

# Kokeile portugalilaista perinneateriaa 1600-luvulta

- Lihamuhennoksen valmistus kannattaa aloittaa edellisenä iltana lihan suolaamisella. Varsinainen kokkaaminen kestää pari tuntia.
- Jälkiruuaksi Beja da Cunha tarjoilee Mechidos Douradosia eli kultaista pähkinä-rusinapaistosta.

Tomi Hinkkanen

● Vuosikymmeniä sitten Antonieta Beja da Cunha sai museolta tehtävän tutkia portugalilaisia kansallispukuja. Siitä innostuneena hän alkoi tehdä kansallispukuja nukkeja. Seuraavaksi hän kiinnostui kotimaansa perinneruista, joita hän on kokannut nyt jo 27 vuotta.

Pääruoka Cozido a Portuguesa on 1600-luvulta oleva ruoka, joka sopii viikonlopun juhla-ateriaksi. Sen valmistusaika on noin 1 tunti 45 minuuttia.

Mechidos Dourados eli kultainen pähkinä-rusinapaistos on tyypillinen portugalilainen jälkiruoka.

Keskiajalle asti leivonnaiset makeutettiin hunajalla. Brasilian kolonisaation myötä sokeri yleistyi. Nunnat alkoivat käyttää sitä ja runsaasti saatavilla olevia munia. Keltuaiset sekoitettiin ruokiin, ja valkuaisilla tärkättiin vaatteet.

Malakof-vanukkaan voi tehdä jäljelle jäävistä valkuaisista. Vanukkaan resepti ei ole Beja da Cunhan, vaan se periytyy Krimin sodan ajalta vuodelta 1855.

## Cozido a Portuguesa (portugalilainen lihamuhennos)

900 g sian kylkiluita  
900 g naudanlihaa  
225 g kuutioitua pekonia  
900 g kananpöytä-, rintaa ja -reittä  
1 savustettu sianlihamakkara  
1 chorizo- tai linguica-makkara  
1 verimakkara  
1 keskikokoinen paloitettu sipuli  
2 suurta porkkanaa poikki leikattuna  
6 keskikokoista kuorittua ja viipaloitua perunaa  
1 kaali neljään osaan lohkottuna  
200 g pinaattia  
2 kuppia valkoista pitkää riisiä  
hyppysellinen pilkottua persiljaa  
karkeaa suolaa

Suolaa sian- ja naudanliha edellisenä iltana. Laita kulhoon, peitä muovikelmulla ja laita yön yli jääkaappiin.

Pese ylimääräinen suola juoksevassa vedessä ennen kypsennyksiä.

Keitä kanan- ja naudanliha suolavedessä suuressa kattilassa. Keitä porsaanliha toisessa kat-

tilassa, niin ikään suolavedessä. Kun liha on kypsennetty, käytä puolet kanan- ja naudanlihan keitinvedestä riisin keittämiseen ja puolet vihannesten ja makkaroiden keittämiseen.

Keitä riisi omassa kattilassaan. Pistä toiseen kattilaan ensin makkarat, sitten perunat, pinaatti, sipuli ja porkkanat. Lisää kaalilohkot loppuvaiheessa.

Leikkaa lihat ja makkarat palloiksi, asettele ne tarjoiluastiaan ja vihannekset toiseen. Koristele persiljalla. Ateria sopii nauttavaksi täyteläisen punaviinin kanssa. Riittää kahdeksalle.

## Mechidos Dourados (kultainen pähkinä-rusinapaistos)

150 g kuorittuja manteleita  
150 g saksanpähkinöitä

**PERINTEISESSÄ portugalilaisessa lihamuhennoksessa on sian-, naudan- ja kananlihaa sekä makkaraa. Lisukkeeksi tarjoillaan vihannuksia toiselta lautaselta.**



ANTONIETA BEJA da Cunha on Portugalissa tunnettu perinneruokien kokki,

joka on voittanut kilpailuja ja tehnyt keittokirjoja.



100 g voita  
120 g päivän vanhaa, kuutioitua valkoista leipää  
700 g vettä  
700 g sokeria  
120 g kultaisia rusinoita  
1 dl (1/4 kuppia) portviiniä  
20 kananmunan keltuista  
2 munaa

Sekoita rusinat portviiniin ja jätä likoamaan.

Pilko mantelit ja saksanpähkinät tehosekoittimella tai käsin leikkuulaudan päällä.

Suodata 20 munankeltuaista

seulan läpi, vispaa ja pistä sivuun.

Liuota sokeri veteen kunnolla sekoittaen, kunnes sokeri on kokonaan liennyt. Kuumenna kiehumispisteeseen alhaisella lämmöllä 5 minuuttia.

Leikkaa leipä kuutioiksi ja lisää sokeriliemeen. Sekoita huolellisesti ja anna imeytyä sokeriliemeen. Poista liedeltä.

Lisää vispatut munat hitaasti sekoittaen. Palauta kattila alhaisella lämmöllä olevalle levyille ja anna kiinteytyä jatkuvasti hämmentäen. Lisää sekaan voi ja viinissä liotetut rusinat.

Kaada seos tarjoiluastiaan. Anna jäähtyä ja sirottele päälle mantelit ja saksanpähkinät.

Riittää kahdeksalle.

Munanvalkuiset voi säilyttää pakastimessa ja sulattaa laittamalla yöksi jääkaappiin.

## Malakof (munanvalkuaisvanukas)

10 munanvalkuaista  
120 g tomusokeria

Karamelliin:  
160 g sokeria



KESKIAJALLE asti paistokset makeutettiin hunajalla, mutta nunnat alkoivat käyttää Mechidos Douradosissa ja muissa leivonnaisissa sokeria.



PORTUGALILAISSA juhlissa ruuat katetaan kauniisti esille.

185 g vettä  
voita ja sokeria pannulle

Valmistusaika on 1,5 tuntia. Vanukasta riittää noin kahdeksalle. Valmistusta ensin karamelliseos. Kuumenna vesi ja aseta syrjään. Lisää kasariin sokeri ja kolme ruokalusikallista vettä. Kuumenna alhaisessa lämmössä.

Sokeri alkaa hiljalleen karamellisoitua. Kun sokeriseos alkaa kiertää, lisää varovasti kuuma vesi samalla hämmentäen. Jatka sekoittamista, kunnes seos on paksu ja kullankeltainen. Aseta syrjään. Voitele vanukasta varten kakkuvuoka voilla unohtamatta pienikään koloja. Ripottele vuokaan tomusokeria. Käännä vuoka ylösalaisin, ravistele pois ylimääräinen sokeri ja pistä vuoka sivuun.

Esilämmitä uuni 180 asteeseen. Erottele suureen lasikulhoon 10 munanvalkuaista ja vispaa ne kuohkeiksi sähkövatkaimen hi-

taimalla nopeudella. Huomaa, että valkuaismassa laajenee vispatessa. Kun massa alkaa vaahdota ja muuttua kiinteämmäksi, sirottele sekaan tomusokeri vatkaimen käydessä.

Lisää karamelliseos jatkaen vispaamista, kunnes marenki on jämmäkkää. Kaada marenki hiljalleen kakkuvuokaan niin, että se täyttyy tasaisesti joka puolelta.

Tasoita pinta silikonilastalla. Aseta vuoka uunin keskimmaiselle ritilälle, vettä sisältävälle uunipellille.

Kypsennä 20 minuuttia avaamatta välillä uunia. Vanukas painuu kypsennettäessä ja pursuaa yli vuo'an. Jähdytettäessä vanukas supistuu vuoaan tasalle.

Käännä lämpö pois päältä, avaa uunin luukku raolleen ja anna jäähtyä 40 minuuttia. Ota vanukas uunista ja poista vuoka. Lisää karamelliseos vanukkaan päälle ja tarjoile.

# Mestarikokki työskenteli aikaisemmin mallina ja näyttelijänä

Tomi Hinkkanen

● Antonieta Beja da Cunha, 86, on oikea renessanssinainen. Hän on työskennellyt värikkään elämänsä aikana paitsi kokkina myös mallina, näyttelijänä, sihteerinä ja taustatoimittajana. Hän on asunut Portugalissa, Brasilassa, Angolassa ja Englannissa.

Eronnut kahden aikuisen tyttären äiti vastaanottaa vieraat kodikkaassa kaksiossaan Lissabonin esikaupungissa, Odivelasissa. Hän on asunut puoliksi maan alla olevassa vuokra-asunnossaan viimeiset 35 vuotta. Täällä hän on kehitellyt kuuluisia reseptejään ja leiponut kakkujaan naapurustossa myytäväksi.

Paikalliseen tapaan Beja da Cunha on laskenut sälekaihtimet alas niin, että ikkunoiden läpi näkee ulos kadulle, mutta jalankulkijat eivät näe sisään.

Vihreästä peukalosta kertovat parvekkeen monet kukoistavat kasvit. Portugalissa pitkään jatkunut sadekausi on aiheuttanut asuntoon vesivahinkoja, ja vesi on



ANTONIETA BEJA da Cunha esitteli Odivelasin kunnan tarjontaa kansallisessa ruokakilpailussa kokkiuransa alkuaikoina.

tulvinut välillä lattiallekin.

Keittiö on pieni, mutta toimiva. Beja da Cunha poseeraa siellä laittamiensa perinneruokien kanssa.

BEJA DA CUNHA aloitti uransa mainostojen kanssa. Hän teki elokuvamainoksia ja esiintyi nuorena myös tv-mainoksissa.

Kaksi tyttärtä asuvat nykyään Brasilassa ja Ranskassa. Erottuaan ja tyttären lennettyä maailmalle Beja da Cunha matkusteli laajasti ja asui pitkiä jaksoja ulkomailla.

Luandassa, Angolan pääkaupungissa, hän työskenteli lääkeyhtiön ja julkisen liikennelaitoksen hallintotehtävissä. Brasilian Fortalezassa hän oli luksushotellissa töissä. Englannissa hän asui puoli vuotta ja auttoi syöpähoi-

toja läpikäyvää ystävää.

Portugaliin palattuaan maailmannainen ryhtyi taustatoimittajaksi sanomalehdille. Museon toimeksianto herätti kiinnostuksen kotimaan kansallisasuihin.

Kansallispukuja nukkeja on rivissä Beja da Cunhan olohuoneen hyllyillä. Hän nostaa yhden

nuken helmaa ja esittelee, kuinka on virkannut pitsisen alusameenkin täysin autenttisen näköiseksi. Nuket ovat saaneet kiitosta myös Portugalin presidentiltä, ja ne ovat olleet esillä lissabonilaisessa museossa.

KANSALLISPUKUJA kartoittaessaan Beja da Cunha tutustui Portugalin eri osien ruokakulttuureihin. Eräällä tutkimusmatkallaan hän kohtasi kaupungintalolla rouvan, joka alkoi kertoa paikkakuntansa historiasta ja sikäläisten jälkiruokien valmistuksesta.

Beja da Cunha perehtyi portugalilaisten historiallisten herkkujen aromirikkaaseen maailmaan ja alkoi tallentaa nunnaluostareiden vanhoja jälkiruokareseptejä jälkipolville. Hän rupesi myös ko-



ITSE tehnyt kansallispukuiset nuket ovat Antonieta Beja da Cunhan ylpeys. Niiden ansiosta hän kiinnostui myös maan eri osien ruokakulttuurista.

keilemaan niitä ja muita perinneruokia päivittäen ohjeita samalla nykyaikaan sopiviksi.

Beja da Cunha on esitellyt keit-

totaitojaan ruokamessuilla ja voittanut kokkilpailuja. Mestarikokkin palkittuja reseptejä on julkaistu myös keittokirjoissa.