

Lokakuussa ravintola Frans & Ameliessa herkutellaan etanoilla / Herkkuja tarjolla myös muissa Frans & les Femmes -ravintoloissa

Etanat ovat olleet osa ruokakulttuuriamme jo tuhansia vuosia. Antiikin Kreikassa nämä viinillä ja maidolla mehevoitetyt herkkupalat päätyivät eliitin pöytiin, nyt vannoutuneita faneja on kaikkialla. Helsinkiläisessä ranskalaisbistro Frans & Ameliessa, kuten kaikissa Suomen Frans & les Femmes -ravintoloissa, etana-annoksilla herkutellaan koko lokakuu. Viiniä etanat eivät enää juo, mutta etana-aterialla maistuu pirtsakka Chardonnay tai aromikas Alsacen alueen viini.

Lautaselle päätyvät yleensä joko Burgundin-, Helix- tai Achatine-lajin etanat. Frans & les Femmes -ravintoloissa tarjoillaan hienostuneen makuisia Helix -metsäetanoita, jotka ravintoloille toimittaa perinteikäs, vuodesta 1819 toiminut ranskalainen herkkutalo Sabarot Wassner.

Pannulla proteiinipommi

Kulinaristisen elämyksen lisäksi etanat ovat myös arjen terveystommi – vähärasvaisia ja proteiinirikkaita, magnesiumia ja kalsiumia sisältäviä herkkupaloja.

Klassisin valmistustapa on etanoiden paistaminen tuoksuvassa valkosipuliyrttivoissa. Frans & Ameliessa etana-annoksia on lokakuussa neljä: valkosipuli, valkosipuli-roquefort, tomaattinen chorizo sekä Pernod-hollandaise. Valmiit herkut nautitaan vaalean leivän kanssa.

Joillekin etanat menulla saattavat herättää tunteiden vuoristoradan. Mitä annosta Frans & Amelien keittiöpäällikkö **Jonna Lukkarinen** suosittelee etanoita ensi kertaa maistelevalle?

”Etanoihin tutustuminen kannattaa ehdottomasti aloittaa klassikkoannoksesta eli valkosipulietanoista. Lopuksi pannun pohja nuollaan leivällä puhtaaksi, se on ehkä aterian paras osa.”

Etanat mukautuvat moneen makuun. Juomasuositus riippuu enemmänkin valmistustavasta kuin etanalajikkeesta. Klassiset valkosipulivoissa gratinoidut etanat kaipaavat vastaparikseen pirteää ja vivahteikasta valkoviiniä, kuten Chardonnayta, tai aromikasta Rieslingiä. Punaviineistä marjaiset, keskitäyteläiset rypäleet, kuten Pinot Noir korostavat makuelämystä.

Hiljaa hyvää tulee

Etanaillalliselle kannattaa lähteä isolla joukolla ja pitkän kaavan mukaan. Etana itsessään on sosiaalinen syöjä. Se kokoontuu mieluummin illalliselle suvun kesken kuin lähtee yksinäiselle pikaruoka-aterialle ruohikon reunaan.

Etanoiden kasvatukseen vaatii aikaa ja hermoja, sillä se tapahtuu – niin, etanan vauhtia. Etanat kasvavat pääsääntöisesti erilaisten lehtien, viljan ja kalkin voimin, mutta niiden herkkua ovat mansikat, porkkanat ja voikukan lehdet.

Frans & les Femmes -ravintoloissa etanat saavat nyt ensi kertaa kokonaisen teemakuukauden. Pariisissa, maailman etanapääkaupungissa, nautitaan jopa 25 miljoonaa etanaa vuosittain. Ranskalaisbistrossa odotellaan hyvää suosiota sielläkin.

Lokakuun jälkeenkin menulla jatkavat klassikkoannokset eli valkosipuli- ja roquefortvalkosipulietanat.

Valmista valkosipulietanat kotona: https://www.raflaamo.fi/fi/uutiset/uutinen/resepti-alkosipulietanat-frans-camillen-tapaan/014701908_25710

Etana-annoksissa on 6 tai 12 kpl etanoita.

Hinnat S-Etukortilla 9,50 e / 15,50 e.

Frans & Amelie, Kluuvikatu 8, Helsinki

Puh. 010 785 5104

Etanakuu, 1.10.-31.10.2018, Frans & les Femmes -ravintolat.

<https://www.raflaamo.fi/fi/frans-les-femmes>

Lisätietoja:

Mia Leinonen, ravintolapäällikkö, Frans & Amelie, puh. 050 575 3767, mia.leinonen@sok.fi

Tanja Holmberg, Pieni Ideapuoti, puh. 050 327 8923, tanja@pieni-ideapuoti.fi

Frans & les Femmes

Frans & les Femmes -ravintolat ovat elämäniloisia bistroja, joissa rakkaus hyvään ruokaan yhdistyy siitä nauttimiseen. Ranskalaisbistroja on yhteensä 10, Helsingistä Rovaniemelle.

<https://www.raflaamo.fi/fi/frans-les-femmes>