

la puttanescaan eli spagettiin oliivikastikkeessa. Muita alueen herkkuja ovat yrttimarinoitu makrilli ja perunamunakoisopata.

Campanian maakunnasta Napolin läheltä on kotoisin yksinkertainen ja kuuluisa Insalata Caprese eli Caprilainen salaatti, sillä juuri Caprilla väitetään kasvavan maukkaimmat tomaatit.

Siellä perinteinen mozzarella-juusto valmistetaan vesipuhvelinmaidosta. Lisäksi tomaattisalaattiin käytetään raikasta ja aromattista basilikaa sekä oliiveista kylmäpuristettua neitsytöljyä.

Mitä etelämpänä Italiassa ollaan, sitä selvemmin ruokakulttuurissa näkyy arabien vaikutus. Heiltä ovat peräisin runsas rosmariinin käyttö, makeat jälkiruu-

at. Muita eteläisiä mausteita rosmariinin lisäksi ovat kaneli, neilikka, oregano, chili, kapris ja valkosipuli. Arabien kansallisruuasta on olemassa sisilialainen muunnelma cuscusu eli cuscus kalan kanssa. Lammasta valmistetaan Sisiliassa ruuaksi yhtä usein kuin äyriäisiäkin. ■

Firenzalaisessä keittokoulussa



Masha Innocentin keittokoulun peruskursilla opitaan lasagnen valmistus.

Masha Innocentin keittokoulussa tuoksuu aito italialainen ruoka ja opetus sujuu italialais-amerikkalaisella ammattitaidolla. Masha on päättänyt jakaa kotinsa gastronomian ja perheen kesken.

Kodin tilavaan keittiöön mahtuu noin kymmenen henkeä. Opetus tapahtuu englanniksi tai italiaksi

ja oppilaat saapuvat keittämään ympäri maailmaa. Kaukaisimmat lentävät Firenzeen Japanista, Yhdysvalloista ja Australiasta Masha Innocentin maineen houkuttelemina.

- Kurssit kestävät vähintään neljä päivää, koska yhdessä päivässä ei voi välttää oppivansa italialaisen keittiön salaisuuksia, välttää opettaja Innocenti.

Jokaisen kolmen-neljän tunnin kurssirupeaman päätteeksi nautitaan ateria siihen sopivine viineineen. Kurssin lopussa oppilaat saavat mukaansa perustietoa Italian keittiöistä, vihjeitä Firenzen ravintoloista ja mielenkiintoisista keittokirjakaupoista.

- Ei olisi mitään järkeä puhua ainoastaan Toscanan keittiöstä, kun koko maa pursuaa, mitä kiehtovimpia makuelämyksiä, toteaa Masha päättäväisesti.

- On tärkeää opettaa kurssilaisia valmistamaan aitoa italialaista ruokaa, sillä he vievät opit mukanaan maailmalle. Niin muodostuu gastronomiasta oikea kuva, vakuuttaa tämä useiden kansainvälisten ruokaseurojen jäsen. Pieni ja hoikka Masha myöntää keittokoulun pitämisen olevan raskasta mutta antoisaa työtä.

- Toisinaan kyllä mietin, voisiko osan opetuksesta antaa teoriassa. Sitten muistan, että näkö ei ole kuin puoli ruokaa ja raahaan taas kaikki vuodenajan parhaat raaka-aineet esiin ja valmistamme kaiken alkuperäisten ohjeiden mukaan.

Keittokoulu Masha Innocenti. Via Trieste, 1. 50139 Firenze, Italy. Puhelin ja fax 39-55-48 00 41.