

Ruokastailaaja Jani Paasikoski tekee Katalonian keittiötä tutuksi

Herkkusuiden suurlähettäjä

Pohjois-Suomesta Barcelonaan muuttanut ruokastailaaja Jani Paasikoski tekee katalonialaista ruokaa tunnetuksi Suomessa sekä Espanjassa. Hänen työnään on valmistaa paitsi maukkaita, myös hyvännäköisiä ruokia.

Teksti Eija Kannisto kuvat Eija Kannisto, janipaasikoski.com

Helsinkiä syntynyt Jani Paasikoski on päässyt uudessa kotikaupungissaan Barcelonassa harvinaiseen ammattiin, ruokastailajaksi. Hän työskentelee mielellään katalonialaisen ruuan parissa, sillä alueen perinteinen gastronomia on hänelle intohimo.

– Katalonian ruoka on hyvää, monipuolista ja laadukasta, ja siitä on kirjattu kirjoihin vuosisatoja, Paasikoski kuvailee.

– Italia, Ranska ja myös Turkki ovat onnistuneet ruokakulttuurinsa markkinoinnissa toisin kuin Espanja, joka on unohtanut suosittuun katalonialaisen ruokakulttuurin

viemisen maailmalle. Monelle on varmastikin yllättävää kuulla, että Espanjasta viedään muun muassa oliiveja Italiaan.

Ammatti, johon ei ole koulutusta

Ruokastailaaja valmistaa houkuttelevan näköisiä ruoka-annoksia ja -asetelmiä muun muassa lehtiä ja mainoksia varten. Ammattiin ei ole suoraa koulutusta, mutta kokin opinnoista ja työkokemuksesta on ollut Paasikoskelle suuri hyöty.

Paasikosken tietojen mukaan ammattimaisia ruokastailajia on vain kourallinen:

Suomessa kymmenkunta ja Espanjassakin vain muutama enemmän. Alalle päätyneet ovat aloittaneet yleensä apulaisina kuvauksissa ja kehittyneet työssään.

– Itse teen ruokien alustavat valmistelut kotonani, jonka jälkeen siirryn kuvausstudioon jatkamaan ruoka-annosten valmistuksen loppuun, Paasikoski kertoo.

Asettelu tarjoiluastioille on tarkkaa, jopa yksittäisiä riisinjyviä siirrellään pinseteillä oikeille paikoilleen. Kun kaikki on valmis, valokuvaaja kuvaa lopputuloksen alan lehtiin, kirjoihin, mainoksiin ja muihin medioihin.

Paasikoskelta stailauksia ostavat mainostoimistot sekä kirja- ja lehtikustantamot. Suomalaisstailajan tärkeimpiä asiakkaita ovat katalonialainen ruokalehti *Cuina* sekä mediatalo RBA, joka julkaisee useita erilaisia ruokalehtiä, kuten *Saber Cocinar*, *Lecturas Cocina* ja *Cocina Fácil*.

Maahan- ja maastamuuttoa

Paasikoski muutti Suomesta Espanjaan ensimmäisen kerran jo 5-vuotiaana. En-

” Teen ruokien alustavat valmistelut kotonani, jonka jälkeen siirryn kuvausstudioon jatkamaan ruoka-annosten valmistuksen loppuun.”



Ruokastailaaja Jani Paasikoski päätyi harvinaiseen ammattiinsa sattumien kautta.

Halusin edetä urallani parempiin ravintoloihin. Niinpä muutin Barcelonaan. Koti löytyi turistienkin suosimalta Gracian alueelta.

simmäiset Espanjan vuotensa hän vietti suomalaisten suosimalla Aurinkorannikolla Etelä-Espanjassa.

Kun Paasikosken vanhemmat erosivat, muutti hän äitinsä kanssa takaisin Sodankylään, äidin kotipaikkakunnalle. Siellä hän kävi peruskoulun. Kesälomilla Paasikoski kuitenkin matkusti isän luokse lämpimään Fuengirolaan.

Ravintolakokiksi Paasikoski valmistui vuonna 2000 Jyväskylän ammattiopisto Priimuksesta. Opiskeluaikoina hän tapasi nykyisen puolisonsa **Ellan**, joka opiskeli tarjoilijaksi samassa oppilaitoksessa. Armeijan jälkeen kokki vei myös tyttöystävänsä tutustumaan Etelä-Espanjaan.

– Myös Ella ihastui Espanjaan, Paasikoski muistaa.

Kahden viikon tutustumismatka johti kodin perustamiseen Fuengirolaan, jonne myös Paasikosken äiti oli palannut. Aurinkorannikko sai uudet asukkaansa vain kuukauden kuluttua pariskunnan palattua Suomeen lomamatkaltaan.

Perheen ensimmäinen lapsi **Benjamin**, 13, syntyi Fuengirolassa ja nyt 3-vuotias **Amaya** Barcelonassa.

– Halusin edetä urallani parempiin ravintoloihin. Niinpä muutin Barcelonaan. Koti löytyi turistienkin suosimalta Gracian alueelta, Paasikoski kertoo.

– Ammatillinen suhtautuminen isossa, kansainvälisessä kaupungissa on asiallisempaa kuin Etelä-Espanjassa, monet asiat sujuvat täällä joustavammin. Barcelona on kaupunki, jossa tapahtuu jatkuvasti erilaisia asioita. Täällä on elämää.

Kokkina arvostetuissa ravintoloissa

Sanomalehti *El Periódico*n mukaan Barcelonassa on ravintoloita ja baareja kaikkiaan noin 7 500. Paasikoski valittiin kokiksi yhteen kaupungin parhaimmista ravintoloista, *Via Venetoon*, joka sijaitsee *Sarrià-Sant Gervasin* alueella. Ravintola tunnetaan poliitikkojen ja päättäjien lounaspaikkana ja sillä on useita kunniamainintoja, tuoreimpana vuoden 2016 Michelin tähti.

Barcelonaan muuttivat myös Paasikos-

ken äiti ja veli perheineen. Kokin veli avaa lähiaikoina Barcelonan lähellä sijaitsevassa Sabadellin kaupungissa oman leipäkaupan, *Pa de la Picasson*.

Paasikoskelle parin vuoden työskentelyjakso maineikkaassa Via Venetossa avasi omia moniin ravintoloihin. Seuraava työrupeama oli ravintola *Dos Cielosissa*, *San Martínin* kaupunginosassa. Ravintola on nyt ehdolla toisen Michelin tähden saajaksi. Omistajat, kaksosveljet **Sergio** ja **Javier Torres**, ovat tuttuja Espanjan *La 1* -kanavalla pyörivästä ruokaohjelmasta *Torres en la cocina*.

Paasikoski oli avaamassa myös *Bravo*-ravintolaa *Barcelonetan* rannalla, kaupungin maamerkinäkin tunnetussa W-hotellissa. Omistaja **Carles Abellánilla** on useita ravintoloita, joista uusin löytyy *Camp Noulla*, FC Barcelonan jalkapallostadionin läheisyydestä.

Samaan aikaan suomalaiskokki tuli tunnetuksi keittiömestarina *Cercle d'Amics*-ravintolassa. Kaikki ei kuitenkaan sujunut suunnitelmien mukaan, joten Paasikoski päätti lähteä kohti uusia tuulia. Hyvän keittiömestarin menetys koitui kohtalokkaaksi ravintolalle, ja se joutui sulkemaan ovensa pian suomalaiskokin lähdön jälkeen.

Unelmatyössä Barcelonassa

Ruokastailajaksi Paasikoski päätyi sattumalta, etsiessään töitä keittiömestarina.

– Eräänä päivänä sain puhelinsoiton valokuvaajalta, joka tarvitsi kokkia erilaisiin mainoskuvauksiin. Joku yhteinen tuttavamme, jonka henkilöllisyyttä en tiedä vielä, oli suositellut minua.

– Muutaman keikan jälkeen huomasin töitä olevan suhteellisen paljon ja tekijöitä vähän. Työ vaikutti mielenkiintoiselta, ja se antaa enemmän aikaa tehdä myös muita projekteja, kuten ruokakursseja, joita teen tilauksesta.

Ruokastailausten ja ruokakursien lisäksi Paasikoski tekee Espanjan gastronomiaan perustuvaa konsultointia. Pian hän avaa vaimonsa kanssa ekologisiin, pienten katalonialaisten viinitilojen viineihin erikoistuvan nettikaupan. Viinejä tullaan toimittamaan myös Suomeen.

– Katalonia tarjoaa uskomattoman määrän pientuottajien erinomaisia viinejä, joissa hinta-laatusuhde on kohdillaan. Viini-ihmisinä ja työkokemustemme kautta

Jani Paasikosken kädenjälki näkyy muun muassa ruokalehdissä ja erilaisissa mainoksissa.



tuntemme näitä viinejä ja meillä on hyvät suhteet niiden toimittajiin.

Paasikoski haluaa tehdä Katalonian ruokaa tunnetuksi myös Espanjan rajojen ulkopuolella. Hänet tunnetaan myös Suomessa, jossa Paasikoski on järjestänyt muun muassa Katalonian keittiön teemaviikot tamperelaisessa ravintola Saludissa syksyllä 2015.

Tämän vuoden maaliskuussa Paasikoski matkusti Suomeen avaamaan Espanjassa tutuiksi tulneiden ystäviensä **Toni Leskisen** ja **Aku Haljoen** Pollos-ravintolaa Tampereen Koskikeskukseen. Ravintolan päätuote on espanjalaistyylisiin avotulella grillattu kana.

– Katalonian ruuan voi yhdistää pyhäin kolminaisuuteen: *caldo*, *sofrito* ja

picada. *Caldo* tarkoittaa lientä. *Sofrito* on pataruokien perusta, siinä on tomaattia, valkosipulia ja öljyssä karameloitua sipulia, ja sitä haudutetaan pitkään. *Picada* on pähkinöistä, yrteistä ja sahramista jauhettu tahna, opastaa Paasikoski.

– Tähän pyhään kolminaisuuteen voi lisätä erilaisia lihoja, kaloja, äyriäisiä, kasviksia tai kaikkia sekaisin.

Suomalaiskokki itse kertoo olevansa kaikkiruokainen, kunhan ruoka on valmistettu hyvin, tuoreista ja laadukkaista raaka-aineista. Tämä mies, jos kuka, tuntee ne. ■

Lisätietoa Jani Paasikoskesta ja hänen työstään osoitteessa www.janipaasikoski.com

Eräänä päivänä sain puhelinsoiton valokuvaajalta, joka tarvitsi kokkia erilaisiin mainoskuvauksiin. Joku yhteinen tuttavamme, jonka henkilöllisyyttä en tiedä vielä, oli suositellut minua.



Jani Paasikoski on kotoutunut Barcelonaan. Ennen ruokastailajaksi ryhtymistä hän teki uraa useissa huippuravintoloissa.



Jani Paasikosken jälkiruokavinkki:

Mandariinivanukas – Flan de mandarina

Tyypillinen jälkiruoka alueilla, joilla kasvatetaan sitrushedelmiä.

Raaka-aineet 8 vanukkaaseen:

- 500 ml mandariinin mehua – *zumo de mandarina*
- 500 ml kermaa – *nata*
- 300 g sokeria, josta 100 g karamellisointiin – *azúcar*
- 6 kananmunaa – *huevos*
- ½ kanelitanko – *palo de canela*

Lisäksi tarvitaan:

- 8 pientä uuninkestävää vanukasvuokaa.

- 1) Mittaa paistinpannulle 100 grammaa sokeria ja pieni kahvikupillinen vettä. Kuumenna seos matalalla lämmöllä, kunnes sokeri karamelloituu kauniin ruskeaksi.
- 2) Kaada karamellisesta kahden millimetrin paksuinen kerros vanukasvuokien pohjalle.
- 3) Riko kananmunat kulhoon ja vatkaa rakenne sekaisin.
- 4) Laita kattilaan mandariinimehu, kerma, loput sokerista ja kanelitangon pala. Kiehauta seos ja siivilöi se vatkatujen kananmunien päälle ja sekoita hyvin.
- 5) Kaada seos vuokiin ja laita vuoat vesihautteessa uuniin. Kypsennä 180 asteessa 45 minuuttia.
- 6) Tämän jälkeen jäähdytä vuoat ensin huoneen lämmössä ja sen jälkeen jääkaapissa yön yli.
- 7) Tarjoile esimerkiksi kermavaahdon kera. Halutessasi mausta munaseosta lorauskella Cointreau-likööriä tai konjakkia.