



Pyhiinvaellusmatkan päätepiste.

# Pyöräilyä ja paellaa Kataloniassa

Poliisikaksikko Dupond et Dupont on tuttu monille Tintti-sarjakuvista. Mutta kaikki eivät varmaankaan tiedä, että lähes samanniminen kaksikko (Dupond & Dupond), tosin suomalaisilla lisänimillä varustettuina, järjestää matkoja katalaanien ja katarien alueelle sekä Espanjan että Ranskan puolelle.

**E**tsiessäni mahdollisuuksia pyöräillä Espanjassa törmäsin tämän kaksikon nettisivuihin ja innostuin Costa Bravalta suuntautuvasta matkasta, mihin oli myös mahdollisuus yhdistää oleskelua Barcelonassa. Niinpä sitten räätälöim-

me Harri ”Dupondin” kanssa alkuun pyöräilyä luonnonpuistossa ja sen jälkeä kulttuuria ja kokkausta Barcelonassa. Matkan ajankohdaksi valitsimme syys-lokakuun vaihteen, mikä kokemuksemme mukaan on ollut hyvä ajankohta Ranskaan ja Italiaan suun-



Jamon serranon hintahaitari.

tautuneille pyöräretkille. Niinpä tälläkin matkalla vain yhtenä päivänä saattoi pari pisaraa ja lämpötila oli sopiva. Lensimme Barcelonaan, mistä Harrin järjestämä musta, iso auto vei Kaarinan ja minut noin 150 km Barcelonasta pohjoiseen olevaan Rosesin pikku-



Boquerian kiusauksia



kaupunkiin, joka oli kuuden päivän ajan pyöräilyimme tukikohta.

Seuraavana päivänä saimme käyttöömmme varsin kohtuukuntoiset Nishi-ki-merkkiset hybridipyörät. Olimme valinneet kahdesta mahdollisesta pyöräilyvaihtoehdosta Alt Empordan, jos-

sa tukikohtana oli koko ajan sama hotelli, mistä käsin teimme 27–42 km:n mittaisia retkiä ympäristöön viitenä päivänä. Suurin osa retkistä tapahtui Emporda Marshes luonnonpuistossa. Teiden kunto ei usein sallinut suuria nopeuksia, mutta siitä oli vain etua, jähän aikaa ympäristön tarkkailuun: lintuja, lemmiä, hevosia, lampaita ja ennen kaikkea maisemaa, jonka taustalla oli koko ajan Pyreneiden vuoristo. Mieleenpainuvimpia pikkukaupunkeja oli Perelada, jossa tutustuimme Castillo Pereladan kristallimuseoon ja mah-tavaan kirjastoon sekä viinimuseoon, josta pyörän tarakalle siirtyi juhla-va Gran Claustro -cavapullo puisessa kotelossaan. Viimeisenä päivänä pyöräilimme Rosesista Välimeren rantaa seu-

raillen Cap Norfeun niemelle huikaisevia maisemia tarkkaillen. Tämän päivämatkan kohokohta oli ravintola El Bullin portin pieleen pysähtyminen. Onhan tämä ulkoapäin varsin vaatimattoman näköinen Ferran Adrián johdama ravintola kolmine Michelin-täh-tineen valittu viidesti maailman parhaaksi ravintolaksi. Sesongin aikana ravintola ruokkii noin 8000 asiakasta noin kahdesta miljoonasta jonottajas-ta. Puhelias gironalainen autonkuljet-taja kertoi Barcelonaan palatessamme, että hän oli useita kertoja kuskannut Gironan lentokentältä sinne yksityis-koneilla tulleita raharikkaita El Bulliin syömään maltaita maksavan aterian – ja saman tien takaisin kentälle.



Alt Empordan sorateillä.

## Kansainvälisellä porukalla perinneruokaa

Barcelonassa Harri ”Dupond” oli varannut meille kokkikurssin Cook&Taste nimiseen opetuskeittiöön, joka on keskittynyt traditionaalsiin paikallisiin ruokiin ja niiden valmistamisen opettamiseen. Yhdentoista hengen joukkueemme oli varsin kansainvälinen. Lisäksemme mukana oli jenkkejä, kanadalaisia, hollantilaisia ja norjalaisia. Kävimme aluksi tutustumassa La Boquerian isoon kauppahalliin. Hallickieroksen jälkeen siirryimme opetuskeittiöön, jossa opettajamme Teresa Rion opastamina valmistimme ohessa olevien reseptien mukaisen ateriakokonaisuuden. Oli ilo seurata Teresan rauhallista opetusta, vaikka osa meistä opetuslapsista työskentelystä päätellen ei omannut kovinkaan suurta keittiökokemusta. Joitakin pikkuniksejä tarttui jälleen mieleen. Esimerkiksi kananmunien valkuaisten ja keltuaisen erottelu käy kätevästi, kun rikkoo munan kämmenelle ja antaa valkuaisten valua sormien lävitse kulhoon ja liu’uttaa keltuaisen sitten kämmeneltä toiseen kulhoon. Tämä nopeuttaa työtä varsinkin, jos työstettävänä on suuri määrä munia.

## Vinkkejä reseptien kokeilijoille...

Joitakin kommentteja valmistetuista ruoista: tomaattikeiton mausteena oleva idiazábal-juusto on hivenen savunmakuinen kova juusto, joten manchego ei täysin sitä korvaa, mutta uskoisin, että sillä päästään aika lähelle kokemaamme makunautintoa. Tomaattien kuorista voi valmistaa ”chipsejä” kuivattamalla kuoria 70-asteisessa uunissa 3 tuntia. Tortillan perunoiden kypsentämisessä kannattaa käyttää todella runsaasti tavallista oliivi-

öljyä (ei extra virgen) ja siivilöity öljy sopii hyvin muun ruoan valmistukseen, koska se on jo valmiiksi imenyt makua perunoista. Tortilla kannattaa valmistaa sen kokoisessa teflonpannussa, että tortillan paksuudeksi tulee noin 2–3 senttimetriä eli se on pannukakkumainen. Paellan aineksia on vaikea saada meiltä, koska olenaista on, että ainekset ovat tuoreita. Tietysti voi yrittää pakasteilla, mutta pelkään pahoin, että tulos jää kauas

jälkeen valmistamastamme paellasta, jonka tasoista en ole koskaan syönyt. Andalusiassahan paellassa meren elävien joukkoon on lisätty kanaa ja joskus myös porsasta. Paria tällaista sotkua maistettuani totesin, että paella ei kuulu niihin ruokiin, joita ikävöin. Kun lomamme loppuessa lentokentälle palatessa kerroin taksinkuljettajalle lomaohjelmastamme ja mainitsin myös valmistamamme paellan ja sen herkullisuuden andalusialaiseen verrattuna, niin hän intoutui kädet ratista irrottaen kertomaan, että ainoa oikea paella on valencialainen, kaikki muu on enemmän tai vähemmän roskaa ja erityisesti roskaa on andalusialainen paella. Tämän jälkeen sain perusteellisen oppitunnin valencialaisen paellan valmistuksesta. Olenaista on, että siinä on kanaa ja kania, ei mitään meren ötököitä.

## ...sekä kirjallisuussuositukset

Ennen Barcelonan matkaa on hyvä lukea Carlos Ruiz Zafónin kirjoitta-



Teresa Rio viimeistelee paellaa.



Els Quatre Gatsin aula.



Charmantti tarjoilijamme Set Portes-ravintolassa.



Els Quatre Gatsin ruokasali.



Can Ramonetin meriantura.

mat kirjat Tuulen varjo ja Enkelipeli. Valitettavasti hänen kolmatta Barcelonaan sijoittuvaa kirjaansa Marina ei ole toistaiseksi käännetty suomeksi, mutta mystisiin Barcelona-tunnelmiin pääsee jo parilla ensimmäiselläkin. Lisäksi suosittelisin Ildefonso Falconesin kirjaa Meren katedraali ja vierailua Barcelonassa kyseisessä Santa Maria del Mar kirkossa. Kulttuurimatkailijan kannattaa hankkia Barcelonassa tai jo etukäteen Sergi Dorian kirjoittama opaskirja Guía de la Barcelona de Carlos Ruiz Zafón, josta löytyy myös englantilainen käänös. Se kädessä

on antoisaa suunnistaa Zafónin kirjojen Barcelonassa.

### Mene Barcelonaan!

Barcelonassa on mahdollista syödä kohtuulliseen hintaan tosi hyvin. Saimme hyvät vinkit loistavista ruokapaikoista erään tuttavamme barcelonalaiselta ystävältä. Niinpä emme kertakaan pettyneet ravintoloiden valinnassa. Kävimme Barcelonetassa eli Barcelonan rannan läheisyydessä olevassa kaupunginosassa Can Ramonetissa (Carrer Maquinista 17) pariin ootteeseen syömässä todella hyvät meriantura-an-

nokset. Aika lähellä tätä ravintola on Set Portes (Passeig d'Isabel II, 14), joka on perustettu 1836 ja tarjoaa traditionaalisia katalaanikeittiön tuotteita viehättävässä vanhassa ympäristössä. Yli sadan vuoden ikään yltää myös Barri Gòticissa oleva Els Quatre Gats (Carrer Montsió 3), missä myös ruokailimme pari kertaa. Jo sisään tullessa pyöräilijä huomaa tullessaan oikeaan paikkaan, koska aulan yhden seinän täyttää Ramon Casasin maalaama valtava taulu, jossa ravintolan alullepanijat Ramon Casas ja Pere Romeu taitsivat matkaa tandempyörällä. Tämä oli ▶

paikka, jonne ehdottomasti palaamme syömään, kun matkamme suuntautuu Barcelonaan.

## Chupito de sopa tomate al aroma de idiazábal

Tarvikkeet neljään annokseen:

- 4 tomaattia kuorittuina ja siemenet poistettuina
- 20 g raastettua idiazábal (tai manchego) -juustoa
- 20 g alioli-kastiketta
- 2 tl balsamico-viinietikkaa
- 1 kuorittu valkosipulinkynsi
- 25 g saksanpähkinöitä
- 25 g hasselpähkinöitä
- persiljaa, oliiviöljyä, suolaa ja pippuria

Tee tomaatteihin pieni ristiviilto kanan vastaiselle puolelle ja laita ne kiehuvaan veteen. Nosta pois vedestä 1–2 minuutin kuluttua ja jäähdytä kylmällä vedellä. Poista kuoret, halkaise tomaatit ja poista lusikalla siemenet ja veitsellä kannat. Pilko tomaatit ja soseuta kuoritut, siemenettömät tomaatit viinietikan kera. Lisää hyppysellinen suolaa ja hiukan vastajauhettua mustapippuria.

Murskaa morttelissa valkosipulinkynsi, silputtu persilja ja pähkinät. Lisää hieman oliiviöljyä ja hiero tahnaksi.

Annostelee soseutettu tomaatti pieniin juomalaseihin ja laita koristeeksi pähkinätahnaa, teelusikallinen aliolia ja hiukan juustoraastetta.

## Tortilla de patatas y pan con tomate

Ainekset neljään annokseen:

### Tortilla de patatas

- 300 g perunoita, esim. rosamundaa
- 1 sipuli
- 3 kananmunaa
- oliiviöljyä ja suolaa

Kuori ja huuhtelee perunat. Leikkaa iso peruna pitkittäin neljään osaan ja lohkot sitten poikittain ohuiksi siivuiksi.

Kuori sipuli ja halkaise se. Leikkaa puolikkaat ohuiksi siivuiksi.

Laita paistinpannulle runsaasti oliiviöljyä. Kuumenna öljy. Se on riittävän kuumaa perunoiden paistamiseen, kun pannulle laitetut ”koesiivut” kelleluvat. Lisää sipulit perunoiden joukkoon, kun ne ovat osittain kypsyneet.

Jatka paistamista huolellisesti sekoitellen keskilämmöllä kunnes perunat ja sipulit ovat täysin kypsiä. Laita peruna-sipuliseos tämän jälkeen siivilään valumaan. Siivilöidyn öljyn voit käyttää uudelleen myöhemmin.

Erottele keltuaiset ja valkuaiset kananmunista ja vispaa molemmat erikseen, koska tällöin muodostuu enemmän vaahtoa. Mausta vaahtot suolalla. Lisää valutettu peruna-sipuliseos keltuasten joukkoon ja sekoita huolellisesti. Kääntelee lopuksi valkuaisvaahto tähän seokseen.

Poista pannulta liika öljy ja kuumenna pannu. Kaada perunaseos pannulle ja paista kunnes pohja alkaa ruskistua. Kumoa omeletti suurelle lautaselle tai kattilan kannelle. Lisää öljyä paistinpannuun ja liu'uta omeletti takaisin pannulle toisen puolen paistamiseksi.

## Pan con tomate

- 4 siivua maalaisleipää
- 2 punaista tomaattia
- 2 valkosipulin kynttä
- oliiviöljyä ja suolaa

Ruskista leipäviipaleita joko uunissa tai leivänpaahtimessa niin että leikkauspinta hivenen kovettuu.

Kuori valkosipulinkynnet ja leikkaa



Chupito de sopa de tomate.



Tortilla de patatas y pan con tomate.



Viikunat odottavat cremaa.

Crema catalanan viimeistelyä.



puolikkaiksi. Leikkaa myös tomaatit puolikkaiksi.

Hiero aluksi leivän pintaa valkosipulin leikkauspinnalla ja sitten halkaistulla tomaatilla kevyesti pusertaen. Mausta suolalla ja pirskottele oliiviöljyä lopuksi leivälle.

### **Paella de marisco**

Ainekset neljään annokseen:

- 8 kokonaista katkarapua
- 2 mustekalaa renkaina
- 500 g simpukoita tai sinisimpukoita
- 2–3 valkosipulinkynttä kuorittuina ja silputtuina
- 1 tomaatti paloittuna
- 6 rkl oliiviöljyä
- 400 g riisiä (bomba- tai arborio-riisiä)
- 1,1 l kalalentä
- 8–10 sabramin ribmaa oliiviöljyä, suolaa tarvittaessa

(optio: iso punainen paprika  
1–2 cm:n kuutioina ja/tai iso sipuli silputtuna)

Lämmitä öljy paellapannussa ja ruskista kevyesti aluksi katkaravut. Laita lautaselle syrjään.

Lisää tomaatti pannulle ja paista muutama minuutti. Lisää sitten silputtu valkosipuli ja jatka paistamista keskilämmöllä.

Kun tomaatti alkaa ruskistua, lisää mustekala, riisi ja simpukat. Sekoita huolellisesti. Paista jonkin aikaa.

Lisää pannulle kalaliemi ja sahrami. Sekoita seos tasaiseksi. Lämmitä kiehuvaksi ja jätä hautumaan, mutta älä enää sekoita seosta.

Lisää muutaman minuutin kuluttua katkaravut koristeeksi.

Jatka keittämistä keskilämmöllä (+/–) 8 minuuttia. Kääntelee ja pyöräyttelee pannua niin, että lämpö jakautuu tasaisesti. Vähennä lämpö minimiin ja jatka keittämistä vielä (+/–) 10 minuuttia.

Anna seistä 5 minuuttia ennen tarjoamista.

### **Crema catalana**

Ainekset 8 annokseen

- 6 kananmunan keltuaista
- 200 g hienosokeria
- 1 l maitoa (punaista)
- 40 g maissijauhoja
- yhden sitruunan kuori tai inkivääriä
- 1 kanelitanko
- vaniljapalko (optio)
- viikunoita (optio)

Vispaa keltuaiset ja sokeri hienoksi vaahdoksi. Lisää 750 ml maitoa ja sekoita hyvin. Lisää sitruunan kuori (tai halutessa esim. raastettua inkivääriä ja/tai vaniljapalon siemenet sekä tanko).

Lämmitä seosta kattilassa keskilämmöllä. Sekoita maissijauhot jäljellä olevaan maitoon ja lisää seos kattilaan.

Lämmitä seos kiehuvaksi koko ajan sekoittaen samaan suuntaan jotta munat eivät kokkeloituisi. Laita sivuun heti ensimmäisten kuplien ilmaannuttua.

Anna seoksen jäähtyä hetken koko ajan sekoitellen. Annostele seos pieniin annosvuokiin ennen kuin se jäähtyy kokonaan.

Optio: ennen annostelua voit laittaa vuokien pohjalla keskelle esim. kuorittujen viikunoiden neljänneksiä.

Laita vuoat jääkaappiin muutamaksi tunniksi hyytymään.

Ennen tarjoilua ripottele ruokaluskallinen sokeria seoksen pinnalle ja sulata sokeri kaasuliekillä tai uunissa grillivastuksen alla. ■