

ERJA ARIELA SÄKKINEN

# Andalusian auringossa

KULINARISTIRETKIÄ JEREZISTÄ JERUSALEMIIN



© Erja Ariela Säkkinen ja WSOY 2017  
Valokuvat Erja Ariela Säkkinen  
Graafinen suunnittelu Suvi Segercrantz

ISBN 978-951-0-42226-7  
Painettu EU:ssa

A CIGARRERA

ERJA ARIELA SÄKKINEN

# Andalusian auringossa

KULINARISTIRETKIÄ JEREZISTÄ JERUSALEMIIN



WERNER SÖDERSTRÖM OSAKEYHTIÖ

HELSINKI



# SISÄLLYS

6

LUKIJALLE

9

PIENEEN NÄLKÄÄN

93

ISOMPAAN NÄLKÄÄN

141

MAKEANNÄLKÄÄN

177

VIELÄ VÄHÄN LISÄÄ

195

KIITOS JA GRACIAS

197

HAKEMISTO

# Lukijalle



*ALMENDRAS, MANTELIT. ALBONDIGAS, LIHAPULLAT.  
ARROZ, RIISI. AZAFRÀN, SAHRAMI. ACEITUNA, OLIIVI.*

NIIN MONET ESPANJAN KIELESTÄ JA ESPANJAN  
KEITTIÖSTÄ TUTUT SANAT OVAT ALKUJAAN PERÄISIN  
ARABIASTA, MIKÄ KERTOO ETENKIN ANDALUSIAN  
HISTORIASTA MAURILAISVALLOITTAJIEN ALLA.

**TUOLTA SEUDULTA** ja sen aromaattisten mausteiden täyteisistä keittiöistä käynnistyy makumatkamme läpi Andalusian, Pohjois-Afrikan ja Lähi-idän – alueiden, joilla olen asunut ja matkustanut saaden nauttia paikallisesta vieraanvaraisuudesta. *Bienvenido, ahlan we-sahlan* ja *baruch ha-ba!* Tervetuloa seuraan, ihana saada sinutkin pöytäämme!

Kädestäsi löytyvä kirja on yli kymmenen vuoden reissujen tulos. Noihin vuosiin on matkustanut niin sotia, vallankumouksia kuin kyynelkaasuakin, mutta sitäkin enemmän aurinkoa, ystäviä ja rakkaudella valmistettuja ikimuistoisia aterioita. Kirjan kattamia alueita yhdistää etenkin yksi asia: yhteisöllisyys ja saman pöydän ääreen yhteiselle aterialle kokoontuminen. Ruoka ei ole vain ravintoa, se on rakkauden jakamista. Ja mitä surkeammassa jamassa maailma ympärillämme on, sitä enemmän rakkautta tarvitaan.

Ruoka on erottamaton osa kulttuuria ja kantaa mukanaan vahvoja muistoja. Tietyt ruoat

kuljettavat meidät hetkessä läpi ajan ja paikkojen: lapsuudenkodin lohdulliseen keittiöön tai siihen beduiinikylään, jossa maistoi tiettyä ruokalajia ensimmäistä kertaa.

Kokoa siis perhe ja ystävät pöydän ääreen vaikka jo heti ensi sunnuntaina. Istu alas kaikessa rauhassa, ota lasi viiniä ja nauti! Tiskit ehtivät kyllä odottaa huomiseenkin.

Toivon, että osa siitä ilosta ja inspiraatiosta, jota olen maailmalta kotiin kantanut, löytää kodin myös teidän keittiöistänne. Mutta nyt *yalla*, lähdetään matkaan!

**KÄYTÄNNÖN VINKEISTÄ** sen verran, että ruokaohjeissa käytetty uuni ei ole kiertoilmauuni. Mikäli siis käytät sellaista, voit alentaa resepteissä annettuja lämpötiloja 20 asteella. Suositeltavaa on myös standardimittalusikoiden käyttö – tavallisten tee- ja ruokalusikoiden väliset mitterot kun voivat olla huomattaviakin.







I

# Pieneen nälkään



## TAPAKSIA JA ELÄMÄNILOA

HUOKAISEN HELPOTTUNEENA – ONNEKSI OLEN AJOISSA.  
PIAN CALLE GRANADA- JA CALLE CALDERERÍA -KATUJEN  
TAPASBAARIT OVAT TÄYNNÄ LAUANTAILOUNASTA  
NAUTTIMAAN KOKOONTUNEISTA MÁLAGALAISISTA  
EIKÄ VAPAISTA PÖYDISTÄ OLISI TOIVOAKAAN.

**PARAS TAPA** nauttia kiireettömästi viikonlo-  
pusta Andalusiassa on tapasbaarihyppely. *Cro-  
quetoja* täällä, vähän *jamónia* tuolla... ja hei, noi-  
den *berenjenas fritat* ovat ihan erityisen hyviä!  
Kylkeen pullo tai kaksi paikallista *verdejoa* ja ah,  
kuinka elämä hymyileekään!

Ruoan lisäksi hauskaa ajanvietettä tar-  
joaa ohilipuvien ihmisten tarkkailu, sillä näillä  
kaduilla kuplii aito elämänilo. On kuin joka päivä  
olisi juhlat, joihin meidät kaikki on kutsuttu.

Lounaan kääntyessä iltapäivään savukkeille  
siirtyneet seurueet kansoittavat kadut. Ilma täyt-  
tyy poskisuudelmista ja naurusta ihmisten ter-  
vehtiessä ohikulkevia tuttujaan. Kuulumisia  
vaihdetaan yhä äänekkäämmin pulppuavalla  
espanjalla, ja jotain tuosta riemusta tarttuu väki-  
sinkin myös sivustaseuraajaan.

Andalusia on perinteisesti ollut koko Euroo-  
pan köyhintä seutua, ja erityisesti viime vuosien  
talouskriisi on koetellut sitä ankaralla kädellä.

Ihmiset ovat kuitenkin suorastaan raivoisan  
ylpeitä andalusialaisidentiteetistään ja perin-  
teistään – flamencon lisäksi moni muukin maa-  
ilmalla espanjalaiseksi mielletty asia on kotoisin  
nimenomaan täältä.

Elämästä nauttiminen on olennainen osa  
paikallista mentaliteettia, eikä kukaan osaa sitä  
paremmin kuin *gaditanon* nimellä tunnetut  
cádizilaiset. ”Ei täällä ihmisillä paljoa ole, mutta  
siitä vähästäkin otetaan kaikki irti”, saan kuulla.  
”Aina on syytä juhlaan!”

Kävellessäni läpi iltahämärään kietoutuneen  
Cádzin sen kyllä huomaa. Illalliset terasseilla  
jatkuvat myöhään yöhön, ja läheiseltä aukiolta  
ihmisten keskeltä kaikuva kitara kertoo, ettei  
nukkumaan olla menossa vielä vähään aikaan.

Hymy hiipii kasvoilleni ja jää niille. Hotel-  
lini sijaan käännynkin vasemmalle ja suuntaan  
kitaransoittoa kohden. Ehtiihan sitä nukkumaan  
huomennakin!



macsurra

COFIA VINO

+

TAPA JAMON  
IBERICO

1'50€





# Croquetas de jamón

SERRANOKINKKU-  
KROKETIT



**Olisi mahdoton tehtävä valita kaikista tapaksista se oma suosikkini... mutta kyllä se silti olisi *croqueta*.**

Rapeaksi uppopaistettu kuori, suussa sulava sisus... aijai. Tämä reseptit on sitä paitsi saanut hyväksynnän korkeimmalta mahdolliselta taholta eli eräältä espanjalaiselta *abuelalta*, isoäidiltä!

Serranokinkun sijaan kroketteihin voi käyttää maun mukaan myös joko äyriäisiä tai vaikka ruskistettua jauhelihaa. Vaihtoehtoisesti voit käyttää myös rabo de toron tai carrilleras de cerdon tähteet (ohjeet sivuilla 104 ja 106).

**KOOSTA RIIPPUEN 20–24 KPL**

75 g voita  
2 rkl öljyä  
5 dl (täys)maitoa, kuumennettuna  
100 g serranokinkkua, hienonnettuna  
4 rkl vehnä jauhoja  
¼ tl muskottia  
¾ tl mustapippuria  
½ tl suolaa

**LEIVITTÄMISEEN**

2 dl vehnä jauhoja  
2 kananmunaa, kevyesti vatkattuna  
2 dl korppujauhoja

**UPPOAISTAMISEEN**

1 l öljyä

**SULATA VOI** öljyn kanssa pinnoitetussa kattilassa. Kuumenna maito toisessa kattilassa välillä sekoittaen, ettei se pala pohjaan.

Lisää voi-öljyseokseen serranokinkkurouhe ja hetken päästä vehnä jauhot. Kypsennä jauhoja koko ajan hämmentäen noin viisi minuuttia.

Lisää seokseen sitten kauhallinen maitoa koko ajan sekoittaen. Lisää loput vähän kerrallaan, koko ajan sekoittaen (näin massasta tulee tasaista). Jatka kypsentämistä keskilämmöllä välillä sekoittaen kymmenisen minuuttia.

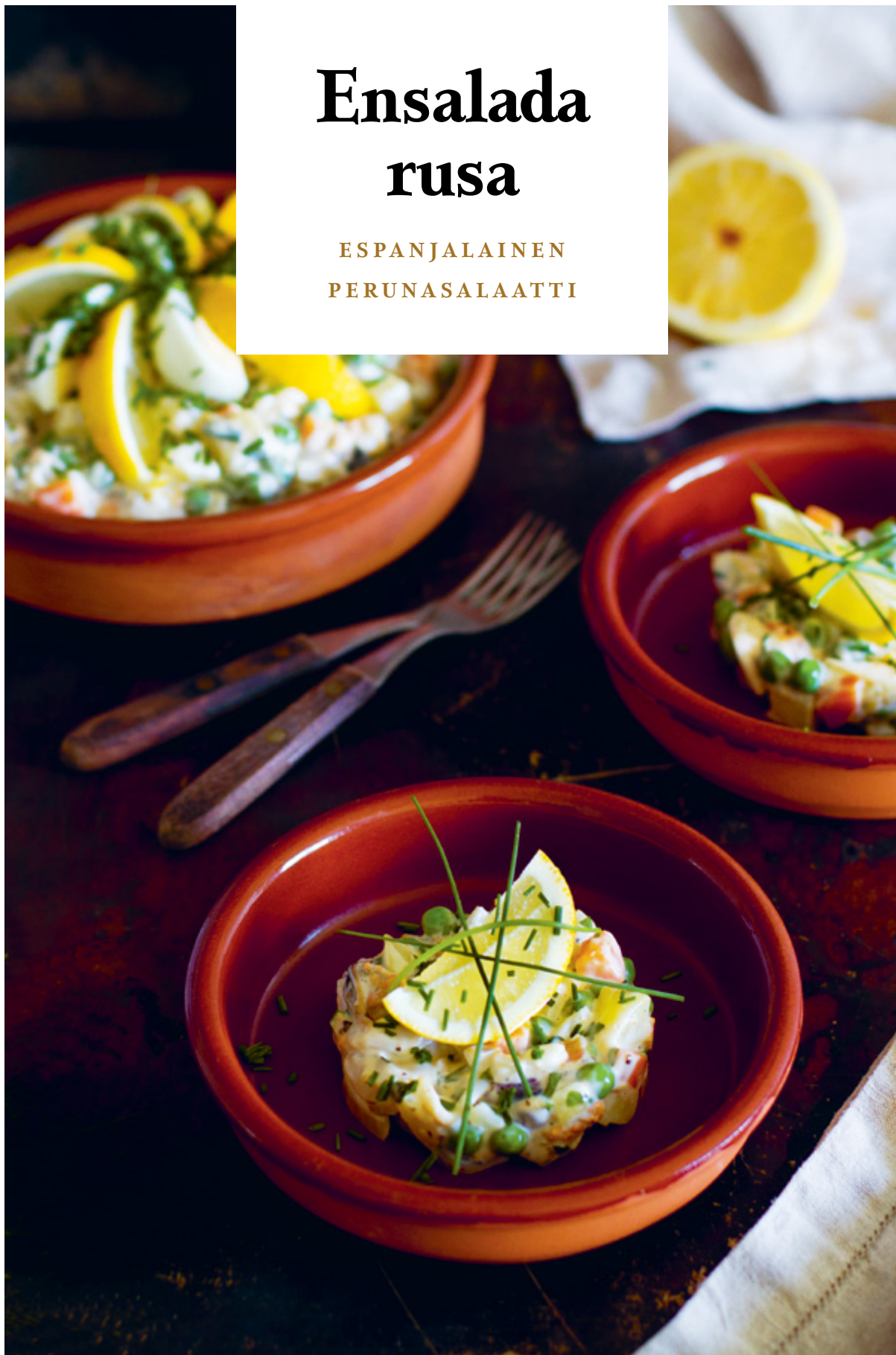
Kaada massa öljytyyn vuokaan ja anna jäähtyä. Peitä vuoka sitten tuorekelmulla ja painele se kevyesti massan pintaan kiinni. Siirrä jääkaappiin asettumaan ainakin neljäksi tunniksi, mielellään seuraavaan päivään.

Ota jäähtyneestä massasta ruokalusikallisen kokoisia pallukoita ja pyörittele tarvittaessa kevyesti öljytyin käsin pitkulaisiksi kroketeiksi. Kierittele krocketit ensin vehnä jauhoissa, sitten munaseoksessa ja lopuksi korppujauhoissa.

Uppopaista 180-asteissa öljyssä 5–6 krocketin erissä. Valuta talouspaperin päällä ja tarjoile joko sitruunalorauksen tai pimentónilla (savupaprikajauheella) maustetun majoneesin kanssa.

# Ensalada rusa

ESPANJALAINEN  
PERUNASALAATTI







**Tämä venäläisen  
salaatin nimellä  
myytävä  
tapasklassikko  
löytyy joka ikisen  
tapasbaarin listalta.**

Salaatiksi se on kaikessa majoneesisuudessaan aika koominen, mutta *onhan* se hyvää. Etenkin lounaisessa Andalusiassa siihen lisätään usein äyriäisiä, joiden valikoima onkin siellä koko maan paras.

Supermarketin pakastealtaasta löytyvät äyriäissekoitukset käyvät tähän tarkoitukseen mainiosti, mutta ne voi jättää myös pois tai korvata kinkkusuikaleilla tai chorizolla.

**TAPAKSINA  
NELJÄLLE-KUUELLE**

4 isoa perunaa  
2 isoa porkkanaa  
1 pieni sipuli  
200 g herneitä  
2 pkt (á 300 g) pakastettua  
äyriäissekoitusta

**KASTIKE**

3 dl majoneesia  
3 rkl tuoretta persiljaa,  
hienonnettuna  
1½ tl sitruunankuorta,  
hienoksi raastettuna  
2 tl valkoviinietikkaa tai  
sitruunamehua  
½ tl sinappia  
suolaa, mustapippuria

**KUORI JA** lohko perunat ja porkkanat noin sentin kuutioiksi. Höyrytä tai keitä vähäisessä suolatussa vedessä kypsäksi. Lisää joukkoon hienonnettu sipuli (jälkilämpö pehmentää sen). Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.

Valuta herneet ja sulatetut äyriäiset ja käänteile muiden salaattiainesten joukkoon.

Yhdistä kastikkeen ainekset ja sekoita varovaisesti salaatin joukkoon. Anna maustua kylmässä muutaman tunnin ennen tarjoamista.



**RUOKA ON KUIN ELÄMÄ ITSESSÄÄN,  
RAKASTAMISTA JA JAKAMISTA VARTEN.**

*Andalusian auringossa* johdattaa tunnelmalliselle makumatkalle Välimeren alueelle, jossa yhteisöllisyys on yhä voimissaan ja sunnuntailounaille keräännytään koko suvun voimin. Kirja esittelee kattavin ruokaohjein ja upein kuvin maurien ruokaperintöä Etelä-Espanjassa, pohjoisafrikkalaisia herkkuja, Israelin mezepöytien tarjontaa sekä meillä vähän tunnetun palestiinalaiskeittiön antia. Bienvenido, baruch ha-ba ja ahlan we-sahlan – tervetuloa mukaan!

**Erja Ariela Säkkinen** on Andalusian, Tunisian, Israelin ja Palestiinalaisalueiden kautta työläistyynyt hiihtotaidoton napapiiriläinen. Freelancekirjoittajana ja -kuvaajana työskentelevä, palkitun *Andalusian auringossa* -blogin takaakin löytyvä Ariela on elämästä kaksin käsin nautiskeleva häpeilemätön hedonisti ja intohimoinen kulinaristiretteilijä, jonka pöydässä on aina tilaa vielä yhdelle.



68.2 ISBN 978-951-0-42226-7



WWW.WSOY.FI