

Galith ja Lee tulevat
eri maista, mutta heitä
yhdistää marokkolais-
juutalainen
ruokakulttuuri.

Makujen matkalla **Marokossa**

Luvassa on tuoksua, naurua ja kielten sekamelskaa, kun ranskalainen Galith Nadbornik ja israelilainen Lee Aloni kokkaavat kotonaan Helsingissä. Maut tulevat Marokosta ja hurmaavat myös yllätysvieraat.

Ninarose Maoz Kuvat Uzi Varon



Täytetyt artisokan sydämet



Porkkanasalaatti



Paistetut munakoisot



Broileria padassa



Minttutee



Ystävykset

Galith Nadbornik, syntynyt Ranskassa, työskentelee IT-alalla. Asuu Helsingissä suomalaisen miehensä Yaronin, 2-vuotiaan Shirelle-tyttären ja poikavauva Liamin kanssa.

Lee Aloni, israelilainen asianajaja. Asuu Espoossa israelilaisen miehensä Jonatanin sekä pariskunnan 2-vuotiaan Emma-tyttären kanssa.

Lee ja Galith pyörittävät Helsingissä Malminkadulla Zaafran & Co -deliä, joka myy väliimerellistä kosher-ruokaa.

Galith Nadbornik avaa helsinkiläisen kotinsa keittiössä Ranskan-tuliaistaan, quatre épices -maustepussia.

– Ruoka ei ole ruokaa ilman mausteita ja värejä. Eikö ole ihana tuoksu! Galith huudahtaa.

Ovikello soi, ja **Lee Aloni** saapuu ostoksineen. Korissa on tuoretta korianteria, persiljaa ja muita herkuja.

Galithin perheessä tehdään ruokaa aina pitkään ja antaumuksella, rupertellen ja maistellen, ei todellakaan ot-sa rypyssä.

Tänään, niin kuin aina viikonloppuisin, on tarkoitus loihdita marokkolainen päivällinen. Vieraksi ovat tulos-sa Leen perhe ja sisko Israelista sekä tämän ystävä.

Aineksia sormituntumalla

Naiset pilkkovat kilvan tomaatteja, sipulia ja yrttejä. Ruuanlaitto marokkolaisessa keittiössä on luovaa, eikä tarkkoja ohjeita noudateta. Valkosipulin ja sitruuname-hun kanssa ei kitsastella.

– Ruoka valmistetaan niistä aineksista, joita kaapis-sa on. Jos jotakin puuttuu, laitetaan muuta. Mausteita lisätään aina sormituntumalla, Galith kertoo.

Tällä kertaa valmistetaan tagine-kanaa, täytettyjä ar-tisokkia sekä kuskusia. Alkusalatetta on runsaasti. Ta-hini, porkkana-, peruna- ja munakoisosalaatit ovat ta-vanomaisia alkupaloja.

Ranskalaista Galithia ja israelilaista Leetä yhdistävät marokkolainen tausta ja juutalaisuus. He ovat syöneet samoja ruokia ja omaksuneet samat traditiot, muun mu-assa kosher-ruokavalion. Reseptit kulkevat perheissä sukupolvelta toiselle.

Uskonnolliset kosher-säännöt määräävät, mitä ruo-ka-aineita saa käyttää, miten ne voi yhdistää ja miten li-hakarja teurastetaan.

– Soitan äidilleni ja pyydän ohjeen, kun mieli tekee jotain lapsuuteni ruokaa, Galith kertoo.

Lee pääsi keittiöpuuhiin jo lapsena. Galithin äiti taas ei päästänyt tyttöä sotkemaan keitoksiaan, mutta Galith rakastui ruokaan istuessaan keittiön lattialla ja soitel-lessaan padoilla samalla kun äiti kokkasi.

Kun Marokossa taloon tulee vieraita, lapsia ei laiteta aikaisin nukkumaan, vaan he voivat iloita mukana niin pitkään kuin jaksavat.

Korvapuusti vei kielen

Galithilla oli totutteleminen, kun hän muutti miehensä **Yaronin** kotimaahan Suomeen kuutisen vuotta sitten. Ruuassa ei tuntunut olevan lainkaan mausteita. Korva-puusteista Galith kuitenkin innostui – ehkä siksi, että niissä on kanelia, hänen lempimaustettaan.

– On meillä syöty Galithin tekemiä karjalanpiirakoi-takin, Yaron paljastaa.

Galith kertoo nauraen suomalaisten ja marokkolais-ten erilaisista ruokakäsityksistä. Kerran Galith oli kut-sunut suomalaisia ystäviään kylään ja valmistanut päi-vällisen. Vieraiden suut loksahdivat auki, kun he näkivät valmiiksi katetun ruokapöydän kukkuroillaan syötävää.

– Ystäväni kuvittelivat, että heidät oli kutsuttu vain kahville, ja he olivat juuri käyneet pikaruokapaikassa syömässä! Kyläkutsu marokkolaisittain tarkoittaa aina päivälliskutsua, Galith huomauttaa.



Oman liikkeen kautta Galith saa mausteita myös kotikeittiönsä.

Säilötty sitruunat kuuluvat marokkolaiseen keittiöön.

Galithin Shirelletyt tytär syö reippaasti.

Galithin ystävä ja liikekumppani Lee sai juuri toisen tyttären.

Rotem Tal (vas.) ja Leen sisko Harduf Waknin aterioimassa. Galithin mies Yaron tarjoilee pöydän päässä. Oikealla Lee.

Köyhinä aikoina vieras söi ensin ja talonväki vasta sitten.

– Vieras on Marokossa tärkeä. Köyhinä aikoina vieras söi ensin ja talonväki vasta sitten, jos ruokaa jäi, Lee täydentää.

Lee tuli Suomeen israelilaisen miehensä opintojen vuoksi. Pariskunta kuitenkin ihastui Suomen luontoon ja suomalaisiin niin, että vierailu on venähtänyt jo seitsemäksi vuodeksi.

Kun tämä porukka kokoontuu ruuan äärelle, kielet menevät iloisesti sekaisin. Yksi puhuu ranskaa ja ruotsia, toinen hepreaa ja kolmas suomea.

Ruuasta syntyi liikeidea

Lee ja Galith ovat ystäviä ja liikekumppaneita. Naiset avasivat kosher-puodin Helsinkiin vuosi sitten.

– Suhteeni ruokaan on intohimoinen, ja puodin kautta saan ainekset myös omiin tarpeisiini, Galith kertoo.

– Matkalaukkuni pursuivat herkuja aina, kun palasin Ranskasta. Kannoin kotiin niitä kosher-tuotteita, joita ei saanut Suomesta.

Myös Lee oli kypsyttellyt ajatusta ruokakaupasta, joten naiset päättivät yhdistää voimansa.

Kesken rupattelun ovikello soi. Ovella on Yaronin kaksoisveli **Leif Nadbornik**, joka on Suomessa lomalla israelilaisen vaimonsa sekä pienen vauvansa kanssa. Onneksi yllätysvierailla on nälkä – pari lautasta lisää ja pöytään vain – ruoka on kohta valmista!



Ohjeet sivulla 93 ja 94.

Meze-pöydässä on paljon pieniä herkkuja.



PAISTETUT MUNAKOISOT

1 keskikokoinen munakoiso
suolaa
öljyä
korppujauhoa
tuoretta persiljaa

Leikkaa munakoiso noin sentin viipaleiksi.
Ripottele viipaleiden päälle suolaa ja anna niiden levätä leikkuulaudalla puolisen tuntia. Pyyhi pinnalle noussut neste pois talouspaperilla.
Kuumenna reilu määrä öljyä pannussa.
Pyörittele munakoisoviipaleet korppujauhossa ja paista rapeiksi.
Koristele munakoisot persiljasilpulla ja tarjoa tahini-kastikkeen kera.



PERUNASALAATTI

6 keskikokoista perunaa
½ pussia pakasteherneitä
10 pientä suolakurkkua
3 rkl majoneesia
suolaa
mustapippuria

Kuori ja kuutioi perunat. Keitä ne suolalla maustetussa vedessä pehmeiksi. Jäähdytä.
Kiehauta herneet ja anna jäähtyä. Leikkaa sillä välin suolakurkut pieniksi kuutioiksi ja sekoita perunoiden sekä herneiden joukkoon kulhoon.
Lusikoi salaattiin majoneesi, lisää suolaa ja pippuria maun mukaan.
Jäähdytä jääkaapissa ennen tarjoilua.



PORKKANASALAATTI

7–8 porkkanaa
1 tl harissa-tahnaa
2–3 valkosipulinkynttä
1 rkl oliiviöljyä
¼ tl jeeraa
¼ suolaa
tuoretta persiljaa

Kuori porkkanat ja leikkaa ne noin puolen sentin viipaleiksi.
Keitä pehmeiksi, valuta vesi ja jäähdytä.
Sekoita kulhossa harissa, murskattu valkosipuli, oliiviöljy ja mausteet.
Kaada maustekastike porkkanoiden joukkoon. Siirrä tarjoiluastiaan ja koristele persiljalla.



TAHINI-KASTIKE

½–1 sitruuna
2 dl tahinia
1 valkosipulin kynsi
riipaus suolaa
pieni nippu persiljaa
1 dl kylmää vettä

Purista sitruunasta mehu. Sekoita mehuun kaikki ainekset sauva- tai tehosekoittimella.
Lisää vettä, jos kastike tuntuu liian kiinteältä.

Tiesitkö? Tahini valmistetaan murskatuista seesaminsiemeneistä.



TOMAATTISALAATTI

5–6 isoa tomaattia
1 sitruuna
1 tuore chilin palko
2–3 valkosipulinkynttä
½ tl suolaa
2 tl oliiviöljyä

Halkaise tomaatit, poista siemenet, leikkaa suikaleiksi ja laita kulhoon.
Purista tomaattien sekaan sitruunan mehu. Lisää pilkottu chili, hienonnettu valkosipuli, suola ja oliiviöljy.
Sekoita kaikki ainekset ja tarjoa tuoreen leivän kera.



SAHRAMIKUSKUS

1 pkt kuskussuurimoita
suolaa
mustapippuria
sahramia
öljyä
taateleita, rusinoita

Lisää kiehuvaan veteen hyppysellinen sahramia ja sekoita.
Ripottele veteen hiukan suolaa, pippuria ja öljyä.
Kumoa kuskus veteen, ja anna tekeytyä paketin ohjeen mukaan.
Koristele kuivatuilla hedelmillä.



BROILERIA PADASSA SUURELLE JOUKOLLE

1 kokonainen broileri
2 isoa sipulia
2–3 valkosipulin kynttä
1 rkl tuoretta korianteria
1 rkl tuoretta persiljää
100–200 g oliiveja
1 sitruuna lohkoina
2 tl inkivääriä
1 tl mustapippuria
1 tl kurkumaa
½ tl suolaa
hyppysellinen saframia
¼ dl oliiviöljyä
½ dl vettä
1 tölkki säilöttyjä kikherneitä

Paloittele broileri, hienonna sipulit ja yrtit. Sekoita suuressa kulhossa. Lisää oliivit ja mausteet – ei kuitenkaan saframia. Maku paranee, kun broilerinpalat saavat maustua jääkaapissa muutaman tunnin.

Sekoita sahrami vesitilkkaan.

Peitä pannun pohja oliiviöljyllä ja asettele broilerinpalat pannuun.

Pirskota loput oliiviöljystä pataan. Lisää sahramivesi, peitä kannella ja anna hautua 175 asteessa noin puolitoista tuntia.

Lisää kikherneet ja anna padan hautua vielä vähintään 20 minuuttia.

Koristele yrteillä. Tarjoa kuskusin kanssa.

Ruoka kypsennetään marokkolaisessa keittiössä savisessa tagine-padassa, jossa ruuan kypsentää vesihöyry. Tagine-patoja saa jo monista kotimaisista keittiöliikkeistä.



TÄYTETYT ARTISOKAN SYDÄMET

Maustetahna
2 rkl aurinkokuivattuja tomaatteja
1 suolakurkku
2 rkl kapriksia
2 rkl Dijon-sinappia
¼ kesäkurpitsaa

Lihatäyte
500 g naudanjauhelihaa
1 muna
1 tl jeeraa eli juustokuminaa
1 tl hanut-maustesekoitusta
1 tl kurkumaa
2 tl oliiviöljyä
1 dl vettä suolaa
pippuria
korppujauhoja
2–3 keskikokoista sipulia hienonnettuna

Lisäksi
2 prk artisokan sydämiä
1 pss pakasteherneitä

Sekoita kaikki maustetahnan ainekset tehosekoittimessa.

Lusikoi tahna jauhelihan joukkoon, lisää muna ja mausteet. Sekoita huolellisesti.

Lisää jauhelihaan korppujauhoja vähitellen niin, että ylimääräinen neste häviää ja seos on kiinteää.

Kuullota hienonnettua sipulia kattilassa öljyssä ja mausteissa. Älä ruskista. Lisää jauhelihatäytteeseen.

Täytä artisokan sydämet reilulla määrällä jauhelihatäytettä ja nostele kypsymään kuumaan kattilaan. Lisää hieman vettä, jotta artisokat eivät tartu pohjaan. Peitä kannella ja kypsennä noin 20 minuuttia.

Kumoa pakasteherneet artisokkien päälle ja jatka kypsentämistä vielä noin 20 minuuttia. Lisää hieman vettä sekä suolaa ja pippuria.

Tarjoa artisokat kuskusin, pastan tai riisin kera.

Vinkki! Varaa kullekin syöjälle pari artisokkaa.



MAROKKOLAINEN MINTTUTEE

vihreää teetä
tuoreita mintun oksia
hunajaa tai sokeria

Valmista tee. Lisää tuoretta minttua ja anna hautua muutama minuutti.

Asettele lasien pohjalle tuore mintunoksa. Kaada tee lasiin.

Mausta juoma hunajalla tai sokerilla.



TÄYTETYT KUIVATUT HEDELMÄT

kuivattuja taateleita, luumuja, aprikooseja
saksanpähkinöitä, hasselpähkinöitä

Avaa taatelit ja aprikoosit täyttämistä varten, paina luumujen keskelle kolo peukalolla.

Murskaa pähkinät kevyesti.

Täytä kuivahedelmät pähkinämurskalla ja tarjoa naposteluruokana.

RAS EL HANOUT on marokkolainen maustesekoitus, jossa voi olla kymmeniä eri mausteita. Sekoituksessa voidaan käyttää jopa kolmeakymmentä eri maustetta. Hyvin samankaltainen on Ranskasta peräisin oleva nelimauste (quatre épices), joka sisältää yleensä neilikkaa, inkivääriä, pippuria ja muskottipähkinää. Marokosta tuoduissa nelimaustesekoituksissa on usein myös kanelia.