



Netflix teki Ana Rošista kansainvälisesti tunnetun kokin.

KAISA VIITANEN kuvat HIŠA FRANKO, JUSSI PUIKKONEN

ROUVA SLOVENIA

Ennen Ana Rošia kukaan ei ollut kuullutkaan slovenialaisesta keittiöstä. Nyt hänen johtama pieni vuoristokylän ravintola Hiša Franko on ruokamaailman kirkas tähti.

Käsi sydämelle. Osaatko sijoittaa Slovenian kartalle? Kovin moni ei siihen vielä pysty. Jos mahdollista, slovenialainen ruokakulttuuri tunnetaan maailmalla vielä kehnommin.

Tämä pikkuruinen kahden miljoonan asukkaan maa Itävallan, Italian ja Kroatian kainalossa itsenäistyi vasta 1991. Sitä ennen Slovenia kuului Jugoslavian yhtenäiskulttuuriin, jonka keittiömestarit panostivat enemmänkin samankaltaisuuteen kuin yllättäviin irtiottoihin. Pieni maa on toki aina imenyt vaikutteita ympäriltään ja slovenialaisten ruokapöydillä komeilee tuhtia makaraa Itävallan tapaan, italialaisvaikutteisia pastanyyttejä ja balkanilaishenkistä grillilihaa ja pataruokaa. Kasvissyöjille vaihtoehtoja löytyy heikommin.

Vuoristoisen maan asukkaat arvostavat puhtaita raaka-aineita ja puutarhanhoito on täällä eräänlainen kansallisharrastus. Mutta ani harva slovenialainen on niin intohimoinen foodie, että tekisi pitkän matkan yhden ravintolan vuoksi. Eikä Michelin-opas edelleenkään kata Sloveniaa.

Siksi slovenialaisten sydän sykähti, kun maa ponnahti pari vuotta sitten kulinäärille maailmankartalle. Netflixin supersuosittu ja isolla rahalla tehty keittiömasterista kertova dokumenttisarja Chef's Table oli valinnut yhdeksi päähenkilöksi slovenialaisen Ana Rošin. Tv-ryhmä seurasi Anaa, kun hän poimi vuoren rinteiltä villiyrttejä ja haki juustolohkareita keskiaikaisen näköisistä perinnejuustoloista. Kiiltäväselkäiset marmoritaimenet polskivat, kun slovenialaiskokki uitti kättään turkooisin kirkaassa alppipurossa.

Ana Rošista ja hänen vuoristoravintolastaan kertova jakso julkaistiin kesällä 2016. Sen jälkeen kaikki halusivat tehdä pöytävarauksen, ja ravintolan nettisivu kaatui valtavien suosien takia.

ANA ROŠ EI OLE KÄYNYT kokkikouluja. Hän kuului nuorena Jugoslavian nuorten alppihiihto-maajoukkueeseen ja opiskeli Italiassa. Hänen tarkoituksenaan oli lähteä pian Brysseliin harjoittelemaan ja edetä siten diplomaatiksi.

Suunnitelma kariutui kohtalokkaaseen ravintolakäyntiin. Kotona käydessään Ana lähti äitinsä kanssa syömään oman kylän ravintolaan, Hiša Frankoon, ja ihastui heille tarjoilleeseen nuorukaiseen, Valter Krameriin.

Anan lääkäri-isä raivostui, kun tytär kieltäytyi lähtemästä Brysseliin diplomaattiharjoitteluun ja päätti jäädä auttelemaan Valteria tämän vanhempien ravintolaan. Muutkin ihmettelivät, miksi oman kylän tyttö nyt kuori perunoita, vaikka olisi voinut olla asiantuntijana EU-saleissa.

2002 vanha polvi eläköityi, ja Ana otti haltuunsa keittiön. Valter keskittyi saliin ja viinikellariin.

On jotenkin sympaattista, kun kuuluisa keittiömasteri kertoo kaunistelematta, että aluksi leipä ei kohonnut, liha kuivui kar-



Ravintola Hiša Franko vetää puoleensa elämyksiä ja autenttisia makuja metsästäviä ruokaturisteja.



Ana Rošin annokset ovat avatgardistisia.



Vuoristokylän ravintolaan pitää tehdä pöytävaraus kuukausia etukäteen.



Yhdysvaltalaiset Rogersin veljekset fanittavat huippukokkeja ja matkustavat ravintoloiden takia.

relle ja raviolit aukeilivat keitinvedessä. Vanhat perinnemakujen ystävät kaikkosivat ravintolasta, mutta Ana ja Valter eivät luovuttaneet.

2017 Ana Roš nimettiin maailman parhaaksi naiskokiksi. Tunnustus oli tärkeä, vaikka monet kritisoivat aiheellisesti sitä, että parhaat kokit jaetaan kokkeihin ja naiskokkeihin. 2018 tuli toinen tärkeä tunnustus, kun Hiša Franko ylsi himoitulle World's 50 Best Restaurants -listalle.

RAVINTOLA SIJAITSEE vaaleanpunaisessa, maalaistyyllisessä kivitalossa, joka toimi ensimmäisen maailmansodan aikaan kenttäsairalana. Nyt salin sisäseinät hohtavat terrakotan oransseina. Pöydät täyttyvät pääasiassa alle 40-vuotiaista pariskunnista, jotka silmäilevät uteliaina ruskealle paperille painettua ruokalistaa.

Kahdeksan ruokalajin hinta, 135 euroa, on samaa luokkaa kuin monessa Michelin-tähden paikassa. Sen sijaan viinipaketin hinta on edullinen, 60 euroa. Listalla on slovenialaisia naturalviinejä, joista on maailmalla parissa vuodessa tullut varsinainen ilmiö.

Ana Rošin ruokatyyli on ultralokaalia farm to tablea. Hän noudattaa samaa periaatetta kuin pohjoisempi nordic-trendi eli lautasella on kulloisenkin kauden satoa, mahdollisimman läheltä ja osin itse kerättyä ja viljeltyä. Anan keittiössä säilötään paljon ja varastoidaan ruokaa talvikuukausille.

Ilta alkaa keittiön tervehdyksellä eli puulevyille asetelluilla puolikovilla maissintähkillä. Seuraavaksi tarjoilija kantaa eteen savustettuja ja grillattuja sieniä. Mustikat on poimittu 1800 metrin korkeudelta ja sen jälkeen fermentoitu.

Bloody Mary -tulkinnassa on luumumehua, jalapenoa ja jännittävää savun makua.

"EI JUMALAUTA!" Karjaisuus tulee ravintolan ikkunapöydästä. Ruutupaitainen Jesse Rogers on juuri haukannut marmoritaimenta. Tai oikeammin solauttanut hampaansa untuvaisen kalan läpi.

Mies lipaisee sormiaan ja hymyilee leveästi punertuneilla poskillaan. Pölyinen vaelluskenkä polkee hurmiossa lattiaa.

- Saatteko tekin tällaista ruokaa joka päivä, Rogers kysyy ohikiitävältä miestarjoilijalta.

Tarjoilija nauraa, vinkkaa silmää ja pyörittää päätään.

Ensimmäistä päivää Sloveniassa viettävä Rogers kertoo olevansa yhdysvaltalainen kokki.

- Irtisanouduin Washington DC:ssä sijaitsevasta ravintolasta ja lähdimme veljeni

kanssa kiertämään Eurooppaa, hän kertoo.

Festarilavoja kokoava veli Reed Rogers ei pistänyt pahakseen perhokalastusta ja kuuden viikon ravintolakerrosta.

- Useimmat maanmiehemme suuntaavat Euroopassa Ranskaan ja Espanjaan. Kukaan ei ymmärtänyt, miksi me haluamme Sloveniaan, hän sanoo.

ILLAN PÄÄTTEKSI ROGERSIN veljekset nojaavat tuoleihinsa rentoina. He ovat juuri lusikoineet savikupposesta suihinsa keittiömestarin aviomiehelleen nimeämänsä jälkiruoka-annoksen.

- En ole koskaan maistanut mitään tällaista. Uskomaton makujen symbioosi, Jesse Rogers hehkuttaa.

Alimpana astiassa on ruskeaa hyytelöä, joka on valmistettu ravintolan isännän panemasta, vuoristohumalasta makunsa saavasta oluesta. Sen päällä on tolminjuustoa, joka on tehty läheisessä laaksossa laiduntavien lehmien maidosta ja kypsytetty kolme vuotta. Päälle on ripoteltu lähipeltoilla kasvaneista maissinjyvistä poksautettua popcornia.

Geelimäiseksi muuttunut olut, juuston tahmea jähmeys ja maissin rapsakkuus on todella yllättävä ja herkullinen yhdistelmä.

- Kunpa saan seuraavassa ravintolassani kokeilla jotakin tällaista, Jesse Rogers huokaa.

Veljekset ovat tyypillisiä ravintolan asiakkaita. Netflixin Chef's Table on kansainvälisten kokkien tähtitehdas, jonka toimintaa monet pitävät laskelmoituna. Mutta ei kokkisarja silti tähtiä ja ruuan perässä matkustavia turistivirtoja yksin synnyttä. Ohjelma on tunnistanut hyvin trendin, jossa maailman huippukokitkin etsivät uusia elämyksiä, autenttisia makuja ja tutkimattomia seutuja.

Netflixin tuotantoryhmä ei löytänyt slovenialaiskylään sattumalta, mutta jättiläiskanavan voima on mullistava paitsi keittiömestarielle myös koko maalle.

HENKILÖKUNNALLE TULEE KIIRE, koska seuraavan kattauksen asiakkaat pysäköivät jo pihaan. Tarjoilija pyytää pöytäseurueita nauttimaan jälkiruuan ulkoterassilla. Sen vieressä alla solisee alppipuro. Laskeva aurinko saa vastapäisellä vuorenrinteellä varjat pitenemään kuin nopeutetussa luontofilmissä.

Yhtäkkiä puheensorina terassilla lakkaa. Hiša Frankon tähtipari Ana ja Valter ovat saapuneet tervehtimään asiakkaitaan. Ana

Roš vaikuttaa kätellessään hermostuneelta. Hän nyökkäilee kuin estääkseen kaikenlaiset keskustelunaloitukset ja kiittää eteenpäin.

Monet ruokailijoista ovat varanneet pöytänsä vähintään puoli vuotta aiemmin ja ajaneet satoja kilometrejä päästäkseen paikalle. Tällainen suosio tekee keittiömestari eräänlaisen rocktähdän, jonka on taituttava yhteisselfiehin, vaikka keittiössä häntä jo tarvittaisiin.

Netflix-suosion jälkeen Ana Roš antoi 500 mediahaastattelua ja kiersi kokkaamassa kansainvälisissä tapahtumissa. Kokki-kuuluisuudella on tätä nykyä nähenkin medianiatimi järjestelemässä hänen haastattelujaan, matkoja ja pr-asioita.

Kaiken tämän lisäksi Ana suunnitelli ruuat Hiša Frankoon ja perheen toiseen ravintolaan, Hiša Polonkaan. Se on perheen mutkaton bistro, joka sijaitsee 3 kilometrin päässä. Ravintolassa tarjotaan samantyyppistä ruokaa kuin Hiša Frankossa ennen Anan innovatiivista otetta. Siis perinteistä slovenialaisruokaa, kuten paistia, perunoita ja paikallista juustoa. Moni asiakas lähetetään syömään sinne, koska Hiša Frankoon ei pääse ilman pöytävarausta.

Anan puoliso Valter jää mielellään rupattelemaan, tietäähän hän ravintolassa kasvaneena sommelierina ja ravintolan juustovastaavana Hiša Frankosta yhtä paljon kuin vaimonsa.

- Ana on nykyisin avantgardistinen ruuanlaittaja. Mutta ei hän aina ollut näin hyvä, Valter Kramer sanoo.

Anan kokeilujen myötä monet Hiša Frankon vanhat asiakkaat lakkasivat käymästä.

- Jouduin monta kertaa pyytämään häntä hillitsemään itseään raujuimpien makuyhdistelmien kanssa.

Omaan linjaan ja seutuun luottaminen on kuitenkin ollut Ana Rošilta viisas ratkaisu. Hänen suosionsa on pumpannut Kobaridin tuhannen asukkaan kylään uutta virtaa. Pitkämatalaiset kulinaristit täyttävät seudun majatalot ja ostavat mukaansa alueen pientuottajien hunajapurkkeja, juustoa ja tietenkin slovenialaisia naturalviinejä.

AAMULLA PUOLIKESYT KAURIIT pureskelevat rinteessä heinää. Sumun hälvennyttyä vastapäiselle vuorenrinteelle avautuva laaja näkymä on yksityiskohtaisen tarkka. Olemme seitsemän kilometrin päässä eilisestä illallisestä, niin korkealla, että puut eivät enää kasva.

Näillä rinteillä Ana ja hänen siskonsa

"En ole koskaan maistanut mitään tällaista."

Maya treenasivat alppiihitoa. Tytärten vanhemmat rakensivat tänne 2000-luvun alussa Chalet Nebesan majatalon. Silloin kukaan ei arvannut, että Ana mullistaisi koko perheen liiketoimet. Nyt majataloa vetää Anan sisko Maya Roš.

– Aikaisemmin meillä majoittui vain vuoristoluontoa ja hiljaisuutta hakevia matkailijoita. Chef's Tablen jakson monet foodiet alkoivat varata meiltä yösijoja, Maya Roš kertoo.

– Päätimme, että myymme vähintään kahden yön paketteja. Muuten asiakkaat tulevat vain illallisen jälkeen nukkumaan ja lähtevät aamulla näkemättä paikasta mitään. Se alkoi vaikuttaa koko majapaikan tunnelmaan.

Pian aamiaispöytään istahtaa myös perheen äiti, pitkän toimittajauran tehnyt Katja Roš. Hän kertoo nukkuneensa huonosti, koska jenkikustantaja Phaidon odottaa häneltä esipuhetta Anasta kertovaan kirjaan. Jättiläiskustantamo on eräänlainen kirjamaailman Netflix.

– Ne haluavat kuulla, millainen Anan synnytys oli ja kaikenlaisia yksityiskohtia hänen lapsuudestaan, Katja Roš sanoo ja hieroo ohimoitaan.

Sloveniassa kaikki tietävät, miten paljon Anan isä pettyi, kun tytär valitsi ravintolauran. Äiti ei näitä asioita enää mieli.

– Nyt minua huolestuttaa ainoastaan se, ettei Analla ole koskaan lepohetkeä. Haluaisin kaapata hänet tänne vuorille edes yhdeksi päiväksi.

JA ONHAN ANA ROŠILLA lopulta hetki puhelinhaastattelulekin. Enää hän ei vaikuta rock-tähdeltä vaan kertoo valmistautuvansa viemään lapsia harrastuksiin.

– Se on muuten ainoa paikka, jossa saan olla sama Ana enkä Hiša Frankon Ana, keittiömestari sanoo ja nauraa.

Täysi varuskalenteri rauhoittaa ravintoloitsijan mieltä ja taloutta, mutta suosioista tulee toisenlaisia paineita. Ana ja Valter ovat vuokranneet naapurista kaksi taloa kansainväliselle henkilökunnalleen.

– Hyvin harva keittiöammattilainen on tottunut siihen, että ruokaa tehdään siitä, mitä luonto kunakin päivänä tarjoaa. Se on minun filosofiani kulmakivi, mutta välillä kokkini stressaantuvat jatkuvasta epävarmuudesta.

Raaka-aineet voivat koska tahansa loppua, mutta toisaalta haastattelupäivänä syyskuussa keittiö uhkaa hautautua siemiin ja tomaatteihin, jotka pitää pystyä säilömään tuoreina.

Ana Roš ei yhtään pidä siitä, että hänestä ja Melania Trum-pista puhutaan Slovenian tunnetuimpina henkilöinä.

– Melania voisi tehdä maamme puolesta mitä tahansa, mutta hän ei koskaan edes mainitse juuriaan. Minä olen päivittäin kynnet mullassamme, kokkaan vuoriston antimia ja minne ikinä menenkin, kerron köyhän maamme luonnosta kaikille, hän sanoo.

Viittä kieltä puhuva kansainvälisiin suhteisiin ja politiikkaan perehtynyt keittiömestari on Slovenialle taatusti parempi edustaja kuin keskivertodiplomaatti.

– Isäni toivoi minusta aina suuria. Koko nuoruuteni vietin hyvin kurinalaista elämää treenatessa alppiihitoa ja opiskellessa. Vasta kokkina pystyin vapauttamaan luovuuteni. Onneksi isäkin on lopulta hyväksynyt valintani.

Toisinaan Ana Roš pohtii, millaista olisi viettää ilta perheen parissa ja vaikkapa kirjaa lukien. Hän viettää kaikki illat keittiössä.

– Mutta aina kun onnistun yllättämään asiakkaani, tunnen olevani oikeassa paikassa. Pahin palaute olisi se, että ruokani oli tylsää. ■