

Lauantai 17.9.2016

Päivän teemat: tuoretori, kokkikoulu ja fado-ilta

Aamu alkoi paikallisen Veronika-oppaan johdolla tutustumisella kauppahalli/tuoretoriin **Mercado 31 de Janeiroon**. Halli aukeaa ensin ammattiasiakkaille eli ravintoloille ja myöhemmin kuluttajille. Portugal on kalamaa ja kalankulutus per henkilö on maailman kolmanneksi suurin Japanin ja Islannin jälkeen. Hallin painopiste onkin tuoreessa kalassa ja valikoimat ovat valtavat, sieltä löytyy mm. seuraavaa: meriahven, merikrotti, karppi, rausku, napsija, piikkihai, punamullo, kummeliturska, miekkakala, sardiini, makrilli, ja lukuisia nimettömäksi jääneitä sorteja. Mustekalaa, jonka valmistamiseen käytetään usein myös sen muste, löytyi joka lähtöön: squid, cuttlefish ja octopus, samoin äyriäisiä: hietasimpukka, hummeri, taskurapu ja montaa lajia katkarapua. Tuoreista tuontikalosta tärkein on Norjan lohi ja saatavana on myös tonnikala, joka on verraten uusi tulokas. Maassa syödään erittäin runsaasti suolattua ja kuivattua turskaa, jota tulee Islannista. Halli on hyvin suunniteltu ja organisoitu, toimiva ja siisti, kylmälaitteet ajanmukaiset ja esillepano selkeä ja kaunis, nimikyltit ja hinnat olivat näkyvillä. Kalan lisäksi siellä on muutama teurastaja, vihannes- ja hedelmämyyntiä, joista mainittakoon upea paikallinen meloni, luomukin kuulemma alkaa yleistyä. Oliivia oli kokonaisuina ja öljynä, kuulimme, että määrässä öljy ei kilpaile Espanjan kanssa mutta laadussa pärjää. Hallissa on myös pieni kalaravintola, kukkakauppa sekä juustomyymälä, jossa myös myydään lämmintä rapeaksi paistettua possua, jota saimme maistaa, ja Jukka Härmälä söi rohkeasti possun aivoja!

Päivän lounaan valmistimme itse **Kiss the Cook** – nimisessä kokkikoulussa. Katerina-emäntä apureineen oli laittanut esille kaikki raaka-aineet ja työvälineet pöydille, joissa oli työpisteet 3 hengen tiimeille. Katerina kiersi työpisteitä ja avusti tiimejä ja valmista tuli ripeästi: alkuruoaksi tuoremakkarasta tehtyjä lihapullia ja sen lisäkkeeksi rosmariinilla maustettua omenapyreetä, pääruoaksi valkoviinissä haudutettua kala-äyriäspataa, johon tuli meriahventa, mustekalaa ja jättikatkarapuja sekä sipulia, paprikaa ja perunaa. Kuten arvata saattaa, kaikki oli erittäin maukasta! Jälkiruoaksi tuli talon puolesta suklaamousse ja pieni papupiiras, siinä taisi olla mm. kik-hernettä.

Ilta vietettiin Alfaman alueella, jossa on lukuisia fado-ravintoita. **Casa de Linhares** tarjosi varsin vaatimattoman illallisen: alkuun niukanlainen vihreä salaatti, pääruoaksi risottoa, jossa muutama sattuma turskaa, jälkiruoaksi hedelmäsalaatti. Sen sijaan fado-esitys oli hieno: salissa loistava akustiikka ja kaksi taitavaa kitaristia, joilla klassinen portugalilainen 12-kielinen kitara. Kuulimme kolme settiä ja kolmea laulajaa, joista ensimmäinen oli nuori ja dramaattisen melankolisesti esiintynyt upeääninen Fabia, hänen perään tuli komea baritoninoloinen Andre, joka laulatti myös yleisöä. Näin teki myös Vania, elämää nähnyt laulajatar, jonka laulussa enemmän kepeyttäkin kuin Fabialla.

Hotelliin saavuimme vähän ennen puolta yötä ja kirjoittajalle jäi epäselväksi ketkä vielä jatkoivat hotellin 10-kerrokseen kaupungin iltavalvoja katsomaan.....

Laati: Mirja ja Matti Vatanen