

# Olut ei vie metsään

Suomalaisella oluella ei mene metsään niiden makuja ruokiin yhdistellessä, väittää keittiömestari Ali Suviala. Riistaan ja kotimaiseen olueen perustuva menu toi ravintola Ainolle uusia asiakkaita.

Teksti Mikko Salmi | Kuvat Juha Loikkanen



Paahdettu kuha sopii pilsnerin seuraksi.



**I**lmastonmuutoksen ansiosta Suomessakin saataneen omien viinien tuotanto vauhtiin – sadan vuoden päästä. Sitä ennen kotimaisen ruoan kanssa toimii kiistatoman hyvin kotimainen olut. Vallinnanvaraa piisaa ja pienpanimot ovat palvelualttiita.

Helsinkiläinen ravintola Aino on ottanut ennakkoluulottomasti käsityö-oluet suomalaisten ruokiensa kumppaniksi. Paikalliset maut ovat mannaa turisteille, joita samassa talossa oleva turisti-info tuo Ainon edustalle Pohjoisesplanadille ihan itsestään. Keväällä Ruotsista, kesällä Keski-Euroopasta, talvella Venäjältä ja pikkujouluna milloin mistäkin, meikäläisten isäntien tuomana. Si-jainti on ideaali suomalaiselle ravintolalle.

– Suomalaisuus tuntuu luontevalta. Olen pikkuhiljaa luonut suhteet pienyrittäjiin. On voitu kokeilla kaikkea, kun omistajat ovat antaneet mahdollisuuden. Kaiken ei onneksi pidä olla niin kustannustehokasta, kiittelee Suviala.

Viime marraskuisen olutmenun myötä ovesta kävi myös uusia asiakkaita, olutharrastajia. Koh-tuuhintainen 49 euron menu täydentyi 25 euron arvoisella olutpaketilla, johon kuului monia hie-man harvinaisempia pienpanimo-oluita.

– Meille se oli hyvä menu. Pääsääntöisesti olut-paketti myytiin samalla. Toki menun pitää toimia myös ilman juomia. Suunnittelujärjestys on tällai- sessa hieman poikkeava, sillä oluet valitaan ensin. Pääraaka-aine on kyllä selvillä, mutta lisukkeita ja makuja haetaan oluiden mukaan.

Olutmenu uusitaan tänä vuonna kokonaan uu- sin eväin. Varsinaisena erikoisuutena on Ainon vuoromestarin **Jari Leinosen** kotiolutreseptin pohjalta pantava oma olut, joka tehdään yhteis- työssä helsinkiläisen pienpanimon kanssa. Olut maustetaan kuusenkerkällä, mikä asettaa oluen- panijalle mukavaa haastetta.

– Oluttietous on parantunut viime vuosina ja ihmisiä on alkanut kiinnostaa oikeasti oluiden maut. Ennen ajateltiin, että olut on se, mitä pu- bista löytyy. Ei tullut ilmi, miten toimii ruoan kanssa. On aika helppoa löytää sopiva olut ruoile, paljon hankalampaa on mennä metsään oluen kuin viinin kanssa!



Hirvipata on syysruokaa.

### **PAAHDETTUA KUHA, PERUNA- TERRIINIÄ JA PILSNER-VOIKASTIKETTA**

4 hengelle

**650 g nahallista kuhafileettä  
suomustettuna  
suolaa, valkopippuria, kirkastettua voita**

Valmista ensin kastike ja perunaterriini.

Leikkaa kuhafileet ruodottomiksi ja varaa kaksi palaa per annos.

Kuumenna pinnoitettu paistinpannu erit- täin kuumaksi ja paahda kuhafileet ensin nahkapuoli alaspäin, mausta lihapuoli, lisää pannulle hieman kirkastettua voita, käännä fileet ja ota pannu pois liedeltä.

Paista fileitä jälkilämmössä kunnes ovat juuri ja juuri kypsiä.

#### **KASTIKE**

**40 g salottisipulia hienonnettuna  
valkopippuria, kaksi persiljanoksa  
3 dl pilsneriä (esim. Laitilan Kukko Pils,  
Vakka-Suomen Prykmestar Pils)  
2 dl kuohukermaa  
100 g kylmää voita pieninä paloina**

Laita kastikekattilaan sipuli, muutama rou- haisu valkopippuria, persiljanoksat ja olut.

Keitä hiljalleen kunnes jäljellä on 2/3. Li- sää kerma ja keitä hiljalleen kokoon (n. 10 min.), kunnes kastike on sopivan paksuista eli pysyy lusikan kuperalla puolella. Siivilöi kastike toiseen kattilaan ja vatkaa joukkoon voi pala kerrallaan. Tarkista maku, lisää tar- vittaessa suolaa ja pippuria.

PERUNATERRIINI: (1 TERRIINIVUOKA)

**2 kg jauhoista perunaa esim. Rosamunda  
100 g voita ruskistettuna ja suodatinpaperin  
läpi siivilöitynä  
suolaa, valkopippuria**

Laita perunat 200 °C uuniin ja paista kun- nes ne ovat kypsiä. Kaavi sisältö lusikalla pe- runoiden ollessa vielä kuumia ja soseuta so- semyllyllä. Lisää ruskistettu voi, suola ja val- kopippuri.

Pane perunamassa leivinpaperilla vuorat- tuun vuokaan tiiviisti painellen. Paista 200 °C uunissa 15–20 min. niin, ettei terriini rus- kistu. Jäähdytä terriini, leikkaa viipaleiksi ja lämmitä viipaleet uunissa esille laitettaessa. >

## HIRVI-PORTTERIPATAA JA PALSTERNAKKA-PERUNAPYREETÄ

4 hengelle

600 g hirvenpaistia (esim. paahtopaisti)

50 g silavaa pieninä kuutioina

250 g paistinsipulia kuorittuna

150 g porkkanaa kuorittuna ja 1 cm kuutioina

suolaa, mustapippuria

1 rkl vehnä jauhoa

1 kpl laakerinlehti

2 kpl katajanmarjaa murskattuna

3 dl riista- tai lihalientä

2 dl portteria (esim. Huvila Porter tai

Laitilan Kukko-portteri)

voita

0,5 l kantarelleja

hienonnettua lehtipersiljää

Paloittele liha noin 3 cm kuutioiksi. Sulata silavaa paistinpannalla pienissä erissä ja paista siinä hirvikuutiot tasaisen ruskeiksi ja siirrä pataan. Mausta suolalla ja pippurilla.

Sekoita jauhot joukkoon. Lisää liemi, portteri, laakerinlehti ja murskatut katajanmarjat.

Hauduta hiljalleen noin puoli tuntia ja lisää joukkoon voissa ruskistetut sipulit ja porkkanakuutiot. Hauduta vielä noin puoli tuntia, kunnes liha on kypsää ja mureaa.

Ruskista kantarellit voissa ja lisää joukkoon. Tarkista maku ja viimeistele hienonnetulla lehtipersiljällä.

## PALSTERNAKKA-PERUNAPYRE

600 g palsternakkaa kuorittuna

200 g jauhoista perunaa kuorittuna

vettä, maitoa

75 g voita

suolaa ja valkopippuria

Keitä palsternakat ja perunat maito-vesiseoksessa (puolet ja puolet) kypsäksi.

Valuta siivilässä neste pois. Soseuta yleiskoneessa tasaiseksi voin kera.

Mausta suolalla ja valkopippurilla.

## FASAANIRINTAA KERMAISESSA ALE-KASTIKKEESSA JA ROSMARIINIPERUNAA

4 hengelle

4 fasaanirintaa

vehnä jauhoa

voita, suolaa ja valkopippuria

30 g salottisipulia hienonnettuna

2,5 dl lintulientä

1 dl ale-olutta (esim. Huvila Joutsen, Vakka-Suomen Prykmestar Pale Ale)

0,5 dl kuohukermaa

1 rkl sitruunan mehua

Jauhota ja paista fasaanirinnat voissa kauniin ruskeiksi, mausta suolalla ja valkopippurilla.

Lisää voita paistinpannuun ja kuullota salottisipulit. Lisää lintuliemi pannulle ja kiehauta sekoittaen. Kaada sekaan olut ja kuu-



Ali Suviala yhdistelee olutta ja riistaa.



menna kiehumispisteeseen. Lisää sitten kerma ja sitruunanmehu, pienennä lämpöä ja keitä kunnes kastike sakenee ja fasaanirinnat ovat juuri ja juuri kypsiä. Tarkista kastikkeen maku.

## ROSMARIINIPERUNAT

4 kpl isoa uuniperunaa

oliiviöljyä, rosmariinia, suolaa ja mustapippuria

Kantaa perunat reilusti ja leikkaa pituussuuntaan kahdeksi viipaleeksi.

Mausta viipaleet kauttaaltaan oliiviöljyllä, hienonnetulla rosmariinilla, suolalla ja mustapippurilla.

Aseta viipaleet uunipellille ja paista 180 °C uunissa kunnes ne ovat kypsiä ja kauniin ruskeita.

## Tartu makukoukkuun

■ Flavor hook, makukoukku, tarkoittaa sitä osaa oluessa, joka sopii yhteen, luo vastakohdan tai korostaa ruoan makua. Termi on New Yorkissa toimivan Brooklyn Breweryn panimomestarin **Garrett Oliverin** lanseeraama. Pal-kitussa kirjassaan *The Brewmaster's Table* (2003) hän aloittaa lupaamalla lukijalle paremman elämän. Ainakin oluiden ja ruoan yhdistelemisessä hän tekee vaikutuksen. Tyyli on hauska, amerikkalaisen selkeä ja täynnä mainioita esimerkkejä.

Esimerkiksi paahtuneet maustukset toisensa: rapeaksi grillatun kanan kera sopivat tummat ja täyteläiset oluet. Kirpeät ja sitruunaiset käyvät yhteen kuten kala ja korianterilla maustettu, raikas vehnäolut. Pastaa ja pestoa? Ei muuta kuin vahva, mausteinen belgialainen tripel. Carpaccio? Sille englantilainen rapsakka bitter. Lammasta? Otetaanpa maltaista, makeahkoa brown alea. Suklaata? Seuraksi mustanpuhuvaa portteria Baltiasta. Entäs jäätelö? Kokeilepa makeita marja- ja hedelmäoluita tai jyrkevää imperial stoutia.

Mutta sahdista ei sanaakaan. Garrett vieraili taannoin Suomessa, jolloin haastattelin häntä. Hän kauhisteli joutuneensa savusaunaan, mutta kiitteli saaneensa maistaa sahtia. Ehkä Brooklynin olutlähettilyän seuraavassa kirjassa saamme jenkkiäisellä vivahteella höystettyjä ruokasuosituksia suomalaiselle perinonellemme?