

# Ranskalaisen keittiön

*Julia*



*Child*

wsoy

# salaisuuudet

## RANSKALAISEN KEITTIÖN SALAISUUDET

JULIA CHILD, LOUISETTE BERTHOLLE & SIMONE BECK



RANSKALAISEN  
KEITTIÖN  
SALAISUUDET

ALKUPERÄISIÄ RANSKALAISIA  
RUUANVALMISTUSOHJEITA

Suomennos Kyllikki Villa ja Kirsti Rannikko

WERNER SÖDERSTRÖM OSAKEYHTIÖ  
HELSINKI

Tämän kirjan innoittajana on ollut

*kaunis Ranskanmaa*

jonka talonpojat, kalastajat, perheenemännät  
ja prinssit – puhumattakaan keittiömestareista  
– sukupolvesta toiseen jatkuneella  
kekseliäällä ja hartaalla keskittymisellään  
ovat luoneet yhden maailman  
suurimmista taiteista.



First published in the United States of America as  
*Mastering the Art of French Cooking* by Alfred A. Knopf, Inc.  
© 1961 by Alfred A. Knopf, Inc.

Alkuteoksen toimittaneet Julia Child, Louise Bertholle & Simone Beck  
Piirroukset Sidonie Coryn

Suomenkielinen laitos © 1968, Kyllikki Villa, Kirsti Rannikko  
ja Werner Söderström Osakeyhtiö  
ISBN 978-951-0-49346-5

Painettu EU:ssa

# ESIPUHE

TÄMÄ KIRJA ON TARKOITETTU sellaisille ruuanvalmistajille, joilla ei ole koti-apulaista, mutta jotka toisaalta voivat tarpeen tullen jättää mielestään talous-arvion, vyötärönmitan, aikataulut, lastenruuat ja toimintansa vanhempana, autonkuljettajana ja perheenäitinä sekä kaiken muunkin, mikä voisi häiritä sitä iloa, mitä ihminen tuntee luodessaan harvinaisen herkullisen aterian. Koska kirja on kirjoitettu ruuanvalmistuksen ystäviä varten, olemme tehneet ohjeista niin yksityiskohtaisia kuin meistä tuntui olevan tarpeen, jotta lukija tarkalleen tietäisi mistä on kysymys ja kuinka on meneteltävä. Tästä johtuu, että ne ovat hiukan tavallista pitempiä, muutamats todella sangen pitkiä. Kovin epätavallisia aineksia niihin ei kuitenkaan tarvita. Itse asiassa kirjan nimi voisi hyvin olla »Ranskalaista ruokaa valintamyymälästä», sillä erinomaisen ranskalaisen ruuan aikaansaaminen niin kuin hyvä ruuanlaitto yleensäkin perustuu enemmän ruuanvalmistuksen tekniikkaan kuin mihinkään muuhun. Ja tätä tekniikkaa voi soveltaa aina kun saatavissa on hyviä perusaineksia. Olemme tahallamme jättäneet pois hämähäkinseittien kietomat pullot, valkopäähineisen *patronin*, joka puuhailee kastikkeidensa ääressä, tarinat hurmaavista pikku ravintoloista hoh-tavan valkoisine pöytäliinoineen ja niin edespäin. Meistä nämä romanttiset välisoitot sijoittavat ranskalaisen keittotaidon johonkin epätodelliseen seutuun sen sijaan, että se olisi keskelläme kenen tahansa iloisesti saavutettavissa. Toivomme, että tämä kirja auttaa käyttäjiään saavuttamaan sen.

Keittotaidon alkeisiin kuuluu sellaisia seikkoja kuin esimerkiksi: kuinka lihapala paistetaan niin että se ruskistuu mutta pysyy mehevänä, kuinka vatkatut munanvalkuaiset yhdistetään kakkutaikinaan vaahdon vähenemättä, kuinka keltuaisia lisätään kuumaan kastikkeeseen ilman että ne juoksettavat, mihin kakku on sijoitettava uunissa niin että se kohoaa ja ruskistuu ja kuinka sipuli nopeasti silputaan. Käsitellessään eri aineksia eri ruokalajeja varten joutuu huomaamaan, että samat yleismenetelmät toistuvat yhä uudelleen. Ohjelmistoaan laajentaessaan kirjan käyttäjä huomaa, että valmistusohjeiden näennäisesti

loputon lörpötys alkaa jäsentyä teemojen ja muunnelmien ryhmiiksi; että *amerikkalainen hummeri* ja *coq au vin* ovat ruokalajeja, joilla on useita teknisiä yhtymäkohtia ja että vuorostaan *coq au vin* ja *burgundilaispata* ovat melkein samaa – kaikki nämä ovat tyypiltään höystöjä, joten niissä noudatetaan höystöjen yleismenetelytapoja. Kastikkeiden alueella taas, kun vasikanlihasta valmistetaan *vatkuli* ja sen kastike kermasta ja keltuaisista, tämä on itse asiassa samantyyppinen kuin merianturan valkoviinikastike tai simpukoiden gratiinikastike. Todennäköisesti valmistusohjeita ei ennen pitkää tarvita lainkaan paitsi muistilistana aineksista, jotka voisivat unohtua.

Koko ranskalainen keittotaito tähtää yhteen ainoaan päämäärään: miltä se maistuu? Ranskalaisia eivät yleensä kiinnosta epätavalliset yhdistelmät tai yllättävät tarjoilutavat. Samalla kun taustalla on suunnaton määrä perinteellisiä ruokalajeja mistä valita (niinpä erään ranskalaisen keittokirjan nimi on *1 000 tapaa valmistaa ja tarjota munia*), ranskalaiset nauttivat eniten tutusta ruokalajista, joka on valmistettu ja tarjottu moitteettomasti. Niinpä esimerkiksi täydellinen lampaanlihasta valmistettu *navarin* edellyttää melkoisesti valmistelevia toimenpiteitä: ruskistamista, keittämistä, siivilöimistä, kuorimista ja maustamista. Valmistuksen jokainen vaihe, kaikkein yksinkertaisinkin, näyttölee ratkaisevaa osaa, ja jos jokin niistä jätetään pois tai korvataan toisella, *navarinin* koostumus ja maku kärsivät. Yhtenä pääsyyntä siihen, miksi meille liiankin tuttu muka-ranskalainen ruuanvalmistus on niin kaukana hyvästä ranskalaisesta keittotaidosta, on juuri se, että joitakin valmistusvaiheita laiminlyödään tai korvataan muilla; muita syitä ovat ruoka-aineiden – niin kuin voin ja kerman – ja ajan säästäminen. »Liian vaikeaa», »liian kallista», »ei sitä eroa kukaan huomaa» – nämä ne ovat kuoliniskuja hyväälle ruualle.

Keittotaito ei ole erityisen vaikea ala, ja mitä enemmän harrastaa ja oppii ruuanvalmistusta, sitä enemmän sitä alkaa ymmärtää. Mutta se vaatii harjoitusta ja kokemusta niin kuin kaikki taidot. Tärkeintä asiassa on se, että rakastaa ruuanlaittoa sen itsensä vuoksi.

## VALIKOIMA

Kun käytetään meidän omaksumaamme yksityiskohtaista menetelmää, täydellisestä ranskalaisen keittotaidon esityksestä siitä tulisi laajan sanakirjan suuruinen; vaikka se painettaisiin samanlaiselle paperille kuin raamattu, se olisi asetettava telineelle. Saadaksemme aikaan sopivan kokoisen kirjan olemme mielivaltaisesti valikoineet joukon sellaisia ruokia, joista itse erityisesti pidämme ja joiden toivomme lukijoitamme kiinnostavan. Monet loisteliaat luomukset puuttuvat tästä joukosta, ja saattaa olla, että jotkut poisjättämiset herättävät kauhistusta.

Joku voi kysyä: »Miksi täältä puuttuu *pâte feuilletée*? Miksei täällä ole *croissant-ja?*» Nämä ovat meidän mielestämme sellaisia ohjeita, joihin olisi perehdyttävä keittiössä, koska esim. juuri nämä molemmat vaativat kosketuksen tajua, jonka voi oppia vain harjoittelemalla ja katsomalla. Miksi kirjassa on vain viisi kakkua eikä lainkaan leivoksia? Miksi puuttuvat keitetyt perunat, perunasose, perunakohokas? Missä on *zucchini*? Entä sisälmykset? Miksi puuttuu *poulet à la Marengo*? Missä ovat vihreät salaatit? Entä ankkasyllty tai *sauce rouennaise*? Niille ei ollut tilaa!

## VALMISTUSOHJEISTA

Tämän kirjan kaikki yleisohjeet ja suurin osa muunnelmista ovat kahdella pals-talla. Vasemmalla ovat ainekset, joiden mukana usein on mainittu tärkeimmät työvälineet; oikealla on työohje. Sen, mitä valmistuksen kussakin vaiheessa on tehtävä ja millä tavoin, näkee yleensä yhdellä silmäyksellä. Yleisohjeet, joista seuraa muunnelmia, on varustettu erityisellä merkillä ✱. Useimmissa ohjeissa on suluisia oleva rasti (✕), joka ilmoittaa mihin asti ruokalaji voidaan valmistaa etukäteen. Kaikkien pääruokalajien yleisohjeiden yhteydessä on viini- ja kasvis-ehdotuksia.

Tämän kirjan päätarkoituksena on opettaa teitä valmistamaan ruokaa ja saada teidät ymmärtämään perustavat menettelytavat sekä vähitellen kehittymään ruokaohjeista riippumattomaksi. Sen vuoksi olemme jakaneet kunkin pääosaston ryhmiin, joiden jokainen ohje kuuluu saman menettelytavan piiriin. Esimerkiksi sopivat hyvin valkoviinissä keitetyt kalanseläkkeet, jotka alkavat sivulta 192, tai kanahöystöt sivulta 234 lähtien tai sitten *quiche*-tyyppisten paistosten ryhmä s. 134–141. Toivomme teidän lukevan asianomaisen luvun ja alaosaston johdannon ennen kuin ryhdytte valmistamaan jotain ruokalajia, koska silloin parhaiten ymmärrätte mistä on kysymys. Tilapäisen lukijan varalta olemme kuitenkin pyrkineet siihen, että kukin valmistusohje riittää sellaisenaan. Viittaukset toisaalle kirjassa ovat aina ongelma. Ellei niitä ole tarpeeksi, voidaan menettää tärkeitä yhtymäkohtia, ja jos niitä on liikaa, se alkaa raivosuttaa lukijaa. Jos jokainen menettelytapa selostetaan joka kerran kun se esiin-tyy, lyhyestä ohjeesta tulee pitkä ja pitkästä sietämätön.

## MÄÄRISTÄ

Useimmat tämän kirjan ruokaohjeista on tarkoitettu kuudelle hengelle edellyttäen, että näillä on kohtalainen ruokahalu ja että ruokalista sisältää kolme ruokalajia. Vaaditut määrät ovat yleensä kaksinkertaiset verrattuina niihin, jotka

riittävät tyypillisessä ranskalaisessa ruokalistassa, johon sisältyvät *hors d'oeuvre*, keitto, pääruokalaji, salaatti, juusto ja jälkiruoka. Toivottavasti olemme päätyneet sellaisiin määriin, että ne sopivat useimmille lukijoillemme. Jos ohjeessa sanotaan, että ruoka on tarkoitettu 4–6 hengelle, tämä merkitsee sitä, että se riittää 4 hengelle, jos ruokalista on suppea, ja 6 hengelle, jos ruokalista on runsas.

### MUUTAMIA NEUVOJA

Toimiessamme opettajina olemme saaneet sen käsityksen, että aloittelija kovin usein ryhtyy innokkaasti valmistamaan uutta ruokalajia lukematta ensin läpi ohjetta. Yhtäkkiä hän törmää johonkin ruoka-aineeseen, menetelmään tai aikamäärään, jota ei ollut otettu huomioon, ja seurauksena on hämmennys ja surkeus, usein myös täydellinen epäonnistuminen. Sen vuoksi tähdennämme sitä, että vaikka olisi kuinka kokenut ruuanlaittaja, on parasta lukea ohje ensin läpi, jopa silloinkin kun kysymyksessä on tuttu ruokalaji. Kuvitelkaa jokainen valmistusvaihe niin että olette tarkalleen selvillä siitä mitä aineksia, välineitä ja menettelytapoja sekä kuinka paljon aikaa tarvitsette; silloin ei tule yllätyksiä. Ruuanvalmistusohjeiden kieli on usein eräänlaista pikakirjoitusta, johon on kätketty melkoinen määrä tietoja, ja niinpä on hyvä lukea ohjeet huolellisesti, ettei mitään tärkeää jäisi huomaamatta. Sen jälkeen voitte, laajentaaksenne yleistietoanne keittotaidosta, verrata ohjetta mielessänne muihin tuttuihin ohjeisiin ja todeta, kuinka ohje tai jokin sen menettelytapa sijoittuu laajempaan teeman ja muunnelmien kuvaan.

Valmistusaikoja emme ole määritelleet, koska joiltakulta menee puoli tuntia herkkusienikilon silppuamiseen ja toiset tekevät sen viidessä minuutissa.

Keskittykää työhönne huolellisesti, koska tarkkuus sen yksityiskohdissa voi luoda eron kohtalaisen ruuan ja hienon aterian välille. Jos ohjeessa sanotaan »pane padan päälle kansi ja säädä lämpöä niin että neste kiehuu hyvin hiljaa», »kuumenna voita niin kauan että vaahto juuri alkaa häipyä» tai »vatkaa kuuma kastike keltuaisten sekaan tilkkanen kerrallaan», on parasta noudattaa ohjetta. Alussa voi tuntea itsensä hitaaksi ja kömpelöksi, mutta käytännössä oppii pian sekä vauhtia että tyyliä.

Aikaa on varattava runsaasti. Useimmat ruokalajit voi valmistaa, aloittaa tai osittain kypsentää etukäteen. Ellette ole vanha veteraani, älkää ottako ohjelmaan enempää kuin yksi pitkä tai monimutkainen ruokaohje aterialla suunnitellianne, muuten työ tuntuu näännyttävältä eikä siitä enää nauti.

Jos ruoka paistetaan tai paahdetaan uunissa, on varmistauduttava siitä, että uuni on kuuma, kun ruoka sinne pannaan. Muuten kohokkaat eivät kohoa, paistoskuoret luhistuvat ja gratiinit kypsyvät liikaa ennen kuin alkavat ruskistua.



Se joka säästää astioita tuhlaa itseään. Käyttäkää kaikkia kannuja, kulhoja ja välineitä, jotka ovat tarpeen, mutta huuhtaiskaa ne heti kun niitä ei enää tarvita. Siistikää jälkiänne työn edistyessä, jotta ei syntyisi sekasortoa.

Harjoitelkaa käsienne ja sormienne käyttöä, ne ovat ihmeelliset työvälineet. Harjoitelkaa myös kuumien ruokien käsittelyä, se säästää aikaa. Pitäkää veitsenne terävinä.

Ennen kaikkea, varatkaa aikaa.

J. C., L. B., S. B.

# SISÄLLYS

KEITTIÖN TYÖVÄLINEET _____	1
SANASTOA _____	9
AINEKSET _____	14
LEIKKAAMINEN _____	18
VIINIT _____	23
ENSIMMÄINEN LUKU • KEITOT _____	29
TOINEN LUKU • KASTIKKEET _____	45
Valkoiset kastikkeet _____	46
Ruskeat kastikkeet _____	57
Tomaattikastikkeet _____	67
Hollandaise-kastikkeet _____	69
Majoneesit _____	76
Salaattikastikkeet _____	84
Kuumat voikastikkeet _____	86
Kylmät aromivoit _____	90
Luettelo erilaisista kastikkeista _____	95
Liemet ja hyytelöt _____	95
KOLMAS LUKU • MUNAT _____	105
Hydytetyt munat _____	105
Munat vuoissa _____	112
Munakokkeli _____	114
Munakkaat _____	115

NELJÄS LUKU • ALKURUOKIA JA LOUNASRUOKALAJEJA	128
Piirastaikina – paistostaikinakuoret	128
<i>Quiches</i> , piiraat ja gratiinit	132
Kohokkaat ja timbaalit	145
<i>Pâte à choux</i> , tuulihatut, <i>gnocchi</i> ja <i>quenelles</i>	163
<i>Crêpes</i>	175
Cocktail-herkkuja	181
VIIDES LUKU • KALA	191
Valkoviinissä haudutetut kalanseläkkeet	192
Kaksi provençelaista ohjetta	201
Kaksi kuuluisaa hummeriruokalajia	203
Simpukat	208
Muita kalaruokia, luettelo	214
KUUKES LUKU • LINNUT	215
Paahdettu kana	220
Padassa paistettu kana	226
Kanaviilokki	234
Ruskistettu kana	241
Kananrinta	242
Ankka	247
Hanhi	253
SEITSEMÄS LUKU • LIHA	258
Häränliha	259
Lammas ja karitsa	290
Vasikka	307
Sianliha	330
Kinkku	342
Maksa	349
Kateenkorvat	352
Aivot	357
Munuaiset	360

KAHDEKSAS LUKU • KASVIKSET JA JUUREKSET _____	365
Vihreät kasvikset _____	366
Porkkanat, sipulit ja nauriit _____	413
Lehtisalaatti, selleri, endiivi ja purjo _____	424
Kaalit _____	430
Kurkut _____	433
Munakoisot _____	435
Tomaatit _____	438
Herkkusienet _____	440
Kastanjat _____	448
Perunat _____	450
Riisi _____	457
YHDEKSÄS LUKU • KYLMÄT ALKURUUAT _____	464
Kylmät kasvikset _____	464
Hyytelöt _____	472
Vuoasta kumotut murekepasteijat _____	480
<i>Pâtés, terrines</i> _____	486
Muita kylmiä ruokia, luettelo _____	490
KYMMENES LUKU • JÄLKIRUUAT JA KAKUT _____	493
Yleistä _____	493
Makeat kastikkeet ja täytteet _____	501
Vanukkaat, vaahdot ja vuoat _____	507
Makeat kohokkaat _____	524
Tortut _____	537
<i>Crêpes sucrées</i> _____	545
<i>Clafoutis</i> _____	550
Babat ja savariinit _____	552
Sokerileivät _____	558
Täytekakut _____	560
HAKEMISTO _____	577

# KEITTIÖN TYÖVÄLINEET

## *Batterie de cuisine*

TEORIASSA HYVÄN KEITÄJÄN pitäisi voida toimia missä olosuhteissa tahansa, mutta ruuanvalmistus on paljon helpompaa, hauskempaa ja tehokkaampaa, jos käytettävissä on oikeat välineet. Hyvät varusteet, jotka kestävät vuosikausia, eivät tunnu mielettömän kalliilta, jos tulee ajatelleeksi, että iso emaloitu pata maksaa vain parin kilon paistin hinnan tai hyvä leikkuuveitsi kahden pienen lampaankyljyksen verran. Keittiövälineet on parasta ostaa liikkeestä, joka hankkii näitä tavaroita hotellien ja ravintoloiden käyttöön, sillä silloin ne ovat lujia, ammattikäyttöön soveltuvia ja kovaan kulutukseen tarkoitettuja.

## LIEDET

Uunin lämpö on aina tarkistettava irrallisella lämpömittarilla; termostaateilla on taipumus käydä epäluotettaviksi, mikä voi olla tuhoisaa kohokasta tai kekua valmistettaessa tai saattaa sekoittaa paistamisaikojen arvioimisen. Lämmön säätömahdollisuuksien pitäisi ulottua hiljaisesta hautomisesta poreilevaan keittämiseen.

## PADAT, PANNUT JA TULENKESTÄVÄT VUOAT

Patojen, pannujen ja tulenkestävien vuokien pitäisi olla paksupohjaisia, etteivät ne keiku, ja hyvin lämpöä johtavia niin ettei ruoka pala pohjaan. Meidän mielestämme paras kaikkeen käyttöön soveltuva materiaali on, raskasta kuparia lukuun ottamatta, raskas emaloitu valurauta. Se johtaa hyvin lämpöä, sen emaloitu pinta ei muuta ruuan väriä ja se on helppo puhdistaa. Ruostumaton teräs, jonka pohjassa on ohut kuparikerros, ei näytä olevan hyvä lämmönjohtaja – jotta kuparipohjalla olisi jotain merkitystä, sen pitäisi olla n. 3 mm:n paksuinen.

Toisaalta ruostumaton teräskattila, jossa on valettu alumiinipohja, on hyvä, koska paksu alumiini johtaa lämpöä. Kivi- ja lasitetut saviastiat ovat mainioita niin kauan kun niihin ei ole syntynyt säröjä; näihin kertyy vanhaa rasvaa joka sitten tihkuu esiin aina, kun vuokaa käytetään. Tulenkestävä lasi (pyrex) ja posliini ovat hyviä, mutta hauraita. Vaikka paksu rauta ja alumiini ovatkin hyviä lämmönjohtajia, niillä on se haitta, että ne muuttavat valkoviiniä tai munankeltuaisista sisältävän ruuan värin. Tämän väriongelman vuoksi mainitsemme joissakin ruokaohjeissa nimenomaan emaloidun kastikekattilan tähdentääksemme, että on käytettävä materiaalia, joka ei muuta väriä: emalia, ruostumatonta terästä, tinattua kuparia, tulenkestävää lasia, lasitettua savea tai posliinia.

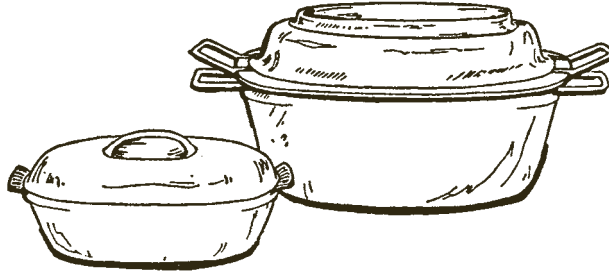
### *Kuparikattilat*

Kaikkien parhaita keittoastioita ovat kuparikattilat, koska ne säilyttävät ja johtavat lämpöä hyvin eivätkä tinauksensa ansiosta vaikuta ruuan väriin. Kaupan on runsaasti matkamuuksiksi tai koriste-esineiksi sopivia kuparikattiloita, jotka ovat ohuita ja välkkyviä ja joissa on hohtavat messinkivarret. Jotta kuparikattilassa keittäminen tosiaan olisi edullista, metallin on oltava 3 mm:n paksuista ja varren painavaa rautaa. Kattilan sisäpinta on vuorattu tinakerroksella, joka on uusittava aika ajoin, kun se kuluu ja kupari alkaa kuulua läpi. Tällöinkin tosin kuparikattilaa voi käyttää, jos se hangataan puhtaaksi juuri ennen käyttöä ja ruoka kaadetaan siitä pois heti kun se on valmista. Jos ruoka jää huonosti tinattuun kattilaan, voi syntyä myrkyllisiä reaktioita. Parasta on käyttää vastatinattua kattilaa.

Tinaamisen lisäksi kuparikattiloista on toinenkin vaiva: niiden puhdistaminen, sillä kupari tummuu nopeasti. Saatavissa on nopeakäyttöisiä uuden-aikaisia kuparinpuhdistusaineita. Hyvä kotitekoinen seos on seuraava: puoli kupillista etikkaa,  $\frac{1}{4}$  kupillista suolaa ja  $\frac{1}{4}$  kupillista puhdistusjauhetta. Hiero seoksella kupariastian pintaa, käytä teräsvillaa, jos kupari on pahoin mustunut, ja huuhto kuumalla vedellä. Tinauspinta puhdistetaan teräsvillalla ja puhdistusjauheella, mutta ei pidä odottaa, että se jatkuvasti hohtaa, kun kattilassa on keitetty.

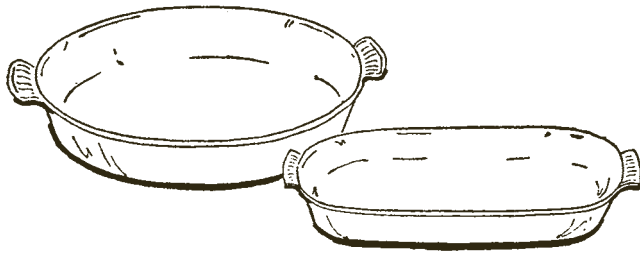
Kuparikattilaa ei pidä koskaan jättää tyhjänä lämmölle, ettei tinaus sulaisi. Samasta syystä ei pitäisi ruskistaa lihaa kuparipannussa. Jos tina alkaa paikoin kirikkaasti kimaltaa, lämpöä on vähennettävä.

---

*Soikeat vuoat*

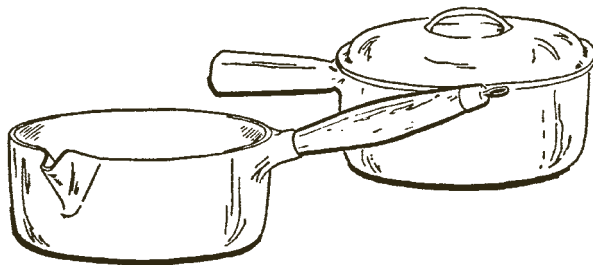
Soikeat vuoat ovat pyöreitä käytännöllisempiä, koska niihin sopii kana tai muu paisti yhtä hyvin kuin muhennos tai keitto. Hyvä yhdistelmä olisi puolen litran koko, jonka läpimitta on 15 cm ja korkeus 4 ½ cm sekä n. 2 litran koko, jonka läpimitta on n. 30 cm ja korkeus 15 cm.

---

*Paistosvuoat*

Pyöreitä tai soikeita paistosvuokia voi käyttää kanan, sorsan tai muun lihan paistamiseen tai gratiiniruokiin.

---

*Kattilat*

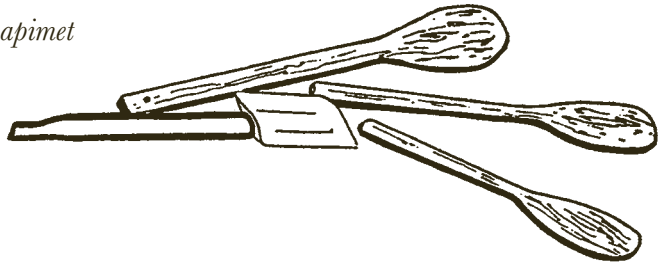
Sarja erikokoisia kattiloita on välttämätön. Metallivarrella varustetun voi panna myös uuniin.

---

on ranskalainen keittiömestarin veitsi, jota voi käyttää niin hyvin silppuamiseen kuin leikkaamiseenkin. Jos hyviä veitsiä on vaikea löytää, kannattaa neuvotella lihakauppiaan tai jonkun ammattikeittäjän kanssa.

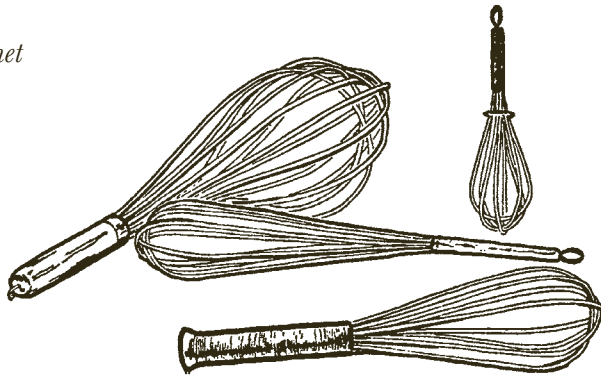
Veitset olisi pestävä erillään muista astioista ja käsin, mieluiten heti käytön jälkeen. Tummuneet terät voi hyvin puhdistaa teräsvillalla ja puhdistusjauheella. Veitset on käytännöllistä säilyttää omissa uurteissaan laatikossa, jossa ne ovat aina käden ulottuvilla ja erillään muista, niin etteivät terät kolhiinnu eivätkä tylsy.

### *Puulastat ja kaapimet*



Sekoittamisessa puinen lasta on käytännöllisempi kuin puulusikka; litteällä lastalla on parempi raaputtaa pannun tai kulhon seinämää. Kaapimislasta, jota voi käyttää vähän kaikkeen, on välttämätön, kun kastike kaavitaan kattilasta tai pannusta; sitä käytetään myös sekoittamiseen, kääntämiseen ja voitelemiseen.

### *Kierrevatkaimet*



Kierrevatkaimet ovat ihanteellisia munien, kastikkeiden ja tölkkeikkojen vatkaamisessa ja yleisessä sekoittamisessa. Ne ovat kevyempiä kuin kampivatkain, koska niitä käytettäessä tarvitaan vain yhtä kättä. Kokoja on suuri sarja pikkuruisista



# SANASTOA

**O**LEMME YRITTÄNEET KÄYTTÄÄ tässä kirjassa jokaiselle keittiössä työskentelevälle tuttuja ruuanvalmistustermejä, mutta seuraavassa kuitenkin luettelo keskeisestä sanastosta mahdollisten väärinkäsitysten välttämiseksi.

**VALELLA**, *arroser*. Lusikoida voisulaa, rasvaa tai nestettä ruuan päälle.

**VATKATA**, *fouetter*. Sekoittaa ruokaa tai nestettä perin pohjin ja voimakkaasti kauhalla, haarukalla, vatkaimella tai sähkövatkaimella. Vatkatessa on opeteltava käyttämään kyynärvarren ja ranteen lihaksia, hartiavoimin vatkatessaan väsy nopeasti.

**RYÖPÄTÄ**, *blanchir*. Upottaa ruoka-aine kiehuvaan veteen ja keittää sitä jonkin aikaa (esim. pehmeäksi). Ruoka-aineita voidaan ryöpätä myös väkevän maun laimentamiseksi (kaali ja sipulit); pekoni ryöpätään, jotta sen suolaisuus ja vahva savunmaku lieventyisivät.

**SEKOITTAA**, *mélanger*. Hämmentää ruoka-aineita yhteen vatkaamatta niitä voimakkaasti, tavallisesti haarukalla, kauhalla tai lastalla.

**KEITTÄÄ**, *bouillir*. Neste kiehuu silloin, kun se kuohuu, poreilee ja kuplii. Käytännössä puhutaan hiljaa, kohtalaisesti ja kovasti keittämisestä. Hyvin hiljaa keittämisestä – *mijoter* – puhutaan silloin, kun neste tuskin liikkuu lukuun ottamatta yhtä kuplaa yhdessä kohdassa. Ranskalaisilla on sana vieläkin hiljaisemmalle kiehumiselle, jolloin kuplia ei synny yhtään, vaan nesteen pinta vain väreilee: *frémir*. Kalaa tai muuta herkästi hajoavaa ruokaa keitetään tällä tavoin.

HAUDUTTAA, *braiser*. Keittää ruskistettua ruokaa vuoassa kannen alla pienessä nestemäärässä. Olemme käyttäneet tätä sanaa myös silloin, kun kasviksia keitetään voissa kannen alla vuoassa = muhennetaan, *étuver*.

TAKERTUA LUSIKKAAN, *napper la cuillère*. Tätä termiä käytetään osoittamaan kastikkeen sakeutta, ja se näyttää olevan ainoa tapa kuvata sitä. Kun lusikka pistetään kastikkeeseen ja vedetään takaisin, sen pitäisi olla ohuen kastikekerroksen peittämä. Kun kysymyksessä on kastike, jolla jokin ruokalaji peitetään, kastikkeen pitäisi tarttua lusikkaan melkoisesti paksummin.

HUUHTOA PANNU, *déglicer*. Kun on paistettu lihaa ja pannu tyhjennetty, pannuun kaadetaan nestettä ja sen alkaessa kiehua kaikki maukas pannuun hyytynyt paistinmehu kaavitaan sen sekaan. Tämä on tärkeä vaihe kaikkien lihakastikkeiden valmistuksessa kaikkein yksinkertaisimmasta taidokkaimmin valmistettuun saakka; tämä liemi on tärkeä osa kastikkeesta, koska se sisältää osan lihan aromia. Tämä kastike ja liha täydentävät toisiaan luonnollisella tavalla.

KUORIA RASVA, *dégraisser*. Poistaa kuuman liemen pinnalle kertynyt rasva.

#### *Kastikkeet, keitot ja liemet*

Kun on poistettava rasvaa hiljaa kiehuvan kastikkeen, keiton tai liemen pinnalta, käytä pitkävirtista kauhaa, vedä sitä pintaa pitkin ja kuori ohut kerros rasvaa. Kaiken rasvan poistaminen ei ole välttämätöntä, koska se tehdään myöhemmin.

Kun kiehuminen on ohi, poista kaikki rasva. Jos liemi on vielä kuumaa, jätä se sikseen 5 minuutiksi, jolloin rasva nousee pinnalle. Kuori se sitten pois kauhalla kallistaen pataa tai kattilaa siten, että muuta nestettä painavampi rasvakerrostuma kerääntyy toiselle laidalle ja on sitten helpompi kuoria pois. Kun olet poistanut rasvaa niin paljon kuin voit – se ei koskaan käy nopeasti – vedä keittiöpaperin kaistaletta pitkin pintaa, kunnes loputkin kelluvat pienet rasvapallot ovat siihen imeytyneet.

Tietenkin on helpompaa jäähdyttää neste, sillä silloin rasva hyytyy levyksi sen pinnalle ja on nopeasti poistettavissa.

#### *Paistit*

Kun on poistettava rasva uunipannusta, jossa liha on vielä paistumassa, kallista pannua ja ammenna pois nurkkaan kertyvä rasva. Käytä reikäkauhaa tai isoa lusikkaa. Tässä vaiheessa ei ole koskaan välttämätöntä kuoria

kaikkea rasvaa ainoastaan liika. Tämä kuoriminen olisi suoritettava nopeasti, ettei uuni jäähdy. Jos siihen menee pitkä aika, kokonaispaistoaikaan on lisättävä muutamia minutteja.

Kun paisti on otettu pannusta, kallista pannua ja poista nurkkaan kerääntyvä rasva reikäkauhalla tai lusikalla, mutta älä ammenna pois ruskistunutta lihamehua, joka käytetään kastikkeeseen. Tavallisesti pannuun jätetään 1–2 rkl rasvaa, joka antaa voimaa ja makua kastikkeelle.

Toinen menetelmä – jota on hyvä käyttää, jos paistinmehua on paljon – on tämä: pane jääkuutioita siivilään, joka on vuorattu 2–3-kertaisella harsokankaalla sekä aseta siivilä kattilan päälle. Kaada paistinmehu rasvoineen jääkuutioille; suurin osa rasvasta kerääntyy jäihin ja hyytyy. Kun osa jäästä sulaa mukaan kattilaan valuneeseen paistinmehuun, kiehauta paistinmehu nopeasti niin että sen maku tiivistyy.

### *Vuoat*

Kun kysymyksessä ovat höystöt tai padat, *daubes*, ja muut vuoassa valmistettavat ruuat, kallista vuokaa ja rasva kerääntyy toiseen laitaan. Lusikoi se pois. Voi myös siivilöidä kastikkeen kokonaan pannuun siten että pitelet vuoan kantta molempien käsien peukaloilla raollaan vuoan päällä kaataesasi siitä nestettä. Kuori sitten rasva pannuun kaadetusta liemestä ja kaada kastike takaisin vuokaan.

LEIKELLÄ KUUTIOIKSI, *couper en dés*. Leikellä ruoka-aine arpanopan muotoisiksi kuutioiksi, tavallisesti noin  $\frac{1}{3}$  cm:n, katso kuvaa s. 21.

YHDISTÄÄ, *incorporer*. Sekoittaa kevyt seos, esim. vatkatut munanvalkuaiset, varovasti painavampaan seokseen, esim. kohokkaan perusseokseen. Menetelmä on esitetty sanoin ja kuvin Kohokasluvussa s. 148–149. Yhdistäminen merkitsee myös varovaista sekoittamista silloin kun on vältettävä juoksettuminen tai soseutuminen, esim. kun artisokanpohjia tai aivoja sekoitetaan kastikkeeseen.

GRATINOIDA, *gratiner*. Ruskistaa kastikkeella peitetyn ruokalajin pinta, tavallisesti kuumassa grillissä ylälämmössä. Kun pinnalle ripotellaan korppujauhoa, raastittua leipää tai juustoraastetta ja lisätään voinkareita, kastike saa ruskean kuoren (*gratin*).

LIOTTAA, *macérer*; MARINOIDA, *mariner*. Liottaa ruoka-aineita nesteessä, jolloin ne imevät makua, luovuttavat makua tai mureutuvat. Edellistä termiä käytetään yleensä silloin, kun on kysymys hedelmistä, esimerkiksi sokerissa ja

alkoholissa liotetut kirsikat. Marinoitaessa kysymyksessä on liha tai kala: punaviinissä marinoitu paisti. Marinadi on suola- tai etikkaliemi, suolavesi tai seos, jossa on viiniä ja viinietikkaa, öljyä ja mausteita.

SILPUTA, *hacher*. Leikellä ruoka-aine hyvin hienojakoiseksi, kuva s. 19.

PEITTÄÄ KASTIKKEELLA, *napper*. Peittää ruoka kastikkeella, joka on kyllin sakeaa pysyäkseen paikallaan, mutta tarpeeksi notkeaa jättääkseen näkyviin ruuan ääriviivat.

HYDYTTÄÄ, *pocher*: Kypsentää ruoka – esim. muna – nesteessä, joka kiehuu aivan hiljaa tai vain väreilee.

PUSERTAA SOSEEKSI, *réduire en purée*. Tehdä kiinteästä ruoka-aineesta sosetta, esim. omenasosetta, perunasosetta. Sosetta voidaan tehdä huhmaressa, lihamyllyssä, sosemyllyssä, tehosekoittimessa tai siivilän läpi pusertamalla.

KEITTÄÄ VÄHEMMÄKSI, *réduire*. Keittää nestettä niin että sen määrä vähenee ja maku tiivistyy. Tämä on kastikkeen valmistuksen tärkein vaihe.

JÄÄHDYTTÄÄ, *rafraîchir*. Upottaa kuuma ruoka kylmään veteen, jotta se jäähtyisi nopeasti tai kiehuminen lakkaisi tai huuhtoa ruoka-aine nopeasti kylmässä vedessä.

PAISTAA PANNUSSA, *sauter*. Kypsentää ja ruskistaa ruoka hyvin pienessä määrässä hyvin kuumaa rasvaa, yleensä avoimessa pannussa. Tämä paistaminen, »sauteeraus», voi olla pelkästään ruskistamista, esim. naudanlihaa ruskistetaan muhennosta varten. Tai sitten voidaan paistaa niin kauan, että ruoka on kypsää, esim. maksaviipaleita. Keittotaidon tekniikassa »sauteeraus» on yksi kaikkein tärkeimpiä menettelytapoja, ja se tehdään usein huonosti, koska jokin seuraavista seikoista jää huomioonottamatta:

- 1) Paistinrasvan on oltava hyvin kuumaa, melkein savuavaa, ennen kuin ruoka pannaan pannuun, muuten mehu tihkuu ulos eikä ruoka ruskistu. Tähän paistamiseen käytetään rasvaa, öljyä tai voita ja öljyä. Tavallista voita ei voi kuumentaa tarvittavaan lämpötilaan ilman että se ruskistuu, joten sitä on joko vahvistettava öljyllä tai se on kirkastettava – erotettava siitä maidon jäännökset, ks. s. 14.



- 2) Ruoka-aineen on oltava ehdottomasti kuiva. Jos se on kostea, sen ja rasvan väliin muodostuu höyrykerros, joka estää ruskistumisen ja käristymisen.
- 3) Pannu ei saa olla täpötäynnä. Palojen on oltava yhtenä kerroksena ja niiden välissä niin paljon tyhjää tilaa, että niitä voi kääntää eivätkä ne kiehu, vaan ruskistuvat, ja etteivät niiden mehut valu pois ja pala pannuun.

KIEPSAUTTAA, *faire sauter*. Sen sijaan, että ruokapala käännetään lusikalla tai lastalla, sen voi hyppäyttää pannussa. Tuttu esimerkki on räiskäleen heittäminen niin että se kääntyy ilmassa. Mutta kiepsauttaminen on hyvä keino myös kasviksia paisteltaessa, koska ne silloin useinkin rikkoontuvat vähemmän kuin käännettäessä. Jos keität kannellisessa kattilassa, tartu siihen lujalla otteella siten että molemmat peukalot pitelevät kantta. Kiepauta kattilaa ilmassa hiukan ylöspäin nykäisten. Sisältö pyörähtää ja kypsymispuoli vaihtuu. Käytä samaa liikettä kun kysymyksessä on avoin laakea kattila, pitele varresta molemmin käsin peukalot ylöspäin. Paistinpannu kallistetaan alaviistoon, niin että ruoka liukuu toiseen laitaan ja nykäistään siten että paistettava hypähtää ja kääntyy.

# Ranskalaisen keittiön salaisuudet on jokaisen hyvää ruokaa ja makua arvostavan kotikokin perusteos.

Tämä keittotaidon klassikko sisältää yli 800 yksityiskohtaista ruokaohjetta, jotka on jaoteltu selkeisiin osioihin: keittoihin, kastikkeisiin, lihoihin, kaloihin, kasviksiin jne. Kirjan selkärangan muodostavat muunneltavat ydinreseptit ja ruoanlaiton lainalaisuuksien opettelu. Kirja on säilyttänyt asemansa ranskalaisen keittotaidon perusteoksena yli kuudenkymmenen vuoden ajan, ja se ansaitsee yhä kunniaapaikan keittiössä.

*”Juuri tällainen keittokirjan tulee olla: täynnä herkullisia reseptejä, yksityiskohtaisia ohjeita ja tarkkoja piirroksia. Jotkut ohjeista tuntuvat ottavan luulot pois, mutta kuten Julia Child sanoo: ’Jos osaat lukea, osaat laittaa ruokaa.’” – ENTERTAINMENT WEEKLY*

	
<a href="http://www.wsoy.fi">www.wsoy.fi</a>	68.2 ISBN 978-951-0-49346-5

Kansi: Anna Makkonen