

LEAN KEITTIÖSSÄ

Koska keittiötaitoni ovat laajasti tunnetut ja varsin heikoiksi todetut, olen ajatellut kirjoittaa kirjan siitä, kuinka keittiöhommissa pitäisi menetellä. Kokenut kaiken tietää ja älkää tehkö niin kuin minä... Kun kirjan kirjoittaminen ei nyt kuitenkaan vielä ole ajankohtainen, olen ajatellut valottaa asiaa muutamien esimerkein.

tapaus 1.

KANANMUNIEN KEITTO

Jouluna tarjoillaan meillä päin karjalanpiirakoita ja munavoita. Munavoin valmistus tapahtuu siten, että keitetään kananmunat hyvin kypsiksi, silputaan ne, lisätään suolaa ja sotketaan huoneenlämpöisen voin kanssa tasaiseksi massaksi.

No, siis teoriassa juuri niin, mutta se munien keitto ei aina ole helppoa:

Laitan veden kiehumaan. Vesi kiehuu. Lisään yksitellen kananmunat kiehuvaan veteen. 12 minuutin kuluttua munat ovat sopivat tarkoitukseen Otan munat vedestä ja laitan ne kylmään veteen jäähtymään... Joo, paitsi, että 12 minuutin kuluttua munat olivat ihan lötköjä, raakoja. Miten se on mahdollista, en tiedä.

Siis, mitä opimme tästä? Osta munakello, osta munan keittoindikaattori ja käytä niitä. Vahdi lisäksi, että se vesi todellakin kiehuu!!

tapaus 2.

PERUNOIDEN KEITTO

Kesä, uudet perunat ja sipulimaito, mitään sen parempaa kesäruokaa tuskin on olemassa.

Mutta se perunoiden keitto; teoriassa yksinkertaista. Vesi kiehumaan, potut kiehuvaan veteen, annetaan kiehua 15-20 minuuttia ja valmista tuli. Haarukalla tökäten voi varmistaa, että perunat ovat kypsät.

No, kun talossa on munakello, niin eihän sitä muuta tarvitse, kun laittaa munakellon kilahtamaan 15 minuutin päästä. Siis teoriassa.

Tein kaiken oikein. Munakellon tikitys hyllyn reunalla oli rauhoittava, kohta saisin ruokaa. Sipulimaito valmistui mikrossa kädenkäänteessä.

Kastelin kukat, katoin pöydän... ei kilahda... Nyt on varmasti mennyt ainakin 20 minuuttia... Munakellossa on vielä 10 minuuttia jäljellä. Ei hemmetti, koko

kello seiso, ei se edes aio kilahtaa. Ei voi edes munakelloon luottaa näissä keittiöhommissa!! Mutta perunat olivat kypsiä – haarukalla kokeilin.

Mitä sitten tästä voi oppia? Eipä sen kummempaa – turha ostos koko munakello.