

Intialainen juhla-ateria Joensuun tropiikissa

Sadonkorjuujuhlaa intialaiseen tapaan vietettiin Joensuun kasvitieteellisen puutarhan Botanian trooppisessa ympäristössä. Juhla-ateria syötiin sormin banaaninlehdeltä.

JOENSUU

Syyskuisen ruokajuhlan isä, **Pramod Jayaprakash**, on muuttanut Suomeen Keralasta Lounais-Intiasta. Hänen järjestämänsä trooppinen ateria kytkeytyy läheisesti Pramodin kotiseutuun.

Hindujen suurta Onam-sadonkorjuujuhlaa juhlitaan Keralan alueella elo-syyskuussa. Kymmenen päivää kestävä juhla ajoittuu riisinkorjuu-aikaan.

Juhlan suurin ateria, Onasadya, sisältää perinteisesti vähintään yksitoista ruokalajia. Pramodin kattaus Joensuussa ei iuru jaa jälkeen kotimaan ateriasta.

Tarjoilla on naan-leipää ja öljyysä kypsytettyä papadum-leipää, perunapapumaisia ja riisiä, sekä erilaisia höystöjä, kuten porkkana-thorania ja inkivääri-chutneyä.

Pramodilla on intialaista ruokaa tarjoava pitopalveluyritys, Spices Chef. Lisäksi hän järjestää ruokakursseja, jollaiseksi Botanian sunnuntai-iltapäivänkin voi tulla.

Kukkamatto pöydälle

Ruuan valmistamisen ja syömissen ohessa Pramod kertoi osallistujille intialaisesta kulttuurista. Pöydälle Botanian aulaan tehtiin Pookalam-kukkamatto. Kukat, marjat ja sienet kerättiin lähistön tiensivuilta ja puutarhasta.

Onasadya-ruokapöytä kaletettiin tropiikkiasastoon, jossa kasvaa banaanin, kaakaota ja kahvia. Eri ruokalajit aseteltiin banaaninlehdelle ja niitä syötiin sormin.



Ruokalajeilla on intialaiset nimet ja suomalaisen suuhun hive-nen eksoottiset mausteet. Chilin lisäksi on inkivääriä, rosmariinia, currya, korianteria, kardemummaa ja muskottipähkinää.

Äänekäs kultatöytökakadu Juuso sekä perhospuutarhasta tropiikin puolelle lepatellut perhonen lisäisivät eksotikkaa.

Näppärästi sormilla

Päivälliselle osallistunut **Matti Elsinen** päätyi Botanialle etsityään netistä paikkaa, jossa saisi intialaista ruokaa. Hän osallistui päivälliselle vaimonsa **Päivin** ja poikansa **Samun** kanssa.

"Päivällinen oli kokonaisuutena mukava kokemus ja ruoka erittäin hyvää. Pääsin tutustumaan täysin erilaiseen ruokakulttuuriin", Matti Elsinen sanoo.

Elsinen arvelee sormin syö-misen olevan maailman yleisin ruokailutapa. Tapa on ihmiselle luontainen: päivälliselle osallistuneet pikkulapset söivät sormilla jopa näppärämmin kuin lusikalla.

Avartava kokemus

"Avartaa kummasti katsantokantaa, kun tiedostaa, että on muitakin tapoja tehdä asioita kuin se, johon on itse tottunut."

Elsisen perheen suosikkeja olivat lassi sekä jäätelöllä höystetty jälkiruoka.

Botanian päivällisten teemat vaihtuvat kahden viikon välein. Banaaninlehtiaterian jälkeen on tehty intialaisia liharuokia sekä kookosruokia.

TOPI LINIAMA

PRAMOD JAYAPRAKASH



Lassi-juoman voi koristella pähkinärouheella.

Jugurtti-juoma sopii jälkiruuaksi

Lassi sopii alkujuomaksi, virvoitusjuomaksi tai jälkiruuksi. Jos tarjoat lassin jälkiruokana, lisää juoman pinnalle lusikalinen jäätelöä. Ananaksen voi korvata mangolla.

Ananas-lassi

1 l maustamatonta jugurttia
400 g säilykeananasta
2 rkl tuoretta inkivääriä
3 rkl sokeria
1/2 tl suolaa
hippu sahramia
1/2 tl kardemummaa
2 rkl rouhittua pistaasipähkinää jäätelöä (valinnainen)

Sekoita tehosekoittimessa jugurtti, ananas mehuineen, inkivääri, sokeri ja suola hyvin hienoksi. Kaada seos kulluon. Lisää kardemummaa ja sahramia. Sekoita hyvin.

Tarjoille laseissa. Koristele pistaasipähkinärouheella.

Banaaninlehtiateria syödään sormin.

Riikka (vas.), Lyyti, Aivi ja Fanni tekivät perhosaiheista Pookalam-kukkamattoa. Tarvikkeet kerättiin yhdessä lähistöltä.

