

Teksti LEENA LUKKARI Reseptit MAIJA KOSKI ja MIIKKA JÄRVINEN  
Kuvat PIA INBERG ja KOTIALBUMI

# Nam, mikä jenkkiuusi

Vuosi Kaliforniassa teki  
5-vuotiaasta Vilhosta  
kulinaristin ja sai hänen  
äitinsä Maijan uskomaan  
innostuksen voimaan.

Berkeleystä on puolen  
tunnin metromatka San  
Franciscoon, jossa perhe  
kävi kerran viikossa. Ba-  
ker Beach Golden Gate  
-sillan kupeessa on kiva  
piknikpaikka.



Miikka Järvinen ja Maija Koski tykäsivät Kalifornian keittiöön, joka on sekoitus perinteisiä amerikkalaisia ja etnisiä makuja.

Tahmeat suklaakeksit syntyvät ilman jauhoja.



# K

**KOKKAAVA PERHE**  
Toimituspäällikkö  
Maija Koski, 38, toimittaja-  
valokuvaaja Miikka  
Järvinen, 42, Pihla, 10,  
ja Vilho, 5.

un **Maija Koski**, 38, sai tilaisuuden viettää väli-  
vuoden työstään opiskellen Berkeleyn yliopistos-  
sa, koko perhe lähti vuodeksi Kaliforniaan. Suo-  
men-koti annettiin vuokralle ja tavarat pakattiin  
varastoon.

”Etukäteen lähdössä ei jännittänyt oikeastaan  
mikään muu kuin lasten sopeutuminen.”

Berkeleyn kaupunki oli kuin tehty ruokaa ra-  
kastavalle perheelle. Kävelymatkan päässä uudesta  
vaaleansinisestä kotitalosta oli pieniä liha- ja  
juustokauppoja. Lähimarkettien vihannesvalikoima  
oli huima. Takapihallakin kasvoi sitruunapuu.

”Kaliforniassa kaikki tuotetaan lähellä, ja sen  
maistaa. Suomestakin saa toki kaikkea, mutta  
kasvikset ja hedelmät on roudattu toiselta puolelta  
maapalloa.”

Ensimmäisinä viikkoina **Vilho**, 5, ja **Pihla**, 10,  
ahmivat röykkiöittäin luumuja ja nektariineja.  
Vilho aloitti puolipäivähoidon päiväkodissa ja Pihla  
amerikkalaisen peruskoulun.

Kielitaidon puute jännitti varsinkin Pihlaa aluksi,  
mutta joulukuun mennessä läksyt sujuivat jo  
omin päin. Myös Maija opiskeli innoissaan.

”Opiskelu erosi niin paljon työstäni, että se  
tuntui lomalta. Olin häkeltynyt siitä, miten kannustavasti  
yliopistolla suhtauduttiin. Oli helppo edetä, kun  
kaikkiin kysymyksiini vastattiin: *That’s a fantastic question* –  
aivan mahtava kysymys!”



Viikonloppuisin ja lomilla reissattiin. Yosemite kansallispuisto oli kaikkien suosikki.

Vilho taitaa jo paistohommat. Avuksi tarvitaan vain liedestä ääreen työnnettävä, tukeva tuoli.





## PIHLA TYKKÄÄ LEIPOA, KOSKA LEIPURI SAA NUOLLA KULHOT JA KAUHAT.

Kun muu perhe oli koulussa ja päiväkodissa, **Miikka Järvinen**, 42, valokuvasi, kirjoitti ja urheili. Kaliforniassa syntynyt koko perheen keittokirja *Apukokki maailmalla* oli myös hyvä syy herkutella.

”Söimme useammin ravintoloissa kuin ikinä elämässämme,” Miikka arvioi.

Perhe törmäsi jatkuvasti Kalifornian ruokakulttuurin kak-sijakoisuuteen. Toisaalta se on luomuruokaa rakastavan on-nela, toisaalta torjunta-aineilla ja antibiooteilla ladatun tehotuotannon helvetti.

”Tuoretta ja hyvää ruokaa on tarjolla valtavasti, mutta koululaiset söivät eineshampurilaisia ja karkkia marketista ostetuista lounasbokseista. Aloin pian lukea tuoteselosteet hyvin tarkkaan”, Maija kertoo.

Lapsille oli ravintoloissa omat ruokalistat, mutta niihin ei kuulunut vihanneksia.

”Pihla ja Vilho tilasivat samaa ruokaa kuin me. Vuodessa Vilho oppi syömään melkein mitä vain”, Maija iloitsee.

### Pyöräilevät kummajaiset

Vilho oli vielä Suomessa hyvin epäileväinen ruuan suhteen. Hän olisi elänyt pelkällä makaronilla, leivällä ja hedelmillä. Korkeintaan jauheliha maistui, ja lehtivihanneksia poika ei suostunut maistamaan.

Amerikassa Vilho kasvoi. Kun perhe kokkasi yhdessä uusia reseptejä, uudet maut tulivat tutuiksi. Nuudeleiden kyl-jessä alkoivat maistua myös eksoottisemmat kastikkeet ja tortillaletun sisällä pavut ja salaattit.

”Ruoka lakkasi selvästi olemasta Vilholle epämääräistä ja pelottavaa, kun hän näki, miten se syntyy.”

Berkeleyssä ja koko San Franciscon lahdella näkee hyvin vä-hän ylipainoisia ihmisiä. Kaikki huolehtivat kunnostaan, mutta arkiliikunta ei ole huudossa. Moni ajaa autolla urheilukentälle ja juoksee siellä ympyrää.

Suomalaisperhe aiheutti paikallisissa hämmästyystä kävelemällä ja pyöräilemällä joka paikkaan.

”Ihmiset lähipuistossa eivät voineet ymmärtää, ettei meillä ole autoa. He tarjoutuivat antamaan meille kyydin kauppaan. Ajatus siitä, että lapset kävelivät 45 minuutin matkan kotoa kaupungin keskustaan, oli ihan mahdoton.”

Naapurikaupunkiin San Franciscoon pääsee Berkeleystä helposti metrolla, ja siellä perhe kävi monta kertaa viikossa.

”Ihailimme hylkeitä meren rannalla ja kolusimme läpi kaupunkia meksikolaisten asuttamasta Mission Districtistä Chinatowniin. Lasten suosikki oli 160 vuotta vanha italialainen Ghirardellin suklaatehdas. Sieltä sai ihanaa italialaista jäätelöä.”

Joskus viikonloppuisin perhe vuokrasi auton: sillä pääsi lähistön jättipunapuumetsiin tai Tyynenmeren rantaa kier-murtelevalle upealle rantatielle.

### Herne nenässä

Maija ja Miikka saivat myös huomata, että moni asia on Suo-messa paremmin.

”Päivähoito oli uskomattoman kallista. Vilhon neljän tunnin hoitopäivä maksoi 700 dollaria kuussa eikä siihen kuulu-nut ruokaa.”

Perheellä oli Suomesta lääkärikuluja korvaava vakuutus, mutta korvauksen olisi saanut vasta takautuvasti.


”Lääkäri opasti minua miettimään tarkkaan, kannattaa-

Los Angelesin Venice Beachil-la olisi viihdytty pitempäänkin.

Apukokin ensimmäinen oppitunti: saa maistaa.

Autot-elokuvan fanin 4-vuotis-synttärät vietettiin Disney-landissa, mel-kein aidossa Syylläri Cityssä.

Muir Woodsin vanhimmat jättipunapuut olivat kasva-neet jopa tuhat vuotta.



Kaliforniassa syödään paljon meksikolaista ruokaa. Kun perheelle tuli vieraita Suomesta, heille tarjottiin aina linsisoppaa. Sama kattilallinen ruokki niin kasvissyöjät kuin tuhdin ruuan ystävätkin. Ohje sivulla 68.

MAUSTEIDEN  
MITTAAMINEN ON  
VILHON LEMPİ-  
PUUHAA.

# KARDEMUMMA TUOKSUU IHANALTA, TIETÄÄ VILHO.



ko yöllä lähteä hakemaan apua päivystyksestä. Jo pelkkä sisään kirjautuminen saattaa maksaa 3 000–8 000 dollaria.”

Tätä Maija joutui pohtimaan, kun Vilho sujautti kiinalaisessa ravintolassa herneen nenäänsä.

”Kaivoin syömäpuikolla hernetä Vilhon nenästä ja hoin pojalle ”Niistä! Meillä ei ole varaa lähteä sairaalaan tämän takia!”

## Intoa täynnä

Vuosi oli onnistunut. Vilho oppi ääntämään englantia kalifornialaisittain ja hänestä tuli kulinaristi, joka osaa arvostaa meksikolaisia quesadilloja ja kalifornialaisia kesäkääryleitä. Ennen kotiin lähtöä Pihla kirjoitti englanniksi jo kahdeksan sivun aineita ja oli saanut monta uutta ystävää, joihin nyt pitää yhteyttä sähköpostilla.

Vuodessa ehti sopeutua paikallisiin tapoihin, mutta myös paluu Suomeen sujui ilman kulttuurisokkia.

”Olen koettanut vaalia Suomessa innostuksen kulttuuria, johon Kaliforniassa törmäsi kaikkialla. Jos jokin oli pielessä, syyllisiä ei etsitty vaan alettiin heti miettiä, miten asian voisi itse korjata”, Maija summaa.

”Ikävöin myös suosikkiravintolamme Jupiteria Berkeleyssä. Sen sisäpihalla istuimme monet kerrat perheen ja ystävien kesken värikkäiden lyhtyjen ja lämpölampujen alla.”

Viimeisellä viikolla suosikkiravintolan pääkokki Miles Kline päästi perheen ravintolan keittiöön kokkaamaan kiviunipizzoja. Reseptit päätyivät keittokirjaan. ●

## Lapsikin osaa kokata

**1** Valitse sopiva hetki. Kiire ja stressi eivät sovi samaan keittiöön lasten kanssa.

**2** Ajattele ennen kuin aloitat. Mitä lapsi voisi tehdä: pilkkoa, raastaa tai leikata saksilla? Osan asioista voitte tehdä yhdessä.

**3** Varaa ruuanlaittoon tavalista enemmän aikaa. Kun lapsi kasvaa ja oppii, asiat sujuvat nopeammin.

**4** Varaudu yllätyksiin ja epäjärjestykseen: jauhot voivat kaatua lattialle.

**5** Lopputulos on paitsi hyvää ruokaa, myös reippaasti syöviä ja ruuasta kiinnostuneita lapsia. Uusiin makuihin on helpompi tutustua, kun ne ovat tuttujen suosikkien kavereina.



Berkeley Hills -kukkuloilta on hieno näkymä San Franciscon lahdelle.

Amerikkalaiset yliopiston valmistujaiset olivat unohdettoman kokemus.

Kun Maija kutsui Vilhon puistokaverin vanhemmat syömään, intialaiselle perheelle tarjottiin intialaista kanaa. Perheet ystävyistyivät ja kokkasivat usein yhdessä.

Y = YHDESSÄ

L = LAPSI

A = AIKUINEN

## Butter chicken – intialainen kanapata

800 g broilerin rintafileitä  
1 rkl raastettua inkivääriä  
1 rkl sitruunan mehua  
1,5 dl maustamatonta  
jugurttia

1 tl kurkumaa  
2 tl garam masalaa  
1 tl paprikajauhetta  
1 tl jauhetta jeeraa eli  
juustokuminaa  
1 tl suolaa

### Kastike

2 dl cashewpähkinöitä  
1 sipuli  
50 g voita  
1 rkl rypsiöljyä  
2 tl paprikajauhetta  
0,5 tl kardemummaa  
1 tölkki (400–500 g) tomaattimurskaa  
0,5 tl suolaa  
1 kanelitanko  
1 laakerinlehti  
2 dl kermaa  
ruukku tuoretta korianteria

**A** Laita broileri marinoitumaan edellisenä päivänä tai viimeistään pari tuntia ennen kokkausta. Kuori inkivääri ja leikkaa sitruuna lohkoiksi.

**L** Raasta inkivääriä raastinraudan hienolla terällä ruokalusikallisen verran. Laita se kulhoon, johon kanat mahtuvat marinoitumaan. Purista sitruunanlohkoista mehua ja lisää inkivääriin joukkoon.

**A** Halkaise broilerin rintafileet keskellä olevaa ”saumaa” pitkien kahteen osaan. Leikkaa ne poikkisysin suikaleiksi.

**Y** Mitatkaa inkivääriä ja sitruunan joukkoon maustamatonta jugurttia. Mitatkaa pieneen kuppiin loput mausteet.

**L** Kippaa mausteseos jugurtin päälle isoon kulhoon. Sekoita ainekset hyvin.

**A** Sekoita kanat jugurttimarinadin joukkoon. Peitä kelmulla ja marinoi jääkaapissa pari tuntia tai yön yli.

**Y** Paahtakaa cashewpähkinät kuivalla paistinpannalla koko ajan sekoitellen. Kun pähkinöiden kulmat tummuvat, kaatakaa ne lautaselle jäähtymään. Jakakaa pähkinät kahteen osaan.

**L** Rouhi puolet pähkinöistä morttelissa. Säästä toinen puoli tarjoiluun.

**A** Kuori ja silppua sipuli.

**L** Mittaa paistokasariin voi ja öljy. Anna voin sulaa.

**A** Lisää silputtu sipuli ja mittaa joukkoon paprikajauhe ja kardemumma.

**L** Kuullota sipulit voi-mausteseoksessa.

**A** Lisää broilerinpalat marinadeineen, tomaattimurska, cashewrouhe ja suola.

**L** Heitä joukkoon kanelitanko ja laakerinlehti.

**A** Sekoita, kiehauta, madalla lämpöä, peitä kannella ja anna kiehua hiljalleen noin 15 minuuttia. Hämmennä välillä.

**Y** Lisätkää kerma ja sekoitakaa varovasti. Keitelkää vielä ilman kantta 10 minuuttia.

**L** Nypi korianterista lehtiä kulhoon ja silppua ne saksilla.

**Y** Tarjoilkaa basmatiriisin kera. Koristelkaa valmiit annokset korianterilla ja cashewpähkinöillä.

**Vinkki!** Mittaa mausteet ensin pieneen kulhoon, jotta niitä ei pääse ruokaan liikaa.



## Meksikolainen linssikeitto

5 dl (400 g) vihreitä linsejä  
2 punaista tai vihreää paprikaa  
1 iso sipuli  
4 valkosipulinkynttä  
2 sellerinvartta  
4 porkkanaa  
2 rkl paprikajauhetta  
1 rkl jauhetta jeeraa eli juustokuminaa  
1 tl kuivattua oreganoa  
1 tl suolaa  
1,5 tl rouhittua mustapippuria  
2–3 rkl oliiviöljyä  
2 litraa vettä  
2 kasvisliemikuutiota  
**Tarjoiluun**  
tuoretta korianteria  
maissilastuja  
(silputtuja tuoreita jalapenochilejä tai chililastuja)

**L** Mittaa linssit siivilään ja huuhtelee ne kylmällä vedellä. Jätä valumaan.

**A** Puhdista ja suikaloi paprikat.

**L** Leikkaa ruokaveitsellä paprikasuikaleet pieniksi palasiksi.

**A** Kuori ja silppua sipuli ja valkosipulinkyntset. Pese sellerinvarret ja leikkaa ohuiksi siivuiksi.

**L** Pese tai kuori porkkanat.

**A** Leikkaa porkkanat pieniksi kuutioiksi.

**Y** Mitatkaa paprikajauhe, jeera, oregano, suola ja rouhittu mustapippuri kuppiin ja sekoitakaan.

**A** Kuumenna 1 rkl oliiviöljyä isossa paistokasarissa ja lisää sipuli-valkosipulisilppu.

**L** Kuullota sipuleita muutama minuutti. Ripottele mausteseos sipulin sekaan.

**Y** Lisätkää porkkanahakkelsu ja paistakaa viitisen minuuttia. Lisätkää paprika ja sellerisilppu ja paistakaa vielä hetki.

**A** Valmista mieto kasvisliemi kattilassa. Kauho kasvisseos kieuvan liemen joukkoon. Lisää linssit, sekoita ja peitä kannella. Madalla lämpöä niin, että soppa kiehuu vain kevyesti. Keitä välillä hämmentäen 40 minuutista tuntiin.

**A** Ota kypsästä keitosta noin kolmannes erilliseen kulhoon. Soseuta se sauvasekoittimella ja kaada takaisin kattilaan. Näin keiton pohjaan saadaan kermaisen sakea koostumus.

**Y** Tarjoilkaa lisukkeena tuoretta korianteria, maissilastuja ja chiliä.



Berkeley on täynnä ihania kahviloita. Yksi niistä sijaitsee aivan Pihlan koulun vieressä. Siellä äiti ja tytär herkuttelivat suklaakekseillä.

## RESEPTIT ON JAETTU LASTEN JA AIKUISTEN HOMMIIN, JOTTA YHTEINEN KOKKAUS SUJUISI HELPOSTI.

### Jauhottomat suklaakeksit

2,75 dl sokeria  
1 tl vaniljasokeria  
0,5 dl tummaa kaakaojauhetta  
2 munanvalkuaisista  
1,5 dl suklaahippuja tai  
100 g leivontasuklaata  
murskattuna  
voita pellin voiteluun

**Y** Mitatkaa sokeri, vaniljasokeri ja kaakaojauhe leivontakulhoon.

**L** Sekoita huolellisesti lusikalla.  
**A** Erottele munanvalkuaiset pieneen kuppiin.

**L** Kumoa valkuaiset sokeri-kaakaoseoksen joukkoon ja sekoita isolla lusikalla tasaiseksi massaksi.

**A** Mittaa suklaahiput tai -murska taikinan joukkoon ja auta lasta taikinan sekoittamisessa.

**L** Voitele leivinpapereita voipalalla, sillä keksit tarttuvat muuten helposti alustaan.

**Y** Nostelkaa lusikalla löysähköstä taikinasta pellille pieniä kekoja. Koska ne leviävät paistettaessa paljon, taikina on parasta paistaa 2–3 erässä. Paistakaa keksit 175-asteisessa uunissa 8–9 minuuttia. Antakaa jäähtyä pellillä hyvin ennen irrotusta.

**Vinkki!** Keksien kuuluu jäädä hieman tahmeiksi. Tarjoa ne vaniljajäätelön kanssa.