

Mausteilla tasapainoa makuun

Eija Kvintus

– **OPETAN MAUSTAMAAN** ruoat aina niin, että samaa ruokaa voivat syödä niin lapset kuin aikuisetkin, sanoo joensuulainen Spice chef, maustekokki, **Pramod Jayaprakash**. Taika on tasapainossa. Mikään mauste ei saa riidellä muiden kanssa. Ja mausteitahan intialaisessa ruoanlaitossa riittää. Pramodin Torvelan koululle intialaisen ruoan kurssille tuoma maustemäärä on häkellyttävä. Ne kaikki kuitenkin löytyvät ihan suomalaisista kaupoista.

– Jossakin vaiheessa haavana on maahantuoda itse mausteita, mutta aivan vielä siihen ei ole valmiuksia, Pramod sanoo. Opettajaksi valmistunut ja kokiksi opiskeleva Pramod Jayaprakash kiertää vetämässä intialaisen ruoanlaiton ja maustamisen kursseja ympäri Suomen. Yhdistyksille kuten maa- ja kotitalousnaisille, pienille ryhmille jopa kotonakin sekä ruoanlaiton ammattilaisille ravintoloissa.

Pramod myös tekee tilauksesta valmiit menut eri tilaisuuksiin. Kasvisten lisäksi intialaisen ruoan pohjana on usein kana, mutta esimerkiksi hirvenlihalle Pramodilla löytyy valmiit reseptit intialaisittain. Siispä intialaiset hirvipeijaisetkin hoituisivat, mikäli joku uskaltaisi ne tilata, Pramod lupaa.

HEINÄVEDEN ETELÄISEN maa- ja kotitalousseuran intialaisen ruoan kurssilla Torvelan entisen koulun keittiössä oli lauantaina niin tiivis tunnelma, että keittiön pääemäntä Sirkku Kervinen sijoitti toimittajan istumaan teollisuusleivontakoneen päälle katon rajaan jottei tämä olisi tungoksessa tiellä.

Ihailla täytyy kuinka rauhallisesti Pramod Jayapra-



Eija Kvintus

Tässä syntyy Pramodin ohjeilla kolmea erilaista maistettua Naan-leipää, jotka vielä leivottiin isoiksi limpuiksi, puikuloiksi ja pieniksi cocktail-leiviksi. Sively suolavedellä ja päälle yrtejä sekä sipulin ja auringonkukan siemeniä. Naan-leipä on Pramodin mukaan leipää, joka on leivottava hellyydellä, jotta siitä tulee hyvää.

kash ohjasi yli 10 ruokalajin menuun valmistamista ja jakoi aikansa 14 kurssilaisen kesken. Ja ilman yhteistä kieltä. Toki apuna oli tulkki, Miia Tirkkonen, joka käänsi Pramodin ohjeet englannista suomeen, muttei hänkään joka paikkaan ehtinyt.

Ruokalistalla oli alkuruuaksi palsternakka- ja bataattikeittoa sekä pappadumia eli ohutta öljyssä paistettua linsileipää, joka oli kuin chipsiä. Tarjolla oli pääruoalla punajuuriupperia, kasvisbirijania, raita-jogurttikastiketta, minttuchutneyta, kasvispakoraa, mangolassi-juomaa, voikanaa ja kanabirijania sekä jälkiruoaksi jäätelöä linsikastikkeessa, jossa oli pannulla paistettujen mausteiden lisäksi paistettuja kuivattuja hedelmiä,



Yrttien silppuaminen moniteräisillä yrtsakseilla käy kätevästi. Tässä maustetaan roimalla maustemäärällä kanapirijaniin tulevia kanasiivuja. Pramodin mukaan harvaa uskaltaa valmistaa itse tätä ruokalajia vaan jättää sen ammattikokeille.



Raili Kasosen esittelemät Naan-leivät onnistuivat hyvin ja olivat herkullisia.



Pramod tarkistaa bataattikeiton sakeuden. Eeva Kokko pitää huolen, ettei palsternakkekeitto pala pohjaan. Nesteenä keitoissa oli kookosmaitoa.



Kasvis pakorassa kasvikset uitetaan maustetaikinassa ja paistetaan sitten upporasvassa.

Askeltie 2, Heinävesi
Puh. 017 562 411
Heikki Lähti

Tervetuloa!
RAVINTOLA KYLLÄPÄÄSKY

KARAOKE pe 16.10.
alk. klo 21. Juontaja: Miki

Maksupäätö tuli ja kortti vinkuu!