

# Imossivu

”

Jos ei lasikatto  
muru, niin  
kohta sattuu  
setiä lasileukaan.

Kolmos-  
sivun tyttö



ti.fi  
189, 00101 Helsinki

## Saaristoruokaa ranskalaisittain

Rymättylän Herrankukkaron saaristolais-  
kylpylän ruokakursseilla silakka saa  
seurakseen chevren

**Ruoka** Kolmen Michelin-tähden ravintolassa keittäneenä kokkina illan opettaja, Herrankukkaron ja saaristolaisristeilijä Ukkopekan keittiöpäällikkö Jussi Leipuri eli **Julien Boulanger** arvostaa perusasioiden osaamista.

Ranskalainen kokkihan suikaloi ensin 17 vuotta yhteen suuntaan ja sitten toiseen suuntaan, ennen kuin pääsee muihin hommiin, mutta me etenemme tänään hieman nopeammin, illan apukokki ja Herrankukkaron varatoimitusjohtaja **Petri Hollmén** lohduttaa.

Reilun huntin maksavan kurssin osallistujille onkin jo jaettu loistokkaat alkuraaka-aineet – sipuli ja porkkana jokaiselle. Itse muun muassa **Alain Ducassen** johtamassa keittiössä viipaloinut Boulanger selvittää brunoise-kuutioiden ja julienne-suikaleiden leikkaamisen perusperiaatteet. Esimerkiksi sipulia ei sovi leikata, saati käyttää, miten sattu.

Juuriosa on kova ja paha, se pitää heittää pois, Boulanger toteaa tyyliä.

Oppinut kotikokki ohittaa juuriosan jo sipulia puolittaessaan – niin säästyy kyyneliltä, eikä tarvitse pitää pirkkaniksien tapaan uimalaseja päässä!

Sipulin tyvessä sijaitsee suurin osa siitä, mitä se onkaan, sipulihaposta, apukokki-Hollmén toteaa tieteellisesti.

### Rymättylästä Ranskaan

Kun kurssilaiset ovat leikanneet seuraavan päivän lounaan juurekset sääntillisiksi paloiksi ja suikaleiksi, on illan reseptien jaon aika. Teemana on isäntien linjauksen mukaan saaristolais-ranskalainen ruoka.

Kuuden alkuruuan joukossa on myös pieni syrjähyppy Japaniin. Siitä vastaa mainioksi osoittautuva silakka-chevre-”sushi”, jonka Boulanger kertoo kehittäneensä ensimmäistä kurssia varten, kun yksi ruoka puuttui ja jäljellä oli balsamietikkaa, chevreä, saaristolaisleipää ja Rymättylän hopeakylkistä herkkua.

Klassisempaa otetta alkupaloissa edustavat muun muassa liekitetty savulohirillette ja lohipastrami.

Plan pannut tirisevät induktioliesillä siihen malliin, että kun päräytän kurkut blenderiin soseutumaan, torppa menee pimeäksi.

Kun sulake on saatu sietämään nykysaaristolaisen ruuanlaiton kuormitusta, homma etenee mutkitta ja innostus on vilpittömä kuin yläasteen kotitaloustunnilla – lopputuloksesta päätelleen tällä kertaa kukaan ei ole kuitenkaan keskittynyt sabotoimaan naapuripöytäkunnan keitoksia.

Kyllä teistä kokkeja voi tulla, illan opettajat mielistelevät ja komentavat oppilaat



KUUKI: ROBERT SEGER/MOMENT



savusaunaan kasvattamaan nälkää illallista varten.

**Kalle Kirstilä**

Kalle Kirstilä  
Kallelle avoimet kokkikurssit  
Herrankukkarossa Rymättylässä;  
www.herrankukkaro.fi



**Uudet tyylit.**  
Yllä Tytti Sokura (vas) ja Katja Wallenlind lämminlohirilletten kimpussa Julien Boulangerin valvonassa. Niklas ja Anna-Maria Reunanen liekittävät liekittävätsienicappuccinot, Birgit Haanmäki (vas), Maarit Uutela ja Riitta Ahonen antavat silakalle uudet maust.