

Elisa Valvisto: L'Iletten keittiössä ei enää olla typeriä 3.3.2017

Meni joitakin kuukausia ihmetellessä, kun kaupan kalkkunalihapakettien joukossa oli sellaisia joiden päällä luki "sot-l'y-laisse". Ettäkö "typerä-joka-jättää" -kalkkunaa? Pakkauksessa oli muutama tasakokoinen pyöreähkö mötikkä. Ohi kävelin.

Kun asia oli riittävän pitkään vaivannut, piti kysyä tietokoneelta. Selvisi heti, että kyse on linnun parhaista paloista, jotka vain typerä jättää syömättä. Ne löytyvät linnun selän molemmin puolin. Broilerilla ne ovat suhteellisen pienet makoisat palat, mutta kalkkunalla jo reilun 60 gramman painoiset, vähärasvaiset ja moneen ruokaan taipuvat herkut. Kilohintakaan ei ole paha, noin 10 euroa.

Hauskaa, että sillä nimellä löytyy ravintolakin tästä läheltä, Mouans-Sartoux'sta.

Tänään niitä taas meillä kokattiin Maarit Tyrkön kiinnostavan kirjailijavierailun jälkeen. Seurojentalolla nautittiin runsaat apéros, niin että illan alkuruoka voitiin ohittaa. Seurojentalon pikkuruisessa keittiössä oli muuten valmisteilla samaan aikaan illan henkilökuntajuhla. Ohhoh. Saatiin pientä maistiaista, kun norkoiltiin siinä lähellä parin tuttavan kanssa. Täydellistä soccaa suoraan pannusta! Ei voi puhua samana päivänäkään nizzalaisesta turistikocasta, uskokaa pois. Mitä muuta ne laittoivat illaksi? Ainakin merisiilejä ja mustekalaa näkyi olevan tulossa. Mies keittiössä paneutui ranskalaiseen tapaan intohimoisesti, sanonko rakkaudella, työhönsä.

Me täällä l'Iletten keittiössä paneuduttiin kalkkunaamme pilkkomalla salottisipuleita, valkosipulin kynsiä ja porkkanoita. Kalkkunat paistettiin ensin öljyssä, otettiin sivuun ja heitettiin pannuun ne pilkotut kasvokset. Lisättiin pari lusikallista hunajaa ja pakastimesta sulatettu kanaliemi, joka oli joskus keitetty kananluista yrttien kanssa. Kalkkunat, suola ja pippureita lisättiin pataan ja jätettiin kannen alle muhimaan. Jos tapana olisi syödä illalla riisiä tai pastaa, se olisi varmaan hyvin rimmannut, mutta meille riittää vihannekset. Jääkaapista noukittiin endiivejä, puolitettiin ja tyrkättiin ne pataan. Maistellessa tuntui siltä, että hunaja teki niille hyvää, ja päinvastoin, porkkanoiden ja hunajan makeus kaipasikin endiiveitten kirpeyttä.

Sitten oli kiinnostava rasti mieltä, mitä viiniä juotaisiin. Päädettiin roséhen, kuinkas muuten. Kuuden euron Tavel, vähän voimakkaampi tai hedelmäisempi kuin Provençen rosét, saattaisi sopia tähän, arveltiin. Kyllä se ihan hyvin komppasi.

Pata hautui vajaan tunnin. Ennen kuin se nostettiin pöytään, laitettiin vähän persiljaa päälle ja särpimeksi pakastimesta sulatettiin "varaleipää", marketissa paistettua juureen leivottua hyvää rapeaa leipää, "pavé rustique". Sitä meillä ostetaan varaleiväksi pakastimeen sen varalta, että oma leipä on loppunut.

Juustoa aterian tässä vaiheessa kaivettiin uudesta juustokaapista. - Meikäläisellä on ollut outona päänäpintymänä jo 1970-luvun Montpellier'stä au pair-aikojen madamen julistus "ei mitään juustoa pidä säilyttää jääkaapissa". Siksi nyt

hommattiin pari pientä juustokaappia, joissa juustot säilytetään huoneenlämmössä. Enpä varmaksi tiedä mitä oikeaoppinen ja nykyaikainen juustonsäilytys on, mutta pakko sanoa että ainakin viikon ajan juustot säilyvät niissä hyvin ja syvenevät ihanasti maultaan. Sot-l'y-laissen jälkeen nautittu pala oli Saint Nectairea. (Kilohinta alle 15 euroa).

Arvaatte jo varmaan että jälkiruuaksi oli pala tummaa suklaata ja vatsalääkkeeksi Italian digestiiviä. Jälkijälkiruuaksi meillä soi Shostakovichin 12. jousikvarteton toinen osa.