

## Gastronomia

# Kokki suurlähetystön makuelämysten takana

Teksti ja kuvat Botond Vereb-Dér



**T**amás Péntek on toiminut jo pian viisi vuotta Unkarin suurlähetystön palveluksessa huolehtien pienten ja suurten vastaanottojen tarjoiluista ja vastaten moneen maakuun sopivista ruoista. Tämä komennus on kuitenkin hänen ensimmäisensä ulkomaan edustustossa.

- Olen aloittanut **Vince Szalay-Bobrovniczky**n aikana, ja nyt työskentelen jo kolmannelle suurlähettiläälle, Péntek aloittaa.

Suurlähetystön kokiksi hän hyppäsi monivaiheisen uran jälkeen. Hän avasi aikoinaan **Cyranon**, tunnetun ravintolan Budapestissä, ja Hotelli Gellértin keittiömestarina hän toimi neljä vuotta. Péntek on työskennellyt myös laivalla ja tapahtumissa sekä ulkomailla Englannissa ja Saksassa, eli hän on monissa liemissä keitetty.

Jokaisella suurlähettiläällä on luonnollisesti omat makunsa ja ruokarajoitteensa. Ensimmäinen suurlähettiläs piti kalaruokia, kun taas Urkuti ei niitä voinut syödä. Nykyinen suurlähettiläs pitää ehkä ankanlihasta enemmän. Suurlähetystön kokille ykkösprioriteetti on itse suurlähettiläs, mutta tietysti vierailtakin kysytään ruokarajoitteista.

**Suomeen** saapuessaan hänen ainoa tietonsa maasta oli, että täällä asuu Joulupukki. Viime vuosina hän on tutustunut aidosti uuteen maailmaan.

- Tämä on rauhallinen maa, jossa on helppo elää. Pidän erittäin kovasti siitä, että suomalaiset elävät symbioosissa luonnon kanssa.

Hän pitää asemapaikassaan myös ihmisistä, ja onkin on-

nistunut rakentamaan hyviä suhteita sekä suomalaisten että täällä asuvien unkarilaisten kanssa. Péntek onkin ollut kokkina myös Suomen unkarilaisten yhdistyksen eri tapahtumissa.

Péntek on pyrkinyt tutustumaan myös suomalaisiin ravintoloihin, joihin hän on tyytyväinen.

- Täällä voi syödä monenlaisia ja monien kansojen ruokia. En ole vielä törmännyt sellaiseen paikkaan, johon en haluaisi mennä enää uudelleen, Péntek kertoo.

Suomalaisesta gastronomiasta hän ei ole löytänyt sellaisia erikoisuuksia, joita hänen mielestään voisi yhdistää muiden maiden keittiöihin. Hänen mielestään täällä seurataan pohjoismaista gastrokulttuuria, joka on kuitenkin nyt muodissa.

## Pohjoismaisen keittökulttuurin ydin on yksinkertaisuus

Suomessa kasvavista raaka-aineista saadaan paljon irti. Ruokat ovat yksinkertaisia, mutta ne kuitenkin valmistetaan parhaalla mahdollisella tavalla. Hän löytää lähes kaikki tarvitsemansa raaka-aineet Suomesta, ja ne ovat laadukkaita. Jos jotain ei täältä löydy, niiden korvaaminen on helppoa.

- **En tuo mitään kotoa**, ehkä paprikajauhetta, vaikka täältäkin saa hyviä paprikajauheita. Ne eivät ole ihan samantyyppisiä kuin Unkarissa, mutta hyviä.

Tietysti kokkina hän valmistaa monia asioita itse, kuten esimerkiksi vaniljasokeria. Ainoastaan eläinperäisiä rasvoja on vaikea löytää, kuten sian-, hanhen- ja ankanrasvaa. Erikoisempia raaka-aineita, kuten kivipiiraa voi ostaa turkkilaisilta ja tukuistakin nykyään.

Harvinaisempia raaka-aineita, kuten ankan- tai hanhenmaksaa voi ostaa vain pienissä määrin niiden korkean hinnan takia. Suomesta löytyy hyvälaatuisia sisäfileitä ja luomuruokia, mutta niiden hinta on äärimmäisen korkea.

- Sanon aina, että taitoa ei ole se, että joku osaa tehdä hyvää ruokaa hyvistä raaka-aineista, vaan se, että pystyy valmistamaan yhtä hyvää ruokaa heikommistakin aineksista. Siinä pitää olla oma itsensä ja sydämensä mukana, jotta se onnistuisi hyvin.

Unkarilaisessa **suurlähetystössä** pyritään tietenkin tarjoamaan unkarilaisia tai unkarilaistyylisiä ruokia, muttei sekään ole loputon inspiraation lähde.

- Välillä kysytään, että mikä tästä tekee unkarilaista. Silloin vastaan, että kokki on unkarilainen, nauraa Péntek. Vastaanottojen tarjoilut ovat tärkeä osaa diplomatiasta, ja ne korostavat suurlähetystön arvovaltaa. Suurlähettiläät haluavat aina yhteistyön alkuvaiheessa tietää tarkasti, mitä keittiössä tehdään ja miten.

- Kahden, kolmen lounaan jälkeen he sitten tulevat sanomaan, että tämä on hyvää, minkä jälkeen saan vapaamat kädet. Ruokalista hyväksytetään tietenkin aina, mutta luotetaan, että tarjottu ruoka on hyvää. Vielä en ole sellaista palautetta saanut, että joku olisi ollut tyytymätön, ainoastaan sellaista, että joku olisi halunnut syödä enemmän unkarilaistyylisiä ruokia.

Arvovieraat lähettävät ruokatoiveitaan välillä etukäteen. Jos he esimerkiksi muistavat hyviä ruokia Unkarista, niitä voidaan valmistaa tilaisuuden luonteen soveltuen. Se ei välttämättä tarkoita hirveän erilaisia makuja vaan enemmänkin tarjoilumuotoa. Nykygastronomiassa on muutenkin paljon silmänlumetta.

- Jos kuuluisa kokki tekee pinaattimuhennosta köyhillä ritareilla, kaikki ihailevat uudenlaista yhdistelmää. Jos kotona kävisi näin, kaikki kysyisivät, että

**”eikö ollut aikaa tehdä jotain kunnon ruokaa?”**

nauraa Péntek.

- Vähän kuin viinien maistelu. ”Erotaan suklaan, banaanin...”. Eikö viini ole tehty viinirypäleistä?

Péntek pyrkii tuomaan jokaiseen perinteiseen ruokaan jotain uutta, ja ideoitaan hän kokeilee aina etukäteen.

- Vaikka makuidea syntyykin päässäni, usein ruoan valmistuttua se ei ole lainkaan sellaista, jollaiseksi minä sen kuvittelin. Hyvä ruoka vaatii paljon kokeiluja ja harjoittelua. Bocuse d'Or -kokkipailuun harjoitellaan vuoden ympäri koko ajan.

Suurlähetystön kokki pitää itse perinteisistä mauista, eli kotona ruokaa valmistaessaan hän luo uudestaan lapsuutensa makuja. Ammatissaan Péntek näkee kuitenkin jatkuvan uudistumisen tarpeen.

- Tämä on ammatti, joka pitää oppia joka viides tai kymmenes vuosi uudestaan, koska se muuttuu nopeasti. Muodit muuttuvat, tulee uusia keittiötekniologioita, keksitään uusia metodeja, mutta siihen tarvitaan hyvä pohja, summaa Péntek.

Tamás Péntek sai ainakin vuoden jatkoon työlleen Helsingin suurlähetystössä, joten ne onnekkaat, jotka osallistuvat vastaanottoille saavat vielä nauttia hänen valmistamistaan ruoista. ■

## METSÄSTÄJÄN KASTIKE JA SÄMPYLÄMYKYT

Suomennos Kaisa Pietilä

### Ainekset:

Mausteliemi  
1 rkl riistamausteseosta  
3 rkl punaviinietikkaa  
3 porkkanaa  
2 juuripersiljaa (tai 1 juuriselleri, ellei juuripersiljaa ole saatavilla)  
1 keskikokoinen sipuli  
2 valkosipulinkynttä  
3-4 laakerinlehteä  
3 tuoretta timjaminvartta  
½ sitruunan kuori  
suolaa ja pippuria maun mukaan  
4 dl vettä

### Liha

Lapapaistia (esim. nautaa, hirveä, peuraa)

### Kastike

2-3 rkl sinappia (maun mukaan)  
1,5 dl ruokakermaa  
1 rkl sokeria (maun mukaan)

### Sämpylämykyt

3 sämpylää  
2 dl ruokakermaa  
2 munaa  
1 rkl maissitärkkelystä  
1 tl voita  
suolaa, pippuria, muskottipähkinää  
½ nippua persiljaa

### Valmistus:

Lihan esivalmistelu ja kypsennys:

Kuori porkkanat ja juuripersiljat ja pilko ne renkaiksi. Sekoita muiden mausteliemen aineiden kanssa. Aseta lapapaistia mausteliemeen niin, että liha peittyy kokonaan. Anna marinoitua peitettyinä vähintään 8 tuntia, mielellään yön yli jääkaapissa. Valmistuspäivänä esilämmitä uuni 180 asteeseen ja aseta liha uuninkestävään vuokaan mausteliemen ja vihannesten kera. Paistoaika riippuu paistin koosta, joten on hyvä aika ajoin tarkistaa lihan kypsyyt.

Tarjoiluvaiheessa liha viipaloidaan 1 cm paksuiksi viipaleiksi ja tarjoillaan kastikkeen ja sämpylämykyjen kera.

Riistakastikkeen valmistus:

Kun liha on pehmeäksi kypsytetty, ota se vuoasta erilleen. Poista juuresten joukosta laakerinlehdet ja sitruunankuoret. Laita pehmeäksi kypsyneet juurekset tehosekoittimeen ja lisää joukkoon ruokakerma sekä sinappia maun mukaan. Soseuta tasaiseksi. Maun mukaan voit lisätä myös hieman sokeria. Lisää lopuksi tarvittasua suolaa ja pippuria.

Sämpylämykyjen valmistus:

Voit käyttää joko tuoreita tai jo vähän kuivahtaneita sämpylöitä. Sekoita ruokakerma, kananmunat, maissitärkkelys ja sulatettu voi hyvin keskenään. Lisää maun mukaan suolaa, pippuria ja muskottipähkinää. Leikkaa sämpylät pieniksi kuutioiksi ja lisää kerma-munaseokseen. Lisää myös pieneksi pilkotut persiljat ja sekoita hyvin. Anna seoksen seistä jääkaapissa vähintään 15 minuuttia. Sen jälkeen muovaile taikinasta lusikalla mykyjä, ja keitä niitä kiehuvaassa vedessä n. 10 minuuttia, kunnes ne ovat kypsiä.

Hyvää ruokahalua!

