



KAPE

Mestarin otteessa
Miten ruokaa oikeasti kokataan?

⌘

JASKA

© Tammi



ISBN 978-952-04-3264-5

© Tammi

Kari Aihinen ja Jaakko Saariluoma 2021

Tammi on osa Werner Söderström osakeyhtiötä

Food Designer: Olli Kolu

Kuvat: Sami Repo

Tekstit: Sanna Pöyry

Graafinen suunnittelu: BOND

Taitto: Taina Leino / Vitale Ay

Painettu EU:ssa



KAIPE

&

Mestarin otteessa
Miten ruokaa oikeasti kokataan?

JASKA

© Tammi

Lukijalle:08 **Amuse-bouche****I – Keittiö,
set-up & välineet**

15 Oikeat veitset, oikea säilytys
17 Tukeva, puinen leikkuulauta
19 Kaksi hyvää pannua?
21 Keittokattila, höyrykattila, lämmityskasari
23 Nuolija, lasta, vispilä, itseluottamusrätti
25 Perusmausteet & vaaka

II – Liha

35 Paistettu härän sisäfilee
37 Paahdettu härän ulkofilee
39 Entrecôte eli välilyllys
41 Paahdettu karitsankare
43 Mureaksi haudutettu karitsanniska
47 Paahdettu ankanrinta
51 Paistettu broileri

III – Kala

59 Vahtovoissa paistettu nahaton kuhafilee
63 Vahtovoissa paistettu viljelty siika
65 Paahdettu villisiika
67 Suolapedillä hiillostettu nieriä
69 Lohimedaljongit timjamivoissa
70 Siikatartar
71 Soijamarinoitu nieriä
75 Tonnikalaceviche
77 Paistetut kampasimpukat

IV – Muna

83 Uppomuna
85 Keitetty kananmuna: 7, 9 ja 11 minuuttia
89 Paistettu kananmuna x 2: käännetty + sunny side up
eli häränsilmä
91 Munakas: Kinkku-tomaattimeletti Kapen tapaan
+ Hitaasti kypsennetty munakas Kolun tapaan
93 Perusmajoneesi

V – Pastat

- 101 Cacio e pepe
- 105 Carbonara
- 107 Kermainen carbonara
- 109 Spaghetti aglio e olio
- 111 Kapen lempipasta: Spaghetti aglio e olio con funghi
- 113 Puttanesca eli ilotytön pasta
- 115 Spaghetti al pesto
- 117 Pastataikina
- 121 Sienirisotto

VI – Vege

- 127 Juuresfondant
- 129 Uunissa paahdetut juurekset
- 131 Kukkakaalipyree
- 133 Selleripyree
- 135 Puikulaperunamuusi
- 137 Ryöppääminen x 3: broccoli, pavut & parsaa
- 139 Paahtaminen: broccoli & bimi
- 143 Keittäminen: valkoinen parsaa
- 145 Maailman paras marinadi punasipulille & fenkolille
- 147 Coleslaw varhaiskaalista

VII – Kastikkeet

- 157 Reduktioliemi hollandaise- ja beurre blanc -kastikkeille
- 161 Hollandaise
- 163 Beurre blanc eli voikastike
- 165 Herkkusienimuhennos
- 167 Harissalla maustettu punaviinikastike
- 171 Ruskea kastike
- 173 Sieniliemi
- 175 Perusvinegretti +
Kapen suosikkivinegretti: mustapippuri-vaniljavinegretti

- 179 **Postre**





HOS
TER

Amuse-bouche

eli ns. keittiön tervehdys on ranskalaisesta keittiöstä lähtenyt tapa tarjota ravintolavieraalle pieni, yhdellä tai kahdella haukkauksella syötävä, visuaalisesti näyttävä suupala, jonka tarkoitus on antaa maistiainen kokon makumaailmasta.

Muistan hyvin ensimmäisen kerran, kun sain tervehdyksen keittiöstä. Olimme tilanneet useamman ruokalajin maistelumenun ja odotimme ensimmäistä annosta, johon liittyi jotenkin kampasimpukka. Yllätyin melkoisesti: tarjoilija toi palleron, jossa oli hanhenmaksaa, myslää ja lehtipersiljaa, mutta ei kampasimpukkaa. Annos näytti mitättömän pieneltä keskellä valtavaa lautasta, jolta se tarjoiltiin. Ennen kuin ehdin pukea ajatuksiani sanoiksi, tarjoilija sanoi: ”Tässä teille tervehdys keittiöstä.” Tuntui hienolta, että kokki halusi lähettää meille, juuri meille, erityisenä terveisensä makupalan, jota ei ollut edes tilattu. En tuntenut kokkia, joten ajattelin, että hän varmaan tuntee minut. Tunsin itseni erityisen tärkeäksi. Hetken kuluttua naapuripöytään vietiin sama tervehdys samoin sanoin, joten se siitä tärkeydestä.

Amuse-

Muistan hyvin kaikki erilaiset annokset ja maut, joita meille tuona iltana tarjoiltiin, vaikka illasta on reilusti yli kaksikymmentä vuotta. Tarjoilija kertoi asiantuntevasti jokaisen ruokalajin raaka-aineista ja valmistustavasta. Se oli äärimmäisen mielenkiintoista. Huomasin käyttäväni keittiön ovea nähdäkseni mahdollisimman usein vilauksen paikasta, missä kaikki nämä makuelämykset valmistuivat. Tilanteen kontrasti oli vangitseva: keittiössä oli valtava kiireen ja tekemisen ilmapiiri, kun taas salissa oli rauhallista ja levollista. Keittiössä viestittiin äänekkäästi ja kolisteltiin. Salissa puhuttiin vaimeasti. Aina silloin tällöin kuului kilahduksia ruokailuvälineiden osuessa lautasiin. Tuona iltana syntyi kiinnostukseni kokkaamiseen.

Vuosien saatossa opin mielestäni laittamaan ihan kelvollista ruokaa. Välillä annokset onnistuivat erinomaisesti, välillä ne jättivät toivomisen varaa, mutta olin innokas oppimaan, ja mistä sitä paremmin oppii kuin virheistään. No, jos olisi riittävän fiksu, oppisi ehkä myös toisten virheistä.

Luin keittokirjoja ja juttelin kokkien kanssa aina kun siihen tuli tilaisuus. Jossain vaiheessa huomasin, että osasin ehkä laittaa ruokaa, mutta en osannut kokata. Näillä kahdella asialla on mielestäni merkittävä ero. Henkilö, joka osaa kokata, ymmärtää, mitä pannulla tai kattilassa tapahtuu. Hän tietää, miksi jokin maistuu siltä, miltä se maistuu, ja miten sen saa maistumaan siltä, miltä haluaa. Hän osaa korvata puuttuvan raaka-aineen jollain toisella – ja niin edelleen. Minun ”kokkaamiseni” oli enemmänkin reseptien toteuttamista, vailla syvällistä ymmärrystä asioista.

Olin kuin pianisti, joka soittaa nuosteista ihan kelvollisesti, mutta jos pitää soittaa korvakuulolta, homma muuttuu vaikeaksi.

Tämä kirja sai alkunsa, kun olin lukemattomia kertoja piinannut Kapea, kuten kaikkia tapaamiani kokkeja, kyselemällä kokkauksen saloista. Tapasimme satunnaisissa yhteyksissä, ja aina minulla oli jotain kysyttävää. Ensimmäinen kysymykseni Kapelle oli aikoinaan: miten lehtipihvistä saa muurean? Kape vastasi omaan tyyliinsä, että saako siitä. Virallinen vastaus toki oli, että pannun pitää olla todella kuuma. Ja kun sanotaan ”todella kuuma” sen on oltava paljon, paljon kuumempi kuin ikinä uskoisi.

Pikkuhiljaa keräsin pieniä tiedonmurusia kokkaamisen saloista, mutta silti se suurin kysymys odotti edelleen vastausta. Miten ruokaa oikeasti laitetaan? Kun syksyllä 2020 tapasin Kapen ja hänen ”oikean kätensä”, KKS Restaurantsin Food Designerin Olli Kolun, syntyi idea. Se jalostui lopulta tämän kirjan kansien väliin: tervehdys Kapen keittiöstä.

Jaakko



**Keittiö,
set-up
&
välineet**

¶

Oikeat veitset, oikea säilytys

Tukeva, puinen leikkuulauta

Kaksi hyvää pannua?

Keittokattila, höyrykattila, lämmityskasari

Nuolija, lasta, vispilä, itseluottamusrätti

Perusmausteet & vaaka

|

”Aloituskahvit.

**Kaikki
keittiössä alkaa siitä.”**

Vaikka olisi kuinka kiire tai tilanne mikä tahansa, aina on aikaa juoda kahvit. Ensimmäinen – ja tärkein – asia, jonka Kapelta opin.

Opin paljon muutakin sellaista, mikä muutti käsitykseni kokkaamisesta.

Kun nykyään aloitan keittiöhommot, laitan leikkuulaudan alle märän rätin. Uuniin menevään lihaan asennan sisälämpömittarin. Pidän huolta, että nuolija ja *metalliset* atulat ovat käden ulottuvilla, koska muovipihdeillä ei tee yhtikäs mitään. Ja pidän veitseni terävänä. Sen yhden ainoan kokkiveitsen, jota oikeasti tarvitsen.

– Vaikka sulla ois kymmenen kokkiveistä, satavarmasti käytät niistä vain yhtä. Tai maksimissaan kahta, jos toinen on likaisena, Kape toteaa ja jatkaa:

– Tokihan sä voit haalia keittiöön välineitä vaikka kuinka, mutta on hyvä pysähtyä miettimään, paljonko niissä makaa rahaa kiinni. Osta mieluummin vähemmän – ja laatua.



Oikeat veitset, oikea säilytys

”

Kapen mukaan hyvien ravintoloiden keittiöissä ei näy veitsiä, koska jokainen tuo töihin omansa ja pakkaa ne mukaan päivän päätteeksi.

– **Kotona sä pääset pitkälle jo sillä, ettet säilytä veitsiä sekaisin siellä vetolaatikossa.**

– **Mutta kuinka monta veistä mä sitten oikein tarvitsen?**

– **Yhden hyvän, joka istuu just sun käteen. Tai no, neljä: kokkiveitsen, sahalaitaisen leipäveitsen, yleisveitsen sekä kuorimaveitsen.**

Huomattavasti vähemmän kuin se jäätävä veitsimäärä, mitä mulla lojuu keittiön ylälaatikossa. Ne voi kuulemma heittää menemään, ja ne jäljelle jääneet tulisi säilyttää seinällä veitsimagneetissa.

– **Veitsitukkikin on oookoo, kunhan se on pomminvarmasti puhdas. Mut jos sä tuikkaat tukkiin raakaa kanaa pilkkoneen veitsen, jota ei oo kunolla putsattu, se salmonellapöpi pesiytyy sinne.**

Taas yksi asia, jota en aiemmin ole tullut ajatelleeksi.



”

– Puulauta on tukevampi, kestävämpi ja hygieenisempi kuin muovinen. Siinä on hiton paljon kivempi pilkkoa!

– Mut mites sen puhdistus? Muistan jostain lukeneeni ja kokeilleenikin, että lautaan hierotaan merisuolaa ja sitruunaa... ja hangataan vimmatusti.

– Jaska, mä oon vetänyt jo yli 40 vuotta Fairylla. Toi hinkkaaminen pätee varmaan semmosessa tilanteessa, jossa on hintsusti vettä käytössä.

Tuoreesta puusta tehtyä hyvää puulautaa pitää myös huoltaa, ettei se kivi. Vaikka rypsi- tai pellavaöljyyn upottaminen kerran kuussa tuntuu alkuun oudolta, ei tarvitse kuin tsekata Kapen työlautaa, joka on priimakuosissa vielä vuosikymmenenkin käytön jälkeen.

– Jos sun uusi leikkuulauta menee ekan pesun jälkeen kippuralle, vie se takaisin liikkeeseen. Se on silloin tehty liian tuoreesta puusta.

Koetan myös sisäistää sen, että lautaa käytetään vain pilkkomiseen. *Misat* eli pilkotut ja muuten esivalmistellut raaka-aineet siirretään siis sitä mukaa kippoihin, rasioihin tai pikkulautasille odottamaan. Kun misat ovat tikissä, ruoanlaitto nopeutuu – ja lauta pysyy puhtaana. Se on helppoa, jos leikkuulaudalta huuhtaistaan saman tien pois kaikki nesteet ja muut, mitä raaka-aineiden pilkkomisesta jää.

Aihinen ehtii tietysti aina huuhtaista lautansa ennen kuin huomaankaan. *Eiks valkosipulista ja chilistä tartu makua lautaan?* -kysymykseni alkaa yhtäkkiä tuntua dorkalta.

Juuri tästä jatkuvasta pesemisestä ja paikkojen siistimisestä erottaa ammattimaisen kokkaajan: kokkaajan kyökki on lopetettaessa melkein yhtä siisti kuin aloitettaessa. Siihen mulla on vielä matkaa. *Samalla kun sä laitat ruokaa, sä siivoat* kuulostaa helpommalta kuin mitä se on.

Siksi ihailen ammattikokkeja, jotka työskentelevät niin vaivattoman näköisesti metri kertaa metrin kokoisella pläntillään. Itselläni on kotona kaikki keittiön pinnat käytössä, ja sitä mukaa kun yksi kohta täyttyy sotkusta, siirryn seuraavaan. Lopulta sotku on levinnyt kaikkialle. Moni kaltaiseni innokas kotikokki kuvittelee osaavansa laittaa ruokaa... ja sitten tulee puoliso tai joku muu ja siivoaa keittiön.

– Eli jos osaa kokata, pitäisi pystyä tekemään himassakin metrin alueella kaikki?

– Kyllä. Se perustuu siihen, ettei sulla oo mitään turhaa sälää siellä keittiössä. Ja niin se vaan Jaska on, että 80 prosenttia kokin työajasta on siivoamista.

Siistimisen ohella kokkaaminen perustuu suunnitelmallisuuteen. Simppeliä *aglio e olio* -pastaakin (s. 109) varten kaikki pilkotaan ajoissa valmiiksi: sipulit, valkosipulit, sienet, lehtipersilja.

– Kun kaikki on set up, sä oot ready to rock. Kokkaaminen on tosi nastaa, kun homma on funtsittu. Hosumalla ja heilumalla mistään ei tuu mitään.



Kaksi hyvää pannua?

”

Kapen mielestä keittiössä pärjää pitkälle jo yhdellä hyvällä paistinpannulla.

– **Harvoin sulla on kahta pannua yhtä aikaa hellalla. Mut joo, esimerkiksi sienten jälkeen ei oo kiva paistaa kalaa tai munaa; siksi kotona kannattaa olla kaksi pannua. Pieni ja iso.**

Kun pohdin paistinpannujen kokoja, Kape kehottaa ostamaan ennemmin halkaisijaltaan 32-senttisen kuin 24-senttisen. Se toinen voi sitten olla pienempi.

– **Mä käytän nykyään vaan pinnoitettuja pannuja. Ne kuuluu käytössä kuin auton renkaat: ikuisia pannuja ei ole olemassakaan. Turha siis murehtia pannuun menevää rahaa. Kun pannun pinta väsähtää, ostat uuden ja sillä sipuli. Mutta osta hyvä: siinä on niin paljon kivempi työskennellä.**



Gulf

ROSTER

”

Kattilaan pätee tietysti sama kuin pannuun: kotikeittiöstä täytyy löytyä yksi iso, tukeva kattila. Sellainen, jossa mahtuu kunnolla keittämään.

– **Kattiloiden osalta se sääntö menee niin et osta mieluummin liian iso kuin liian pieni. Tässä 5,5-litraisessa on paljon kivempi veivata ja vispata. Tää lämpenee ihan samalla lailla kuin ne pienet.**

Mutta pienempääkin tarvitaan. Korkeareunaisessa pikkukasarissa on näppärä lämmittää osa edellispäivän keitosta – siitä, joka keitettiin isossa kattilassa.

– **Ja höyrytyskattilan sä tarvit, Saariluoma. Perunamuusi tehdään aina höyrytetyistä perunoista.**

– **Oikeesti? Mä oon aina keittänyt potut.**

– **Ei ikinä. Sillon sulla on veteen tehty muussi. Mä näen ja maistan sen heti.**

– **Mut mähän laitan siihen maitoa...**

– **Ei se maito miltään maistu, sillä sä vaan ohennat sen muusin tarvittaessa.**

– **Eli jos mä nyt hakisin töihin ravintolakeittiöön sulle ja tekisin muusin niin kuin oon aina tehnyt, sä maistaisit sen heti ja se ois hylsy?**

– **Mä sanoisin, et tehdään Jaska niin et me soitellaan sulle päin, älä sä soita meille.**

Tämäkin vielä! Olin pitänyt itseäni ihan hyvänä muusinlaittajana. Seuraavalla kerralla kokeilen Kapen reseptillä, joka löytyy tämän kirjan Vege-luvusta (s. 123).

– **Ja toki blenderi on tarpeen monessa, etenkin jos leipoo paljon kotona. Se vaan vie aika lailla tilaa pienemmästä kyökistä, muistuttaa Kape.**



Ole kotikeittiösi sankari! Lähde viihdyttävälle ja opettavalle matkalle Kapen ja Jaskan kanssa! Oppipojasta sukeutuu kelpo kokki mestari-Kapen opastuksessa.

Jaska ihmettelee, kuinka oppia kokkaamaan hyvää ruokaa. Kapella on hallussaan kaikki salaiset aseet ja opit.

Miten kala paistetaan? Kuinka onnistua loihtimaan herkullinen munakas? Kastikkeiden keittämisen salaiset opit.

Tämän kirjan myötä myös sinulla on hallussasi mestari-kokin parhaat vinkit ja takuuvarmat reseptit.



9 789520 432645