

# elämää suurempi harrastukseni

## Paula Dunkel

LL, osastonlääkäri  
Hyks, ATeK, Jorvin sairaala  
paula.dunkel[a]hus.fi

## Ritva Jokela

dosentti, ylilääkäri  
Hyks, ATeK, Naistenklinikka  
ritva.jokela[a]fimnet.fi

## Sari Karlsson

LT, vs ylilääkäri, vastualuejohtaja  
Tays, teho-osasto  
sari.karlsson[a]pshp.fi

## Anne Vakkuri

dosentti, ylilääkäri  
Hyks, ATeK, Peijaksen sairaala  
anne.vakkuri[a]hus.fi



Kymmenvuotisjuhlakokkauksen viinivinkit antoi Stokkan Alkon luottomyyjä.

## SAMPPANJAA JA SUPPORTTIA

ASAC eli *Academic Society of Advanced Cooking, since 2004.*

► ESA 2004 järjestettiin Lissabonissa, jonne matkasimme 81 muun suomalaisen anesthesiologin ja tehohoitollääkärin tavoin. Majoituimme samaan hotelliin ja kävimme yhdessä lounaalla läheisessä Mezzaluna-ravintolassa. Siellä tarjottiin niin herkullisia munakoisorullia, että niitä piti käydä syömässä vielä toistamiseen ennen reissun loppua. Eikä riittänyt sekään, vaan kotiin päästyä piti ruveta metsästämään reseptiä, joka suunnilleen vastaisi tehtyjä näkö- ja makuhavaintoja. Sopiva löytyi Maarit Enkovaara-Astralidin kirjasta, ja sitä piti kokoontua testaamaan. Omatekemän maut olivat hyvinkin samanlaiset kuin lissabonilaisherkun. Lisäksi laitettiin pääruokaa ja jälkiruokaa ja koko komeus työstettiin kasaan samppanjan voimin. Akateeminen Köksäysseura eli ASAC *in english* oli syntynyt.

Koska kaikilla oli niin mukavaa ja yhdessä kokattu ruoka herkullista, kokoontuminen sai jatkoa ja on sittemmin toteutunut kolmesta neljään kertaa vuodessa. Emännöitsijä vuorottelee, reseptien ehdottaminen ja kokeilu kuuluu tasapuolisesti kaikille. Emännän tehtävä on hankkia valittujen reseptien raaka-aineet, vieraat tuovat menun kruunaavat viinit. Koska kesäkokoontuminen on yleensä mökillä, autenttisten raaka-aineiden hankkiminen on ajoittain vaativaa. Toisaalta vain kesäkokoontumisen raaka-aineena voi olla samana aamuna poimitut metsämansikat ja edellisyönä pyydytetyt muikut tai kuha. Muutaman kerran kokoontuminen on tapahtunut myös ravintolassa, kun on jokin erityinen juhlan aihe: kukaan ei silloin siivoa nurkkiaan ennen kokousta tai metsästä epätoivon vimalla viimeistä puuttuvaa harvinaista

Vain kesäkokouksessa  
raaka-aineena voi  
olla samana aamuna  
poimitut metsämansikat  
ja edellisyönä pyydytyt  
muikut tai kuha.



ASACin perustajajäsenet Ritva Jokela, Anne Vakkuri, Sari Karlsson ja Paula Dunkel. Samppanjapullo on pääsylippu ASACin kokoukseen. Eri merkkisiä samppanjoita on ehditty vuosien varrella maistella.

raaka-ainetta, jota toki saa Vii Voanista, mutta eipä juuri muualta.

Köksäyskerhossa on kaikille paikkansa: Ritva poimii maailmalta kiinnostavia makuja, itseoikeutettuna jälkiruokavastaavana toimii Anne, Paula on vuosien varrella oppinut lukemaan reseptejä sillä silmällä, että osaa ehdottaa sopivia etu- ja pääruokia ja Sari toimii pilkkojana sekä samppanjapullon avausvastaavana. Kaikki ovat edelleen innolla mukana, joten lisäjäseniä ei ole tarvittu. Kokkaaminen, oikeat raaka-aineet ja sointuvat viinit ovat tärkeitä, mutta vielä tärkeämpää on yhdessä olo ja keskinäinen tuki. Klubin olemassaolon aikana yksi jäsenistä on väitellyt, kaksi dosentoinut ja kolmas saanee dosentuurinsa kuluvan vuoden aikana. Nämä asiat liittyvät klubin nimen osioon "academic". Kaikki ei tutkimusmaailmassa aina suju >>



Sari oli löytänyt ASACin teemaan sopivat servetit.

## Munakoisokääröt

*Involtini di melanzane alla parmigiana*

- 2 suurta munakoisoa
- 250 g murskattuja tomaatteja
- 1 pieni sipuli
- 3 rkl oliiviöljyä
- chevreä
- basilikanlehtiä
- 1,5 dl raastettua parmesaania
- oliiviöljyä
- karkeaa suolaa

Leikkaa munakoisot pituus-suunnassa 0,5 cm:n paksuisiksi viipaleiksi, ripottele niille suolaa ja anna levätä puoli tuntia. Huuhtele munakoisoviipaleet. Paista munakoisoviipaleet öljyssä ja levitä talouspaperin päälle niin, että liika rasva imeytyy siihen. Leikkaa chevre ohuiksi tangoiksi. Ripota

munakoisoviipaleelle parmesaani-raastetta, laita juustotangon päälle basilikanlehti ja kierrä munakoisoviipale juuston päälle.

Tomaattikastiketta varten hienonna sipuli ja ruskista se kevyesti öljyssä. Lisää murskatut tomaatit, mausta suolalla ja keitä matalalla lämmöllä kunnes sakenee. Lisää vettä, jos kuivuu liikaa.

Levitä puolet tomaattikastikkeesta vuoaan pohjalle, aseta munakoisokääröt sen päälle ja levitä päälle loput kastikkeesta. Ripottele runsaasti parmesaania pinnalle ja kypsennä 180 asteessa 15 minuuttia. Tarjoa joko lämpimänä tai haaleana.

Maarit Enkovaara-Astraldi: Intohimona Italia (WSOY, Porvoo, 2000), sivu 108.



Munakoisokääröt.

**Työelämän vauhti ja vaaralliset tilanteet putoavat paremmin perspektiiviin, kun huomaa, ettei se aukko pilviverhossa aivan pysyvä ole minkään kaupungin yllä.**



**Grillatut parmankinkulla ja yrteillä täytetyt lampaankyljykset**  
*Cotoletto di agnello alla griglia ripiene di prosciutto ed erbe*

- 12 lampaankyljystä
- suolaa, mustapippuria

**Täytteeseen**

- 10 tuoretta salvianlehteä
- kourallinen tuoreita rosmariininlehtiä
- kourallinen tuoretta lehtipersiljää
- kourallinen tuoretta basilikaa
- 1 valkosipulinkynsi
- 6 rkl vastaraastettua parmesaania
- 100 g voita, hieman pehmentynyttä
- 6 viipaletta parmankinkkua

Hakkaa veitsellä yrtit. Laita ne kullon, lisää valkosipuli, parmesan,

voi, suola ja mustapippuri, sekoita tasaiseksi massaksi.

Asettele parmankinkkuviipaleet tuorekelmulle hieman limittäin ja levitä yrttivoi kinkkuviipaleille. Rullaa kinkku täytteineen makkaraksi. Laita jääkaappiin ainakin tunniksi.

Leikkaa kyljyksiin lovi, jolloin ne jäävät kiinni yhdeltä sivultaan. Leikkaa kinkkurullasta noin 2,5 cm:n palasia, litistä ne ja laita kunkin kyljyksen sisään täytepalanen. Ripottele suolaa ja mustapippuria kyljyksille. Grillaa kuumassa lämmössä kaksi minuuttia per puoli, jos haluat punaista lihaa ja neljä minuuttia per puoli, jos haluat mediumia.

Gennaro Contaldo: *Passione – The Italian Cookbook* (Headline Book Publishing, Lontoo, 2003), sivu 108.



Grillatut karitsankyljykset ja rosmariiniperunat.

### Maustetut perunat – *Patate saltate*

- 400 g pieniä uusia perunoita
- oliiviöljyä
- valkosipulia
- tuoretta rosmariinia
- suolaa, mustapippuria

Keitä perunat. Kuumenna pannulla oliiviöljy, valkosipuli ja rosmariini, lisää perunat. Paista kunnes saavat väriä. Mausta suolalla ja pippurilla. Tarjoile heti.

Gennaro Contaldo: *Passione – The Italian Cookbook* (Headline Book Publishing, Lontoo, 2003), sivu 138.

Strömsön tapaan, ja on suuri huojennus, kun vastoinkäymisiä voi purkaa vastaavaa kokeneelle. Työelämä niinkään on ajoittain heittoisaa. Sen vauhti ja vaaralliset tilanteet putoavat paremmin perspektiiviin, kun huomaa, ettei se aukko pilviverhossa aivan pysyvä ole minkään kaupungin yllä. Vaikka tamperelaiset muuta väittävätkin. Saman ammatin tuoma kokemus tekee toisen kuvailemat

Vaativat ruokalajit eivät synny pelkästään sotilaallisella täsmällisyydellä ja orjallisella reseptien noudattamisella. Toisilla viimeistelyn *magic touch* on luonnostaan, loppuja auttaa samppanja. Sitä ilman yhtään ruokalajia ei ole saatu täydelliseksi tai edes valmiiksi; siis kokin nauttimana ainesosana, ei ruokaan lisättyä. Se kuplii parhaiten ei-aivan-raivopuh-taissa laseissa, sillä sisäpinnan pieni partikkeli tarvitaan synnyttämään mukava kuplajono.

Muutakin on opittu. Hiiliteräksiset veitset tulee pestä käsin ja heti pesun jälkeen kuivata, jotta terä säilyy kuosissaan. Keraaminen veitsi taas ei kestä luun leikkaamista. Kallis veitsi napsahtaa heti poikki, jos tämä pikku yksityiskohta pääsee jostain kumman syystä unohtumaan. Olemme oppineet hyvien raaka-aineiden tärkeyden. Herkullista ruokaa syntyy yksinkertaisista aineksista, kunhan kaikki on tuoretta ja laadukasta. Joitakin tuoretuotteita hyväksytään vain luottotoimittajilta hankittuina.

Tapaaminen alkaa päivittämällä kuulumiset. Aikaa kuluu tunti – pari ja samppanjaa pullo aa. Keittiössä jaetaan työt. Ohjeet on kerätty jo aiemmin, vaihtoehtoista äänestetty suosituimmat ja raaka-aineet hankittu. Reseptuurissa pyritään suosimaan aiemmin tuntemattomia raaka-aineita, joiden hankkiminen saattaa edellyttää käyntiä esimerkiksi Hakaniemen hallissa, jos ostoslistalla lukee vasikanpaistia tai *provolonea*. Kokkausrupeama on

intensiivinen; jokainen tekee osuutensa. Täydellisyys on tavoitteena, mutta joskus tulee vaikeuksia, kuten ensimmäisen session karitsankyljyksissä tarvittu rosmariinin vaihtuessa vahingossa ranskanrakuunaan. Hyvälaatuisen *chevren* ja luomupekaanipähkinöiden löytyminen kehä kolmosen ulkopuolella taas ei ole aivan satavarmaa. Mutta vertaistuki pelastaa. Herkut syntyvät tavalla taikka toisella.

Ruokailu on hidas ja harras. Paljon asioita maan ja taivaan väliltä käsitellään sen kuluessa. Yleensä viinivalinnat ovat osuneet kohdilleen, joten juuri mitään ei jää puuttumaan täydellisen autuuden kokemuksesta. Siinä kevenevät sekä työ- että yksityiselämän huolet ja murheet.

Seuraavan tapaamisen ajankohta pitää muistaa sovitella ajoissa, koska neljän päivystävän lääkärin aikatauluilla *ex tempore* viikonloppukokkaukset eivät ole optio.

Vuosien varrella olemme ehtineet kokata lähes 40 eri menua. Kesällä 2014 Kuhmoisissa kokoontuimme kymmenvuotisjuhla-ASACiin, jonka menu ja kuvat ovat ohessa. Kuinka ollakaan, yksimielisesti päädyimme tekemään munakoisokääryleitä ja karitsankyljyjä, tällä kertaa reseptin alkuperäisen yrtin, rosmariinin kera kymmenvuotisen köksäyksemme ja ystävyyskunnaksi. Jälkiruoksi teimme Annen jo testaaman, muille uuden passiocurd-raidoilla maustetun mustikkaisen juustokakkujätskin. ■

**Seuraavan tapaamisen ajankohta pitää muistaa sovitella ajoissa, koska neljän päivystävän lääkärin aikatauluilla *ex tempore* viikonloppukokkaukset eivät ole optio.**

tapahtumat tai ongelmat helposti ymmärrettäviksi. Hyviä vinkkejä tai ainakin sympatiaa löytyy aina ja sporadisista onnistumisista toisaalta voidaan iloita nelinkertaisesti. Kun psyykinen kuorma vähenee illan kuluessa, vatsa vastaavasti täyttyy ja täydellinen balanssi syntyy. ASAC on vertaistukea parhaimmillaan.

## Passiocurd-raidoilla maustettu mustikkainen juustokakkujätski

- 2 kananmunaa + 1 keltuainen
- 1 iso purkki (3,33 dl) kuohukermaa
- 200 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
- 2 dl tomusokeria
- 1 dl passiocurdia
- 200 g tuoreita mustikoita
- 6 digestivekeksiä

Tee ensin passiocurd (ks ohje ohessa).

Mittaa kaikki aineet valmiiksi ennen jäätelön valmistusta. Erottele valkuaiset ja keltuaiset. Vatkaa kerma vaahdoksi. Murustele keksit.

Pese ja kuivaa vatkaimet. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi puhtaassa, kuivassa kulhossa.

Laita tuorejuusto, keltuaiset ja sokeri toiseen kulhoon. Vatkaa tasaiseksi.

Sekoita kermavaahto tuorejuustomassaan. Kääntelee sen jälkeen myös valkuaisvaahto massaan.

Laita vuokaan kerroksittain jäätelömassaa, passiocurdia, keksinmuruja ja marjoja. Peitä kelmulla ja pakasta neljä tuntia.

### Passiocurd

- ½ dl passiohedelmän siemeniä
- 1 ¼ dl sokeria
- 30 g voita
- 1 tl sitruunamehua
- 1 huoneenlämpöinen kananmuna
- 1 huoneenlämpöinen keltuainen

Mittaa passiohedelmän siemenet, sokeri, voi ja sitruunamenu kattilaan. Lämmitä seosta, kunnes sokeri ja voi sulavat. Vatkaa muna ja keltuainen kulhossa. Kaada lämmin passiohedelmäseos joukkoon ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Laita seos takaisin kattilaan. Lämmitä seosta koko ajan hämmentäen

noin kuusi minuuttia tai kunnes se muuttuu paksuhkoksi kiisseliksi. Anna jäähtyä.

**Vinkki:** Passiocurdia kannattaa valmistaa samalla vaihalla isompi annos, sillä kirpeänmakea tahna sopii vaikkapa pullien ja keksien kostuttajaksi.

Glorian ruoka & viini 5/2014, sivu 68.



Passiocurd-raidoilla maustettu mustikkainen juustokakkujätski.