

Ruokakurssilla Mirtosissa

*Hyvää
ruokahalua!*



Time: 6/17

- BREAF
- CHICKEN PILE
- HELLAS
- SAUS
- TILAPIA
- LAMB WITH MINT
- ZUCCHINI
- DUCK PASTRY
- ZUCCHINI SAUS
- HALVA
- COOKING

Kurssin lopuksi jamastettiin ryhmän valmistamien ruokien äärellä. Jannis piti huolen siitä, että kaikki maistui aidosti kreetalaiselta.

Kreetalainen ruoka on jo nautittuna kokemus. Mutta sen syvin olemus paljastuu vasta vähitellen. Ruokakurssi on oivallinen tapa aloittaa tutustuminen maailman terveellisimpiin kuuluvaan ruokavalioon.

Kurssin menu - näitä valmistimme:

Oliivileipää Jannisin tapaan, juustopiiraita, melizanosalaattia, favaa, imam baldi, lammasta ja munakoisoa, skordaliaa, uuniperunoita, kesäkurpitsapyöryköitä, kreikkalaista salaattia ja jälkiruokana halvaa.



Jannis Zervakis



Kreetalaisen ruoanvalmistuksen mielenkiintoisia yksityiskohtia ja periaatteita Jannisin opastuksella.

Jannisin ruokakurssilla on yksi erityinen piirre. Tai oikeastaan kaksi. Jannis puhuu suomea vaikka hän on perikreetalainen, kreetalaisen kulttuurin ja perinteen kasvatti. Lisäksi hän on opiskellut ja työskennellyt Suomessa, joten ymmärrys suomalaista kulttuuria, tapoja ja suomalaisuutta kohtaan on lähes täydellistä. Tästä johtuneeksi, että kurssilla tuntuu kuin Jannis tietäisi jo valmiiksi, miten meille suomalaisille tulee opettaa. Ja juuri niin hän tekeekin.

Kreetalaisen ruokakurssi on lähiruokakurssi puhtaimmillaan. Jos jotakin tulee kaukaa, se on muutamat mausteet ja ehkä jokin eksoottisempi hedelmä ikään kuin koristeeksi. Kreetalainen ruoka tehdään kreetalaisista raaka-aineista, useimmiten omista, mutta korkeintaan oman tai lähikylän -ei sen kauempaa.

Jannisin tapauksessa erityisen hyvät pöytäoliivit ovat hänen omista oliivipuistaan. Oliivipuuta omistaa erittäin moni kreetalainen. Usein tuotetaan kaikki vihannekset ja juurekset sekä hedelmät omalla palstalla. Mutta jos ei sitä ehti hoitaa, kylästä löytyy kyllä korkealaatuisia, päivantuoreita raaka-aineita.

Sesongin mukaiset ruoat ovatkin tyypillisiä Kreetalla. Siitä tehdään, mitä juuri nyt saadaan tuoreeltaan puutarhoista, peltoilta, kasvihuoneista ja vuorten rinteiltä. Pakasteet ja viikkoja vanhat, kaupan hyllyssä seisseet raaka-aineet ovat kauhistus.

Tässä onkin kreetalaiset ruokakulttuurin kulmakivi: lähiruokaa päivantuoreista raaka-aineista. Tämän historiakin valottui ruokakurssimme aluksi Jannisin pitäessä parikymmenminuuttisen, hyvin mielenkiintoisen tuokion Kreetan ruokaan liittyvistä erityisyyksistä.

Ja jos jotakin ruoassa voi maistaa, on sen pitkä historia. Sillä tavoin kehittyvät hyvän ruoan valmistuksen perinteet ja siirtyvät sukupolvelta toiselle.



Katerina -taverna on näyttämönä ties monennelle ruokakurssille.



Osallistujia otetaan vain 5-7 jotta kaikki voivat olla aktiivisesti mukana.



Tarkoituksena ei ole ainoastaan pilkkoa aineksia vaan olla mukana ja kuunnella.



Tietoa ja näkökulmia on ilmassa koko ajan.



Perunalohkoja skordaliaa varten.

Skordalia:

Perunan, valkosipulin ja mausteiden, sekä tietenkin oliiviöljyn muodostama tahna tai dippi. Voimakkaan valkosipulinen. Voidaan käyttää yhdessä mezeiden kanssa ja lisäksi muiden ruokien yhteydessä. Helppo ja nopea valmistaa.

- 700 g perunoita
 - 10 valkosipulinkynttä
 - 2-3 dl oliiviöljyä
 - 1/2 dl viinietikkaa
 - 1 tl suolaa
 - 1/2 tl mustapippuria
- Keitetyt, kuivatut perunapalat maustetaan ja sekoitetaan mikserillä valkosipulin kanssa. Lisätään vähitellen öljyä ja viinietikkaa maun mukaan. Skordalian tulisi olla kermaista ja paksuhkoa. Ohennus tarvittaessa vedellä.



Lammasta maustetaan. Lampaan mukana seuraa munakoisoja, joita ennen kattilan oliiviöljypohjalle paloina kaadettaessa ei itketetty lainkaan.



Nämä raaka-aineet ovat toista maata - kreetalaisia.



Vasen pikkukuva: sipulia voi paloitella, mutta hienomman siitä saa raastamalla. Lisää maku.



Yllä: Juustopiiraiden taikinaa sekoitetaan mutta vain hyvin vähän, jotta jauhot juuri ja juuri sekoittuvat.

Vasemmalla: Kulhossa kesäkurpitsapyöryköiden perusraaka-aineet.



Kreetalaisen tavernan keittiössä ei mitailla tarkasti ohjeen mukaan aineksia ja mausteita ruokaan. Eikä juuri muuallakaan. Kaikki tapahtuu kouramitalla. Hypypsellinen on tarkasti ottaen hypypsellinen ja joskus

tuntuu siltä, että maustetta pistetään enemmän tai vähemmän tunnepohjaisesti. Mutta aina oikea määrä. Kreetalla se ehkä toimiikin, kun kaikki on tuoretta, eikä tarvitse pistää tupla-annosta maustetta sen vuoksi, että

sen vuosikerta on jo muuta kuin tämä vuosi.

Kreetalla parasta ennen -päivämäärä on ruokaperinteessä tuntematon käsite. Siellä puhutaan vain päivän-tuoreista aineksista.

Ketä tahansa huippukokkia maailmalla kuunnellessa he vannovat yhden asian nimiin ja se on tuoret raaka-aineet. Kreetalla se on ollut aina johtotähtenä. Vieläkin useilla kreetalaisilla on luottotoimitajat, joilta he hankkivat peruselintarvikkeet. Pitää olla varmuus siitä, että tuoreus on taattu.

Ruokakursilla näimme myös, miten yksinkertaisesti ruoka valmistuu ja että turhat vaiheet sen käsittelyssä vain heikentävät laatua. Kun seuraa Jannisin rutinoitunutta ja tarkasti ajoitettua työskentelyä näkee, että siinä on osaamista. Mutta siinä on myös ruokakulttuuria hyvin tuntevan kunnioitusta syvällä kulttuurissa olevaa perinnettä kohtaan.





Muistaisikohan edes puolet kaikesta kuulemastaan....



Kameran takaa voi toisinaan päästä myös keittiöön töihin.



Munakoisoja - sekä tummia että vaaleita. Vaaleat ovat alunperin kotoisin Santorinilta. Nyt niitä tosin viljellään hiukan lähempänä.



Kaasuliesi on erinomainen laite keittiössä - tavernan keittiössä täysin välttämätön.



Juustopiiraat kypsyvät pannulla. Sisällä fetajuustoa.

Oliivileipää Jannisin tapaan



Leipätaikina vaivataan isoilla käännoillä - ei nyrkillä taikinaa sotkien. Ja vain juuri sen verran, että jauhon sekoittuvat.



Muotoillaan suorakaiteeksi



Ja valmis, maustettu oliivisilppu levyn päälle.



Oliivit ovat siis jo valmiita pöytäoliiveja, niiden maku antaa leivälle kunnan sävyyksen.



Sitten rullataan.



Tasapaksuksi kierretystä käärosta tulee melko samankokoisia leipiä.

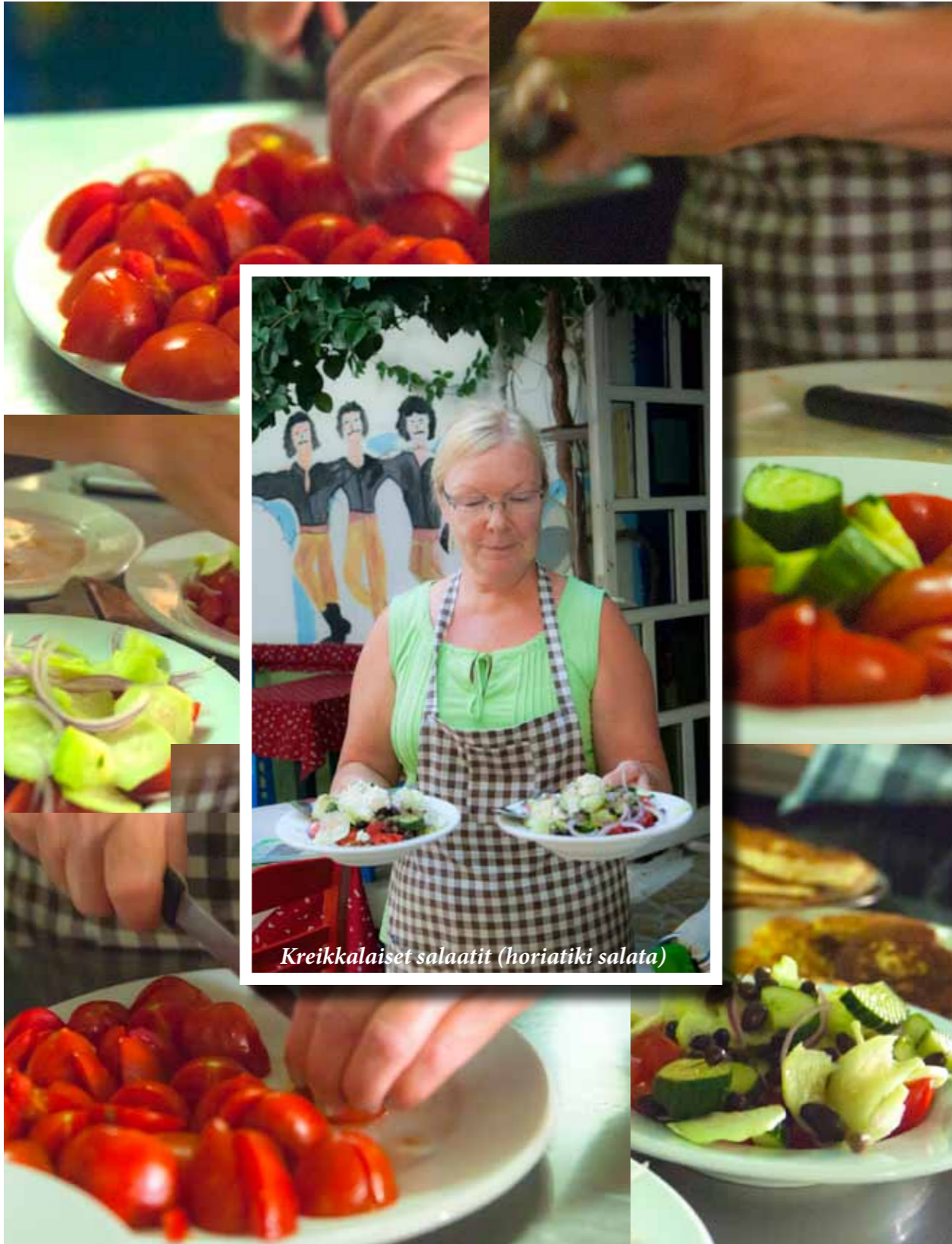


Koko kääro pätkitään samanmittaisiksi paloiksi ja siirretään pellille lappelleen.



Leivät näyttävät yhtä herkullisilta kuin maistuvatkin.





Kreikkalaiset salaattit (horiatiki salata)