

# Ruokakirjoja moneen makuun

Talven löydöt vievät Australian parhaaseen ravintolaan ja tutustuttavat maailmaan oudoimpiin ruokoihin.

## Ruokataidetta Australiasta

Sydneystä sijaitseva Quay on useasti äänestetty Australian parhaaksi ravintolaksi. Maailman 50 parhaan ravintolan listalla se on 46. Quayn tyyliä kuvataan moderniksi australialaiseksi. Paikan keittiöestarin Peter Gilmoren ruokakuvakirja **Quay – Food Inspired by Nature** avaa epämääräisen käsitteen hienosti. Gilmoren tärkeimpiä innoittajia ovat Australian luonto ja monikulttuurisuus, raaka-aineiden vaihtelevat suutuntumat sekä japanilaisen keittiön harmonia ja estetiikka. Teos on inspiraation lähde enemmän kuin perinteinen keittokirja. Sydämeillä kirjoitetun tekstin sekä huikean kauniiden annos- ja raaka-ainekuvien ansiosta teosta voi verrata hienoimpiin taidekirjoihin. (TT)

Peter Gilmore: *Quay – Food Inspired by Nature*, Murdoch 2010, saatavilla Hobboksista.



## Lasten kanssa keittiössä

**Apukokin keittokirja** kannustaa aikuisia ja lapsia yhteisiin keittiöpuuhiin. Kohderyhmänä ovat 3–6-vuotiaat lapset ja heidän vanhempansa. Tekijät korostavat, että pienetkin lapset voivat olla mainiosti mukana keittiöpuuhissa. Kirjan monipuolisissa ruokaohjeissa ei aliarvioida lasten maku- ja mieltymyksiä, sillä repertuaariin kuuluu muun muassa punacurrykanaa, avokado-pekoni salaattia ja turkkilaisia lihapullia. Ohjeiden työvaiheet on merkitty oivalta-vasti värikoodeilla, jotka kertovat, mitkä tehtävät sopivat lapsille, mitkä aikuisille ja mitä voidaan tehdä yhdessä. Kiitoksen arvoinen on myös selkeästi laadittu ohjehakemisto. (TT)

Miikka Järvinen, Maija Koski: *Apukokin keittokirja*, Moreeni 2010.



## Extreme-ruokaa ajatuksella

Tuomas Milonoffin ja Riku Rantalalan Madventures-matkailuohjelman Mad Cook -osuudessa maistellaan eksoottisen ällöttäviä ruokia, esimerkiksi lepakkoa ja kalansilmää. Niihin paneudutaan myös sarjasta poikineessa kirjassa. Slangin sävyttämää tarinointia höystetään myös parillakymmenellä kotikeittiöön sopivalla ohjeella. Äijämeininkiä ei kannata pelästyä, sillä ajatuksella toimitettu teksti tempaa mukaansa. Extreme-ruoan ja matkakokemusten ohella kirjan pääosaan nousee tarkkaan punnittu eettinen ja ekologinen näkökulma. Kirjan mukana tulee Mad Cook -DVD-levy. (TT)

Tuomas Milonoff ja Riku Rantala: *Mad Cook – Kulinaristinen seikkailukirja*, Johnny Kniga 2010.



## Papuruokia bistrotyyliin

Ruotsalainen kokki Roland Persson on askeleen edellä. Kun ravintolamaailmassa suitsutetaan helposti lähestyttävää laaturuokaa edustaville uusille bistroille, Persson tuo jo bistro-ruoan kotiin – ja vielä vihreän ajan trendiraaka-aineen, papujen tähdittämänä. Kikkailematomat papuruoat padoista, paistoksiin, salaatteihin ja keittoihin sopivat niin arkeen kuin viikonloppuun. Vaikka keittokirjassa on reseptejä vain reilut kolmekymmentä, niiden herkullisuus paikkaa puutetta. Kasvisruokaohjeita kaipaava voi soveltaa helposti pääosassa olevat liharuoat omakseen. Ei kun pavut likoamaan! (OV)

Roland Persson: *Pavut, linssit ja herneet*, Schildts 2010.



## Samppanjamatkailijaarreakku

Glorian ruoka-etuviinin kolur ja viiniasiantuntija, Master Wine Essi Avellan on laatin myksellisen ja kattavan tieturin kaikille Champagnen eelle matkaa suunnitteleville keästi jaotellussa kirjassa keitaan perusteellisesti samppanin historiasta, valmistamisesta leistä ja nauttimisesta. Alue kiinnostavinta tuottajaa esillä on kukin omalla aukeamalla jolla kerrotaan myös vierailu- ja ostospaikoista. Jokaisen talon valikoimasta valittu ja pisteytetty kiinnon suositus samppanjan. Myös kovat kartat sekä ostos- ja majoitusravintolavinkit helpottavat matkan suunnittelua. (TT)

Essi Avellan: *Matka Champagneeseen*, Tammi 2010. ■