

# Olutkulttuurista pidettävä kiinni

Ravintola Savoy tarjoaa maamme upeimmat puitteet oluen ja ruoan yhdistämiseen. Suomi on olutmaa ja siitä tulee olla ylpeä, lausuu keittiömestari Kai Kallio.

**H**arvemmin tulee istuttua t-paidassa ja farkuissa Savoyssa ja kokeiltua taivaallisia, oluella höystettyjä jälkiruokia. On iltapäivä ja itseään talon kalustoksi kutsuva keittiömestari **Kai Kallio** tuo pöytään ihmeellisiä luumuksia. On kuin sukeltaisi hunajamereen, tuumin, maistellessani hitaasti crema catalanan kerroksia ja siemaillessani siihen sulautuvaa hunajaolutta. Suljen silmäni, Nalle Puhin lempijälkiruoka on löytynyt.

– Sain vuonna 2003 Hartwallilta ehdotuksen olutmenun toteuttamisesta. Eipä tarvinnut pitkään pohtia, kiinnostaako. Se oli yllättävää silloin fine dining -ravintolassa. Nyt olut on tullut salonkikelposeksi, Kallio muistelee.

Kapinahenki ja rajojen rikkominen olivat myös yllykkeitä, joilla Savoyssa lähdettiin oluilla pela-

maan. Vaikka viinibuumi oli päällä, asiakaspalautte olutmenuista oli hyvää. Menu järjestettiin kolmena vuonna.

– Olutmenu on toki palvelutuote eikä kassamagneetti. Mutta Suomi on kuitenkin olutkulttuurimaa, joten täytyy uskaltaa pitää siitä kiinni. Tässä on mahdollisuuksia, kyse on paljolti mielikuvituksesta ja viitseliäisyydestä. Myyntitilanteissa kyse on siitä, miten tuotteesta kerrotaan. Kuulumme havumetsävyöhykkeeseen ja meille on ominaista tietyt juomat ja ruoat – niistä pitäisi tuntea ylpeyttä ja antaa niille rohkeasti tunnistusta.

Oluiden harrastajat nauttivat perinteisesti oluesta itsessään, eivätkä ole juuri yhdistäneet niitä korkealaatuiseen ruokaan. Piilekö siinä mahdollisuus? Valtavirran oluet taas nautitaan viikon-

loppuisin ja kenties runsaammin annoksin, mistä saattaa toisinaan kummuta ylenkatsova asenne oluenjuojiin.

– Oma kiinnostus vaikuttaa toki asenteisiin. Mutta halutaanko oluenjuojaa palvelulla, vai huikataanko keittiön puolella, että siellä on taas joku juntti, joka tilaa olutta? Fine dining -paikkojen osaaminen painottuu viiniin, mutta onneksi on sommeliereja, jotka ymmärtävät oluistakin, pohtii Kallio.

Kerrataanpa Etelä-Espladin korkeuksissa vielä perusasiat: olutta ei voi suoraan käyttää kuten viiniä, sillä se ei kestä keittämistä. Ja humala on myös voimakas mauste, jota voi kääntyä liian ärhäkäksi. Olut toimii siis ruoan maustajana ja lisää yleensä loppuvaiheessa. Pehmentäjäksi oluen maulle sopii mainiosti sokeri.

## SUKLAA X 8

### IVOIRE-MINTTU-SORBET

990 g vettä  
140 g rasvatonta maitojauhetta  
32 g tuoretta minttua  
1/2 halkaistu vaniljatanko

Lämmitä 40 °C:een, siivilöi.

40 g sokeria  
8 g Swissgumia, saat luomutila Ollista  
180 g inverttisokeria

Lisää, lämmitä 50 °C:een.

### 550 g Ivoire-valkosuklaata

Sulata, kaada lämmin liemi päälle, sekoita emulsioksi. Nosta lämpötila 87 °C:een, jäähdytä.

Muotoile lusikalla kaunis kuula.

### NAMELAKA-IVOIRE

#### 340 g Ivoire-valkosuklaata

Karamellisoi uunissa 130 °C:een, mikä kestää n. 15 min., sekoita välillä.

#### 10 g nestemäistä glukoosia

Lisää joukkoon.

#### 200 g maitoa

#### 2 kpl liotettua, puristettua liivatetta

Kiehauta maito, sulata liivate joukkoon. Kaada Ivoiren päälle, tee emulsio, jäähdytä huoneenlämpöiseksi.

#### 400 g kermaa

Lisää kerma, poraa sauvasekoittimella tasaiseksi, anna jäähtyä vuorokauden ajan jääkaapissa. Vatkaa kuohkeaksi, laita pursotinpussiin ja pursota annokseen.

### VADELMA-CREMEAUX

#### 380 g vadelmapyreetä

Lämmitä 35–40 °C:een.

#### 500 g Ivoire-valkosuklaata

Sulata (n. 50 °C). Kaada suklaa vadelmapyreen päälle, sekoita ja jäähdytä. Laita pursotinpussiin tai -pulloon.

### MAITOSUKLAAMOUSSE

#### 125 g keltuaista

#### 75 g sokeriliientä (baume 30)

#### 3 kpl liotettuja, puristettuja liivatelehtiä

Tee bombe ja vatkaa huoneenlämpöiseksi.

#### 300 g jivara-lactee

Sulata mikrossa ja yhdistä massaan.

#### 500 g kuohukermaa

Vatkaa kerma, nostele massaan. Kaada muutteihin ja jäähdytä pakastimessa.

### GUANAJAKASTIKE

#### 115 g maitoa

#### 25 g nestemäistä glukoosia

Kiehauta.

#### 80 g Jivara Lactee -maitosuklaata

#### 40 g Guanaja 70 %- tummaa suklaata

Sulata, kaada osa liemestä päälle ja tee emulsio. Lisää loput ja poraa sauvasekoittimella tasaiseksi.

### ABINAO-CHANTILLY

#### 500 g vettä

#### 500 g abinao-suklaata

#### 80 g sokeria

Kiehauta vesi ja sokeri. Kaada kuuma liemi suklaan päälle ja poraa sauvasekoittimella tasaiseksi. Jäähdytä ja vatkaa kuohkeaksi.

### SUKLAA-STREUZEL

#### 75 g mantelijauhetta

#### 0,5 g suolaa

#### 57 g vehnäjauhoja

#### 10 g kaakaojauhetta

#### 75 g ruokosokeria

Sekoita kaikki ainekset keskenään.

#### 75 g voita

Lisää voi pieninä kuutioina kuivien aineiden joukkoon. Vaivaa, kunnes voi on sekoittunut tasaisesti kuiviin aineksiin ja taikina pysyy yhtenäisenä pallona. Murusta reikäpakin läpi ja paista uunissa 150 astetta 10 min.

### KAAKAOKEKSI

#### 100 g passionpyreetä

#### 80 g voita

#### 40 g spelttijauhoja

#### 20 g luomukaakaojauhetta

#### 200 g tomusokeria

Sulata voi ja yhdistä kaikki aineet. Levitä silipatmatolle mahdollisimman ohueksi ja paista 170 °C uunissa 3 min.

## HUURTEISET LUUMUT

### 20 kpl kotimaisia luumuja / muita hedelmiä

### 2 cm pala tuoretta inkivääriä

### 1,5 dl ruokosokeria

### 1/3 l red alea / ale-tyyppistä olutta

### 1 kpl sitruunaruohoa

### 2 kpl limenkuorta ja -mehua

### 1 cm tuoretta chiliä

### vaniljajäätelöä

Halkaise luumut ja poista kivet. Grillaa luumut kuumalla raitapannulla tai todella kuumassa grillissä. Kuori inkivääri ja leikkaa ohuiksi suikaleiksi. Kuori lime ja suikaloi myös limenkuori ohueksi. Keitä olut, limenkuori, inkivääri, chili, sokeri ja sitruunaruoho kattilassa n. 12 min. Kaada liemi kuumien luumujen päälle ja säilö umpiotölkkeihin. Tarjoile vaniljajäätelön kanssa.

” Olut on tullut salonkikelpoiseksi.

8 kertaa suklaa ei ole jälkiruoka yksinkertaisimmasta päästä.

