

JOONAS LAURILA

IHAN PASTA KIRJA



Tekstin- ja tiedonlouhinta kielletty.

Text and data mining prohibited.

TAVA

Sisällys

9 Johdanto

13 RITMO | RYTHMI

14 Kuinka valita oikea pasta?

18 Öljypohjaisen pastan kaava

21 Mustis

22 Tomaattiemulsio ja pasta

24 Midnight-pasta

28 Spaghetti alla Nerano

33 Aglio e olio

34 Spagettia, tomaattia ja sardellia

38 Orzoa, tomaattia, fetaa ja minttua

43 MATERIA | PASTAN OLEMUS

44 Tuorepasta on yhteisöllistä

45 Munapasta

46 Munapastataikina

49 Helppo vesipastataikina

51 PANE | LEIPÄ PASTASSA

52 Pangrattato

54 Paahdetut leipäkuutiot

54 Leipä kastikkeessa

56 Focaccia

61 STRUTTURA | RAKENNE

62 Unohdettujen ainesten pasta

66 Rapea rapupasta

70 Alkukesän paras pasta

72 Sitruuna-kaprispasta pangrattatolla

76 Kaalipasta blenderissä

80 Täytetyt pastat

84 Agnolotit

86 Agnolottien muotoilu

89 EQUILIBRIO | BALANSSI

- 90 Bonjovis
- 94 Pastaa, pottuja ja provolaa
- 98 Raakamakkarosta ja lihan käytöstä pastassa
- 100 Salsicciaa, fenkolia ja salviaa
- 102 Pasta e fagioli
- 107 Pienellä määrällä lihaa voi olla suuri vaikutus
- 108 Pasta Carb-o-nara

111 CREATIVITÀ | LUOVUUS

- 112 Harissa-kikhernepasta ja paahdettua fenkolia
- 116 Gochujang-pasta ja furikake-pangrattato
- 118 Puistopasta
- 122 Pannulasse
- 124 Paras lohipasta
- 128 Ricottacavatellit, latva-artisokkaa ja bergamottia
- 132 Pinaatti-pinjansiemenpasta
- 134 Avoin ravioli

139 CONNESSIONE | YHTEYS

- 140 Mikä on olennaista ragùssa?
- 146 Aivan ihana ankkaragù
- 150 Arkiragù
- 154 Munakoisoragù
- 156 Koko päivän ragù
- 160 Karitsanpotkaragù
- 162 Lasagne
- 166 Béchamel-kastike

169 AROMA | ÖLJYT

- 170 Mustapippuriöljy
- 171 Gochugaru-chiliöljy
- 172 Basilikaöljy
- 173 Karhunlaukka-basilikaöljy

- 174 Kiitokset







Neighborhood®
CRAFT WITH PRIDE TOKYO EST. 1994

Tämän kirjan tarkoitus on innostaa pastan pariin ja auttaa onnistumaan sen kanssa. Pasta ei ole sääntöjen noudattamista varten, vaan väline tehdä, oppia ja löytää oma tapa kokata. Se antaa tilaa maistaa, säätää, koskea, sotkea ja rakastaa ruokaa – jokainen omalla tavallaan.

PASTA EI TUNNU koskaan tulevan täysin valmiiksi, koska siihen löytyy aina uusi näkökulma, tekniikka tai yhdistelmä. Ehkä juuri siksi rakastuin pastaan alun perin.

Pasta näyttää yksinkertaiselta ja samalla vaikealta: sen tekoon tarvitaan vain jauhoa, vettä tai kananmunaa, lämpöä ja liikettä. Yhdistetään ainekset, vaivataan ja muotoillaan. Videoilla kaikki näyttää usein helpolta, ja sitä se osittain onkin. Pasta ei ole vaikeaa, mutta se vaatii toistoa. Kun tekniikka alkaa löytyä, maailma avautuu. Yksi ja sama taikina voi muuttua kymmeniksi muodoiksi ja annoksiksi. Yksi ja sama kastike voi olla arjen pelastus tai juhlapöydän keskipiste. Pasta on rajatonta, mutta ei koskaan kaoottista. Vapaus säätää syntyy siitä, että perusta eli tekniikka on kunnossa.

Minulle pasta on ennen kaikkea liikettä. Se on vaivaaamista, muotoilua, pilkkomista, veden kiehumista ja ääniä pannulta. Se on rytmiä keittiössä, ajoitusta ja lämpöä. Kun ymmärtää rytmin eli sen, milloin kannattaa odottaa, milloin lisätä ja milloin yhdistää, oppii rakentamaan makua tavalla, joka tuntuu vaivattomalta, vaikka taustalla on paljon huomiota ja toistoa. Tässä kirjassa rytmi tarkoittaa juuri tätä eli kykyä hahmottaa tekemisen oikea järjestys ja tempo.

Pasta on myös rakennetta. Al dente ei ole vain kypsyyssaste, vaan tuntuma suussa. Emulsio ei ole vain tekniikka, vaan tapa saada vesi ja rasva toimimaan yhdessä niin, että kastike todella tarttuu pastaan. Kun rakenteen oppii hahmottamaan, oppii samalla ymmärtämään, miksi jokin toimii ja miksi jokin jää vajaaksi. Se tuo varmuutta ja auttaa rakentamaan toimivia annoksia erilaisissa tilanteissa, erilaisista raaka-aineista.

Balanssi on kaiken taustalla: happo, rasva, suola ja makeus. Lämpö ja viileys. Runsaus ja keveys. Kun maku on tasapainossa, mitään ei tarvitse lisätä eikä poistaa. Tässä kirjassa balanssi ei koske vain maustamista, vaan laajempaa ymmärrystä siitä, miten kokonaisuus rakentuu ja kuinka kaikki toimii yhdessä. Sillä yksinkertainenkin ruoka voi olla syvä ja kiinnostava, kun tasapaino on kohdallaan.

Luovuus ei puolestaan tarkoita temppuilua, vaan rohkeutta. Rohkeutta kokeilla uutta muotoa, täytettä tai yhdistelmää. Malttia tehdä ragu hitaasti sunnuntaina tai uskallusta käyttää arki-iltana sitä, mitä kaapeista jo löytyy. Kun tekniikka on hallussa, luovuus ei synny sattumalta vaan on luontevaa jatkoa tekemiselle. Silloin pastan tekeminen ei ole vain reseptin seuraamista, vaan myös oman ajattelun rakentamista.

Silti tärkein syy siihen, miksi pasta on minulle niin merkityksellistä, löytyy kodista. Suurperheen arki on ääntä, liikettä ja jatkuvaa nälkää, ja pasta pitää meidät liikkeessä. Se on ruoka, joka tarvittaessa valmistuu nopeasti, mutta johon voi käyttää myös koko päivän. Se on ruoka, jonka äärelle kaikki tulevat, niin keittiöön kuin pöytään: pienet kädet muovaamaan cavatelleja, joku maistamaan kastiketta, toinen kattamaan pöytää. Keittiön ei pidä olla hiljainen. Se saa olla elävä, ja juuri siksi se tuntuu omalta paikalta. Kun tekeminen on harjoittelun myötä hallussa, voi keskittyä yhdessä tekemiseen, olemiseen ja nauttimiseen.

Parhaimmillaan pasta on jaettu hetki. Jauhoisia sormia, höyryäviä lautasia ja tilanne, jossa kukaan ei katso kelloa tai puhelinta. Yhteys syntyy tekemisestä, ja yksinkertainen ruoka muuttuu ruokamuistoksi.

Tämä kirja rakentuu viiden ajatuksen ympärille: rytmi, rakenne, balanssi, luovuus ja yhteys. Ne eivät ole vain tekniikoita tai lukuja, vaan tapoja ajatella ruokaa. Pasta on minulle väline ymmärtää niitä kaikkia.

Tämän kirjan tarkoitus on esittää pasta uudella tavalla. Ei pelkkänä reseptinä, vaan mahdollisuutena. Kirja opettaa tunnistamaan, miksi jokin tekniikka toimii ja miten sen avulla voi muuttaa annosta ja luoda uutta. Kun rytmi löytyy, rakenne alkaa kantamaan, tasapaino asettuu kohdalleen eikä ohjeita enää tarvitse seurata mekaanisesti. Tämä on se hetki, jolloin syntyy oma tapa ajatella pastaa.

Lopulta tavoitteena ei ole toistaa kirjan annoksia sellaisinaan, vaan rakentaa oma pastamaailma. Sellainen, jossa arki ja juhla maistuvat omalta, jossa tekniikka tuo varmuutta ja luovuus ja yhdessä tekeminen iloa. Kun perusta on kunnossa, inspiraatio ei lopu ja pasta pysyy liikkeessä, niin kuin elämäkin.

Nautinnollisia lukuhetkiä!

Keittiössä Espoossa 12.8.2026



PASTAN TEKEMINEN ALKAA siitä hetkestä, jona päätetään tarttua toimeen. Siitä, kun avaat jauhopussin, mittaat veden, laitat kattilan tulelle tai pysähdyt miettimään, mitä juuri tänään kannattaisi tehdä. Jo ennen varsinaista kokkaamista keittiössä on käynnissä liike, joka ohjaa tekemistä eteenpäin ja asettaa rytmin kohdilleen.

Rytmi ei tarkoita vain vaivaamista, pilkkomista tai sekoittamista. Se tarkoittaa ennen kaikkea sitä, miten eri työvaiheet liittyvät toisiinsa. Milloin kannattaa aloittaa kastikkeen tekeminen, milloin pasta laitetaan kiehumaan, milloin lämpöä pitää laskea ja milloin taas täytyy toimia nopeasti. Hyvän suunnittelun kautta syntyvä rytmi tekee ruoanlaitosta sujuvaa ja auttaa pitämään kokonaisuuden hallussa ilman turhaa kiirettä.

Pastan tekeminen ei myöskään aina ala taikinasta. Joskus se alkaa kuivapastasta, joskus kastikkeesta, joskus siitä, että katsoo, mitä jääkaapista löytyy. Oleellista on ymmärtää, että rytmi löytyy riippumatta siitä, mistä aloittaa. Keittiössä harvoin edetään täysin saman kaavan mukaan, ja juuri siksi omaa tekemisen tapaa kannattaa opetella hahmottamaan.

Rytmi syntyy myös ajoituksesta. Siitä, kuinka pitkään sipulia kuullotetaan, milloin valkosipuli lisätään pannulle, kuinka kauan pastan annetaan kypsyä vielä kastikkeessa ja kauanko emulsion rakentaminen kestää. Pasta onnistuu harvoin sattumalta. Usein onnistuminen on seurausta siitä, että lämpö, liike ja ajoitus osuvat yhteen.

Kun rytmi löytyy, keittiössä on helpompi työskennellä. Tekeminen selkeytyy, oma huomio kohdistuu oikeisiin asioihin ja kokonaisuus pysyy paremmin käsissä. Samalla myös ruoan maku paranee, koska eri työvaiheille annetaan oikea aika ja tila. Rytmi auttaa vähentämään sähläystä, ennakoimaan seuraavia vaiheita ja tekemään parempia päätöksiä kesken kokkauksen.

Tämän luvun tarkoitus on tehdä näkyväksi se, mikä usein jää resepteissä rivien väliin. Rytmi tarkoittaa valmistautumista, ajoitusta, työprosessin hallintaa ja kykyä reagoida tilanteisiin. Luvussa käsitellään sitä, miten keittiössä rakennetaan sujuvuutta, miten eri vaiheet sovitetaan yhteen ja miten hyvä rytmi antaa pohjan kaikelle muulle tekemiselle. Kun rytmi on kunnossa, tekniikat toimivat paremmin, luovuutta vapautuu ja pastan tekeminen tuntuu varmemmalta ja rennommalta.

14 Kuinka valita oikea pasta?

Pasta ei ole vain muoto, vaan olennainen osa annoksen rakennetta. Kun pastaa valitaan, ei päätetä vain sitä, miltä annos näyttää, vaan myös se, miten kastike tarttuu pastaan, miten se liikkuu pannulla ja miltä kokonaisuus tuntuu suussa. Pastan ja kastikkeen suhde vaikuttaa suoraan siihen, kuinka hyvin annos lopulta onnistuu.

SIKSI PASTAN VALINTA kannattaa aloittaa aina kastikkeesta. Pasta harvoin määrittää suuntaa yksin, vaan sen tehtävä on tukea kastiketta. Olennaista on miettiä, millainen kastike on rakenteeltaan ja miten se käyttäytyy. Onko se kevyt ja liukuva vai paksu ja tarttuva? Onko siinä paljon pieniä paloja, vai onko se lähes sileä emulsio? Kun tämän ymmärtää, myös oikean pastan valinta helpottuu.

Kevyet, öljypohjaiset ja tasaiset kastikkeet toimivat yleensä parhaiten pitkien pastojen kanssa. Spagetti ja linguine liikkuvat pannulla hyvin ja antavat kastikkeelle mahdollisuuden peittää pastan pinta ohuesti mutta tasaisesti. Tällaisissa annoksissa kastike ei keräänny pastan sisään tai koloihin, vaan sen tarkoitus on tarttua pastan pintaan ja kulkea sen mukana. Paksummat, juustoiset ja munapohjaiset kastikkeet hyötyvät pitkistä pastoista, joissa on enemmän rakennetta ja vastusta. Tagliatelle toimii hyvin, koska sen leveämpi ja hieman kulmikkaampi muoto tarttuu kastikkeeseen paremmin. Bucatini taas tuo annokseen oman erityisen tuntumansa, sillä ontto sisus tekee jokaisesta suupalasta täyteläisemmän. Tällaisissa annoksissa pastan pitää olla vähän paksumpaa, jotta se jaksaa kantaa kastikkeen.

Rouheammat kastikkeet, joissa on esimerkiksi vihanneksia, papuja tai lihaa, tarvitsevat pastan, johon kastike voi tarttua kunnolla. Silloin parhaimmillaan ovat muodot kuten rigatoni, mezzi rigatoni ja radiatori. Niiden uurteet, kulmat ja ontelot keräävät kastiketta sekä pinnalle että sisäänsä. Lopputulos tuntuu tasapainoiselta, koska kastike ei jää irralliseksi vaan liittyy osaksi jokaista suupalaa.

Tästä syntyy yksi pastan valitsemisen tärkeimmistä periaatteista: *kastike kertoo, mikä pasta kannattaa valita, ei toisinpäin.*

Pastan muoto ei siis ole pelkkä esteettinen valinta. Jokaisella muodolla on oma tehtävänsä. Putkipastat keräävät kastiketta sisäänsä ja tuovat annokseen runsautta. Kierteet ja uurteet pitävät emulsioita pinnassaan. Kupit ja koverat muodot, kuten orecchiette ja cavatelli, keräävät pieniä paloja ja vihanneksia sisäänsä niin, että haarukallinen pysyy tasapainoisena. Pitkät pastat taas tuovat annokseen liikettä ja jatkuvuutta, ja juuri siksi ne toimivat niin hyvin yksinkertaisten kastikkeiden kanssa.

Myös pastan pinta vaikuttaa enemmän kuin usein ajatellaan. Karhea pasta sitoo kastiketta tehokkaammin kuin hyvin sileä pasta. Kyse ei ole vain ulkonäöstä tai markkinoinnista, vaan käytännön toimivuudesta. Emulsio ja kastike tarttuvat paremmin karheaan pintaan, mikä tekee lopputuloksesta yhtenäisemmän. Sileä pasta ei ole huono valinta, mutta karhea pasta antaa kastikkeelle enemmän tarttumapintaa. Siksi kaupassa kannattaa kuivapastaa ostaessa valita aina ns. bronze cut -pasta. Pasta on puristettu pronssisuu-lakkeen läpi, mikä tekee sen pinnasta karheamman. Tämän ansiosta kastike tarttuu pastaan paremmin.

Pastan valintaan vaikuttaa myös tilanne. Nopea arkiruoka ohjaa usein käytännöllisiin ja helposti toimiviin muotoihin, kuten spagettiin, fusilliin, orzoon tai farfalleen. Hitaamassa ja harkitummassa kokkauksessa voi olla luontevaa valita pastoja, joissa on enemmän rakennetta tai näyttävyyttä, kuten rigatoni, paccheri tai tagliatelle. Myös tämä on osa hyvää pastan valintaa: pasta ei ole pelkkä tekninen ratkaisu, vaan myös tapa sovittaa ruoka siihen hetkeen, jossa sitä tehdään.

Jos pastan valinta tuntuu epävarmalta, yksi käytännöllinen sääntö auttaa pitkälle. Kannattaa pohtia, liikkuuko valittu kastike pannulla kevyesti vai tarttuuko se enemmän paikalleen. Jos kastike liikkuu helposti, pitkät pastat ovat yleensä paras vaihtoehto. Jos kastike taas on paksumpi, rouheampi tai muuten tarttuvampi, lyhyet, ontot ja koloiset pastat toimivat yleensä paremmin. Tämä ei ole sattumaa, vaan perustuu siihen, miten kastike ja pasta käyttäytyvät yhdessä.

Lopulta oikean pastan valinta ei vaadi täydellisyyden tavoittelua vaan harmonian etsimistä. Pasta on osa kokonaisuutta, joka syntyy kastikkeesta, tekniikasta ja pannulla tapahtuvasta liikkeestä. Kun pasta tukee kastiketta oikein, annos tuntuu ehjältä ja tasapainoiselta.

Tätä ei kuitenkaan kannata ajatella liian tiukkana sääntönä. Kotikeittiössä tehdään ruokaa niillä aineksilla ja pastoilla, joita on saatavilla. Siksi tärkeintä on se, mikä toimii missäkin hetkessä parhaiten. Kun pastan teon peruseriaatteet ymmärtää, voi myös soveltaa vapaammin ja rakentaa hyvän annoksen siitä, mitä kaapista löytyy.

