

Kokatessa perhe on yhdessä. (Psst. Eikä aina tarvitse leikkiä niin paljon.)



Tässä salaattissa on vivahteita aasialaisesta keittiöstä. Lopputuloksena on aurinkoisten makujen sulava yhdistelmä.



Perhe asui viime talven Kaliforniassa, missä syntyi kirja Apukokki maailmalla – ja tämän jutun reseptit.



Yhdessä kokaaminen on opettanut valikoivan Vilhon syömään uusia ruokia.

Apukokki osaa

Pihla, 10, ja Vilho, 5, Järvinen ovat kokanneet taaperosta saakka. Nyt he jakavat parhaat niksinsä.

RESEPTIT JA KUVAT **MIikka JÄRVINEN** JA **MAIJA KOSKI**
TEKSTI **MERVI ALATALO**

A= Aikuinen **AK**= Apukokki **Y**= Yhdessä

Mangosalaatti inkiväärikastikkeella

1 rkl raastettua inkivääriä
1 sitruuna
1 valkosipulinkynsi
2 rkl vaaleaa seesamiöljyä
0,5 tl suolaa
0,5 tl mustapippuria
1 kypsä mango
kulhollinen vihreitä salaattivihanneksia

AIKUINEN: Kuori inkivääri teelusikan koveralla puolella.

APUKOKKI: Raasta inkivääri raastimen hienolla terällä.

A: Leikkaa sitruuna tukevaksi lohkoiksi ja kuori sekä hienonna valkosipulinkynsi.

YHDESSÄ: Puristakaa sitruunalohkoista mehu pieneen kulhoon.

AK: Sekoita raastettu inkivääri ja valkosipulihakkelu sitruunamehun joukkoon.

Y: Mitatkaa kastikkeeseen seesamiöljy, suola ja mustapippuri.

AK: Revi salaattivihannekset paloiksi isoon kulhoon. Laske päälle kylmää vettä ja hyljuttelä. Nostele sitten lävikköön valumaan.

A: Kuori ja leikkaa mango ohuehkoiksi lohkoiksi.

AK: Leikkaa mangolohkot ruoka-veitsellä pieniksi paloiksi.

Y: Sekoittakaa salaatti, mangot ja kastike keskenään juuri ennen tarjoilua.



Vilho on aina ollut pastapoika.

Sitruunakana

2 rkl tuoretta silputtua rosmariinia (tai 1 tl kuivattua)
2 rkl tuoretta timjamia (tai 1 tl kuivattua)
2–3 luomusitruunaa
3 valkosipulinkynttä
6 rkl oliiviöljyä
2 tl suolaa
1 tl rouhittua mustapippuria
1 kg maustamattomia broilerin koipia ja reisiä
3 rkl sulatettua voita
sitruunaviipaleita koristeluun

Marinointi

AK: Nypi tuoreesta rosmariinista tarvittava määrä lehtiä.
A: Riivi timjamin lehdet irti varsis-ta. Pese sitruunat hyvin.
AK: Raasta raastimella 2 ruoka-lusikallista sitruunan kuoren keltaista pintakerrosta.
A: Hienonna rosmariinin ja timja-min lehdet veitsellä. Kuori ja silp-pua valkosipulinkyntset ja leik-kaa apukokin raastama sitruuna lohkoiksi.
Y: Puristakaa sitruunanlohkois-ta mehu kuppiin. Leikatkaa li-sää sitruunoita ja puristakaa niis-tä mehua, kunnes sitä on vajaa desilitra.

AK: Poista siemenet mehusta haarukalla. Lisää silputtu valkosi-puli, timjami ja rosmariini sitruu-namehuun ja sekoita.
Y: Mitatkaa mukaan oliiviöljy, suola ja rouhittu mustapippuri.
AK: Sekoita hyvin.
A: Pane broilerinpalat tukevaan muovipussiin ja kaada marinadi päälle. Sulje pussi.
AK: Sekoita marinadi broilerin-palojen joukkoon hujuttelemalla pussia. Anna marinoitua jääkaa-pissa pari tuntia.

Kypsennys uunissa

Y: Asetelkaa marinoituneet broi-lerinpalat uunivuokaan nah-ka ylöspäin ja lusikoikaa pussiin jäänyt marinadi valkosipulinpa-loineen broilerinpalojen päälle. Kaatakaa päälle voisula.
A: Paista 220 asteessa 50–60 mi-nuuttia. Ota vuoka uunista 15–20 minuutin paiston jälkeen ja kään-nä palat paistopihdeillä ympäri. Toista 15–20 minuutin kuluttua. Poimi kypsät broilerinpalat erilli-selle tarjoiluvadille ja liemi satt-u mineen omaan astiaansa. Tarjoilkaa keitetyn täysjyväriisin ja salaatin kanssa.

Pasta Alfredo

500 g pastaa
2 dl (n. 80 g) parmesaania raastettuna
3 valkosipulinkynttä
50 g voita
2,5 dl kermaa
0,5 tl suolaa
0,5 tl rouhittua mustapippuria
Pari tuoretta persiljan oksaa koristeluun

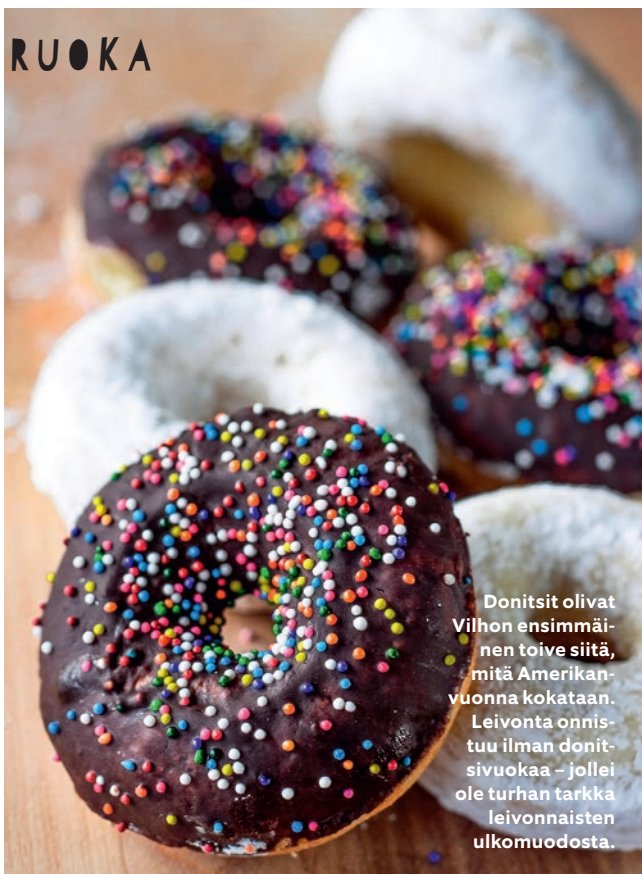
A: Pane pastan keitinvesi kuu-menemaan ja keitä pasta ohjeen mukaan kypsäksi (al dente!) sillä aikaa, kun valmistatte kastikkeen.
AK: Raasta 2 dl parmesaania lautaselle.
A: Mittaa valmiiksi voi ja kerma. Kuumenna paistokasari.
AK: Pyörittele voita paistokasa-ri-ssa, kunnes se on sulanut.
A: Kuori ja silppua sillä välin val-kosipulinkyntset, lisää ne pannul-

le ja käännä levy keskilämmölle.
AK: Kuullota valkosipuli voissa.
A: Lisää pannuun kerma ja juustoraaste.
AK: Sekoita koko ajan, kun-nes juusto on sulanut ja kastike kiehuu.
Y: Lisätkää suola ja mustapippuri ja kääntäkää levy niin pienelle, et-tä kastike juuri ja juuri kiehuu.
A: Valuta kypsä pasta siivilässä ja sekoita kastikkeeseen kahden kauhan avulla.
AK: Nypi koristeeksi hieman persiljaa.



Pihlalle ruoan-laitto vanhempien kanssa on muka-vaa ajanvietettä.





Donitsit olivat Vilhon ensimmäinen toive siitä, mitä Amerikan-vuonna kokataan. Leivonta onnistuu ilman donitsivuokaa – jollei ole turhan tarkka leivonnaisten ulkomuodosta.



Maijan lempiruoka on kalifornialaiset kesärullat.

Pihlan lempiruoka on pasta carbonara.

Vilhon lempiruoka on mac & cheese.

Miikan lempiruoka on thaimaalainen lasinuudelisalaatti.

Donitsit

5 dl vehnä jauhoja
2 dl hienoa sokeria
2 tl leivinjauhetta
0,5 tl suolaa
0,1 tl eli puoli maustemittalasta muskottipähkinää
2 rkl sulatettua voita + hieman vuoan voiteluun
2 kananmunaa
2 dl piimää

Y: Mitatkaa isoon kulhoon vehnä-jauhot, sokeri, leivinjauhe, suola ja muskottipähkinä.

AK: Sekoita kuivat aineet.

A: Sulata 2 rkl voita.

AK: Riko kananmunat omaan kulhoon.

Y: Mitatkaa munien joukkoon piimä ja sulatettu voi. Vispatkaa.

AK: Kaiva kulhossa olevien jauhojen keskelle kolo.

A: Kaada muna-piimä-voiseos jauhojen keskelle.

Y: Sekoittakaa taikina tukevalla kauhalla tai lastalla tasaiseksi.

Muotoilu ja paisto – vuoalla ja ilman

Täydelliset donitsit vaativat vuoan, mutta ilmankin selviää. Taikinasta tulee 12 donitsia.

1. Donitsivuoka ja lusikka

AK: Voitele donitsivuoaan kolut sulaan voihiin kastellulla pullasudilla.

Y: Täyttäkää kolut kahta teelusikkaa käyttäen niin, että kussakin kolossa on kaksi kolmasosaa taikinaa. Donitsitaikina turpooa uunissa huomattavan paljon.

2. Uunipelti ja pursotin

Y: Puristakaa taikina pursotinpusilla leivinpaperilla päällystetylle uunipellille donitsin malliseksi renkaiksi. Aina voi myös soveltaa: voitte pursottaa donitseista myös pieniä pötköjä tai lusikoida pulan tapaisia palleroita.

A: Paista donitseja 225-asteisessa uunissa 7–9 minuuttia. Anna jäähtyä 4–5 minuuttia, ennen kuin kosket niihin, jotteivät ne lässähdä. Anna donitsien jäähtyä.

Suklaakuorrutus

100 g tummaa leivontasuklaata
50 g voita
nonparelleja, strösseleitä

AK: Paloittele suklaa kulhoon.

Y: Mitatkaa joukkoon voi.

A: Sulata suklaa-voiseos mikroaaltouunissa tai vesihauteessa välillä sekoittaen.

AK: Dippaa donitsin toinen puoli suklaaseen. Koristele.

Y: Nostakaa valmiit donitsit jäähtymään jääkaappiin tai pariiksi minuutiksi pakastimeen.

KUINKA APUKOKKI KASVATETAAN?

1. Näytä, mitä teet keittiössä ja vastaa kysymyksiin.

Alussa oli pieni utelias kyselijä eli kaksivuotias Pihla, jolla oli taipumus roikkua äidin tai isän lahkeessa tämän kokatessa. ”Näytä mitä sä teet”, tyttö kyseli, ja vanhemmat näyttivät.

2. Pelkää kuumaa ja terävää – mutta älä liikaa.

Miikka Järvinen ja hänen vaimonsa Maija Koski nostivat tuolin hellan eteen selkänöjää hellaa vasten ja Pihla kiipesi tuolille.

– Pihla oli aina vanhemman käsien välissä. Toiseen käteen annoimme paistinlastan ja toisella käskimme ottaa paistokasarin kahvasta kiinni. Aikuinen piti samaan aikaan kiinni molemmista, Miikka kertoo.

Pihla rakasti sipulin kuullottamista ja vihannesten pilkkomista. Tavallisella ruokaveitselläkin on helppo pilkkoa keitettyjä perunoita, kurkkua, valmiiksi suikaloitua porkkanaa ja niin edelleen.

Samalla syntyi idea Apukokin keittokirjasta, jossa lapsen ja aikuisen tehtävät vuorottelevat läpi jokaisen reseptin. Vuonna 2010 ilmestynyt teos julkaistaan tänä keväänä myös Italiassa.

3. Ole kärsivällinen

Pihlan kulinariiset taipumukset olivat vanhempien salainen ylpeydenaihe, mutta kuopus Vilho paljastui närppijöiden ja nirpistelijöiden kuninkaaksi. Hän olisi syönyt valkoista leipää ja pastaa.

– Välillä otti luonnon päälle, kun oli rakkaudella valmistanut perheelleen ruokaa, joka ei sitten lapselle kelvannutkaan, Miikka muistelee kuopuksen pahinta ronkelivaihetta.

Miikalle on usein riittänyt, että lapsi syö lautaselta edes jotain. Maija on ollut johdonmukaisempi siinä, että vähintään kolme lusi-kallista pitää maistaa. Ja koko perhe syö samaa ruokaa.

– Olemme huomanneet, että auttaa, kun lapsi saa olla mukana laittamassa ruokaa. Lasten serkku sanoi inhoavansa fenkolaa, mutta pilkkottuaan sitä hän kalakeittoon ilmoitti pitävänsä siitä.

Viime talven perhe asui Maijan opiskelujen vuoksi Kaliforniassa. Siellä valmistui uusi keittokirja Apukokki maailmalla. Kirjasta ovat myös tämän jutun ohjeet.