

KANSALLISTEATTERIN
NÄYTTELIJÖIDEN
Reseptikirja

Työryhmä:

Sari Puumalainen

Teresa Välimäki

Laura Riihelä



Helsingissä Kustannusosakeyhtiö Otava

SISÄLLYS

Lämpioässä

Ensimmäinen näytös

Väliaika

JOHDANTO

ALKUDRINKKI

SARI PUUMALAINEN: Finlandia-vodka-gimlet & Helppo lime cordial 16

JUSSI LEHTOSEN RUOKAMUISTO: Aurinkokuninkaan aprikoosit 18

VEGET

MARJA SALO: Maukas villiyrттisalaatti 23

ESKO SALMINEN: Täydellinen munakas 25

ISMO KALLIO: Evergreen-salaatti 27

SEPPO PÄÄKKÖNEN: Feta-oliivitahna 29

TERHI PANULA: Herkullinen avokadomössö 29

MARITA NORDBERG: Kylmä kurkkukeitto 31

ANJA POHJOLA: Mausteiset kiinankaalikääryleet 33

PIRJO MÄÄTTÄ: Ruokamuisto & Parempi palak paneer 34

AKSA KORTTILA: Ruokamuisto & Bataattia Ottolenghin tapaan 38

JANNE REINIKAINEN: Ruokamuisto & Ikimuistoinen kaalikeitto 42

ESA SAARIO: Perinteikäs Inkoon puuro 47

VEIKKO HONKANEN: Täyteläinen naurispaistos 49

JUHA MÄKELÄ: Karamellisoitu päärynä-vuohenjuustosalaatti 51

ANNIKA POIJÄRVI: Raikas tofu limonello 53

HARRI NOUSIAINEN: Nopea tomaatti-mozzarellapasta 54

ESA-MATTI LONG: Itämainen suppilovahverokeitto 57

TIMO TUOMINEN: Paneer koseli tofu 59

MARIA KUUSILUOMA: Oman sadon maa-artisokkakeitto 61

PAULA SIIMES: Munakoisokastike italialaisittain 62

PIRJO LUOMA-AHO: Punainen linssikeitto 64

KALAT

SIMO TAMMINEN: Seuraavan päivän ahvenfileet 69

TEA ISTA: Jussi Jurkan silli 71

ELLI CASTRÉN: Kätevä frutti di mare -pasta 73

AILA ARAJUURI: Kermainen auralohi & Silakkarullat uunissa 75

PEKKA AUTIOVUORI: Tomaattinen kuha 79

LEIF WAGER: Bouillabaisse Leifin tapaan 80

Toinen näytös

LIHAT

HANNU-PEKKA BJÖRKMAN: Ruokamuisto & Kanaa confit	84
SEELA SELLA: Kihcel-leivät tilpehööreineen	89
OLLI IKONEN: Näyttelijän sunnuntaiherkku	91
MAIJA KARHI: Herkuttelijan pekoni-kantarellikastike	92
ANJA POHJOLA: Pärren olutpata	94
TUOMAS MATTILA: Hernemuhennos pekonin kaveriksi	97
HEIKKI NOUSIAINEN: Siskon pullerot ja muusi	99
JUHA VARIS: PPP eli pekoni-parsakaalipasta	101
KRISTIINA HALTTU: Porotilan kampsut Kurkelasta	102
ANTTI PÄÄKKÖNEN: Lihamestarin munuaiskeitto	104
JUKKA-PEKKA PALO: Nerokas yrttilammas	107
JOUKO KESKISEN RUOKAMUISTO: Lyydian upeat näyttämösafkat	108

Aplodit

MAKEAT

PENTTI SIIMES: Penan (kaloriton!) kakku	112
KATARIINA KAITUE: Villitsevä vadelmajäädyke & Voisilmäpullat ramppikuumeiselle	115
AILA ARAJUURI: Mustikkakukko murteella	119
KARIN PACIUS: Lasten suosikkikakut	120
MARJUKKA HALTTUNEN: Mehevä kurpitsajuustokakku	123
SEPPO LAINE: Lady Hilla ja mansikkakastike	125
TIINA RINNE: Virkistävä viinimarjavaahto	127

Esiripun sulkeuduttua

YÖPALA

PETRI LISKI: Helsinki–Rooma – Illan viimeinen voileipä	131
ILJA PELTOSEN RUOKAMUISTO: Päiväni murmelina	132
KIITOKSET	137
KUVATIEDOT	138
RESEPTIHAKEMISTO	140





1872-

KANSALLISTEATTERI LAUTASELLA

*M*itä Kansallisteatterin näyttelijöille merkitsee ruoka ja mitkä ovat heidän tärkeimpiä reseptejään ja ruokamuistojaan, se selviää tästä Kansallisteatterin näyttelijöiden reseptikirjasta. Mutta miksi juuri näyttelijöiden suhde ruokaan on erityisen kiinnostava ja poikkeuksellinen? Näyttelijöiden työpäivä on kaksiosainen: Harjoitukset kello 11–15 ja 18.30–22, jos illalla ei ole esitystä. Esitykset alkavat kello 19 ja päättyvät vaihteleviin aikoihin, mutta näyttelijän on oltava teatterilla jo hyvissä ajoin ennen esityksen alkua. Työajat osuvat siis juuri lounas- ja illallisaikaan, mutta kumpaakaan ateriaa ei voi jättää väliin. Päiväharjoitusten keskellä pidetään yleensä lyhyt ruokatauko, mutta esityksistä ei tietenkään voi lähteä syömään. Työ siis säätelee, milloin ja mitä voi syödä, mutta näyttämöllä joka tapauksessa tarvitaan energiaa.

Useimmiten Kansallisteatterin näyttelijöiden yhteiset ateriat syödään harjoitusten tauolla henkilöstöravintola Morkussa, jolla on keskeinen paikka suomalaisessa teatterihistoriassa. Kansallisteatteri ja Morkku kuuluvat erottamattomasti yhteen, vaikka Morkun käyttötarkoitus onkin vuosikymmenten varrella vaihtunut avustajien lämpiöstä tupakkahuoneeksi, miesten salongista naisten salongiksi, yleisökahvilasta ravintolaksi.





Jo 1930-luvun alussa Morkun kirjoitettiin olleen vuosikymmen-
ten ajan Kansallisteatterin taiteilijoiden kohtaamispaikkana, ja
sitä Morkku edelleen on.

Erityisen herkullisia ovat muistot näyttämöllä syödystä
ruoasta tai siitä, miten ruokaa on onnistuttu olemaan syömättä.
Toisinaan, kymmenien esitysten myötä, ensi-illassa vielä hyvin
maistunut syötävä on muuttunut pakkopullaksi, jota on piiloteltu
roolivaatteisiin. Kansallisteatterin pitkäaikainen tarpeiston-
hoitaja Lyydia Kiiski loihti kuitenkin maukkaita aterioita, jotka
vielä harjoituksissa olivat vaatimattomampia, mutta esitys-
ten ruokia laittaessaan hän otti jopa näyttelijöiden toiveita
huomioon. Osa Lyydia Kiisken valmistamista aterioista on ollut
suorastaan pääroolissa – ainakin näyttelijöiden muistoissa.

Reseptien kirjo tässä kirjassa on kuin Kansallisteatterin
ohjelmisto, joka perinteisesti on koostunut sekä uudesta että
klassisesta, kotimaisesta ja kansainvälisestä. Mukana on lapsuus-
muistoja, perinneruokia, klassikoita, luottoreseptejä, uuden
kokeilua, kuriositeetteja, jälkiruokia ja makuja maailmalta.
Ruoka kertoo paitsi yksilön historiasta myös identiteetistä.
Näyttelijät ovat keittiössään monien roolien tekijöitä.

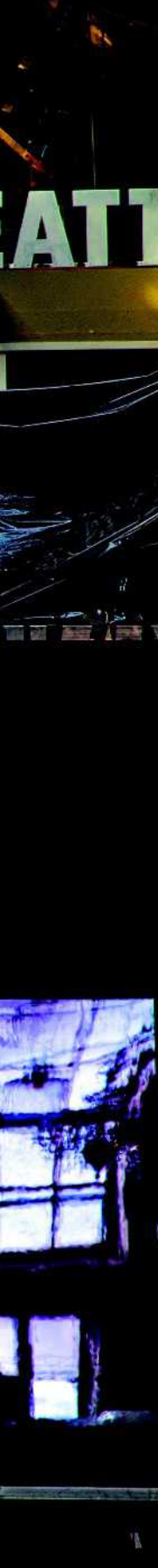
Monelle näyttelijälle ruoanlaitto tai leipominen on konkreet-
tista tekemistä, jossa tulosta syntyy heti, vastapainona työlle.
Ruoalla tai leivonnaisilla on merkityksensä myös hengen luojana.
Useita kirjan reseptejä yhdistää se, että ne on saatu tärkeiltä
ihmisiltä, joiden kanssa on laitettu ruokaa yhdessä. Ruoan
valmistaminen läheisille, joiden kanssa ei normaalina työpäivänä
välttämättä voida istua yhteiselle aterialle, on ennen muuta
rakkautta.

Hanna Korsberg

*Kansallisteatterin hallituksen monivuotinen jäsen,
teatteritieteen professori, Helsingin yliopisto*

KANSALISTE





1872-

KIRJAN SYNTYVAIHEISTA

Tämän reseptikirjan tarina alkaa 2000-luvun alusta, jolloin Kansallisteatterin näyttelijäyhdistyksessä mietittiin uusia keinoja varainkeruuseen. Iltamissa myytäväksi laadittiin reseptivihkonen, joka sittemmin unohtui.

Toukokuussa 2020 yhdistyksen johtokunta oli tyhjentämässä näyttelijälämpiötä ennen talon suurta remonttia. Kesken siivouksen löytyi arkistokaappiin unohtunut reseptivihkonen. Näyttelijä **Sari Puumalainen** jakoi kuvan siitä Facebook-sivuillaan, ja hänen ystävänsä **Teresa Välimäki** kommentoi heti, että vihkosesta pitäisi tehdä kirja. Puumalainen innostui ajatuksesta, ja suunnittelu jatkui. Vuotta myöhemmin näyttelijäyhdistys allekirjoitti kustannussopimuksen Otavan kanssa.

Puumalaisen kontolle tulivat yhteydenotot kaikkiin Kansallisteatterin vakituiseen näyttelijäkuntaan kuuluneisiin, joiden reseptiä ei ollut julkaistu alkuperäisessä vihkosessa. Heiltä pyydettäisiin uusia ruokaohjeita ja -muistoja vanhojen rinnalle.

Oma urakkansa oli vanhojen esityskuvien hankkiminen kirjaan, mutta siihen Puumalainen sai avukseen Kansallisteatterin arkistosta vastaavan **Laura Saloniemen**. ”Lauralla on ihan mieletön tietotaito ja kapasiteetti päässään”, Puumalainen kehuu.

