



*Kokkailukurssi, kevät 2017
Jyväskylän Dante Alighieri -seura ry
www.dantejkl.fi*

Rustiikkista ruokaa vuorten juurelta

Tervetuloa makumatkalle Piemonteen!

Nimensä mukaisesti vuorten juurelta ("al piede del monte") sijaitsevan Piemonten ruokakulttuuri on kahtiajakoinen: yhtäältä sitä leimaa Savoijin kuningashuoneen hienostunut perintö, toisaalta talonpoikainen maalaiskeittiö juurevine makuineen. Monimuotoinen luonto ja Ranskan läheisyys ovat nekin tuoneet oman mausteensa piemontelaisten patoihin.

PERUSAIKESKSET

Piemonte tunnetaan tryffeleistä, viineistä ja juustoista. Tunnettuja juustoja ovat gorgonzola, grana padano, taleggio ja toma piemontese. Myös suolaisilla makkaroilla on paikkansa. Piemontessa syödään paljon lihaa ja ruoanvalmistuksessa käytetään voita ja kermaa siinä missä eteläisessä Italiassa suositaan öljyä. Tämä on luonnollista, sillä oliivipuut eivät menesty pohjoisessa.

Ruokalistalla on usein risottoa, sillä Piemonte on Italian suurin riisintuottaja. Alueella syödään myös pastaa: tuorepastaan käytetään nesteeksi vain kananmunan keltuaiset, jolloin loppu-tulos on tuhti ja täyteläinen.

Pohjoisessa ymmärretään myös makean päälle. Piemontelaiselle keittiölle ovat tyypillisiä erilaiset keksit, kuten amaretot. Myös pähkinäiset leivonnaiset ja suklaaherkut, kuten gianduiotto, ovat yleisiä. Ylösalaisin käännetyn veneen muotoinen suklaamakeinen on saanut nimensä karnevaalien piemontelaisesta hahmosta, jolla on samanmallinen hatu. Maailmankuulu levite, Nutella, on sekin peräisin Piemontesta.

TUNNETUIMMAT JUOMAT

Piemonten alue on yksi Italian suurimmista viinintuottajista. Tunnettuja punaviinejä ovat mm. Nebbiolo-rypäleestä valmistetut Barolo ja Barbaresco. Astin kuuluisat, makeat kuohuviinit valmistetaan Moscato-rypäleestä.

KOKKAILUKURSSIN MENU

Tämäkertainen menu koostuu piemontelaisista klassikoista. Alkupalana on rapsakoita grissinejä, primona risottoa ja secondona jauhelihaa purjon kera ja polentaa. Makeannälkään nautitaan appelsiinilla ja sitruunalla höystettyjä keksejä.

Bon appetit!

Grissini e cipollata monferrina

KEVÄTSIPULILEVITETTÄ MONFERRATON TAPAAN JA GRISSINEJÄ

Grissinit ovat peräisin Torinosta. Niiden sanotaan syntyneen vuonna 1679. Tuleva kuningas Vittorio Amedeo II oli huonokuntoinen eikä hänen ruoansulatuksensa kestänyt leivän sisuksia. Hovileipuri Antonio Brunero kehitti grissinit lääkärin määräyksestä. Ne saavuttivat nopeasti suuren suosion sulavuutensa ja säilyvyytensä ansiosta.

GRISSINIT

AINEKSET

- 500 g vehnä jauhoja
- 2,5 dl vettä
- 12 g hiivaa
- 6 rkl oliiviöljyä
- 1 tl juoksevaa hunajaa
- 1 tl suolaa
- 50 g ruokaöljyä
+ öljyä voiteluun

VALMISTUSOHJE

Liota hiiva ja hunaja kädenlämpöiseen veteen. Mittaa vehnä jauhot astiaan ja kaada siihen vesiseos. Alusta taikina, lisää sitten suola ja öljy. Jatka taikinan vaivaamista, kunnes se on kimmoisaa ja pehmeää.

Kauli taikina leivinpaperille suorakulmion muotoiseksi paksuksi leiväksi. Voitele taikina öljyllä ja anna se kohota tunnin ajan. Leikkaa taikina ohuiksi tikuiksi pituussuuntaan (noin 30 - 35 kpl). Venyttele varovaisesti jokainen tikku ja pane ne pellille. Voitele grissinit öljyllä ja paista 200 asteessa noin 20 min.

CIPOLLATA

AINEKSET

- 120 g punaista paprikaa
- 2 kevätsipulin vartta
- 1/2 chiliä
- 0,5 dl oliiviöljyä
- 1/2 sitruunan mehu
- 250 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)

VALMISTUSOHJE

Pese ja paloittele kasvikset. Laita kaikki ainekset paitsi juusto tehosekoittimeen ja aja seos sileäksi. Sekoita kasvisseos tuorejuustoon ja anna maustua pari tuntia.

Risotto con verze

SAVOJINKAALIRISOTTOA

Verza eli savojinkaali tunnetaan myös nimellä kurttukaali. Sen sanotaan olevan yksi monikäyttöisimmistä kaaleista. Sillä on ollut roolinsa paitsi ravintona myös lääkkeenä: sen on uskottu mm. helpottavan vilustumisoireita ja yskää sekä puhdistavan munuaisia ja maksaa.

AINEKSET

- 500 g risottoriisiä
- 1 savojinkaali
- 120 g pancettaa (pekonia)
- 1 valkosipulinkynsi
- 1 sipuli
- 5 kypsää tomaattia
- 2 dl valkoviiniä
- 7 dl lihalientä
- suolaa ja pippuria



VALMISTUSOHJE

Pese kasvikset. Suikaloi kaali, murskaa valkosipuli, hienonna sipuli ja kuutioi tomaatit. Kuutioi pancetta/pekoni ja ruskista se kattilassa. Lisää kaalisilppu, sipulit ja tomaatit.

Hauduta kannen alla, miedolla lämmöllä, noin 10 minuuttia. Kaada valkoviini pataan, hämmennä ja lisää sen jälkeen risottoriisi. Jatka risoton kypsymistä vielä 15–20 min. välillä sekoittaen. Lisää tarvittaessa kuumaa lihalientä. Tarkista maku ja mausta tarvittaessa suolalla ja pippurilla. Risotto on valmis, kun riisi on al dente.

Carne ai porri e polenta

JAUHELIHAA PURJON KERA JA POLENTAA

Kuten kaikkialla Italiassa, myös Piemontessa suositaan paikallisia raaka-aineita. Cerveren kaupunki on kuuluisa purjoistaan, ja siellä järjestetään vuosittain purjomarkkinat. Purjot kasvatetaan kalkkipitoisessa maaperässä valikoiduista siemenistä ja viljely tehdään käsityönä sukupolvien kokemuksella. Purjot voivat kasvaa yli metrin pituisiksi. Maku on luonnollisesti vertaansa vailla.

JAUHELIHA PURJON KERA

AINEKSET

- 400 g vähärasvaista naudan jauhelihaa
- 3 keskikokoista purjoa
- 1 sipuli hienonnettuna
- 1 valkosipulin kynsi murskattuna
- 2 dl punaviiniä
- 30 g voita
- 2 rkl oliiviöljyä
- suolaa ja pippuria



VALMISTUSOHJE

Pese huolellisesti purjot ja suikaloi ne. Kuullota sipulit pannulla voi-öljy seoksessa, lisää purjosuikaleet, hämmennä ja kaada mukaan desi punaviiniä. Hauduta kannen alla, miedolla lämmöllä noin 30 min. Lisää jauheliha sipuleiden joukkoon ja sekoita hyvin. Kaada loput viini ja kypsennä vielä 10 min, kunnes jauheliha on kypsää. Tarjoa polentan kanssa. Tarjoile ja nauti.

POLENTA

Keitä polenta noudattaen pakkauksen keitto-ohjetta. Sekoita mukaan halutessasi parmesaaniraastetta ja nokare voita ennen polentan tarjoamista.

Confortini e Melicotti

SITRUUNA- JA APPELSIINIKEKSEJÄ



Confortinit muistuttavat kissankieliä. Ne olivat alunperin karnevalikeksejä, mutta nykyisin niitä leivotaan vuoden ympäri. Niiden historia ulottuu pitkälle: kekseistä on laulettu jo 1400-luvun puolivälissä leikkisässä karnevalilaulussa.

Pianezzan kylä oli jo 1800-luvulla kuuluisa Melicotto-kekseistään, mutta ajan saatossa ne eivät ole aina saaneet ansaitsemaansa arvostusta. Nykyään niille kuitenkin järjestetään kaupungissa vuotuiset juhlat. Sana tarkoitti alunperin maissia.

CONFORTINI

AINEKSET

- 300 g vehnä jauhoa
- 180 g huoneenlämpöistä voita
- 120 g tomusokeria
- 2 luomusitruunan raastettua kuorta
- 4 kananmunan valkuaisista

VALMISTUSOHJE

Vaahdota voi ja lisää siihen tomusokeri, sitruunan raastettu kuori ja vehnä jauhot. Sekoita ainekset keskenään. Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja yhdistä taikinaan. Tee taikinasta lusikkaleivoksia. Paista uunissa 200 C noin 7 – 10 minuuttia.

MELICOTTI

AINEKSET

- 150 g vehnä jauhoa
- 300 g maissijauhoja
- 300 g tomusokeria
- 240 g huoneenlämpöistä voita
- 3 kananmunan keltuaista
- 2 luomuappelsiinin raastettua kuorta
- suolaa

VALMISTUSOHJE

Sekoita kulhossa jauhot, pehmeä voi, sokeri ja 2 keltuaista. Mausta seos appelsiinin kuorella ja hyppysellisellä suolaa. Jatka taikinan vaivaamista kunnes se on sileää. Jaa taikina neljään osaan ja muotoile jokaisesta noin 2 cm paksuinen tanko. Viipaloi tanko 3 cm välein ja tee taikinanpaloista palloja. Voitele pallot keltuaisella ja paista ne uunissa 200 C noin 10 -13 minuuttia.

