

"Mieheni on paras tukijani" sivu 14

11

Kodin

kuvalehti

Suomen suurin naistenlehti

Päivitä
lääkekaappi
kuntoon
kesäksi.

**TUNNETKO
ROMPEHEPULIN?**

**Kolme naista
KOLME PIHAA**

**Kutsut
Eero Aarnion
tapaan**

**6x
grillikauden
parhaat ohjeet**

**Nosta kykysi
kunniaan!**

**Ruoka &
allergiat
ABC**



Plus

- Syreenin sävyä kesäkodissa
- Uimapuvut joka vartalolle

Lomalle!

97

hyvää osoitetta

Koko elämä yksissä kansissa

Vihdoinkin viikonloppu



Sarjassa kokataan ja viihdytään
ystävien kanssa.

Ota, anna
oikealta. Heikki
ja Eila Nurminen
Eero Aarnion
pyörityksessä.
Kaikki astiat ja kankaat
ovat Aarnioiden omia.

Selkeästi suomalaisista



Pirkko Aarnio ja Eila Nurminen aloittavat illan tyylikkäästi samppanjalla.

Menu

Porkkana-appelsiinikeitto
suolaiset kauralastut

Kituutettu uunikala
ja perunanyytit
Yrtti-kermaviilikastike
Vuonankaalisalaatti

Kotimaisia juustoja ja lakkahilloa

Marenki-marjajälkiruoka

Juomat

Tervetuliaismaljaksi
Veuve Cliquot -samppanja,
Ranska, 47 euroa

Keitolle ja kalalle
Ninth Island Sauvignon Blanc,
Tasmania, 13,62 euroa

Juustoille
Chateauneuf-du-Pape Moulin,
Ranska, 22 euroa

Kun muotoilija Eero Aarnio innostuu kokkaamaan, saattaa naapureiden puhelin soida. Ystäviä kutsutaan ruokajuhliin ex tempore. Tarjolla on konstailematonta kotimaista.

SANNA KEKÄLÄINEN ■ KUVAT SAMI REPO

Suunnittelija Eero Aarnio on yksi suomalaisen muotoilun ikoneista. Hänen pallotuolinsa on jo klassikko, ja moni muukin tuttu esine, esimerkiksi Tupla-kupla-valaisin, on lähtöisin hänen käsistään.

Eero Aarnio tuntee paitsi designin myös hyvän ruuan. Yleensä keittiössä kauhavarressa tosin hääriilee Pirkko-vaimo, mutta välillä Eerokin innostuu kokkaamaan. Pirkko keräilee kiinnostavia ohjeita kansioihin.

– Paksuin taitaa olla se, jossa lukee ”laiha”, Pirkko ja Eero nauravat.

Siinä lienee jotain keventämiseen liittyvää.

Aarnioiden kodissa kokataan usein, ja hyvää.

– Kestosuosikkiohjeitamme ovat sä-rä, jota teemme omassa leivinuunissa, ja lapskoussi, jota opimme syömään

Kölnissä. Graavaamme kalaa ja savustamme omassa rannassa. Myös parsapiiras on hyvää, kun haluaa tarjota pienen aterian vaikkapa iltapalaksi, Pirkko kertoo.

Tänä iltana nautiskelemaan on kutsuttu naapurit järven toiselta puolelta, viulisti- ja huilistiystävät Eila ja Heikki Nurminen. Aarniot ja Nurmiset ovat tunteneet toisensa jo parikymmentä vuotta, joten yhteisiä ruokamuistoja on ehtinyt kertyä paljon. Ikimuistoisia juhliakin on vietetty.

– Eeron syntymäpäivät ja palkintojenjaot ovat aina isoja tilaisuuksia, Heikki Nurminen paljastaa.

– Aarnioiden koti on inspiroiva ja he ovat ihmisinä hienoja, hän jatkaa.

Kuulostaa mainiolta reseptiltä onnistuneeseen iltaan. Tänään illallinen alkaa appelsiinilla maustetulla porkka-



Kippis ja terve-
tuloa, illan isäntä
Eero Aarnio
toivottaa.

Ajan patinoimat
keittokirjat
ovat edelleen
käytössä.

Eila Nurminen
ja Eero Aarnion
uusin prototyyppi,
TriPoli-valaisin.



Kotimaista aina, kun mahdollista

nakeitolla. Sen ohje löytyi vuosia sitten kasviskeittokirjasta.

Pääruuaksi on kituutettua kalaa, jonka ohje julkaistiin *Iltasanomissa* yli kaksikymmentä vuotta sitten. Alkuperäisessä ohjeessa käytettiin lahnaa, mutta Pirkko tekee ruuan mieluummin kirjolohesta, joka on rasvaisempaa ja maukkaampaa.

Väliruokana herkutellaan kotimaisilla juustoilla. Erityisesti Juustoportin Viinitarhurin juusto, jota on sivelty kypsymisen aikana punaviinillä, on Aarnioiden suuri suosikki. Toinen suurherkku on Juustoportin kittitilsit, mutta sitä ei tänään löytynyt lähikaupan

hyllyiltä. Keisarin juustoa sen sijaan oli, ja Polvijärven meijerin Mustaleimaa.

– Pyrimme aina kun mahdollista valitsemaan kotimaisia raaka-aineita, Eero sanoo.

Tämäniltainen jälkiruoka keksittiin muinoin ranskalaisia vieraita varten. Marengin, marjojen ja jäätelön yhdistelmä maistuu taivaalliselta.

Kun alkusampanjat on nautiskeltu, Pirkko tarttuu puhelimeen. Ruokaa onkin enemmän kuin neljä jaksaa syödä, joten pöytään sopisi lisää ihmisiä. Iloinen puheensorina kuuluu pihalle saakka, kun paikalle hälytetyt ystävät saapuvat nauttimaan herkullisesta illasta. □



Iloisen keltaisessa porkkanakeitossa maistuvat appelsiini ja timjami.



Suolaisten kauralastujen raaka-aineita on varmasti kaikkien kaapissa.



Kituutettu uunikala on komea näky. Se laitetaan tarjolle perunoiden kera.



Vuonankaali on uusin salaattisuosikki Aarnioiden keittiössä.