

A close-up photograph of a man with thick, curly red hair and a full red beard. He is wearing a light blue and white striped shirt and is holding a sandwich with both hands, taking a bite. The sandwich appears to be on a long roll with lettuce and other fillings. In the background, a chalkboard is visible with some text, including "MELT WITH F...", "TTO, RICO...", and "TALER...".

Hollannissa kaikki syövät leipää aamulla, lounaalla ja vielä illallakin. Amsterdamilaiset ovat mestareita kehittelemään voileivilleen toinen toistaan villimpiä päällysteitä.

Kaisa Viitanen Kuvat Tanja Konstenius

Hulluna leipään

Eric Robertson
nauttii Small World
Catering -kahvilan
leipälounaasta.



Amsterdamissa on turha etsiä lounaaksi lämmintä ruokaa. Keittoa kyllä löytyy, mutta suurin osa lounaskahviloista ja ravintoloista tarjoaa vain voileipiä. Matkailijaa moinen voi aluksi ihmetyttää, mutta riuskat hollantilaiset eivät sen kummempaa evästä kaipaa. Tuhdusti päällystetty leipä pitää nälän iltaan asti.

Hollantilaiset ovat syöneet leipää lounaaksi vuosisatojen ajan, mutta nyt maassa on meneillään varsinainen leipäbuumi. Amsterdamiin avautuu koko ajan uusia artisanileipomoita, jotka paistavat keskustassa lisäaineettomia perinneleipiä. Vaikka vaaleallakin leivällä on kannattajansa, terveystietä vanhoon nyt speltin, kokojyvän ja hapantaikinan nimiin. Karppaamisesta ei puhu kukaan.



HOLLANTILAINEN SYÖ VUODESSA KESKIMÄÄRIN 58 KILOA LEIPÄÄ. SUOMALAISEEN SITÄ UPPOAA VAIN 42 KILOA.

Muodikkaat gourmet-leivät

■ Suomalaiset, puurimoista kootut Secto-valaisimet roikkuvat katosta isoina ryhminä. Niiden alla nälkäiset amsterdamilaiset mutustavat valtavia, 25 sentin mittaisia voileipiään. Päällysteinä on yllättäviä yhdistelmiä: hummusta ja bulgurua sekä pastöroiduttomasta vuohenmaidosta tehtyä juustoa, herkkukurkkuja ja sinappia. Ruokalistassa mainitaan sekin, että keittiön käyttämä tonnikala on pyydetty siimalla, eikä sen kalastus uhkaa kalakantoja.

Vlaamsch Broodhuys eli flaamilainen leipätalo on nopeasti kasvava leipomo- ja kahvilaketju. Sen isäntä **Dimitri Roels** haluaa tehdä Hollannin parasta leipää.

– Aloitin 17 vuotta sitten leipurina enkä todella suunnitellut tällaista seitsemän kahvilan ketjua ja 170 henkeä työllistävää firmaa. Näin vain kävi.

Dimitrin salaisuus on belgialainen leipä. Hänen isänsä on belgialainen ja äiti hollantilainen. Poika kasvoi mai-

den rajalla, mutta leipä pöydässä oli aina belgialaista. Leipuri melkein tuohuu, kun häneltä kysyy naapurimaiden leipäkulttuurien eroja.

– Hollannissa suurin osa leivästä on supermarketin halpaa, säilöntäaineilla pilattua muovipussikamaa. Belgiassa pieniä leipomoita on paljon ja ihmiset ovat valmiita ostamaan joka päivä tuoreen leivän.

Tämä on tyypillistä hollantilaista suorasanaisuutta ja oman näkemyksen puolustamista. Kahvilan tungosta katsoessa kunnianhimo on selvästikin kannattanut. Tuekseen Roels on palannut kokkeja, joilla on kokemusta jopa Michelin-ravintoloista. Porukalla on syntynyt rohkea leipämeny.

– Haluamme nostaa leivän gourmet-tasolle ja muuttaa sen pelkästä mahantäytteestä nautinnoksi, Roels hehkuttaa.

Kahvilan uusin idea, perjantaiset cocktailkemut laatuleivän kera, nousivat hyvää vauhtia muoti-ilmiöksi.

Vlaamsch Broodhuysin leipätaikinaa nostatetaan peräti 48 tuntia. Jokainen leipä muotoillaan käsin.

Amsterdamiin on vuosisatoja tullut vaikutteita kaikkialta maailmasta. Lähi-idän hummustahna ja bulgursuurimot ovat löytäneet tiensä leivällekkin.

HUMMUS-BULGURLEIPÄ

- siivu juureen leivottua täysjyvävehnäleipää
- hummusta
- bulgurua
- marinoitua artisokkaa
- tuoretta mozzarella

Pursota hummus kauniisti leivän toiselle laidalle ja pehmeäksi haudutettu ja jäähdytetty bulgursalaatti toiselle.

Koristele artisokalla ja mozzarellalla.





Kaupungin kuuluisin tiiliskivi

■ Hartogin leipomokahvilassa on perinteiseen tapaan valkoiset kaakeliseinät ja puiset kalusteet. Listalta löytyvät kaikki hollantilaiset klassikkovaihtoehdot: kahden voileipäviipaleen väliin saa keskikypsää tai kypsää juustoa, paistettua tai keitetyn kananmunan, kinkkua, pateeta tai tonnikalatahnaa.

– Uskomme yksinkertaisuuteen emmekä lähde kikkailemaan, valkotakkinen leipuri **Fred Tiggelman** toteaa.

Hartogin pieni leipomo itäamsterdamilaisen kerrostalon kulmassa on yksi kaupungin vanhimmista. Kanta-asiakkaat osaavat sen historian ulkoa.

Rouva **Aagje Hartog** sinnitteli 1800-luvun lopussa Helderin rannikkokaupungissa vähissä varoissa mutta osasi leipoa herkullista leipää. Ystäviensä kannustamana Hartog muutti perheineen Amsterdamiin, missä hän perusti pieneen asuntoon leipomon. Sen uunissa paistui päivän aikana 12 vuokaleipää.

– Reseptimme on edelleen sama. Se lukee pussin kyljessä, eli emme salaa mitään, Tiggelman kertoo.

Nyt leipomossa valmistuu päivässä yli tuhat vuokaleipää, keksejä, maustekakkuja ja omenapiirakoita. Hartog on voittanut lähes kaikki palkinnot, joita Hollannissa leivälle myönnetään. Lei-

ville olisi ostajia ympäri maan, mutta Tiggelman ei suostu myymään leipäänsä kuin viidelle ravintoloitsijalle.

– Minusta on parempi saada leipomoon 2000 asiakasta kuin olla riippuvainen suurasiaakkaista.

Hartogin leipävilja tulee Amsterdamin lähipeiloilta ja spelttijauho Sveitsistä. Ohikulkijat voivat seurata ikkunasta, miten leipomon oma mylly jauhaa jyvät jauhoksi.

– Supermarkettien leipä säilyy lisäaineiden takia pehmeänä viikkotolkulla. Meidän leipämme alkaa kuivaa jo viidessä tunnissa, vertaa Tiggelman, jonka äänessä voi kuulla aavistuksen ylpeyttä.

Hartogin leipomon vuokaleipä painaa lähes kilon, sillä leivässä ei ole kuohkeutta eikä ilmaa. Viipale vaatii kunnan puremista, mutta se todella täyttää vatsan. Viljassa on vahva maku.

Makeannälkäiselle leipomokahvilan vitriinissä ei tarjota pullaa eikä viineriä vaan samaa painavaa täysjyväleipää. Päälle tarjoilija ehdottaa joko omatekoista maapähkinävoita, hunajaa, appelsiinisiiirappia tai leipurin omaa suosikkia: sipausta voita ja kahta perihollantilaista Speculaas-pipariseksiä.

Jälkkäri on paras sujauttaa voipaperissa kassiin odottamaan uutta nälkää.



Hartogin leipomossa on sydämellinen meininki: leipälounas maksaa alle kolme euroa, pyörällijöille on pumppu ja sähkökootterikuskulle ilmainen latauspiste.

Hollantilaiset ottavat leipäevät sekä kouluun että työpaikoille. Jälkkärievän päälle he sipaisevat usein aprikoosi- tai viikunahilloa, elleivät peräti piparin.

PIPARILEIPÄ

- kaksi viipaletta juureen leivottua täysjyväreheä- tai spelttileipää
- voita
- hollantilaisia speculaas-keksejä tai suomalaisia pipareita

Voitele leivät ja piilota pipareit leipäviipaleiden väliin.

Pulla täynnä lihaa

■ Kun rauha oli toisen maailmansodan jälkeä palannut, Amsterdamiin avautui uudenlainen, tyylikäs ruokala. Asiakkaat saivat tilata tiskistä rönsyävän runsaita voileipiä. Henkilökunta täytti kuohkeita, valkoisesta vehnästä leivottuja sämpylöitä pikavauhtia paahtopaistilla, suolalihalla, raakakinkulla ja munasalaatilla.

Täsmälleen samalla tavalla posliinilautaset kolisevat tänäkin päivänä Van Dobbenin ruokalan marmoripöytiin Rembrandtpleinin bileaukion sivukujalla.

– Joidenkin espanjalaisturistien mielestä näiden leipien kanssa pitäisi saada olutta, mutta perinteinen ruokajuoma on kylä lasillinen maitoa, tarjoilija **Truus Homberg** toteaa topakasti.

Nyt on hyvä hetki maistaa perinteisimmät hollantilaisherkut: sämpylän päälle halkaistu, friteerattu lihaperunasose-

patukka eli kroketti raksahtaa hampaissa juuri oikella tavalla.

Monissa Amsterdamin ruokadeleissä on tarjolla raa'asta jauhelihasta sekoitettua *file americain*-tahnaa, mutta Van Dobbenilla sen sanotaan olevan parasta. Resepti on salaisuus, mutta sen verran Holberg voi paljastaa, että siinä on jauhettua ulkopaisiä, tuoretta majoneesia, kaprista, sipulia ja sinappia. Lihan pitää olla aivan tuoretta.

Yllättävän hyvää, jopa raikasta!

Puolenpäivän aikaan sali alkaa täyttyä vanhemmasta väestä. Tarjoilijat saavat huhkia vastatakseen kaikkien tilauksiin. Moni tilaa heti uuden, kun vanha leipä on kadonnut lautaselta.

Van Dobbenin höttösämpylöillä ei ole mitään yhteistä kokojyväleipien kanssa. Ehkä siksi niiden suosio on uudessa nousussa kuin vastavetona kasvissyöjien terveysintoilulle. Ensimmäistä kertaa sitten vuoden 1945 omistajat avasivat juuri uuden Van Dobben -ruokalan Pijpin kaupunginosaan, ja kolmas on tulossa Leidenin kaupunkiin.

Tarjoilija Truus Homberg on käynyt Van Dobbenissa pikkutyöstä asti. Hän saattaa olla Amsterdamin nopein voileivän tekijä.

Van Dobbenin kuuluisin voileipä on paahtopaistia ja maksaleikettä valkoisella sämpylällä.



PAAHTOPAISTI-MAKSALEIKELEIPÄ

- valkoinen sämpylä
- ohueksi höylättyä paahtopaistia
- ohueksi höylättyä maksaleikettä
- sinappia

Leikkaa sämpylä ja täytä isolla leikkelekasalla.
Mausta tarvittaessa sinapilla.

KOKEILE KOTONA: MAALAISEIPÄ + BRIE + PÄÄRYNÄVIIPALEET + APPELSIINISIIRAPPI = NAM!





Koko maailma lautasella

■ Pipopäinen kokki Harry Mochtaris nostelee uunista pehmeäksi paahduneita kasviksia: tomaattia, kesäkurpitsaa ja paprikaa. Makea tuoksu nostaa välittömästi veden kielelle. Jordaenin vanhassa työläiskaupunginosassa sijaitseva kulmaliike on ahdas, mutta tunnelma on korkealla. Asiakkaille on sisällä vain kuusi paikkaa, ja ovi käy jatkuvasti.

– Tämä paikka on amsterdami-lainen instituutio, eläkeläisherra huutaa lähtiessään, ja saa kassalla seisovan Clarence Yesselin nauramaan ja vilkuttamaan kanta-asiakkaalle vielä ikkunasta.

Australiasta muuttanut Sean Wainer perusti Small World Cateringin 14 vuotta sitten. Siitä asti naapuruston muotiagentuurit, mainostoimistot ja it-yrittäjät ovat pitäneet keittiön väen kiireisenä. Tänäkin lounaskuski vei nälkäisille uurastajille 77 leipää.

– Meidän leipämme ovat niin

tuhteja, että moni vie usein toisen puolikkaan kotiin, tarjoilija Yessel kertoo.

Leipävaihtoehtoina tarjotaan öljyistä focacciaa, sitkeämpää ciabattaa ja pehmeää, tummaa leipää. Menestyksen salaisuus on tuoreissa, huolella valmistetuissa päällysteissä, joita annostellaan runsaalla kädellä. Täältä ei perinteisintä juustoviipaleita saa.

Sen sijaan listalla on eri puolilta maailmaa imettyjä ja omassa keittiössä paranneltuja vaikutteita: thaimaalaisia kalakakkuja wasabimajoneesilla ja avokadolla tai lämmintä pastrami-naudanlihaa, emmentaljuustoa ja coleslaw-kaalisalaattia.

Lauantaisin shoppaajat kerääntyvät delin terassille kahvittelemaan ja vertailemaan muhkeita leipiään. Pyöränkellot kilisevät, kun kadulla kulkijat yrittävät päästä herkuttelijoiden ohitse. Taitaa olla turha toivo.



Eric Robertson ja Marieke van Helden istahtivat Small World Cateringin penkille ohikulkumatkallaan, eivätkä pettyneet.

Tarjoilija Clarence Yessel vie leipiä delin terassille. Kun Clarence tekee kurpitsaleivän itselleen, hän lisää joukkoon pekonia.

KURPITSA-FOCACCIA

- focaccia-leipä
- kurpitsaa
- mantelilastuja
- oliiviöljyä
- levittyvää vuohenjuustoa
- mustapippuria
- rucolaa

Levitä uunipellille oliiviöljyä ja mantelilastuja. Pilko kurpitsa litteiksi palasiksi ja kierrittele öljyssä ja mantelilastuissa.

Paista uunissa 180 asteessa, kunnes kurpitsa pehmenee kullankeltaiseksi.

Halkaise focaccia-leipä ja levitä kummallekin puolelle pehmeää vuohenjuustoa. Lisää kurpitsat keskelle, pyöräytä myllystä mustapippuria ja lämmitä uunissa minuutti.

Lisää leivän väliin rucola-salaattia.

PETTÄMÄTÖN SUOMI-VERSIO AMSTERDAMIN SUOSIKKILEIVÄSTÄ:

PAAHDETTU RUISLEIPÄ + SIPAUS VOITA + MANCHEGOJUUSTOA + MANGOCHUTNEYTA.



Purilainen turkkilaisittain

■ – Ehkä me olemme laiskoja, kun syömme niin paljon leipää? Leonie van den Heuvel pohtii leivän suosiota Amsterdamissa.

Hänen työtoverinsa Nico Hendrik Vegtin nyökkää huvittuneesti.

– Eikä päivällä ole aikaa keskittyä ruuanlaittoon.

Amsterdamissa kaikki muutkin tuntuivat uskovan, että leipälounaiden suosiota selittävät helppous ja herkullinen tarjonta.

Cificin veljekset perustivat 13 vuotta sitten lounaspaikan yhdelle kaupungin suloisimmista kanavista, keskustan Singelille. Vaikka he ovat kotoisin Turkista, veljekset eivät nostaneet listoille täytettyjä muna-koisoja ja kebabia vaan tietenkin leipää.

– Meidän nimemme ovat **Morat** ja **Ahmed**, mutta ravintolamme nimi on Broodje Bert. Leipää täällä kaikki haluavat.

Veljesten kahvilasta on tullut sellainen hitti, että moni joutuu odottamaan tilausvuoroaan ulkona. Suosituin lounasannos on vasikanlihasta tehty hampurilainen. Myös mozzarellaleivät käyvät kaupaksi.

– Meillä ei ole yhtään ylimääräistä tilaa. Siksi emme tarjoa pitaleipiä tai muita erikoisuuksia, Morat sanoo ja alkaa taas pais-
taa uusia vasikanjauhelihapihvejä.

Sihinä vain kuuluu. □

Pieni Broodje Bert on usein niin täynnä, että tilausvuoroa pitää odottaa ulkona.

Broodje Bertin suosituimmassa leivässä maistuu grillattu vasikka.



BROODJE BERTIN AVOBURGERI

- pihvi: vasikanjauhelihaa, sipulia, valkosipulia, turkkilaista chilijauhetta, mustapippuria ja suolaa
- ciabatta-sämpylä
- jäävuorisalaattia ja rucolaa
- tomaatti- ja paprikaviipaleita
- maissia
- sipulirenkaita
- kastikkeeksi vinegrette ja oliiviöljy
- pippuri ja suola

Kuullota sipulit ja sekoita pihvin ainekset yhteen.

Paista pihvejä parilapannulla, kunnes niissä on mustat raidat.

Kasaa purilainen.

LÖYDÄ PERILLE

WLAAMSCH BROODHUYS

Useita osoitteita eri puolilla kaupunkia, vlaamschbroodhuys.nl.

HARTOG

Leipomomyymälä Ruyschstraat 56, kahvila Wibastraat 77, volkorenbrood.nl.

VAN DOBBEN

Perinteinen myymälä Korte Reguliersdwardsstraat 5-7-9, Pijpin uusi: Ferdinand Bolstraat 53, eetsalonvandobben.nl.

SMALL WORLD CATERING

Binnen Oranjestraat 14, smallworldcatering.nl.

BROODJE BERT

Singel 321, ei nettisivuja.

