

AMSTERDAM ~ HOLLANTI

Kuvateskti xbgfng
fhdjhdhbfhdgfdh
hdg fdfdgfg dfkd

Nam Dam!

Amsterdamin skaala venyy hulppeasta
fine diningista herkulliseen pikaruokaan.
Pitää vain tietää parhaat osoitteet.

MIKKO TAKALA KUVAT TOMMI ANTTONEN JA MIKA REMES



Kuvateskti xbgfhg
fhdjhdhbfhdgfdh
hdg fdfdfgf dfkd

PERJANTAI

Klo 10 Syntisen hyvää hiukopala

Aamukoneessa kumotun kahvin ja normi-kuivan sämpylän vaivaama vatsa tarvitsee pikaisesti kunnollista polttoainetta. Lyön kaksi karpästä yhdellä iskulla: nappaan Kalverstraatilta sukat kotiin unohtuneiden tilalle ja virkistäydyn sen kupeessa sijaitsevalla kojulla.

Vlaamse Fritehuis on ruokkinut nälkäisiä samalla paikalla vuodesta 1958 ja ranskalaisia pottujaan se on valmistanut jo yli sata vuotta. Päältä raksuvan rapsakoita ja sisältä pehmeän höttöisiä perunoita maistellessa ymmärtää, miksi niin moni amsterdamilainen ravintola jättää lounaan tarjoamatta – pikaruoka on täällä liian tasokasta. Vlaamsen perunat kuoritaan, leikataan ja paistetaan kioskissa.

Vain iltakuuteen saakka palvelevaa Vlaamsea pidetään Damin parhaana ranskiskojuna, mutta myös **Manneken Pis** keskusrautatieaseman lähellä tekee kaiken itse. Tarvitaan aikamoinen ranukonossööri kertomaan, kumpi oikeasti tekee paremmat ranskikset, Vlaamse vai Manneken. Jälkimmäinen tarjoaa laajemman valikoiman kastikkeita. *Het Vlaams Fritehuis, Voetboogstraat 33. Manneken Pis, Damrak 41.*

Klo 13 Norkoilua brown cafessa

Keuyven lounaan tarpeeseen kannattaa kokeilla ruskeita kahviloita, brown cafes. Niitä ei pidä sekoittaa kannabiskäryisiin coffee shoppeihin. Ruskeat kahvilat ovat pubimaisia, tupakansavun kellastuttamia kuppiloita. Savuttelu loppui vuosia sitten, mutta muuten kaikki on ennallaan. Paikat on luotu laiskahkoon norkoiluun. Ruoka on yksinkertaista ja yleensä hyvää, olut tuoretta ja kahvi kamalaa. Oma suosikkini on **Cafe de Pels** keskellä 9 Streets -ostoskatuja. Ruoka ei ole kummoista eikä sisustus komea, mutta asiakaskunta on boheemia ja ikkunapöydästä on hauska seurata katuelämää. *Cafe de Pels, Huidenstraat 25.*

Kuvateskti xbgfhg
fhdjhdhbfhdgfdh
hdg fdfdfgf dfkd



Klo 16 Samppanja maistuu aina

Kun kassit on täytetty 9 Streetsin putiikeissa, otan suunnan **Vyneen**. Moderni viinibaari tarjoaa kohtuullisen valikoiman viinejä ja pikkupurtavaa. Hinnat ovat suolaisia, mutta eikös lasi samppanjaa ole melkein aina hintansa väärti? Baarin omistaa vaakatasoruokailun trendikkääksi tehnyt Supper Club -ryhmä. *Vyne, Prinsengracht 411.*

Klo 18 Illaksi bistroon

De Kookboekhandel -keittokirjakaupasta hankin Hollannin kuumimpien julkiskokkien, Sergio Hermannin, Jonnie Boerin ja François Geurdsin tuoreimmat keittiöraamatut. Samalta seudulta löytyy **Bistrot Neuf**, viihtyisä ja edullinen pikkubistro. Neufin keittiö elelee sesonkien mukaan. Etanat, burgundinpadat, sipulikeitot ja creme bruleet tehdään piiristettyä maalaispateeta pienten suolakurkujen kera. Hapanleipä on sisältä sitkoa ja kuoreltaan rapsakkaa. Gallian kansallisruoka onnistuu nappiin: entrecôte-pihvi, liki Vlaamsen veroiset ranskalaiset ja omatekoista majoneesia. Kaveri syö ankkaa. Rapeaa nahkaa ja vienosti pinkkiä, suussa sulavaa lihaa. Perunamuusi kelpaisi tähtikokki Joel Robuchonillekin. *De Kookboekhandel, Haarlemmerdijk 133. Bistrot Neuf, Haarlemmerstraat 9.*



Kuvateskti
xbgfhg
fhdjhdhbfhd-
gfdh hdg
fdfdfgf dfkd



jfhfhg dgf
fgfjkgfhf-
ngngfjn gjkfgjf-
ghfhg fgf

LAUANTAI

Klo 10 Silille ja sipulille

Liian pitkäksi venähtäneen illan seuraamuksia parantelen Singelin ja Raadhuisstraatin kulmassa **Kromhoutin sillikioskilla**. Alankomaalaisille silli ei ole välttämättä rankassa mausteliemessä lillunut suolapossaus, vaan jopa hienostuneen makui- nen, kalaisa makuelämys. Silli on makoisimmillaan touko-heinäkuussa. Sillifileet maustekurkun ja sipulirenkaiden kera sämpylän väliin. Kaksi hauk- kausta, ja herkuu on kadonnut. Tilaan toisen.

Klo 13 Mehukas kalalounas

Kalateemasta innostuneena valitsen lounas- paikakseni **Bridgesin**. Ravintola on vallannut entisen Cafe Roux'n tilat Amsterdam Grand -hotellin yhteydessä punaisten lyhtyjen naapurissa. Hyvällä tavalla vanhanaikainen Cafe Roux oli pitkään oma suosikkini lenseänä lounaspaikkana. Ehkä siksi Bridges on ensin pieni järkytys: vanha hupaisan pompöösi sisustus on nyt modernia designia, ja miestarjoilijat ovat turhan tietoisia ihanoudestaan. Lasku kannattaa tutkia tarkkaan (tilattu valkoviini oli vaihtunut kalliimmaksi vuosikerraksi). Mutta natinat sikseen, sillä pariisilaisissa huippuravinto- loissa keittänyt Aurélien Poirot osaa hommansa.

Alkuruoaksi tilaamani mustekalacarpaccio on maailmanluokkaa, mehukas ja merellinen. Kaveri ottaa kampsimpukoita, joita säästävät ankan- maksa ja kantarellit. Liharuokaakin saa, esimer- kiksi kateenkorvaa kiinalaisittain, mutta kyllä kala- ravintolassa kannattaa keskittyä vedenläviin.

Pääruoat asettuvat 30 euron molemmin puolin. Bouillabaisse on oikeaoppisen rohevaa, ja tonni- kala-tartar korrektisti keltaeväistä sorttia. Ruoka- listalla on tosin myös kalalajeja, jotka vastuuntun- toinen keittäjä jättäisi ostamatta. Kaikki jälkiruoat maksavat 14 euroa. Valikoima talon keittiön val- mistamia sorbetteja ja jäätelöitä ei ole hullumpaa, mutta pidemmän korren veti mansikoilla ja mint- tumoussella täytetyt vohvelin tilannut kaveri. Bridges ylpeilee myös Hollannin ainoalla raaka- baarilla, jonka valikoima vetää suomalaiseseen niukkuuteen tottuneen kateudesta vihreäksi. Isompaan äyriäisten nälkään saa ostereita, simpu- koita, rapuja ja katkarapuja notkuvan merellisen vadin alta 60 euron.

Bridges, Oudezijds Voorburgwal 197,
puh. +31-(0)20-555 3560.

Kuvateskti xbgfhg
fhdjhdhbfhdgfdh
hdg fdfdfg fdkd



Kuvateskti xbgfhg
fhdjhdhbfhdgfdh
hdg fdfdfg fdkd



Klo 19.30 Luomua kasvihuoneessa

Lauantai-illaksi kannattaa etsikellä jotakin erikoista ja erilaista, sillä Amsterdammassa ne osataan, omituiset konseptit ja ravintolatilat. Muutaman kilometrin päässä keskustasta voi herkutella entisessä teollisuushallissa (Hotel de Goudfazant) tai luostarin kappelissa (As). Minulle on jo liki kymmenen vuoden ajan kolahtanut parhaiten **De Kas**. Keittiömestari Gert Jan Hageman remontoi ränsistyneestä kasvihuoneesta upean ravintolan, joka avau- tuessaan oli reippaasti edellä aikaansa. Lähi- ruoka ja luomu ohjasivat keittiön toimintaa jo silloin. Yrtit tulevat ravintolan omalta kasvi- maalta, vihannekset omalta maatilalta ja loput sopimusviljelijöiltä. Kaikki raaka-aineet ovat luomua, eikä uhanalaisia kalalajeja käytetä.

Ruokalista vaihtuu päivittäin. Illalla on vain pakettihintainen menyy himpun alta viiden- kympin. Lounaasta selviää alta neljäkympin. Pöytä pitää varata useita päiviä aikaisemmin. De Kas, Kamerlingh Onneslaan 3,
puh. +31-(0)20-462 4562.



jfhfhg dgf
fgfjkgfhf-
ngngfjn gjkfgjf-
ghfhg fgf

jfhfhg dgf
fgfjkgfhh-
ngngfjn gjkfgjf-
ghfhg fgf

SUNNUNTAI

Klo II Aamiaiselle ekokuppilaan

Rokinin ja Spuin välissä, aivan ydinkeskustassa huomaamattomalla sivukadulla, vaikuttaa **Gartine**, joka De Kasin tapaan kasvattaa luomuvihanneksensa ja -yrttinsä itse. Myös liha ja jauhot ovat ekologisesti tuotettuja.

Olen varannut kaukonäköisesti pöydän aamiaiselle pari päivää aiemmin, sillä kuppila on nykyään Amsterdamin suosituimpia. Gartine tarjoaa aamiaista, lounasta ja iltapäiväteen kaikkine tykötärpeineen kodikkaasti maalaistyyliin sisustetussa ympäristössä. Iltaisin ja alkuviikosta omistajat Kirsten ja Willem-Jan Hendriks omistautuvat puutarhalleen.

Syön järjestyttävän herkullisen munakkaan, joka tarjoillaan vanhoilta kiinalaisilta posliini lautasilta. Jälkipalaksi hotkin vahvan kahvin kera uunituoreita muffineja. Toivon hartaasti, että osaisin hollantia, sillä isäntäpari on juuri julkaissut keittokirjan. Mukaan voi ostaa myös Gartinen keittiön valmistamia hilloja.
Gartine, Taksteeg 7, puh. +31-(0)20-320 4132.

Klo 12.30 Juustot kainaloon

Ennen lentokentälle lähtöä hölkkään vielä Runstraatille eväitä hakemaan. Hollannin parhaasta juustokaupasta, **De Kaaskamerista** hankin palan ikäänantynyttä goudaa ja kimpaleen parmesaania, jotka ystävällinen myyjä sulkee pyynnöstäni tyhjiöpakkaukseen. Juustovalikoima on ällistyttävä, ja puodista saa mukaan erinomaisia juustolla, leikkeillä ja salaateilla täytettyjä leipiä. Niitä kelpaa järsiä kotimatalla koneessa.
De Kaaskamer, Runstraat 7.