

ttaja hikoili yo-kirjoituksissa, s. 30

anna

21.2.2008 4,90 € | 8
www.anna.fi

aura
rn:

reet kasvavat,
ne jakaa”

IKOULUSSA
LIASSA

Ä IÄSSÄ

na Kääriäinen:

aamu peilistä
o sama pullukka”

SUHTEET

**SALLITKO
TYÖPAIKKA-
FLIRTIN? ENTÄ
NETTISUHTEEN?**

Pentti Siimes
valitsi hiljaisuuden

**ANNI PUNKKA, 32,
PAPPI ILMAN
ETULIITTEITÄ**

evät-
meikin

+ HUIPPUMEIKKAAJAN

VÄRIKOULU



KUULAAN IHON, UPEAT SILMÄT ja HELEÄT HUULET

**MUODIN KLASSIKKO UUDISTUI
- PARHAAT PAITAPUSEROT**

Arabit ja afrikkalaiset jättivät sisilialaiseen ruokaperinteeseen



2. päivä | Gnoccheja ja cannoleja

UUSIA KURSSILAISIA, iloinen joukko Amerikasta, saapui. Tunnen jo olevani kantaporukkaa, kun valmistamme tulokkaille tervetuliaislounaan. Edellispäivänä valmistamani focacciaaikina paistuu meheväksi leiväksi, jonka kanssa tarjotaan sahrimirisottopalleroita. Jälkiruokaksi tarjoamme cannoleja, jäätelöllä täytettyjä rapeita keksirullia. Ruoan valmistuksen ohessa paistelemme pitkin päivää erilaisia keksejä ja pullia.

Tärkein riitti on pastan keittäminen ja tomaattikastikkeen valmistus. Puutarhan pikkutomaateista pusertelemme käsin survoksen, josta syntyy maailman paras tomaattikastike. Sekä pastan että kastikkeen tulee olla täsmälleen yhtä aikaa valmiita pöytään lennätettäviksi.

Tänään opin: Vahva afrikkalainen vaikutus tekee sisilialaisesta keittiöstä omanlaisensa. Sahramin, appelsiinin ja chilin käyttö tuovat ruokiin muusta italoruoasta poikkeavia sävyjä.



2.



3.



4.

LIHAKÄÄRYLEIDEN täyteenä on leipämurusia, juustoa ja kinkkua.

OHJE SIVULLA 68



1. SISILIALAINEN taikina syntyy aina käsipelillä. Annan keittiössä ei koneita käytetty mihinkään.

2. OLIIVIEN sadonkorjuu-aika oli parhaimmillaan lokakuussa.

3. NEW YORKILAI-SESTA Peteristä kehkeytyi kurssin aikana taitava piirakantekijä.

4. PETERIN näkemykset focacciaista ja tomaattipiirakasta olivat ammattilaisluokkaa.

3. päivä | Juhlavaa näpertelyä

LOKAKUUN AURINKO porottaa, ja jo aamulla on 30 asteen helletä. Päivän teemana ovat liharuoat. Kolme tuntia kattilassa yrttien ja kasvien kanssa hautunut lammas on taivaallisen hyvää.

Itse jouduin jälleen näpertelytehtäviin: juusto-kinkkukäytteistä lihakääröistä on tultava napakoita ja tasakokoisia. Myös gnocchien tekeminen on käsityötä alusta loppuun. Liharuokien ohessa paistelemme pizzoja, valmistamme jäädykkeitä ja maistelemme talon viinejä.

Parasta päivässä: Kun sain riisua esiliinan ja pukeutua juhlaillalliselle syömään upean tiimimme tekemiä ruokia. Monia taitoja oli taas kertynyt hyppysiin.

4. päivä | Makea päätös

SISILIALAISET RAKASTAVAT makeaa, ja neljäs päivä onkin pyhitetty marsipaanille ja muille imelyyksille. Anna Tasca Lanza antaa meille vapaat kädet taiteilla marsipaanista omia luomuksiamme. Huomaan, että kondiittorin työ on todella vaativaa, ja marsipaanis- sa on riittävästi haasteita yhdelle päivälle.

Kurssin opetus: Sisilialaiset elävät tehdäkseen ja syödäkseen hyvää ruokaa. Kaikki päivän toimet rytmittyvät ruoan ympärille. Ruokaohjeet ovat sisilialaisten perheenemäntien päässä, ja he kummeksuvat haluani saada ohjeita kirjallisina. Opin siis tekemään ruokaa käsin, maistellen, haistellen ja tunnustellen. **a**



Valokuvaajamme **JUKKA PAKARINEN** sukelsi sisilialaisen ruoan maailmaan

NELJÄ PÄIVÄÄ ruokaopissa

kokkikoulussa Vallelungassa, Sisilian sydämessä. Koulupäivät olivat täynnä oppimisen riemua.

Teksti **Jukka Pakarinen, Taina Salovaara** | Kuvat **Jukka Pakarinen**

Sisiliassa



SISILIASSA teimme tämän ruoan sardiineista, mutta se maistuu myös kotoisista silakoista valmistettuna.

OHJE SIVULLA 69



Kodikas kokkikoulu

Anna Tasca Lanza kokkikouluun on reilun tunnin ajomatka Palermosta. Kokkikoulu on osa vanhaa Regalealin viinitilaa. Keittokoulussa tutustutaan sekä maalaiskeittämiseen että sisilialaisen ruokakulttuurin aristokraattisempaan puoleen. Raaka-aineet saadaan omasta keittiöpuutarhasta ja ateriolla nautitaan oman tilan Tasca d'Almerita -laatuviinejä.

Annan ja hänen tyttärensä **Fabrizian** keittiössä opetus on henkilökohtaista ja lämminhenkistä. Opetuskielenä on italian ohella englantia.

WWW.ANNATASCALANZA.COM



- 1. ANNA TASCA LANZA** on sisilialaisen ruoan grand old lady. Tässä hän opettaa kädestä pitäen tomaattikastikkeen tekoa.
- 2. KOULUMME**, Case Vecchien, sisäpiha kylpi lokakuun lämpimässä auringossa.
- 3. REGALEALIN TILAN** viiniviljelykset polveilivat kouluamme ympäröivillä kukkuloilla.
- 4. GNOCCHIEN KEITTÄMINEN** oli tarkkaa sekuntipeliä. Höyryävät annokset lennätettiin suoraan illallispyötyään.

LEIPOMINEN oli minulle uutta, mutta kurssin jälkeen osaan jo tehdä mehevää focacciaa.

OHJE SIVULLA 68



1. päivä | Kädet taikinaan

KURSSIKEITTIÖSSÄMME tuoksuvat yrtit, valkosipuli, sitrukset ja oliiviöljy. Vaikka syksy on jo pitkällä, keittiön pöydillä on koreittain oman puutarhan villivihanneksia, munakoisoja, kesäkurpitsota ja tomaatteja.

Kun työskentelymetodit on selvitetty ja raaka-aineet ovat tulleet tutuiksi, opettajamme jakaa päivän työt. Ensimmäiseksi saan upottaa käteni focacciataikinaan. Siitä selvittyäni alkaa varsinainen näpertely eli ricottajuustopalleroiden pyörittely. Sisilialainen ruoka on todellista käsityötä!

Meidän oppilaiden valmistamalla yhteisellä illallisella nautitaan myös appelsiinimarinoituja sardiineja, zucchini-pastakeittoa, munakoisospagettia ja mantelisorbettia.

Päivän tärkein opetus: Sisilialaisessa keittiössä öljyn mitta ei ole tilkka, vaan kunnan loraus.

käännä