



Avotakka Magazine (issue 8/2017) has written a story about Tomas and his wife. The story is about lifestyle, food and wine. This is one of the oldest interior design magazines in Finland. Avotakka Magazine turns 50 years this year.

The 6 page spread features Tomas's home. Tomas is interviewed about his lifestyle and also about wine and food pairing. Tomas reveals his best recipes.

Furthermore the Avotakka Magazine wine suggestions are made by Tomas. This is a great tribute by the magazine as these wine suggestions are always made by a respected wine conossour.

Avotakka magazine has some 305 000 readers per issue.

**ASUKKAAT** Viinejä maahan tuovan perheyrittäjien, Norex Selected Brandsin toimitusjohtaja **Tomas Lönnberg**, puoliso **Laura** sekä kouluikäiset lapset. **KEITIT** Avokellitö kusi vuotta sitten valmistaneessa omakotitalossa Helsingissä. **RUOKAFILOSOFIA** "Snobbeja ei ole meidän perheen henki. Haluamme kuitenkin, että ruoat ja riihiä kassaa rauhoittavat juomat tukevat toisiaan ja eväätävät makuelämyksiä."



Avokellitö on esittänyt  
suomen keittiön käytännön  
tytensä. Kodikkaita ihäviä  
juotajia, kuten sarski  
keltakäijänsä ja kuitte-  
sivänsä ja näyttävä seinäku.

hyvä maku



Parhaiksi on  
ruokaha herättä-  
mään sopiva klassikko.  
Se seiväsi sepi hyvin  
semppelejä.

# Loistava suutuntuma

Viiniasiantuntija Tomas Lönnberg valitsee valmistamilleen aterioille juomat, jotka saavat maun kohoamaan uusiin ulottuvuuksiin.

KARI-OTSO HEVALUOMA *bar* JOHANNA NYLLYMÄKI



Lönnbergin parhassa Mia valmistaa ariinat ja Tomas parvota viikoloppujen marssin.

**R**avut on pyyhästyttävä. **Tomas Lönnberg** hyönteilekö vituilkon samalla, kun hän avaa jättikappin oven ja nappaa hyllyltä lasiperkillisen amala-limonen silittöyji ravunpyrstöjä. Ne tulevat alkupöydäksi tarjottavien Toast Skagen-leipiin. Haurasripasen lisäksi Lönnberg taitaa välikä, sillä hänen jobuunansa perheytyys tuo niitä Suomeen jo toisessa polvessa. Raakohalan herättäjäksi pöydässä on valmiina pientä rullilla kääriteltyä parman-kinkkua, jonka seuraksi lausuaan kaprii aurpanja. Kaprioleipien makuu korostuu hän on valinnut heidän, hienan hapokkaan viinin, joka on valmistettu asparagisista

Xarel-lo-ryppäleestä. Se tulee perheiltä, jonka pitäjät ovat Lönnbergien ystäviä. Pääruokaksi on luvassa merilohta, jonka Tomas Lönnberg savustaa terasilla sijaitsevassa sähkökylmälaitteessa savustuspöydässä. Loppuosa on tällä kertaa leppää ja omensa, koska näin tarttuu hienostuneeseen mausteeseen, savustuksen makuu aromi. Savulohdella on vauraa oma viinistä. Raavien kalan kanssa hedelmällisen rieslingin toimii mainio. Hyvä vaihtoehto olisi raikas, tammittu chardonnay, koska se pärjää myös savufohron yhteyteen tulevan kermanen kastorellikastikkeen kanssa. Ja pärjää myös salaattien, keitetyin parvan ja hollantilaiskastikkeen kanssa...  
- Hyväksi kasaintajien yhdistelmien lisäksi sopivan viinin valinnassa kannattaa kunnian olla makuu, hän huomauttaa.

Kun keran asiantuntija on koki, täytyy tarkkalla viinivalintojen lisäksi sitä, millä tavalla lausua hän käyttää. Alkuaan esillä ei ole pubereusasta juomissa.  
- Suobuilla ei ole yhäkin meidän hetki. Sillä laulakaa, jalkallinen ja olutruusainen laji koheerissa oina makuuolueita oli ruuan ja juoman maadottamassa yhteisvakuutelmassa. Myös lapset ovat oppineet syterään meripöydästä ja ammakkolalotomoni.  
- Läki yksikösuosikki on merimistöylin keitetyt sinisinpukat, kun kastikkeen vialla lausutetaan hienan kermassa.  
- Sitä on myös steriin huiputavassa jälkiruussa, Creme brûlée -vurakkossa, joka syntyy helposti hyyryyksiä.  
- Me nimitämme hyyryyksiä CE-urilla, koska olemme tehneet siellä niin usein niitä ruokapöydästä heikkua.

## TOAST SKAGEN TOMASIN TAPAAN

(kukalla)

150 gr ravunpyrstöjä  
(esim. Stockman Gourmet)  
1 dl ranskankermaa  
1/3 tillipasta  
pari keuhkupuolin vortta  
1 rkl sitruunamehua  
suola (Vinkki: ravut ovat valmiiksi hyvin suolaisia, jos jättät ne hautelematta.)  
mustapippuria  
paahdoleipää

1. Sekoita yhinon ravut, ranskankerma ja pieneksi hakattu keuhkupuoli ja tilli. Mittä maustama tillin keuhkupuolin vortin. Ruohi makuu mustapippuria.  
2. Viinonole keivät vuota huoki ennen tarjoilua. Paahda leivät ja leikkaa kuumet pois, niin ovat keivästä jähmeämmät. Nosta rapros leiville, pirskota päälle hienon sitruunamehua ja keuhkupuolin tillin.



Perinteisiä Toast Skagen on rikkaa alitua kalaperinteille alitua. Alkuperäisen reseptin on lausut kaikkia ruokailu-ruokaa kaikki Tora Wetness.



### ITSE SAVUSTETTU LOHI JA KERMAINEN KANTARELLIKASTIKE (veijit)

1 kg meriluhta fileenä  
3 rkl merisuolaa  
0,5 tl hienoa sokeria  
Savustuspurua, joka sisältää osin, loppu ja omervapasta.

Kantarellikastike  
0,5 l tuoreita kantarelleja tai 150 gr pakastettuja  
1 iso salottisipuli  
2 dl ruokakermaa  
2 rkl voita  
suolaa ja pippuria

1. Geuraus lohi savustamista odottaessa litana kevyesti suolalla ja sokerilla. Ota jääkaapista, ruopata suola ja sokeri pois ja anna levitäillä tuoneenlämmössä.  
2. Savuta 175-asteisessa savustuspurussa noin 20 minuuttia. Laake aika siitä, kun tydenit kalun kuumaan pöytä.

Tarjoile lämpimänä.  
3. Valmistu kastike kalun kypymään. Pilko sienet pieniksi ja poista neste pois. Lisää voi ja hienonnetta sipuli ja jatka kevyesti paistamista. Lisää ruokakermaa ja anna haudata noin viiden minuutin ajan. Mausta kastike suolalla ja pippurilla.

### HASSELBACKAN PERUNAT (veijit)

8 tuokokoista sikkä tai muuta kintoilla perunaa  
voita voiteluun  
1 dl korppajauhoja  
suolaa

1. Kuori perunat. Leikkaa perunoihin ohuita poikkaisleikkeitä siten, että välillä jää vielä pohjasta kiinni.  
2. Asettele perunat voiteluun suuriokaan. Sovela pöytä voita ja ripotele päälle korppajauhoja sekä suolaa maun mukaan.



### Sopivaa viiniä valitessa kannattaa kuunnella myös omaa makuaan.

3. Kypymään 200-asteisessa uunissa noin puoli tuntia. Voitaa perunoita paistamisen aikana maustaan kerros vaaan pohjalle salaneella voilla.

### CRÈME BRÛLÉE HOYRYUUNISSA (veijit)

4 keltaista (ei)keltä kyllä valkuiset pavlovan tekoon  
3 dl kookoskermaa  
1 dl kevytmaista  
1 dl sokeria  
1 vaniljatarvika  
1 dl tummaa ruokosokeria

1. Yhdistä kerma, puolet maidosta ja sokeri lautasella. Halkaise vaniljatarvika, ruopata sienet vaniljatarvikella ja lisää suolaan. Lisää myös tuoreet osat. Anna kiehua miedolla lämmöllä viini minuuttia koko ajan sekoitellen.  
2. Erottele valkuiset ja keltaiset. Sekoita loppu maito keltaisten joukkoon. Yhdistä kermaa ja keltaiset.  
3. Anna seos uuninlämmössä vuokaan. Pöytä vaaan tiivistä tuorekultuilla. Laita vaaan hyllyuunin ritilälle ja kypymään 100-asteessa 20 minuuttia ajan.  
4. Ota vaaan uunista, poista kelmat ja anna jäähtyä.  
5. Ripotele vaniljakuiden pinnalle tummaa ruokosokeria. Laita tavalliseen uuniin 220-asteeseen grillinvalon alla ja kuumenna, kuumen pöytä ruokosokerin karamisii. Valitsemiseksi sulata sokeri kaanpöytänsä. Ota vaaan uunista, että sokeri ei pöytä palamaan.

### Juomavinkit

## Savua ja makeaa

Tomas Lönnberg valitsi juomat korostamaan ateriansa makumaailmaa.



**MIKÄ** Nicolas Feuillatte Brut Chardonnay 45,90 e, Ranska.

**MILLAINEN** Tunnutun sarppenjalton tuottaman viinin tuoksu on aromikas, mineraalinen ja kukkainen. Sitä erottaa omenakukka, päärynä ja lime. Maku on kuiva, raskas ja strukturoitu, viireihin omenan vivahteita. Rakenne on kevyt ja mineraalinen. Jäämaku on pitkä ja kuplat pienet.

**MINKÄ KANSSA** Aperitiiviksi parmankirun ja muiden makupalojen kanssa tai aterialle, jolla tarjolla on hienostoneita ruokalajeja.

**MIHIN HETKEEN** Kohottamaan tunnelmaa mihiin tahansa tilaisuuteen.

**MIKÄ** Savia Viva Xarel-lo 8,99 e, Esperja.

**MILLAINEN** Porhalytyksensä toimivan Paris Belta -talon vaaleankeltainen väkoviini Penedésin alueelta. Tuoksuissa voi erottaa omenaa, päärynää sekä sitruunaa ja yrttisyys. Maku on kuiva, raskas ja tasapainoinen, ja hedelmällisyttä tästä painotetaan pöytä hapokkuus.

**MINKÄ KANSSA** Vaaliden kolojen seurailinen, mutta toimii myös kesäisten äyriä- ja kanaalaattien kanssa ja luonnollisesti taposten yhteydessä.

**MIHIN HETKEEN** Loppukäsin lämpimän itoihin tai aurinkovorjon alle kapeiden herikkajen sivistäjiksi.



**MIKÄ** Wolfberger Riesling 11,96 e, Ranska.

**MILLAINEN** Alsacen suurimman tuottajan väkoviini, jonka tuoksu on hedelmällinen, omenan, ananaksen ja aprikoosin viikkavaa. Makua on myös mineraalisuutta ja kukkaisuutta. Maku on kuiva, raskas, pehmeän hedelmäinen ja hapokas.

**MINKÄ KANSSA** Sopii savukolan, merenherkkujen, kanarukien, salaattien ja stristen ruokien kanssa.

**MIHIN HETKEEN** Juhlitsemisen kesäistä aterialle, ruokailuajaksi ja mikäli myös seksuaalisen matkanjälkeen kyytiä.

**MIKÄ** WBI Ojita Cuvée Beernaardese 14,89 e (0,375 l), Italia.

**MILLAINEN** Viini tulee leikkisistä lähteistä Unkarin raja, ja sen tuoksu on hunajaa, aprikoosia ja mangoa. Viini on makea, mutta ei raskas, ja hedelmällisyttä korvalla hapokkuus.

**MINKÄ KANSSA** Hyvä kampaani kermahillo, trooppista hedelmää tai kotimaisia marjia sisältäviä jälkiruokia. Viini tukee myös ankan- ja herneenmakua.

**MIHIN HETKEEN** Lämmin välestele loppukäsin itäimänsä nautitun aterian.

