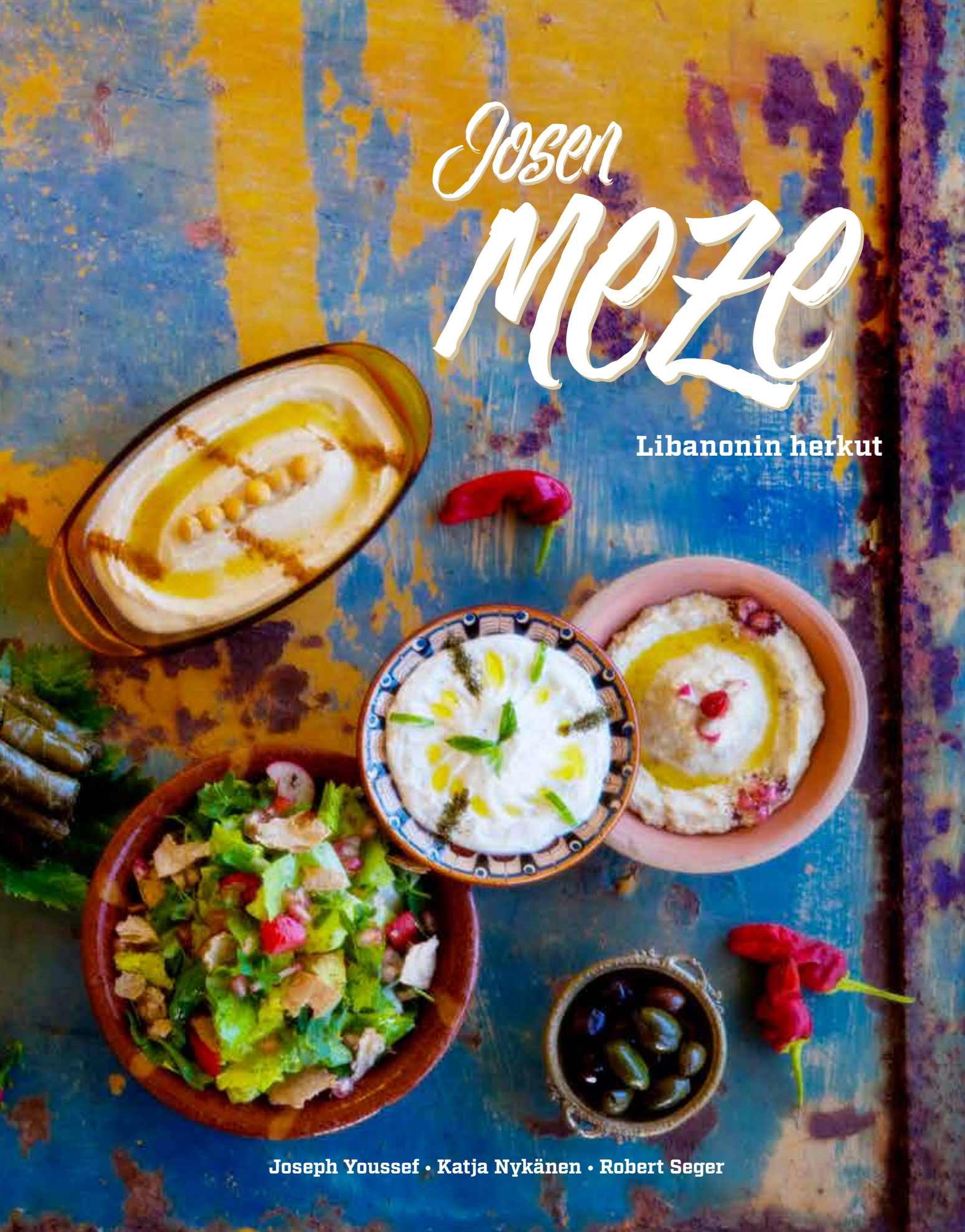
Josen Meze

Libanonin herkut



Joseph Youssef • Katja Nykänen • Robert Seger

Josen Meze

LIBANONIN HERKUT

Joseph Youssef • Katja Nykänen • Robert Seger

Readme.fi
Korkeavuorenkatu 37
00130 Helsinki

A Bonnier Group Company

Asiakaspalvelu: palvelu@readme.fi
Lue lisää Readme.fi-kirjoista www.readme.fi

Ruokaohjeet: Joseph Youssef
Teksti: Katja Nykänen
Kuvat: Robert Seger

Kirjan ulkoasu: Graafinen suunnittelu Gomedia Oy

Copyright©2015 Readme.fi

Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän julkaisun tai sen osan jäljentäminen ilman tekijän kirjallista lupaa painamalla, monistamalla, äänittämällä tai muulla tavoin on tekijänoikeuslain mukaisesti kielletty.

ISBN 978-952-220-782-1

Painopaikka: Bookwell Oy, Porvoo 2016

Jalla! Jalla!

JOHDANTO

Tämä kirja syntyi rakkaudesta ruokaan ja reissaamiseen.

Kolmen toisilleen tuntemattoman ihmisen tiet kohtasivat erään lehtijutun myötä loppuvuonna 2012. Pitkän kuvauspäivän aikana saimme idean tehdä tutkimusmatkan Lähi-idän rikkaimpaan makumaailmaan: Libanoniin.

Kukin meistä kaipasi aurinkoa, rehtejä makuja sekä aitoa kotiruokaa ilman turhaa kikkailua. Olimme myös uteliaita kurkistamaan Libanonin ravintolakulttuuriin, josta medioissa ympäri maailmaa alettiin tuolloin kohista.

Näin syntyi Josen meze – Libanonin herkut -kirja, jossa keittiöpäällikkö Joseph (Jose) Youssef kuljettaa lukijat kiehtovaan kotimaahansa. Mukana matkaavat toimittaja Katja Nykänen sekä valokuvaaja Robert Seger – monessa liemessä keitetyt hekin.

Reittisuunnitelmamme muuttui miljoonaan kertaan matkan varrella. Matkustimme maahan kahtena vuonna ja keräsimme talteen paikallisten ihmisten rakkaimpia ruokaohjeita – aina leirinuotioilta boheemin Beirutin huippuravintoloihin.

Josen meze – Libanonin herkut -kirjan myötä haluamme jakaa kanssanne parhaimmat matkatärpit, herkullisimmat ravintolavinkit sekä kattavan reseptikokoelman, jonka ohjeilla onnistut kotikeittiössäsi.

Libanonilainen ruokakulttuuri ei täytä vain vatsaa, vaan lämmittää myös sydäntä.

Helsingissä 1.1.2016

Katja Nykänen, Robert Seger, Joseph Youssef











Sisällys

Tervetuloa kotiin

Ruokakulttuurin historiaa *23*
Ruokailutavat ja sesongit ***23***
Juhlaruoat ***23***
Ruokajuomat ***24***
Mezet ***25***
Jälkiruoat ***25***

26 TAHNAT
Hummus – *Kikhernetahna* (K) ***27***
Tahini – *Seesamitahna* (K) ***27***
Labne bi toum – *Valkosipulinen jogurttilevite* (K) ***27***
Baba Ghanoush – *Munakoisotahna* (K) ***27***

28 MEZET
Banadoura bi Arak – *Liekitettyä tomaattia* (K) ***28***
Ardishawki – *Latva-artisokkaa valkosipulidipillä* (K) ***29***
Sambousik – *Libanonilaiset lihapasteijat* ***32***
Rkakaat – *Rapeat juustotikut* ***32***
Kbeeb bi lahme – *Lammas-bulguripallerot* ***32***
Kebbe nayyi – *Perinteinen lihakebbe* ***34***
Warak Arich – *Viininlehtikääryleet* ***35***
Kebbet batata – *Perunakebbe* ***37***

38 JUHLARUOAT
Lahme Michwiyyi – *Merchedin grillihärkää viskimarinadissa* ***38***
Doleh Mehchi – *Pinjansiemenillä ja riisillä täytetty lehmänkylki* ***40***

44 BATROUN (BOTRYS)
Ravintolamaailman veteraani *46*
Salade Marine – *Chez Merchakin äyriäissalaatti* ***47***
Batrounin parhaat burgerit *50*
Artesaanioluiden edelläkävijä *53*
5534 litraa limonadia *57*
Limonada – *Sitruunalimonadi Josen tapaan* ***57***
Vesipiippua vesimelonista *58*
Rakastavaisten rantaravintola *62*

Merellisiä makuja

Mustekaloja narraamassa *71*
Akhtabout mtabbal – *Merenkävijän mustekalaa* ***73***
Bizzaak bi Tarator – *Etanoita batrounilaisittain* ***74***
Ilman aaltoja ei voi elää *76*
Kebbet samak – *Hainpyytäjän kalakebbe* ***83***
Rento päivä rannalla *86*
Baharat samke – *Mausteseos kalalle* ***92***
Samak Tagine – *Tahinikala* ***91***
Samke bil feren – *Korianterilla maustettua uunikalaa* ***95***

96 BYBLOS (SITE DE JBEIL)
Fiinisti Feniqiassa *101*
Tuhannen ja yhden yön maustekauppa *107*
Sabeh baharat – *Seitsenmauste* ***109***
Kuin ennen vanhaan *113*
Fattet hummus – *Uunissa valmistettuja kikherneitä leipämurujen kera* (K) ***119***
Hummus Balila – *Kikherneitä vanhan ajan tapaan* (K) ***119***

Konstailematonta kotiruokaa

Aamiaisella isoäidin luona *122*
Khebez Saj – *Isoäidin aamiaisletut* ***129***
Manakish Zaatar – *Seesami-timjamitäyte* (K) ***129***
Lahm bi ajeen – *Jauhelihatäyte* ***129***
Batingeen makdous – *Munakoisoa öljyssä* (K) ***129***
Mourabba al michmoch – *Aprikoosihillo* ***133***
Mourabba al tiin – *Viikunahillo* ***133***
Foul Moudammas – *Aamiainen härkäpavuista* (K) ***134***

136 SALAATIT
Rocca – *Rucolasalaatti* (K) ***139***
Zaatar – *Timjamisalaatti* (K) ***139***
Salatit batata – *Pirteä perunasalaatti* (K) ***140***
Salatit khass – *Raikas kesäsalaatti* (K) ***141***
Tabboulé – *Persiljainen bulgurisalaatti* (K) ***142***
Fattouche – *Ruokaisa leipäsalaatti* (K) ***142***
Salatit Chmandar – *Punajuuri-fetasalaatti* (K) ***143***
Loubieh Mtabli – *Viherpapusalaatti valkosipuli-sitruunakastikkeella* (K) ***143***

144 PATA-, GRILLI- JA UUNIRUOAT
Djaj bi Batata – *Valkosipulikana perunoilla* ***146***
Kafta bil Khebez – *Pikakafta karitsasta* ***146***
Batingeen Mahshi – *Jauhelihatäytteiset munakoisot* ***146***
Sbenigh bi Lahme – *Pinaatti-lihapata* ***148***
Riz bi charieh – *Riisiä ja nauhapastaa* (K) ***148***
Beme bi Zeit – *Okraa tomaattikastikkeessa* (K) ***148***
Farrouge Meshwi – *Maailman paras grillikana* ***150***
Mjaddara – *Vihreä linssipata* (K) ***152***
Batata souflé – *Suloinen perunakohokas* ***152***
Mahshi Kousa – *Täytetyt kesäkurpitsat* ***153***
Fasolia bi Adem – *Tuhti härkäpata pavuilla* ***154***
Ferri – *Viiriäisiä granaattiomenasiirapilla* ***154***
Loubieh bi Zeit – *Tomaattikastikkeessa haudutettuja papuja* ***155***
Laitumelta lautaselle *159*
Chanklich – *Kotijuustoa kuivatuilla yrteillä* (K) ***162***

164 KEITOT JA KASTIKKEET
Kechik – *Jogurtti-bulgurisoppa* ***165***
Tarator-kastike (K) ***165***
Salsa harra – *Tulinen tomaattikastike* (K) ***165***
Provencial-kastike (K) ***165***
Adas bi hamod – *Sitruunainen linssikeitto* (K) ***166***

168 JÄLKIRUOAT
Riz Bi Halib – *Libanonilainen riisipuuro* ***169***
Meghli – *Naperoiden herkkupuuro* ***169***
Nammoura – *Seesamikakku siirapilla* ***170***
Baklawa ***172***
Aish el Saraya – *Paahtoleipä-maitovanukas* ***172***
Knefe – *Libanonilainen juustokakku* ***173***

174 ZAHLE
Arishaa aamiaiseksi *172*
Kärsästä häntään *179*
Ghanam Mechwi – *Lempeä lammasvarras* ***182***
Taouk – *Valkosipulilla viimeistellyt kanavartaat* ***183***
Hindbe-Chicorke – *Pinaattilisuke* ***184***
Kabis Khiar – *Libanonilaiset etikkakurkut* (K) ***184***
Kansainvälistä kulinarismia *187*

Viettelevät viinit

Viini kuin musiikkia *190*
Tähdenlentoja ja korkeita korkoja *197*
Enkelten eliksiiriä *203*
Sen seitsemää sorttia *207*
Arak *212*

214 BEIRUT (BAYRŪT)
Kokin mielialan mukaan *218*
Viinikeisarin valtakunta *222*
Kaupungin kattojen yllä *224*
Make Food, Not War! *229*
Keidas keskellä kaupunkia *237*
Batata Harra – *Tuliset perunat* (K) ***239***
Batata bil Kizibra – *Korianterilla maustetut perunat* ***239***
Räjähdysaltis radioasema *241*
Sydämellistä soul foodia *247*
Ajan pysäyttävä baari *251*
Katuruokaa *254*
Shawarma djaj – *Kanashawarma* ***257***
Shawarma lahme – *Lihashawarma* ***257***
Fatayer – *Kasvistäytteiset calzonet* (K) ***259***
Falafelit (K) ***260***

Sanasto *264*
Kiitokset *268*





LIBANON

- Itsenäinen ja demokraattinen valtio.
- Sijaitsee Lähi-idässä Välimeren rannalla.
- Asukasluku reilut 4 miljoonaa.
- Pinta-ala noin 10 400 km^2.
- Maan levein kohta 88 kilometriä.
- Pääkaupunki Beirut, jossa asukkaita pari miljoonaa.
- Libanon tunnetaan seetripuustaan, jonka symboli on myös maan lipussa.
- Ainoa arabimaa, joka on perustuslain mukaan kristitty. Muita uskontoja 18 erilaista, joista 60 % muslimeja.
- Aikavyöhyke +2 UTC.
- Virallinen kieli on arabia, jonka ohella maassa puhutaan ranskaa sekä armeniaa.
- Valuutta on Libanonin liira (LBP), mutta turisteilla yleisemmin käytössä Yhdysvaltain dollari.
- Naapurimaat Syyria ja Israel.

MATKAAJAN MUISTILISTA

- Kansainvälinen suuntanumero +961.
- Hätänumero 112.
- Viisumi ja matkustuspäivästä vähintään kuusi kuukautta voimassaoleva passi vaaditaan.
- Viisumissa ei saa olla leimoja Israelista tai sinne johtavilta jordanialaisilta tai egyptiläisiltä rajanylityspaikoilta.
- Ennen matkaa on hyvä tarkistaa viisumisäädökset suurlähetystöstä, joka sijaitsee Tukholmassa: www.lebanonembassy.se
- Rafik Haririn lentokenttä sijaitsee Beirutissa ja Suomesta sinne lentää Turkish Airlines.
- Suomen kunniapääkonsulaatti sijaitsee Beirutissa osoitteessa Rue Badaro 30, Chaoui Building.
- Matkustusaika maaliskuusta kesäkuun loppuun sekä syyskuu–marraskuu.
- Libanonilaiset ovat ystävällistä ja vieraanvaraista kansaa.
- Libanon on Lähi-idän vapaamielisin maa, mutta muslimialueilla ei suositella nauttimaan alkoholia tai pukeutumaan liian avonaisesti.
- Maan hygieniataso ja terveydenhuolto ovat verrattain hyviä eikä erikoisrokotuksia vaadita.
- Navigaattori kannattaa jättää kotiin, sillä GPS ei täällä toimi. Teillä ei ole nimiä, eikä katuviittoja juuri ole, joten avaa rohkeasti suusi ja kysy apua paikallisilta.

(Tiedot toukokuulta 2015)



Tervetuloa kotiin!

Ensimmäisenä vastaan lyö lämpö. Ilma Rafik Haririn lentoasemalla on niin tiheää, että sitä voisi viipaloida veitsellä. Seuraavaksi tajunnan täyttää arabiankielinen kakofonia. Kaikilla tuntuu olevan kova kiire, vaikkei kukaan ei liiku mihinkään. Passintarkastusjonossa tönitään ja tiuskitaan, mutta jono pysyy itsepintaisesti paikoillaan.

Hikiseltä tuntuneen ikuisuuden jälkeen läpäisemme viimein tullin. Länsimaisten reissaajien matkustusdokumentteja syynätään tarkasti, eikä Lähi-idän poliittisten jännitteiden valossa kannata mainostaa passissa mahdollisesti olevia Israelin-leimoja.

Taksissa sydämenlyönnit tasaantuvat. Ikkunasta puhaltava tuuli maistuu Välimereltä ja jostain kulkeutuu *argilen* (s. xx) eli vesipiipun sekä mausteiden makea tuoksu. Edessämme avautuu huikaisevan kaunis Beirut – maan kuhiseva ja kiehtova pääkaupunki, joka on vasta heräilemässä kuumaan kesäpäivään. Vasemmalla välkehtii auringon kultaama meri, oikealla siintävät lumen kruunaamat vuorenhuiput.

Tätä kaikkea on Libanon: hektinen ja mystinen maa, joka on niin pieni, että sen päästä päähän voisi melkein kävellä. Noin neljän miljoonan asukkaan maa on hädin tuskin Uudenmaan läänin kokoinen, mutta silti se on lukuisten kulttuurien kutkuttava sulatusuuni.

Me hurautamme Beirutin ohi pohjoiseen, kohti Josen kotikaupunkia, Batrounia. Matkaa pääkaupungista on vain vajaa viisikymmentä kilometriä, mutta ruuhkien takia matka moottoritiellä saattaa venähtää kolmetuntiseksi. Täällä kannattaa siis unohtaa turha kiire ja kotkotus.

”Ahla ya mama! Tervetuloa kotiin, rakas poikani!” toivottaa Salwa-äiti ja on hukuttaa poikansa suukkoihin. Isä Merched myhäilee varautuneemmin taustalla, mutta lempeä pilke silmissä kertoo, että hänkin on jälleennäkemisestä ilahtunut. Nyt on kuitenkin vartioitava grilliä, jossa paahtuu *Merchedin viskimarinoitu häränkylki* (xx). Se on saanut polskia öljystä, etikasta ja viskistä valmistetussa marinadissa kaksi tuntia ennen kypsentämistä.

Josen pikkuveli Carlos kiikuttaa kapsäkkimme sisään. Esikoisen ympärillä pyörivät myös sisaret Carmen ja Joyce, jotka hypistelevät innoissaan tuliaisia. Pian äiti patistaa heidät kattamaan pöytää.

Omavaraisesti elävän Youssefin perheen kasvimaalta on aiemmin poimittu perunat ja vihannekset grillitulella tirisevän lihan lisukkeeksi.

”En osaa kokata pieniä määriä!” Salwa parahtaa, kun kurkkaamme taikinakulhoon. Valmisteilla on *Kebbe nayyi* (s. xx), perinteinen libanonilainen meze, mutta kolmella jauhelihakilolla ruokkisi pienen armeijan! Mausteeksi jauheliha-bulgurimassaan Salwa rouhii reilusti mustapippuria.

Ohjeen hän on oppinut äidiltään. Täällä reseptit kulkevat äideiltä tyttärille sekä sukupolvilta toisille – ja niissä maistuvat paitsi pitkät perinteet, myös rakkaus ruokaan.

Perheen vanhempi tytär, Joyce, on jo lentänyt pois lapsuudenkodistaan ja ottaa nyt haparoivia ensiaskeliaan emäntänä. ”Rakastan äitini kebbeä, voisin syödä sitä joka päivä! Parhaillaan opettelen valmistamaan kanaa sekä etikkapinaattia, mutta taidoissani on vielä hiomista. Onneksi äiti on puhelinsoiton päässä apuna”, Joyce nauraa.









Libanonissa ruokailu on aina sosiaalinen tapahtuma, joka kokoaa pöydän ympärille naapurit sekä liudan sukulaisia. ”Lastenlasten myötä lautasten lukumäärä pidoissamme vain kasvaa”, toteaa jälkikasvustaan ylpeä Salwa. Juhlan tullen pöytä pursuaa maukkaita *mezejä* (s. xx) eli täkäläisiä alkupaloja, joita nautitaan sekä kylminä että lämpiminä.

Josen tervetuliaisjuhlan valmistelut Salwa on aloittanut anoppinsa avulla jo pari päivää sitten, jolloin rullattiin talkoohengessä viininlehtikääryleitä. ”Kun suvun naiset kokoontuvat tuntikausiksi käärimään viininlehtiä, voi arvata juhlan olevan ovella!”

Lehdet noukittiin omalta pihamaalta. Sitruunan piristämä riisitäyte on maustettu persiljalla sekä mintulla. ”On tärkeää, että lehdet ovat nuoria ja vaaleanvihreitä. Ne ovat pehmeitä, kääriytyvät helpommin eivätkä tummu keitettäessä niin kuin suolassa säilötyt serkkunsa”, perheen pääkokki vinkkaa. Oliiveista puristetaan öljyä, joka riittää vuodeksi kerrallaan. Puusta poimitut oliivit päätyvät öljyyn, maahan tippuneista Merched taikoo saippuaa.

Alun perin Josen toi Suomeen se klassinen syy: rakkaus. Kahdentoista Pohjolassa vietetyn vuoden aikana hän opetellut paitsi suomen kielen, myös opiskellut itsensä ammattikorkeakoulussa restonomiksi. Monet muistavat miehen television kokkikamppailu Top Chefistä, jossa hän urakoi itsensä viiden parhaan joukkoon.

”Libanonilainen ruoka edustaa minulle juuriani: se on rehellistä, raikasta ja ronskia. Kotimaastani kaipaan mausteita, joista sitruunaa muistuttavaa sumakkia käytetään erityisen paljon”, Jose sanoo. Tätä nykyä hän työskentelee Suomessa keittiöpäällikkönä.











Yksi meze-pöydän kiistattomista kuninkaista on *sambousik* (s. xx) eli uppopaistetut lihanyytit. Taikinan punertavan värin salaisuus piilee silauksessa sokeria. Sokeri myös takaa pasteijoiden rapean pinnan. ”Muistan, kun mummoni rypytti kerralla neljäsataa sambousikia enoni rippijuhliin”, Jose hymähtää.

Filotaikinasta valmistetut *rkakaat* (s. xx) eli juustotikut eivät jää sambousikien jalkoihin. Ne kätkevät sisäänsä pehmeän vuohenjuustosydämen ja maistuvat erityisen herkullisilta *labne bi toumiin* (s. xx) eli valkosipuliseen jogurttitahnaan dipattuina. Hieman vaativampaan makuun tarjolla on raakaa naudan ihraa sekä vuohen maksaa, joita mutustellaan mustapippurin sekä suolan kera. Lämpimiä mezejä edustavat paistetut kanansydämet sekä pikantit pikkumakkarat *soujokit* (s. xx).

Merchedin mainion grillilihan lisäksi pöytään nostetaan *doleh mehchi* (s. xx), joka kruunaa päivällisen. Pinjansiemenillä, jauhelihalla sekä riisillä täytetty naudankylki on juhlaruokien aatelistoa, jonka valmistaminen vie tuntikausia. Tämän maukkaammin ei matkamme voisi alkaa.


محلات
ميشال موزايا
بن أبي نصر
CAFÉ ABI NASR


بيتنجان



RUOKAKULTTUURIN HISTORIAA

Libanonilainen ruokakulttuuri on yksi maailman vanhimmista. Siihen on ajan saatossa sekoittunut vaikutteita niin foinikialaisilta, kreikkalaisilta, ottomaaneilta kuin ranskalaisilta.

Kasviksia ja tuoreita yrttejä käytetään runsaasti. Jo 10 000 vuotta ennen ajanlaskun alkua maassa viljeltiin linssejä, ohraa ja papuja. Viikunat, granaattiomenat ja taatelit olivat kovaa kauppatavaraa metsästäjien asettuessa aloilleen sekä raivatessa itselleen viljelysmaita. Heidän tiedetään nuijineen lihaa kallion koloissa, josta syntyi perinneruoka *kebbe* [s. XX].

RUOKAILUTAVAT JA SESONGIT

Libanonilaiset elävät sesongin mukaan ja syövät sitä, mitä luonto kulloinkin tarjoaa. Sunnuntaisin perheillä on tapana kokoontua grillaamaan. Libanonissa grillit pöhisevät ympäri vuoden säähän katsomatta.

Libanonilaisen sanonnan mukaan leipä on elämän perusta. Sitä tarjotaan joka aterialla. Ohutta libanonilaista leipää käytetään myös haarukan asemasta: siitä taitellaan tasku, jonka sisään napataan lihaa, tahnoja tai riisiä.

Sianlihaa Libanonissa syödään verrattain vähän – lammasta, nautaa ja vuohta sitäkin enemmän. Rannikolla ruokavalio painottuu kalaan sekä mereneläviin. Riisin ohella suositaan vehnää ja ohraa. Hapanmaitotuotteet, etikkaan säilötyt vihannekset, hillot sekä pikkelssit ovat libanonilaisen keittiön kulmakiviä.

JUHLARUOAT

Varsinaisia juhlaruokia on vähän. Jouluisin syödään kalkkunaa amerikkalaiseen tapaan, ja pääsiäisenä loppuu viidenkymmenen päivän paasto. Tuona aikana vältetään eläinperäisten tuotteiden syömistä ja ruokavalio muuttuu kasvispainotteiseksi. Paastoaikana syömisestä kieltäydytään päivittäin keskiyöstä keskipäivään.



RUOKAJUOMAT

Libanonilaiset ryystävät ruokajuomana maan kansallisjuomaa *arakia* [s. XX], joka on viinirypäletisleestä uutettava anisviina. Miehet huuhtelevat suunsa monesti myös viskillä.

Nykyään ruoan kanssa maistuu enenevissä määrin viini, jota maassa on viljelty vuosituhansia. Palanpainikkeena hörpättävä kahvi on jauhoista ja vahvaa, ja se kiehautetaan turkkilaisessa mokkapannussa.

MEZET

Mezet ovat Libanonin ruokakulttuurin kiistaton kruunu. Ne rantautuivat maahan kreikkalaisten mukana. Mezet ovat pieniä ruokalajeja, joita tarjoillaan useimmiten alkupaloina, mutta niitä voi nauttia myös läpi aterian.

Ravintolassa mezet tilataan illallisen aluksi, mutta tarjoilijat korjaavat mezekipot pöydästä pois vasta jälkiruoan aikaan. Näin niitä voi napostella pääruoan lisukkeena. Mezet ovat sosiaalista syömistä parhaimmillaan! Pöytäseurue tilaa kuudesta kahteenkymmeneen erilaista mezeä jaettaviksi ja kierrättää kulhoja ruokailijalta toiselle.

JÄLKIRUOAT

Libanonilaisessa ruokakulttuurissa on vain vähän jälkiruokia. Yleisimmin aterian päätteeksi syödään hedelmiä, hilloja tai leivonnaisia. Ruusuvesisiirapilla sivelty *knefe* [s. XX] on tuorejuustotäytteinen piiras, joka nautitaan aamukahvin yhteydessä.

Ruokamatkailija törmää myös paikalliseen seesamikakkuun, *nammouraan* [s. XX]. Äkkimakea lopetus aterialle puolestaan on turkkilaisten maahan tuoma *baklava* [s. XX], jota Lähi-idässä nautitaan perinteisesti kahvin kera.

Kuivatut viikunat ja aprikoosit sekä erilaiset pähkinät kuuluvat niin ikään libanonilaiseen jälkiruokapöytään.







Tahnat

Libanonilaisen alkupala- eli mezepöydän kulmakivi ovat erilaiset tahnat, joihin herkkupaloja dipataan.

Baba Ghanoush – Munakoisotahna (K)

Perinteinen Baba Ghanoush on aavistuksen savuinen, sillä munakoisot paahdetaan avotulella. Kotikeittiössä ne voi kypsentää uunin grillivastuksen alla.

4 munakoisoa
3 rkl tahinia eli seesamitahnaa
3 rkl sitruunamehua
2 tl sumakkia tai hyvin pestyn (luomu)sitruunan kuorta
ripaus suolaa
tarjoiluun oliiviöljyä

• Grillaa tai paista munakoisoja kuumassa uunissa, kunnes kuori hiiltyy. Upota kypsät munakoisot kylmään veteen ja poista mustunut kuori. Voit myös antaa munakoisojen jäähtyä ja kaapia sisuksen lusikalla pois.
• Valuta munakoisot siivilässä, soseuta ne ja lisää sekaan tahini. Sekoita joukkoon sitruunamehua sekä mausteita makusi mukaan. Koristele sumakilla ja oliiviöljyllä.

Tahini – Seesamitahna (K)

seesaminsiemeniä
oliiviöljyä

• Paahda seesaminsiemeniä pannulla pari minuuttia ja anna jäähtyä kunnolla. Aja siemenet tehosekoittimessa hienoksi ja lisää oliiviöljyä hiljalleen juoksevana nauhana, kunnes seos sakeutuu tahnaksi.

Labne bi toum – Valkosipulinen jogurttilevite (K)

Libanonilaiset käyttävät labnea kaikkialla: niin aamiaisleivällä, alkupalana kuin tulisen kastikkeen kesyttäjänäkin.

1 l jogurttia
1 tl suolaa
1 rkl rypsiöljyä
4 valkosipulinkynttä hienonnettuna
2 tl kuivattua minttua
tarjoiluun 1 rkl oliiviöljyä

• Vatkaa jogurtti juoksevaksi, kaada kangaspussiin ja anna valua huoneenlämmössä yön yli. Kaavi massa kulhoon ja lisää suola, rypsiöljy, valkosipulit sekä minttu. Sekoita.
• Koristele valuttamalla päälle oliiviöljyä.

Hummus – Kikhernetahna (K)

2 dl kikherneitä
0,5 tl ruokasoodaa
vettä
1 dl keitinlientä
2 valkosipulinkynttä
1,5 tl suolaa
1 dl tahinia eli seesamitahnaa
0,5 tl jauhettua valkopippuria
1 dl sitruunamehua

Koristeluun:
3 rkl oliiviöljyä
1 tl chilijauhetta

• Liota kikherneitä kylmässä vedessä yön yli. Huuhtele ne ja keitä soodan kanssa kypsiksi. Ota desi keitinlientä talteen.
• Aja herneet ja keitinliemi tasaiseksi massaksi tehosekoittimessa tai kutterissa. Siirrä massa kulhoon ja anna jäähtyä.
• Murskaa valkosipulit suolan kanssa morttelissa ja yhdistä hernemassaan. Lisää tahini ja sekoita voimakkaasti. Lisää sitruunamehu, kun massa on sakeaa. Mausta.
• Koristele oliiviöljyllä ja chilijauheella.

Mezet

eli libanonilaiset alkupalat

Banadoura bi Arak –
Liekitettyä tomaattia (K)

Arak on rypälemehusta tislattu väkiviina, joka maistuu anikselta. Tässä ohjeessa sen voi korvata millä tahansa vahvalla alkoholilla.

1 iso tomaatti
arakia tai muuta väkiviinaa

• Koverra tomaatti, täytä arakilla ja sytytä. Anna liekin palaa loppuun. Leikkaa tomaatti isoiksi lohkoiksi ja tarjoile.

Ardishawki – Latva-artisokkaa valkosipulidipillä (K)

3 latva-artisokkaa
1 hyvin pesty (luomu)sitruuna viipaleina
vettä
reilusti suolaa

Dippi:
2 valkosipulinkynttä
2 tl suolaa
3 rkl sitruunamehua
0,5 dl rypsiöljyä

• Käsittele ensin artisokat: taita varsi ja siisti veitsellä pohja.
• Laita artisokat kattilaan sitruunaviipaleiden sekä suolan kera. Lisää vettä, kunnes artisokat peittyvät. Keitä, kunnes lehdet irtoavat helposti.
• Valmista sillä välin dippi murskaamalla valkosipulit ja suola morttelissa tahnaksi. Lisää sitruunamehu ja öljy juoksevana nauhana, sekoita.

VINKKI: Nauti artisokat irrottamalla lehti kerrallaan, dippaamalla se valkosipulisoosiin ja imaisemalla sisus! Huom! Poista artisokansydämen ympärillä olevat haituvat!

[Kbeeb bi lahmeh]

[Rkakaat]

[Sambousik]

Rkakaat – Rapeat juustotikut (K)

1 pkt filotaikinaa

Täyte:
300 g pehmeää lehmän- tai vuohenmaitojuustoa
1,5 dl mozzarellaraastetta
1 tl zaataria eli mausteseosta, jossa on oreganoa, seesamia sekä sumakkia
2 tl hienonnettua persiljaa
ripaus mustapippuria
öljyä uppopaistamiseen

• Sekoita täytteen ainekset haarukalla kulhossa.
• Leikkaa filotaikina isoiksi ruuduiksi, aseta täyte keskelle ja rullaa. Käännä rullatessasi taikinan reunat sisäänpäin, jottei täyte valu ulos paistamisen aikana.
• Uppopaista 175-180 asteessa noin 3 minuuttia ja tarjoile kuumana.

Kbeeb bi lahmeh – Lammas-bulguripallerot

(n. 20 kpl)

Taikina:
5 dl bulguria
1 rkl tuoretta minttua
1 tl + 2 tl suolaa
1 rkl kuivattua meiramia
0,5 vihreää paprikaa
500 g naudanlihaa
0,25 tl juustokuminaa

Täyte:
150 g pinjansiemeniä
2 rkl rypsiöljyä
1 iso sipuli
500 g lampaanjauhelihaa
0,25 tl suolaa ja mustapippuria

öljyä uppopaistamiseen

• Kaada bulguri kulhoon ja lisää kylmää vettä niin, että se peittyy. Anna imeytyä noin 20 minuuttia ja siivilöi.
• Murskaa morttelissa minttu, suola, meirami ja kuutioitu paprika.
• Aja raaka naudanliha tehosekoittimessa tai kutterissa hyvin hienoksi ja sekoita bulguriin. Lisää mausteseos, juustokumina sekä loput suolasta. Sekoita hyvin ja jätä vetäytymään.
• Paahda pinjansiemenet kuivalla pannulla, lisää rypsiöljy sekä pieneksi pilkottu sipuli. Kuullota hetki. Lisää sitten lampaanjauheliha, mustapippuri ja suola. Kypsennä ja jäähdytä.
• Muotoile taikinasta noin 60–80 gramman kokoisia palleroita ja täytä ne. Uppopaista 175-180 asteessa noin 5 minuuttia.

Sambousik – Libanonilaiset lihapasteijat

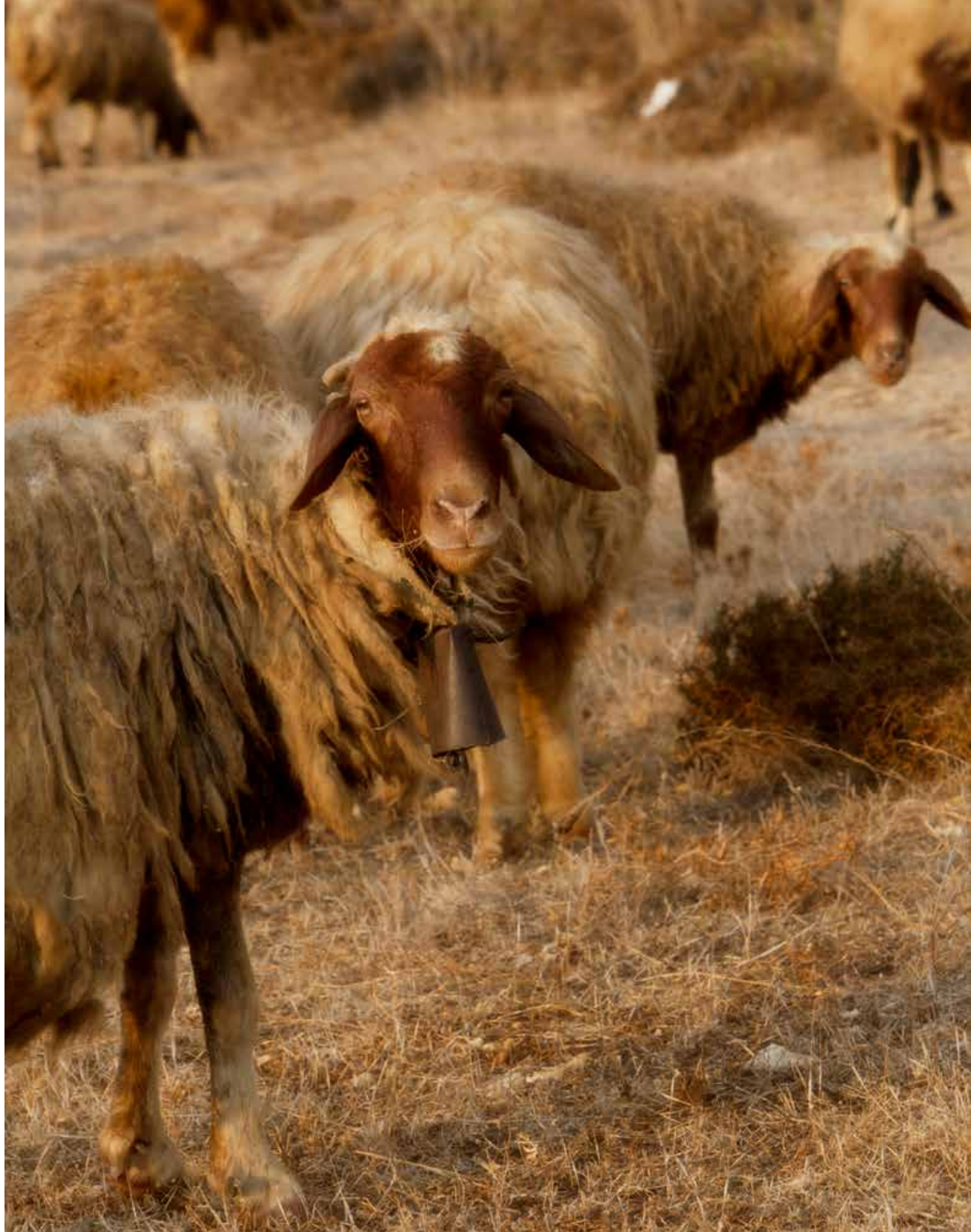
(n. 20 kpl)

Taikina:
12 dl vehnäjauhoja
1 rkl suolaa
1 rkl sokeria
2,5 dl rypsiöljyä
5 dl vettä

Täyte:
150 g pinjansiemeniä
2 rkl rypsiöljyä
1 iso sipuli
500 g naudanjauhelihaa
ripaus suolaa ja mustapippuria

öljyä uppopaistamiseen

• Kaada vehnäjauhot laakeaan astiaan. Lisää suola, sokeri ja rypsiöljy. Sekoita ja lisää puolet vedestä.
• Lisää loput vedestä vähitellen koko ajan sekoittaen. Vaivaa taikinaa, kunnes saat tasaisen sileän pinnan. Lisää kylmää vettä tarvittaessa. Anna taikinan levätä hetken.
• Paahda pinjansiemenet kuivalla pannulla, lisää öljy sekä pieniksi paloiksi pilkottu sipuli. Kuullota.
• Lisää jauheliha, suola ja mustapippuri. Kypsennä ja jäähdytä.
• Kauli taikina hyvin ohueksi ja muotoile siitä isoja, noin 6–8 cm halkaisijaltaan olevia pyörylöitä. Laita noin ruokalusikallinen täytettä keskelle ja taita puolikuun muotoiseksi. Rypytä reunat kauniisti kiinni.
• Uppopaista pasteijoita 175-180 asteisessa öljyssä noin 3 minuuttia. Tarjoile kuumana.





Kebbe nayyi – Perinteinen lihakebbe

(4-6:lle)

1 dl bulguria
vettä
4 laventelin lehteä
4 mintun lehteä
0,5 vihreää chiliä
2 tl suolaa
500 g rasvatonta naudanjauhelihaa
1 tl jauhettua mustapippuria

Koristeluun:
2 rkl oliiviöljyä
1 mintun oksa
2 vihreää chiliä

• Liota bulguri kylmässä vedessä ja siivilöi. Hiero massaa vähän kerrallaan kämmenten välissä, jotta saat rakenteen rikki.
• Murskaa laventelin- ja mintun lehdet, chili sekä suola mortelissa. Aja jauheliha tehosekoittimessa tai kutterissa erittäin sileäksi.
• Yhdistä kaikki ainesosat ja sekoita hyvin. Ohenna kylmällä vedellä, mikäli massa on liian kiinteää.
• Koristele oliiviöljyllä, mintulla ja chilillä.

Warak arich – Viininlehtikääryleet (K)

(6-8:lle)

Lähi-itä tunnetaan viininlehtikääryleistään, joiden rullaaminen on terapeuttista puuhaa!

500 g viininlehtiä suolaliemessä

Täyte:
1 pieni sipuli
2 oksaa lehtipersiljaa
10 mintun lehteä
3 tomaattia
2 dl riisiä
1 dl sitruunamehua
2 rkl oliiviöljyä
0,25 tl suolaa ja mustapippuria

Kypsentämiseen:
1 dl sitruunamehua
1 tl suolaa
2 rkl oliiviöljyä
vettä

• Liota viininlehtiä kylmässä vedessä noin tunnin ajan. Vaihda vesi puolessa välissä. Valuta.
• Hienonna sipuli, persilja ja minttu sekä kuutioi tomaatit. Laita kulhoon loput raaka-aineet ja sekoita hyvin.
• Aseta lehti niin, että lehden kärki on ylöspäin. Laita noin teelusikallinen täytettä keskelle, taita lehden reunat sisään ja kääri rullalle.
• Aseta kääryleet tiiviisti kattilaan kerroksittain. Lisää sitruunamehu, suola ja öljy. Peitä kääryleet vedellä. Aseta lautanen väärinpäin kääryleiden päälle, jolloin ne eivät nouse kiehuessa pinnalle. Kypsennä miedolla lämmöllä noin 1,5 tuntia.
• Nauti kääryleet joko lämpiminä tai kylminä.

VINKKI! Huomioi, että riisi lisätään täytteeseen raakana. Kääryleitä kannattaa valmistaa iso määrä kerrallaan ja pakastaa loput kypsinä. Lihaversion saat lisäämällä täytteeseen 300 grammaa paistettua jauhelihaa.



Kebbet batata – Perunakebbe (K)

Kebbe on tyypillinen libanonilainen ruokalaji, joka valmistetaan bulgurista. Versioita tästä kansallisruoasta on yhtä monta kuin kokkiakin! Osa kebbeistä tarjotaan kasvis-, toiset taas liha-versioina. Useimmiten se maistuu mezenä – niin lämpimänä kuin kylmänäkin.

2 dl bulguria
1 mintun oksa
1 pieni sipuli
3 jauhoista perunaa, esim. Rosamundaa
2 tl kuivattua minttua
1 tl suolaa
0,5 tl jauhettua mustapippuria

Koristeluun:
3 rkl oliiviöljyä
2 mintun oksaa
2 punaista chiliä

• Kostuta bulguria kylmässä vedessä, kunnes se on imenyt nestettä ja turvonnut puolikypsäksi. Suutuntuma saa jäädä hieman purtavaksi, al denteksi.
• Hienonna minttu sekä sipuli. Keitä perunat, kuori ja soseuta muusiksi lämpiminä kulhossa. Sekoita bulguri joukkoon.
• Lisää loput raaka-aineet ja anna massan tekeytyä noin 15 minuuttia. Voit tarvittaessa lisätä tilkan vettä.
• Levitä massa vadille ja koristele oliiviöljyllä, mintulla sekä chilillä.

Juhlaruoat

Lahme Michwiyyi – Merchedin grillihärkää viskimarinadissa

Libanonissa grillataan ympäri vuoden. Avotulella kypsentäminen on yleinen ruoanvalmistustapa. Josen isän viski-härkä maistuu syntisen mehukkaalta!

1 kg luutonta häränkylkeä

Marinadi:
2 tl suolaa
1 tl jauhettua mustapippuria
1 rkl punaviinietikkaa
2 rkl punaviiniä
3 rkl viskiä
2–3 rkl oliiviöljyä

• Leikkaa lihat varraspaloiksi. Valmista marinadi sekoittamalla kaikki aineet keskenään ja nosta liha marinoitumaan 2–3 tunniksi. Grillaa varrastikuissa.

Huom! Libanonissa ohje valmistetaan yleensä vuohesta.

Doleh Mehchi – Pinjansiemenillä ja riisillä täytetty lehmänkylki

Aikaa vaativa Doleh Mehchi palkitsee tekijänsä. Se on libanonilaista juhla-ruokaa parhaimmillaan.

noin 3 kg lehmänkylkeä
300 g pinjansiemeniä
5 dl riisiä
4 rkl tomaattipyreetä
2 tl + 1 rkl suolaa
2 tl mustapippuria

Koristeluun:
100 g pistaasipähkinöitä
100 g kokonaisia kuorittuja manteleita
100 g pinjansiemeniä
öljyä

• Muotoile lehmänkyljestä tasku ompelemalla kaksi reunaa paistinlangalla kiinni ja jätä yksi sivu auki täyttämistä varten.
• Valmista täyte: Paahda pinjansiemenet kuivalla pannulla. Lisää siementen sekaan raaka riisi, tomaattipyree, 2 tl suolaa ja mustapippuria. Täytä lehmänkylki ja ompele kiinni.
• Laita täytetty kylki painekattilaan, peitä vedellä ja lisää 1 rkl suolaa. Kiehauta ensin ilman kantta, kaavi pinnalle kertyvä rasva ja keitä sitten painekattilassa kaksi tuntia tai kunnes liha on ylikypsää ja pehmeää.
• Paahda pistaasit, mantelit ja pinjansiemenet pannulla öljytil-kassa.
• Nostaa kylki pois kattilasta ja poista paistinlanka. Kaada täyte vadille ja revi liha sen päälle. Koristele pistaasi-manteli-pinja-sekoituksella.

VINKKI! Voit valmistaa lihan myös tavallisessa kattilassa. Tällöin keittoaika on vähintään 3,5 tuntia.












عالبيت



Batroun (Botrys)

- Beirutista Batrouniin on matkaa 50 kilometriä, Tripolista 30 kilometriä.
- Kaupunki tunnetaan sitruunoistaan ja silkistään.
- Satamakaupungin yli 2000 vuotta vanha aallonmurtaja on yhä paikoillaan.
- Colonel-poukama on surffaajien ykkösmesta.



Batroun on vajaan 20 000 asukkaan kaupunki, joka sijaitsee Beirutista Tripoliin kulkevan moottoritien varrella. Kaupungin länsiosaa rajaa turkoosina hohtava Välimeri, kun taas idässä kohoavat Libanonvuoriston kukkulat. Batrounin läpi virtaa pikkuruinen Nahr el-Jawz -joki.

Loistavan sijaintinsa vuoksi kaupunki kerää turisteja etenkin kesäisin. Silloin rantabulevardin hotellit täyttyvät niin libanonilaisista kuin kansainvälisistäkin matkailijoista, joista monet harrastavat vesiurheilua sukeltamisesta surffaamiseen. Monen mielestä White Beach on koko maan lyömättömin rantakohde – ja sen kivet hohtavatkin nimensä mukaisesti valkoisina.

Jos rannalla löhöily tuntuu tylsältä ja vesiskoottereiden pörinä pyörryttää, suuntaa kaupungin historialliseen osaan. Foinikialaisten rakentama linnoitus tuhoutui muinoin valtavassa maanjäristyksessä, mutta sen rauniot ovat yhä jäljellä. Saint Stephanin katedraali on taidonnäyte bysanttilaisesta arkkitehtuurista ja sen huhutaan lukeutuvan Libanonin suurimpiin kirkkoihin. Parisataa metriä pitkä rantamuuri rakennettiin lähes 2000 vuotta sitten.

Pääkadun varrella on vieretysten trendikkäitä kahviloita, joissa paikalliset pelaavat backgammonia ja tupruttelevat vesipiippuja. Kesäsesongin aikaan Batroun voi tuntua hieman hektiseltä, sillä batrounilaisnuoret kuluttavat aikaa kruisailemalla kaupungin keskustassa – popit soiden ja kumia polttaen. Bailaaja valitsee matkustusajankohtansa elokuisen Batroun International Festivalin aikaan, jolloin kadut täyttyvät ulkoilmakonserteista sekä klubeista.

Batrounia ei voi ohittaa mainitsematta sitruunoita. Sitruunapuita on siellä täällä ja kaupungin sitruunalimonadi on maankuulu. Vaikka Bekaanlaakso tunnetaan vehreistä viiniviljelmistään, kannattaa ruokamatkailijan koukata Batrounin vuorilla koukertelevalle viinitielle, La Route Des Vins Du Nordille. Seitsemän viinitilaa käsittävältä reitiltä avautuvat upeat näkymät alas kaupunkiin ja aina Beirutiin asti.



RAVINTOLAMAAILMAN VETERAANI

Beit Merchakin teräksenhohtoinen keittiö kiiltävine pintoineen voi olla kaupungin – ellei koko maan – modernein, mutta sen juuret juontavat aina vuoteen 1868, mikä tekee ravintolasta Libanonin vanhimman.

Omistaja Michel Merchak luotsaa ravintolaa oman sukuhaaransa kuudennessa polvessa ja kaavailee vanhimmasta pojastaan seuraajaansa. ”Tartuin Beit Merchakin ohjaksiin vuonna 1982 ja kaikki reseptit siitä lähtien ovat käsialaani”, hän kehaisee.

Lieden ääreen Michelin ajoi uteliaisuus. ”Isäni ei päästänyt meitä neljää veljestä keittiöön, mutta hiivin sinne salaa ja seurasin kokkien työskentelyä. Opin ruoanlaiton siis jo polvenkorkuisena!”

Vaikka kansainvälistä fuusiokeittiötä mukailevasta menusta löytyy niin sushia kuin kenguruakin, on yksi asia pyhä: alkuperäisellä reseptillä valmistettava manakish-aamiaislettu, joka on säilynyt muuttumattomana vuosikymmenestä toiseen.

Ravintolan suosituin annos, Salade Marine, syntyi reilu vuosikymmen sitten, kun uuden vuoden juhlaan tarvittiin murkinaa. ”Avasin jääkaapin, katsoin mitä hyllyjen uumenista löytyi ja rakensin niistä salaatin”, Michel nauraa. Äyriäissalaatin juju on tuoreessa appelsiinissa. Salade Marine tilataan 450–500 annosta viikossa.



Salade Marine – Chez Merchakin äyriäissalaatti

Kastike:
1 dl majoneesia
1,5 dl ketsuppia
2 tippaa tabascoa
0,5 tl konjakkia
0,5 tl valkopippuria

1 jäävuorisalaatti
0,5 ananasta kuutioina
1 dl katkarapuja
1 appelsiini lohkoina
10 jättikatkaravunpyrstöä suolaliemessä
100 g surimia pilkottuna
100 g graavilohta siivuina
2 avokadoa lohkoina
2 rkl lohenmätiä

- Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja jäähdytä.
- Pese ja pilko salaatti. Valuta ravut. Lisää ananaskuutiot sekä ravut. Pyöräyttele kastike sekaan.
- Asettele loput raaka-aineet salaatin päälle ja tarjoile.









Talon erikoisuus on ravintolan nimeä kantava Merchak Salad, jonka Michel sekoittaa ravuista, kurkusta ja nuudeleista. Ruokaisan Steak Saladin marinadi puolestaan pyöräytetään punaviinistä, seesamiöljystä, soijasta sekä worcesterkastikkeesta.

Beit Merchak oli aikoinaan Josen ensimmäinen työharjoittelupaikka. 400-paikkaisessa ravintolassa valmistetaan parhaimmillaan 1500 ruoka-annosta kussakin vuorossa, minkä lisäksi Beit Merchak kestitsee kyläläisiä catering-toiminnallaan. Suosion salaisuus piilee Michelin mukaan tinkimättömyydessä ja huolellisessa hygieniassa. Jopa salaatinlehdet desinfioidaan. ”Olemme hakeneet kansainvälistä sertifikaattia laatustandardiemme todistamiseksi.”

Beit Merchakin jättikokoiset salaatit taltuttavat raavaammankin ruokailijan nälän, mutta listalla on myös pizzaa ja pastaa. Pizzoissa kannattaa kokeilla Soujokia, jonka täytteiksi ladotaan sieniä, oliiveja, paprikaa, mozzarellaa sekä paikallista Soujok-makkaraa.

Michel vinkkaa tulemaan paikalle torstaisin, sillä silloin saapuu tuoretta lihaa – ja jos hyvin käy, hän saattaa paistaa vierailleen pihvit vasikan sisäfileestä.

BEIT MERCHAK. Batroun Main Road.
Puh. +961 7000 0005 info@beitmerchak.com







BATROUNIN PARHAAT BURGERIT

"Relax Snack oli kotikaupunkini ensimmäinen varteenotettava snägäri. Lapsuuteni kuumien rantapäivien päätteeksi vanhempani toivat meidät hamppareille", Jose muistelee. "Joka visiitilläni käyn vetäisemässä burgerin vähintään kerran."

Tänään Relax Snacksin tiskin takaa pilkistää vain kaistale kokin hattua, sillä purilaisia paistaa 11-vuotias Hasan Anaizan, joka hädin tuskin ylettyy ojentamaan annokset asiakkaille.

Batrounin paras pikaruokapaikka on kuuluisa jättimäisistä hampurilaisistaan, joiden väliin ladotaan tuplapihvit, ranskanperunoita sekä sitruunaista kaalisalaattia. "Ennätykseni on paistaa kymmenen megahampurilaista putkeen", Hasan hymyilee ujosti.

Halkaisijaltaan lähes parikymmensenttiset hampurilaissämpylät valmistetaan mittatilaustyönä läheisessä leipomossa. Gross Burger maustetaan sinapilla ja ketsupilla. Väliin ladotaan myös kinkkua ja juustoa. "Kaavin sämpylöistä leipää pois, jotta täytettä mahtuu enemmän", Hasan paljastaa.

Relax Snacksin XXL-kokoisista antimista ei takuulla jää nälkä. Ehkäpä siksi jono saattaa kiemurrella joskus pihalle asti.

RELAX SNACK. Centre Salhab, Batroun Main Road.
Puh. +961 674 2038





ARTESAANIOLUEIDEN EDELLÄKÄVIJÄ

"Tärkein raaka-aine on rakkaus", Jamil Haddad painottaa. "Lisäksi tarvitaan vain vettä, mallasta sekä humalaa", hän jatkaa ja saa oluen panemisen kuulostamaan lastenleikiltä. Jamil on mies, joka on ottanut missiokseen muuttaa maan alkoholikulttuuria ja käännyttää libanonilaiset oluen ystäviksi. Hän perusti Libanonin ensimmäisen mikropanimon Batrouniin.

Pienpanimot ovat nosteessa ympäri maailmaa ja ihmiset yhä laatutietoisempia. Haluan lisätä libanonilaisten oluttietämystä tekemällä bulkkilagereiden sijaan laadukkaita artesaanioluita", panimomestari perustelee.

Kaikki sai alkunsa, kun Jamil kavereineen keitteli teini-ikäisenä kotikaljaa. Nuoressa miehessä syttyi kipinä tutustua syvemmin oluenpanon saloihin, joten hän heitti repun selkäänsä ja suuntasi Eurooppaan kiertämään sikäläisiä panimoita. Matka johti Lontooseen, jossa Jamil pestautui panimokouluun. Veri veti kuitenkin takaisin kotimaahan ja kun kannukset oluen valmistukseen oli hankittu Brittein saarilla, hän palasi kotikaupunkiinsa.

Hatunnoston arvoista on, että vihreitä arvoja vaaliva Jamil rakensi panimonsa ympäristöystävällisistä kierrätysmateriaaleista. Yksi seinusta pystytettiin lastauslavoista, kattoon puolestaan upposi yli kaksi miljoonaa käytettyä muovipussia. Panimoravintolan raaka-aineet on tulevaisuudessa tarkoitus nostaa omasta maasta, sillä Jamil suunnittelee pihaan puutarhaa.

"Ensimmäisen olutreseptin kehittelyyn kului vuosi ja valutin varmaan sata koe-erää vessanpöntöstä viemäriin", Jamil kertaa. Nyt valikoimissa on neljä olutta: kevyehköt lager- ja light beerit kovaan janoon sekä pari tummempaa irlantilaistyylistä olutta herkutteluun. Tuhannen olutlitran vuorokausivauhti työllistää 7–8 ihmistä. Se tarkoittaa karkeasti kolmeatuhatta pulloa päivässä.

Kolmekymppinen Jamil on ahkera surffaaja ja nimesi panimonsa Batrounin liepeillä sijaitsevan poukaman mukaan Coloneliksi, joka on laineilla ratsastajien suosikkipaikka. Avajaisia juhlittiin kesäkuussa 2014. "Odotin paikalle noin viittäkymmentä vierasta, mutta heitä tuli kuusisataa. Väkimäärä löi minut ällikällä!"

"Panostamme oluen ja ruoan yhdistämiseen", Jamil sanoo ja suosittelee paahdetuista karamellimaltaista valmistettua Black Irishiä pihvin kaveriksi. Burgereiden ja bbq-ruoan kylkiäisenä taas maistuu light beer, jonka raikkaus piilee tšekkiläisissä pilsner-maltaissa.

"Markkinointiin ei ole kulunut kolikkoakaan, sillä puskaradio tuo vierailijoita paikalle päivittäin."

Grillibileiden ja livemusiikin ansiosta Colonelista on kehkeytymässä batrounilaisten trendikäs kohtaamispaikka. Rennosta elämänasenteestaan huolimatta yksi asia kielii panimomestarin kiireestä: Jamil nukkuu matkasängyssä toimistonsa lattialla panimon perukoilla.

COLONEL BREWERY. Bayadir Street.
Puh. +961 374 3543


COLONEL
CRAFT BEER
LAGER BEER




Ingredients
of Life:
Barley &
Water &
hops &
yeast &
passion















5534 LITRAA LIMONADIA

Josen tädin mies, Naji E. Saba, tunnetaan Batrounin parhaana hellejanon sammuttajana. Hänen salaisella ohjeella valmistamansa sitruunalimonadi pääsi muutama vuosi sitten jopa Guinnesin ennätysten kirjaan.

"Neljänsadan talkoolaisen voimin valmistimme 5534 litraa limonadia kahdessa tunnissa", Naji muistelee. ”Jose oli tuolloin paikan päällä kannustamassa”, hän lisää.

Kesäkuumalla sitruslimonadia kuluu Le Garage -kuppilassa parhaimmillaan yli 200 litraa päivässä. ”Isälläni toimi samoissa tiloissa autokorjaamo vuodesta 1961, jonka myöhemmin perin häneltä. Aluksi pyöritin paikassa yksityistilaisuuksiin räätälöityä juhlapaikkaa, mutta yritykseni meni nurin vuonna 2006, jolloin maamme pääministeri murhattiin ja Libanon ajautui talousvaikeuksiin”, Naji kertoo.

Uutta liikeideaa pohtiessaan hän tuli kehittäneeksi limonadin reseptin. Vähitellen maine alkoi kiiriä ja limonadista tuli hittituote, jonka ohjetta kilpailijat yrittävät yhä urkkia.

”Tärkein tekijä raikkaassa limonadissa on oikea sitruunalajike, jota saan kahdensadan metrin päässä asuvalta viljelijältä”, Naji suostuu paljastamaan.

”Hänen sitruunansa maistuvat auringolta!” Lisäksi Le Garage tarjoilee aamiaista sekä taateleista valmistettua Jellab-limsaa tripolilaiseen tapaan. Paikassa voi myös pelata biljardia tai katsella televisiota. ”Tämä on olohuoneeni aina silloin, kun Batrouniin pääsen”, Jose sanoo.

LE GARAGE. Batroun Old Souk. Puh. +961 332 3897

Limonada – Sitruunalimonadi Josen tapaan

Takuuvarma kesäpäivän kohottaja!

8 hyvin pestyä (luomu)sitruunaa
1,5 dl sokeria
2 dl vettä

- Pese sitruunat ja purista mehu.
- Leikkaa puristetut sitruunat paloiksi ja hiero kuoriin kunnolla sokeria. Tämä irrottaa sitruunoiden karvaan maun.
- Lisää mehut ja anna marinoitua jääkaapissa yön yli. Poista kuoret ja siivilöi hedelmäliha pois. Lisää vesi.
- Tarjoile jäämurskan kanssa.







VESIPIIPPUA VESIMELONISTA

Stephano Cafen keinonahkasohvat täyttyvät jo alkuillasta tyylikkäästi pukeutuneista nuorista, jotka tulevat tapaamaan kavereita, pelaamaan backgammonia sekä polttelemaan argilea.

Pääkadun varrella sijaitsevasta Stefanosta saa myös purtavaa, mutta ennen kaikkea paikka tunnetaan laadukkaista argileistaan. ”Meillä on kaupungin parhaat maut, joista pomelo on sitruuna-minttusekoituksen ohella yksi suosituimmista”, työntekijä Hamada Mahmoud kehuu.

Argile on vesipiippu, jossa poltetaan maustettua tupakkamassaa. Muualla se tunnetaan shishana. Perinteinen argile palaa puuhiilillä, mutta turvallisuuden takia Stefanossa ja muissa ravintoloissa käytetään useimmiten pikahiiliä. Piippu puhdistetaan joka käytön jälkeen sitruunalla, sillä se vie mennessään letkuun mahdollisesti tarttuneet sivumaut.













Egyptistä Libanoniin kotiutunut Hamada pesee ja kovertaa tottuneesti pomelon, asettaa sen tupakalla täytetyn saviruukun päälle ja peittää foliolla, jonka hän pistelee hammastikulla täyteen pieniä reikiä. ”On tärkeää, että ilma kiertää piipussa tasaisesti. Samasta syystä saviruukun sisään ladottavaan tupakkamassaan täytyy tehdä sormella reikä keskelle”, Hamada havainnollistaa. Pomelon voi korvata vaikkapa verigreipillä, hunajamelonilla tai ananaksella.

Yksi paikan erikoisuuksista on erään asiakkaan ideasta syntynyt vesimelonivesipiippu. ”Meloniin porataan rautaputkella reikä, jonka kautta mehu valutetaan pois”, Hamada valottaa. Hän tietää korvakuulolta, milloin melonin sisällä on sopivassa suhteessa hedelmälihaa ja vettä. Päälle asetetaan tulipesä tavallisen argilen tapaan. ”Maku on mieto mutta miellyttävä”, todistaa Stefanossa viihtyvä Jose.

Nykyään Hamada valmistaa argileja mittatilaustyönä hääpareille ja veistää melonin kylkeen rakastavaisten nimet. ”Meillä menee 90 argilea päivässä, viikonloppuisin jopa tuplasti enemmän”, hän sanoo ja katoaa savun verhoamaan kahvilaan.

STEPHANO CAFE. Batroun Main Road.
Puh. +961 674 1272

RAKASTAVAISTEN RANTARAVINTOLA







Merenrantaravintola Le Marin tarjoaa upeat puitteet romanttiselle illalliselle. Välimeren ylle rakennetulta terassilta voi ihailla tyrskyjen taakse laskeutuvaa ilta-aurinkoa, joka värjää laineet kultaisiksi.

Kala- ja äyriäisruokiin erikoistuneen ravintolan eteisaulassa vieraan vastaanottaa komea kala-allas, josta voi valita illallisaineksensa kilohinnan ja maun mukaan. Tuoreen kalan lisäksi merenherkkuja löytyy aina erilaisista äyriäisistä merellisiin mezeihin, jotka ovat ravintoloitsija Philippe Zeennyn ylpeys. Hän vinkkaa testaamaan *kebbeä* [s.xx], joka perinteistä poiketen valmistetaan kalasta eikä naudanlihasta.

”Minulla on merimiehen sielu. Tein elämäntyöni kalastajana, mutta ihastuin ensisilmäykseltä tähän paikkaan ja päätin pystyttää kalaravintolan”, reilun kahdenkymmenen vuoden ikään ehtineen Le Marinin isähahmo sanoo.

Tavara on takuulla tuoretta, sillä kalat hankitaan joka aamu batrounilaiselta kalastajalta. ”Satamassa käy kuhina, kun kalastaja huutokauppaa saalistaan”, Philippe tietää. Joskus rannalta löytyy myös merisiilejä, jotka nautitaan sitruunan sekä raa’an sipulin kanssa. Viinilista koostuu pääosin paikallisten tuottajien viineistä, ja viikonloppuisin tunnelman takaa live-musiikki.

Kyökissä kuria pitää keittiömestari Joseph Mdawar, jonka johdolla nousee jopa 350–400 annosta kerralla. Apunaan hänellä on kahdeksantoista työntekijää. Maalis–huhtikuun hummerikautena ravintolaan riittää väkeä jonoksi asti.

Lounasajan startatessa 300-paikkaisessa Le Marinissa on vielä hiljaista, joten Josephilla on aikaa esitellä meille valtakuntaansa. Näppärin sormin hän pyörittelee filotaikinasta rullia, joiden sisään sujautetaan korianterilla, chilillä sekä paprikalla maustettuja rapuja. Lopuksi rullat uppopaistetaan rapeiksi ja tarjoillaan ketsupista, majoneesista, sinapista sekä tabascosta tehdyn kastikkeen kera. ”Vastikään valikoimiimme kelpuutettiin tonnikala, jonka tarjoilemme sellaisenaan soija-chilidipin saattelemana.”

Kerran viikossa keittiössä kääritään pähkinöillä täytettyjä kaalikääryleitä, jotka säilötään ärhäkkään etikkaliemeen. Keitetty kalmari puolestaan kastetaan valkosipuli-sitruunaöljyyn ja viimeistellään korianterilla. ”Poliittinen tilanne vaikuttaa ikävä kyllä ravintola-alaan Libanonissa”, Philippe harmittelee. ”Pelko ajaa turistit pois maasta, minkä takia asiakasvirtamme on kaventunut noin 25 prosentilla.”

LE MARIN. Bahsa Street Batroun.
Puh. +961 332 8678

Merellisiä makuja

MUSTEKALOJA NARRAAMASSA

Tuuli tarttuu hiuksiin ja pöllyttää hiekkaa edestämme, kun kaahaamme sata lasissa kohti rantaa. Takapenkkiläistä hirvittää, mutta Carlos kaasuttaa tottunein ottein kiemuraista tietä. Lapsena matka taitettiin jalan, kun veljekset suuntasivat iltahämärässä ämpärit olalla pyydystämään mustekaloja.

”Minä tosin sain toimia juhtana ja pienikokoinen Jose pääsi pälkähästä”, Carlos protestoi ratin takaa. ”Mutta hän oli vikkelä uimaan ja on edelleen perheemme maisteri mustekalan valmistuksessa”, kuskimme myöntää.

Reitti rannalle mutkittelee armeijan alueella, jota halkoo vanha rautatie. Aikoinaan se kulki Libanonin läpi, mutta enää junaliikennettä ei ole. Siellä täällä saattaa nähdä maastopukuisia sotilaita vartioimassa aluetta.

”Erään kerran pelästyimme todenteolla, kun pimeästä alkoi kuulua ammuskelua ja paikalle pölähti armeijan jeeppi jarrut kirskuen”, Carlos muistelee. ”Selvisimme säikähdyksellä, mutta sotilaat hätistivät meidät matkoihimme, sillä käynnissä oli suuri salakuljetusoperaatio.”

Kun päivä on painunut mailleen, on aika sytyttää lamput ja kahlata veteen. Paras mustekalojen pyyntiaika on syksyllä sään jo viilennyttyä. Liekö kalavale, mutta kaksikko kertoo saaneensa peräti kahdenkymmenen kilon kalmarisaaliin. Silloin kutsuttiin serkukset koolle ja äyskäröitiin valkosipuli-sitruunaliemessä muhineita mustekaloja suoraan kattilasta suuhun.

Vuoden ensimmäisen sateen jälkeen rannan lähistöltä löytyy myös etanoita. Ne viihtyvät multapohjaisissa pelloissa sekä pensaiden juurilla. ”Keräsimme etanoita setäni kanssa ja nautimme ne *Tarator-kastikkeen* [s.xx] sekä leivän kanssa”, Jose kertoo.

Nyt varpaita alkaa mustanpuhuvassa meressä kuitenkin jo paleltaa. Jose kulkee edellä valoa näyttäen ja pikkuveli seuraa perässä atraimen kanssa. Kuvaaja tasapainoilee liukkailla rantakivillä poikien vanavedessä. Yhtäkkiä loiskahtaa. Carlos huutaa jotain arabiaksi ja takoo atraimella aaltoihin. Kas näin, illallisevää on pyydystetty!



Akhtabout mtabbal – Merenkävijän mustekalaa

500 g mustekalaa

Keitinliemi:
1 hyvin pesty (luomu)sitruuna viipaleina
2 laakerinlehteä
1 kanelitanko
2 tl suolaa
1 tl kokonaisia mustapippureita
1 dl punaviiniä
0,5 dl punaviinietikkaa
0,5 sipulia
2 persiljan oksaa
vettä

Marinadi:
1 valkosipulinkynsi
1 tl suolaa
1 sitruunan mehu
2 rkl oliiviöljyä
1 kourallinen tuoretta korianteria hienonnettuna
ripaus jauhettua mustapippuria
0,5 punaista chiliä

• Käännä mustekalan pää ympäri ja poista sisukset mustetaskua lukuun ottamatta. Huuhtele kylmällä vedellä.
• Siirrä mustekala kattilaan ja lisää kylmää vettä niin, että se peittyy kunnolla.
• Kuori sipuli ja leikkaa neljään osaan. Lisää kaikki ainekset kattilaan ja keitä noin 30 minuuttia.
• Jäähdytä, poista mustekalan hampaat ja halutessasi myös nahka. Pilko mustekalan liha pieniksi paloiksi.
• Murskaa valkosipuli ja suola morttelissa hyvin hienoksi. Purista sekaan sitruunamehu. Sekoita ja lisää öljy.
• Kaada marinadi mustekalan joukkoon, lisää korianteri sekä loput mausteet. Sekoita hyvin ja anna marinoitua noin 15–20 minuuttia.
• Koristele korianterinlehdillä ja chiliviipaleilla.



Bizzaak bi Tarator – Etanoita batrounilaisittain

4 kg etanoita
6 laakerinlehteä
4 hyvin pestyä (luomu)sitruunaa viipaloituina
1,5 dl karkeaa merisuolaa
vettä

• Laita etanat sekä puolet muista raaka-aineista kattilaan ja keitä noin 1,5 tuntia hiljaisella lämmöllä.
• Vaihda vesi ja lisää loput raaka-aineet. Keitä vielä noin 1,5 tuntia tai kunnes etana irtoaa helposti kuoresta.
• Tarjoile lämpiminä leivän sekä Tarator-kastikkeen kera.

ILMAN AALTOJA EI VOI ELÄÄ







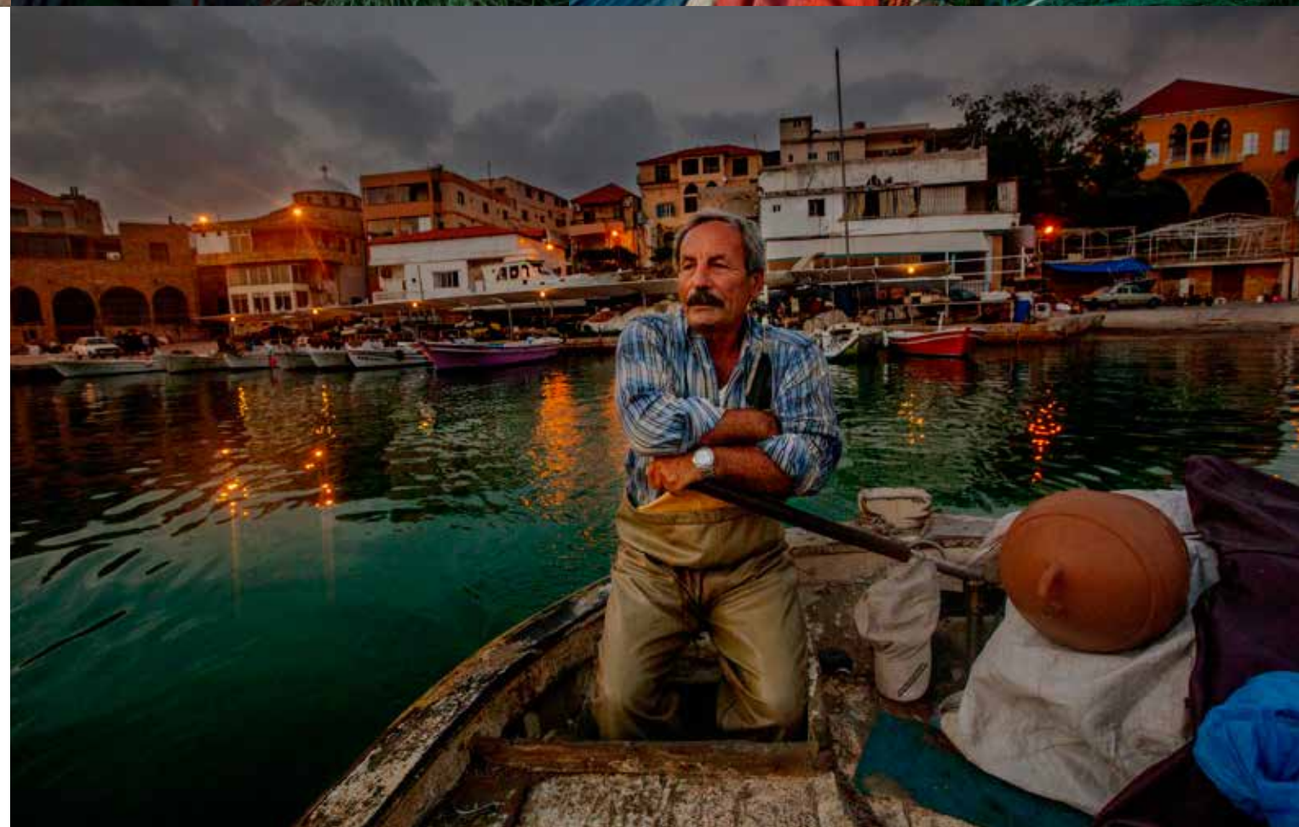
Sen näkee kasvoista. Iho on tuulen piiskaama, täynnä uurteita. Mutta silmät sykkivät elämää. Kun Toufic Assal hymyilee, naururypyt nousevat ohimoille – ja ylikin. Hän on mies, joka on syntynyt merellä ja haluaa myös kuolla siellä.

”Olin polvenkorkuinen, kun isoisäni vei minut merelle ensikerran. Tiesin heti, että sydämeni on mennyttä”, seitsemänkymppinen Toufic muistelee. Hän on tehnyt elämäntyönsä paitsi batrounilaisena kalastajana, myös ympäristöjärjestö Green Peacen aktivistina. ”Olen kalastanut yli kuusikymmentä vuotta, enkä lopeta, ennen kuin aika minusta jättää.”

Kello on viisi aamulla ja uusi päivä vasta aavistus taivaanrannan takana, mutta Toufic virittää jo verkkojaan. Sormet hyppivät silmukalta toiselle vikkelään. Vaihdetaan pari sanaa naapurin kanssa, hörpätään tilkka kahvia seisoaltaan. Touficin kädet piirtävät ristinmerkin ilmaan; se tuo suojelusta ja kalaonnea.

Kun moottori hyrähtää käyntiin, kaikki muu Touficin ympäriltä unohtuu. ”Aallot eivät ole koskaan samanlaisia. En voisi elää ilman niitä. Meri kiehtoo, mutta myös pelottaa.”

Kerran tyrskyt olivat viedä sen kaikkein tärkeimmän: oman lapsen. ”Myrsky nousi yhtäkkiä, laineet olivat seitsenmetrisiä. Tuuli tarttui veneeseen ja keula katkesi. Poika painui aaltojen alle”, Toufic muistelee. Silmiin kohonneet kyyneleet katkaisevat kertomuksen. Tuolla kertaa oli onnenkantamoinen mukana ja taitavana uimarina tunnettu poika onnistui pelastautumaan.









Kerran Toufic taisteli kolme tuntia hain kanssa, kunnes lopulta taltutti sen.

”Tiesin, että jompikumpi meistä päättää päivänsä. Sillä kertaa olin haita vahvempi.” Perkaamisen jälkeen syötävää jäi yli 800 kiloa, eikä Toufic selvästikään puhu palturia. ”Olin nuori ja huoleton. Tuhlasin saaliista saadut rahat juhlimiseen ja tarjosin arak-kierroksia kavereilleni niin kauan, että olin taas pennitön. Jos olisin laittanut ne sukanvarteen, olisin miljonääri nyt”, hän hekottaa.

Päivännousu tekee tuloaan. Olemme avomerellä ja laineet lyövät veneen laitaan niin, että merisairas Jose on vähällä antaa ylen. Rystyset puristuvat tiukasti veneen laitaan, kasvot ovat vihertävän kalpeat. Urheasti hän kuitenkin auttaa Touficia verkkojen vetämisessä. Saaliimme on yksi keskikokoinen rausku. ”Huono päivä tänään”, Toufic päivittelee. ”Ihmisten ahneus vähentää kalakantaa. Kutuaikana ei saisi kalastaa”, kuuluu veneen kokasta.

Toufic osaa ennustaa parhaan kalastuspäivän kuun asemaa ja veden lämpötilaa tarkkailemalla. Näin keskikesällä kala tarttuu syöttiin kehnosti. ”Ennen muinoin lähirannoiltani sai miltei kaikkia kalalajeja, mutta saasteet ovat sittemmin tappaneet ne”, hän viittaa Batrounin rannassa pöhisevään kemikaalitehtaaseen.







Vuonna 1998 tehtaan ja Green Peacen välille puhkesi ilmiriita, kun tehdas valutti myrkkyä mereen. ”Kauhoimme kuusi tynnyrillistä öljyä rantavedestä ja kiikutimme ne tehtaan lahjomisyrityksistä huolimatta Ympäristöministeriöön”, Toufic kertoo.

Putputamme kiireettä takaisin rantaan. Viereisen venepaikan kalastajan kanssa vertaillaan saalista. ”Ennen vanhaan kymmenen kilon kalaröykkiö oli pieni, nykyään suoranainen ihme!”

Väri alkaa palata Josen kasvoille, kun jalat ovat taas tukevasti maanperällä. Käymme myymässä rauskun paikalliseen kalakauppaan ja nappaamme mukaamme ainekset kalakebbeen. Se on Touficin vaimon bravuuri, joka on niittänyt kiitosta kansainvälisissä reseptikilpailuissa.

”Meidät kutsuttiin Italian suurlähetystöön valmistamaan kebbeä”, May Malaab sanoo ja vilauttaa italialaisessa ruokalehdessä julkaistua artikkelia aiheesta.

Assalin suvun kaikki miehet työskentelevät merellä. Touficin vanhempi poika asentaa öljyputkia merenpohjaan Dubaissa, nuorempi toimii isänsä tavoin ammattisukeltajana. ”Meri opettaa pojat miehiksi.”

Apukokin rooliin tyytyvä Jose ryhtyy pilkkomaan sipuleita ja ajaa kalan tasaiseksi massaksi kutterissa. ”Kebbeni salaisuus on tumma bulguri, jossa on rutkasti makua vaaleaan verrattuna. Ripautan taikinaan kuivattua korianteria ja appelsiinin kuorta”, May Malaab paljastaa.

Hän latoo puolet taikinasta vuoan pohjalle, lisää sipulit sekä pinjansiemenet ja valuttaa öljyä päälle. Jose saa taputella toisen taikinanpuolikkaan peitoksi kebben ylle. Lopuksi koko komeus kuvioidaan vinoilla veitsenviilloilla ennen kuin se nostetaan uuniin paistumaan.

Myös Toufic viihtyy keittiössä. Hänen erikoisuuksiaan ovat täytetyt kalamarit sekä valkosipuliöljyllä voidellut hummerit. Juhlan tullen pöytään kannetaan kokonaisena grillattu kala, joka maustetaan *tahinilla* [s. XX] eli seesamitahnalla. Kala tarjoillaan tuoreiden kasvisten kanssa ja ruokajuomana ryystetään arakia.

Kolmen vartin päästä istumme päivällispöydässä. Toufic ei ole turhaan ylpeä vaimostaan: merellä vietetyn päivän päätteeksi kalakebbe maistuu taivaalliselta!

Kebbet Samak – Hainpyytäjän kalakebbe

Taikina:

5 dl bulguria
vettä

500 g vaalealihaista kalaa
1 pieni sipuli
puolikkaan appelsiinin kuori
2 tl seitsenmaustetta (s. XX)
3 tl suolaa
1 rkl jauhettua korianteria

Täyte:

1 dl pinjansiemeniä
3 rkl rypsiöljyä
3 isoa sipulia hienonnettuna

paistamiseen 2 dl rypsiöljyä

• Laita bulguri kulhoon ja kaada kylmää vettä niin, että se peittyy. Anna vetäytyä noin 30 minuuttia ja siivilöi.
• Aja tehosekoittimessa tai kutterissa loput raaka-aineet tasaiseksi massaksi. Sekoita massasta sekä vetäytyneestä bulgurista taikina. Lisää tarvittaessa kylmää vettä. Anna taikinan levätä hetken.
• Paahda pinjansiemenet kuivalla pannulla kullanruskeiksi, lisää rypsiöljy sekä sipulit ja kuullota.
• Levitä puolet taikinasta uunivuoan pohjalle ja lisää sipuli-pinjansiemenseos. Taputtele lopputaikina seoksen päälle ja valele öljyllä. Leikkaa paloiksi ja pistele haarukalla pintaan reikiä, jolloin öljy levittyy kypsymisen aikana tasaisesti taikinaan.
• Sivele päälle rypsiöljyä ja paista 200 °C:ssa noin 45 minuuttia. Anna jäähtyä varttitunnin verran ennen tarjoilua. Nauti jogurtin kanssa.



RENTO PÄIVÄ RANNALLA

Vaahtopäät lyövät kivikkoiseen rantaan. Tyrskyjen seasta erottuu musta kumirengas sekä pinnalla polskivat räpylät: Jose on nostamassa päivän kalasaalistaan.

Libanonissa katiska upotetaan merenpohjaan ja uitetaan kumirenkaan avulla rantaan. Ennen vanhaan rannalta snorklattiin merisiilejä, mutta sittemmin ne ovat miltei hävinneet sukupuuttoon. Teini-ikäisenä Jose veljineen poimi ja myi parhaimmillaan tuhansia merisiilejä päivässä. ”Meillä syödään myös merikäärmettä, jonka maku muistuttaa kanaa”, Jose sanoo.

Varjon alla keskipäivän paahtavaa aurinkoa paossa ovat Josen parhaat kaverit: kaksi vuotta vanhempi serkku Elie Youssef sekä Ziad Abi Khattar, johon Jose tutustui kymmenisen vuotta sitten.

”Jose tuli minulle tutuksi, kun hän vikitteli sukulaistyttöäni”, Ziad virnistää.

”Lyhyessä ajassa meistä tuli erottamattomat ystävykset.”

Elie puolestaan on kasvanut Josen kanssa. ”Lapsena olimme aina yhdessä. Kesäisin kävelimme tälle samaiselle rannalle koko matkan kotoa paljain varpain. Meillä oli mukana pahvinpalaset, joiden päälle pysähdyimme viilentämään kuuman asfaltin polttamia jalkojamme”, hän muistelee. ”Vähän vanhempana viihdyimme rannalla aamukahteen, naukkailimme viskiä ja flirttailimme neitokaisille”, Elie nauraa.

Tänään saalis ei ole kummoinen. Katiskassa sätkii vain muutama sintti. Meriruutana on yleinen ruokakala, joka useimmiten valmistetaan friteeraamalla. Täällä pikkukalat on tapana friteerata ja syödä kokonaisina.

Kylmälaukun kätköistä löytyy lisäksi kokonainen mustekala sekä säkillinen rapuja, jotka Jose pyörittelee öljyssä ja sitruunamehussa. Tottunein ottein hän paloittelee mustekalan ja heittää palat grilliin. Ritilällä tirisevät jo muut merenantimet.

”Keeskon! Kippis!”, kolmikko kilauttaa kaljapullojaan. ”Malja jälleennäkemiselle!” Ruoan jälkeen luvassa on auringonottoa ja rantaleikkejä.



Samak Tagine – Tahinikala

Kylmänä tarjottavaan tahinikalaan voit käyttää edellispäivän aterialta ylijääneet kalatähteet.

Tarator-kastike:
2 valkosipulinkynttä
1,5 tl suolaa
1,5 dl tahinia eli seesamitahnaa [s. XX]
1,5 dl vettä
1 dl sitruunamehua

500 g (n. 5–6 kpl) ruodotonta kuha- tai siikafileetä
2 rkl rypsiöljyä
3 sipulia suikaleina
1 tl jauhettua valkopippuria
0,5 tl chilijauhetta

Koristeluun:
4 rkl paahdettuja pinjansiemeniä

• Valmista ensin Tarator-kastike murskaamalla morttelissa valkosipulit ja suola. Lisää tahini sekä vesi. Sekoita hyvin. Ohenna sitruunamehulla.
• Kypsennä kalat käärimällä ne öljytilkan kanssa folioon ja paistamalla uunissa 180 °C:ssa noin 15–20 minuuttia.
• Kuumenna öljy ja lisää sipulisuikaleet. Ruskista, lisää kypsä kala joukkoon ja mausta. Kaada kastike kalan päälle ja kypsennä, kunnes tahini sakeutuu.
• Siirrä kala tarjoiluastiaan ja anna jäähtyä.
• Koristele pinjansiemenillä. Tarjoile kylmänä.

Baharat samke – Mausteseos kalalle

1,5 rkl jauhettua korianteria
1 tl suolaa
0,5 tl jauhettua mustapippuria
2 tl valkosipulijauhetta
1 tl jauhettua inkivääriä
0,5 tl jauhettua maustepippuria
0,5 tl jauhettua kanelia
1 rkl jauhettua valkopippuria

• Tee kalan pintaan veitsellä viiltoja. Sekoita kaikki ainekset keskenään ja hiero kalan pintaan. Anna marinoitua tunti ennen grillaamista.

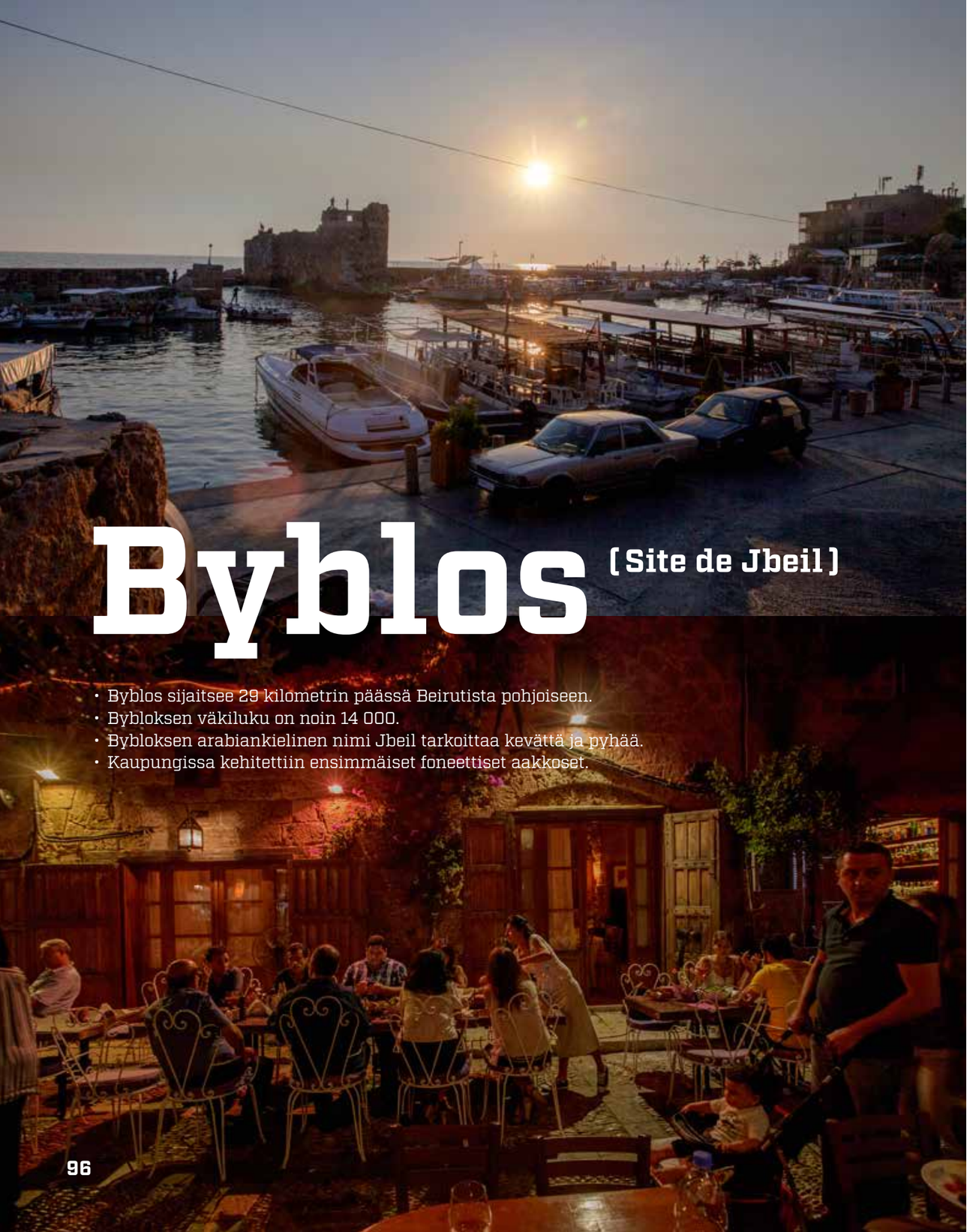


Samke bil feren – Korianterilla maustettua uunikalaa

1 kokonainen kuha tai siika (n. 1–1,5 kg)
1 tl karkeaa merisuolaa
1 tomaatti
1 hyvin pesty (luomu)sitruuna
4 valkosipulinkynttä
4 oksaa tuoretta korianteria
1 tl jauhettua valkopippuria

• Perkaa ja huuhtele kala. Tee veitsellä viiltoja kalan molemmille puolille ja hiero pintaan suolaa.
• Leikkaa tomaatti, sitruuna ja valkosipulit ohuiksi viipaleiksi. Työnnä valkosipuliviipaleet kalan kylkeen tehtyihin viiltoihin.
• Laita tomaatti- ja sitruunaviipaleet sekä puolet korianterin oksista folion päälle. Aseta kala niiden päälle. Lisää valkopippuri ja loput korianterin oksista.
• Kääri kala tiiviisti folioon ja paista 200 °C:ssa noin 35–40 minuuttia.





Byblos (Site de Jbeil)

- Byblos sijaitsee 29 kilometrin päässä Beirutista pohjoiseen.
- Bybloksen väkiluku on noin 14 000.
- Bybloksen arabiankielinen nimi Jbeil tarkoittaa kevättä ja pyhää.
- Kaupungissa kehitettiin ensimmäiset foneettiset aakkoset.

Byblos on viehättävä merenrantakaupunki, joka sijaitsee maan länsirannikolla Beirutin ja Batrounin välissä. Se on maailman vanhin edelleen asuttu kaupunki. Foinikialaisten uskotaan tulleen Byblokseen jo noin 8 000 vuotta ennen ajanlaskun alkua, mutta virallisesti se on ollut asutettu vuodesta 5250 eaa.

Aikoinaan Byblos oli merkittävä satamakaupunki, sillä se sijaitsi kauppalaivareittien risteyskohdassa. Kaupungin satamaan johtava pääkatu on edelleen vilkas markkinapaikka. Mukulakivikaduille levittäytyvien kaupustelijoiden seasta ruokamatkailija löytää herkulliset tuliaiset – täällä tinkaaminen on sallittua!

Kapeista kujistaan ja vanhan ajan tunnelmastaan tunnettu Byblos on paikallisten suosima lomakohde. Turismi on länsimaisesta vinkkelistä kuitenkin verrattain pientä. Yksi suosituimmista vierailukohteista on merelle avautuva Bybloksen linna, joka rakennettiin 1200-luvulla. Keskiaikaisten muurien ympäröimä linna kuuluu Unescon maailmanperintökohteisiin.

Arkeologisesti ja arkkitehtuurisesti kaupungista tekevät kiinnostavan yhdeksän kirkkoa, joista jokainen ilmentää omaa aikakauttaan ja tyylisuuntaansa. Bybloksessa sijaitsee myös yksi maailman vanhimmista temppeleistä.

Linnan raunioiden liepeiltä löytyy Mémoire du Temps, jossa voi ihastella kahdensadanviidenkymmenen merenelävän fossiilikokoelmaa. ”Libanon on ainoa Lähi-idän maa, josta on löytynyt näin mittavasti kalafossiileita. Lajitelmaamme kuuluu maailman suurin miekkakalafossiili”, museoitsija Pierre Abi Saad kehaisee.




GIFT SHOP




EL-HAJ
أهلا وسهلا
بزبائننا الكرام
إستراحة
عاطف فضول
فرن و SNACK
BAKERY
03 948784







FIINISTI FENIQIASSA

Tälle miehelle ei tee mieli ryppyillä. Peililasiensa taakse piiloutunut Alec Kaddoum pitää henkilökuntaa yrmeänä silmällä ravintolansa nurkkapöydässä – ja näyttää hivenen pelottavalta. Hihaton paita paljastaa olkavarsien muskelit ja kasvoja reunustaa rähjäinen parta.

Pienen suostuttelun ja small talkin jälkeen gangsterimainen ulkokuori kuitenkin pettää ja Alec toivottaa meidät kameroinemme tervetulleiksi. Ravintolabisnes johdatti katujen kasvatin kaidalle tielle ja nyt hän luotsaa Bybloksen fiineintä ravintolaa, Feniqiaa.

Ensitöikseen Alec kiirehtii kertomaan, että rystysissä olevat ruhjeet kielivät asiakaspalautteesta. Hän ottaa jokaisen kielteisen kommentin niin raskaasti, että iskee nyrkkinsä seinään. Ravintolalla pyyhkinee siis hyvin, sillä nyt miehen kourissa näkyy vain pari haalistunutta arpea.

Jotain menestyksestä kertoo myös se, että moderniin libanonilaisruokaan luottava Feniqia on aina tupaten täysi. Pöytävaraus kannattaa siis tehdä hyvissä ajoin etukäteen. ”Varjelen reseptejäni kuin kansallisaarteita, enkä siksi päästä toimittajia taloon”, parin arak-hörpyn jälkeen rentoutunut Alec





perustelee. ”Jokainen yksityiskohta esillepanoa myöten on tarkkaan harkittu, enkä halua kulmilleni kilpailijoita.”

Unescon maailmanperintökohteen kupeessa sijaitseva rantaravintola on rennosti sisustettu ja taustalla soi letkeä reggae. Jääkylmästä savikiposta tarjoiltu Almaza-olut virkistää kuumana kesäpäivänä.

Pian eteemme kannetaan pieniä pitaleipiä höysteineen: seesamitahnaa, *labnea* [s.xx] ja oliiveja. Idea on, että ruokailija lämmittää minileipänsä kuuman kiven päällä. Näiden ruokahalun herättäjien jälkeen siirrymme alkuruokaan eli tuoreilla herkkusienillä, parmesaanilla, pähkinöillä sekä rusinoilla ryyditettyyn punajuurisalaattiin. Kirpeä kastike tuo kokonaisuuteen pikantin twistinsä.

Feniqian pääruokien takia paikalle kannattaa raahautua pidemmänkin matkan takaa – ne ovat vailla vertaa! Ravintolan erikoisuuksia ovat vartaissa tarjoiltavat lihat sekä koko seurueelle jaettavaksi tarkoitetut platterit, jotka asetetaan roikkumaan katosta keskelle pöytää. Vartaat Alec on kuulemma takonut itse.

On tulisia pikku makkaroita, paistettua kananmaksaa, pikkelöityjä vihanneksia, yrttiperunoita ynnä muita herkkuja. Grillatun lampaanlihan kypsyys on juuri passeli. Pisteenä iin päällä on mojitosiirapin sävyttämä sorbetti, jonka päälle pursotetaan kermavaahtoa.

Vaikka vuonna 2009 perustettu Feniqia tunnetaan tökeröstä tarjoilustaan, loistoannosten äärellä kehno palvelu on helppo antaa anteeksi. Täällä voisi viihtyä pidempäänkin.

FENIQIA. Place de la Citadelle, Old Souk.
+961 954 0444









TUHANNEN JA YHDEN YÖN MAUSTEKAUPPA

Ruokatuliaiset kannattaa hankkia Edde's Herbsistä, joka on piskuinen maustekauppa Bybloksen sydämessä. Sisään astuessa tajunnan täyttää huumaava tuoksu.

Pierre Acra myy mausteita isoisänsä jalanjäljissä ja meneillään on jo 150. vuosi. Yli seitsemänkymmenen mausteen joukosta löytyy muun muassa *taoukia* [s.xx], joka on valkosipulin säväyttämä sekoitus kanalle.

”Erikoisuutemme on *7 Spices eli seitsenmauste* [s.xx], joka sisältää muskottia, kardemummaa, neilikkaa, kuminaa, kanelia, sahramia sekä meiramia. Se on loistava liha- ja papuruokien maustaja”, kolmannen polven maustekauppias kehaisee.

Lisäksi valikoimissa on parikymmentä erilaista yrttiä, joilla on todettu olevan terveydellinen vaikutus. Iisoppi auttaa astmaan, kuivatut maissintähkät puolestaan munuaisvaivoihin.

”Raparperinjuuri on ikiaikainen lääke maksan vajaatoimintaan. Sitä liotetaan viisi tuntia vedessä ja vaikka maku on kitkerä, se parantaa maksavaivat”, Pierre vakuuttaa.







Myös kaupan teevalikoimat kannattaa katsastaa. Kuivatut ruusunnuput ja kamomillat viettelevät aromeillaan. Mélange on Edde´sin oma sekoitus, jota on vaikea vastustaa. ”Vakioasiakkaidemme lisäksi paikalliset ravintoloitsijat ja lihakauppiaat hankkivat mausteensa meiltä. Kaupassamme on jatkuvasti yli 150 kiloa mausteita.”

Mausteiden ohella ruokamatkailija rakastuu ruusuveteen, granaattiomenasiirappiin sekä appelsiininkukista valmistettuun liemeen. Lähituotantona saatavilla on kotitekoisia hilloja ja öljyä.

”Kun isäni nukkui pois, olin valmis laittamaan pillit pussiin. Paikalliset asukkaat eivät kuitenkaan olleet päätöksestäni riemuissaan ja suorastaan pakottivat minut jatkamaan”, Bybloksen parhaan maustekaupan isäntä hymyilee.

EDDE’S HERBS. Main Street, Byblos.
Puh. +961 374 2332

Sabeh baharat – Seitsenmauste

Seitsenmauste on Libanonissa yleisesti käytetty seos, jota voit soveltaa oman maustekaappisi ja makusi mukaan.

2 rkl jauhettua mustapippuria
2 rkl jauhettua maustepippuria
2 rkl jauhettua inkivääriä
2 rkl jauhettua korianteria
1 rkl jauhettua kanelia
1 rkl jauhettua muskottipähkinää
1 rkl jauhettua neilikkaa

• Sekoita ainesosat keskenään.

VINKKI! Voit lisätä sekoitukseen makusi mukaan muun muassa juustokuminaa, chiliä, paprikajauhetta, sahramia tai meiramia.


Wheat
FRIKE
6500



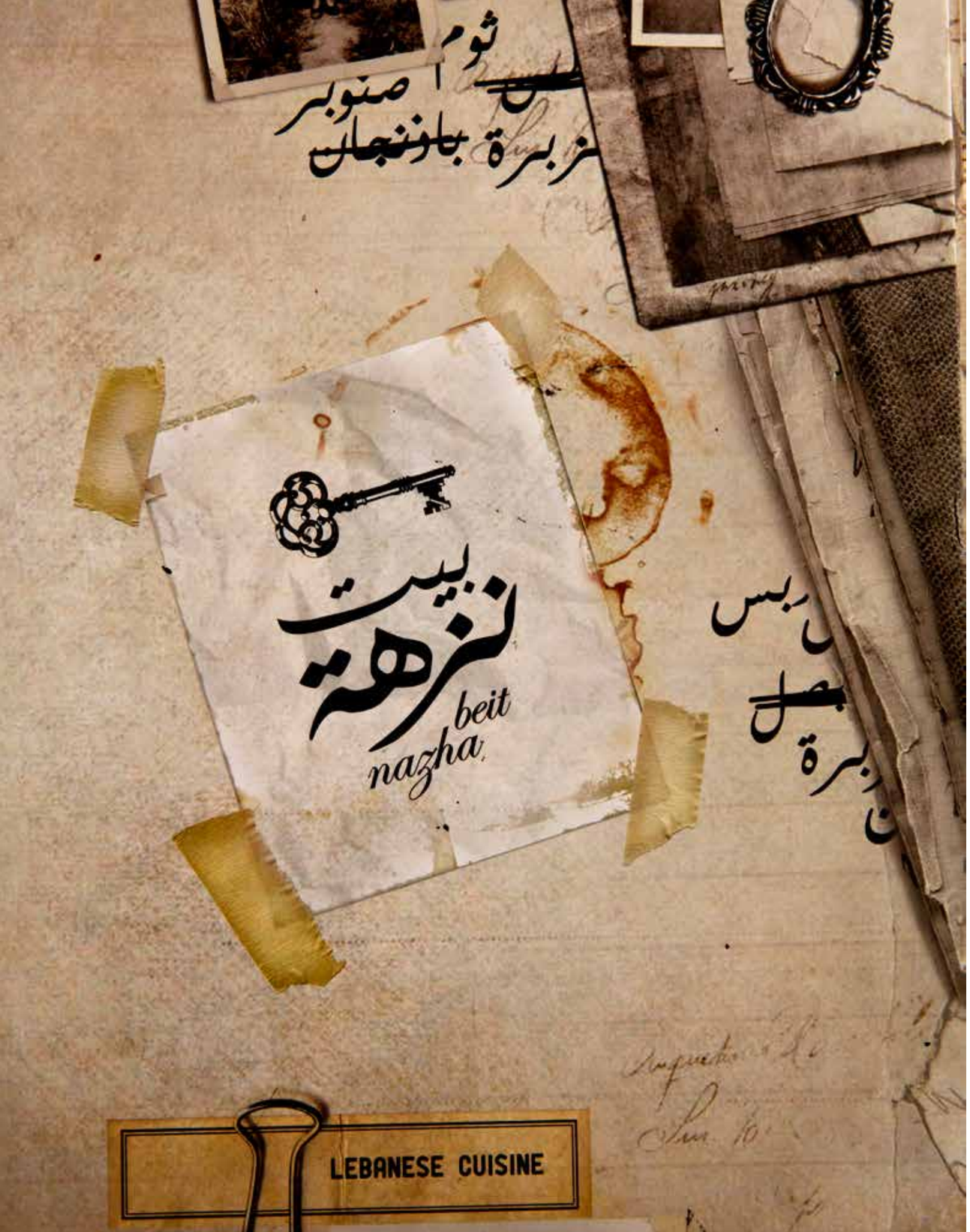
KUIN ENNEN VANHAAN

"Ravintola on nimetty mummoni Nazhan mukaan", paikkaa pyörittävä Bernard Abi Saab kertoo. Beit Nazha tarkoittaa Nazhan taloa ja sen ideana on tarjota makuja menneestä.

Suurin osa ruoistamme on peräisin isoäitini reseptivihosta. Haluan antaa hektisen elämänmenon kyllästämille asiakkaille mahdollisuuden palata juurilleen", Bernard perustelee. Hänen mukaansa ulkomailla asuvat libanonilaiset tulevat Beit Nazhaan perinneruokien perässä. "Jututin täkäläisiä vanhuksia ja ammensin heiltä ideoita ravintolaani."

Illallinen kannattaa aloittaa salaatilla nimeltä Bazenjan Al-Rahib. Mintulla marinoidut munakoisot, sipulit ja tomaatit saavat ylleen sitruunamehusta ja öljystä valmistetun hunnun. Myös vihreät pavut sekä itse tehty vuohenjuusto vievät kielen. Rohkea ruokailija tilaa ihrassa kypsennettyjä kananmunia, joita peruna ja paprika saattelevat.

Yli kuudenkymmenen alkupalan joukosta voi valita niin kylmiä kuin lämpimiäkin mezejä. Niiden kanssa nautitaan uunituoretta leipää, joita leipuri Mouhamad Raya paistaa hohkavassa uunissa tauotta.





Höyryävä leipä on ihanaa erilaisten tahnojen, kuten granaattiomenan siemenillä koristellun *baba ghanoushin* [s.xx] sekä *hummuksen* [s.xx] kanssa.

Merellisistä mauista pitävien kannattaa poimia pääruokalistalta Abouchawke eli pieniä paistettuja kaloja. Lampaankotletit tai *grillattu kebbe* [s.xx] ovat niin ikään takuuvarmoja valintoja. Ruoan voi huuhdella ruusuvedellä tai taatelimehulla.

Superimelä Talej Talej -jälkiruoka koostuu hattarasta, muskottijäätelöstä, pistaasimuruista ja sokerisiirapista. Jos makeaa hammasta ei kolota, Heriset Nazha on varmempi vaihtoehto. Se tarkoittaa ricotta-juustolla täytettyjä vermisellejä sekä kotitekoista viikunahilloa. Aterian päätteeksi hörpätään anisteet.

Ravintoloitsijaksi Bernard päätyi isänsä jalanjäljissä. ”Isälläni oli puolen vuosisadan ajan ravintola, joten nyt oli minun vuoroni. Beit Nazhan avajaisia vietettiin keväällä 2013.”

Ravintolan sisustus mukailee vesikannuja myöten vanhaa aikaa. Menu elää vuodenaikojen mukaan: talvisin ihmiset kaipaavat soppia, kesäisin Bernardin äiti keittelee hilloja ja kuivaa *kechikiä* [s.xx] talven varalle. ”Rakastamme molemmat ruoanlaittoa ja joskus menomme äityy riitelyksi. Onneksi emme ole pitkävihaisia”, Bernard nauraa.

Hävikkiä ei Bernardin mukaan synny, sillä eläimistä hyödynnetään kaikki ruhonosat. Luista keitetään liemiä, sisäelimet katetaan pöytään mezejen muodossa.

”Käytämme pääosin paikallisia tuotteita. Naapureiltamme saamme lihan ja kalan, juusto tulee läheisiltä vuorilta ja mausteet sekä teet haemme totta kai Edde’s Herbsistä.”

BEIT NAZHA. Vieux Souk Byblos.
Puh. +961 358 6588





Fattet hummus – Uunissa valmistettuja kikherneitä leipämurujen kera (K)

1 libanonilainen leipä (saatavilla etnisistä kaupoista)
1 valkosipulinkynsi
1 tl suolaa
1 tl jauhettua mustapippuria
2 dl maustamatonta jogurttia
2 rkl pinjansiemeniä
20 g voita
3 dl kypsiä kikherneitä

• Paahda leipä uunissa kullanruskeaksi.
• Murskaa valkosipuli ja suola morttelissa, mausta mustapippurilla ja yhdistä jogurttiin. Paista pinjansiemenet voissa tumman ruskeiksi.
• Riko leipä uunivuoan pohjalle, lisää kikherneet ja jogurttiseos. Lämmitä uunissa 180 °C:ssa noin 15 minuuttia. Koristele pinjansiemenillä.

Hummus Balila – Kikherneitä vanhan ajan tapaan

3 dl kuivattua kikherneitä
1 dl kikherneiden keitinlientä
1 tl suolaa
2 valkosipulinkynttä
0,5 dl sitruunamehua
0,5 dl oliiviöljyä
0,25 tl jauhettua mustapippuria
1 rkl hienonnettua persiljaa

Koristeluun hienonnettua lehtipersiljaa

• Liota kikherneitä yön yli kylmässä vedessä. Valuta ja keitä kypsiksi. Ota desi keitinlientä talteen.
• Murskaa suola ja valkosipuli morttelissa. Valuta sekaan sitruunamehu.
• Laita kikherneet paistinpannulle ja lisää vesi, valkosipuli-sitruunaseos, öljy sekä pippuri. Keitä hiljalleen, kunnes seos sakeutuu ja puolet nesteestä on haihtunut.
• Lisää persilja ja tarjoile lämpimänä.

Konstailematonta kotiruokaa

AAMIAISELLA ISOÄIDIN LUONA

Kello lyö vasta kuusi aamulla, kun Josen isoäiti Janette virittelee jo tulia muovipressuilla peitellyn pihakatoksen nuotioon. Batrounin yö ei ole vielä ehtinyt taittua aamuksi ja joka puolella on pilkkopimeää. Muu kortteli nukkuu – vain notskin puita nuolevat liekit valaisevat hämärää pihamaata.

Pari kertaa viikossa Janette herää ennen kukonlaulua ja valmistaa aamiaislettuja koko suvulle. Nuotiolta kantautuvat tuoksut houkuttelevat usein paikalle myös viereisen kerrostalon asukkaat.

”En itse niinkään pidä syömisestä, mutta rakastan ruoanlaittoa. Tulen onnelliseksi, kun saan ruokkia muita”, herttainen vanhus hymyilee. ”Sodan aikana oli hengenpitimiksi pakko opetella kokkaamaan. Manakish al Sajia valmistin ensimmäisen kerran Tripolissa, jonne pakenimme pommituksia. Silloin kaivoimme maahan kuopan, jonka sisällä vartioimme pientä hiillosta, ettemme olisi paljastuneet vihollisille”, hän muistelee.

Manakish al Saj on aamiaislettu, jonka päälle valellaan seesaminsiemenistä, *sumakista* [s.xx] ja timjamista sekoitettua *zaatar-tahnaa* [s.xx]. Täytteinä maistuvat etikassa uineet munakoisot, sitruunalla maustettu jauheliha, kotitekoinen tuorejuusto sekä vihannekset.

”Minua on useasti pyydetty opettamaan lettujen tekoa ulkomaille, mutten ole koskaan tohtinut lähteä kotikaupungistani”, Janette hymähtää vienosti.

Edellisenä iltana isoäiti on laittanut taikinan vetäytymään aamiaislettuja varten. Maissi- ja vehnäjauhoista valmistettava taikina on saanut levätä yön yli huoneenlämmössä, ja nyt suvun pääkokki pyörittelee siitä lättyjä. Öljyä ei muurikkapannulle tarvita, vaan pannua pyyhitään silloin tällöin kostealla kankaalla.

”On tärkeää, ettei taikina kohoa liikaa. Muuten letuista tulee liian huokoisia”, Janette neuvoo. ”Nykyäidit valmistavat lättynsä kaasuliedellä, mutta avotuli antaa lettuihin rapean pinnan sekä oikeanlaisen koostumuksen.”

Pian pihapolulta alkaa kuulua rapinaa ja uninen Jose kömpii mummonsa seuraksi ruoanlaittoon. Häntä seuraa teini-ikään yltänyt sukulaispoika Georges, joka on ilmiselvästi haltioissaan kaukaa saapuneesta Suomi-vieraasta. ”Varo, ettei toi pala!” Georges huolehtii, kun mummo unohtuu vaihtamaan kuulumisia tyttärenpoikansa kanssa.

”Jose on lapsenlapsistani minulle erityisen rakas. Sodan aikana hän vietti enemmän aikaa minun kuin äitinsä kanssa”, isoäiti valottaa. ”Näin on. Isäni poliittisen taustan takia jouduin viettämään lapsuuteni pakolaisena toisessa kaupungissa, enkä nähnyt mummoani usein. Kun minuun iski ikävä mummolaan, isä kantoi minut olkapäillään ohjusten ohi kaupungin rajalle ja laski mummon syliin”, Jose vahvistaa. ”Isä-Merchedillä ei sotatilanteen takia ollut lupaa astua rajan yli, mutta pikkupojan edessä rajavartijat heltyivät”, mummo lisää.

Kun mereltä nouseva aurinko heittää punaisina hehkuvat säteensä Janetten puutarhaan, ovat suku ja pari naapuria jo asettautuneet patiolle katetun pöydän ääreen. Letturöykkiön rinnalta löytyy *labnea* [s.xx] eli valutetusta jogurtista tehtyä levitettä, säilöttyjä munakoisoja sekä vihanneksia.

”Sahtein ya teeta! Hyvää ruokahalua, lapsenlapseni!” Janette lausuu ja kaataa kuppeihin vahvaa turkkilaista kahvia.









Khebez Saj – Isoäidin aamiaisletut

Ohuiksi kaulitut aamiaisletut ovat traditio, johon törmäät joka puolella Libanonia.

Taikina:
6 dl grahamjauhoja
1 tl suolaa
2,5 dl vettä
0,5 tl kuivahiivaa
2 dl maissijauhoja

• Sekoita kaikki ainekset keskenään maissijauhoja lukuun ottamatta.
• Muotoile taikinasta palloja ja pyöräytä ne maissijauhossa. Peitä keittiöliinalla ja anna kohoa huoneenlämmössä yön yli.
• Pyyhi uunipelti kostealla rätillä, kauli taikina ohueksi ja pyöreäksi ja levitä täytteet. Paista 220 °C:ssa uunin keskitasolla noin minuutin ajan.

Täytteet:

Manakish Zaatar
3 dl kuivattua timjamia
2 tl sumakkia tai tai hyvin pestyn (luomu)sitruunan kuorta
1 rkl paahdettuja seesaminsiemeniä
4 dl oliiviöljyä

• Jauha timjami morttelissa tai tehosekoittimessa hienoksi pulveriksi. Lisää loput aineet ja sekoita ainekset tahnaksi.

Lahm bi ajeen – Jauhelihatäyte
1 rkl oliiviöljyä
300 g naudan jauhelihaa
4 tomaattia
0,5 tl suolaa
mustapippuri- ja chilijauhetta

• Kuumenna öljy ja paista jauheliha. Lisää kuutioitu tomaatti joukkoon. Anna kypsyä noin 15 minuuttia. Mausta.

Batingeen makdous – Munakoisoa öljyssä (K)

10 munakoisoa
2 l vettä
2 rkl merisuolaa

Täyte:
500 g suolapähkinöitä
2 punaista chiliä
10 valkosipulinkynttä
1 rkl karkeaa suolaa

oliiviöljyä säilömiseen

• Keitä kokonaiset munakoisot suolalla maustetussa vedessä noin 2 minuuttia tai kunnes kuori on pehmeää. Jäähdytä.
• Tee munakoisoihin veitsellä viillot. Laita munakoisot siivilään kulhon päälle ja toinen kulho painoksi. Valuta munakoisoja yön yli, jotta kitkerä neste valuu pois.
• Valmista täyte: Laita kaikki raaka-aineet kutteriin tai tehosekoittimeen ja aja rouheeksi. Täytä munakoisot ja asettele ne tiukasti päällekkäin purkkiin. Älä sulje purkkia, vaan käännä se alaspäin, jolloin loput munakoisojen kitkerästä nesteestä valuvat pois.
• Täytä purkki oliiviöljyllä ja jätä avonainen purkki huoneenlämpöön viikoksi. Öljyn aiheuttama kemiallinen reaktio nostaa vaahtoa purkin pinnalle ja kestää noin viikon, minkä aikana on hyvä lisätä jatkuvasti oliiviöljyä.
• Kun vaahtoaminen loppuu, sulje purkki tiiviisti ja jätä huoneenlämpöön. Munakoisot ovat valmiita syötäviksi noin kuuden viikon kuluttua.

Mourabba al michmoch – Aprikoosihillo

1 kg tuoreita aprikooseja
1 kg sokeria
2 rkl sitruunahappoa tai sitruunamehua

• Pese aprikoosit huolellisesti kylmässä vedessä ja poista kivet.
• Siirrä hedelmät kattilaan, lisää sokeri ja kiehauta. Keitä hiljaisella lämmöllä noin 30 minuuttia. Lisää sitruunahappo. Säilytä aprikoosit purkissa huoneenlämmössä.

VINKKI! **Voit korvata sitruunahapon puolikkaan sitruunan mehulla. Happo estää homeen muodostumista ja pidentää hillon säilyvyyttä.**

Mourabba al tiin – Viikunahillo

1 kg tuoreita viikunoita
500 g sokeria
1 tl seesaminsiemeniä
0,5 sitruunan mehu

• Pese viikunat, poista kannat ja puolita hedelmät. Kiehauta viikunat sokerin kanssa kattilassa.
• Keitä pienellä lämmöllä noin 40 minuuttia tai kunnes vesi haihtuu ja seos sakeutuu.
• Paahda seesaminsiemenet kevyesti kuivalla pannulla ja lisää hillon joukkoon. Sekoita lopuksi mukaan sitruunamehu ja anna jäähtyä.

Foul Moudammas – Aamiainen härkäpavuista (K)

Härkää sarvista! Aamu libanonilaisittain alkaa tuhdisti täyttävän papupadan myötä.

3 dl kuivattuja härkäpapuja
1 tl suolaa
2 valkosipulinkynttä
2 sitruunan mehu
0,5 dl oliiviöljyä
1 rkl hienonnettua persiljaa
1,5 dl vettä
0,25 tl chili- ja mustapippurijauhetta

Koristeluun:
1 rkl hienonnettua persiljaa
1 tomaatti kuutioina

• Anna papujen liota yön yli. Valuta pavut ja keitä kypsiksi.
• Murskaa suola ja valkosipuli morttelissa. Valuta sekaan sitruunamehu.
• Laita pavut paistinpannulle ja lisää vettä, valkosipuli-sitruunaseos, öljy sekä chili- ja pippurijauheet. Keitä hiljalleen kunnes seos sakeutuu ja puolet nesteestä on haihtunut.
• Lisää persilja ja tomaatti. Tarjoile leivän kanssa.



Salaatit

[Rocca]

[Salatit Zaatar]



Salatit Zaatar – Timjamisalaatti

1 iso nippu timjamia
1 pieni sipuli
1 valkosipulinkynsi
2 rkl sitruunamehua
2 rkl oliiviöljyä
0,25 tl suolaa ja jauhettua mustapippuria

• Puhdista ja riivi timjami. Kuutioi sipuli.
• Valmista kastike morttelissa suolasta, valkosipulista, sitruunamehusta ja öljystä.
• Yhdistä raaka-aineet ja mausta mustapippurilla.

Rocca – Rucolasalaatti

1 iso nippu rucolaa
1 sipuli
1 valkosipulinkynsi
2 rkl sitruunamehua
2 rkl oliiviöljyä
1 tl sumakkia tai hyvin pestyn (luomu)sitruunan kuorta
0,25 tl suolaa ja jauhettua mustapippuria

• Pese ja kuivaa rucola. Leikkaa sipuli ohuiksi renkaiksi.
• Valmista kastike morttelissa suolasta, valkosipulista, sitruunamehusta ja öljystä. Mausta sumakilla tai sitruunan kuorella sekä pippurilla.
• Sekoita kaikki aineet keskenään ja tarjoile.



Salatit batata –
Pirteä perunasalaatti (K)

3 jauhoista perunaa, esim. Rosamundaa
suolaa
4 oksaa tuoretta minttua
5 tomaattia
1 pieni punasipuli

Kastike:
2 valkosipulinkynttä
1 tl suolaa
1 sitruunan mehu
2 rkl oliiviöljyä
3 tl kuivattua minttua
0,25 tl mustapippuria
1 tl sumakkia tai hyvin pestyn (luomu)sitruunan kuorta

• Keitä perunat suolatussa vedessä ja jäähdytä, kuori ja kuutioi. Hienonna mintun lehdet, leikkaa tomaatit lohkoiksi ja suikaloi punasipuli sekä sekoita ne perunoiden joukkoon.
• Murskaa valkosipuli ja suola morttelissa. Lisää sitruunamehu, öljy ja kuivattu minttu. Lisää mustapippuri sekä sumakki tai sitruunan kuorta. Pyöräyttele kastike salaatin joukkoon.

Salatit khass – Raikas kesäsalaatti (K)

1 iso Romaine-salaatti
3 tomaattia
2 pientä kurkkua
2 kevätsipulin vartta
4 retiisiä

Kastike:
2 valkosipulinkynttä
suolaa maun mukaan
0,5 dl sitruunamehua
1 rkl punaviinietikkaa
2 rkl oliiviöljyä
mustapippuria maun mukaan

• Kuutioi tomaatit ja kurkut. Viipaloi kevätsipulit ja retiisit. Revi salaatti kulhoon ja lisää kurkku- ja tomaattikuutiot.
• Valmista kastike murskaamalla valkosipulit morttelissa. Lisää suolaa ja sekoita tahnaksi. Sekoita tahnaan sitruunamehu, punaviinietikka sekä öljy. Pyörittele kastike salaatin sekaan. Viimeistele mustapippurilla.





Tabboulé – Persiljainen bulgurisalaatti (K)

Tabboulé on Lähi-idän klassikko, jonka sekaan silputaan runsaasti tuoretta persiljaa sekä minttua.

2 rkl bulguria tai couscousia
6 tomaattia
2 isoa nippua lehtipersiljaa
3 oksaa tuoretta minttua
1 iso punasipuli
2 rkl oliiviöljyä
1 sitruunan mehu
2 tl sumakkia tai 1 rkl sitruunamehua
0,25 tl suolaa ja mustapippuria
salaatinlehtiä

• Kuutioi tomaatit ja sekoita ne bulgurin joukkoon. Lisää hienonnettu persilja, minttu ja punasipuli.
• Lisää myös öljy sekä mausteet. Sekoita hyvin. Anna vetäytyä noin 30 minuuttia.
• Lado kulhon pohjalle salaatinlehtiä ja lusikoi bulguriseos niiden päälle. Tarjoa lisäksi salaatinlehtiä, joihin jokainen voi annostella tabbouléta lusikan tapaan.

VINKKI: **Älä keitä bulguria. Raaka bulguri kypsyy tomaateista irtoavan nesteen sekä sitruunamehun avulla. Tarvittaessa voit korvata bulgurin raa'alla couscousilla.**

Fattouche – Ruokaisa leipäsalaatti (K)

1 libanonilainen pitaleipä (saatavilla etnisistä kaupoista)
1 Romaine-salaatti
1 kurkku
2 tomaattia
0,5 nippua vuonankaalia
0,5 nippua lehtipersiljaa
3 oksaa minttua
0,5 nippua rucolaa
1 varsi kevätsipulia
4 retiisiä

Kastike:
2 valkosipulinkynttä
1 tl suolaa
0,5 tl jauhettua mustapippuria
3 sitruunan mehut
1 rkl sumakkia (tai yhden hyvin pestyn (luomu)sitruunan kuori)
0,5 dl oliiviöljyä

• Paista leipää 170 °C:ssa, kunnes pinta on kullanruskea. Anna jäähtyä.
• Pese ja pilko salaatti, kurkut sekä tomaatit. Riivi yrttien ja vuonankaalin lehdet. Huuhtele rucola. Silppua kevätsipuli sekä kuutioi retiisi. Yhdistä ainesosat keskenään.
• Valmista kastike murskaamalla morttelissa valkosipuli sekä suola. Lisää loput raaka-aineet ja sekoita hyvin. Sekoita kastike salaatin joukkoon.
• Murenna leipä ja lisää se salaat tiin juuri ennen tarjoilua. Koristele salaatti leipämuruilla.

Salatit Chmandar – Punajuuri-fetasalaatti (K)

0,5 kg punajuuria
1 valkosipulinkynsi
2 rkl oliiviöljyä
0,5 dl sitruunamehua
2 nippua rucolaa
150 g fetajuustoa
0,25 tl suolaa

• Keitä punajuuret kypsiksi suolavedessä. Kuori ja paloittele juurekset. Lisää murskattu valkosipuli, öljy sekä sitruunamehu.
• Sekoita joukkoon rucola.
• Paloittele fetajuusto ja lisää salaattiin. Mausta ja tarjoile.

Loubieh Mtabli – Viherpapusalaatti valkosipuli-sitruunakastikkeella (K)

1 kg vihreitä papuja
1 tl suolaa
2 valkosipulinkynttä
2 sitruunan mehut
0,25 tl valkopippuria
2 rkl oliiviöljyä

• Puolita pavut ja keitä suolalla maustetussa vedessä kolmen minuutin ajan. Siivilöi ja jäähdytä.
• Murskaa valkosipuli ja suola morttelissa, lisää sitruunamehu, valkopippuri ja öljy. Yhdistä papuihin ja sekoita hyvin.

Pata-, grilli- ja uuniruoat



[Kafta bil Khebiz]



[Batingeen Mahshi]



[Djaj bi Batata]

Kafta bil Khebez – Pitakafta karitsasta

Kafta on lampaasta valmistettava herkullinen jauhelihamureke, joka levitetään leivän päälle.

500 g karitsanjauhelihaa
1 sipuli
0,5 nippua persiljaa
1,5 tl suolaa
0,5 tl jauhettua maustepippuria
0,5 tl jauhettua mustapippuria
0,5 tl jauhettua valkopippuria
1 tl sumakkia tai 1 tl hyvin pestyn (luomu)sitruunan kuorta

Lisäksi:
2 pkt libanonilaista leipää (tai rieskaa)
1 sitruunan mehu

• Laita jauheliha kulhoon. Sekoita loput raaka-aineet keskenään sauvasekoittimella tai kutterilla soseeksi. Pyörittele sose käsin lihan joukkoon.
• Levitä lihamassa leipien päälle. Paista 200 °C:ssa noin 6 minuuttia tai kunnes liha on kypsää.
• Purista sitruunamehua päälle ja tarjoile.

VINKKI: **Sileäksi soseutettu sipuli ja persilja korvaavat korppujauhon.**

Batingeen Mahshi – Jauhelihatäytteiset munakoisot

1 kg munakoisoja

Täyte:
250 g naudanjauhelihaa
0,5 dl rypsiöljyä
4 tomaattia
3 dl pitkäjyväistä riisiä
3 oksaa tuoretta minttua hienonnettuna
1 rkl suolaa
1 tl jauhettua mustapippuria
2 rkl tomaattisosetta
vettä

• Huuhtele munakoisot, leikkaa kannat ja koverra.
Paista jauheliha kuumassa öljyssä kypsäksi. Siirrä kulhoon ja anna jäähtyä.
• Sekoita raaka riisi, minttu, mausteet sekä pieniksi kuutioidut tomaatit jauhelihan joukkoon.
• Täytä munakoisot, laita ne kattilaan ja lisää vettä, kunnes ne peittyvät. Keitä ensin 20 minuuttia. Ota sitten talteen noin 2 dl keitinlientä, ohenna sillä tomaattisose ja kaada takaisin kattilaan. Keitä hiljaisella lämmöllä noin 50 minuuttia tai kunnes munakoisot ovat kypsiä.

VINKKI: **Älä täytä munakoisoja aivan täyteen asti, sillä kypsyessään riisi turpoaa, jolloin munakoisot hajoavat helposti!**

Djaj bi Batata – Valkosipulikanaa perunoilla

6 jauhoista perunaa, esim. Rosamundaa
500 g kanankoipia
500 g kanansiipiä
2 valkosipulinkynttä
2 tl suolaa
2 sitruunan mehut
1 l rypsiöljyä
vettä

• Kuori ja viipaloi perunat. Poista kanankoivista nahat ja tee lihaan viiltoja.
• Murskaa morttelissa valkosipuli ja suola sekä lisää sitruunamehu.
• Kuumenna öljy kattilassa noin 160–170-asteiseksi. Uppopaista ensin koivet ja siivet kullanruskeiksi, sitten perunaviipaleet.
• Asettele perunat kattilan pohjalle ja päälle kanat. Lisää vettä noin puoleen väliin, lisää valkosipuli-sitruunaseos ja keitä noin 25 minuutin ajan. Voit kypsentää ruoan myös kannen alla uunissa 180 °C:ssa 40 minuuttia.





Sbenigh bi Lahme – Pinaatti-lihapata

1 kg tuoretta pinaattia
2 rkl oliiviöljyä
50 g pinjansiemeniä
200 g naudanjauhelihaa
2 tl suolaa
1 tl jauhettua mustapippuria
vettä

• Pese ja pilko pinaatti. Kuumenna öljy kattilassa, lisää pinjansiemenet ja kuullota kullanruskeiksi. Lisää jauheliha.
• Kun jauheliha on kypsää, lisää pinaatit. Mausta. Anna paistua muutaman minuutin ja peitä vedellä. Hauduta puolen tunnin ajan. Tarjoile riisin kera.

Riz bi charieh – Riisiä ja nauhapastaa (K)

Libanonilaistenavat rakastavat Riz bi chariehia! Se on Lähi-idän vaatimattomampi versio amerikkalaisten Mac'n'Cheesistä.

1,5 dl nauhapastaa
50 g voita
5 dl pitkäjyväistä riisiä
1 l vettä
2 tl suolaa

• Paista raaka pasta voissa tummanruskeaksi, lisää riisi ja kuullota hetki. Lisää vesi ja suola. Keitä, kunnes vesi laskee riisin pintaan. Nosta kattila pois liedeltä, peitä kannella ja anna vetäytyä ennen tarjoilua.

Beme bi Zeit – Okraa tomaattikastikkeessa (K)

1 kg okraa
5 dl rypsiöljyä
500 g salottisipulia
1 kokonainen valkosipuli
2 rkl rypsiöljyä
5–6 tomaattia
1 rkl tomaattipyreetä
2 tl suolaa
1 tl mustapippuria
2 dl vettä

• Pese okrat ja poista niistä kannat. Uppopaista okrat kuumassa öljyssä kypsiksi ja anna jäähtyä talouspaperin päällä niin, että ylimääräinen öljy imeytyy pois.
• Kuori sipulit ja valkosipulit. Kuullota ne kattilassa kuumassa öljyssä. Lisää pieneksi kuutioiksi leikatut tomaatit.
• Kypsennä ja lisää tomaattipyree, suola, mustapippuri, okra ja vesi. Anna kiehua miedolla lämmöllä noin 25 minuuttia.
• Tarjoile leivän kera.

VINKKI! **Ruokaisamman versiot saat lisäämällä 250 g jauhelihaa tai lihasuikaleita.**

Farrouge Meshwi – Maailman paras grillikana

2 kokonaista kanaa

Marinadi:
1 kokonainen valkosipuli
1 tomaatti
2 rkl rypsiöljyä
1 tl suolaa
0,5 tl jauhettua mustapippuria
kolmen hyvin pestyn (luomu)sitruunan kuoret ja mehut
4 oksaa timjamia

• Aloita irrottamalla kanojen lihat luista niin, että kanan muoto säilyy. Leikkaa kanat rintafileen välistä selkää kohden.
• Pese sitruunat huolellisesti ja raasta kuoret. Lisää loput raaka-aineet ja sekoita sauvasekoittimella tasaiseksi pyreeksi. Marinoi kanoja vähintään kolme tuntia. Parhaan tuloksen saat marinoimalla niitä yön yli.
• Kuumenna grilli ja kypsennä kanat ensin nahkapuoli alaspäin.



Mjaddara – Vihreä linssipata (K)

(4–6:lle)

4 dl vihreitä linssejä
1 l vettä
2 dl riisiä
2 sipulia
2 rkl oliiviöljyä
1 rkl suolaa

• Huuhtele linssit ja liota niitä kylmässä vedessä noin tunnin ajan. Valuta ja keitä kypsiksi.
• Lisää riisit ja jatka keittämistä, kunnes riisi on kypsä.
• Kuori ja kuutioi sipulit. Kuullota kuutiot kuumassa öljyssä ja lisää linssi-riisiseokseen. Mausta suolalla ja keitä, kunnes vesi on imeytynyt kokonaan.



Batata souflé – Suloinen perunakakku

Batata souflé on yksi libanonilaislasten kestosuosikeista – samaan tapaan kuin suomalaismuksut rakastavat makaroni-laatikkoa tai lihapullia.

4 jauhoista perunaa, esim. Rosamundaa
100 g voita
1 tl suolaa
1 tl jauhettua valkopippuria

Täyte:
2 rkl pinjansiemeniä
2 rkl oliiviöljyä
250 g jauhelihaa
2 sipulia
1,5 tl suolaa
1 tl jauhettua mustapippuria
1 dl korppujauhoa

• Kuori ja keitä perunat. Sulata voi.
• Lisää perunoiden joukkoon voisula, suola ja valkopippuri. Vatkaa tasaiseksi käsin tai yleiskoneella.
• Paahda pinjansiemenet öljyssä. Lisää kuutioitu sipuli, kuullota ja lisää jauheliha. Kypsennä ja mausta. Anna jäähtyä.
• Voitele uunivuoka ja levitä puolet muusista tasaisesti pohjalle. Lisää täyte ja peitä muusilla. Ripottele pinnalle korppujauhe ja paista 180 °C:ssa noin 15 minuuttia.

Mahshi Kousa – Täytetyt kesäkurpitsat

1 kg kesäkurpitsaa

Täyte:
0,5 dl rypsiöljyä
250 g jauhelihaa
4 tomaattia
3 dl pitkäjyväistä riisiä
3 oksaa tuoretta minttua silputtuna
1 rkl suolaa
1 tl jauhettua mustapippuria
2 rkl tomaattisosetta
vettä

• Huuhtele kesäkurpitsat ja leikkaa kannat pois. Koverra kurpitsat ontoiksi.
• Kuumenna öljy pannulla ja lisää jauheliha. Paista liha kypsäksi. Siirrä kulhoon ja anna jäähtyä.
• Yhdistä jauhelihaan raaka riisi, minttu, mausteet sekä kuutioidut tomaatit. Sekoita.
• Täytä kesäkurpitsat ja laita ne kattilaan. Ohenna tomaattisose vedellä ja kaada kesäkurpitsojen päälle. Lisää vettä niin, että ne peittyvät.
• Keitä hiljaisella lämmöllä noin 50 minuuttia tai kunnes kesäkurpitsat ovat kypsiä.

VINKKI: Älä täytä kesäkurpitsoja aivan täyteen asti, sillä kypsyessään riisi turpoaa, jolloin kesäkurpitsat hajoavat helposti!



Ferri – Viiriäisiä granaattiomenasiirapilla

12 viiriäistä
2 rkl oliiviöljyä
1 tl suolaa
1 tl jauhettua mustapippuria
3 sitruunan mehu
1 dl granaattiomenasiirappia (saatavilla etnisistä kaupoista)

• Puhdista linnut ja huuhtele ne hyvin.
• Kuumenna öljy kattilassa, lisää linnut ja paista täydellä lämmöllä niin, että pinta ruskistuu. Lisää suola, pippuri sekä sitruunamehu.
• Anna hautua noin 40 minuuttia pienellä lämmöllä kannen alla. Nosta lopuksi lämpö täysille, lisää granaattiomenasiirappi ja kuullota.

Fasolia bi Adem – Tuhti härkäpata pavuilla

(4–6:lle)

Tämä ohje taltuttaa vilun talvipakkasilla.

500 g härkäpapuja
2 kg härän luita
2 kanelitankoa
3 laakerinlehteä
3 sipulia
1 kokonainen valkosipuli
1 rkl tomaattipyreetä
2 rkl rypsiöljyä
1 rkl karkeaa merisuolaa
2 tl jauhettua mustapippuria

• Liota papuja yön yli.
• Laita luut kattilaan kanelitankojen ja laakerinlehtien kanssa. Peitä vedellä. Keitä noin kymmenen minuuttia lusikoiden pinnalle kertyvää vaahtoa pois kiehumisen ajan. Valuta ja huuhtele.
• Pilko ja kuullota sipulit. Siirrä ne luiden kera painekattilaan ja lisää vettä niin, että ne peittyvät. Huuhdo pavut ja valuta ne. Lisää pavut ja loput raaka-aineet ja kiehauta. Sulje sitten painekattila ja keitä 1,5 tuntia.
• Tavallisessa kattilassa keittäminen miedolla lämmöllä vie noin 4 tuntia.
• Tarjoile riisin tai Riz bi chariehin kera (ohje sivulla 129).



Loubieh bi Zeit – Tomaattikastikkeessa haudutettuja papuja (K)

1 kg vihreitä papuja
1 kokonainen valkosipuli
0,5 dl rypsiöljyä
5–6 tomaattia
2 sipulia
1 rkl tomaattipyreetä
3–4 dl vettä
1 rkl suolaa
1 tl jauhettua mustapippuria

• Huuhtele ja puolita vihreät pavut. Hienonna valkosipulit ja sipulit ja kuullota ne kuumassa öljyssä. Lisää puolitetut viherpavut ja kuullota ne kypsiksi.
• Leikkaa tomaatit pieniksi kuutioksi ja lisää papujen sekaan. Mausta. Anna hautua hiljalleen.
• Sekoita tomaattipyree ja vesi sekä kaada seos papujen joukkoon. Keitä noin 15 minuuttia. Tarjoile leivän ja riisin tai Riz bi chariehin kera (ohje sivulla 129).


كاراج سابا


art
LIVE
LOVE
#LLB_AEO
LIVE
LOVE
BEIRUT




KSARA
LBG







LAITUMELTA LAUTASELLE

"Smalla! Jumalan nimeen", Rachidé Merii lausuu astuessaan navettaan. Kristillisen perimän mukaan näin siunataan nauta. Ilman sanontaa lehmälle uskotaan vanhan kansan mukaan käyvän kalpaten.

"Olen lypsänyt viimeksi pikkupoikana!" Jose parahtaa. Lapsuudessa Youssefin perheellä oli omat lehmät, mutta nykyään isä-Merched hakee Rachidélta maidot ja jogurtit kahdesti viikossa. "Aamuisin meillä on tapana juoda lämmintä maitoa, johon dippaamme korppuja."

Pienen hapuilun jälkeen lypsy alkaa onnistua. Jose kertoo, että yksi suosittu arkijälkkäri libanonilaiskodeissa on tuoreesta maidosta ja riisistä keitetty puuro, joka maustetaan sokerilla ja kanelilla [s. XX]. "Se muistuttaa suomalaista joulupuuroa."

Rachidén tila sijaitsee Ebrinin kylässä, noin vartin ajomatkan päässä Batrounista pohjoiseen. Siellä toimii yhä edelleen Libanonin ensimmäinen nunnaluostari, jonne Rachidé toimittaa jogurttia ja juustoa. Hän rakastaa kaikkea, mitä maidosta saa.

"Juuri lypsetty maito on herkkuani, mutta kirnuan sen myös voiksi, kotijuustoksi tai vanukkaaksi." Kun lehmä poikii, Rachidé nukkuu navetassa ja vaalii ammujaan suurella sydämellä.

Me nappaamme maidon mukaamme ja jatkamme Josen isoäidin luokse. Mummo-Janette on luvannut opettaa tyttärenpojalleen, kuinka perinteinen *chanklich* [s. XX] eli yrteillä maustettu kotijuusto









valmistetaan. Hän on edellisenä päivänä valuttanut jogurtin valmiiksi.

Chanklichin ohjeen Janette oppi vanhemmiltaan. Suvussa kulkenut resepti siirtyy nyt seuraaville sukupolville, kun Jose käärii hihat ja tarttuu mummonsa määräämänä vatkaimeen. Apurina jaloissa hyörii saparot viuhuen Milana, Josen enon kolmen vuoden ikään ehtinyt tytär.

Jogurtti vatkataan, jotta rasva erottuu. Tämän jälkeen massaa lämmitetään miedolla lämmöllä kattilassa, jolloin pinnalle muodostuva hera voidaan kaapia pois. Janette lusikoi massan kangaspussiin, jossa se saa valua yön yli.

Aamulla operaatio jatkuu. Jose lisää sekaan suolaa sekä chilijauhetta ja alkaa leipoa massasta palloja. Isoäiti seuraa vieressä. ”Tämä on ensimmäinen kerta, kun Jose vierailee keittiössäni”, mummo naurahtaa.

Syksyisin Janettella on tapana tehdä iso kasa chanklicheja kerralla, sillä ne säilyvät talven yli. Tyypillisesti niitä nautitaan aamiaisella, mutta chanklichit maistuvat myös mezeinä.

Milana pyörittelee palloja serkkunsa apuna. Tämän jälkeen pallot nostetaan aurinkoon kahdeksi vuorokaudeksi kuivumaan.

”Kun chanklichit ovat kuivuneet, ne pyöritellään zaatar-mausteessa [s. XX], joka sisältää timjamia, sumakkia sekä seesaminsiemeniä. Chanklichit murretaan ja päälle lorautetaan oliiviöljyä. Tarjoamme ne tomaatin ja sipulin kera”, Janette kertoo ja kutsuu jälkikasvun syömään.

Chanklich – Kotijuustoa kuivatuilla yrteillä (K)

JOGURTTI

2,5 l maitoa
1 rkl jogurttia

• Kiehauta maito ja anna jäähtyä hieman. Lisää jogurtti, kun maito on vielä hiukan lämmintä (noin 40 astetta). Sekoita hyvin ja nosta jääkaappiin jäähtymään kannella peitettynä.

1,75 l vettä
0,75 dl karkeaa suolaa
2,5 kg jogurttia

• Vatkaa suola ja vesi jogurttiin kylminä. Kuumenna tämän jälkeen seosta kovalla lämmöllä, kunnes hera alkaa erottua. Pienennä lämpöä ja odota noin vartti, jotta hera nousee seoksen pintaan.
• Lusikoi hera kangaspussiin reikäkauhan avulla ja anna valua 2–3 tuntia tai kunnes kaikki nesteet ovat valuneet pois. Jäljelle pitäisi jäädä noin 500–600 grammaa heraa.

500 g heraa
0,5 rkl suolaa
1,5 tl chilijauhetta
oliiviöljyä
zaatar-mausteseosta (ohje alla)

• Sekoita hera, suola ja chili keskenään ja muotoile palleroiksi. Kuivata huoneen lämmössä 2–3 vuorokautta. Pyöräytä pallot ensin oliiviöljyssä, sitten zaatar-seoksessa.

ZAATAR MAUSTESEOS

1,5 dl kuivattua timjamia
1 tl sumakkia
0,5 rkl paahdettuja seesaminsiemeniä

• Jauha timjami morttelissa tai tehosekoittimessa hienoksi pulveriksi. Lisää loput aineet ja sekoita.

Keitot ja kastikkeet

[Kechik]

Kechik – Jogurtti-bulgurisoppa (K)

Kechik on happamahkon makuinen jauhe, jota on myydään hyvin varustetuissa etnisissä ruokakaupoissa.

2 kokonaista valkosipulia
1 rkl rypsiöljyä
200 g jauhelihaa
2,5 dl kechik-jauhetta (saatavilla etnisistä kaupoista)
6 dl vettä

• Kuori ja viipaloi valkosipulit. Kuullota niitä kattilassa, lisää jauheliha ja paista kypsäksi.
• Sekoita joukkoon kechik ja vesi. Kiehauta ja anna hautua pienellä lämmöllä noin 20 minuuttia koko ajan sekoittaen. Lisää tarvittaessa vettä.

Tarator-kastike (K)

Tarator-soosia syödään kullankeltaisiksi paistettujen falafelien (s. XX) kanssa.

2 valkosipulinkynttä
1,5 tl suolaa
1,5 dl tahinia eli seesamitahnaa (s. XX)
1,5 dl vettä
1 dl sitruunamehua

• Murskaa valkosipulit sekä suola morttelissa ja siirrä kulhoon. Lisää ensin tahini ja sitten vesi. Sekoita, kunnes seos sakeutuu. Ohenna sitruunamehulla. Tarjoile kylmänä.

Provencial-kastike

Provencial on erinomainen marinadi äyriäisille, mereneläville ja kaloille.

5 valkosipulinkynttä
3 hyvin pestyn (luomu)sitruunan kuoret ja mehut
0,5 nippua korianteria
0,5 punaista chiliä
0,5 dl oliiviöljyä
1 tl suolaa
1 tl jauhettua mustapippuria

• Kuutioi valkosipulit. Lisää sitruunan kuoret ja mehut, silputtu korianteri sekä kuutioitu chili. Lisää loput raaka-aineet. Sekoita hyvin.

Salsa Harra – Tulinen tomaattikastike (K)

Salsa Harra maustaa peruna-, kala- ja liharuoat sekä sopii mitä mainioimmin dipiksi!

1 kokonainen valkosipuli
2 rkl oliiviöljyä
7–8 tomaattia
2 tl karkeaa merisuolaa
2 tl chilijauhetta
1 tl jauhettua korianteria
1 tl jauhettua valkopippuria
0,5 nippua tuoretta korianteria

• Kuori ja viipaloi valkosipuli. Kuullota se kuumassa öljyssä.
• Lisää pieniksi kuutioidut tomaatit, suola, chili, korianterijauhe ja valkopippuri. Anna porista miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia.
• Lisää lopuksi hienonnettu korianteri. Tarjoile esimerkiksi grillatun kalan kanssa.



Adas bi hamod – Sitruunainen linssikeitto (K)

400 g vihreitä linssejä
2 nippua mangoldia eli lehtijuurikasta
3 valkosipulinkynttä
2 tl suolaa
4 sitruunan mehut
2 rkl oliiviöljyä
1 tl sumakkia tai hyvin pestyn (luomu)sitruunan kuorta
1 l vettä
1 tl jauhettua mustapippuria

• Huutele linssit kylmässä vedessä ja anna liota noin tunnin ajan. Pilko mangoldi.
• Murskaa valkosipuli ja suola morttelissa, lisää sitruunamehu, öljy ja sumakki tai sitruunan kuori.
• Keitä linssit kypsiksi, lisää mangoldi ja anna kiehua hetken. Lisää sitruuna-mausteseos ja keitä noin 15 minuuttia. Mausta pippurilla. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa.



Jälkiruoat

Meghli – Naperoiden herkkupuuro

Meghliä valmistetaan aina, kun lapsi syntyy. Äiti keittää puuroa lahjaksi läheisille ja naapureille, jotka vastapalkaksi tuovat lapselle lahjoja.

4,5 dl vettä
1,25 dl sokeria
0,5 dl riisijauhoja
1 rkl juustokuminaa
1 rkl kanelijauhetta
2 tl anisjauhetta (saatavilla etsinistä kaupoista)

Koristeluun:
50 g kuorittuja manteleita
50 g suolattomia pistaasipähkinöitä
50 g pinjansiemeniä
25 g kookoshiutaleita
50 g rusinoita

• Laita kaikki raaka-aineet kattilaan ja keitä koko ajan sekoittaen. Ole varovainen, sillä puuro palaa helposti pohjaan!
• Puuro on valmista, kun seos on sakeaa. Jaa se tarjoilukippoihin ja jäähdytä. Koristele ennen tarjoilua.

VINKKI! Anisjauheen sijasta voit käyttää myös aniksensiemenistä valmistettua anisvettä. Lisää 0,5 dl siemeniä noin 1,5 desiin vettä ja keitä viitisen minuuttia. Siivilöi.



Riz Bi Halib – Libanonilainen riisipuuro

(4–6:lle)

1 l täysmaitoa
4 dl sokeria
3 kpl mastiksipistaasia (saatavilla etnisistä kaupoista)
2 tuoksupielikin lehteä (saatavilla etnisistä kaupoista)
4 dl pitkäjyväistä riisiä
1 tl ruusuvettä (saatavilla etnisistä kaupoista)

• Kuumenna maito kattilassa. Lisää sokeri, mastiksipistaasi sekä yksi tuoksupielikin lehti. Lisää riisi. Anna kiehua, kunnes riisi on kypsää.
• Lisää ruusuvesi ja annostele tarjoilukippoihin. Jäähdytä.
• Koristele tuoksupielikin lehdellä. Voit myös käyttää erilaisia pähkinöitä koristeeksi.

Nammoura – Seesamikakku siirapilla

Nammouraa pidetään libanonilais-leipojien taidonnäytteenä. Sen salaisuus piilee appelsiinilta pirskahtelevassa sokerisiirapissa.

2,5 dl maustamatonta jogurttia
1 tl leivinjauhetta
0,5 tl ruokasoodaa
500 g semolina- tai mannaryynijauhoja
2,5 dl sokeria
1 tl appelsiininkukkavettä
3–4 rkl tahinia eli seesamitahnaa (s. XX)
50 g kuorittuja kokonaisia manteleita

Siirappi:
5 dl sokeria
3,5 dl vettä
1 tl sitruunamehua
1 tl appelsiininkukkavettä

• Sekoita jogurtti, leivinjauhe ja sooda. Lisää loput raaka-aineet (paitsi tahini ja mantelit) ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.
• Voitele uunipelti tahinilla eli seesamitahnalla ja painele taikina tasaisesti tahnan päälle. Jaa taikina ruuduiksi vetämällä veitsellä viillot sen pintaan. Paina kokonainen manteli kunkin ruudun keskelle. Anna levätä puoli tuntia.
• Valmista sillä välin siirappi. Kiehauta vesi ja sokeri. Lisää sitruunamehu ja anna jäähtyä. Lisää lopuksi appelsiininkukkavesi.
• Paista kakkua 190 °C:ssa noin 30–40 minuuttia. Leikkaa kakku paloiksi, minkä jälkeen kastele se siirapilla. Anna imeytyä noin 20 minuuttia.

VINKKI! Appelsiinikukkaveden voit korvata alkoholilla, esimerkiksi Amarettolla tai viskillä.





Baklawa

Pieni pala perinteistä baklavaa
on makea lopetus aterialle.
Tarjoa baklavaa myös kahvin kera!

1 pkt filotaikinaa
200 g voita

Täyte:
150 g suolaamattomia pistaasipähkinöitä
100 g pinjansiemeniä
1 dl tomusokeria
200 g kuorittuja manteleita

Sokerisiirappi kostutukseen:
3 dl vettä
3,5 dl sokeria
1 rkl sitruunamehua
0,5 tl appelsiininkukkavettä (s. XX)
0,5 tl ruusuvettä

• Valmista sokerisiirappi sekoittamalla sokeri ja vesi kattilassa. Kiehauta noin 5 minuuttia, lisää sitruunamehu ja ota pois liedeltä. Anna jäähtyä ja lisää appelsiininkukka- ja ruusuvedet.
• Sulata voi ja rouhi pähkinät ja mantelit.
• Voitele vuoka voilla ja levitä taikinalevy sen päälle. Leikkaa ylimääräinen taikinapääty pois. Voitele levy siirapilla ja aseta uusi levy edellisen päälle. Ripottele tomusokeria ja pähkinöitä kunkin kerroksen väliin. Toista neljä kertaa.
• Voitele pinta ja paista baklavaa 160 °C:ssa 25 minuuttia. Laske lämpötila 150 °C:seen ja jatka paistamista noin 15–20 minuutin ajan. Leikkaa baklava paloiksi ja kostuta palat siirapilla. Anna imeytyä ennen tarjoilua.

Aish el Saraya – Paahtoleipä-maitovanukas

6 paahtoleipäviipaletta

Maitovanukas:
3 l täysmaitoa
2,5 dl väkiviinaetikkaa

1 l maitoa
2,5 dl maissisuurustetta
1 tl ruusuvettä
1 tl appelsiininkukkavettä (s. XX)

Sokerisiirappi:
3 dl sokeria
2 dl vettä
1 tl sitruunamehua
1 tl ruusuvettä
1 tl appelsiininkukkavettä

Koristeluun:
150 g pistaasipähkinärouhetta

• Poista paahtoleivän reunat ja asettele viipaleet vadin pohjalle.
• Valmista siirappi kiehauttamalla sokeria ja vettä kattilassa noin neljän minuutin ajan. Lisää sitruunamehu ja nosta pois liedeltä. Anna jäähtyä. Lisää ruusu- ja appelsiininkukkavedet.
• Kastele paahtoleivät muutamalla ruokalusikallisella siirappia ja anna imeytyä.
• Valmista vanukas. Kiehauta maito kattilassa, lisää etikka ja käännä lämpö pienemmäksi. Sekoita varovasti, kunnes hera alkaa erottua. Kun liemi on kirkasta, siivilöi se ja anna jäähtyä.
• Sekoita maissisuuruste kylmään maitoon kattilassa. Kuumenna sitten hitaasti koko ajan sekoittaen, kunnes seos sakeutuu. Nosta pois liedeltä, lisää ruusu- ja appelsiininkukkavedet ja anna jäähtyä. Lisää vanukasta seokseen ja vatkaa tasaiseksi massaksi.
• Kaada seos paahtoleipäviipaleiden päälle ja tasoita pinta. Nosta jääkaappiin jäähtymään 3–4 tunniksi.
• Koristele pähkinärouheella ja tarjoile siirapin kera.

Knefe – Libanonilainen juustokakku

(6–8:lle)

Taikina:
1 kg vaaleaa paahtoleipää
100 g voita

Täyte:
400 g suolatonta mozzarellaa

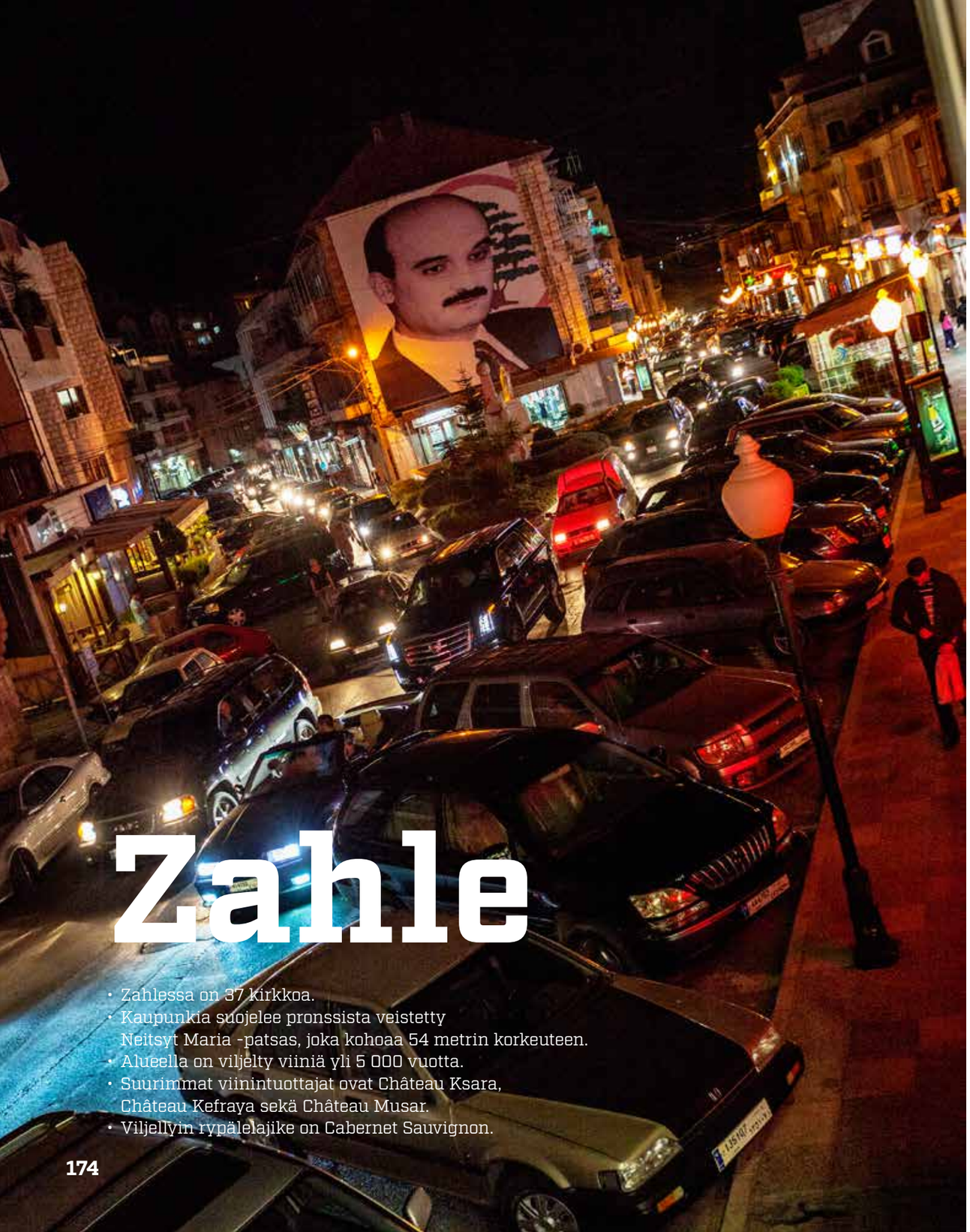
Kuorrute:
1 dl sokeria
5 dl maitoa
1,5 dl semolina- tai mannaryynijauhoja

Koristeluun:
50 g suolattomia pistaasipähkinöitä
sokerisiirappia

Sokerisiirappi:
3 dl sokeria
2 dl vettä
1 tl sitruunamehua
1 tl ruusuvettä
1 tl appelsiininkukkavettä

• Anna voin pehmetä huoneenlämmössä. Leikkaa paahtoleivän reunat pois ja pilko leipä paloiksi. Aja voi ja leivät tehosekoittimessa tai kutterissa rouheeksi.
• Levitä puolet rouheesta uunivuoan pohjalle ja paista 175 °C:ssa 25 minuuttia. Anna jäähtyä.
• Raasta mozzarella ja levitä pohjan päälle.
• Sekoita sokeri, maito sekä jauhot kattilassa ja kuumenna hiljalleen pienellä lämmöllä koko ajan sekoittaen.
• Kaada seos mozzarellan päälle, levitä loput taikinasta pinnalle ja paista 175 °C:ssa noin 15–20 minuuttia.
• Valmista siirappi kiehauttamalla sokeria ja vettä kattilassa noin neljän minuutin ajan. Lisää sitruunamehu ja nosta pois liedeltä. Anna jäähtyä. Lisää ruusu- ja appelsiininkukkavedet.
• Kumoa kakku tarjoiluastiaan. Koristele pähkinärouheella ja tarjoile lämpimänä sokerisiirapin kanssa.

Knefeä nautitaan Libanonissa aamiaisella, mutta se sopii myös jälkiruoaksi.



Zahle

- Zahlessa on 37 kirkkoa.
- Kaupunkia suojelee pronssista veistetty Neitsyt Maria -patsas, joka kohoaa 54 metrin korkeuteen.
- Alueella on viljelty viiniä yli 5 000 vuotta.
- Suurimmat viinintuottajat ovat Château Ksara, Château Kefraya sekä Château Musar.
- Viljellyin rypälelajike on Cabernet Sauvignon.

Vehreää Bekaanlaaksoa kutsutaan Libanonin puutarhaksi, sillä se ruokkii maan asukkaat. Alueella viljellään runsaasti vihanneksia ja hedelmiä, mutta se tunnetaan myös viiniviljelyksistään.

Bekaan pääkaupunki on noin 400 000 asukkaan Zahle, joka on neljänneksi suurin kaupunki maassa. Se sijaitsee Libanonin itäosassa lähellä Syyrian rajaa, Beirutista Damaskokseen kulkevan tien varrella.

Poliittisten kahnausten ja itänaapurista vyöryvän pakolaisvirran takia Zahleen suuntaavan matkailijan kannattaa seurata uutisointia sekä varautua todistamaan henkilöllisyytensä lukuisissa tietulleissa. Liikkumista helpottaa, jos passissasi ei ole merkintöjä Israelissa vierailusta.

Kaupungin nimi on lainattu syyrialaisesta sanastosta. Zahle tarkoittaa aluetta, jossa mannerlaatat törmäävät ja aiheuttavat näin maan liikkumista. Täällä vuoristoilma on raikasta ja talvella lämpötila saattaa painua jopa pakkasen puolelle.

Zahlea kutsutaan myös viinin ja runouden lähteeksi. Paras aika matkustaa lienee syyskuisten viinijuhlien aikaan, jolloin jumalten juoma virtaa ja kulttuuri kukoistaa katutaiteen, musiikin sekä runoiltojen myötä. Kaupungista on kotoisin monta kuuluisaa runoilijaa, kuten Said Akl, Shafik Maalouf sekä Elias Habshi.

Berdawni-joen molemmin puolin levittäytyy ravintoloita ja kahviloita, joista suurin osa sulkee ovensa talveksi. Kesäisin viiniköynnösten suojaamilla terasseilla voi nauttia monipuolisesti mezejä (s. XX), alueella valmistettua arakia (s. XX) sekä muita paikallisia herkkuja.





ARISHAA AAMIAISEKSI

Laiteri Hadwanesta hurauttaa helposti ohi, jollei ole tarkkana. Vilkkaasti liikennöidyn tien varrella sijaitsevan juustolan kohdalla kannattaa kuitenkin höllätä kaasua, sillä se on paikallisten mukaan kaupungin aamiaispaikka numero yksi.

Pienen putiikin tiski pursuaa juustoja sekä muita maidosta valmistettuja tuotteita, kuten jogurttia ja hapankermaa. Spagettimaisen ohueksi kieputettua Mshallal-juustoa pilkuttavat tummat seesaminsiemenet. Se on paikallinen spesialiteetti, jota ruokamatkaajan on syytä maistaa. Lisäksi valikoimista löytyy lähituottajien kananmunia, hilloja sekä pikkelöityjä vihanneksia. Myös maustevalikoima on mittava.

Kuuluisan Laiteri Hadwanesta tekee sen arisha, jota parempaa ei koko maasta saa. Vuohen- tai lampaanmaidon herasta vatkattava arisha on rahkan kaltainen tuoretuote, jonka tarkkaan varjeltu resepti on säilynyt samana 1920-luvulta asti. Tiskin takana työskentelevän mummon sormet käärivät vikkelästi arishaa markouk-leivän väliin reilun hunajalorauksen kera.

Aamuvarhaisella on hyvä varautua tungokseen, sillä Laiteri Hadwaneen tullaan pitkänkin matkan takaa. Se on myös hyvä välipalapaikka, josta voi napata täytettä piknikkoriin.

LAITERI HADWANE. Rue Al Sham, Mraijat Zahle.
Puh. +961 854 0625





KÄRSÄSTÄ HÄNTÄÄN

Jean Mhanna johtaa sukunimeään kantavaa ravintolaa Berdawni-joen varrella jo viidennessä sukupolvessa. Hän tuntee jokaisen kanta-asiakkaansa nimeltä.

Vuonna 1888 perustetussa Casino Mhannassa on muonitettu tärkeitä tahoja aina valtion päämiehistä paikallisiin julkkiksiin. ”Libanonin presidentti ei pidä kastikkeista. Jos et siis halua suututtaa arvovaltaista vierasta, tarjoa hänelle kalaa sellaisenaan”, Jean paljastaa ja kertoo, että presidentti lähettää apulaisensa maistamaan annosta aina ennalta ennen kuin saapuu itse paikalle.

1100-paikkaisen ravintolan keskellä pulputtaa vesiputous ja sen reunalla paikallinen mummo leipoo khebez saj -leipää. Mummon peruja on myös öljystä, valkosipulista, korianterista ja sitruunasta kasaan keitettävä *Provencal-kastike* [s. XX], jossa sammakonreidet saavat muhia ennen lautaselle päätymistä.

Ravintola on auki vain kesäisin, sillä talven tullen kaupunki hiljenee. Tuolloin Jean koulii alaisiaan opettamalla heille uusia reseptejä. Pannut porisevat läpi pakkasöiden, sillä talvikuukausina keitellään hilloja ja säilötään etikkavihanneksia seuraavaa suvisesonkia varten.

Casino Mhannassa noudatetaan ”kärsästä häntään” -periaatetta eli eläimestä hyödynnetään kaikki ruhonosat. Ruokalistalla suositaan sisäelimiä, kuten riisillä ja jauhelihalla täytettyä suolta, naudan mahalaukkua sekä öljyssä lempeästi keitettyä kieltä.











Etikkaliemessä marinoidut Balamida-tonnikalan mätipussit ovat erikoisuus, jota valmistetaan vain tärkeille vieraille.

Jean on silminnähden ylpeä kantaessaan eteemme lampaan aivoja ja kiveksiä. Aivot keitetään tuoreen tomaatin kanssa ja maustetaan simppelisti suolalla sekä valkopippurilla. Koko komeus kruunataan paahdetuilla pinjansiemenillä. Kivekset ovat saaneet ylleen voi-sitruunahunnun.

Jos kasvissyöjää huimaa, hänen kannattaa pitäytyä chicorkessa. Se on pinaattia muistuttava vihannes, joka sopii hyvin yhteen frittisipulin ja sitruunan kanssa. Kannattaa kuitenkin varmistaa tarjoilijalta, sisältääkö päivän chicorke-versio ihraa vai ei.

Pääruoista löytyy kasvisvartaita, joita paistetaan Casino Mhannan jättimäisessä kiviuunissa kiireen tullen jopa 250–300 kappaletta kerralla. Uuni on tehty mittatilauksena ja antaa huikeat lämpötilat.

”Uunimme kuumenee 3 500-asteiseksi, joten annokset valmistuvat supernopeasti”, Jean kehaisee.

Keittiössä käy kuhina, kun apupojat kiillottavat lautasia *arakilla* [s. XX] ja grillimestari pistää pökköä pesään.

Talo tarjoaa jälkiruoaksi hedelmiä, joita perinneasuihin pukeutuneet tarjoilijat kantavat laakeilla tarjottimilla. Läheisestä puutarhasta poimitut kirsikat, taatelit, persikat ja viikunat ovat raikas lopetus aterialle, mutta mikäli sokerihammasta kolottaa, listalta kannattaa valita kotitekoista Astha-jäätelöä. Vuohenmaidosta valmistetun pistaasijätskin koostumus on pehmeän samettinen.

Ruoan päätteeksi maistuu aidoilla tammihiilillä kuumennettu argile [s. XX], jonka tulipesän sytyttäminen tummassa kesäyössä on show jo sinänsä. Argilemestarin apulainen saa hiilet syttymään pyörittämällä hiiliastiaa näyttävästi puolikaaressa päänsä edessä.

CASINO MHANNA. Wadi el Arayesh. Wady Zahlé.
Puh. +961 880 0634





Ghanam Mechwi – Lempeä lammasvarras

1 kg lampaan paahtopaistia

Marinadi:
1 pieni sipuli
2 valkosipulinkynttä
1 sitruunan mehu
0,5 dl oliiviöljyä
1,5 tl juustokuminaa
0,5 tl jauhettua kanelia
4 tl jauhettua korianteria
0,5 tl maustepippuria
0,5 nippua korianteria
1,5 tl suolaa

• Irrota paistista kalvot ja pilko ne varraspaloiksi.
• Aja kaikki marinadin raaka-aineet sauvasekoittimella soseeksi ja kaada lihan päälle. Marinoi vähintään kolme tuntia tai yön yli.
• Asettele lihapalat varrastikkuihin ja grillaa.

Taouk – Valkosipulilla viimeistellyt kanavartaat

Taouk on tyypillinen kanamarinadi Libanonissa. Runsaan valkosipulinen kastike saa uniikin makunsa neilikasta sekä muskotista.

4 kananrintafileetä

Marinadi:
2 tl valkosipulijauhetta
3 valkosipulinkynttä
0,5 dl rypsiöljyä
1 tl jauhettua valkopippuria
0,5 tl jauhettua neilikkaa
0,5 tl paprikajauhetta
0,5 tl jauhettua muskottipähkinää
0,25 tl chilijauhetta

• Valmista marinadi yhdistämällä kaikki raaka-aineet keskenään ja ajamalla tasaiseksi sauvasekoittimella.
• Leikkaa fileet varraspaloiksi ja marinoi vähintään kolme tuntia, mutta mielellään yön yli.
• Asettele kanapalat varrastikkuihin ja grillaa.



Hindbe-Chicorke – Pinaattilisuke

Tässä ohjeessa arabialainen hindbe-kasvi on korvattu kotimaisella pinaatilla. Annos toimii erinomaisesti liharuoan kylmänä lisukkeena tai sellaisenaan meze-pöydässä.

vettä
1 kg tuoretta pinaattia
2 tl suolaa

Kuorrute:
100 g ihraa
5 sipulia
1 dl rypsiöljyä

Tarjoiluun:
sitruunalohkoja

• Kiehauta vesi kattilassa, lisää pinaatti ja keitä noin 15 minuuttia. Valuta ja anna jäähtyä. Hienonna ja lisää suola.
• Paloittele ihra ja suikaloi sipuli. Kuullota sipulit öljyssä kullanruskeiksi, lisää ihra ja ruskista.
• Ripottele sipulia ja ihraa pinaatin päälle. Tarjoile sitruunalohkojen kanssa ja nauti kylmänä.

Kabis Khiar – Libanonilaiset etikkakurkut (K)

1 kg avomaakurkkuja
4 hyvin pestyä (luomu)sitruunaa viipaloituna
3 vihreää chiliä
1 dl punaviinietikkaa
2 rkl karkeaa suolaa
vettä

Lisäksi tarvitset lasipurkin, jonka tilavuus on noin 2 litraa.

• Pese kurkut huolellisesti ja aseta ne pystysuunnassa purkkiin tiiviisti kerroksittain. Liu'uta sitruunaviipaleet sekä chili kurkkujen väliin. Lisää etikka.
• Sekoita suola lasilliseen vettä ja kaada purkkiin. Lisää vettä, kunnes purkki on täynnä ja kurkut peittyvät. Sulje tiiviisti ja säilytä huoneen lämmössä noin kymmenen päivää.

VINKKI: Samalla reseptillä voit valmista myös muita vihanneksia, kuten porkkanoita, retikkaa tai keräkaalia.





KANSAINVÄLISTÄ KULINARISMIA

Viinitila Ksaran yhteydessä toimii kansainvälisen tason ravintola, jonka keittiötä johtaa Charbel Hanna Francis. Papin ammatista haaveillut Charbel päätyi pikkupoikana paikallisen sairaalan ruoanjakajaksi, kiinnostui kulinarismista ja alkoi opiskella alaa. Nyt käynnissä on jo kuudestoista vuosi kyökissä.

Ksaran keittiön johtoon Charbel tarttui ravintolan avauduttua vuonna 2006. ”Asiakkaiden toiveesta teemme myös mezejä, mutta muuten luotamme ranskalaiseen linjaan.” Ruokalistaa ei ole, vaan menu muuttuu raaka-aineiden saatavuuden mukaan. ”Ksarassa ei pihistellä: panostamme parhaisiin raaka-aineisiin. Jos laatulihaa ei lähempää löydy, tilaamme sen australialaiselta karjatilalta.”

Tänään tarjolla on naudan sisäfileetä, jonka kylkeen Charbel väsää pippurisoosin. Pihvin partnerina tarjotaan uuniperunaa, herkkusieniä sekä yrteillä täytettyä tomaattia.

Ruokajuomat valikoidaan luonnollisesti viinitilan kellarin kätköistä. Charbelin oma suosikki on Moscatel, jolle hän valmistaa makupariksi hanhenmaksaa taateleilla ja granaattiomenan siemenillä. ”*Tabboulén* [s. XX] toverina tarjoaisin viilennettyä valkoviiniä, jossa on rutkasti happoja. Punaviini latistaa salaatin maun”, keittiömestari vinkkaa.

Alku- ja jälkiruoat asiakas hakee ravintolan buffetista. On surimisashimia, tonnikalasalaattia sekä espanjalaisella tapenadella päällystettyjä leipäsiä. Jälkiruokapöytä puolestaan pursuaa makeita marja- ja suklaatorttuja sekä tuoreita hedelmiä.

”Hyvä kokki huolehtii siisteydestä sekä laittaa ruokaa sydämestään”, Charbel sanoo. Hänen oma bravuurinsa syntyi vahingossa. ”Eräs asiakas juoksutti annoksen toisensa jälkeen takaisin keittiöön. Olin jo lyömässä hanskoja tiskiin, kunnes keksin keittää lapsuudestani tutun tomaatti-bulgurisopan. Asiakas tuli keittiöön asti kiittämään siitä!”

KSARA CAVES & RESTAURANT. Caves De Ksara. Zahle Main Road. Puh. +961 8813 495/6

Viettelevät viinit

- Libanon yksi maailman vanhimmista viininviljelyalueista, jossa viiniä on valmistettu jo noin 7 000 vuotta ennen ajanlaskun alkua.
- Maan vanhin viinitalo on Château Ksara, jonka jesuiittaveljeskunta perusti vuonna 1857.
- Tätä nykyä Libanonissa tuotetaan noin seitsemän miljoonaa viinipulloa vuodessa.
- Viininviljelyalueita Libanonissa on noin 2 000 hehtaaria.
- Suurimmat vientimaat ovat Ranska, Yhdysvallat ja Iso-Britannia.
- Tärkein viinialue sijaitsee Bekaanlaaksossa, joka on yli tuhannen metrin korkeudella.
- Yleisimmät maalajit ovat kalkkikivi sekä savi.
- Viininviljelyssä näkyy vaikutteita Ranskasta, jonka mandaattimaa Libanon aikoinaan oli.
- Maan viljellyin rypälelajike on Cabernet Sauvignon.
- Roomalaisen viininjumalan Bacchuksen temppeli sijaitsee Baalbekissä.



VIINI KUIN MUSIIKKIA

Hämärässä silmät erottavat vain tummia hahmoja. Kun hiekkapöly ympäriltämme laskeutuu, hahmot traktorin lavalla tarkentuvat huiveihin sonnustautuneiksi syyrialaisiksi. Maakuoppiin sytytetään rätiseviä tulipesiä, joiden ympärillä lämmitellään käsiä. Kukaan ei hiiskahdakaan. Pienen hetken maailma on pysähtynyt juuri tälle peltotilkulle.

Sitten kuuluu käsky. Traktori puuskuttaa pois ja hahmot hajaantuvat pitkin peltoja. Olemme yli tuhannen metrin korkeudessa, ja allemme kaartuu yönmusta Bekaanlaakso. Sadonkorjuu Libanonin vanhimman viinitilan, Ksaran, pelloilla on alkamassa. Kun kausi kiihtyy, rypäleiden keruu 450 hehtaarin alueella tuo paikalle kolmisensataa talkoolaista. Jokainen rypäle poimitaan käsin, sillä pystysuorille rinteille ei kulkuneuvoilla ole asiaa.

Suurimman osan poiminnasta suorittavat pakolaisina maahan saapuneet syyrialaiset. Sanoja ei tarvita, sillä perässä kulkeva poimija turvaa edellisen selustan ja heittää tertut tämän harteilla keikkuvaan koriin. Letka etenee rivakasti riviltä toiselle.

Kolmen miljoonan viinipullon vuositahtia tahkoava Ksara ei lepää koskaan. Se ei vaiennut edes vuonna 2006, jolloin Israelin sotajoukot vyöryivät tankkeineen viinitilalle ja tuhosivat osan vuosisatoja vanhoista viljelmistä.

”Pakenimme pommituksia viinikellariin. Kun tulitukset taukosivat, kävimme noukkimassa jäljelle jääneet rypäleet. Kyseisestä vuosikerrasta tuli paras











kautta aikojen”, Ksaran ulkomaanviennistä vastaava Elie Maamari kertoo.

Uudelleenrakennus ei kuitenkaan käynyt kivuitta. ”Jouduimme aloittamaan kaiken alusta. Osa pommeista osui palstoille, joita olimme viljelleet ja varjelleet iät ajat. Maaperän biodiversiteetti meni päälaelleen, eivätkä viinit enää viihdy siellä”, Elie suree.

Onneksi maaperä suurimmalla osalla tarhoja on armollinen: pääosin savesta ja kalkkikivestä koostuva maa antaa hyvän kasvualustan hauraimmillekin köynnösten juurille, sillä se päästää kosteutta läpi. Bekaanlaaksoa verhoavat vuoret suojaavat viiniä paahtavalta auringolta. ”Pelloillemme sataa vettä noin 600–700 millimetriä vuodessa, mikä tasapainottaa kesäisin keskimäärin 35 asteeseen kohoavaa lämpötilaa.”

Ksaran viinejä viedään reiluun neljäänkymmeneen maahaan, joista suurimmat markkinat ovat Yhdysvalloissa, Britanniassa ja Ranskassa. Suomeen saapuu pyöreästi 35 000 pulloa vuodessa.

”Shh!” Elie kuiskaa, kun painumme maan alle. Täällä ei parane pihahtaakaan, sillä pulloissa kypsyvien viinien täytyy tekijöidensä mukaan saada levätä. ”Soitamme viineillemme klassista musiikkia, jotteivät ne stressaannu.”

Ksaran peltojen alla mutkittelee noin kahden kilometrin pituinen kellariverkosto, jonka kostea ilma liimautuu iholle. Ja toden totta: jos heristää korviaan, saattaa kuulla vaimeita sointuja jopa suomalaisesta Sibeliuksesta! Vanhimmat pullorivistöt vuodelta 1918 ovat verhoutuneet hämähäkinseittien sekä paksun pölyn peittoon.

”Teemme viiniä ranskalaisella tyylillä, sillä sikäläiset rypäleet mukautuvat ilmastoomme hyvin”, Elie sanoo. Cabernet Sauvignonia alettiin viljellä 80-luvun alussa, ja tätä nykyä se on yksi Ksaran varjelluimmista viinirypäleistä. Cabernet kerätään kahdessa erässä: 20 prosenttia satokauden alussa,











loput kahdeksankymmentä sen päätyttyä. Kahta erää sekoittamalla saadaan miellyttävän pehmeä lopputulos.

Elien suosikkiviini on Cuvée IIIème Millénaire, joka on Cabernet Sauvignonista valmistettu viini. ”Millénairen kanssa nautin uunissa kypsytettyä naudanlapaa, joka on saanut muhia mausteisessa lihaliemessä kellon ympäri.”

Lakritsaan vivahtavan viinin etiketissä komeilee italialaisen Paolo Veronesen pastellisävyin sivelty maalaus. ”Suomessa vieraillessani olin ilahtuneen yllättynyt, kuinka sulavasti kyseinen viini sointui yhteen poron ja puolukoiden kanssa”, Elie mainitsee.

Ksaran punaviinit käyvät läpi malolaktisen eli maitohappokäymisen toisin kuin tilan valkoiset viinit. Valkoiset rypäleet saavat kypsyä kuumassa ilmassa itsestään. ”Kaikki viinimme ovat luonnonmukaisia, emmekä käytä kemikaaleja tuholaisten torjuntaan. Sulfiitteja lisäämme viiniin vain tarvittaessa.”

Ristimme Chardonnay St. Josephin kirjamme kokin, Josen, nimikkorypäleeksi. Kuuma ilma tuo St. Josephista valmistettuun valkoviiniin voimakkaan paahteisen, jopa voihin vivahtavan maun. Se pärjää heittämällä mausteisille mezeille sekä vaaleille liharuoille.

”Viinin kulutus Libanonissa on vielä verrattain pientä. Tämä johtuu siitä, että 60 prosenttia väestöstämme on muslimeja”, Elie selventää. Seitsemän viime vuoden aikana viininkulutus maassa on kuitenkin seitsenkertaistunut. ”Nykyään leidit nauttivat yökerhoissa roseeta ja miehet tarttuvat väkevän hörpyn sijaan punkkukarahviin”, enologiaa yliopistossa opettava Elie tietää. Tuleviksi viinitrendeiksi hän povaa matala-alkoholipitoisia ja raikkaan hedelmäisiä viinejä.

CHATEAU KSARA. Caves De Ksara. Zahle Main Road, Bekaa. Puh. +961 881 3495 www.chateauksara.com





TÄHDENLENTOJA JA KORKEITA KORKOJA

Pullon kylkeä koristaa tähdenlento. ”Saan etiketeistä päänsäryn jo puoli vuotta ennen kuin tuote tulee markkinoille”, viinintekijä Jean Paul El Khoury päivittelee. ”Äitini ja siskoni ovat niistä erityisen tarkkoja, mutta tällä kertaa sain pidettyä pääni.”

Perseides-viini on hänelle tärkeä, sillä etikettiin on ikuistettu muisto ystävien kanssa vietetystä illasta. ”Oli elokuu ja makasimme taivasalla ihastellen tähdenlentoja”, hän muistelee. 1 300 metrin korkeudessa sijaitsevalta Château Khoury -viinitilalta taivaan ilmiöt näkyvät upeasti. Täydellisen Perseidesin aikaansaamiseksi Jean Paul vaihtoi köynnösten paikkaa muutama vuosi takaperin. Satunnaiset rankkasateet vaikeuttavat viininviljelyä jyrkillä rinteillä ja vievät ravinteita maaperästä mennessään. Talvisin peltoja peittää jopa puolentoista metrin lumikerros.

”Täällä myös tuulee paljon. Pääosin ilmasto on kuivaa, minkä ansioista hyönteisiä ja kasveihin tulevia tauteja on vähemmän”, Jean Paul selittää. ”Erot yö- ja päivälämpötilojen välillä helpottavat viinintekoa, sillä silloin kuoret hengittävät kosteutta pois.”





Top 5

turistien esittämää kysymystä viininviljelystä:

1.
Mitä hedelmiä käytät viineihisi?

2.
Mistä maahantuot rypäleet?

3.
Mitä väriaineita laitat viinin, koska kielestäni tulee sininen?

4.
Kuinka paljon sokeria sekoitat viineihin?

5.
Onko viineissäsi samanlaiset korkit kuin kolajuomissa?







Isoin ongelma on eläimet: linnut nokkivat rypäleitä ja aiheuttavat 10–15 prosentin hävikin vuosittain. Myös ketut vierailevat tarhoilla ja jättävät jälkeensä marjoista peratun rangan.

Toisin kuin useimmilla vierailemillamme viinitiloilla, Château Khourylla ei ole vuosisatojen taivalta takanaan. Sisällissodan loputtua 90-luvulla perhe osti läntin maata, jossa he kasvattivat rypäleitä myytäväksi muille. ”Tarkoitus oli kylvää tomaatteja, mutta sodan jälkeen vesi- ja kastelujärjestelmä oli vielä vaillinainen.”

Alsacelaisen äitinsä avulla Jean Paulille tarjoutui mahdollisuus opiskella enologiaa Ranskassa, mistä kumpusi ajatus omasta viinitilasta. Rakennustyöt starttasivat vuonna 2003 ja ensimmäinen vuosikerta putkahti markkinoille 2004. ”Tarvitaan vähintään kaksi vuotta saada bisnes kannattamaan, mutta vuonna 2006 Israel hyökkäsi maahamme ja markkinat kuihtuivat”, viinintekijä manaa.

Periksiantamattomuuden avulla viidentoista hehtaarin viljelmät tuottavat tätä nykyä 25 000 viinipulloa vuodessa. Seitsemän viinin valikoimasta kolme on punaista, yksi rosee ja loput valkoisia. ”Suurimmat vientimaamme ovat Japani, Belgia, Taiwan ja Australia.” Tilalla on luomuviljelystä kielivä IMC-sertifikaatti.

Viinitilan yhteydessä toimivan ravintolan keittiössä jöötä pitää maan kuumin kokki, Jad el Hage. ”Haluan opettaa libanonilaisille ruoan ja viinin yhdistämistä. Kun löytää tasapainon näiden välille, kokemus nousee aivan uusiin sfääreihin.”

Kansainvälistä fuusioruokaa kokataan kesäisin lähinnä grillissä ja bbq-lihan kanssa maistellaan ranskalaisessa tammessa levänneitä punaviinejä.

”Raikkaille salaateille suosittelen nuorta viiniä, joka taittaa tomaattien happoa. Kermakastikkeet taas piristyvät, kun niiden seurana nautitaan hapokkaita viinejä, kuten rieslingiä.”

Kaikenlaista on Château Khouryssa nähty.

”Kerran eräs matkanjärjestäjä toi sadonkorjuuavukseni 70 poimijaa. He bailasivat viiteen asti. Kun rypäleiden keruu alkoi tuntia myöhemmin, osa naisista hoippui paikalle 20-senttisissä korkokengissä. Puolessa tunnissa loukkaantuneita oli jo tusina: yksi leikkasi sormeensa, toinen taittoi jalkansa”, Jean Paul muistelee. Nyt muisto jo naurattaa, mutta silloin hymy hyytyi: lapset tuhosivat terttuja heittelemällä niitä, ja vielä puolen vuoden jälkeen tarhoilta löytyi tyhjiä taskumatteja ja muovipulloja.

CHATEAU KHOURY. Dhour Zahle, Bekaa.
Puh. + 961 307 5422 / + 961 880 1160 www.chateaukhoury.com



ENKELTEN ELIKSIIRIÄ

Tie Coteaux de Botrysin viinitilalle ylös vuorille mutkittelee vanhaa rallireittiä pitkin. Pihalla tulijaa tervehtii terhakka yorkshirenterrieri Max. ”Hän on henkivartijani”, perässä tuleva Neila Bitar nauraa.

Neila Bitar toimii vuonna 1998 perustetun viinitilan toimitusjohtajana. ”Isäni toi kaikki köynnökset itse Ranskan Bourdeauxista. Kun hänestä joitakin vuosia sitten aika jätti, sai sisustussuunnittelijan urani jäädä ja siirryin tilan ohjuksiin”, Neila kertaa.

Coteaux de Botrys on Pohjois-Libanonin ensimmäinen viinitila. Tätä nykyä alueelta löytyy seitsemän lisää. Isänsä Joseph Bitarin jalanjäljissä Neila on ollut luomassa La Route Des Vins Du Nordia eli Batrounin ja sen lähialueiden ympärille sijoittuvaa viinitietä.

”Bekaanlaaksoa pidetään maamme viinimekkana, mutta täällä pohjoisessa on ihanteellinen ympäristö viininviljelylle. 300 metrin korkeudessa sijaitsevalle viinitarhallemme paistaa aurinko koko kasvukauden, ja mereltä puhaltava tuuli tuo köynnöksiimme kosteutta. Kalkkinen maaperä puolestaan takaa mineraalisuuden.”

Coteaux de Botrysin kolmella palstalla kasvaa yhdeksää eri rypälettä. Tuttujen Merlotien ja Cabernet Sauvignonien ohella he viljelevät harvinaisempaa valkoista Rolle-rypälettä, joka muissa Välimeren maissa tunnetaan nimellä Vermentino. Tila on kolmentoista hehtaarin suuruinen.

”Tuotamme 40 000 pulloa vuodessa: kolmen valko- ja punaviinin lisäksi teemme Aamun kasteeksi nimettyä roseeta.” Neila valmistaa myös oliiviöljyä. Tynnyreiden pohjalle jääneestä kitkerästä öljystä hän pyöräyttää saippuaa.

Viinien ohella tila tunnetaan *arakistaan* [s. XX], jota on kehuttu maan parhaaksi. Arak on Libanonin kansallisjuoma, joka valmistetaan viinirypäleistä ja maustetaan aniksella. ”Arakimme salaisuus piilee aniksensiemenissä, joita saamme luottotuottajaltamme. Hän varjelee aniksiaan viimeiseen asti ja osaa ennustaa parhaan poiminta-ajan”, Neila paljastaa.

Coteaux de Botrysin arakista tekee ainutlaatuisen myös se, että käymisen aikana tynnyreitä käännetään normaalin kolmen kerran sijaan viidesti. Noin 40-prosenttinen arak laimennetaan veteen ja tarjoillaan jääpalojen kera. Kreikkalaista ouzoa muistuttava juoma maistuu digestiivinä, mutta paikalliset nauttivat sitä läpi aterian.

Viininviljely Coteaux de Botrysin tilalla on omistajansa mukaan 95-prosenttisesti orgaanista. Neila käyttää vain kahta kemikaalia, jotka ovat tuhohyönteisten ehkäisemisen kannalta välttämättömät. ”Suurin osa maamme viinitaloista tähtää luonnonmukaiseen viljelyyn”, hän valottaa.

Sadonkorjuu Coteaux de Botrysilla alkaa elokuussa ja jatkuu aina lokakuun alkuun asti. Kaikki rypäleet poimitaan käsin. Tilalla työskentelee seitsemän ympärivuotista työntekijää, minkä ohella sadonkorjuussa auttaa reilu tusina reippaita poimijoita. Ikääntyvät vuosikertaviinit kypsyvät ranskalaisessa tammessa, muut terästankeissa.

”Isäni oli armeijan kapteeni ja hän uskoi enkeleihin. Siksi luonteikas punaviinimme on nimetty Enkelten Cuveeksi. Harmoninen kolmen rypäleen sekoitus sisältää Syrahia, Mourvedreä ja Grenachea.” Kaikki viinitilalla vierailleet naiset kuulemma rakastuvat oitis Cuvée de l’ange -viiniin, joka on myös Neilan suosikki. ”Miehet taas tykästyvät tuhteihin vuosikertapunkkuihimme.”

Viinien ohella Neila on tuttu näky sisustuslehdistä: hän kunnosti 450 vuotta vanhan paimentolaistalon itselleen asunnoksi. ”Molemmat siskoni auttavat minua viinien markkinoinnissa ja jälleenmyynnissä. Naisina olemme hieman outoja lintuja miesvaltaisella alalla, mutta meidät on otettu hyvin vastaan. Menestyksen resepti on yksinkertainen: tarvitaan vain intohimoa ja uskoa omaan tekemiseen. Ja katso nyt kullannuppujani: eivätkö ne näytäkin onnellisilta”, Neila osoittaa viiniköynnöksiään.

Coteaux de Botrys. Eddé, Batroun.
+ 961 672 1300 www.coteauxdebotrys.com


WINES OF LEBANON
Michael Karam | Photographs by Norbert Schiller


Cuvée
2010



SEN SEITSEMÄÄ SORTTIA

Asaad Hark on tartuttanut kipinän viininviljelyyn 16-vuotiaaseen tyttäreensä Hallaan, joka sadonkorjuun koittaessa poimii rypäleet ja valmistaa niistä omaa nimeään kantavan viinin. Hän myös taiteilee pulloihinsa joka vuosi uudet etiketit.

Tyttö teki vaikutuksen televisiokokki Anthony Bourdainiin, joka tilalla vieraillessaan vaikuttui nuoren neidin taidoista ja osti viiniä kotiin viemisiksi.

Isänsä Asaad sen sijaan syttyi viineille jo neljännesvuosisata sitten Amerikassa asuessaan. Kun kuusilapsisen perheen vesat tulivat kouluikäisiksi, perhe muutti rapakon takaa takaisin synnyinsijoilleen Libanoniin. ”Maassamme on pitkät perinteet viinin valmistuksessa, mutta oma tyylini on teknisempi ja teoreettisempi”, alan opintoja Yhdysvalloissa suorittanut Asaad sanoo.

Batroun Mountains -viinitila avattiin vuonna 2004 ja tämänhetkinen tuotanto on 45 000 viinilitraa vuodessa. Lisäksi tila tuottaa vuosittain tuhat pulloa likööriä ja kolmetuhatta pulloa *arakia* [s. XX].

”Tarhojen korkeuserojen takia rypäleet kypsyvät hitaasti ja kesäisin jopa neljäänkymmeneen nousevat lukemat lämpömittarissa lisäävät viinien sokeripitoisuutta. Kalkkipitoinen maaperä ei ole kovinkaan ravinnerikasta, minkä takia rypäleiden kuoret ovat







paksuja sekä sitkeitä. Näin ollen mehua saadaan vain vähän”, Asaad luettelee työnsä haasteita.

Valko- ja roseeviinit onnistuvat Asaadin mukaan helposti, mutta vähäisten sateiden takia punaiset rypäleet jäävät pieniksi, mikä vaatii yksitoista viljelyhehtaaria omistavalta viinintuottajalta ekstrahuolellisuutta. ”85 prosenttia työstä tehdään tarhoilla”, Asaad muistuttaa. Kaikki rypäleet poimitaan käsin eikä kemikaaleja käytetä. Peltotöissä auttaa oman perheen lisäksi neljä ekstraajaa.

”Poliittinen tilanne on viime vuosina hankaloittanut viinien maastavientiä, ja monopolimaissa on välillä vaikeaa tavoittaa kuluttajia”, Asaad viittaa Pohjoismaiden alkoholilainsäädäntöön. Silti suurin osa Batroun Mountainsin viineistä nautitaan maan rajojen ulkopuolella. Suurimmat markkinat ovat Yhdysvaltojen ohella hieman yllättäen Afrikassa ja Australiassa.

”Toki myös menekki Saksaan ja Ranskaan on myönteinen.”

Tuleviksi viinitrendeiksi Asaad povaa matala-alkoholisia ja helposti juotavia viinejä. ”Luomutietoisuus lisääntyy ja biokorkit korvaavat kierrekorkit.” Hän itse aikoo kasvattaa bisnestään ja investoida kellareihin, jotta saadaan lisää tilaa viinien ikäännyttämistä varten.

Kahdeksan viinin valikoimasta suurin osa on nuoria ja notkeita, ja ne sopivat nautittaviksi sellaisinaan. Paria huippuvuosikertaa kannattaa säästellä spesiaalihetkiin, sillä niissä hinta tuplaantuu. Tilan lippulaivaviini on seitsemästä valkoviinirypäleestä valmistettu 7, joka aina valmistuttuaan viedään käsistä. Rapsakan valkkarin puraisu viipyy suussa vielä ensisiemauksen jälkeenkin.

BATROUN MOUNTAINS. Rawabi Avenue, Batroun. +961 392 8299
www.batrounmountains.com


لصاحبها
جورج سالم
CAFÉ ABI NASR
Bicyclette
الساعة
٢٠٠٠ ل.ل






LA STORIA




Stefano

ARAK

Arak on Libanonin kansallisjuoma, joka valmistetaan rypäletisleestä. Viinirypäleet arakia varten poimitaan myöhään syksyllä, jolloin ne ovat erittäin kypsiä ja makeita. Sokeri nopeuttaa alkoholin käymisprosessia.

Vaaleat rypäleet murskataan terttuineen tynnyrissä, jossa ne saavat levätä kolmisen viikkoa. Tynnyrit sijoitetaan varjoisaan paikkaan. Kolmen viikon aikana nesteet alkavat erottua rypälerangoista.

Tämän jälkeen alkaa tislaus, joka on aikaa ja varovaisuutta vaativa prosessi. Tulta tislauspannun alla on vartioitava päivittäin. Se saa palaa hiljaisella liekillä.

Hiljalleen kiehuessaan pirtu nousee tislauspannun yläosaan höyrynä ja muuttuu vedeksi. Tislauksen aikana tarkkaillaan alkoholiprosentteja. Tislaaminen lopetetaan, kun nesteen alkoholipitoisuus on noin 12–13 prosenttiyksikköä.

Tislauksen jälkeen nesteeseen lisätään aniksensiemenet, jotka antavat arakiin sen luonteenomaisen maun. Viittä nestelitraa kohden tarvitaan puoli kiloa aniksensiemeniä. Tämän jälkeen jatketaan tislaamista pienen liekin avulla, kunnes alkoholilukemat näyttävät 24 prosenttiyksikköä.

Arakia nautitaan aterian yhteydessä tai ruoan päätteeksi digestiivinä. Voit lisätä arakiin lorauksen vettä tai jääpaloja, jolloin neste sakeutuu.





Beirut

(Bayrūt)

- Pikku Pariisi -nimitys juontaa viime vuosisadan alkupuoliskolle, jolloin maa oli Ranskan mandaatin alla.
- Libanonin itsenäistyttyä vuonna 1943 Beirutista tuli pääkaupunki, jonne maan talouselämä keskittyi.
- Suomalainen saattaa hieraista silmiään tutun arkkitehtuurin edessä: Beirutissa sijaitsee Alvar Aallon suunnittelema Sabbagh Center.
- Beirut-nimi tarkoittaa kaivojen kaupunkia.

Boheemiin Beirutiin on helppo rakastua. Sen kapeat kadut sykkivät elämää. Kovia kokeneen kaupungin historiasta kielivät pommien reiät talojen seinissä.
Jokaisessa kaupunginosassa on omanlaisensa tunnelma. Löydä rappioromantiikkaa bailaamalla underground-bileissä aamutunneille Mar Mikhaelissa, notku Gemmayzehin hipsterikuppiloissa tai koe vieraanvaraisuutta armenialaisten asuttamassa Bourj Hammoudissa, jossa tulija toivotetaan avosylin tervetulleeksi. Illan pimetessä Raouchén rantaviiva tihkuu tunnelmaa: kalliot tippuvat pystysuorina tummaan mereen ja Pigeons' Rock -kivimuodostelman kupeeseen kerääntyy kuhertelijoita.

Shoppaaja suuntaa keskustan luksusliikkeisiin ja juo iltapäiväteensä huvipursien pilkuttamalla Cornichen rantabulevardilla. Beirut Souk on moderni ostoskeskus, josta löytyy kansainvälisten kauppaketjujen lisäksi ripaus ehtaa basaaritunnelmaa. Hamra taas tunnetaan eläväisenä opiskelijakaupunginosana, sijaitseehan siellä American University of Beirut -yliopisto.

Vajaan kahden miljoonan asukkaan Beirut on Libanonin suurin kaupunki. Sen ilmapiiri on huomattavasti vapaamielisempi ja suvaitsevaisempi kuin muualla maassa. Vihreäksi linjaksi kutsuttu väylä jakoi kaupungin aikoinaan kahtia: länttä asuttivat muslimit, itää kristityt. Beirut on kirjava kulttuurien sekametelisoppa, sillä siellä on laskettu toimivan peräti 18 uskontokuntaa. Kaupungin keskiössä sijaitseva Marttyyrien aukio on edelleen aktiivinen mielenosoituspaikka. Reissaajan on syytä pitää silmällä sikäläistä uutisointia ja kiertää levottomat alueet kaukaa.

Beirutia ei turhaan kutsuta Lähi-idän pikku Pariisiksi, sillä kulturelli kaupunki tarjoaa taiteennälkäisille runsaasti aktiviteetteja teatterista musiikkiin ja museoihin. Vuotuiset Beirut International Film Festival -elokuvajuhlat ovat jo instituutio, mutta matkailijan kannattaa muistaa myös keväisin järjestettävät Beirut International Platform of Dance -tanssifestivaalit sekä syyskuiset Beirut Air Fairit.




طلعة البرباري
ساحة ألفرد سرسق
Montée Berberi
Place Alfred Sursock

KOKIN MIELIALAN MUKAAN

Painakaa mieleenne nimi Jad el Hage. Häntä voi hyvällä syyllä kutsua Libanonin ruokagenren suunnannäyttäjäksi, sillä Jad haistaa tulevat trendit jo kaukaa ja päivittää maan perinneherkut nykypäivään. ”Sallikaa minun sanoa, että autenttisten annosten aika on ohi. Fuusio tekee tulojaan!” hän julistaa.

Jadin puheissa on pointtinsa: matkailun myötä maailman maut ovat rantautuneet Libanoniin ja etenkin pääkaupungin ravintolatarjonnassa näkyy vaikutteita myös muualta. Beirutissa hipsterit heiluttavat syömäpuikkoja sushin tahtiin, kun taas monet hienostoravintoloista nojaavat klassiseen ranskalaiseen kulinarismiin.

”Kokin ammatti on kovassa nosteessa ja koulutus on menossa kansainväliseen suuntaan. Tällä hetkellä ala on maan toiseksi parhaiten palkattu”, Jad tietää. Hän itse on innostunut ruoan ja juoman yhdistämisestä ja kertoo bravuurikseen rieslingin ryydittämän parsarisoton, jonka kanssa maistuu tilkka jäähdytettyä punaviiniä. Vehnäoluelle Jad suosittelee uunikanaa sinappikastikkeen, paistettujen perunoiden sekä sipulihillon kera.

Jadilla on lusikka monessa sopassa. Catering-bisneksen ohella hän kestitsee viinisieppoja Khoyry Winery -tilalla Bekaanlaaksossa, järjestää kokkikursseja ja pyörittää L’Humeur du Chef -ravintolaa Beirutissa. Suunnitteilla on myös oma pienpanimo.

Foodien ei kannata ohittaa Mar Mikhaelin kaupunginosassa sijaitsevaa L’Humeur du Chefiä. Sisään astuessa ei heti huomaa tulleensa ravintolaan,





sillä huoneessa on vain pitkä pöytä ja sen laidalla liedet.

”Konseptini on yksinkertainen: haluan luoda ruokailijoille fiiliksen, että he tulevat luokseni illalliselle eivätkä fiiniin ravintolaan.”

Intiimi tunnelma on taattu, sillä yhteisen pöydän ääressä tulee väkisinkin rupateltua vierustoverin kanssa. Isäntänä häärivä Jad säveltää joka arki-ilta neljän ruokalajin sinfonian apukokkinsa kanssa asiakkaiden edessä.

Menun perään on turha haikailla, sillä ravintolan nimen mukaisesti talon antimet vaihtuvat kokin mielialan mukaan. ”Kokkaan sitä, mikä sattuu kulloinkin tuntumaan kivalta. Maanantaina voin tarjota marokkolaista ruokaa, tiistaina toscanalaista ja keskiviikkona skandinaavista”, Jad sanoo.

”Pääasia, että jokainen raaka-aine on luomua. En kelpuuta keittiööni puolivalmisteita, vaan esimerkiksi broilerin haen kanafarmilta Batrounista ja kasvikset naapurissa asuvalta luottoviljelijältäni”, keittiömestari valottaa.

Tällä kertaa pannussa porisevat valkosipulin ja valkoviinin saattelemat sinisimpukat. Jo pelkkä tuoksu aiheuttaa leikkisää kyynärpääkamppailua, kun kokkimme nostaa höyryävän kattilan keskelle pöytää.

Lientä tekisi mieli ryystää lautaselta. Jälkiruokana tarjoiltu sitruunapiiras on pirteä lopetus oivalle illalle.

L’HUMEUR DU CHEF. Azirian Bldg, Mar Mikael / Achrafiyeh.
+961 156 5495



VIINIKEISARIN VALTAKUNTA

Vaikka Libanonissa on kautta aikojen tehty viiniä, varsinaisia viinibaareja maassa on vähän. Walid Ataya päätti perustaa sellaisen Hamran kaupunginosaan.

Bread Republicissa leivottiin nimensä mukaisesti alkujaan leipää ja paksupohjaista pizzaa, kunnes se laajentui hämyiseksi viinibaariksi. Yhä edelleen tarjoillaan ruokaa, kuten karitsanpotkasta keiteltyä bolognesea. Aamu-uniset saavat apetta läpi vuorokauden *sumakilla* [s. XX] eli sitrusmausteella höystetyn aamiaismunakkaan muodossa. Sitä saattelee omistajan lempihörppy, sakemartini. Oliivin lasissa korvaa kurkkuviipale.

Walid on erikoistunut pieniin paikallisiin tuottajiin, joihin ei muualla törmää. Lisäksi vajaan sadan viinin valikoimista löytyy kiitettävä kattaus italialaisia. ”Rankkaan valikoimiini vain sellaisia viinejä, joilla voin hurmata naisia”, partasuu päräyttää.

Suorasukaisen omistajan asenteesta kielii se, että hän joutuu vähän väliä sanaharkkaan paikallisten viinintuottajien kanssa.

”Eräs tuttuni panetteli minua myymällä Chateau-viiniä. Se torppa ei ollut linnaa nähnytkään, joten suostuin ottamaan hänen viininsä valikoimiini vain sillä ehdolla, että hän repi etiketit pulloista pois!”

BREAD REPUBLIC. Hamra Street.
Puh. +961 173 9040

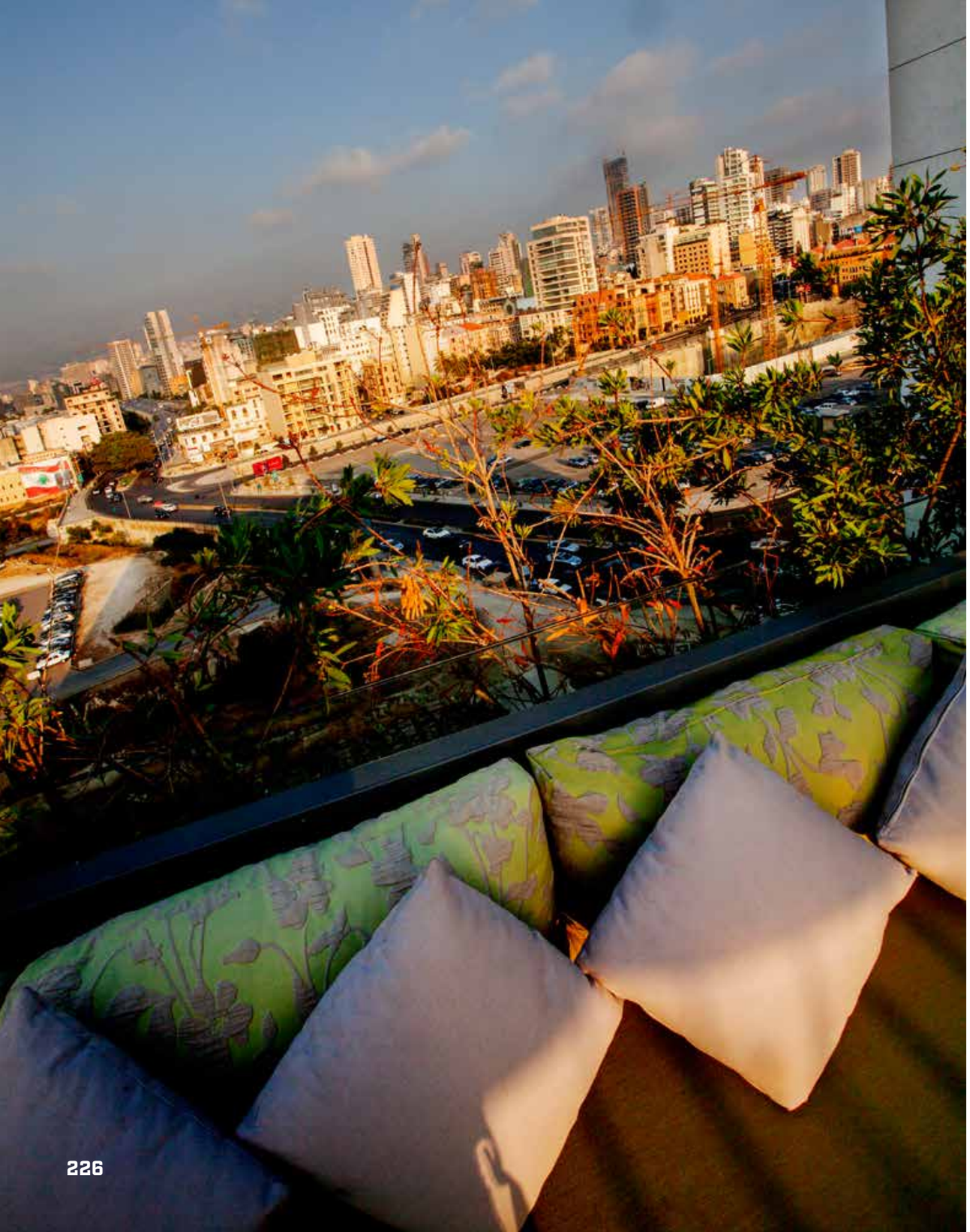


KAUPUNGIN KATTOJEN YLLÄ

Varvassandaaleihin ja shortseihin sonnustautunut työryhmämme on vähällä saada pakit Beirutin cooleimman cocktailbaarin ovelta. Kaupungin keskiössä sijaitseva Iris on silmäätekevien suosikkiklubi, jonne mieliessä on syytä sutia kampaus kuntoon ja pistää ykköset ylle. Myös pöytävaraus on paikallaan.

Pikaisella peiliin vilkaisulla ja pienellä ylipuhumisella järkälemäinen portsari heltyy ja passittaa meidät muiden janoisten jatkeeksi jonoon, josta kukin ohjataan yksitellen metallinpaljastimen läpi. Laukut ja muut kapsäkit syynätään huolellisesti.

Tiukalle turvatarkastukselle on syynsä, sillä Marttyyrien aukion laidalla sijaitsevassa rakennuksessa toimii maan suurimman sanomalahden, Al-Naharin, toimitus. Päätoimittajan salamurhan jälkeen turvatoimet ovat tiukentuneet entisestään. Aikoinaan Marttyyrien aukiota pidettiin rajana,





joka erotti Beirutin muslimit sekä kristityt toisistaan. Yhä edelleen se kuhisee kiihkeiden mielenosoitusten estradina.

Me emme piittaa politiikasta, vaan painelemme hissillä kattoterassille, josta aukeavat pökerryttävät näkymät yli Beirutin. Pilvettömänä päivänä 180-asteinen panoraama avautuu lumihuippuisille Libanon-vuorille saakka.

Iris on paikka, jonne kaupungin kerma kokoontuu. Jo alkuillasta baaritiskillä keimailee hellehepeniin sonnustautuneita seurapiirisulottaria siemailemassa virvokkeitaan. Soodavedellä jatkettu valkoviini näyttää olevan naisten makuun, mutta drinkkilistalta löytyy kansainvälisiä cocktaileja mojitoista martineihin.

Täällä kannattaa varautua vinguttamaan Visa-korttia, sillä Irisin hinnat hipovat pilviä: samppanjapulloa saattelee neljäntuhannen dollarin lasku!

Viikonloppuisin Irisissä sekoitellaan booleja, livemusiikki taas tahdittaa tunnelmaa tiistaisin, keskiviikkoisin, torstaisin sekä lauantaisin. Paksulla lompakolla varustautunut matkailija ravitsee itseään fine dining -tason ruoilla. Kesän taituttua syksyyn kattoterassi pukeutuu talvipuutarhaksi, jonka lämpölamppujen alla kelpaa katsella Cornichen rantabulevardin takana tummenevaa merta.

IRIS. An Nahar Building, Martyr's Square.
Puh. +961 309 0936





MAKE FOOD, NOT WAR!

Jos haluat saada vastan täyteen ja samalla pelastaa palan maailmaa, valintasi on Tawlet Souk el Tayeb.

Ruoka-aktivisti Kamal Mouzawak toi yhteen tuottajat, maanviljelijät ja maalaiskokit eri puolilta Libanonia. Idea sai alkunsa, kun Kamal matkusti ympäri maata ja tutustui paitsi paikallisiin makuihin, myös ihmisiin niiden takana. Löytöretki poiki pinon paikallisia perinnereseptejä sekä loistavia luomutuotteita, jotka hän halusi tuoda Beirutiin.

”Ensin perustimme viikonloppuisin toimineen maalaistorin, jonne tuli tuottajia joka puolelta maata. Niiden yhteydessä pääkaupunkilaiset pääsivät maistamaan eri alueille tyypillisiä annoksia”, Kamal kertaa. Markkinat pistetään yhä pystyyn joka lauantai Beirut Souksiin, missä ne kokoavat parhaim-











millaan sata tuottajaa samalle torille. Ruokakorit voi täyttää aamuyhdeksästä iltapäiväkahteen.

Vuonna 2009 Kamal yhteistyökumppaneineen avasi orgaanista ruokaa tarjoavan ravintolan Armenia Streetin poikkikadulle. Hän tekee tärkeää työtä vaaliessaan Libanonin ruokatraditioita ja pitäessään huolen, etteivät pikkukylien perinteet pääse katoamaan. Samalla hän työllistää maaseudun vähäosaisia naisia.

”Kutsuimme kotiäidit kokkaamaan. Joka päivä keittiömestarina toimii leidi eri maakunnasta. Työllistämme myös palestiinalais- ja syyrialaispakolaisia, jotka voivat ilmentää omaa kulttuuriaan ruoan kautta ja yhtäältä päästä osaksi libanonilaista yhteiskuntaa.”

Runsaan buffetpöydän antimet vaihtuvat päivittäin kokin mukaan. Tarjolla on valikoidusti lihaa, kalaa ja kanaa, mutta pääosassa loistavat värikkäät kasvisruoat. Ruokajuomana on kotitekoista ruusuvettä sekä *arakia* [s. XX]. Ravintolassa järjestetään myös kokkikursseja, ja kerran kuussa keittiössä vierailee kansainvälinen kokki ulkomailta.

Tänään pääkokin virkaa toimittaa Fadi Ayoub, jonka bravuuri on muheva pinaattipata Sbenigh w riz. Raikkaan fenkoli-jäävuorisalaatin juju ovat oman puutarhan yrtit. Fadin vihreillä pavuilla täytetyt kesäkurpitsat ovat kerrassaan herkullisia! Apukokki Nada Rizk on puolestaan kruunattu reseptikilpailun kuningattareksi kanakebbellään.

Buffet maksaa 45 000 liiraa (noin 28 euroa), mikä voi tuntua paikalliseen hintatasoon nähden hieman hintavalta. Joka lantin on kuitenkin valmis pulittamaan, kun herttainen vanha rouva Fadi huikkaa peräämme: ”I love you! Make food, not war!”

TAWLET SOUK EL TAYEB. Naher Street 12.
Puh. +961 1448 129 www.soukeltayeb.com





















KEIDAS KESKELLÄ KAUPUNKIA

Saifi Urban Gardens on keidas Beirutin keskikaupungin kupeessa. Syrjäkadulta alas viettäviä portaita ei helposti huomaa, mutta etsiminen kannattaa.

Hostellin, baarin ja klubin yhdistelmä on urbaani kohtaamispaikka, joka vetää puoleensa niin runoilijoita kuin reppureissaajiakin. Täällä ketään ei katsota nenän vartta pitkin.

Sisäpihan Café Em Nazih -baarissa palvelu ei päätä huimaa, mutta jos maltat mielesi ja jaksat jonottaa, saatat saada elämäsi parhaat *batatas harrat eli tuliset perunat* [s. XX] sekä *rkakaat eli uppopaistetut juustotikut* [s. XX]. Kokeilemisen arvoisia ovat myös kansiivet, jotka kuulemma loppuvat joka ilta kesken.

Keskiviikkoisin Café Em Nazih täyttyy opiskelijoista pubivisan myötä, perjantai- ja lauantai-iltaisin lanteet keinahtelevat livemusiikin tahtiin. Meininki on lungi ja leppoisa. Café Em Nazihin argilet eli vesipiiput ovat vertaansa vailla, vaikka niiden valmistaminen kysyykin kärsivällisyyttä. Piipullisen saadakseen on ensin jonotettava baarin kassalle, minkä jälkeen kuitti tulee kiikuttaa terassin toisella puolella sijaitsevalle argilegurulle. Hän valmistaa vesipiipun sitten, kun sattuu huvittamaan.

Saifi Urban Gardensissa järjestetään kielikouluja ja muita kursseja. Jos puhti riittää, kapua hissittömän talon katolle: Coop D'Etatissa on bileet joka päivä! Pommien puhkoman talon katolla bisse on puoli-ilmaista ja musiikki raikaa.

SAIFI URBAN GARDENS. Pasteur Street, downtown. Puh. +961 156 2509 www. saifigardens.com



Batata Harra – Tuliset perunat

Batata Harra on helppo valmistaa naposteltavaksi illanistujaisiin. Kokeile niitä myös pääruoan lisukkeena.

3 isoa perunaa (esimerkiksi Rosamundaa)
1 l rypsiöljyä
0,5 tl paprikajauhetta
0,5 tl chilijauhetta
0,5 tl suolaa
0,5 tl jauhettua korianteria
0,5 tl sitruunahappoa tai 0,5 sitruunan mehu

Koristeluun:
2 oksaa korianteria

• Keitä perunat suolavedessä al denteksi. Jäähdytä ja kuutioi.
• Uppopaista perunakuutiot kuumassa öljyssä kullanruskeiksi ja rapeiksi.
• Siirrä kulhoon ja lisää mausteet sekä sitruunahappo tai -mehu. Sekoita.
• Koristelee hienonnetulla korianterilla.

VINKKI! Voit korvata sitruunahapon sitruunamehulla, mutta lisää se perunoihin vasta juuri ennen tarjoilua.

Batata bil Kizibra – Korianterilla maustetut perunat

Varoitus: Näihin jää koukkuun!

0,5 kg perunoita
2 tl suolaa
1 tuore chili
2 oksaa tuoretta korianteria
0,5 dl rypsiöljyä
mustapippuria maun mukaan

• Pese perunat ja viipaloi ne kuorineen. Keitä noin 3 minuuttia suolalla maustetussa vedessä.
• Poista chilistä siemenet ja kuutioi malto pieneksi. Silppua korianteri.
• Kuumenna öljy pannulla, lisää perunaviipaleet ja paista niihin kaunis paistopinta. Mausta.





RÄJÄHDYSALTIS RADIOASEMA

"Varokaa!" baarimikko Anthony Ahwe ennättää huutaa ennen kuin räjähtää. Vierustoverimme hätkähtävät, kun Coupette-lasia nuoleva tuli risauttaa lasin sirpaleiksi ja pilli leimahtaa liekkeihin.

Flaming Lamborghiniksi nimetyn cocktailin valmistus kääntää taatusti päät, mutta juojan on syytä olla vikkelä, sillä ylikuumetessaan lasi räjähtää helposti. Näyttävän cocktailista tekee myös, että se vaihtaa väriä ja säteilee liekkien alla ensin heleän turkoosina, poikkeaa punaisessa ja syvenee tummansinisen kautta miltei pikimustaksi. Lasin rikkouduttua jäämme mielikuvituksemme varaan, mutta absintista, kahdesta eri sambucasta sekä granaattiomena-, Curaçao- ja kermalikööreistä





rakennettavan drinkin täytyy maistua vähintäänkin mielenkiintoiselta.

Maltillisempaan makuun sopii talon halutuin hörppy, Midori Sour, johon sekoitetaan vodkaa, melonilikööriä, sour mixiä sekä ananasmehua. Kirpeä kesäpäivän kohottaja puolestaan on itse tehty kurkkulimonadi, joka saa sekaansa minttua sekä sitruunaa – loistovalinta holittomalle!

Olemme kosmopoliittien suosimassa baarikeskittymässä Armenia Streetillä, tarkemmin ottaen Radio Beirutissa. Se on Lähi-idän ensimmäinen radioasema, jonka ohjelmaa lähetetään livenä baarista. Elävä musiikki rytmittää menoa neljästi viikossa, minkä ohella baarissa järjestetään silloin tällöin burleskiklubeja sekä vastatanssikursseja.

”Vakioasiakkaamme ovat pari–kolmekymppisiä, mutta torstaisin keski-ikä nousee kuuteenkymppiin, sillä silloin tanssitaan arabimusan tahtiin”, Anthony tietää. Sunnuntaisin vedetään henkeä tunnelmallisissa jazz-illoissa.

Radio Beirut hellii budjettimatkailijan kukkaroa, sillä aamukymmenestä iltayhdeksään kaikista cocktaileista annetaan 40 prosentin alennus. Baarista saa pientä purtavaa, kuten toasteja. Venähtänyttä edellisiltaa helpottamaan tarjoilijat valmistavat aamiaista yömyöhään asti. Darrapäivän loiventajana voi litkiä huurteisesta kolpakosta tarjoiltavaa Mexican-olutta, joka saa ympärilleen suolareunukset ja sekaan sitruunamehua.

Jos päätä kivistää kovin, päivän voi aloittaa Dhou-shotilla: Tabasco-tujauksella terästetty vodka oliivin ja sitruunaviipaleen kera herättää kovimmastakin kohmelosta!

RADIO BEIRUT. Armenia Street, Mar Mikael.
Puh.+ 961 157 0277 www.radiobeirut.net







SYDÄMELLISTÄ SOUL FOODIA

Carmen Nicolianin katseesta huokuu mennyt elämä. Vuodesta 1990 hän on pyörittänyt veljensä Karnigin kanssa vaatimatonta armenialaisravintolaa Bourj Hammoudin sillan alla. ”Minä kokkaan ja isoveljeni antaa luomuksilleni siunauksensa”, Carmen selventää työnjakoa.

Askeettisesti sisustettu 24-paikkainen ravintola Onno on kaikkea, mitä turisti armenialaiskortteleiden hälinän ja kaaoksen keskellä tarvitsee: sydämellisyyttä ja soul foodia.

Äkkijyrkät portaat nitisevät jalkojen alla, kun kapuamme yläkertaan. Väsynyt tuuletin lepattaa nurkassa, arabiankielinen radiokanava pauhaa taustalla ja Carmen kantaa alkupaloja keittiöstä. Tomaatin, chilin ja sipulin muodostaman tahnan sekaan hän on silpunnut tuoretta persiljaa. ”Itch on perinteistä vuoristoruokaa Armeniasta, vähän kuin versio libanonilaisesta *tabboulésta* (s. XX). Omaan reseptiini lisään keitettyä bulguria”, Carmen kertoo. Se maistuu hyvältä souberegien eli filotaikinasta









käärittyjen juustotäytteisten piiraiden kanssa. Tuhdit piiraat tihkuvat rasvaa.

Pääruoaksi on pinaattitäytteisiä pastanyyttejä, joiden päälle valutetaan runsaan valkosipulista jogurttia. Kylmä jogurttikastike höyryävien nyyttien yllä on hauska kokemus. Carmen suosittelee Fishna Kebabia, joka on hapankirsikkakastikkeella, pähkinäsekoituksella sekä leivänmuruilla kuorrutettu kebabannos.

Hintataso Onnossa on maltillinen. Alkuruoat maksavat 3 000–8 000 Libanonin liiraa (n. 2–6 €), pääruoat 12 000–16 000 liiraa (n. 11–15 €). Carmen kutsuu vieraansa mielellään myös pieneen keittiöönsä ja näyttää, kuinka annokset valmistetaan.

Lähtiessä tekisi mieli halata.

ONNO. Aghabios Street, Bourj Hammound Bridge.
Puh. +961 380 1476





AJAN PYSÄYTTÄVÄ BAARI

Piskuiset hipsteribaarit pilkuttavat Gemmayzehin trendikästä kaupunginosaa. Torino Expressiä voi hyvällä omatunnolla kutsua instituutioksi, jonka faneihin lukeutuu myös maailmankuulu ruokajournalisti Anthony Bourdain.

16-paikkainen cocktailbaari ei sisustuksellaan koreile. Sisään mahtuu kerrallaan kourallinen ihmisiä. On vain baaritiski ja muutama tupakansavun verhoama pöytä. Autenttisuutta tunnelmaan tuo ulkoseinää halkova pomminreikä, joka muistuttaa maan verisestä historiasta. Lautasliinoihin on kirjailtu baarin nimi, joka juontaa juurensa Torinoon johtavasta junaraiteesta. ”Halusimme pystyttää paikan, jossa voi piipahtaa drinkille ennen junan lähtemistä”, baarimikko Raja Khalaf valottaa.

Todellisuudessa juna-asemaa ei näy lähimaillakaan, mutta Torino Expressissä aika tuntuu pysähtyvän. Kymmenen vuoden ikään ehtinyt baari on Beirutin vanhin. Vakioasiakkaat pummaavat Rajalta tupakkaa ja ryystävät arakejaan.

”Kopioi, tee se paremmin ja myy omalla nimelläsi”, Raja nauraa. Suosituimmaksi cocktailiksi hän mainitsee Moscow Mulen, jota ryydítetään talon tapaan tuoreella inkiväärillä, appelsiinibittereillä sekä inkivärioluella.

”Moni baari pisti lapun luukulle Israelin hyökättyä maahamme vuonna 2006. Me emme halunneet antaa periksi. Uskoakseni menestyksemme takana piilee paitsi intiimi interiööri ja uudenlainen cocktailajattelu, myös palveluhenkisyytemme”, baarimestari arvioi.

Varsinaista drinkkilistaa ei ole, vaan juoma sekoitetaan asiakkaan toivomuksen mukaan. Jokaista cocktailia saattelee ujo hymy.

Atmosfääri Torino Expressissä on jotain sellaista, jota on vaikea pukea sanoiksi. Aika tuntuu pysähtyvän – tekee mieli tilata toinen.

TORINO EXPRESS. Gouraud Street, Gemmayzeh.
Puh. +961 361 1101


MIKE



Katurukaa



Shawarma djaj – Kanashawarma

Shawarma on libanonilaisen katuruoan ehdoton ykkönen. Kääri haluamasi täyte ohuen pitaleivän väliin ja pursota sekaan maittavaa marinadia – eväsleipäsi on valmis!

500 g (4 kpl) kananrintafileitä
4 pitaleipää

Marinadi:
0,5 dl soijakastiketta
2 tl valkosipulijauhetta
1,5 dl valkoviiniä
1rkl valkoviinietikkaa
1 tl valkosipulijauhetta
1 tl jauhettua valkopippuria
0,5 tl jauhettua neilikkaa
0,5 tl jauhettua muskottipähkinää
0,25 tl chilijauhetta

• Valmista marinadi yhdistämällä kaikki raaka-aineet keskenään. Sivele marinadi fileisiin ja anna marinoitua vähintään kolme tuntia, mutta mielellään yön yli.
• Valuta ylimääräinen marinadi pois. Paista rintafileet pannulla tai kypsennä uunissa (200 °C:ssa noin 15 minuuttia). Kääri täyte pitaleivän väliin ja nauti.

VINKKI! Kokeile shawarman väliin hummusta, baba ghanoushia ja labne bi tuomia (s. XX).

Shawarma lahme – Lihashawarma

500 g lampaanlihaa (mieluiten kylkipalaa)

Marinadi:
1,5 dl punaviiniä
0,5 dl soijakastiketta
1,5 tl seitsenmaustetta (s. XX)
0,5 tl jauhettua mustapippuria
0,5 tl jauhettua kanelia
0,5 tl jauhettua inkivääriä
0,5 tl jauhettua neilikkaa
1,5 rl punaviinietikkaa
1 tl valkosipulijauhetta

Kypsentämiseen:
0,5 dl rypsiöljyä

• Suikaloi kylkipalat, lisää muut raaka-aineet ja sekoita hyvin. Anna marinoitua vähintään kolme tuntia, mutta mielellään yön yli.
• Valuta ylimääräinen marinadi pois. Paista lihat kypsiksi kuumassa öljyssä. Kääri täyte pitaleivän väliin, lisää Tarator-kastiketta (s. XX) ja vihannespikkelsiä ja nauti.



Fatayer – Kasvistäytteiset calzonet (K)

(n. 10–12 kpl)

Calzonet ovat täyttävää pikaruokaa, joita voit napata matkaasi kadunkulman kioskista tai valmistaa ne vaivatta omassa kyökissäsi.

Taikina:

7 dl vehnäjauhoja
2 dl rypsiöljyä
0,5 tl kuivahiivaa
1 tl suolaa
2,5–3 dl vettä

• Sekoita vehnäjauhot, öljy, hiiva ja suola. Vaivaa taikinaksi noin kahdeksan minuutin ajan. Lisää kylmää vettä ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.
• Pyörittele palleroiksi ja anna kohota leivinliinan alla puolisen tuntia.

Täyte:

2 isoa nippua (n. 500 g) mangoldia eli lehtijuurikasta
3 tomaattia
1 sipuli
1 sitruunan mehu
1 tl suolaa
0,5 tl jauhettua mustapippuria
0,5 tl chilijauhetta
2 rkl rypsiöljyä
2 tl sumakkia tai yhden hyvin pestyn (luomu)sitruunan mehu ja kuoret

• Pese mangoldit ja kuori sipuli. Hienonna. Lisää kuutioidut tomaatit sekä sitruunamehu. Lisää loput raaka-aineet ja sekoita. Kauli pallerot, lusikoi täyte keskelle ja sulje pallot nostamalla reunat keskelle.
• Paistaa 180 °C:ssa noin 15–20 minuuttia. Nauti kylmänä tai kuumana makusi mukaan.

VINKKI! Voit korvata mangoldin halutessasi pinaatilla tai paksoilla.

Falafelit

(n. 12 kpl)

2 dl kikherneitä
2 valkosipulinkynttä
1,5 tl suolaa
0,5 tl jauhettua mustapippuria
2 tl juustokuminaa
1 tl jauhettua korianteria
1 rkl korianterisilppua
1 tl paprikajauhetta
0,5 tl chilijauhetta
0,5 tl ruokasoodaa
öljyä uppopaistamiseen

• Liota kikherneitä kylmässä vedessä yön yli. Kaada vesi pois. Taputtele talouspaperilla herneet kuiviksi ja hienonna valkosipulin kanssa tehosekoittimessa tai kutterissa. Siirrä seos kulhoon ja lisää loput ainekset paitsi sooda. Sekoita hyvin ja anna maustua noin 30 minuuttia. Lisää sooda ja jätä vetäytymään muutamaksi tunniksi.
• Pyörittele taikinasta palloja ja uppopaista niitä 170-asteisessa öljyssä noin 3–4 minuutin ajan.
• Tarjoile Tarator-kastikkeen (s. XX) kanssa.

VINKKI! Parhaan lopputuloksen saat, jos annat taikinan maustua yön yli.



Sanasto

A

Adas bi hamod
Sitruunainen linssikeitto *166*
Aish el Saraya
Maidosta ja leivästä valmistettava vanukas; juhlajälkiruoka *172*
Akhtabout mtabbal
Pikkelöityä mustekalaa *73*
Arak
Libanonin kansallisjuoma; viinirypäleistä uutettava anisviina, jota nautitaan jääpalojen kera aperitiivina tai läpi aterian *212*
Ardishawki
Keitettyä latva-artisokkaa, jota dipataan valkosipuli-sitruunasoosiin; meze *29*

B

Baba Ghanoush
Paahdetuista tai grillatuista munakoisoista valmistettava tahna; meze *27*
Baharat samke
Mausteseos kalalle; sisältää jauhettua korianteria, valkosipulia ja inkivääriä sekä kanelia, suolaa ja valko- ja mustapippuria *92*
Baklawa
Pähkinöillä täytetty filotaikinaleivonnainen, joka kastellaan paistamisen jälkeen siirapilla; jälkiruoka *172*
Banadoura bi Arak
Arakilla eli anisviinalla liekitettyä tomaattia; meze *28*
Batata bil Kizibra
korianterilla maustetut perunat; nautitaan mezenä tai aterian lisukkeena *239*
Batata Harra
Chilillä maustetut perunat; meze *239*
Batata souflé
Perunamuusista ja jauhelihasta valmistettava vuokaruoka, joka kuorrutetaan korppujauhoilla *152*
Batingeen Mahshi
Jauhelihalla ja tomaatilla täytetyt munakoisot, jotka valmistetaan keittämällä hiljalleen miedolla lämmöllä *146*
Batingeen makdous
Öljyyn säilöttyä munakoisoa; syödään Libanonissa aamiaisen yhteydessä, mutta voidaan nauttia myös mezenä *130*
Beme bi Zeit
Okraa tomaattikastikkeessa *148*
Bizzaak bi Tarator
Etanoita sitruunasta ja tahinista eli seesamitahnasta valmistettavalla kastikkeella *74*

C

Chanklich
Maidosta ja jogurtista valmistettava kotijuusto, joka pyöritellään kuivatuissa yrteissä *163*

D

Djaj bi Batata
Valkosipulikanaa perunoiden kera; uuniruoka *146*
Doleh mehchi
Pinjansiemenillä ja riisillä täytetty lehmänkylki; juhlaruoka *40*

F

Falafelit
Kikhernepyörykät *260*
Farrouge Meshwi
Grillikanaa *150*
Fasolia bi Adem
Häränluista ja pavuista keitettävä pataruoka, joka maustetaan kanelilla *154*
Fatayer
Täytettyä pitaleipää muistuttava calzone, jossa kasvistäyte *259*
Fattet hummus
Uunissa kypsytettyjä kikherneitä leipämurujen kera *119*
Fattouche
Ruokaisa leipäsalaatti; meze *142*
Ferri
Viiriäisiä granaattiomenasiirapilla *154*
Foul Moudammas
Libanonilainen aamiaisannos, joka valmistetaan härkäpavuista *134*

G

Ghanam Mechwi
Grillissä valmistettava lammasvarras *182*

H

Hindbe-Chicorke
Pinaattilisuke, joka maustetaan sitruunalla ja sipulilla *184*
Hummus
Kikhernetahna; meze *27*
Hummus Balila
Kikherneitä valkosipuli–sitruuna-liemessä; lisuke tai meze *119*

K

Kabis Khiar
Kirpeä kurkkupikkelssi; lisuke *184*
Kafta bil Khebez
Lampaan jauhelihasta valmistettava mureke, joka kypsennetään grillissä *146*
Kbeeb bi lahme
Lampaan jauhelihasta ja bulgurista uppopaistamalla valmistetut pallerot; meze *32*
Kebbet Samak
Vaalealihaisesta kalasta ja bulgurista valmistettava uuniruoka, joka nautitaan jogurtin kera *83*
Kechik
Happamista kechik-jauhoista keitettävä jogurtti–bulgurisoppa *165*
Khebez Saj
Muurikkapannulla paistettava libanonilainen aamiaisleipä *129*
Kebbe
Bulgurista ja jauhelihasta valmistettava libanonilainen kansallisruoka; meze *34*
Kebbe nayyi
Naudan jauhelihasta ja bulgurista valmistettava kansallisruoka, joka maustetaan laventelilla ja mintulla; nautitaan useimmiten mezenä *34*
Kebbet batata
Perunasta ja bulgurista valmistettava kasvisversio kebbestä; kansallisruoka; nautitaan useimmiten mezenä *37*

Knefe
Lämpimänä tarjottava juustokakku; nautitaan Libanonissa aamiaisen yhteydessä 173

L

Labne bi toum
Valkosipulinen jogurttilevite; meze tai lisuke 27
Lahm bi ajeen
Muurikkapannulla paistettava lettu jauhelihatäytteellä; libanonilainen aamiaisruoka 129
Lahme Michwiyyi
Grillattu härkävarras 38
Limonada
Sitruunalimonadi 57
Loubieh bi Zeit
Tomaattikastikkeessa haudutettuja papuja 155
Loubieh Mtabli
Viherpapusalaatti valkosipuli-sitruunakastikkeella 143

M

Mahshi Kousa
Jauhelihalla ja riisillä täytetyt kesäkurpitsat, jotka valmistetaan hiljalleen keittämällä 153
Manakish Zaatar
Muurikkapannulettu, joka täytetään timjamista, sumakista ja seesamista sekoitetulla zaatar-mausteseoksella 129
Meghli
Kanelilla maustettu riisipuuro, jota Libanonissa tarjotaan, kun lapsi syntyy 169
Mjaddara
Vihreä linssipata 152
Mourabba al michmoch
Aprikoosihillo 133
Mourabba al tiin
Viikunahillo 133
Nammoura
Manteleilla koristeltu seesamikakku, jonka päälle valellaan appelsiinisiirappia; jälkiruoka 170

P

Provencial-kastike
Valkosipuli-korianterikastike 165

R

Riz bi charieh
Riisiä ja nauhapastaa; tyypillinen libanonilainen arkiruoka 148
Riz Bi Halib
Tuoksupielikillä ja ruusuvedellä makeutettu riisipuuro; jälkiruoka 169
Rkakaat
Filotaikinasta valmistettavat, uppopaistetut juustotikut; meze 32
Rocca
Libanonilainen rucolasalaatti; lisuke 139

S

Sabeh Baharat
Seitsenmausteseos, joka sisältää yleensä muskottia, kardemummaa, neilikkaa, kuminaa, kanelia, sahramia sekä meiramia 109
Salade marine
Merenelävistä valmistettava salaatti 47
Salatit batata
Mintulla maustettu perunasalaatti 140
Salatit Chmandar
Punajuuri-fetasalaatti 143
Salatit khass
Libanonilainen vihersalaatti 141
Salatit Zaatar
Timjamisalaatti 139
Salsa harra
Tulinen tomaattikastike 165
Samak tagine
Tahinikala, joka tarjoillaan kylmänä 91
Sambousik
Libanonilaiset lihapasteijat; meze 32
Samke bil feren
Korianterilla ja sitruunalla maustettua uunikalaa 95
Sbenigh bi Lahme
Pinaatti-lihapata; arkiruoka 148
Shawarma djaj
Ohuen leivän sisään käärittyä kanaa; pikaruoka 257
Shawarma Lahme
Ohuen leivän sisään käärittyä lihaa; pikaruoka 257
Sumakki
Sitruunalta maistuva libanonilainen mauste, jota saatavilla etnisistä ruokakaupoista; voidaan korvata myös sitruunan kuorella 142

T

Tabboulé
Persiljainen bulgurisalaatti; meze 142
Tahini
Seesamitahna 27
Taouk
Valkosipulilla marinoitua kanaa 183
Tarator
Sitruunainen seesamikastike 165

W

Warak arich
Viininlehtikääryleitä; meze 35

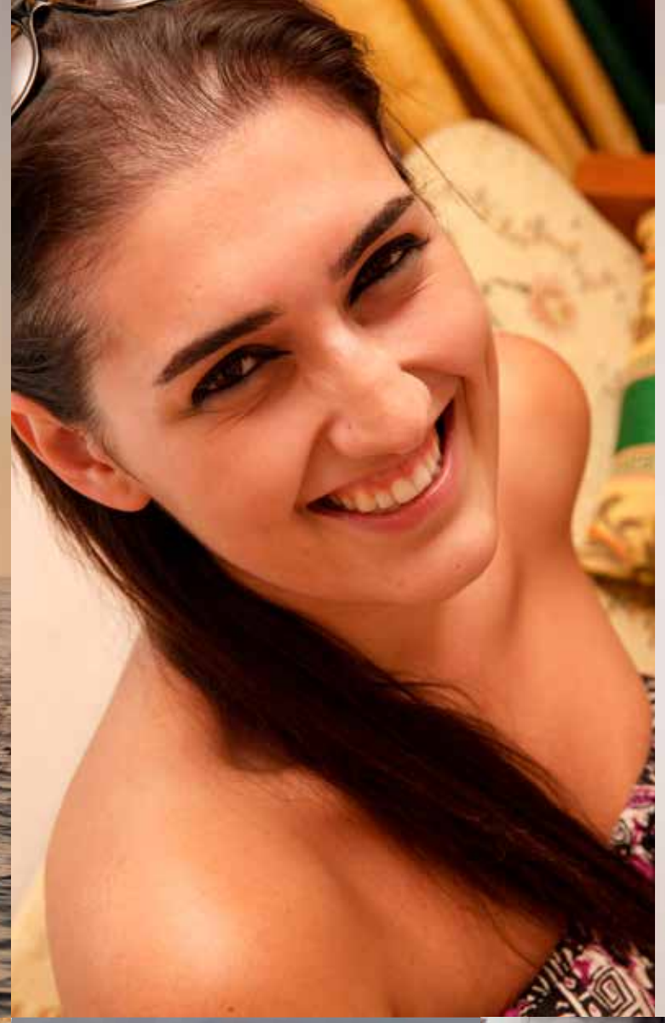
Z

Zaatar
Libanonilainen yrttilevite, joka valmistetaan timjamista, seesamista, suolasta, sumakista ja oliiviöljystä 163

Kiitokset

Merched Youssef perheineen, Toufic Assal perheineen, Chateau Ksara / Elie Maamari, Rayan Salloum, Riikka ja Jyrki Sukula, Haugen Gruppen, Krog Madame, Jad el Hage, Edrington Finland / Mirja Pulkkinen, Kyrö Distillery Company / Mikko Koskinen, Arcus Finland Oy / Hanne Lindroos-Koski, Graafinen suunnittelu Gomedia Oy, Readme.fi Oy / Ari Sahanen, Hilkka Opas sekä muut meitä auttaneet tahot.


























F-77-P ORIGINAL PRODUCT.

JALLA! JALLA!



Josen meze – Libanonin herkut on rouhea ruokamatkakirja läpi lumoavan Libanonin. Se kuljettaa Bekaanlaakson vehreiltä viinipelloilta aina pohjoisen vuoristoon asti. Matkan varrella tutustumme maan monipuolisiin makuihin ja ruokakulttuuriin, joka on Lähi-idän vivahteikkain.

Matkanjohtajana toimii Top Chef -televisio-ohjelmasta tuttu keittiöpäällikkö Joseph Youssef, joka palaa juurilleen kotimaahansa. Josen perheen rakkaimmat reseptit on koottu näiden kansien väliin. Paistamme zaatar-lettuja leiritulella aamuvarhaisella, pyydystämme mustekaloja tähtitaivaan alla sekä upotamme kätemme multaan sadonkorjuun aikaan.

Juhlan tullen pöydät notkuvat värikkäitä mezejä ja grilliherkkuja, joiden ohjeet löydät kirjastamme. Kurkistamme myös ravintoloiden keittiöihin ympäri maata sekä kuulemme huippukokkien herkullisimmat ruokatrendit. Boheemi Beirut sykkii elämää ja sen katuruokakulttuuri vie mennessään. Historiallisen Bybloksen kapeilla kujilla tulvivat tuhansien mausteiden tuoksut, Batrounissa polttelemme maan parhaat vesipiiput sekä vierailemme trendikkäässä olutpanimossa.

Josen meze – Libanonin herkut syntyi rakkaudesta ruokaan ja reissaamiseen. Haluamme jakaa kanssanne parhaimmat matkatärpit sekä kattavan reseptikokoelman, jolla onnistut kotikeittiössäsi. Libanonilainen ruokakulttuuri ei täytä vain vatsaa, vaan lämmittää myös sydäntä.

readme.fi

kl.68.2

9 789522 207821