

# **EKLUND X KUUSK DRESSED FOR DINNER ART HOUSE TURKU 14.6.-4.8.2024**

## **MOZZARELLA**



The legend is that mozzarella was first made by accident when a few cheese curds fell into a pail of hot water. In any case it was first made in Italy near Naples from the rich milk of water buffalos. Now it can be enjoyed all over the world – and it's also made from cow's milk.

*Oil and 23k gold leaf on 180x180cm canvas, 2024, 16 500 €*

Tarinan mukaan mozzarella keksittiin vahingossa, kun muutama juuston juoksettuma putosi kuumaan veteen. Ainakin sitä alun perin valmistettiin vesipuhveiden täyteläisestä maidosta Italiassa, lähellä Napolia. Nykyään mozzarellasta voi nauttia ympäri maailmaa – ja sitä tehdään myös lehmänmaidosta.

## **CARPACCIO**

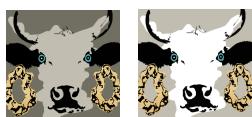


Carpaccio is a traditional Italian appetizer consisting of raw beef sliced paper-thin, drizzled with olive oil and lemon juice, and finished with arugula and parmesan.

*Oil and 23k gold leaf on 90x90cm canvas, 2024, á 4 500 €*

Carpaccio on perinteinen italialainen alkuruoka, joka koostuu paperinoihuiksi viipaloista raoista naudanlihan siivuista, jotka on höystetty oliiviöljyllä, sitruunamehulla, rucolalla ja parmesaanilla.

## **ROAST BEEF**



Roast beef can be served in many ways. The modern roast beef sandwich was born on a whim at Kelly's hot dog stand when they decided to serve roast beef leftover from a cancelled wedding by slicing it thin on plain bread.

*Oil and 23k gold leaf on 90x90cm canvas, 2024, á 4 500 €*

Paahtoista voi tarjoilla monella tavalla. Klassinen paahtoistivoileipä syntyi sattumalta Kellyn snagarissa, kun sieltä tarjoiltiin perutun häätarjoilun ylijäämäpaistia leivälle viipaloituna.

## **OSO BUCCO**

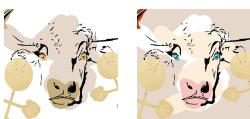


Osso Bucco is a crosscut of meat from the lower leg of the cow that includes the bone with marrow. While you can make Osso Bucco with either veal or beef, beef is usually more readily available.

*Oil and 23k gold leaf on 90x90cm canvas, 2024, á 4 500 €*

Osso Bucco valmistetaan luuytimen sisältävästä potkakiekosta. Sitä voi valmistaa joko vasikan- tai naudanlihasta, mutta naudanlihaa on yleensä edullisemmin saatavilla.

## BEEF WELLINGTON



Thanks to Britain's Duke of Wellington, this classic dish has graced tables since 1815. Beef Wellington is made from fillet steak coated with pâté and duxelles, wrapped in puff pastry, then baked.

*Oil and 23K gold leaf on 90x90cm canvas, 2024, á 4 500 €*

Tämä klassinen ruokalaji on koristellut pöytää vuodesta 1815 Wellingtonin herttuan ansiosta. Se valmistetaan fileeppihvistä, joka on ennen kypsytystä peitetty pateella, sienikastikkeella ja voitaikinalla.

## BŒUF À LA BOURGUIGNONNE



Beef bourguignon is a rich and complex stew originating from the region of Burgundy in France. The star of the dish is a robust red Burgundy wine, which is used to soften and tenderize tough cuts of beef, along with savory additions such as onions, garlic, thyme, carrots, potatoes, mushrooms, and dried orange peel.

*Oil and 23k gold leaf on 90x90cm canvas, 2024, á 4 500 €*

Burgundinpata on täyteläinen ruoka Ranskan Burgundin alueelta. Sen pohjana on vahva Burgundin viini, joka pehmentää ja mureuttaa muuten sitkeitä Charolais-naudanlihan paloja. Sitä haudutetaan pitkään sipulien, valkosipulin, timjamin, porkkanoiden, perunoiden, sienien ja kuivattujen appelsiininkuorien kanssa.

## BEEF STROGANOFF



Beef stroganoff was named after Count Alexander Grigorievich Stroganoff. It is a marriage of French cuisine (mustard) and Russian tastes (sour cream) and a great way to use up leftover steak.

*Oil and 23k gold leaf on 90x90cm canvas, 2024, á 4 500 €*

Stroganoff on nimetty kreivi Alexander Grigorievich Stroganoffin mukaan. Se on yhdistelmä ranskalaista keittiotä (sinappi) ja venäläisiä makuja (smetana) ja mitä mainioin tapa käyttää ylijäänyttä paistia.

## CHATEAUBRIAND



The name refers to a cut of beef and a method used to grill or roast a thick cut of beef tenderloin. The steak was originally prepared by a chef named Montmireil in 1822 for a French author, diplomat, and statesman Francois de Chateaubriand.

*Oil and 23k gold leaf on 90x90cm canvas, 2024, 4 500 €*

Sana Chateaubriand viittaa sekä leikkeeseen että menetelmään, jota käytetään paksun naudan sisäfilepalan grillaamiseen tai paistamiseen. Kokki nimeltä Montmireil valmisti sen ensimmäistä kertaa vuonna 1822 ranskaiselle kirjailijalle, diplomaatti ja valtiomies Francois de Chateaubriandille.

## ENTRECÔTE



A traditional entrecôte is a boneless cut from the rib area. The steak is also known in different parts of the world as rib, rib eye, Scotch fillet, club, or Delmonico.

*Oil and 23k gold leaf on 90x90cm canvas, 2024, 4 500 €*

Välkyljys on naudan ulkopileen jatkeesta leikattu pihvi, joka tunnetaan eri puolilla maailmaa myös nimillä rib, rib eye, Scotch fillet, club tai Delmonico.



## ROPA VIEJA

The Cuban ropa vieja beef stew translates to "old clothes". The dish tastes much better than it sounds! The name comes from the stripes of beef and vegetables that look like colorful rags.

*Oil on 90x90cm canvas, 2024, 4 500 €*

Kuubalaisen ropa vieja -padan nimi "vanhat vaatteet" tulee naudanlihan ja vihannesten suikaleista, jotka näyttävät värikkältä rievulta. Se oikeasti maistuu paljon paremmalta kuin kuulostaa!



## ROULADEN

Beef brisket or rump is flattened to make German beef rouladen. The pretty rolls of beef, pickle, bacon, celery, and spices cook in braising liquid for about two hours.

*Oil and 23k gold leaf on 90x90cm canvas, 2024, 4 500 €*

Saksalaiset liharullat valmistetaan ohueksi hakatuista naudan rintapaloista rullaamalla niiden sisälle suolakurkkua, pekonia ja selleriä. Näyttäviä liharullia haudutetaan uunissa noin kahden tunnin ajan.

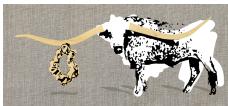


## SUKIYAKI

Sukiyaki is a Japanese dish that consists of meat which is cooked at the table in a shallow pot in a mixture of soy sauce, sugar, and mirin.

*Oil and 23k gold leaf on 150x220cm canvas, 2024, 11 500 €*

Sukiyaki on japanilainen liharuoka, joka kypsennetään pöydässä matalassa kattilassa, jossa on sekoitus soijakastiketta, sokeria ja miriniä.



## TEXAS CHILI

Texas chili is unique from other chilis in that it does not contain beans or any tomato product. It is made of meat and a paste made from dried chili peppers.

*Oil and 23k gold leaf on 150x220cm canvas, 2024, 8 500 €*

Texasin chili eroaa muista chileistä siinä, ettei se sisällä lainkaan papuja tai tomaattia. Se valmistetaan lihasta ja chilipippuritahnasta.



## CARNITAS

Originating from Mexico, carnitas is a flavorful dish made from pork, beef, or chicken that is slow cooked in its own fat until fully tender and succulent. Carnitas – little meats – is often served with tortillas, accompanied by salsas, beans, guacamole, lime, or fresh vegetables.

*Oil and 23k gold leaf on 150x220cm canvas, 2024, 8 500 €*

Carnitas on maukas meksikolainen ruokalaji, joka valmistetaan sian-, naudan- tai kananlihasta. Ruoka kypsennetään hitaasti omassa rasvassaan, kunnes se on täysin mureaa ja mehukasta. Carnitas – pienet lihat – tarjoillaan usein tortillojen, salsaan, papujen, guacamolen ja limetin kanssa.



## ROAST BABY LAMB

A delicious way to roast baby lamb is to marinate it with white wine sauce and balsamic vinegar. It's a classy dish if you want to serve something out of the usual.

*oil and 23k gold leaf on 150x220cm canvas, 2024, 8 500 €*

Jos haluat tarjota jotain hienostunutta ja tavallisuudesta poikkeavaa, marinoi karitsa ennen paistamista valkoviinikastikkeella ja balsamiviinietikalla.

## **POZOLE**



Pozole is a Mexican pig's head soup that was served in the pre-Columbian times to celebrate the god Xipe Tótec. In those times the pozole had one special ingredient: human flesh – the leg of a captured warrior or slaves from other tribes – which was savored by the Tlatoani, the ruler.

*Oil and 23k gold leaf on 200x140cm canvas, 2024, 10 500 €*

Meksikolaista sianpääkeittoa tarjoiltiin esikolumbiaaniseen aikaan jumala Xipe Tótecin kunniaksi. Tuolloin pozolesta oli hallitsija Tlatoanin herkuksi yksi erityinen ainesosa: ihmisihiha – vangitun soturin tai muiden heimojen orjien jalka.

## **CASSOULET**



Cassoulet, a hearty slow-simmered stew of sausage, duck, pork, and white beans, is one of the great hallmarks of French country cuisine. The best versions are cooked for hours until the beans and meat meld into a dish of luxuriant, velvety richness.

*Oil and 23k gold leaf on 150x220cm canvas, 2024, 8 500 €*

Cassoulet on täyteläinen pata, jossa on makkaraa, ankkaa, porsasta ja valkoisia papuja. Se on ranskalaisen maaseutukeittiön yksi keskeisistä ruokalajeista. Parhaat versiot kypsennetään tuntikausia, kunnes pavut ja liha sulautuvat ylellisen, samettisen rikkaaksi ruokanautinnoksi.

## **INYAMA YENHLOKO**



The words mean "head meat" in isiZulu. The symbolism behind the South African dish is that since men are the heads of the family, the meat is reserved for them. The cows are slaughtered for big ceremonies such as weddings and funerals.

*Oil and 23k gold leaf on 125x220cm canvas, 2024, 10 500 €*

Inyama yenhloko on isiZulua ja tarkoittaa "päälihaa". Eteläafrikkalaisen ruokalajin symboliikka on, että liha on varattu miehille, koska he ovat perheen päättä. Perinteisesti lehmät teurastetaan suuriin juhliin tästä ruokalajia varten.

## **FILET MIGNON**



Filet mignon is a tender cut from the narrow front part of the tenderloin, near the short loin. It's a very lean cut, with hardly any marbling or connective tissue.

*Oil and 23k gold leaf on 90x90cm canvas, 2024, 4 800 €*

Filet mignon on murea pihvi naudan sisäfileen kapenevasta päästää. Se on erittäin vähärasvainen pihvi, jossa ei ole juuri lainkaan marmorointia tai sidekudosta.

## **STEAK TARTARE**



Steak tartare is made with finely chopped raw beef that is seasoned with salt, pepper, Worcestershire sauce, and mustard. The meat is served with a raw egg yolk, capers, onions, and parsley.

*Oil and 23k gold leaf on 90x90cm canvas, 2024, 4 500 €*

Tartar pihvi valmistetaan raa'asta jauhetusta naudanlihasta, joka on maustettu suolalla, pippurilla, Worcestershire-kastikkeella ja sinapilla. Liha tarjoillaan raa'an munankeltuaisen, kapriksien, sipulin ja persiljan kanssa.



## COQ AU VIN

This classic peasant stew hails from the French region of Burgundy. This dish is the perfect showcase for the harmonious coexistence of its two main ingredients: coq = rooster, and vin = wine.

*Oil and 23k gold leaf on 75x75cm canvas, 2024, 3 500 €*

Tämä klassinen maalaispata on peräisin Ranskan Burgundin alueelta. Ruokalaji on täydellinen esimerkki kahden pääainesosan harmonisesta yhtiselosta: coq = kukko ja vin = viini.



## CHICKEN KIEV

Chicken Kiev is a dish made of chicken fillet that is pounded and rolled around cold butter, coated with egg and breadcrumbs, and then either fried or baked.

*Oil and 23k gold leaf on 75x75cm canvas, 2024, 3 500 €*

Chicken Kiev on ruokalaji, joka valmistetaan kananfileestä, joka ennen paistoa nujitaan, rullataan kylmän voin ympärille, kostutetaan munalla ja leivitetään korppujauholla.



## PEKING DUCK

The history of Peking duck goes back to China's Yuan Dynasty of the 13th century. As a testament to the popularity of this succulent dish, Bianyifang, Beijing's oldest restaurant specializing in Peking duck, has been in business since the 16th century.

*Oil and 23k gold leaf on 75x75cm canvas, 2024, 4 500 €*

Ruokalajan historia ulottuu Kiinan Yuan-dynastiaan 1200-luvulle. Sen suosiosta todistaa Bianyifang – Beijingen vanhin Pekingin ankkaan erikoistunut ravintola – joka on ollut toiminnassa 1500-luvulta lähtien.



## WIENER SCHNITZEL

Wiener Schnitzel – a very thin, breaded, and pan-fried cutlet made from veal, it is one of the best-known specialties of Viennese cuisine. The Wiener Schnitzel is the national dish of Austria.

*Oil and 23k gold leaf on 75x75cm canvas, 2024, 3 500 €*

Wieninleike on erittäin ohut, leivitetty ja pannulla paistettu vasikanpihvi. Se on Itävallan kansallisruoka ja yksi tunnetuimmista wieniläisen keittiön erikoisuksista.



## TÊTE DE VEAU

This French dish consists of a calf's head, which is boiled for a long time until the meat becomes tender, and the skin develops a gelatinous consistency. The tongue and brain are boiled separately. The three types of meat are served in thick slices with the vegetables used in cooking.

*Oil and 23k gold leaf on 75x75cm canvas, 2024, 3 800 €*

Ranskainen tête de veau koostuu vasikan päästä, joka keitetään niin pitkään, että liha muuttuu mureaksi ja nahka hyytelömäiseksi. Vasikan kieli ja aivot keitetään erikseen. Lihat tarjoillaan paksuina siivuina keittämiseen käytettyjen vihannesten kera.

## **JOULUKINKKU**



Pork has traditionally been considered a dish that enhances fertility – it's also been believed to bring good luck. The major role of pork on the Finnish Christmas table can be explained by the climate – fresh pork was always available also in winter.

*Oil and 23k gold leaf on 75x75cm canvas, 2024, 3 500 €*

Sikaa on pidetty hedelmällisyyttä lisäävänä ruokana – sen on myös uskottu tuovan onnea. Kinkun merkittävä rooli suomalaisessa joulupöydässä selittyy ilmastolla – sikaa on vuosisatojen saatossa ollut saatavilla tuoreena myös talvisin.

## **KALUA PIG**



Kalua pig is a traditional Hawaiian dish where a whole pig is placed inside a large pit in the ground. Heated lava rocks are placed in the pit and covered with banana leaves. The pig is then placed in the pit, covered with more banana leaves and soil, and left to slowly roast through the day.

*Oil and 23k gold leaf on 75x75cm canvas, 2024, 3 500 €*

Perinteinen havajilainen ruokalaji, jossa kokonainen sika kypsytetään hitaasti suuressa maakuopassa. Kuumennetut laavakivet asetetaan kuopan pohjalle ja peitetään banaaninlehällä. Sitten lisätään sika, joka peitellään banaaninlehällä ja maalla. Ruho paahtuu kypsäksi päivän aikana.

## **BABY RIBS**



The secret to incredibly tender ribs is baking them low and slow – 95% of the cooking time can be spent relaxing while your ribs transform into fall-off-the-bone perfection.

*Oil and 23k gold leaf on 50x120cm canvas, 2024, 5 500 €*

Uskomattoman mureiden ribsien salaisuus on hidas kypsentäminen matalalla lämmöllä. Suurimman osan kypsennysajasta voi viettää rentoutuen samalla kun ribsit muuttuvat luista irtoavaksi täydellisyydeksi.

## **ENNE**



Statue by Sigrid Kuusk

ENNE in Estonian has two meanings: "something that has happened in the past, previously" and "a positive omen for future events". This sculpture is a bridge between our history – where we are from – and the future – where we are heading – inviting us to notice and live the present.

*Polystyrene, gold foil, marble, 210x100x40 cm, 2024, 9 500 €*

Viroksi ENNE tarkoittaa kahta asiaa: "jotain, mikä on tapahtunut jo aikaisemmin" ja "positiivinen ennusmerkki tulevaisuudesta". Tämä veistos on silta historiamme ja tulevaisuutemme välissä kehottaen meitä elämään nykyisyydessä.

To purchase artwork or other enquiries, please contact exhibit personnel or artists directly:

**Antti Eklund** [antti@eklund.art](mailto:antti@eklund.art) +358 40 538 3241

**Sigrid Kuusk** [kuusk.sigrid@gmail.com](mailto:kuusk.sigrid@gmail.com) +372 5346 0423

Thank you for experiencing the exhibit!