



MUNAKASSÄÄNTÖ NUMERO UNO

”Ensimmäinen espanjalaisen keittiön perussääntö, jonka opin, oli ehdoton. Mitä ikinä teetkin, älä koskaan keitä tortilla de patatasin perunoita vedessä”, Hanna Jensen kirjoittaa.

HANNA JENSEN KUVA ISTOCK

” Mitä sinä juuri sanoit?” Gonzalo tuijotti minua keittiössä, jonkinlainen hymyn, hämmästyksen ja kauhun ihme kasvoillaan.

”Keitetäänkö Suomessa perunat vedessä?”

Nyökkäsin hieman. Kyllä. Vedessä. Terveellistä. ¿No?

Gonzalo pudisti päätään.

”Älä ikinä valmista tortilla de patatasia vedessä”, hän sanoi.

Oli kesäkuu 2005, ja vietin muuttaman viikon espanjalaisella luomutilalla Andalusiassa. Tapahtumat ovat maalautuneet muistiin sanojen ja kuvien tarkkuudella.

Luomuviljelijä Gonzalo laittoi tilallaan erinomaista, yksinkertaista kotiruokaa kuten kylmää, paksua salmorejo-tomaattikeittoa, kasvishöystöjä ja tapaksia. Otteista näki, että hän vaali tuoreita raaka-aineita ja valmisti ruuat teknisen tarkasti.

Seisoimme pienessä, kuumassa keittiössä, jonka lattiat olivat viileää kiveä. Avohyllyt pursuivat paprikoita, yrttejä, sitruunoita, kippoja ja kuppeja. Hyllyllä oli rivi vihreitä pulloja, joihin oli pullo-

tettu omista oliivipuista puristettua, suodattamatonta oliiviöljyä. Pienestä ikkunasta tulvi valoa.

Paistaisimme täydellisen espanjalaisen perunamunakkaan, eikä sen valmistuksessa totisesti laitettais vettä kiehumään missään vaiheessa.

Pöydällä oli sipuli, kolme isoa perunaa ja viisi kananmunaa. Minun tehtäväni oli ensin kuoria perunat ja leikata ne tasaisiksi siiviksi.

Jopa tällainen yksinkertainen toimenpide kauhistutti, kun Gonzalo seiso vieressäni.

Osaisinko viipaloida perunat oikein?

Tortilla de patatas on ruoka, jonka espanjalaiset kokkiopiskelijat usein valmistavat koulussa ensimmäisenä. Vaikka ruoka on yksinkertainen, paikalliset kutsuvat sitä leikkisästi ”grande tortilla de españolaksi” tai sitten vain kaverillisesti tortillaksi.

On oltava tarkkana perunan kanssa. Peruna siivutetaan siten, että ensin se puolitetaan pitkittäin, ja sen jälkeen vielä puolikkaat perunat puolitetaan pitkittäin.

Sitten perunat siivutetaan, jolloin palasista tulee juuri sopivan pieniä.

Selvisin tehtävästäni.

Gonzalo kuumensi korkeareunaisen paistinpannun kaasuhellalla ja valutti sille melkein puoli litraa hyvälaatuista oliiviöljyä (kuin vettä!). Hän ei käyttänyt mittaria, mutta muistutti, että pannua ei saanut kuumentaa kovin kuumaksi, koska perunoiden ei kuuluut paistua.

”Laita nyt perunat öljyyn ja painele niitä varovasti niin, että ne peittyvät”, Gonzalo neuvoi.

Mumisin jotakin öljyn määräästä. Gonzalo ei ymmärtänyt ongelmiani. Perunahan sulkeutuisi, eikä suinkaan imisi kaikkea öljyä itseensä, hän selitti.

En nyökännyt.

Odotimme viisi minuuttia.

Vasta tässä vaiheessa mukaan tuli sipuli. Se leikattiin julienneksi, eli ensin sipuli puolitettiin ja sitten siivutettiin pienemmiksi viipaleiksi, ei siis hakkelukseksi.

Lisäksi sipulin paistinpannuun ja hämmensin huolellisesti. Odotimme parikymmentä minuuttia, kunnes perunat ja sipulit näytti-

vät, no, mössöltä.

”Ota nyt pannu pois hellalta”, Gonzalo komensi. Hän oli asettanut viereen tyhjän kulhon, jonka päällä oli siivilä. Kaadoin öljy-peruna-sipuliseoksen siivilään. Huokaisin salaa helpotuksesta, koska ylimääräinen öljy valui pois.

Se käytettäisiin myöhemmin uudestaan.

Rikoin toisessa kulhossa viisi kananmunaa, sekoitin ne hyvin ja lopuksi yhdistin kananmunat ja perunaseoksen sekä lisäksi teelusikallisen suolaa.

”Sekoita vielä hyvin”, Gonzalo ohjeisti.

Jokainen välinpitämätön liike näkyisi lopputuloksessa.

Gonzalo lisäsi pannuun ruokalusikallisen öljyä ja nosti lämpötilan kuumaksi. Kaadoin perunamunaseoksen pannuun, laskin käskystä lämpötilan takaisin keskilämmölle – ja yllätyksekseni munakasta alettiin heilutella puolen minuutin ajan edestakaisin, jopa hiukan pyöriivällä liikkeellä niin, että se sai muotonsa.

Join vähän viiniä rauhoittaakseeni hermojeni.

Odotimme 5 minuuttia. Oli kääntämisen aika.

Asetin lautasen paistinpannun päälle ja käänsin pannun ylösalaisin. Madre mía, vasen käsi huojui, mutta munakas pysyi lautasella. Hienona kuin mikä. Sujautin sen takaisin pannulle niin, että toinenkin puoli saisi väriä. Muutama minuutti, ja uusi kääntö.

Tortilla de patatas oli täydellinen.

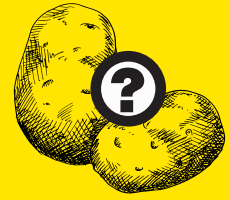
Yksitoista vuotta myöhemmin istuin palmalaisessa tapas-baarissa ja tilasin pienen olueni kera espanjalaista munakasta.

Leikkasin haarukalla palasen. Jälleen keran yllätyin, kuinka monenlaisia vivahteita sen samettisiin kerroksiin mahtui. Jossain määrin maku oli jopa makea – eikä missään nimessä ärhäkkä, pippurinen tai liian suolainen. Oli ehdottoman olennaista, että perunat oli keitetty öljyssä.

Tajusin, että tortilla de patatasin tehtävä lautasella oli kuin lempeän vanhemman: se antoi chorizo-makkaroiden ja paprikoiden elämöidä vieressä ja makasi itse levollisena, elämää kantavana voimana. ■

Hanna Jensen on helsinkiläinen toimittaja ja utelias ruokaharrastaja, joka muutti puoleksi vuodeksi Mallorcalle oppiakseen espanjan kieltä ja ruokakulttuuria.

IMEEKÖ PERUNA KAIKEN ÖLJYN, ELINTARVIKEKEHITYKSEN TUTKIMUS-PROFESSORI ANU HOPIA?



”Peruna ei ime läheskään niin paljon öljyä kuin usein pelätään. Kypsennyksen aikana aineiden virta on enemmänkin perunan sisältä ulos, kun vesi höyrystyy ja haihtuu.

Tämän huomaa erityisesti, jos uskaltuu paistamaan ranskanperunoita öljyssä: öljyn kupliminen kertoo voimakkaasta veden höyrystymisestä eli vesi kiehuu perunan sisältä pois.

Perunan kypsymisen tärkeimmät ilmiöt ovat tärkkelyksen hyytelöityminen ja soluseinämien pehmeneminen. Ne tapahtuvat, kun perunan lämpötila kohoaa yli 80 asteen. Hyytelöityvät tärkkelysyyvät eivät tarvitse ulkopuolista vettä, sillä ne imevät itseensä perunan soluissa olevan vapaan veden.

Öljy imeytyy lähinnä siinä vaiheessa, kun kypsät perunat otetaan pois öljystä ja ne

alkavat jäähtyä. Silloin höyrystynyt vesi tiivistyy uudelleen vedeksi, perunan sisään syntyy alipaine ja jäähtyvään perunaan syntyy ”imu” ulkoa sisäänpäin. Siksi on tärkeää imeyttää liika öljy perunan pinnasta vaikka talouspaperiin.

Suurin ero öljyssä ja vedessä kypsennyksessä on lämpötilassa. Öljyn lämpötila nousee helposti yli 180 asteen, kun taas vedessä se pysyttelee sadassa asteessa.

Kun ohuet perunaviipaleet kypsennetään öljyssä, lämpötila nousee nopeammin ja myös perunan sisältä haihtunee hiukan enemmän vettä kuin jos se kypsennettäisiin vedessä. Tuloksena on siis todennäköisesti napakampi peruna.

Itse en piestä ylimääräistä öljyä säikähätäisi, sillä mehän tarvitsemme terveellistä rasvaa ja kasviöljyjen hyviä rasvahappoja!”



AN ITALIAN FAMILY PASSION

MIELLYTTÄVÄN LUONTEEN OMAAVA TASAPAINOINEN PERSOONALLISUUS. PERHEENJÄSEN, JONKA SEURASSA ON HELPPO VIIHTYÄ PITKÄÄN.

..... FROM VILLA BORGHETTI A MEMBER OF THE PASQUA FAMILY

VILLA BORGHETTI
VALPOLICELLA CLASSICO

11,29 €

14,92 € / L / TUOTENRO: 432027



PASQUA
A FAMILY PASSION