

Kuka:

Lincoln Kayiwa, 38, on Ugandassa syntynyt muotoilija. Hän on valmistunut taiteen maisteriksi Helsingin Aalto-yliopiston taiteiden ja suunnittelun korkeakoulusta vuonna 2007. Samana vuonna hän perusti designstudio Kayiwan.

Ajankohtaista:

Kayiwan uusin mallisto on tehty suomalaisista graniittikivilajeista. Esineet ovat käytännöllisiä ja kerättäviä taideteoksia. kayiwa.fi

Leikkimieltä ruokapöytään

Suomenugandalainen muotoilija Lincoln Kayiwa pitää pohjoismaisesta minimalismista. Siihen hän sekoittaa leikkisyyttä ja vaalii hauskuuden ajatusta myös keittiössään.



Lincoln Kayiwa vaalii inspiraatiota altistamalla itsensä monenlaisille vaikutteille. Hän kerää nykytaidetta. Teokset taustalla: Rauha Mäkilän Stella vuodelta 2012, akryyli ja öljy. Alla Laura Laineen untitled (2017).

Miksi ruokapöydässä pitää olla neljä jalkaa? Entä täytyykö lasin olla aina kartio? Ei, pohti Kayiwa ja valmisti timantinmuotoisia laseja.

Mitä ruoanlaittoon tulee, Kayiwa ruokkii luovuuttaan myös keittiössään.

“Sovellan reseptejä fiilispohjalta ja sen mukaan mitä raaka-aineita on helposti saatavilla.”

Vaikka nykyisin Lincoln Kayiwa kokkaa perheelleen arkiruokat, hän oppi valmistamaan ruokaa vasta itsenäistyttyään, sillä lapsuudenkodissa palvelija valmisti ruoan.

Lincoln varttui Ugandassa ja kävi taidepainotteista koulua. Hänen isänsä on arkkitehti, ja kotona oli paljon valokuvia. Isä harrasti ralliajtoa, joten Lincolnin ensimmäinen kosketus Suomeen olivat formulat.

Lincoln lähti opiskelemaan yliopistoon muotoilua ja haki Suomeen vaihtoon. Alvar Aalto ja Eero Saarinen kiinnostivat, mutta Suomeen hän jäi rakkautensa vuoksi.

Kun keittiö kutsuu, Kayiwa ei yleensä itsekkään tiedä, mitä lopulta valmistuu.

“Onneksi vaimoni ja minä pidämme yllätyksistä.”

Tärkeintä on rentous. Kotona arkikäytössä on Iittalaa, sillä Lincolnin itse suunnittelema astioita on valmistettu vain rajallisesti, ja ne ovat usein uniikkeja.

“En kata arkena erityisen kauniisti. Yritän pitää koko prosessin yksinkertaisena.”

Ikeaa Lincoln ei harrasta, mutta kattauksessa toimivat joskus myös paperilautaset, esimerkiksi lastenkutsuilla.

Ugandalainen ruokakulttuuri on saanut paljon vaikutteita Intiasta. Lincoln Kayiwa pitää mausteista ja tuoreista vihanneksista sekä erilaisista liharuoista. Suosikkiruokia kotopuolesta ovat osso buco ja pähkinäinen kastike, jota Lincoln versioi Suomessa maapähkinävoista.

Rohkea ja leikkisä kuvaavat selvästi sekä Lincoln Kayiwan ruoanlaittoa että muotoilua.

“Taiteeni on kuin oma henkilöhistoriani. Siinä on virikkeitä vähän sieltä ja täältä.”

Sellaisiahan Kayiwan kokkauksetkin ovat. ♥

Rolex-munakasrullat ovat Ugandassa käturuokaa. Rikkaat suosivat liharuokia, joten kasvisrolexeista nauttivat usein köyhät.



Ugandalainen rolex

8 annosta

Valmistusaika 1 ½ tuntia

16 kananmunaa

1 ½ tl suolaa

2 dl raastettua kaalia

3 rkl ruokaöljyä

8 chapatileipää (ohje alla)

1 hienonnettu sipuli

2 tomaattia viipaloituna

suolaa viimeistelyyn

CHAPATILEIPÄ

7 dl vehnäjauhoja

1 tl sokeria

1 ½ tl suolaa

3 rkl rypsi- tai kookosöljyä

2 ½–3 dl lämmintä vettä

1 raastettu sipuli

PAISTAMISEEN

ruokaöljyä

1. Valmista leivät. Laita jauhot suureen kulhoon. Tee keskelle kuoppa. Lisää sokeri, suola, öljy ja raastettu sipuli. Aloita sekoitus keskeltä käsin sekoittaen. Lisää pikkuhiljaa jauhoja ja nestettä. Kun ainekset

ovat sekoittuneet, nosta taikina työpöydälle ja vaivaa kimmoiseksi. Lisää tarvittaessa jauhoja. Vaivaa noin 8–14 minuuttia, kunnes taikina on kimmoisaa, sileää ja kiiltävää.

2. Jaa taikina noin 6–8 palaan. Anna levätä liinan alla 30 minuuttia. Kauli ohuiksi pyöreiksi leiviksi. Öljyä leipä ja pannu. Paista, mutta älä polta. Leivän pitää olla paistamisen jälkeen elastista ja rullattavaa.

3. Valmista rolex. Riko kananmunat kulhoon. Lisää suolaa, raastettu kaali ja sekoita haarukalla. Kuumenna öljy ja kaada seos pannulle. Anna munakkaan paistua rauhassa molemmin puolin. Käännä lastalla.

4. Asettele chapatileipä munakkaan päälle pannulle ja anna leivän lämmitä munakkaan päällä. Liu'uta munakas ja leipä leikkuulaudalle tai työtasolle esimerkiksi lautasen avulla niin, että leipä jää alle ja munakas on päällä. Ripotele päälle hienonnettua sipulia ja tomaatti-viipaleita. Mausta ripauksella suolaa ja kääri rullalle.