

# RICHARD M<sup>c</sup>CORMICK'S



# PARIISI

TAMMI

Paris

best me

pmea

Sm

trapp

span

coct

Cherom

Chur

lepet

**PRODUCTION COORDINATOR** Anni Taimisto

**TEXT** Jenna Vehviläinen

**PHOTOGRAPHS** Andrew Taylor

**FOOD STYLING** Anni Kravi

**ASSISTANT CHEF** Ben McCormick

**GRAPHIC DESIGN & LAYOUT** Janne Hänninen, Ylva Lucander / Agency Leroy

**EDITING** Ilona Rähä

© Tekijät ja Kustannusosakeyhtiö Tammi 2015

ISBN 978-951-31-8568-8

Painettu EU:ssa

empere's

apples

iles

ry food

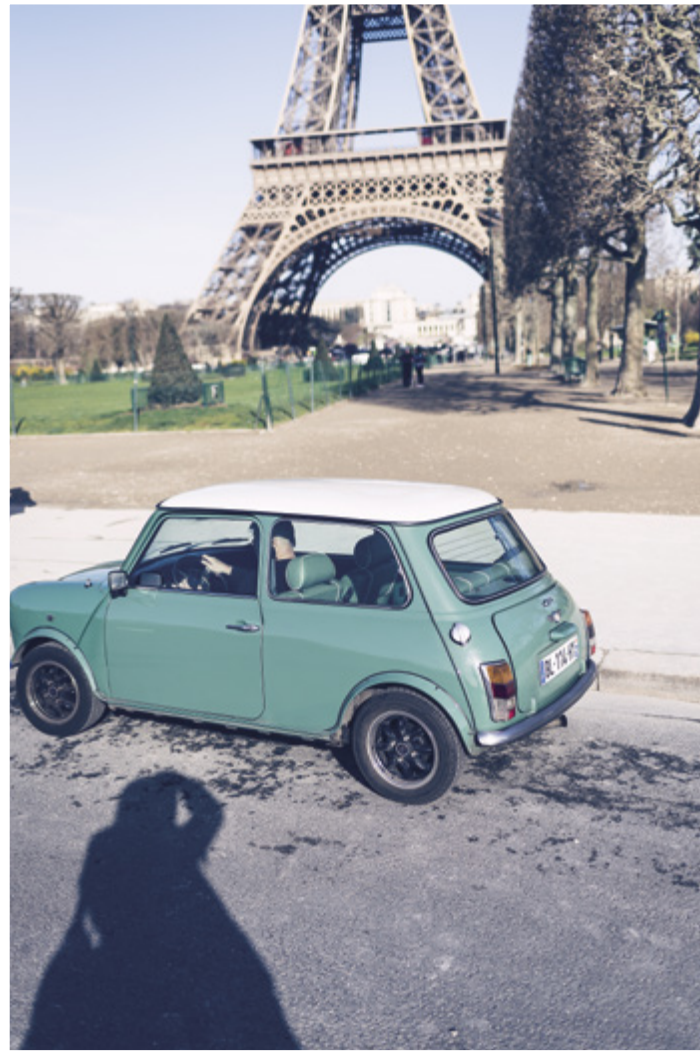
tan eans

tail hen

agne haro

h hour?

detenon







## Hyvää huomenta Pariisi

Pariisi todistaa, että yllätykset tekevät elämästä onnellista. Tutki kaupunkia, sillä kulman takaa löytyy usein jotain jännittävämpää. Seikkaile ja eksy, koska joskus parhaat paikat löytyvät seuraamalla kiinnostavia ihmisiä.

Pariisissa on aina tervetullut olo. Pariisilaisten kuuluisa arroganssi on todellisuudessa vain heidän tapansa elää.

Matkalla mieli on avoin ja seikkailunhaluinen. Juttele paikalliselle, kysy neuvoa, aloita keskustelu: *Ça va? Ça va bien.* Muista *merci, s'il vous plaît* ja *bonjour*.



# Sisällysluettelo

## **PARIISI S. 10**

Matkalla eletään pariisilais-elämää, vaikututaan muuttuvasta ravintolamaisemasta, kunnioitetaan perinteitä ja löydetään kaupungin uusimmat helmet.

## **RESEPTIT S. 62**

Yllätyksellinen Pariisi innostaa kokeilemaan. Periranskalaiset ruoat saavat Richardin resepteissä kekseliäät nykyvastineet.

## **HAKEMISTO S. 174**

Kaikki de A à Z.

THOUMIEUX

WOMEN'S

W

WATERMAN





RESTAURANT  
とよた  
JAPONAIS

Restauran



Richard McCormick on helsinkiläistynyt, alkuperältään amerikkalais-ruotsalainen keittiömestari, ravintoloitsija ja ruokavisionääri. Hänet tunnetaan edistyksellisistä ruoka- ja ravintolakonsepteistaan, jotka näkyvät Suomessa katuruokafestivaalien, pop-up-ruokapaikkojen, palkittujen ravintoloiden sekä kehittyvän kulinaarikulttuurin muodossa. Richard vaikuttaa tällä hetkellä Helsingissä kahden *Sandron* ja hiljattain avatun *The Cockin* keittiössä. Uusin tulokas ravintolaperheeseen on meksikolaista ruokaa tarjoava *Ahorita*-ketju.

Richard on asunut useissa Euroopan ja Aasian maissa sekä Yhdysvalloissa. Hän kasvoi eksoottisten katuruokien keskellä ja leipoi teini-ikäisenä kakkuja äitiään ilahduttaakseen. Richard uskoo, että ruoka voi tehdä ihmisen onnelliseksi. Hänen suurin kannustimensa on tarjota ravintoloidensa vieraille elämyksiä, jotka muuttavat heidän elämäänsä ja saavat heidät hymyilemään.

Richardilla on ruoanlaiton lisäksi toinenkin intohimo, matkustaminen. Hän reissaa mieluiten yksin, seikkailee vapaasti ja löytöretkeilee. Samalla hän etsii inspiraatiota, elämyksiä ja mullistavia makuja, jotka löytyvät usein paikallisen arjen keskeltä. Richardin mukaan inspiraatio löytyy, kun innostuu helposti ja ajattelee isosti.

# PROBABLE

## NOS SALADES

Onze de fraîcheur,  
quatre la salade  
Moksuplami...

## NOS DESSERTS

bars, cakes ou  
câgne Chocolat -  
NOUS ALLER FONDER!

## FORMULE

PISTOLET

SALADE

CAFÉ d'exception

en provenance d'Israël

THE MARRI KOFFER



## L'IMPROBABLE

3-5 Rue des Guillemites

Le Marais



## Epätodennäköinen kahvila

Vanhaan autotalliin rakennetun kahvilan barista *Laura* on avulias pariisilainen, jollaisen tapaa kun jaksaa hymyillä. Hän kertoo, että katuruoka on kaupungissa trendi: katuruokatapahtumia, -kojuja ja -rekkoja näkyy kaikkialla. Myös kahvilalla on oma ruokarekka, joka lähtee kiertämään Pariisia kesällä.

EMBIO la boutique  
Saveurs de nos régions  
Produits Bio et AOC





## Luomurakkautta

Vihannesmarketin ulkopuolella auton takakontissa nukkuu poika. Hän herää ja kättelee: *Guillaume*, kaupan omistaja. Guillaumen työpäivä starttaa aamuneljältä, kun hän alkaa valmistaa mehua luomufenkologista, -omenasta, -porkkanasta ja -kurkusta. Loppupäivän hän maistattaa mehuja asiakkailta ja käy päiväunille, kun ehtii. Tyttöystävä *Zoe* kastelee kukkia ja hymyilee. Pariskunnan vilpitön into tarttuu.









# Vuohenjuustoleivät ja mustikkasalsa

## 5 KPL

5 siivua täydellistä  
aamiaisleipää ([katso  
sivu 125](#))

## VUOHENJUUSTOTAHNA

2 dl pehmeää  
vuohenjuustoa  
1 tl sitruunankuorta  
raastettuna  
1 rkl hunajaa  
1 tl suolaa

## MUSTIKKASALSA

1 dl tuoreita mustikoita  
1 tl tuoretta minttua  
1 tl hunajaa  
1 rkl sitruunamehua  
mustapippuria

## PÄÄLLE

1 tl sitruunankuorta  
raastettuna  
mustapippuria

Sekoita vuohenjuuston joukkoon raastettu sitruunankuori. Mausta hunajalla ja suolalla.

Tee mustikkasalsa. Hienonna minttu. Sekoita kaikki ainekset keskenään.

Paahda leivät pannulla. Voitele ne vuohenjuustotahnalla ja pirskottele päälle mustikkasalsaa. Koristele raastetulla sitruunankuorella ja rouhitulla mustapippurilla



# Ranskalainen sipulikeitto

## NELJÄLLE

6	sipulia
3	valkosipulinkynttä
1	purjo
1 dl	varsiselleriä
2 rkl	tuoretta timjamia
2 rkl	tuoretta persiljaa
2 rkl	voita
2 rkl	oliiviöljyä
2	laakerinlehteä
2 rkl	ruokosokeria
1 rkl	sinappia
	suolaa
	mustapippuria
1 dl	punaviinietikkaa tai punaviiniä
1 l	kasvis- tai lihalientä
4	viipalletta vaaleaa leipää
2 dl	gruyère-juustoa
	ruohosipulia
	koristeeksi

Kuori ja hienonna sipulit ja valkosipulit. Halkaise purjo, pese mullat pois ja hienonna. Pese varsiselleri ja leikkaa se ohuiksi viipaleiksi. Poista timjamista varret ja silppua persilja.

Ruskista voi ja öljy isossa kattilassa keskilämmöllä. Lisää sipulit, valkosipuli, purjo, varsiselleri, timjami, persilja, laakerinlehdet, sokeri, sinappi, suolaa ja pippuria ja kuullota miedolla lämmöllä noin 15–20 minuuttia, kunnes sipuli on karamellisoitunut.

Lisää viinietikka tai viini ja anna kiehua noin 5 minuuttia, kunnes se on haihtunut. Lisää kasvis- tai lihaliemi ja anna keiton hautua noin 15 minuuttia miedolla lämmöllä.

Jaa keitto neljään uuninkestävään kulhoon. Lisää kunkin keiton päälle leipäviipale ja ½ dl juustoa ja paista uunissa grillivastuksen alla 200 asteessa noin 5 minuuttia. Koristele ruohosipulilla.



# Mustaherukka- ja passion- raakamacaronit

## 12 KPL

2 dl	mantelijauhoja
1½ dl	kookosjauhoja
1 tl	vaniljajauhetta
1 rkl	mustaherukkajauhetta
2	passionhedelmää
3 rkl	kookosöljyä
½ dl	hunajaa
1	luomusitruunan raastettu kuori ja mehu

## PÄÄLLE

kookoshiutaleita
mustaherukkajauhetta
passionhedelmää

Sekoita mantelijauhot, kookosjauhot ja vaniljajauhe suuressa kulhossa. Jaa seos kahteen pienempään kulhoon. Lisää toiseen kulhoon mustaherukkajauhe ja toiseen passionhedelmän siemenet.

Sulata kookosöljy vesihautteessa juoksevaksi. Kookosöljy sulaa 25-asteisessa vedessä. Lisää hunaja, sitruunan raastettu kuori ja mehu. Lisää hieman yli puolet nesteestä mustaherukkaseokseen ja loput passionhedelmäseokseen.

Jaa molemmat taikinat kuuteen osaan ja muotoile palat käsin pieniksi macaronin malliseksi leivoksiksi. Koristele macaronit kookoshiutaleilla tai mustaherukkajauheella. Laita leivokset jääkaappiin vähintään tunniksi ennen tarjoilua.



Pariisin ruokatrendit muuttuvat vauhdilla. Kaupunki vilisee raikkaita ravintolakonsepteja, katuruokakioskeja, nykyaikaisia interiöörejä ja virkeitä ravintoloitsijoita. Ranskalaiskeittiön perinteitä vaalitaan, mutta niitä osataan myös uudistaa. Tässä kirjassa ruokavisionääri Richard McCormick matkustaa Pariisiin, tutustuu kaupungin gastronomisiin tuuliin ja antaa resepteissään oman näkökulmansa klassisiin ranskalaisherkkuihin.

ISBN 978-951-31-8568-8 68.2.



9 789513 185688