

# Intialainen keittiö kiinnosti Kerimäellä

Idea intialaisesta ruokakurssista lähti oppimishaluista.

OONA TYNKKYNE

Oona Tynkkynen

**INTIALAISEEN** kasvis- ja liharuokakulttuuriin päästiin tutustumaan **Pramod Jayaprakashin** opetuksessa Kerimäellä viime lauantaina. Viisi tuntia kestäneellä kurssilla valmistui yli kaksikymmentä ruokalajia, joten ruokia syntyi tiuhaan tahtiin. Menuissa oli mukana niin alku-, pää- kuin jälkiruokiakin. 13 kurssilaista oli jaettu neljää ryhmään, joista jokaisella oli oma menunsa. Osittain menujen sisältämät ruuat olivat ryhmien kesken samoja, mutta osa ruuista oli vain yhden ryhmän valmistuksessa.

– Aloitimme pienellä tutustumisella ja johdannolla intialaiseen ruokakulttuuriin, jonka jälkeen aloimme heti työskennellä. Kurssilaisilla on paljon tekemistä ja ohjelma on tiivis, kurssin järjestämisessä mukana ollut **Miia Tirkkonen** kertoi.

**INTIALAINEN KOKKI**, opettaja sekä pitopalveluyrittäjä **Jayaprakash** on järjestänyt paljon intialaisen ruuanlaiton kursseja Joensuussa. Kerimäen kurssi oli ensimmäinen Joensuun ulkopuolella järjestetty kurssi.

– Olen tyytyväinen tähän kurssiin. On hienoa, että Kerimäellä on näin paljon kurssille osallistujia.

Intialaisissa ruuissa käytetään paljon kasviksia ja ruuat yleensä valmistetaan paistamalla tai keittämällä.

– Erytyistä intialaisessa ruuassa on mausteiden käyttö muihin maihin verrattuna. Suomessa pelätään käyttä mausteita. Intiassa taas mausteita käytetään pelottomasti ja paljon, Jayaprakash arvioi.

Miia Tirkkosen mielestä kurssi laajentaa tietoa intialaisista ruuista.

– Yleensä Suomessa tiedetään vain, että intialaisessa ruuassa käytetään currya. Mutta siihen kuuluu paljon muutakin, kuten esimerkiksi korianteri, kurkuma, inkivääri sekä chili.

**KURSSIN JÄRJESTÄMISESTÄ** vastannut **Jaana Kortelainen** kertoi idean tulleen hänen ystävältään **Arja Fribergiltä**, joka halusi oppia itse lisää intialaisesta ruuasta.

– Päätimme järjestää kurssin, johon opettajaksi pyysimme Arjan ystävää Pramodia.

Viime vuosina ahkerasti Intiassa vierailut **Reija Turunen** kertoi, että kurssilla vastaan tulleet ruuat olivat osittain hänelle uusia.

– En ole törmännyt näihin kaikkiin ruokalajeihin Intiassa ollessani. Mutta valmistamamme mango lassi on herkkuaani!



Toistakymmentä henkeä kokoontui opettelemaan intialaisen ruuan valmistusta Kerimäelle



Pramod Jayaprakash ja Jaana Kortelainen olivat tyytyväisiä Kerimäellä järjestettyyn kurssiin.

**SAVOLINNALAISELLE Eija Laineelle** Intialainen ruoka oli vielä melko uusi tuttavuus.

– Intialaista ruokaa en ole syönyt aiemmin kuin ravintolassa.

On ollut mielenkiintoista maustaa ruokia, kun mausteet ovat täysin vieraita eikä tiedä yhtään, miltä ruuan pitäisi maistua.

Naiset arvelivat, että kurssilla



Kurssilla valmistettu intialainen alkuruoka oli värikästä.



Monelle kurssilaiselle kookospähkinän käsittely oli uutta puuhaa.



Kokoelma erilaisia intialaisessa ruuassa käytettäviä mausteita.

**Intialaiset ruuat olivat niin ihania, että menen ihan sanattomaksi.**

Jaana Kortelainen

käytettyjä ohjeita oli mahdollisesti sovellettu suomalaisen makuun.

– Monetkaan kurssilla valmistetut ruuat eivät olleet niin mausteisia kuin yleensä intialaiset ruuat ovat, Turunen pohti ja kertoi, että hän rakastaa intialaista ruokaa.

– Todella hyvin ovat intialaisen ruuan maut sattuneet minun suuhuni, Laine kertoi.

**RUUAT OLIVAT** myös kurssia järjestäneen Kortelaisen mieleen.

– Pääsin maistamaan ensimmäisen kerran intialaista ruokaa ollessani Englannissa. Vaikka siellä ruokaa teki aito intialainen kokki, olivat tänään valmistamamme ruuat aivan eri luokkaa. Olivat niin ihania, että menen ihan sanattomaksi.