mielestään ruoka on lääkettä ja hyvällä ruualla este-



tään sairauksia. Jamie, kohta neljän lapsen isä, pyytää kuulijoita opettamaan lapsille, mistä ruoka tulee.

”Pelastan ihmisiä omalla tavallani”, hän sanoo.

Ihmiset kuuntelevat, koska Jamiesta on tullut auktoriteetti.

ENSIMMÄINEN muistikuvani Jamiesta ja brittiruosta on foliopaperi, jonka sisään olen Jamien

käskystä (kirjassa *Alastoman Kokin paluu*) laittanut keitettyjä punajuuren lohkoja, balsamicoa, valkosipulin kynsiä, sormisuolaa, mustapippuria ja meiramia.

Tyypillistä Jamieta: valmistaa ruokaa erilaisissa kääroissa.

Jamie on opettanut minut käyttämään tuoreita yrttejä. Kun levitän jamieni pöydälle ja selaan vanhoja, rakkaita reseptejäni, huomaan, miksi nykyisin lasken veitsen pöydälle ja käytän sormiani.

Jamie on opettanut myös tekniikkaa. Joskus salaatinlehtiä, mozzarella tai kanaa kuuluu repiä.

BALLET

6,98 EUR



KUN TUNTEET KUOHUVAT

BALLET BRUT • 75 CL
SAATAVANA MYÖS PUOLIKUIVA BALLET DEMI-SEC

Varhaisperunasalaattia, veriappelsiinikastiketta ja paistettuja salvia-kampasimpukoita

5 ANNOSTA

1 kg varhaisperunoita
1 punsikuri eli punasalaatti
1 pieni fenkoli
1 ruukku rucolaa tai romainesalaattia

Veriappelsiinikastike

1 dl veriappelsiinin mehua
1 dl oliiviöljyä
3 rkl valko- tai yrttiviinietikkaa
1 rkl hunajaa
1 tl kuivattua oreganoa
2 rkl kapriksia
ripaus suolaa ja pippuria

Paistetut kampasimpukat

12 kampasimpukkaa
80–100 g ilmakeivattua kinkkua
8–10 salvian lehteä
1 sitruunan mehu
(oliiviöljyä)

1. Jos käytät pakastettuja kampasimpukoita, ota simpukat jääkaappiin sulamaan noin vuorokautta ennen ruuaksi valmistamista.
2. Pese varhaisperunat juuresharjalla. Kiehauta vesi kattilassa ja lisää perunat. Keitä kypsiksi; 15–20 minuuttia. Kaada vesi kattilasta. Sekoita perunoiden kypsymisen aikana salaattinkastikkeen ainekset keskenään. Kaada kastike lämpimien perunoiden joukkoon. Jäähdytä.
3. Huuhtelee fenkoli, leikkaa varresta tillimäiset tupsut koristeeksi ja hienonna loput aivan ohuiksi suikaleiksi. Sekoita perunoiden joukkoon. Irrottele salaattisikurin lehdet ja huuhtelee kylmällä vedellä. Huuhtelee salaatin lehdet. Revi salaattit perunoiden joukkoon. Sekoita ja kaada tarjoiluvadille salaattikastikeineen.
4. Pyyhkäise sulaneet kampasimpukat kuiviksi talouspaperilla. Leikkaa ilmakeivattut kinkut pieniksi kuutioiksi ja nosta ne kylmälle paistipannulle. Kuumenna pannua pikkuhiljaa. Lisää salvian lehdet. Paista pari minuuttia, kunnes kinkkukuutiot ja salvian lehdet ovat rapeita. Nosta lautaselle. Lisää pannulle tarvittaessa vähän öljyä. Paista kampasimpukoita yhteensä 4–6 minuuttia välillä kääntäen. Purista lopuksi joukkoon sitruunanmehu. Sekoita salvia-kinkkuseoksen kanssa. Nostelee perunasalaatin päälle.

Jamien parmesaanirisotto paahdetulla kurpitsalla ja ricottajuustolla

5–6 ANNOSTA

1 litra kasvislientä (1 l vettä + 6 rkl kasvisfondia)
3 salottisipulia
2 valkosipulinkynttä
2 rkl voita
2 rkl öljyä
400 g carnaroli- tai arborio-risottoriisiä
4 dl kuivaa valkoviiniä
70 g voita
100 g parmesaania

Paahdetut kesäkurpitsat

2 kesäkurpitsaa
1 kuivattu chili
1 tl merisuolaa
1 kourallinen salvian lehtiä
½ dl oliiviöljyä

Lisäksi

200 g ricotta salata -lampaanmaitojuustoa tai fetajuustoa

1. Valmistele ensin paahdetut kesäkurpitsat. Viipaloi kesäkurpitsat noin sentin paksuisiksi viipaleiksi. Murskaa kuivattu chili, merisuola, salvianlehdet ja oliiviöljy tahnaiksi huumaresa. Sekoita maustetahna ja kesäkurpitsat uunipellillä. Levitä kesäkurpitsat pellille niin, että ne ovat mahdollisimman irti toisistaan jolloin paahtuminen onnistuu parhaiten. Paahda 225-asteisessä uunissa noin 30 minuuttia, kunnes pinta on ruskistunut ja rapea.
2. Kuumenna kasvisliemi kiehuvaan. Kuori ja hienonna salottisipulit ja valkosipulinkyntset. Kuumenna öljy ja voi mahdollisimman laakeapohjaisessa kattilassa. Lisää sipulit ja kuullota pari minuuttia. Lisää risottoriisit ja tarvittaessa loraus öljyä. Kuullota keskilämmöllä sekotellen 3–5 minuuttia, kunnes riisit ovat läpi-kuultavia.
3. Lisää kattilaan valkoviini ja anna sen imeytyä lähes täysin riisien joukkoon. Lisää sitten pari kauhallista kasvislientä. Imeytä kasvisliemi ja lisää vasta sitten uusi kauhallinen lientä riisien joukkoon. Kun kasvisliemi on kokonaan imeytynyt riisien joukkoon ja riisit tuntuvat kypsiltä mutta napakoilta (aikaa menee noin 25–30 minuuttia), lisää voimakareet ja raastettu parmesaani. Nostelee joukkoon viimeiseksi paahdetut kesäkurpitsat ja murennettu ricotta salata -juusto. Tarjoile heti.

Seppälä



LIMITED
COLLECTION

BY SEPPÄLÄ

Limited Collection By Seppälä on korusarja, jonka suunnittelijamme ovat koonneet yhdisteltäväksi juuri tämän kevään pukeutumiseen. Sarjaan kuuluu 45 korua, jotka löydät valituista Seppälän myymälöistä.

Lähimmän myymälän osoitteen, kuten paljon muutakin, kertoo www.seppala.fi