

Oulun kaupunki tarjoaa huomenna juhhalounaan kaupungintalolla noin sadalle kutsuvieraalle Ruotsin kuningasparin kunniaksi. Lounaan valmistelu on jo täydessä käynnissä, vaikka lopullinen silaus tietenkin annetaan vasta aivan viime hetkillä.

Oulu tarjoaa kuninkaallisille Lapin herkkuja



Lunch
med anledning av
besök i Uleåborg av
Deras Majestäter
Konungen och Drottningen av Sverige
den 30 augusti 1996

Meny

Gelé av skinka
Sekt smörpaj
knäbräns
Tallfroida
hyrrods
Kaffe
Cuvée Les Amours 1993
Château La Céphe 1990
Euvon 1992

niin maito- kuin vilja-allergikoillekin", selvittää Jarmo Salo. Myöskään suolaa ei holvata, vaan maku irrotetaan muilla konstein.

Työnjako herkkujen valmistuksessa on sellainen, että Hilikussa valmistetaan muidenmätihytelö ja pääruoka lisukkeineen ja Anna Paakkari huolehtii mäännysientortun. Tortun resepti on rovaniemeläisen keittiömestari Tapio Soinnun. "Se on herkullinen", vakuuttaa Paakkari. Puissa kiipeilyä hänen ei tortun takia ole tarvinnut harrastaa, sillä siemenet on tilattu metsähallitukselta.



PEKKA ALA-AHO

Etsintäkuulutus. Riekkonlihan hankkiminen tähän aikaan vuodesta osoittautui hankalaksi. Lopulta tuttu kalakauppias auttoi.

Mäännysientorttu

Taikina:

65 g voita
65 g sokeria
1 muna
150 g vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta

Täyte:

125 g voita
200 g sokeria
1 tl vaniljasokeria
3 keltuaista
750 g maitorahkaa
3 rkl vehnäjauhoja
puolikkaan sitruunan mehua
vähän sitruunamelissaa
minttua
1,5 - 3 dl puhdistettuja
mäännysiemeniä
3 valkuaista

Vaahdota voi ja sokeri. Lisää joukkoon muna. Sekoita leivinjauhe vehnäjauhoihin ja lisää taikinaan. Levitä taikina irtopohjaisen vuon pohjalle. Vatkaa voi, sokeri ja keltuaiset kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää maitorahka, jauhot, mausteet ja mäännysienemenet voi-sokeri-keltuaisvahtoon ja viimeiseksi kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuiset. Kaada täyte taikinapohjalle ja paista 180-asteisessa uunissa noin 60 min. Jäähdytä ja paloittele lohkoiksi. Tarjoa lisänä sokerilla maustettua hillasasetta.

listan hyväksynyt presidentin kanslia suosi mieluummin Lapin eksoottikkaa. Oululainen menu olisi pitänyt sisällään nahkiaisia kirkkaan kasvisliemen kera, sor-sapaistia ja tyrnastiketta sekä mesimarjahyytelöä, kertoo kaupungintalon emäntä Anna Paakkari. Nyt mukana ei ole oikeastaan mitään puhtaasti oululaista, mikä Paakkarin mielestä on vähän sääli. Lisukkeet, nauriit ja herneet, ovat kuitenkin takalaisia ja syödaänhan taalla muikunmätäkin.

Ruokalistaa on hiottu monta kuukautta. Aluksi Paakkari pöhi vaihtoehtoja yksikseen, myöhemmin apuna olivat opetusravintola Hilikun keittiömestarit.

Niin mieluisa komennus tämä kuninkaallinen lounas on ollut, ettei mitään ole jätetty sattuman varaan. Jotta raaka-aineet olisivat mahdollisimman ensiluokkaisia, ovat keittiömestarit varmuuden vuoksi itse kalastaneet kalat, kasvattaneet nauriit ja herneet. Variksenmarjat, kaarnikatkin, on poimittu omasta takaa.

Oppilaiden kanssa on käyty sienessä Hailuodossa ja saalis hyödynnetään nauriiden sisään upotettavaan soosiin.

Riekkonlihasta oli vähällä tulla kynnyksikysymys, sitä kun ei tähän vuodenaikaan tahtonut löytäy niin millään. "Lopulta sitä saatiin kalakauppiamme Hannu Kuhan kautta ja hyvää lihaa onkin. Hannu on aina pelastava enkelimme, tarvitsemme mitä vain", kehuu Paakkari.

Liemen teko taidetta

Itse ruuan valmistus tapahtuu äärimmäisellä tarkkuudella ja huolellisuudella. Siinä saavat kokit käyttää hyväkseen niin kemian kuin fysiikan tietoja, sillä esimerkiksi mätihyytelöön tulevan liemen tekeminen on suorastaan taidetta. Lopputuloksen on oltava täysin kirkas, mutta ah niin maukas.

Riekkonpaisteista erotetaan rintapalat ja loput käytetään liemen tekoon. Senkin on

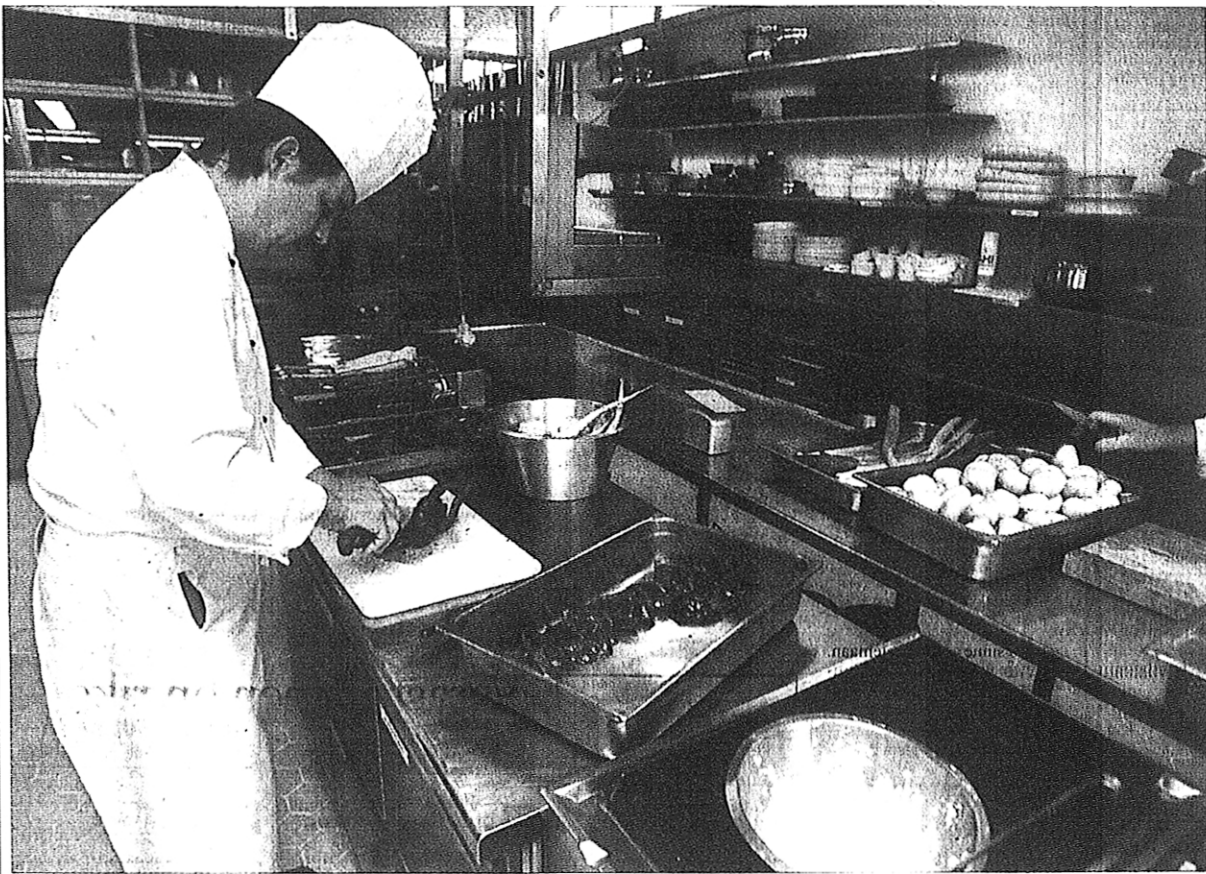
lopulta oltava täysin kirkasta. Liemen valmistus kestää yhteenlaskien hyvinkin vuorokauden, eikä siihen käytetä lainkaan maitoa tai jauhoja. Suurustustus hoituu lientä kokoon keittämällä. "Näin se soveltuu

LIISA LAINE

Taktiikkapalaveri on ohjattu keittiömestari aloittelevat urakkaansa aina vain lämpimämmäksi käyvässä Hilikun keittiössä. Pekka Pääkkönen paloittelee 70 riekkoapastia, Reijo Aijälä putsaa kilokaupalla nauriita, Jarmo Salo keittää herkullista kalalientä ja Juujärven Antti ottaa muotilla pikkuruusia kruunuja haudutetuista nauriinsiivusta. Kemppaisen Jarmo valmistaa muhkeaa voitaikinaa alkuruokaa varten. On keskiviikkoiltapäivä ja alkuvuorot Ruotsin kuninkaallisten kunniaksi Oulussa tarjottava juhhalounasta varten mukavalla mallilla.

Lounaan ruokalista on koottu Lapin antimista. Alkuruokana on muikunmätihyytelöä, pääruokana riekkonrintaa variksenmarjakastikkeessa ja jälkiruokana mäännysientorttua lakkasoseen kera. Ja tietenkin kahvia.

Oikeastaan oululaiset olisivat halunneet tarjota vieraille paikallisia herkkuja, mutta ruoka-



PEKKA ALA-AHO

Pääruokana riekkoo. Keittiömestari Pekka Pääkkönen paloittelee riekkoja juhhalounaan pääruokalajin. Oikealla kasvaa puhdistettujen nauriiden pino hyvää vauhtia keittiömestari Reijo Aijälän tarkassa syynissä.