

Toisten kotona syömässä

Suomalainen Ravintolapäivä ei ole ihan uusi keksintö. Eteläpariisilaisessa ateljeekodissa, lontoolaisystävysten olohuoneessa sekä ruokastylistin persoonallisessa asunnossa Lontoon Brixtonissa illallisista on nautittu jo vuosia.

Pihla Hintikka, teksti
Maija Tammi, kuvat

Ankkaa lontoolaisessa kurioseettikabinetissa

KATETUN pöydän keskellä kökötää kasa outouksia: kahvikupista kasvaa viherkasvi, pikkutyynyllä lepää kaksi munaa ja lasikuvun sisällä seisoo valkoinen pikku-ukko mustan mättään päällä. Verhot ovat kiinni, ja Kartio-laseissa leppää tuikkutuli.

Olohuone on puoliksi auki valaistuun keittiöön, jossa turkoosien kaappien edessä hääää mies essu päällä. Tukka on vedetty siististi geelillä taakse, pitkä ja tuuhea parta on trimmattu. Kattilassa muhii selleri-tryffelikeitto.

Mies on eteläafrikkalainen stylisti ja kokki **Arno Maasdorp**, joka on asunut Lontoon Brixtonissa viimeiset kuusitoista vuotta. Hän työskenteli ennen Lontoon arvostetussa Les Trois Garçons -ravintolassa, mutta kyllästyi pingottavaan tunnelmaan ja keskinkertaiseen, kalliiseen ruokaan. Hän halusi yhdistää stailauksen ja ruuan.

NELJÄ vuotta sitten Maasdorp alkoi kokata laaturuokaa kotonaan 10–16 henkilölle kerrallaan ruokastylistityönsä ohessa. Nyt hän pyörittää Lontoon parhaaksi väitettyä illalliskerhoa, Saltoun Supper Clubia, joka keskiviikko ja torstai olohuoneessaan, eikä hänellä ole aikomustakaan perustaa omaa ravintolaa.

Tärkeintä on, että vieraat ovat kuin kotonaan. Siksi Maasdorp ei pane mitään piiloon vieraita varten. Seinällä roikkuu hyönteisiä, ja lipaston päältä tuijottaa täytetty korppi. Täällä syödään keskelä kodikasta kurioseettikabinetista.

Illalliselle tuodaan oma viini-

pullo, joka tarjoillaan pöytään. Ensin napostellaan tuoretta leipää ja voita. Sitten Maasdorpin avustaja, **Johannes Schaff**, tuo savukinkkua ja ranskalaista puspalaattia. Seuraavaksi luskoitetaan selleri-tryffelikeitto korvallisesta posliinikupista. Pääruuaksi on ankankoipea ja ankkapateeta granaattimenasiirapin kera. Annokset ovat kuin taideteoksia. Yksi vieraista kertoo, että kerran Maasdorp tarjoili jälkiruuan kullattujen kirjojen päältä.

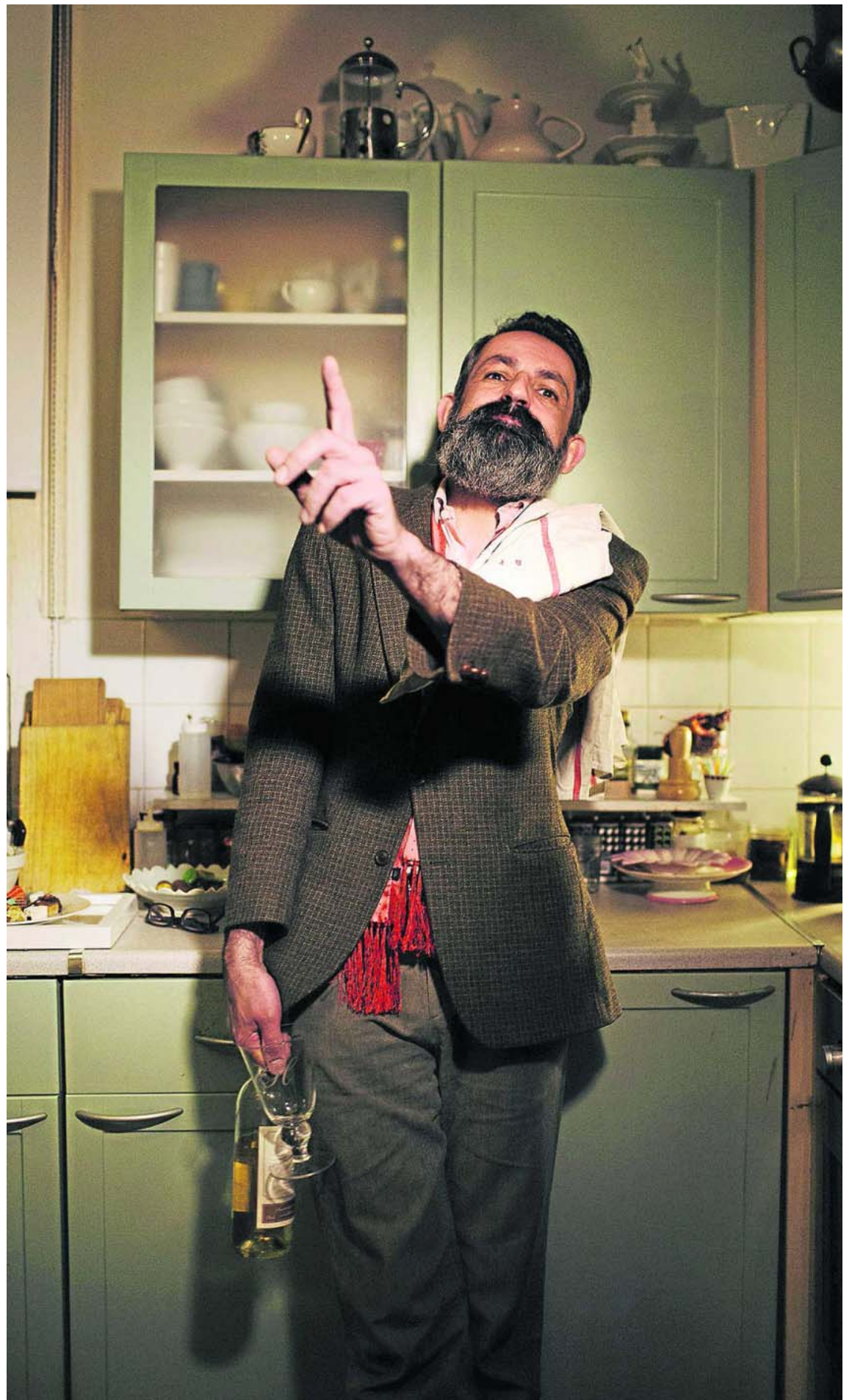
Viimeistään nyt 35 punnan lahjoitus tuntuu kohtuuhinnalta aisteja kutittelevasta, tasokkaasta illallisesta, jonka raaka-aineet Maasdorp hankkii Brixtonin torilta ja lähituottajilta.

PÄÄRUUAN jälkeen Arno pyytää vieraita siirtymään viinilaseineen yläkertaan makuuhuoneeseen, jossa saa polttaa tupakkaa. Seinät ovat täynnä tauluja, nurkassa nojaa maalaustelineitä. Täällä tulee tutustuttua muihin vieraisiin. **Louisa** on tuonut ystävänsä **Sarahin** syntymäpäiväillalliselle, neljän britin ryhmä kuuluu ruoka-kerhoon.

Parinkymmenen minuutin päästä palataan olohuoneeseen syömään jälkiruokaa: paistettua päärynää ja valkosuklaaganachea. Sen jälkeen tarjoillaan vielä kahvia tai minttuteetä ja suklaatryffeileitä.

Tämän täydellisempää salaillalista saa hakea.

» Saltoun Supper Club Brixtonissa Lontoossa. Varaukset sähköpostilla tai Facebookissa. Keskiviikkoisin ja torstaisin. eatwithyoureyes.net



Kokki ja stylisti Arno Maasdorp kestitsee vieraita persoonallisessa kodissaan.

Nettisivusto ohjaa kotikokkien luo

ISRAELILAINEN Guy Michlin eksyi Kreikassa paikallisen illallispöytään ja sai idean. Syntyi Eatwith-nettisivusto. Se muistuttaa bed & breakfast -paikkoja välittävää Airbnb-palvelua, mutta siinä majoituksen sijaan buukataan ja vertaillaan koti-illallisia.

Eatwith tarjoaa turisteille illallisia paikallisen kotikokin kotona. On vaikkapa brasilialaista feijoada-papupataa São

Paolossa, vegaani-maistelumenü Brooklynissa, kotipitsaa Napoliassa, juustoa ja viinejä Pariisissa, espanjalainen puistopiknik Barcelonassa ja marokkolaista tajinepataa Berliinissä. Illalliset maksavat noin 20–40 euroa. Kokki saa päättää illallisen hinnat. Eatwith-sivusto veloittaa kokilta 15 prosenttia tuotosta.

Eatwith Verified-leima lupaa turisteille, että sivuston pyörittäjät ovat maistaneet kotikokin ruokaa. Siksi koti-illallisten määrä sivulla

kasvaa hiljalleen. Vierailut vievät aikaa, ja jonossa on tuhansia host-kokeiksi haluavia.

Host-kokki saa miljoonaa dollariin asti kattavan vakuutuksen siltä varalta, että joku ruokailijoista sairastuu. Vakuutus on voimassa Israelissa ja Espanjassa, mutta se on tulossa myös muihin maihin.

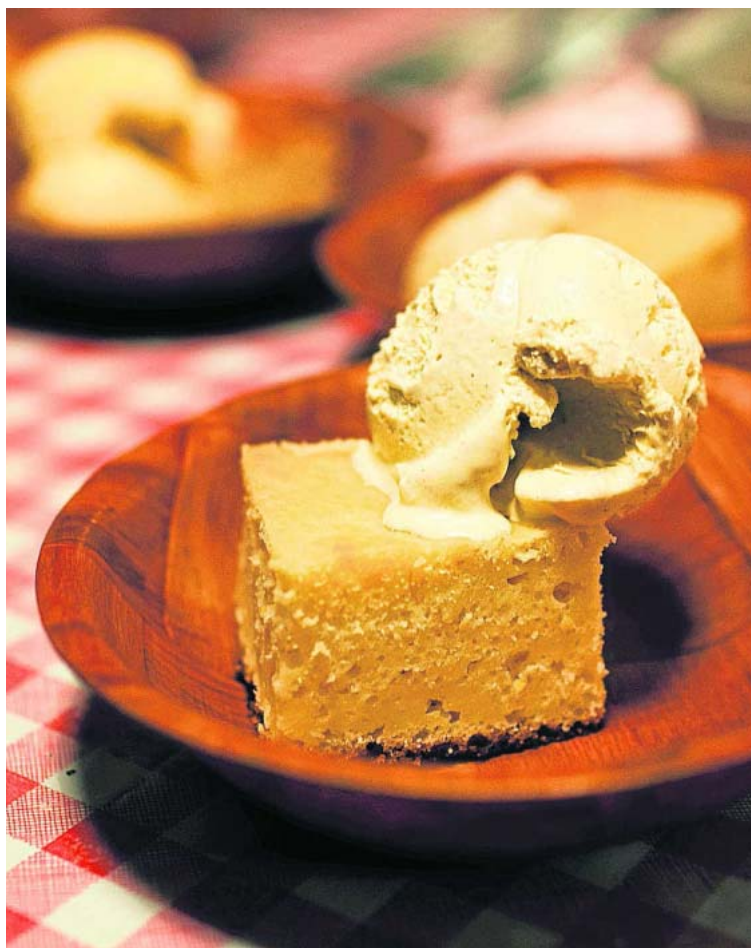
Nettisivulta voi ottaa suoraan yhteyttä kotikokkiin ja sopia illallises-

ta. Paikallisten kotiin on päässyt syömään ennenkin mutta lähinnä maa-

tai kaupunkikohtaisesti. Eatwith pyrkii yhdistämään kaikki koti-illalliset saman sivun alle.

Sohvasurfaukseen verrattava Eat With A Local -palvelu taas tarjoaa uusiin ihmisiin tutustumista ruuan ympärillä. Siihen voi liittyä ilmaiseksi, eivätkä kaikki laskuta syödystä ruuasta.

» eatwith.com
» eatwithalocal.social-go.com



Jälkiruokapiirakan päälle on pyöräytetty jäätelöpallo.



Brixton Villagesa toimivassa ravintolassa on säilynyt salaillallisten intiimi tunnelma.

Sunnuntai-illallisia Pariisissa vuodesta 1978

HARMAATUKKAINEN viiksekäs mies istuu keittiön jakkaralla kumarassa, vetää nimen yli paperilistasta ja huutaa englanniksi: ”Hei kaikki, tässä on **Judy!**”

Viisikymmentä toisilleen vielä tuntematonta illallistajaa kääntyy katsomaan uutta tulokasta ja vilkuttaa.

Ollaan ateljeekodin avokeittiössä eteläisessä Pariisissa. Täällä eurooppalaistunut amerikkalainen kulttuuripersoonana **Jim Haynes** on pyörittänyt kaikille avoimia illallisia joka sunnuntai vuodesta 1978.

KAIKKI alkoi siitä, kun nuori amerikkalainen **Cathy Shroufe** saapui Jim Haynesin ovelle ja pyysi väliaikaista yösijaa. Jim antoi tytön jäädä, jos tämä laittaisi silloin tällöin ruokaa. Syntyi sunnuntai-illallisperinne.

Sittemmin täällä ovat käyneet muun muassa **Yoko Ono**, runoilija **Allen Ginsberg** ja näyttelijä **Chloé Sevigny**. Illalliset ovat niin suosittuja, että Jim Haynesille kannattaa lähettää sähköpostia tai soittaa pari viikkoa etukäteen. Vastausviestissä saa ohjeet, kuinka löytää perille.

Nyt keittiön kahdenkymmenen litran kattilasta nousee höyryä. Pasta porisee liedellä. Vaih-to-opiskelija **Caroline Brown** Atlantasta lappaa tomaattikeittoa puiisiin kulhoihin alkupalaksi. Punaessuinen tyttö on päätenyt kokiksi parin ystävänsä kanssa, kun Jim pyysi häntä hommaan pari sunnuntaita sitten. Sinä sunnuntaina kreikkalainen opiskelija laitto moussakaa, sitä seuraavana ranskalaispariskunta burgun-

dinpataa. Tänä sunnuntaina löyhänä teemana on Italia.

ILLALLISTA tehdään vapaaehtoisvoimin. Vieraiden suositellaan jättävän 30 euroa tai omatuntonsa mukaan käteistä kattamaan ruoka- ja juomakuluja. Pakko ei ole maksaa, mutta mieli tekee. Tomaattikeiton jälkeen syödään pestokanapastaa, paistettuja ruusukaaleja ja muita kasviksia. Patonkia on läjäpäin, ja juomanurkkauksessa on puna- ja valko-viiniä, olutta, omenamehua ja mineraalivettä riittämiin. Jälkiruuksi tarjotaan pala piirakkaa jäätelöpallolla.

MUTTA parasta on tunnelma.

Kitara soi, ja 11-vuotias **Phoebe Sanders** Teksasista tanssii ja hyräilee biisiä vieressä. Hänen äitinsä ja enonsa keskustelelevat nurkasohvalla australialaisen arkkitehti **David Turnerin** kanssa. David on käynyt sunnuntai-illallisilla kymmenen viime vuotta. Ulkoterassilla hengaillevat Shakespeare & co -kirjakaupan työntekijä **Laura Keeling** ja Time Outin toimittaja **Ellen Hardy**. Yksi pariskunta on hääpäivämatkallaan, toinen tullut naapuritalosta.

Ihmisiin törmää väkisin ja keskustelua syntyy, kun vieraat hakevat ruokansa buffepöydästä, syövät seisaallaan ja kulkevat pienessä tilassa paikasta toiseen. Silloin toteutuu Haynesin elämän missio: tuoda ihmisiä yhteen.

» Illallinen joka sunnuntai kello 20 Jim Haynesin kotona Etelä-Pariisissa. Ilmoittautuminen etukäteen: jim-haynes.com

Lontoolaiskodin salaillallisista syntyi oikea ravintola

NELJÄ vuotta sitten keväällä lontoolaiset **Rosie French** ja **Ellie Grace** paikivat hommia taidekustannusalalla yhdeksästä viiteen. Työ ei tyydyttänyt kumpakaan, joten edes vapaa-ajalle oli keksittävä mielekästä tekemistä.

Kokkaamista rakastavat naiset alkoivat kutsua ystäviään illallisille kerran kuukaudessa Ellien olohuoneeseen Lontoon Brixtoniin.

Sana alkoi kiiriä Facebookissa ja Twitterissä. Yhtäkkiä 22 täysin vierasta ihmistä istui olohuoneessa odottamassa Salad Club -illallista. Pian illallisklubia järjestettiin jo joka toinen viikko, ja vieraalista oli pitkä.

Illallisilla, josta vieraat lahjoittivat yleensä 25 punttaa, nautittiin neljä ruokalajia. Suosikkimeunuun kuului punajuurikeitto ja hapanleipää, lämmin fenkoli-oliivi-fetasalaatti, mausteista lampaanlapaa tabbouleh-salaatin ja minttujogurttikastikkeen kera.

Jälkiruuksi oli kahdenlaista sorbettia kahvin kera.

Ystävät tarjoilivat ruuat pöytiin, astiat tiskattiin kylpyammeessa. Reseptit kaksikko panitälteen ruokablogiinsa.

Pian Salad Clubiin kului kaikki vapaa aika, ja Observer-lehti paljasti Salad Clubin vuoden 2010 parhaana brittiläisenä ruokablogina. Ei mennyt kauan, kun naiset julkaisivat Kitchen&co-kokkirjan.

Ystävät tarjoilivat ruuat pöytiin, astiat tiskattiin kylpyammeessa.



Hummuksessa on myös granaattomenaa ja rosmariinia.

KAKSIKKO päätti jättää päivätyönsä ja keskittyä ruokaan. Kun Ellie joutui muuttamaan pienempään asuntoon, salaillalliset lopuivat. Naiset kokeilivat kesän katuruokakojua, kunnes katetulta Brixton Village -torilta avautui pieni ravintolatila.

Nyt Brixton Villagen sisätorilla lukee kyltissä French & Grace. Ravintolan terassipöydillä on haarukoita ja veitsiä tomaattitölkeissä, ja ikkunoihin on kirjoitettu: Lähi-idän ja modernia brittiläistä ruokaa joka päivä.

Sisällä on pari puista pöytää ja perällä avokeittiö. Sen takana French valmistaa granaattiomena-hummusta ja mausteista lampaanjauhelihaa, baba ganoushia eli munakoisotahnaa, merguez-makkaraa ja halloumi-wrappeja (2-7 punttaa). Samalla hän keskustelelee asiakkaiden kanssa ja kantaa pöytään paikallista Camden Pale Ale -olutta.

Ravintolassa on säilynyt salaillallisten tunnelma. Pienessä, intiimissä tilassa vieraat tutustuvat toisiinsa ja avokeittiössä häärvään kokkiin. Iltaisin Rosie ja Ellie saattavat jäädä asiakkaiden kanssa lasilliselle kuten salaillallisillakin.

Syyskuussa kaksikko avaa take away -ravintolan Camdeniin. Sen jälkeen on tarkoitus keskittyä catering-hommiin, toiseen kirjaan ja vielä kolmanteen ravintolaan.

» French & Grace, Unit 19, 1st Avenue, Brixton Village, SW9 8PR. frenchandgrace.co.uk ja saladclub.co.uk

» Ravintolapäivää vietetään Suomessa jälleen 18. elokuuta. Lisätietoja www.facebook.com/ravintolapaiva