Amerikkalainen
keittiö on maailmojen keittiö

■ Eurooppalaisesta näkökulmastamme amerikkalaisia pidetään coca-colaa juovana pikaruokakansana ja toden totta esim. hampurilaisia ostetaan vuosittain 100 miljardilla dollarilla.

Pohjois-Amerikka on siirtolaisten maa. Siirtolaiset ovat vaikuttaneet myös USA:n osavaltioiden ruokakulttuuriin. Oregon tuottaa riistaa, Texasin karjankasvattajat muhkeaa pihvilihaa, Virginia on tunnettu kinkuistaan ja kanoistaan, Washingtonin osavaltio ravuistaan ja lohistaan, pohjoismaalaisten asuttama Minnesota voileipäpöydästään, sillistä ja tanskalaisista leivonnaisista. Suurkaupungeissa monilla kansallisuuksilla on omat kaupunginosansa, esim. kiinalainen, japanilainen, italialainen.

Periamerikkalaiseen ateriointiin kuuluvat tuhdit annokset ja välitön, ystävällinen palvelu. Keittiö tuo mieleen kiitospäivän kalkkunan, clam chowder -kampasimpukkakeiton, hummerit, syntisen herkullisen juustokakun mansikkakastikkeineen, kurpitsapiirakan, pannukakut vaahterasiirapilla, rapeat salaatit mm. vanhimpana Waldorf Astoria –hotellin hovimestarin Oscar Tschirkyn kehittelemän Waldorfin salaatin. Kaikesta edellä mainitusta huolimatta myös kevyiden ruokien arvostus on kovasti noussut Yhdysvalloissa kaikkinaisen terveysintoilun myötä.

Yhdysvaltain keittiöissä näkyvät monenlaiset vaikutteet eri puolilta maailmaa. Meksikon, Karibian, Etelä-Amerikan, Kaukoidän, Afrikan. Eurooppalainen vaikutus näkyy mm. New Orleansin ranskalaisvaikutteisessa keittiössä. Maasta löytyy runsaasti yhdistelmäkeittiöitä mm. tex-mex, American-Italian, American-Cuban, Calasian (California-Aasia).

Tiesitkö, että mm. chop suey ja fortune cookies ovat Yhdysvalloista kotoisin?

New Orleansin French Market -kauppatori on amerikkalaisen brunssin syntypaikka. Kauppiaat aloittivat päivänsä varhain ja tulivat aamaiselle vasta lähes lounasaikaan, joten keksittiin yhdistää aamiainen (breakfast) lounaaseen (lunch) brunchiksi. Tämänpäivän amerikankokemuksiin kuuluu ehdottomasti brunssi!

Ruokailunautintoon kuuluu oleellisena osana viini. Pohjois-Kaliforniassa sijaitsevat Napan ja Sonoman viinilaaksot tuottavat laadukkaita viinejä viin

Zagat Guide suosittelee

Zagat Guide listaa avuksi eri kaupunkien huippuravintoloita, eikä pelkästään ruokanautinnon vuoksi. Arvio annetaan myös palvelusta ja ravintolan yleisilmapiiristä.

Nina ja Tim Zagat julkaisevat Amerikan eri kaupungeista kulinaristin raamattua, Zagat Guidea. Vuosittain uusiutuva Zagat Guide on hyväksi avuksi matkalaisille, jotka haluavat matkaltaan myös makuelämyksiä. Ja jottei illan päätökseksi laskun myötä naama menisi kurtuille, on kirjasessa ilmoitettu myös suuntaa antava illallishinta. Ravintoloita on listattu mm. seuraavin kriteerein: Most Popular, Top Ratings ja Best Buyes. Jaottelu jatkuu myös ravintolan keittiölinjan mukaan (esim. American New tai Traditional, Asian/Fusion ja French New, Classic tai Bistro), siellä tarjoiltavien ruokien mukaan (esim. brunssi, hotelliruokailu tai People-Watching (!) tai kaupunginosan mukaan. Lisätiedot: www.zagat.com.

BOSTON

Boston on osa New Englandia ja sitä osaa Amerikkaa, joka on saanut ehkä eniten vaikutteita eurooppalaisesta keittiöstä. Atlantin valtameren antimet ovat tuoneet oman lisänsä eurooppalaiseen keittiöön, ja näin bostonilainen keittiö on syntynyt. Erilaiset lämpimät padat ja sakeat keitot ovat tärkeitä talvella, jolloin kylmä viima puhaltaa Atlantilta. Kuuluisin Bostonin keitoista on Clam Chowder, jossa simpukat ja peruna yhdistyvät kermaiseksi ja maukkaaksi kokonaisuudeksi. Toinen Bostonin erikoisuus on Cod Cakes, joissa turskasta on tehty röstin tyyppisiä "lettusia". Cod Cakes:jä voi syödä mainiosti myös alkuruoaksi tai lounaaksi.

Mikäli saat kutsun osallistua Lobster Bake-kutsuille, lähde maistelemaan! Lobster Bake, bostonilainen barbeque, on aina "Big Party", missä ystävät ja tuttavat kokoontuvat yhteen herkuttelemaan. Itse lobsterin eli hummerin lisäksi tarjolla on muitakin Atlantin herkkuja sekä uudisasukkaiden ruokapöydästä tuttua maissia. Lisäksi ruokapöydästä voi löytyä mm. salaatteja, kanaa, bostonilaista papumuhennosta, juustokakkua – tarkoituksena on siis herkutella useamman tunnin ajan. Tärkeintä kuitenkin on, että kaikki nauttivat ainakin yhden ison hummerin Lobster Baken aikana.

Karpalo kuuluu myös Bostoniin, joten vaikkapa karpalomehua sisältävä Cosmopolitan drinkki sopii mainiosti maljaksi Bostonille.

MAUI

Kuten Bostonissa, on meren antimilla tärkeä osuus myös Mauilla. Tosin kala on Mauilla pehmeämmän makuista johtuen Havaijin vesien lämpimyydestä. Havaijin leppeä ilmasto ja hedelmäinen, tuliperäinen maa on tarjonnut oivan kasvualustan erilaisille hedelmille. Näistä hedelmistä ananas on tunnetuin ja amerikkalaisten turistien suosikkituliainen. Toinen Mauilla maistamisen arvoinen hedelmä on ulkonäöltään päärynää muistuttava papaya, josta syödään mehevä, oranssinen hedelmäliha.

Ulkona syöminen on Mauilla oma lisänsä nautintoa. Sulje silmäsi ja kuvittele, miltä meren herkut ja auringossa kypsyneet hedelmät maistuvatkaan illan lämmössä, valtameren aaltojen huolehtiessa aterian musiikkiesityksestä.

SEATTLE

Takaisin Amerikan mantereen herkkujen pariin. Seattlella on myös oma hedelmänsä. Seattlen ja Washingtonin osavaltion ruoasta ei voi puhua mainitsematta omenaa. Washington apples edustavat amerikkalaisille omenien parhaimmistoa. Seattlessa ruokaillessasi omenaa tarjotaan monessa muodossa. Syksyinen erikoisuus on apple cider, kuuma omenatuoremehu, jossa saattaa olla makua tuomassa myös kanelitanko. Viime vuosina Seattle on tullut maailman kuuluksi toisesta kuumasta juomasta, kahvista. Maailmalle levinneet Starbuck´s kahvilat perustettiin Seattlessa, jossa yrityksen pääkonttori edelleenkin sijaitsee. Starbuck´s kahvilathan aloittivat trendin, jossa kahvijuomaa voi maustaa lähes millä maulla tahansa. Kadulla pahvimuki kädessä puikkelehtivat seattleläiset ovat valinneet "coffee to go", mukaan otettavan kahvin pahvimukissa – small, medium tai large, minkä kokoisen kahvin haluat?

Myös Seattlessa voit herkutella tuoreilla kaloilla ja meren elävillä. Käynti kalatorilla on varmasti vaivansa arvoinen.

WASHINGTON D.C.

Yhdysvaltain pääkaupungin vahva asema näkyy ruokaillessasi Washington D.C:ssä. Kaupungin alkuaikoina pidettiin yllä gastronomisia suhteita Ranskaan, josta myös moni keittiömestari lähti kultaa vuolemaan Amerikan keittiöihin. Ranskalaisuus näkyy edelleen häivähdyksenä ravintoloitten ruokalistoilla valmistustapoina, kastikkeina ja raaka-aineiden valinnoissa. Washington D.C.:ssä neuvottelut on totuttu hoitamaan ruokailun ohessa. Siksi kaupungista löytyy paljon laadukkaita edustusravintoloita. D.C. Coast niminen ravintola Capitol Hillin lähellä on kuuluisa senaattoripitoisesta asiakaskunnastaan ja se kuuluu mm. Hillary Clintonin suosikkipaikkoihin . Kaupungin oma ruoka on nimeltään Senate Bean Soup -jo nimestä näkyy, että ollaan tekemisissä pääkaupungin kanssa. Vehnä, ohra, liha ja riista ovat alueen perinteisiä raaka-aineita. ■

SIKKE SUMARIN suosikkiravintola USA:ssa on ENOTECA OTTO PIZZERIA, New York. Se on Mario Batalin uusin, italialisiin viineihin, antipastoon ja pizzaan perustuva ravintola. Loistava, loppuun asti ajateltu konsepti, joka tarjoaa monipuolisia ravintolapalveluita asiakasystävällisesti.

TIMO MELTON (PÄÄKONTTORI Radisson SAS Plaza) suosikkiravintola USA:ssa on JEAN GEORGES, New York. Ravintolan keittiömestari on monipuolinen taituri, joka osaa loistavasti yhdistää ruoissaan Euroopan ja Aasian.

PEKKA TERÄVÄN, (PALACEN RANTA - ILO)suosikkiravintola USA:ssa on ,New York. Eurooppalais-Amerikkalainen yhdistelmä - menneitä kunnioittava keittiö ja ympäristö ja huippupalvelu.

ANTTI VAHTERAN suosikkiravintola USA:ssa on ROCCA, - UNION SQUARE CAFE, New York. Siellä ruoka on kertakaikkisen hyvää ja siksi ravintola onkin todella suosittu.

JYRKI SUKULA, (VIA) suosikkiravintolan USA:ssa on - ROXANNE, San Fransisco Riittävän hullu liikeidea, hyvännäköinen keittiömestari ja kiehtova syntytarina.