



TASTE AND FEEL

— PORTUGAL —



SUOMI

FINLAND

UUTTA MAKUMAILMAASI!

TASTE IT, FEEL IT!

**PÄÄSTÄ MAKUAISTISI KOKEMAAN JOTAIN TUTUSTA
POIKKEAVAA. KAADA LASIIN DOURON PUNAVIINIÄ
JA TULE MUKAAN MAISTAMAAN TUTTUJEN MAKUJEN
YLLÄTTÄVIÄ YHDISTELMIÄ PORTUGALILAISILLA
TUOTTEILLA.**

*ARE YOU READY TO CHALLENGE YOUR SENSES? TAKE
YOUR GLASS OF DOURO RED WINE AND GET READY FOR
AN UNEXPECTED PAIRING OF FAMILIAR FLAVOURS WITH
PORTUGUESE PRODUCTS.*



**Maksalaatikko Fundãon
kirsikoiden ja lehtimangoldin
kanssa
Tarjoile Douro punaviinin kera**

*Maksalaatikko, Fundão Cherries
and Chard*

Serve with a Douro Red Wine

MAKSALAATIKKO FUNDÃO KIRSIKOIDEN JA LEHTIMANGOLDIN KANSSA

MAKSALAATIKKO, FUNDÃO CHERRIES AND CHARD

Maksalaatikko kuuluu suomalaisiin perinneruokiin ja muistuttaa läheisesti portugalilaista uuniriisiä (Arroz de Forno). Lisäämällä tuttuun reseptiin Fundão kirsikoita lopputuloksesta saadaan uudella tapaa maukas ja makea. Näitä kirsikoita kasvatetaan Portugalin Beira Baixan alueella, missä maaperä ja ilmasto antavat marjoille runsaasti väriä ja makua. Satokauden ulkopuolella kirsikkahillot tarjoavat kirsikan koko makuskaalan käyttöön.

Herkullista raikkautta yhdistelmään saamme tarjoilemalla lisukkeena lehtimangoldia. Se on Euroopasta, Atlantin rannikoilta peräisin oleva juurikas, jota myös kasvatetaan Portugalissa.

Tarjoile ruokalaji Douron punaviinin kanssa. Douro on maailman ensimmäinen rajattu ja säännöstelty viinivalmistusalue, jonka viinirypälesato on runsaslajista erittäin kylmien talvien ja kuumien kesien ilmastossa. Alueella syntyvät viinit ovat täynnä vivahteita ja luonnetta.

Maksalaatikko is a traditional Finnish dish that is very similar to the Portuguese Arroz de Forno [Oven-baked rice]. Combined with Fundão Cherries, it gains flavour and sweetness. This fruit is produced in the Beira Baixa region of Portugal, where the characteristics of the soil and climate give it a vibrant colour and succulence. When cherries are not in season, jams will give us their full flavour.

To lend more freshness to this combination, we're accompanying it with chard, a vegetable native to the Atlantic coast of Europe and produced in Portugal.

Serve with a Douro red wine, the first region in the world to be demarcated and regulated. Rich in grape varieties with a climate that is very cold in winter and very hot and dry in summer, it is the birthplace of wines full of character

AINEKSET INGREDIENTS

200 g sianmaksaa
100 g pekonia kuutioina
1 sipuli
Suolaa
Pippuria
200 g riisiä
50 g Fundão-kirsikkahilloa
50 g lehtimangoldia
Oliiviöljyä
1 valkosipulinkynsi

200 g Pig's liver
100 g Bacon, cubed
1 Onion
Salt
Pepper
200g Rice
50g Fundão Cherry Jam
50g chard
Olive oil
1 Clove of garlic



VALMISTUS

PREPARATION

1. Pilko maksa pieniksi kuutioiksi.
2. Paista pekoni kevyesti paistinpannalla ja laita sivuun.
3. Kuullota samalla pannulla maksakuutiot ja aseta nekin sivuun.
4. Puolita ja siivuta ohuesti sipuli ja ruskista sitten kevyesti kattilassa oliiviöljyssä.
5. Lisää joukkoon pekoni ja maksa.
6. Lisää kattilaan myös riisi ja sekoita kaikki hyvin. Mausta suolalla ja pippurilla.
7. Kaada riisisekoitus lasivuokaan ja peitä vedellä.
8. Laita vuoka 180-asteiseen uuniin ja anna riisin kypsyä, kunnes se näyttää päältä paahtuneelta.
9. Kiehuta kattilassa suolattua vettä ja lisää siihen lehtimangoldit. Nosta ne sitten kattilasta kulholliseen jäävettä ja poista hetken päästä odottamaan sivuun.
10. Leikkaa isoja osia lehtimangoldista ja paista kevyesti pannulla oliiviöljyn ja murskatun valkosipulinkynnen kanssa. Mausta suolalla ja pippurilla.
11. Ota riisivuoka uunista ja tarjoile Fundão-kirsikkahillon sekä lehtimangoldien kanssa.

1. Chop the liver into small cubes.
2. Sauté the bacon in a frying pan and set aside.
3. In the same pan, sauté the cubes of liver. Set aside.
4. Halve the onion and finely slice, then lightly brown it in a saucepan with olive oil.
5. Add the bacon and the liver.
6. Add the rice to the saucepan and thoroughly mix everything together. Season with salt and pepper.
7. Pour the rice into a Pyrex dish and cover with water.
8. Place the Pyrex dish with rice in an oven pre-heated to 180°C. Leave the rice to cook in the oven until it is nicely toasted on top.
9. Heat a saucepan of salted water. When it comes to the boil add the chard leaves. Remove the leaves from the boiling water and put them into a bowl with water and ice. Remove them and set aside.
10. Thickly cut the chard and sauté it in a frying pan with olive oil and the crushed clove of garlic. Season with salt and pepper.
11. Take the rice out of the oven and serve it with the Fundão Cherry Jam and the chard.



Loppuhuipennukseksi...

Viimeistele ateriasi tuoreella leipäjuustolla karhunvatukoiden kera. Vahva juomasuosituksemme sen rinnalle on portviini, jota on tuotettu vuosisatojen ajan Douro alueella.

Since you are here...

Finish your meal with baked fresh cheese (leipäjuusto), served with wild blackberries. As a constant companion, we suggest a Port Wine that has been produced for centuries in the Douro region.



DIOGO CAETANO

Diogo Caetano vietti koko nuoruutensa maaseudulla. Läheinen kontakti luontoon ja ihmisiin syvensi hänen ymmärrystään ruuan merkityksestä kulttuuriperintöön, ihmisiin ja alkijuuriin. Virossa hän johti Alexander-ravintolaa, missä hänen työnsä sai huomiota Sabato-lehden 100 Food Hotlist -kilpailun myötä. Alexander oli mukana myös kolmen parhaan joukossa Global Masters -tasolla Viron White Guidessa ja maineikkaassa La Listen Top 1000 -listassa. Vuonna 2022 Diogo palasi Lissaboniin uusia projekteja varten.

Diogo Caetano spent his entire youth in the countryside. Being in contact with Nature and close to the people shaped his awareness of how food can be an identifying factor of culture, peoples and roots. In Estonia, he headed up the restaurant Alexander, where his work was acknowledged through Sabato Magazine's 100 Food Hotlist award. Alexander also featured on the Top 3 of the Global Masters Estonian White Guide and the prestigious La Liste's Top 1000. He then returned to Lisbon in 2022 to take on new projects.



TASTE AND FEEL
— PORTUGAL —

PROMOTORES:



COFINANCIADO POR:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional