

RUOKA & KULTTUURI



www.munkkimiehet.fi

VIINISUOSITUKSIA
KEVÄÄN JUHLAHETKIIN

LUKUPAKETTI RUOAN JA KULTTUURIN YSTÄVILLE

1/2024



Explore
RESTAURANTS
TAMPERE

YKSINKERTAISTA, MUTTA TOTTA; KAKSI SYÖ – YKSI MAKSAA

Kyseisen edun saa Explore Restaurants -kirjalla
14:ssä ravintolassa Tampereella 8.5.2024–31.12.2025.
Kirja ilmestyy 8.5., mutta voit tilata sen jo etukäteen
osoitteesta: explore@mediapotentia.fi
Lista mukana olevista ravintoloista tässä lehdessä!

Kirja
hintaan: 44€

Huhtikuun loppuun mennessä
ENNAKKOVARAAJILLE 4 € ETU.
Neljälläkymppillä siis noin 400 € edut!

Omaan käyttöön ravintoloissa ruokaileville
tai lahjaksi mihin tilaisuuteen tahansa.



WANT TO JOIN AND INVEST IN A WINE BAR - RESTAURANT?

Mukaan viinibaari/ravintolatoimintaan
OSAKKAANA TAI AKTIIVISENA
TOIMIJANA?

Tuletko mukaan perustamaan
monipuolista herkkujen keidasta?

LET'S KEEP IN TOUCH!

VIINITIMO / e-mail: havanna@sci.fi

Katso
lisää



GASTROPUB TUULENSUU

ILMOITUS

ALKUUN JA PIENEEN NÄLKÄÄN

Paahdetut Mantelit TAI Valkosipulioliivit <i>Duvel / Cruz Conde Fino Sherry</i>	3.50
Pikkelikasvikset <i>Rio Reserva / Schneider Riesling Lieblich</i>	3.50
Patonkia ja Le Beurre Gall -voita <i>Früh Kölsch / Champagne Charles le Bel</i>	4.00
Maalaislohkoperunat, valkosipulimajoneesi & curry-tomaattidippi <i>Stella Artois / Laurent Vogt Argenteratum</i>	6.00
Pienet Sardiinileipäset <i>Boon Lambic / Cruz Conde Fino Sherry</i>	7.50
Kermainen Metsäsienikeitto & Leipä <i>Augustiner Dunkel / Schneider Pinot Noir</i>	10.00
Viinilautanen, marinoitua kesäkurpitsaa, gouda, brie, valkosipulioliivit ja leipä <i>Jupiler / Margarethenhof Sauvignon Blanc</i>	10.00
Olutlautanen, Gouda, Emmental, salami, maustekurkku, Dijon-sinappi ja leipä <i>Trappist Rochefort Tripel / Rogiotto Vespolina</i>	10.00
Bratwurst & Hapankaali <i>Augustiner Hell / Schneider Riesling Trocken</i>	11.50
Pelmenit (naudanliha TAI kasvis) & Smetana <i>Spaten / Vodka</i>	12.50
Paistetut Sammakonreidet & Pistou-Creme <i>Duchesse de Bourgogne / Sancerre Silex</i>	14.50
Etanat Dijonsinappi- & Parmesanjuusto-kermakastikkeessa & Leipä <i>Delirium Tremens / Cava Sierra de Guadalupe</i>	14.50
Zarzuela Kala-Äyriäispata & Leipä <i>Radeberger Pils / Billaire Blanco</i>	14.50

Juustopiiirakka & Salaatti <i>Palm Spécialé / Rogiotto Nebbiolo</i>	14.50
Pihvileipä <i>Paranoia IPA / Château Grandis Rouge</i>	14.50
Sinisimpukat Valkoviinissä TAI Vehnäoluesssa, leipä <i>Hoegaarden / Begue-Mathiot Chablis</i>	18.50 (500g) / 36.50 (1kg)

ISOMPAAN NÄLKÄÄN

Currywurst & Tikkuperunat <i>König Pils / Schneider Grauburgunder</i>	14.50
Kuorrutettu Kanaleipä & Salaatti <i>Lefte Blond / Alejandro Vega Cuyar</i>	19.50
Uunijuureksia, Salvia-Härkäpapuja, Manteli-Romescokastike & Vihersalaattia <i>Jever Pils / Paul Janin Moulin Á Vent</i>	19.50
Schnitzel & Tikkuperunat + kermainen metsäsienikastike 3€ <i>König Pils / Schneider Weissburgunder</i>	19.50
Lammaspullat Olutkastikkeessa, Pikkeli-kasviksia & Juustokermaperunat <i>Westmalle Dubbel / Barbera D'Asti "Ohana"</i>	19.50
Hevos-Olutpata (Carbonade Flamande), Tikkuperunat & Valkosipulimajoneesi <i>St. Bernardus Abt. 12 / Alejandro Billaire</i>	19.50
Makkaralautanen, Mummonkurkkua, Piparjuurta & Juustokermaperunat <i>Augustiner Edelstoff / Rogiotto Vespolina</i>	23.50
Kampelaa Parmesan paneroinnilla, Gremolatakastike, Salvia-Härkäpapuja & Paahtoperunaa <i>Palm Speciale / Schneider Chardonnay</i>	23.50

Härän Grillipihvi Café de Paris & Tikkuperunat TAI Salaatti <i>Paranoia IPA / Château Grandis Rouge</i>	23.50
Haudutettua Hirvenpaistia, Puolukkaa, Metsäsienikastike & Uunijuureksia <i>Rochefort 8 / Rogiotto Boca Nebbiolo</i>	26.50
Ankka Confit & Pekoni-Perunat <i>Karmeliet Tripel / Schneider Spätburgunder</i>	26.50

JUUSTO & MAKEAT

Juustolajitelma & Viikunahillo <i>Trappist Rochefort 8 / Pineau des Charentes</i>	8.50
Suklaafondant & Karhunvadelmahillo <i>Lindemans Kriek / Tawny Reserva</i>	7.50
Päärynä-Omenapaistos & Vaniljajäätelö <i>Lindemans Apple / Calvados Domfrontais</i>	7.50
Nutella Crepes <i>Lindemans d'Or / Cruz Conde Naranja</i>	7.50

Olut- ja viinisuositukset eivät sisälly hintaan.
Kysy allergeeneista henkilökunnalta.

Helmi Hämeenuiston laidalla.



RESTAURANT | BAR | ROOFTOP TERRACE | SAUNAS AND JACUZZIS | EVENTS



RAVINTOLA PERISCOPE

Periscopesta löydät huipputason ruokaravintolan, Euroopan suurimman kattoterassin ja viihtyisän spa-osaston panoraamanäkymillä Tampereen ylle. Varaa saunat ja jacuzzit kesän juhliin tai vietä unohtumaton ilta legendaaristen kesätapahtumien pyörteissä!



VUOLTEENKATU 1, 33100 TAMPERE | INFO@RAVINTOLAPERISCOPE.FI | +358 50 512 8411 | RAVINTOLAPERISCOPE.FI

RUOKA & KULTTUURI

*Ei kesää
ilman
kesä-
teatteria*

LUKUPAKETTI RUOAN JA KULTTUURIN YSTÄVILLE

1/2024

Freepik

*Progerokkari,
elokuvasäveltäjä,
tuottaja, muusikko:
Anssi Tikanmäki
monessa mukana*

Suomen
kokkijoukkue
edusti
olympiakullan
arvoisesti



RAVINTOLAEÄMYKSIÄ ARKEEN JA JUHLAAN



Kauppakatu 16, Tampere | www.ukkometso.com



Pispalan Valtatie 23, Tampere | www.pispalanpulteri.fi



Ravintola Kerho, Satamakatu 6 | Ravintola Teatterikulma, Hallituskatu 19
www.ravintolakerho.fi | www.teatterikulma.fi

K-Supermarket
HÄMEENKATU

Stockan alakerrassa

Perinteiden arvoinen ruokaihmissen
uudistunut ostospaikka

Tervetuloa!

Klassikko keskellä Tamperetta

**RISTORANTE
NAPOLI
PIZZERIA**

VUODESTA 1978 TAMPEREELLA

Aleksanterinkatu 31
Tampere
www.pizzerianapoli.fi

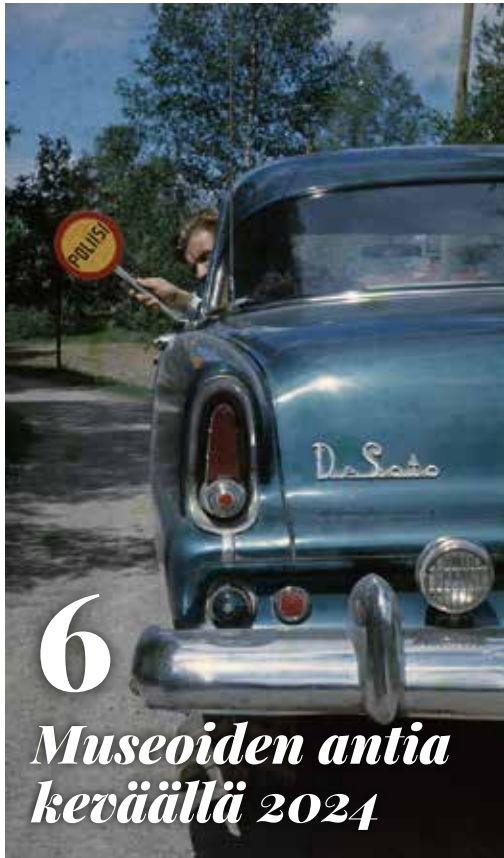
Tavallista parempi

**RUOKA-
KAUPPA**

Syömään!

K-Supermarket
KUNINKAANKULMA

Työväenmuseo Werstas



6

**Museoiden antia
keväällä 2024**

Tässä numerossa

- 5 Pääkirjoitus
- 6 Museoiden antia keväällä 2024
- 10 Historiallinen Ravintola Ohranjyvä
- 14 Kevään ja kesän teatteritarjontaa
- 16 Krakova ruokamatkailukohteena
- 18 Säveltäjä, muusikko Anssi Tikanmäki
- 20 Ravintola Henriks uudistui
- 22 Suomelle kultaa kokkiolympialaisissa
- 24 Viinisuosituksia kevään juhlahetkiin
- 26 Explore Restaurants esittäytyy



PETRI KAUKONEN
päätoimittaja

Ruoka&Kulttuurin kolmas vuosi alkamassa

Hämeen Sanomien toimittaja Riikka Happonen nosti viime vuonna esille kulttuurin ja kulttuuritoimitusten heikon tilan suomalaisessa sanomalehdistössä. Vaikka urheilua ja kulttuuria ei pidä asettaa vastakkain, on selvää, kumpi tällä vuosikymmenellä on vahvoilla ja kumpi taas voi heikommin. Avatkaapa televisio tai sanomalehti ja katsokaa, mitä niissä käsitellään. Riikka mainitsi samalla meidät Media Potential: perustasamme uuden kulttuurijulkaisun olemme uineet vastavirtaan.

Pyrimme tänäkin vuonna tuomaan esille tasapanoisesti sekä ruoka- että muuta kulttuuria lehtemme sivuilla. Tampereen ravintolatarjonta on monipuolistumassa ja toivonkin kulinaristina, että kuluttajat suosisivat erityisesti paikallisia, yksityisiä ja ketjuuntumattomia ravintoloita. Myös Tampereen kulttuuritarjonta on maamme kärkeä. Esimerkiksi teattereiden täyttöaste on huippuluokkaa ja näytelmävalinnat kiinnostavia, kevyestä haastavampaan.

Mikä on toisaalta hyvin teatterissa, ei ole samoin kirjallisuudessa tai sen kustannustoiminnassa. Kuten ravintolabisneksessäkin, myös kirjojen kustannusosalalla isot toimijat dominoivat alaa. Samojen yhtiöiden nimet toistuvat kirjavälityksessä, kirjakaupassa ja kirjojen painatuksessa suurella omistussuhteella. Pienet toimijat ovat vaikeuksissa. Voidaan puhua miltei monopolista.

Kuvaavaa alan kuivettumiselle on vastikään filmatisoitu klassikkoteos **Myrskyluodon Maija**. Elokvateattereissa väkeä vetävä suurelokuva sai kustantajalta rinnalleen vain pokkaripainoksen. Miksi? Tässä tapauksessa kirjailija ei ole enää elossa, mutta jos olisi, niin pokkarin ja kovakantisen kirjan palkioissa on todella suuri ero. Uskon myös, että myönteisen elokuvakokemuksen saanut katsoja haluaisi täydentää kokonaisuutta mieluummin laadukkaalla painoksella kuin pokkarilla. Kustannusala ei usko itseensä.

Me Media Potentialla olemme tehneet omalta osaltamme työtä, jotta kuluttajilla olisi entistä helpompaa löytää uusia ravintolakokemuksia ja toisaalta ravintoloitsijoilla mahdollista panostaa uusien asiakkaitten hankintaan. Siksi olemme lanseeranneet uuden Explore Restaurants -kirjan, josta lisää tässä numerossa.

Lahjoitimme myös kaikille Tampereen yläasteille kaksi kappaletta Klaani-näytelmän pohjana olevaa romaania. Toivon todella, että nykyiset 15-vuotiaat löytävät tiensä kirjallisuuden, teatterin ja taiteen kuluttajiksi ja tuottajiksi.

Nauttikaa kulttuurista kuin käsillä olevasta keväästä! Yhdistäkää tarjontaa ja käyttäkää iltanne laadukkaaseen ravintola-teatteri -kokemukseen – ja siihen kotona vielä hyvä kirja päälle.

Petri Kaukonen
päätoimittaja

24
**Viinisuosituksia
kevään juhlahetkiin**

RUOKA & KULTTUURI

Ilmestyminen

Nro 1/2024 vko 11
Nro 2/2024 vkot 21
Nro 3/2024 vko 35
Nro 4/2024 vko 43*

Jakelu ja levikki

10 000 kpl
Suomen Suoramainonta

Julkaisija ja kustantaja

Media Potentia Oy
Kuninkaankatu 24 A
33210 Tampere
p. 0400 772 229
www.mediapotentia.fi

Päätoimittaja

Petri Kaukonen
p. 0400 770 203
petri@mediapotentia.fi

Paino

Sanoma Manu Oy

Toimitus

Mari Pihlajaniemi
p. 045 276 5998
toimitus@mediapotentia.fi

Taitto ja ilmoitusvalmistus

Media Potentia Oy
tuotanto@mediapotentia.fi

Mediamyynti

Reijo Nurminen
p. 040 170 4762
reijo@mediapotentia.fi

Sari Ruotsalainen

p. 040 848 5678
sari.ruotsalainen@mediapotentia.fi

www.ruokakulttuuri.fi
www.digiruokakulttuuri.fi

facebook.com/ruokakulttuuri

* Jakelu myös: Helsingin Kirjamessut 24.–27.10.2024 | Jyväskylän Kirja-/Viinimessut 23.–24.11.2024

Lehti noudattaa ilmoitusten julkaisusääntöjä. Reklamaatiot on tehtävä 7 vrk:n aikana ilmoituksen julkaisemisesta Media Potentia Oy:lle. Suurin mahdollinen vastuu ilmoituksen julkaisemisesta sattuneesta virheestä tai poisjäämisestä sekä sen aiheuttamista vahingoista on ilmoituksen hinta. Mikäli ilmoitusmateriaali saapuu aineistopäivän jälkeen Media Potentia Oy ei ole velvollinen korvaamaan painovirheitä. Ilmoituksesta lähetetään oikovedos sopimuksen mukaan. Peruutukset viimeistään aineistopäivänä. Jos ilmoitus on ehditty valmistaa ennen peruutusta, veloitetaan siitä 50 % ilmoituksen hinnasta.



TEKSTI MARI PIHLAJANIEMI

Manserockia ja muotia, muumitaiteilijan elämää ja mörköjä – Tampereen museokevät koittaa monipuolisena ja runsaana

Tampereella on upea, monipuolinen museotarjonta. Tämäkin kevät tuo mukanaan useita uusia, kiehtovia näyttelykokemuksia.

Tampereella on monia museoita, joiden pysyvät näyttelyt ovat muodostuneet jo ikonisiksi. Ne ovat elämyksellisiä vierailukohteita, joissa paikallinen innostuu vierailemaan uudelleen ja uudelleen.

Pysyvien näyttelyidensä lisäksi museot osaavat tarjota kuitenkin myös kiehtovia vaihtuvia näyttelyitä. Esimerkiksi Sara Hildenin taidemuseon kokoelma on ylipäättään niin laaja, että esille siitä pääsee kerralla

vain pieni osa. Nähtävää riittäisi siis vuosikausiksi!

Lisäksi aika ajoin tamperelaiset museot saavat houkuteltua paikalle kiinnostavia vierailevia näyttelyitä. Ne uudistavat museokokemusta ja saattavat olla ainutkertainen mahdollisuus perehtyä johonkin tiettyyn aineistoon tai aiheeseen – ainakin, jos ei halua matkustaa sitä varten pois Näsinneulan varjosta.

Sukeltakaamme siis Tampereen museoiden tämän

keväiseen näyttelytarjontaan. Siitä löytyy varmasti jokaiselle jotakin!

Manserock valloittaa Vapriikin

Manserock, 9.2.2024–31.12.2026

Museokeskus Vapriikki tarjoaa jo sellaisenaan hyvän syyn vierailla uudelleen ja uudelleen. Peritamperelai-

Pysyvien näyttelyidensä lisäksi museot osaavat tarjota kuitenkin myös kiehtovia vaihtuvia näyttelyitä.

sessä tehdas- ja koskimiljöössä sijaitsee muun muassa Luonnontieteellinen museo, jossa voi palauttaa mieleensä tietoa kotimaisista eläimistä ja kasveista ja oppia lisää luonnosta ympärillämme. Vapriikissa sijaitsevat myös Suomen Jääkiekkomuseo, jossa voi elää uudelleen monia sykähdyttäviä urheiluhetkiä, sekä Suomen Pelimuseo, joka on kaikenikäisille todellinen aikamatka lapsuuden ja nuoruuden innostaviin pelimuistoihin. Samalla se tuo tutuksi myös uudempi pelihelmiä.

Tänä keväänä Vapriikin Alasaliin koottu näyttely tuo Manserockin suuren yleisön ihasteltavaksi.

Kesällä 1975 tehtiin suomalaisen musiikin historiaa, kun Juice Leskinen Coitus Int. ja Alwari Tuohitorvi lähtivät yhteiselle kiertueelle, joka sai nimekseen Manserock.

Tästä sai alkunsa Manserockina tunnettu ilmiö, joka on jättänyt pysyvän jäljen suomalaiseen musiikkikenttään ja soi vahvasti edelleen. Elämyksellinen ja osallistava näyttely tarkastelee ilmiötä laajasti niin isojen nimien kuin tuntemattomampien taustatekijöidenkin kautta.

www.vapriikki.fi

Tampereen taidemuseo tarjoaa kauneuden ylistystä ja valorunoutta

Tuula Lehtinen – With Pleasure, 24.2.2024–5.5.2024

Tamperelaisen kuvataiteilijan Tuula Lehtisen monipuolista tuotantoa esittelevä näyttely on värien ja kauneuden juhlaa talven näännyttämälle sielulle.

Näyttely esittelee Lehtisen laajaa ja monipuolista taiteellista uraa 1980-luvulta 2020-luvulle. Esillä on maalauksia, grafiikkaa, mosaiikkitoita, keramiikkaveistoksia ja installaatioita. Vanhemman tuotannon ohella mukana on uusia teoksia sekä uustulkintoja vanhoista teoksista, teemoista ja aiheista. Näyttely avaa laajan ajallisen kaaren Tuula Lehtisen tiestä grafiikan tekijästä taidemaalariksi ja julkisten teosten toteuttajaksi.

Charles Sandison, 24.2.2024–5.5.2024

Charles Sandison (s. 1969, Englanti) on Tampereella asuva media-taiteilija ja yksi maamme kansainvälisesti tunnetuimpia taiteilijoita. Sandisonin taidetta on kuvailtu valorunoudeksi.

Sandison toteuttaa sisä- ja ulkotiloihin tietokonepohjaisia valoins-tallaatioita, videoprojisoituja, jotka yhdistävät sanoja, symboleja ja liikettä. Niissä sanat vaeltavat pimennetyissä huoneissa tai raken-nusten ulkoseinillä. Ne elävät ja vuorovaikuttavat keskenään.

www.tampereentaidemuseo.fi

Sara Hildénin taidemuseo esittelee kokoelman ulkomaisia taidehelmiä

Vihreän puun punaiset linnut – Teoksia Sara Hildénin Säätiön kokoelmasta, 17.2. –12.5.2024.

Näyttely Vihreän puun punaiset linnut – Teoksia Sara Hildénin Säätiön kokoelmasta esittelee säätiön ulkomaisen kokoelman kes-keisiä taiteilijoita ja teoksia 1900-luvun alkuvuosista tähän päivään: maalauksia, veistoksia, piirustuksia, grafiikkaa.

Särkänniemen järvenrantamaisemassa sijaitseva Sara Hildénin museorakennus on jo itsessään elähdyttävä kohde. Museolla on vaikuttava kokoelma modernia suomalaista ja ulkomaista taidetta, maalauksia, veistoksia ja grafiikkaa, painopiste on 1960- ja 1970-lu-vun taiteessa.

www.sarahildenintaidemuseo.fi



MANSE ROCK

on vallannut myös museokaupan!

Tervetuloa tekemään ainutlaatuisia löytöjä itselle ja lahjaksi.

VAPRIIKKI

MUSEOKESKUS VAPRIIKKI
ALAVERSTAANRAITTI 5, TAMPERE
PUH. 03 5656 6966 | VAPRIIKKI.FI
AVOINNA TI-SU 10-18, MA SULJETTU



Poliisimuseo

**Hiekan taidemuseossa
näyttillä poimintoja kotimaisesta
kuvataiteesta**

**Mielenmaisema – Nykytaidetta Hiekan
taidemuseon kokoelmista, 17.4.–5.9.2024**

Keväällä avautuva näyttely tarjoilee valittuja paloja Hiekan taidemuseon kokoelmasta, johon kuuluu lähes 400 taideteosta. Suurimman osan taidekokoelmista muodostaa kotimainen kuvataide 1850-luvulta nykyaikaan.

Kultaseppä Kustaa Hiekan 1931 perustaman kotimuseon kokoelmat sisältävät paitsi kuvataidetta 1630-luvulta nykyaikaan myös monipuolista esineistöä. Museota ylläpitää 1931 perustettu Kustaa Hiekan Säätiö. Hiekan taidemuseon perusnäyttely esittelee museon omia taide- ja esinekokoelmia. Lisäksi museossa järjestetään vaihtuvia näyttelyitä.

www.hiekantaidemuseo.fi

**Poliisimuseossa tutustutaan
poliisin ajoneuvoihin**

**Poliisin ajoneuvoja maastossa ja maanteilla –
Maijat ja möröt**

Kromin kiiltoa, kumin käryä ja pärinää on luvassa Poliisimuseon huhtikuussa avautuvassa näyttelys-

sä *Maijat ja möröt – Poliisin ajoneuvoja maastossa ja maanteilla*. Uusi erikoisnäyttely on monipuolinen kattaus poliisin autoja, moottoripyöriä, skoottereita, moottorikelkkoja ja mönkijöitä. Lisäksi näyttely esittelee poliisin ajokoulutusta.

Palasen tärkeää, mutta vähän säilynyttä poliisin ajoneuvojen esinehistoriaa tarjoaa "maijana" palvelut Renault Goélette vm 1964. Näyttelyyn tulee esille myös vuonna 1978 Tekniikan maailman liikkuvalla poliisille lahjoittama Dodge Aspen Police Special. Aikansa uusimmalla tekniikalla ja V8 -moottorilla varusteltu TM-25 oli niin suuri ylpeyden aihe, että poliisi esitteli sitä mieluusti konepelti ylhäällä. Maailman nopeinta poliisimoottoripyörää edustaa puolestaan Kawasaki Ninja H2 SX.

Poliisimuseosta löytyy mielekästä tekemistä ja nähtävää koko perheelle. Tampereen Hervannassa sijaitsevaan vierailukohteeseen on ilmainen sisäänpääsy.

www.poliisimuseo.fi

**Muumimuseossa paneudutaan
Tove Janssonin elämään ja uraan**

**Taiteilijaelämää – Tove Jansson,
20.4.2024–19.5.2025**

Muumimuseo Tampere-talossa on kutkuttavan hä-

myisä Muumi-tarinoiden taikamaailma, jossa voi tutkailla Tove Janssonin alkuperäisiä kuvituksia ja yksityiskohtaisia kuvaelmia.

Muumimuseon Observatoriossa eli vaihtuvien näyttelyiden tilassa on esillä useita näyttelyitä joka vuosi. Tänä keväänä Observatorion näyttely käsittelee Tove Janssonin moninaisen taiteellisen uran ohella hänen elämänsä vaihteita ja ihmissuhteita, sekä niihin liittyviä haasteita, iloa ja rakkautta.

www.muumimuseo.fi

**Museo Milavidassa
ihatellaan
muodin historiaa**

Muodin huipulla, 12.4.2024–22.3.2025

Näsilinnan Museo Milavidan päänäyttely kertoo Nottbeckien suvun vaiheiden ohella paljon myös Tampereen historiasta. Museon keväällä 2024 avautuvassa vaihtuvassa näyttelyssä paistatellaan muodin huipulla.

Muodin huipulla -näyttely esittelee muodin yltäkyläistä ja häikäisevää tarinaa 1770-luvulta 2010-luvulle. Vanhimmat luomukset ovat silmää hiveleviä mestariteoksia, mutta 1900-luvun kuluessa suunnittelijoiden luovuus pääsee toden teolla valloilleen. Näyttelyn 30 muotipukua edustavat lukuisia tunnettuja eurooppalaisia ja yhdysvaltalaisia muotitaloja.

www.museomilavida.fi

**Emil Aaltosen museo
esittelee vaikuttavaa Pyynikinlinnaa**

Pyynikinlinna 100 vuotta, 24.2.2024–2.6.2024

Vuonna 1924 valmistunut Pyynikinlinna on osa valtakunnallisesti merkittävää Pyynikinrinteen rakennettua kulttuuriympäristöä. Emil Aaltosen museon kevään näyttelyssä esitellään Pyynikinlinnan vaiheita sadan vuoden ajalta. Esillä on myös arkkitehti Jarl Eklundin rakennuspiirustusten helmiä ja arkkitehti-toimisto Hanna Lyytinen Oy:n esittely Pyynikinlinnan peruskorjauksesta vuonna 2020.

Pyynikinlinnassa sijaitseva museo esittelee pysyvis- sä näyttelyissään vuorineuvos Emil Aaltosen (1869-1949) taidekokoelmaa ja tämän elämää yksityishenkilönä, liikemiehenä ja kansallisen kulttuurin ja tieteen tukijana.

www.pyynikinlinna.fi



***Museokortti
on innokkaan
museokävijän
pääsylippu kevään
museotarjontaan.***

Muista myös nämä

Työväenmuseo Werstas
Työväenmuseo Werstas toimii historiallisella Finlaysonin tehdasalueella, aivan Tampereen keskustassa. Werstaalla voit tutustua muun muassa Höyrykonemuseoon sekä työväenmuseon vaihtuviin ja perusnäyttelyihin.

www.tyovaenmuseo.fi

Vakoilumuseo
Finlaysonin alueella sijaitseva Vakoilumuseo esittelee vakoiluvälineitä ja legendaarisia vakoojia historian varrelta.

www.vakoilumuseo.fi

Lenin-museo
Lenin-museon näyttely kertoo Suomen idänsuhteiden historiasta ja Neuvostoliiton noususta ja tuhosta elämyksellisesti ja koskettavalla tavalla. Museosali Tampereen työväentalolla tunnetaan Neuvostoliiton alkukotina, jossa Lenin ja Stalin tapasivat toisensa ensimmäistä kertaa. ♦

www.lenin.fi



SARA
HILDÉNIN
TAIDEMUSEO

TEOKSIA SARA HILDÉNIN SÄÄTIÖN
ULKOMAISESTA KOKOELMASTA
17.2.-12.5.2024

Vihreän puun punaiset linnut Red Birds on Green Tree

Särkänniemi, Tampere | sarahildenintaidemuseo.fi
Liput 15/5 € tai Museokortti | Ti-su klo 10-18

Kiki Smith, Red Birds on Green Tree, 2006. Sara Hildénin Säätiö

Poliisin ajoneuvoja
maastossa ja maanteillä

MAIJAT & MÖRÖT

POLIISI
MUSEO
TAMPERE

AVAUTUU
26.4.
!

ILMAINEN SISÄÄNPÄÄSY



TEKSTI JUSSI TUOMINEN

Ohranjyvä silmässäni – noin sata askelta muistoihin

Ei se ihan puhdas sattuma ollut, että ravintola Ohranjyvä perustettiin Näsilinnankadulle Linkosuon kahvilan tiloihin vuonna 1965 samaan aikaan kun Hakametsään nousi ensimmäisiä täällä pelattuja jääkiekon MM-kisoja varten maan ensimmäinen jäähalli – kolmella ällällä. Olihan ravintolan perustaja, Linkosuon leipomon johtaja, kondiittorimestari **Jussi (Juhani) Linkosuo** voittanut Ilveksen maalissa voittanut monta Suomen mestaruutta.

Jääkiekkokulinarismia

Jääkiekko näkyi myös taiteilija **Jussi Aarnion** 70-luvulla piirtämässä tabloid-kokoisessa ruokalistassa. Sen etuja takasivut muodostivat ilmaisjakelulehden Ohranjyvä, ja sisäpuolen menyyttä komistivat Ilveksen, Koo-Veen ja Tapparan pelaajahahmot. Lehden palstoille kirjoittelin päätoimittajana sekä Linkosuon ehdottamia että itse kokoaiani uutisaiheita ja anekdootteja. Kun malttoi pitää suun kiinni ja kor-

vat auki, niitä kuuli parin ensimmäisen vuosikymmenen ajan varsinkin ulko-ovesta oikealla sijainneen 'kulttuurisiven' vakiasiakkailta. Siellä pitivät majaa taiteilijoiden, tuomareiden, insinöörien kanssa myös kirjailija **Jukka Tyrkkö** sekä lentomestari **Unto Oksala** ja lentäjä-ässä **Hasse Wind**, kaksikolla yhteensä kolme Mannerheimristiä. Lehti ilmestyi uusin uutisin aina kun menukin päivitettiin, ja uskollisimmille asiakkaille se jopa postitettiin kotiin.

Ensimmäinen kaunokirjallinen maininta Ohranjyvästä on kuitenkin tamperelaiskirjailija Aladár Valmarin romaanissa Aleks. Tosin paikan nimenä on Ohranvihne. **Pubi or not pupi** Linkosuolla ei ollut mallina englantilainen pubi, vaan keskieurooppalainen krouvi ja italialainen taverna. Niistä taloon tuli kivilattia ja vitivalkoiseksi kal-

*Ohris, Jyvä, Konttori,
O-studio, Tähtikäpää,
rakkaalla lapsella on monta
nimeä vaikka se sattuisikin
olemaan ravintola.
Ja kanta-asiakkaista liki
joka porukalla oli sille oma
lempinimi.*

kittu holvikatto, joka tupakkavuosina oli usein enemmänkin ruskea.

–Mielessäni oli mieluummin kodikas yhdessäolopaikka kuin ravintola, totesi Jussi.

Tyyliin täydensi myös ulko-ovella vaatenaulakon virkaa tehnyt Tampereen Marja Oy:n 2000-litrainen viinintynnyri, jonka edessä **Pirinen, Salminen, Sundqvist** ja muut portsarit päällysvaatteitamme vartioivat kaaluunat takinkauluksessaan.

Ruokalistan suosikkinelikko oli Kanna talon takaa, Ohranjyvännä pannu, Pippuripihvi ja Puerto Ricon pannu.

Kulinaristina Linkosuo tarjosi myös eksoottisempia makuelämyksiä kuten herkkusienimuhennos Volovan-ki, (Vol-Au-Went), kaaliporsaskeitto (Huo t'ui pai ts'ai l'ang), Tempura, Sukijaki ja Nasi goreng. Juomaspesiaalina oli venäläinen Narzan kivennäisvesi, jota sai vain Linkosuon paikoissa.

Periaatteena oli että Jyvästä sai myös haluamaansa olutta oli vieras vaikka Kivennavalta. Olutvalikoima olikin aikanaan maan laajin.

Alusta asti Ohranjyvästä sai myös noutoruokaa. Termi tosin oli silloin vielä tuntematon, joten ruokalistan annoksista sai minkä hyvänsä kätevässä pakkauksessa 'eväänä mukaan'.

Toisella vuosituhanella – tarkoitan ajanlaskua en talon ikää – nousi suosioon kerran kuussa maanantaisin perinteiseen tapaan valmistettu läski-soosi. Sen toi menuettiin uusi omistaja **Matti Ahonen**.

Ei nimi miestä pahenna

Ohris, Jyvä, Konttori, O-studio, Tähtikäpää, rakkaalla lapsella on monta nimeä vaikka se sattuisikin olemaan ravintola. Ja kanta-asiakkaista liki joka porukalla oli sille oma lempinimi.

Taksinkuljettajat tulivat Konttorille, kun taas O- eli nollastudio oli teeveeväen lisäys vanhojen Frenckellin, Pirkkan ja Tohlopin studioiden jatkeeksi.

Linkosuon uutuuksia olivat kanta-asiakkaille myönnetty Kupittaan Saven nimikkotuopit. Tosin hintansa niilläkin, kuulopuheiden mukaan tuopin sai vasta kun oli kantanut O-studioon rahaa Saabin tai omakotitalon verran. Jyväns ensimmäisiä nimikkomukin saaneita oli kiekkomies, Tsekoslovakian maajoukkuevalmentaja

Gustav 'Kustaa' Bubnik, joka vuosi MM-kisojen jälkeen alkoi luotsata Leijonia.

Tuoppien jälkeen keksi Linkosuo ruveta 'palkitsemaan' meitä rahankantajia myös silhuettikuvilla. Niitä leikaamaan tuli Linnanmäellä vuosikautia saksitaiteillut **Olavi Manninen** ja myöhemmin **Väinö Kempainen**.

Kun osa seinille kehystettyjen kuvien malleista alkoi ajan myötä jo mennä manan majoille, kehtasi joku ehdottaa, että kuvan reunaan liimataisiin pieni risti aina kun... Suurella enemmistöllä totesimme että Ohranjyvästä ei mitään hautamausoleumia tehdä.

Tynnyrissä kasvanut takki

Ensivisiitin sittemmin kantapaikkasen muodostuneeseen kulttuurikahvilaan tein helmikuussa 1966 juuri ennen yo-kirjoitusten alkamista. Olin muutaman koulukaverin kanssa maalaamassa penkinpainajaisauton kylkeen tulevia julisteita, mutta rontit kyllästyivät ja jättivät minut yksin. Löysin heidät Ohranjyvästä, jossa siihen aikaan oli pikkutakkipakko, ja minulla kauhtunut villapaita.

Pelastus löytyi ovensuun tynnyrinarikasta. Siellä vahtimestarit säilyttivät irtotakkeja, joiden alkuperä ei ole minulle vieläkään selvinnyt – kuka nyt unohtaisi takkinsa kapakkaan? Sain niskaani pari numeroa liian suuren loimen ja sen suomalla arvovallalla pääsin peremmälle haukkumaan peturit.

Portsariaikakauden jälkeen tynnyri käännettiin toiseen suuntaan ja siitä tuli intiimi miniloosi. Kuinka ollakaan, satuin olemaan paikalla, kun toiveiden tynnyri aikanaan pantiin laudoiksi ja tuttu kilvanajaja **Tero Palmroth** kantoi ne autonsa peräkärriyn toden: –Jussi, jos joku näitä kaipaa, kerro että löytyvät autotallistani.

Kakkosen viihdetoimituksen aloitteesta olivat asiakkaat alkaneet nauaila tynnyrin kylkeen hopeisia 'kan-nustuslaattoja', mutta niiden kohtalo on historian hämärän peitossa.

Epävirallinen pressiklubi

Kun TV2 muutti 1972 keskustasta Tohloppijärven rannalle, siir- ➤



**BEST GRILLED
CHICKEN IN TOWN!**

**TAPAS BAR
LUNCH
DINNER**

LOS POLLOS
Grill & Bar

WWW.POLLOS.FI

KLAANI

**Mika Kaurismäen *Klaani*-dvd:n
40-v juhlapainos ja
Tauno Kaukosen *Klaani*- romaanin 60-v
juhlapainos kovakantisena.**



Yhteishintaan 30 €
(sis. posti- ja rahtikulut)

TILAUKSET:
petri@mediapotentia.fi
klaaniromaani.fi/verkkokauppa

si moni yläläinen janonsa Tiiliholvista Ohranjyvään.

Mediaa siellä edustivat jo Aamulehden ja Lehtimiesten toimittajat, mutta teeveerintaman myötä tuli Jyvästä Tampereen epävirallinen pressiklubi.

Pahat kielet väittivät, että olisimme muka niska limassa ja suupielet olutvaahdossa jatkaneet työpäivää Ohriksessa. Ei pidä paikkaansa. Siis että olisimme siellä työtä tehneet. Jyvä kuului kategoriaan raskaat työt vaativat raskaat hovit.

En muista saaneeni yhtään hyvää ideaa Jyvän kosteista istunnoista, vaikka niissä maailmaa ja teeveehelmiäkin paranneltiin. Ei keskusteluravintolassa vaikenemisestakaan rangaistu. Ohriksen kulta-aikaan ei tuottaja **Jarmo 'Porski' Porolalla** vielä ollut muuta "hovia" kuin me työkaverit, ja usein istuttiin kaksin iltapäiväolusilla tiskiä vastapäätä olevalla pitkällä penkillä, junttisuoralla. Kerran tuli tarjoiluhengetär **Valma 'Wilma' Turpeinen** meiltä kysymään:

– Oletteks te vihoissa? Olen kattellu teitä yli puoli tuntia ettekä te ole koko aikana puhunu sanaakaan keskenämme.

Myöhemmin taloon väkisin istutettu levyautomaatti oli vaihtanut rupattelu-sorinan. Me vanhat jäävät tietenkin vastustimme ajatusta konemusiikin pakko-kuunteluttamisesta. Turhaan.

Visailujen ensikoti

Ajatustenvaihdon lisäksi Jyvässä käytiin läpi myös suosittuja iltapäivälehtien kymppikysymyksiä. Mutta ei kilpailtu voitosta, vaan siitä tiedettiinkö porukalla kaikki vastaukset. Sitten alkoi Yleisradion ex-apulaiskonttoripäällikkö **Jyrki 'Jykke' Otila** viikottain tentata meitä kysymyksillään.

Alkujaan visa käytiin Helsingin ja Tampereen yläläisten välillä. Vanha radiotalo Helsingissä seisoj Kellarikrouvin naapurissa Fabianinkatu 15:ssä, se tunnettiin yläläisten kantapaikkana lempinimellä Studio 10. Otila kysyi perjantaisin kysymyksensä ensin siellä, hyppäsi junaan ja kysyi samat kysymykset O-studiossa Kakkosen porukalta.

Pian Jykke jo junaili visailuja Ohranjyvän sekajoukkueen ja milloin minkäkin visailuporukan välillä.

Jyvästä se siis alkoi, ja kymmenessä vuodessa visailut päättyivät **Veikko Kosken**, Otilan ja **Reijo Salmisen** ja-lostamina Venla-palkittuun viihdesarjaan Thilia Thalia Thallallaa.

Julkisuuden valokeilaajat

Jyvän nimikkotuopin ensimmäisinä saaneiden joukkoon kuului viihdetaitelijakolmikko **Marjatta Leppänen**, **Matti 'Piikkis' Kuusla** ja **Jukka Virtanen**. Kuusla muuten sen kulttuurisii-pi-nimenkin keksi vastapainoksi toisen puolen junttisuoralle.

Ohranjyvän valtakunnallista mainetta kasvatti 90-luvulla TV2:n sketsisarja Kummeli. **Heikki Silvennoisen** luoma toimittajahahmo Mauno Ahonen vihjaili siinä menevänsä työpäivän päätteeksi Ohranjyvään morjenstamaan Otilaa. Se sai kummelifanit nimimarijahtiin, mistä ujonpuoleinen Jykke ei ollut lainkaan mielissään. Silloinen



Ensimmäinen kaunokirjallinen maininta Ohranjyvästä on kuitenkin tamperelaiskirjailija Aladár Valmarin romaanissa *Aleksi. Tosin paikan nimenä on Ohranvihne.*

krouvari **Heikki Veltti** panikin pisteen bongailulle, joka ei tuonut taloon latinlatia. –Maineella kun ei elä.

Vaan on Ohriksella julkis omastakin takaa. Jo vuonna -69 taloon tullut ja yli 30 vuotta sen tarjoilijana meitä kurissa ja herran nuhteessa pitänyt Vilma Turpeinen pääsi hankin lehtien palstoille noin 30.000 kuulakärkikynän kokoelmallaan, kaikki lahjoituksia kiitollisilta asiakkailta. Hän asui Ohranjyvää vastapäätä, ja kun toinen asunnon huoneista ei enää riittänyt kynille, myi Vilma ne Lempäälään keräilijä **Eero Lehtiselle**.

Yhtä juhlaa kirjavaa

Oli Jyväällä 'melkein oma' orkesterikin. Linkosuon leipomoporukan Laihtumatomat -orkesteri, jossa hanuria leipoi Jussi itse, kävi usein juhlistamassa jos jonkinmoisia pippaloita ja hilipiltuita, samoin vähemmän totiset torvensoittajat **Acre Kari** ja **Pablo Seppä**.

Linkosuon myytyä Ohranjyvän Yhtyneet ravintolat (sittemmin Arctia) Oy:lle tilasi krouvari **Pertti Ikonen** Jyvän 20-vuotisjuhlan kunniaksi minulta ja kollega **Matti Rosvallilta** juhla-kirjan. Siihen saimme tekstiä myös Hymyn toimittaja **Erkki Wessmanilta** ja Aamulehden uutispäällikkö **Kalervo 'Koho' Heinonselta**.

Kirjassa oli myös kaksi runoelmaani, suosikkitarjoilija Vilman Israelin kibbutsiin lähdölle omistettu Vilma – neito valomerkin takaa ja Kakkosen viihteen lahjana tehty Ohranjyvän jenkka, jonka housukauppias ja hanuritaiteilija **Topi Honkonen** myös sävelsi. Teksti nuotteineen on yhä Jyvän seinällä.

Juhlaeepos on tietävästi ainakin Tampereella ensimmäinen asiakkaiden kantapaikalleen tekemä.

Kun Ohranjyvä täytti 40 vuotta, tehtiin kenenkään tilaamatta 'juhlaelokuva', jota esitettiin kekkereiden jälkeen myös päivänäytöksinä. Parikymmenminuuttisen dokumenttivideon kuvasi ja leikkasi Kakkosen moniosaaja **Raimo Mikkola**. Speaktaakkelin suurin paljastus oli kävelymatkani Hämeenkadulta Jyvän ovelle. Se todisti oikeaksi Linkosuon keksimän mainoslauseen: "Sata metriä Hämeenkadulta..." Valitettavasti sloganin jatko "...kaksisataa takaisin" jäi varmentamatta.

Kuka sammuttaa valot

Tällä vuosituhannella alkoi Ohranjyvä hitaasti mutta varmasti hengästyä. Osa-syy lienee yleinen raitistuminen. Tai pikemminkin juomatapojen muutos.

Enää eivät 'pressiklubilaiset' täyttäneet junttisuoraa lounasajasta puoleen yöhön eikä Porolakaan pitänyt hoveineen entiseen malliin pitkiä istuntoja peräosan pyöreässä pöydässä, jonka hän oli 'valloittanut' perustettuaan **Kalervo Kummolan** kanssa tuotantoyhtiö VipVisionin.

Muutoksen tuulet puhaltelivat Linkosuon entisen lippulaivan sisällä ja ympärillä muutenkin. Junttisuora heitettiin yli laidan ja tilalle istutettiin jono pieniä ruokailupöytiä, joita me kansakoulun käyneet aloimme oitis kutsua pulpeteiksi.

Vaikka Ohranjyvä valittiin City-lehden äänestyksissä 2014 ja 2021 Tampereen parhaaksi ruokapaikaksi, eivät

kävijämäärät enää olleet entisellään, ja isäntäkin vaihtui melko tiuhaan tahtiin.

Arctian, **Antti Mäkisen** ja Eurorestan jälkeen ruorin otti perinteistä Pyy-nikin munkkikahvilaakin pyörittänyt Jyväravintolat, sitten Mallashovin uusi omistaja JV Europe. Kesäkuussa 2019 sulkeutuivat ovet jälleen avautuakseen läskisoositarjoilun kera uudelleen maaliskuussa 2020.

Sitten iski pandemia, ja taas naulattiin ovi kiinni, tällä kertaa valtiovallan koronavasaralla. Se vei Jyvän syöskykierteeseen, josta tuskin Windin Hasse-kaan pystyisi ylösvetoa tekemään.

Viime kesän lopulla vankat pariovet pantiin taas säppiin, ja ovat ainakin tätä tekstiä lokakuussa synnyttäessäni edelleen lukossa. Niitä katsoessa mielessäni kaikuvat nelivuotiaan poikani muinoin Ohranjyvän ohi ajaessamme takapenkillä istuville appivanhemmille huudattamat sanat:

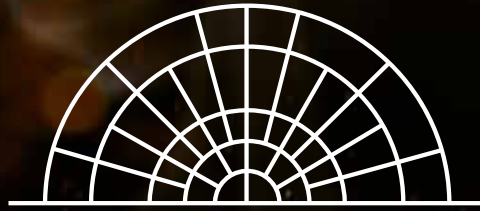
–Kattokaa, isin työtalo!

Prinsessa Ruusunen

Viimeaikaisia vastoinikäymisiä pelkäämättä saapui prinsessa Ruusunen unta liki vuoden nukkunutta Ohranjyvää herättämään uusi prinssi, kun Primaresta Oy avasi talon ovet huhtikuussa 2023.

Varovaisen kasvojenkohotuksen jälkeen paikan kyllä tunnistaa vielä entisekseen.

Jatkuuko Ohranjyvän satu, saako ravintolaritari **Louie So** entiset asiakkaat palaamaan ja löytääkö Ohris uusiakin ystäviä, on vielä arvoitus. Ainakin kahden ensivisiittini aikana sain nauttia olueni ylhäisessä yksinäisyydessä. ♦



TAMPEREEN TULLINTORI



Tullintori kokkaa kielesi maailmalle!

Tullintorin kauppakeskuksen ravintoloissa ja kahviloissa herkutellaan aamusta iltaan. Maista mausteista meksikolaista, rakastu ranskalaiseen ruokaan, koe kiitetyt kala-annokset, popsi pitsaa, kokeile kiinalaista tai kysy kebabia. **Tervetuloa pöytään!**



P I T S A

VIIALAN
KOTILEIPOMO



Baba's
KITCHEN



Ostoksia, elämyksiä ja huvinvoittoa.



tullintori



tampereen_tullintori



tampereen-tullintori

tullintori.fi



Tampereen Teatterikesä

Pohjoismaiden suurin teatteritapahtuma Tampereen Teatterikesä julkistaa pääohjelmistonsa 7.5.

Itse festivaalia vietetään elokuun alussa, jolloin Tampereella nähdään suomalaisen teatterin kiinnostavimmat ja päivänpolttavimmat esitykset sekä kansainvälisiä huippuvierailuja.

Pääohjelmiston lisäksi festivaalin oheisohjelmistot tuovat kaupunkiin teatteri- ja katusirkusesityksiä, upeita konsertteja sekä kohtaamisia, keskustelutilaisuuksia ja seminaareja. Teatterikesän yhteydessä järjestetään myös monitaiteinen kaupunkitapahtuma Tapahtumien yö.

www.teatterikesa.fi

TEKSTI MARI PIHLAJANIEMI

Teatteritarjontaa meiltä ja muualta

Tampereen teatterikenttä on runsas, mutta osataan sitä muuallakin. Lähikuntien teatterit tarjoavat varsinkin kesäisin oivaa viihdettä ja elämyksiä – ja pienen junamatkan päästä löytyy rutkasti lisää!

Suomen kesän ydinelämyksiin kuuluu teatteriesitys, usein kauniin vihreissä järvimaisemissa. Erilaiset ammattimaiset tai harrastelijavetoiset kesäteatterit tarjoavat taattua tunnelmaa ja ovat monen pienemmän kunnan vetonaula lomakaudella. Ja erinomaista viihdettä kevääseen ja kesään löytyy toki myös suuremmilta näyttämöiltä.

Pyynikin kesäteatteri

Karavaanari – kaikkien kaveri, esitykset 11.6–10.8.

Pyynikin kesäteatteri on nähtävyys jo itsessään, ja näyttelijöiden lisäksi katse karkaa siellä helposti myös ympäröiviin vihreisiin järvimaisemiin.

Kesällä 2024 Pyynikin kesäteatterissa saa ensi-iltansa uusi, eepinen kotimainen komedia. **Heikki Syrjän** ja **Riku Suokkaan** käsikirjoittama

ja Suokkaan ohjaama *Karavaanari – kaikkien kaveri* on komedia ennakkoluuloista ja yhteisön voimasta.

Tarinassa rikoksen silminnäkijäksi joutunut itseriittoinen näyttelijä ajautuu äkkinäiselle pako- ja piilottelumatkalle. Vaaraa välttellessään hänen on pystyttävä sulautumaan ”monien karsastamaan, omalaatuiseen ja mystiseen heimoon: karavaanareihin”. Tuossa kulttuurien yhteentörmäyksessä huutia saavat monet ennakkoluulot ja stereotypit.

Riku Suokas ja Heikki Syrjä ovat tulleet tunnetuiksi useiden menestysproduktioiden kuten Vuonna 85 -musikaalin sekä Koskinen ja Lahti 2001 -sarjojen käsikirjoittajina.

Uuden kesäkomedian ensi-ilta on keskiviikkona 12.6.2024. Pääroolissa nähdään komediavirtuoosi **Lari Halme**.

www.pyynikinkesateatteri.fi

Viikinsaaren kesäteatteri

Vanhoja poikia, vierailuesitykset Viikinsaaren kesäteatterissa 4.–19.6.

Neljä miestä tuulisella Saimaan saarella, jossa muistot, toiveet, syvimät surut ja hellimmät unelmat jaetaan yhdessä. Usein huiman hauskaasti, yhtä usein kömpelön karheasti. Miehet kuljettavat tarinaansa parinkymmenen **Junnu Vainion** laulun voimin, huumori ja haikeus lyövät komeasti kättä. Ja jos-sain kääntää norppakin kylkeään.

Rooleissa **Taneli Mäkelä**, **Esko Roine**, **Tuomas Uusitalo** ja **Puntti Valtonen**. Live-yhtyeenä näyttämöllä **Antti Paalanen** ja Kiharakolmio.

www.viikinsaari.fi

Tampereen Komediateatteri

Dingo-musikaali, esitykset: 7.6.–

17.8.

Dingo-musikaali kertoo koko Suomen 1980-luvulla villinneestä suosikkiyhtyeestä. Musikaalissa kuullaan iso joukko Dingo-hittejä, kun nostalgiahuuma valtaa Komediateatterin katetun katson. Ja kuten hyvässä esityksessä pitääkin, tässäkin on huumorilla iso osansa.

Näytelmän ovat käsikirjoittaneet **Kaisa Kuikkaniemi** ja **Otto Kanerva**. Ohjaus **Otto Kanerva**.

Pääroolissa Neumannina nähdään kaksi valovoimaista tähteä: **Joel Mäkinen** (7.6.–19.6.) ja **Saska Pulkkinen** (4.7.–17.8.).

www.komediateatteri.fi

Hämeenlinnan Teatteri

Tänä keväänä Hämeenlinnan Teatteri tarjoaa monipuolisen kattauksen menestysnäytelmiä. Olitpa sitten kome-

dian, draaman tai musiikkiteatterin ystävä, ohjelmisto ei petä tälläkään kertaa. Ohjelmistosta nostona **Florian Zellerin** nauruhermoja kutkuttava farssi *Täydellinen lauantai*, jonka pääroolissa nähdään hilitön **Aimo Räsänen**. Lisäksi esityksessä loistaa teatterin omista näyttelijöistä muun muassa **Birgitta Putkonen** ja **Katariina Kuisma-Syrjä**. Varaa paikka suosikkiesitykseesi ajoissa ja tule teatteriin Hämeenlinnaan!

Valkeakoski, Suomen Kesäteatteri

JUICE, esitykset 12.06.–10.08.
Kesällä 2024 Suomen Kesäteatteri kunnioittaa taiteilija Juicen muistoa syventymällä tämän legendan eloisaa ajatusmaailmaan. **Heikki Paavilaisen** käsikirjoittama ja ohjaama uusi suurmusikaali *JUICE* jastaa ennenkuulumatonta mystiikkaa legendan taiteen takaa! Musikaali vie katsojat hurmaavalle melodiselle matkalle muistoihin ja ihmisyyteen kauniin järvimaiseman ympäröimänä Valkeakoskella.

Valkeakosken Apianniemessä sijaitsevan 850-paikkaisen katetun ammattikesäteatterin keuhut musiikinäytelmät ja tunnelmallinen järvimaisema ovat nostaneet Valkeakosken yhdeksi teatterimatkojen kesto-suosikiksi. Vuonna 2021 katsomo sai myös uudistetut selkänöjalliset istuimet.

www.suomenkesateatteri.fi

Sappeen kesäteatteri

Rekkamies, esitykset 03.07.–10.08.

Kesällä 2024 Sappeen kesäteatterin lavalla nähdään vetovoimainen yllätyskäännö, kun Suomen Kesäteatteri esittää laulaja **Matti Eskon** elämästä kertovan musikaalin *Rekkamies*. Tämän **Heikki Paavilaisen** käsikirjoittaman ja ohjaaman teoksen erikoisuus piilee siinä, että pääosaa tähdittää karismaattisella äänellään itse taiteilija **Matti Esko**.

Sappeen Kesäteatteri sijaitsee Pälkäneellä Sappeen Matkailukeskuksen kupeessa uljaiden rinnemaisemien syleilyssä. 530-paikkainen kesäteatteri on katettu niin katsomon kuin lavan osalta, ja majoitus- ja ravintolapalvelut ovat kävijöiden käytettävissä koko kesän ajan.

www.sappee.fi

Ikaalinen, kesäteatteri Seleentakuset

Toinen pullo cavaa, esitykset 26.7.–4.8.

Ikaalisen kesäteatterissa epävineinen leidikvartetti – **Inka, Vonne, Anita** ja **Tuulia** – toteuttaa unelmansa: remontoit antiikkitalon ja perustaa yhteisen kodin idylliseen vuoristokylään. Villa Santa Catarina on nelikon yhteisöllinen, mutta myös yksilöllinen taiteilijatalo, jossa he voivat viettää sisarellisen ja vapaan loppuelämän. Mutta riittävätkö cavan innoittamat, alkuhuumassa laaditut vanhat säännöt ohjaamaan yhteiseloa, kun Vonnen rahat ovat lopussa ja Inka

ryhtyy siivoojaksi?

Näytelmän on käsikirjoittanut pitkän linjan dramaturgi **Helena Anttonen** ja ohjannut **Leena Koivula**.

Katettuja katsomopaikkoja on 250, istuimina tuolit joissa on istuintyyny, lisäksi 50 kattamatonta katsomopaikkaa. Katsomoon on pyörätuoleille esteetön kulku.

www.seleentakuset.tarinoi.fi

Rönnin Kesäteatteri

Kultainen vasikka, esitykset 29.6.–9.8.

Rönnin Kesäteatteri tuo näyttämöleen **Maria Jotunin** Kultaisen vasikan. Eedit kaipaa yllälistä elämää, mutta hänen miehensä Jaakon palkalla ei sellaista saavuteta. Mikä neuvoksi – ja tuoko raha lopultakaan onnea? Rahanhimosta ja rakkauden kaipuusta kertova klassikonäytelmän on dramatisoinut ja ohjannut **Virva Itäranta**.

Vuodesta 1980 toiminut Rönnin Kesäteatteri on tasokas harrastajateatteri, joka toimii ammattiohjaajien ohjauksessa. Oriveden Eräjärvelle, Längelmäveden äärelle on rakennettu katettu, nouseva katsomo selkänöjallisilla istuimilla.

www.erajarventeatteriit.fi

Nokian Kesäteatteri

Kievarin salaisuus, esitykset 26.6.–10.8.

Musiikinäytelmä *Kievarin salaisuus* sijoittuu ”iloiselle” 1920-luvulle. Kesällä Hämeen sydäntä sijaitsee kakikerroksinen viihtyisä, mutta jo parhaat päivänsä nähnyt Metsätien kieväri. Kievarin pitäjän oikeudet hankinut Beata luotsaa kieväria aikuisen tyttärensä Kaarinin kanssa. Päänavai-vaa aiheuttaa niin kieltolaki kuin asiakkaat, joista osa ei ole sitä, mitä ker-too olevansa.

Näytelmän on käsikirjoittanut ja ohjannut **Heli Pitkänen**. Musiikista vastaa **Sami Varvio** ja lavastuksesta **Tapio Huilla**.

Nokian Kennonnokan kesäteatterin katettu katsomo on valmistunut vuonna 2008, ja sinne mahtuu 500–600 katsojaa.

www.nokianteatteri.fi

Kangasalan Kesäteatteri

Badding -musikaali Paratiisi, esitykset 8.6.–25.8.

Rauli Badding Somerjoki on suomalaisen rockin kiistaton kuningas, todellinen legenda. Musikaali kertoo Baddingin vaiherikkaan elämäntarinan; hän vietti lapsuutensa vaatimattomissa oloissa, mutta teki läpimurron muusikkona 70-luvun alussa.

Paratiisi-musikaalin tuotannosta vastaa Suomen Musiikkiteatteri. Pääosassa Baddinginä nähdään **Erik Kraemer**.

Kangasalan kesäteatteri sijaitsee kauniilla paikalla Längelmäveden rannalla. Teatterissa on 400 selkänöjallista ja numeroitua istumapaikkaa, joista neljä soveltuu pyörätuolille. Sekä esiintymislava että katsomo on katettu.

www.kangasalankesateatteri.fi ♦

teatterikesä

tampereen
TEATTERIKESÄ
 tampere theatre festival
5.–11.8.2024

Pääohjelmisto julkistetaan 7.5.

HÄMEENLINNAN TEATTERI

Florian Zeller
TÄYDELLINEN LAUANTAI

Nauruhermoja kutkuttava farssi

Hulvaton ohjaus Kari Heiskanen,
pääroolissa hilitön Aimo Räsänen.

hmlteatteri.fi 0600 160 60 (0,76€/min +ppm) lippu.fi 0600 900 900 (2€/min+ppm)

NOKIAN KESÄTEATTERI 2024

Musiikinäytelmä
Kievarin salaisuus

Liput:
30 / 27 / 15 €
050 346 8464
050 347 5102
avoinna ark. 11 - 17

Esitykset:
26.6. - 10.8.2024

Käsikirjoitus ja ohjaus Heli Pitkänen
Musiikki Sami Varvio
Lavastus Tapio Huilla
www.nokianteatteri.fi



TEKSTI: **MAGDALENA TOMASZEWSKA-BOLAŁEK**

Cracow on the plate

Cracow is a city with hundreds of years of stories. It is the former capital of Poland, where the first university in the country was established in the 14th century. Charming streets, splendid old architecture, and many legends make it an exceptional place to visit. You will find the history of Wawel Dragon, a cruel beast dwelling in a cave under the castle, which was defeated by clever and brave Skuba the Cobbler. It is also the city of Master Twardowski, a nobleman sorcerer from the 16th century who made a deal with the devil and got away on the Moon in the end. Between discovering tales about kings and queens, there is also a time and place for good food.

The Heart of Lesser Poland

Cracow is the most important city in the region called Lesser Poland (Małopolska in Polish). It is a southern and southeastern part of the country with a rich food culture shaped by many nations and historical events. In the Middle Ages, the Wawel Royal Castle employed numerous servants and cooks who cared for nobles. Two meals were eaten daily, one before noon and the other in the late afternoon. When there were no strict fasts, many dishes appeared on the table. First, soups were served, then roasted meat or fish, and finally, legumes - vegetables, fruits, and groats. The meat served included beef, lamb, game, poultry, wild birds, and pork, which slowly disappeared from

the tables of the highborn at the end of the 14th century. For special occasions, delicacies like dishes from swans and peacocks were enjoyed by nobles. At the royal court, food was seasoned with pepper, golden saffron, ginger, or cinnamon. Luxury products also included olive oil, foreign wines, almonds, dried figs, raisins, sugar, and rice.

During the Renaissance and afterward, culinary art had more Italian and French influences. After the partition of Poland in the 18th century, Lesser Poland became a part of the Austrian Empire. It also had a culinary significance. The café culture in urban centers developed faster than in other parts of Poland. It was also associated with the development of confectionery and pastry. Various strudels were prepared, and you could also eat the Austrian Linzer torte (a shortbread with fruit preserves) in the region. A popular product at that time in Lesser Poland cuisine was corn (mainly in the form of flour), polenta, and schnitzels inspired by Wiener schnitzel. Peasant cuisine was much less influenced, primarily using locally available products and flavors.

The vibe of the city

Today, Cracow is a vibrant cultural center and a popular destination for Polish and foreign tourists. From breakfast to late-night cocktails, there are many interesting places to get accustomed to the city. The mosaic of tastes, colors, and flavors makes Cracow's food tourism

very exciting. Looking for something traditional? Consider going to Kuchnia Polska „Gąska”, Smakolyki or Kluska. All the places have a nice little rustic interior and a classical menu full of well-known and loved dishes like bigos (hunter stew rich in umami taste), rosół (long-cooked meat broth served with macaroni), duck, goose, placki ziemniaczane (potato pancakes) and when it comes to Kluska (kluska in Polish is a dumpling) also a variety of dumplings – one of the Polish comfort food.

From the Jewish district to the food district

Kazimierz is a historical district; in former times, it was a separate city. From the 14th century till the Second World War, it was a Jewish part of town. Nowadays, it is a popular culinary spot; of course, the Jewish culture is also cultivated there. Every year, there is a Jewish Cultural Festival and other initiatives. What is worth mentioning, especially for the cinematography enthusiast, is that Steven Spielberg shot Schindler's List there. Because of the history, there are also spots like Ariel or Dawno temu na Kazimierz, where you can try Jewish-Polish cuisine. Among popular dishes is czulent – slow-simmering Sabbath stew made from kosher meat, beans, onions, groats, and vegetables or gefilte fish – ground deboned fish (often carp). Kazimierz is also a place for international and modern cuisine lovers. Alchemia od Kuchni serves breakfast

and food from around the world: Italian ravioli or panko chicken sandwiches inspired by Japanese cuisine. Kakrakter, one of the most popular restaurants in the Kazimierz district, has on-menu burgers and delicious seafood. HEVRE is a café, restaurant, music club, and cultural space. Café Lisboa will treat you with good coffee and gorgeous Portuguese pastéis de nata. Street food lovers should visit Okrągłak and order zapiekanka. It is a toasted slice of a long roll of bread topped in the most traditional version with sautéed champignons and grated cheese. It is served hot with ketchup. Nowadays, there are more sophisticated types of zapiekanka with charcuterie, ham, vegetables, and many other ingredients.

Twinkle, twinkle, little stars

Fine dining lovers may consider booking a table in Bottiglieria 1881, the only restaurant in Poland with two Michelin Stars. Elegant interiors and creative cuisine are significant signs of the place. The restaurant offers a tasting menu with a wide selection of wines. The dishes are not only a feast for the eyes but also for the taste buds. The chef Przemysław Klima uses high-quality products to create unforgettable memories. Modern European cuisine based on local and seasonal food is also served in the restaurant 3 rybki. The place has a tasting menu with wines and a la carte selection.

Żywe Muzeum Obwarzanka
ul. Paderewskiego 4, Kraków
<https://www.muzeumobwarzanka.com>

Muzeum Fabryka Wódki (The Vodka Factory)
ul. Fabryczna 13, Kraków
<https://www.muzeumfabrykawodki.pl/en>

Wieliczka Salt Mine
ul. Daniłowicza 10, Wieliczka
<https://www.wieliczka-saltmine.com>

Bottiglieria 1881
ul. Bocheńska 5, Kraków
<https://1881.com.pl/en>

3 rybki
Szczepańska 5, Kraków
<https://hotel.com.pl/pl/restauracja-3-rybki>

Kuchnia Polska „Gaska”
ul. Limanowskiego 1, Kraków
<https://gaskarestauracja.pl/en/home>

Smakolyki
ul. Floriana Straszewskiego 28, Kraków
<https://www.smakolyki.eu>

Kluska
<https://kluskanaplacu.pl>
plac Szczepański 7, Kraków

Ariel
ul. Szeroka 18, Kraków
<https://ariel-krakow.pl>

Dawno temu na Kazimierzu
ul. Szeroka 1, Kraków
<https://en.szeroka1.com>

Alchemia od Kuchni
ul. Estery 5, Kraków
<https://odkuchni.alchemia.com.pl>

Kakrakter
Brzozowa 17, Kraków
<https://www.facebook.com/karakter.restauracja>

HEVRE
Meiselsa 18, Kraków
<https://www.facebook.com/hevrekazimierz>

Café Lisboa
ul. Dolnych Młynów 3/4, Kraków
<https://www.cafelisboa.pl/>

Okrąglak zapiekanki
Estery 46, Kraków

Food in the museum

Culinary culture is becoming increasingly popular, and the same goes for food tourism, which is not only about visiting restaurants and food producers. In the last decades, food museums have been essential places to visit on the culinary routes. While in Cracow Żywe Muzeum Obwarzanka is highly recommended. Obwarzanek's history dates back to the Middle Ages. It is a braided ring-shaped bakery good. Before baking, it is boiled and sprinkled with salt, poppy seed, or sesame. This one from Cracow was added to the list of Protected Geographical Indications in 2010. In the Żywe Muzeum Obwarzanka, visitors learn about this product and have a chance to make it by themselves. Muzeum Fabryka Wódki (The Vodka

Factory) is in a historic building of the former Vodka Factory of the Polmos Distillery. There are individual and 1.5h guided tours (also in English, German, and Spanish), which may end with the vodka testing. If you have more time, taking a city break and making a one-day trip to Wieliczka would be nice. The town is famous for its salt mine, whose history is over 700 years long. The monument is on the UNESCO World Cultural and Natural Heritage List. Tourists can go down to the mine and discover its beauty and history. Among the attractions are statues and four chapels carved from rock salt. The best souvenir from the place is, of course, salt. In the mine, there is also a Health Resort that specializes in preventing and treating respiratory system diseases. ♦

Lähiruokaa Pirkanmaalta



Tuotteitamme ovat
gluteenittomat
härkäpapu-, herne-
ja kauratuotteet.
Jälleenmyynti
Tampereella
Vihannespuoti Vallius.

Katso lisää: www.hyodynmaantila.fi | 050 381 1454



Peevon tilalta joulupöytään
• kutunjuustot • ricotta
• jogurtti • vuohenmaito
Pukinkonttiin hurmaavat
• shampoot • voiteet
• vanhanajan nahkarasva
045 674 0049
@peevontila

PALVIPORTTI
Rahtipalvelu ja tilapuotipalvelu
Tehtaanmyymälä • Kahvila
• LÄHILIHA •
Parkunmäentie 2, Hämeenkyrö | puh. 03 371 5555
palviportti.fi



Freeepik

TEKSTI: MARI PIHLAJANIEMI

Anssi Tikanmäki – Monipuolinen musiikkitaituri monessa mukana

Pitkän linjan ammattimuusikko ja säveltäjä on vaikuttanut kotimaisella musiikkikentällä jo vuosikymmenten ajan.

Säveltäjä ja muusikko **Anssi Tikanmäkeä** voi kuvailla todelliseksi musiikki-maailman kameleontiksi.

Hän on toiminut urallaan freelance-muusikkona, tuottajana **Juice Leskin** Grand Slam -yhtyeelle sekä sovittajana useille kotimaisille kärkiartisteille. Elokuvmusiikin lisäksi hänen kynästään on syntynyt teatterimusiikkia, hän on säveltänyt kirkkouruille, julkaissut instrumentaalimusiikkia useamman albumin edestä, levyttänyt suomenkielistä pop-rockia – ja siinä sivussa versioinut eri maiden kansallishymnejä yhdessä Children of Bodom -kitaristi **Roope Latvalan** kanssa.

Lista on vaikuttava. Tikanmäki myöntää itsekin onnistuneensa pistämään luksikkansa monenlaiseen soppaan musiikin saralla. Mutta onko muusikko valinnut projektinsa – vai projektit muusikon?

– Jos kyse on täysin omasta projektista, niin aina projekti valitsee minut, eli hiljaa mielessä, lähes ajattelematta, alitajuisesti, on syntynyt jokin idea, hän toteaa.

– Päässä alkaa soimaan, sormia syyhyämään, ja pikku hiljaa rupeaa syntymään säveliä, joita jo täytyy ryhtyä merkitsemään nuottipaperille.

Tikanmäki toteaa valitsevansa kuitenkin tarkkaan tilaustyönsä, ja onko hänellä omasta mielestään edellytyksiä ryhtyä tekemään sävellystyötä johonkin pyydettyyn projektiin.

– Aika usein olen myös joutunut kieläytymään kunniasta; kaikkeen ei yksinkertaisesti ole aikaa, eikä projektin aihekaan tunnu joskus antavan riittävästi sytykkeitä ideoinnille.

Muusikonura käynnistyi 1960–70-lukujen virrassa

Anssi Tikanmäki aloitti opintonsa Sibelius-Akatemiassa vuonna 1974 ja valmistui vuonna 1980 musiikinopettajaksi. Taival muusikkona alkoi kuitenkin jo en-



Maarit Tikanmäki

nen valmistumista, eikä hän ole urallaan ehtinyt tekemään musiikinopettajan töitä. Hän muistelee 1960–70-luvun olleen musiikin kannalta ”melkoista menoa”:

– Kaikki musiikinlajit kehittyivät; kevyt musiikki sai uusia kategorioita, sinne pulpahti vanhan iskelmän ohelle poppia ja rokkia, raskaampaa ja koukeroisempaa, heviä, progea, glitteriä sun muuta. Jazzille myös tuli alaotsikoita, samoin klassinen musiikki sai vanhan perinteisten sinfonisten tyylien rinnalle uusia, entistä modernimpia kokeiluita...

Tuolloin musiikin piirissä olikin Tikanmäen mukaan mielenkiintoisia, rajoja koettelevia asioita, ja siitä johtuen innostunut ilmapiiri. Hän tosin arvelee tilanteen olevan sama tänäkin päivänä – eihän musiikki koskaan jää paikoilleen.

Tuohon aikaan ei ollut vielä tyypillistä kouluttautua muusikon ammattiin, mutta taitaville soittajille oli runsaasti töitä tarjolla eri sektoreilla.

– Paljon oli studiotyötä, koska silloin levytettiin ahkerasti, ja monet muusikot saivat leipänsä studiomuusikkoina. Muusikoiden ansiot taisivat enimmäkseen kuitenkin tulla keikkailusta. Orkestereita oli jo silloin moneen lähtöön musiikin eri genreissä, Tikanmäki kertoo.

Musiikinopettajan opinnot veivät säveltäjäksi

Tikanmäen säveltäjänuran alku puolestaan ei ollut aivan ilmeisin – hänen Sibelius-Akatemian opintoihinsa ei nimittäin säveltäminen edes kuulunut, mutta teoria-aineita sitten senkin edestä. Vankka teoriapohja on ollut säveltäessä hyvä lisä.

– Eräs opettajani kuuli joitain tekemiäni teemoja, ja hän ehdotti oman musiikin säveltämistä ihan tosimelellä. Niinpä sitten uskalsin ruveta kirjoittamaan nuottipaperille pianon äärellä syntyviä melodioita ja aiheilmia, Tikanmäki kertoo.

Nuo sävelmät syntyivät omia aikojaan

*Päässä alkaa soimaan, sormia
syyhyämään, ja pikku hiljaa rupeaa
syntymään säveliä, joita jo täytyy ryhtyä
merkitsemään nuottipaperille.*

ja pikku hiljaa vuosien mittaan. Tikanmäki kuvailee niiden olleen melodista, suomalaishenkistä perinnettä ja suomalaisia sävyjä sisältävää musiikkia.

– Esimerkiksi kaikenlainen lapsena kuulemani musiikki, pienet kansanlaulut, lasten laulut, kansanmusiikki, virret ja pianotunneilla saatu kosketus klassiseen musiikkiin, sekä sittemmin iskelmän ja popmusiikin kuuntelu antoi emmeitä eli vaikutteita oman musiikin syntymiseen.

Monenlaiset miellelyhtymät, vaikutteet ja intuitiot vaikuttavatkin taustalla, kun jokin uusi sävellys alkaa kehittyä Tikanmäen ajatuksissa. Eräs hänen rakastetuimmista kappaleistaan, Aamu lakeuksilla, syntyi jo vuonna 1975 junamatkalla Helsingistä hänen kotipaikkakunnalleen Haapajärvelle.

– Eräänä keväisenä aamuna, kun matkustin Pohjanmaan rataa pitkin pohjoiseen, niin jossain Lapuan ja Kauhavan kohdilla, peltomaiseman eli paikallisen latomerren ylle nouseva aamuaurinko kirvoitti ensimmäisen melodianpätkän mieleeni, hän muistelee.

Siitä syntyi kappale, ja sen seurauksena myös idea ja ajatus kokonaisesta albumillisesta ”maisemakuva”musiikkia. Kokonaisuus sai nimekseen Maisemakuvia Suomesta, ja se on edelleen yksi Tikanmäen tunnetuimmista sävellyksistä.

**Musiikin synty jää
tekijälleen mysteeriksi**

Tikanmäki on säveltänyt myös elokuvamusiikkia **Mika Kaurismäen** elokuviin, näistä esimerkkinä vuoden 1984 Klaani-elokuva sekä vuonna 2015 ilmestynyt *Girl King*.

Musiikilla on tärkeä rooli tunnelman luomisessa kohtaukseen. Mutta miten elokuva tarinoineen saadaan taipumaan musiikiksi, joka syventää katsojan kokemusta?

Elokuvamusiikin säveltäminen käynnistyy Tikanmäellä aina tutustumalla aiheeseen, esimerkiksi lukemalla kirja, käsikirjoitus tai muu selostus tehtävästä aiheesta.

– Sitten vain ”sormet koskettimille” ja antaa intuition viedä, hän toteaa.

Ja usein se viekin. Tikanmäen ei tarvitse pakottaa säveltämistään – sormet löytävät kuin itsestään oikeille sävelille.

– Täytyy todeta, että edelleen tuo asia on mysteeri, miten nuo sävelet syntyvät ja tulevat. ”Olemme riippuvaisia siitä, mitä ylhäältä saamme”, hän siteeraa erästä esikuvistaan, George de Godzinskya.

Kun oikea, kyseiseen elokuvaan sopiva teema tai aihe on sitten löytynyt, seuraava vaihe on teemojen sovitaminen oikean mittaisiksi ja tunnel-

maltaan sopivaksi musiikiksi eri kohdauksiin. Tätä vaihetta Tikanmäki kuvailee eräänlaisena kutomisena, ruttiinomaisena käsityönä.

**Kaikesta musiikista
voi nauttia**

Kun musiikkia tekee työkseen vuodesta toiseen, ei vapaa-ajalla sen kuuntelulle juuri jää aikaa. Tikanmäki kertoo musiikin kuuntelunsa liittyvän tavallisesti aina jotenkin omaan, tekeillä olevaan työhön, lähinnä referenssien etsimiseen ja kuunteluun.

– Usein pitää vaikkapa esimerkiksi elokuvan musiikkia varten ”opiskella” jotain uutta tyyliä, sovitustapoja ja aikakautta. Silloin kuuntelen ja analysoin, miten tuo malliksi annettu ja valittu musiikkityyli on tehty.

Tikanmäki on omien sanojensa mukaan musiikin suhteen kaikkiruokainen. Kaikesta musiikista voi hänen mukaansa nauttia, ja kaikesta voi oppia – kunhan se on hyvin tehtyä. Mutta koskaan hän ei anna musiikin soida taustalla pelkästään taustaaäänenä.

– Jos taustalla soi jotain, niin jään aina kuuntelemaan, ja ryhdyn analysoimaan sitä, ja silloin kärsii keskittyminen muihin asioihin, jotka kenties ovat akuutimpia sillä hetkellä, Tikanmäki myöntää.

Julkisissa tiloissa soitettava taustamusiikki onkin hänen korviinsa harrastusta.

– Ihmiset on niin totutettu jatkuvalle musiikin pakkosyötölle ja metelille ... Koen sen häiritseväksi.

**Muusikonuralla tarvitaan
sitkeyttä ja onnea**

Musiikki on monen nuoren tai vanhemmankin unelma-ala. Minkä neuvon Tikanmäki antaisi muusikonurasta haaveileville vuosikymmenten kokemuksen pohjalta?

– Tänä päivänä taitaa työn saaminen olla hieman vaikeampaa, sillä muusikon ammattiin on paljon halukkaita. Alan koulutus on huippua, mutta kaikille ei vaan riitä työtä.

Musiikin opiskelu ei ole hänen mukaansa kuitenkaan koskaan huono idea. Täytyy olla myös taipumus ja halua opiskella.

– Kun on sisukkaasti ja pitkäjänteisesti jaksanut harjoitella, saa itselleen palkkioksi soittamisen jalon taidon. Se jo pelkästään on paljon ja arvokasta.

Mutta jos leivän syrjään pitäisi päästä kiinni musiikkia tekemällä, Tikanmäki toteaa, että mukana on oltava myös rahtunen tuuria.

– On onnistuttava olemaan oikeassa paikassa oikealla hetkellä, jotta pääsisi mieleiseen työpaikkaan, toteuttamaan hankittua ammattitaitoa ja elättämään itsensä. ♦



MÄNTÄN
MUSIIKKIJUHLAT

30.7.-3.8.2024

MAAILMANLUOKAN
PIANOKONSERTTEJA TAITEEN
JA LUONNON KESKELLÄ

www.mantanmusiikkijuhlat.fi





PETER Dörig

TULI SVEITSISTÄ
RIKASTUTTAMAAN
JUUSTOKULTTUURIA
SUOMEEN

HERKKUJUUSTOLA

WWW.HERKKUJUUSTOLA.FI

JUUSTOLA • TEHTAANMYYMÄLÄ • RAVINTOLA



**EDUN
Herkkukeidas**

Pitopalvelu

Mielestämme yksi juhlien tärkeimmistä tekijöistä on **HERKULLINEN RUOKA!**

Tutustu siis pitopalvelutuotteisiimme osoitteessa:
www.edunherkkukeidas.fi/pitopalvelu
ja ole yhteydessä meihin posti@edunherkkukeidas.fi
niin räätälöidään teidän juhlinne sopiva menu!

Yksityistilaisuudet

Hakametsän, Teivon Ravikeskuksen ja Lounas- ja tilausravintola Eetwartin toimipisteemme soveltuvat erinomaisesti unohtumattomien yksityistilaisuuksien järjestämiseen!

Lounas

Tervetuloa lounaalle toimipisteisiimme nauttimaan maittavaa, terveellistä ja perinteistä kotiruokaa, joka on valmistettu omassa keittiössämme. Viikon vaihtuvat lounaat löydät helposti nettisivuiltamme osoitteessa:

www.edunherkkukeidas.fi

Toimipisteet:

Keskusta, Tullikamarin aukio 1, p. 03 356 3566
Hatanpää, Hatanpään valtatie 48, p. 050 552 2620
Hakametsä, Keltinkatu 2, p. 050 355 8892
Pirkkala, Autokeskuksentie 16, p. 050 543 3459
Teivon Ravikeskus, Velodromintie 2, p. 050 370 0088
Lounas- ja tilausravintola Eetwartin, Sumeliuksenkatu 16, Tampere p. 050 554 2112

Seuraa myös uuden pilvikeittiömme ilmoittelua!



TEKSTI JA KUVAT JANI KINNUNEN

Henriksin uusi klassinen rentous

”Henriksiä voi kutsua jo klassikkoravintolaksi, mutta pitää sellaisenkin joskus uudistaa”, toteaa ravintoloitsija Jaakko Sinivuori remonttimiesten ja suojapaperien täyttämässä, lattiasta kattoon ja seiniin uudistetussa ravintolassa.

Ja totisesti, 38-vuotias Henriks on puskenut läpi trendien ja usean suomalaisen ruokavallankumouksen sekä toiminut myös suunnannäyttäjänä muille. Siinä missä klassisuus oli vielä vuosikymmen sitten monelle tylsää, on se parhaillaan yksi suurimmista ravintolatrendeistä. Miksi klassinen ravintola uudistuu siis juuri nyt?

– Olen itse harjoitellut täällä keittiössä 1990-luvun alkupuolella. Ravintola on pysynyt hyvin samanlaisena 80-lu-

vun lopulta lähtien. Remontit ovat olleet hillittyjä ja pitäneet miljöön ja tunnelman hyvin samanlaisena vuosikymmenten ajan. Nyt koimme, että on hyvä hetki lähteä tekemään uutta, mutta perinteitä kunnioittaen. Haluamme luoda paikan uudelle sukupolvelle vanhoja asiakkaita pelästyttämättä. Halusimme kunnioittaa historiaa ja olemme tuoneet sitä remontissa enemmän julki. Vanhan tiilitalon tiiliseinät tuotiin laastin alta esiin, suuret hienot ikkunat avattiin

kokonaan vanhojen väliovien jatkaessa virkaansa. Uutta, mutta vanhaa kunnioittaen niin tilassa, ruoassa kuin juomassakin, Sinivuori tiivistää.

Syömään pienemmin tai isommin

Kortteliravintola. Naapurustoravintola. Bistro. Uudella Henriksillä on monta tarkentavaa nimeä. Ravintolapäällikön ja keittiömestarin pestejä vetävä **Aliisa**

Salminen avaa entistä rennomman ravintolan konseptia.

– Luovumme valkoisista pöytäliinoista, mutta haluamme yhä tarjota korkealaatuista ruoka- ja juomatuotetta. Menään rennommalla fiiliksellä. Naapurustoravintola bistrohenkisellä ruoalla. Paljon jaettavia sekä pieniä annoksia ja menukokonaisuuksia ajatellen myös pääruokia. Makealla puolella on myöskin enemmän pienempiä herkkuja ja maistelupaloja.

Kortteliravintola. Naapurustoravintola. Bistro. Uudella Henriksillä on monta tarkentavaa nimeä.

Kiristyneen talouden myötä ihmiset ovat alkaneet pitää lompakoistaan tiukemmin kiinni ravintoloissakin. Henriks vastaa myös tähän huutoon, jota voisi trendiksikin kutsua.

– Pidämme hintatason kohtuullisena emmekä ainakaan korota sitä. Listalla on pieniä ruokia, joten asiakkaan ei tarvitse ottaa koko menua ja varata viittä-kuuttakymppiä syömiseen, vaikka senkin hintainen menu meiltä löytyy. Haluamme panostaa sesongissa oleviin raaka-aineisiin ja pitää listan kepeänä muutoksille. Listalta löytyy klassikkoja ja pientä hassutte-lua aamupalan ja illallisen välistä. Cevichestä sisäfileeseen, eggs benedic-tistä tuulihattuun ja veriappelsiinista juuriselleriin. Ruokamme pohja löy-tyy ranskalaisesta keittiöstä, mutta jo-kaisesta annoksesta löytyy se meidän oma twisti. Emme halua määrittää itse-ämme periranskalaiseksi ravinto-laksi, Salminen raottaa ruokaverhoa.

Näihin neliöihin mahtuu tarinoita

Henriksin historia ulottuu vuoteen 1986, jolloin palkittu keittiömestari Henrik Kråström avasi Tampereen Satamakadulle sen ajan fine diningia edustavan ja nimeään kantavan ravintolan. Suomen Gastronomien Seura valitsi pelkistyneen hienostuneeksi ja Suomen korkeatasoisimmaksi ravintolaksi kuvaillun Henriksin vuoden ravintolaksi 1989. Jaakko Sinivuori kuvailee paikkaa sen ajan edelläkävijäksi etenkin Tampereella. Henrik kuitenkin kuoli yhtäkkisesti 39-vuotiaana vuonna 1991. Jaakon äidin, Tampereen ravintolamaailman rautarouvana tunnetun Saara Sinivuoren Aleksin Ravintolat Oy osti Henriksin 1993 ja jatkoi hyväksihavaitulla konseptilla. Sukupolvenvaihdoksessa Saara halusi kuitenkin jatkaa Henriksin ruorissa ja osti sen uudelle yhtiölle 2010. Viime heinäkuussa oli kuitenkin Henriksin aika palata Aleksin Ravintoloiden ja Jaakon hoiviin. Siitä alkoi uuden vaiheen ideointi, joka näki päivänvalonsa helmikuussa.

Mutta on vanhassa rakennuksessa tapahtunut kaikenlaista ennen Henriksiäkin. Jaakko kertoo tilassa toimineen Ratto-nimisen ruokalan 1940-luvulla. Myöhemmin nykyisessä ravintolasalissa pyöritettiin autojen varaosaliikettä ja talon asukkaiden mukaan jopa autokauppaa. Esillä olleet autot tuotiin sisään suurista ikkuna-aukoista. Sinivuori ei ole auto-

liikkeestä täysin varma, mutta tarina on hieno. Ennen Henriksiä harjoitti ravintolatoimintaa samoissa neliöissä yksi kaupungin ensimmäisistä pizzerioista.

– Vanhoilta kanta-asiakkailta löytyy hienoja tarinoita ja muistoja vuosikymmenten varrelta. Meillä on asiakkaita, joille Henriks on ollut kantapaikka aina 1990-luvun alusta lähtien. Heidän kauttansa olemme saaneet monia paikkauksia omaan historiantietoomme, Henriksin salista ja juomapuolesta vastaava **Jennimari Rask** iloitsee.

Luottoa uuteen konseptiin ja vanhaan sijaintiin

Monia näkyviä ja tuttuja asioita muuttuu niin ravintolan rakenteessa kuin lauantaissa.

– Baaritiski kymmenkertaistuu, joten juomat saadaan hienosti esille ja tilaa riittää esimerkiksi cocktailien ja mocktailien tekemiselle. Tulemme panostamaan myös alkoholittomiin juomiin, jotta niitä olisi yhtä helppoa tilata kuin perinteisiä holillisiakin, Rask vinkkaa.

Lauantain brunssi saa kyytiä, mutta tilalle tuodaan lounas.

– Tampereella ei ole mielestämme tarpeeksi paikkoja käydä lauantaicin lounaalla, joten haluamme tarjota myös siihen mahdollisuuden. Luvassa on lounasspesiaaleja sekä hiukan supistettu, mutta kuitenkin laaja à la carte -lista. Silloinkin voi tulla syömään lyhyen tai pitemmän kaavan kautta, Aliisa Salminen kertoo.

Keskustan nurkassa olevaa sijaintiakaan ei manailla, vaan nähdään mahdollisuutena.

– Meille on kivenheitto ratikkapysäkiltä ja Keskustorilta ja Tampereen Työväen Teatteri on vieressä. Tänne ehtii syömään tai lasilliselle ennen tai jälkeen teatterin. Parkkipaikkojakin löytyy kadun varrella. Tuntuu, että ratikkatyömaan ja koronan aiheuttaman hiljaiselon aikana ihmiset oppivat paremmin kävelemään keskustassa eikä meidän sijainti tunnu syrjäiseltä. Tämä kohta Satamakadulla on varsin eloisa. Lisäksi Nokia Areena tuo 15000 ihmistä pari kertaa viikossa keskustaan, mikä virkistää koko aluetta, visioi ravintoloitsija Sinivuori. ♦

Ravintola Henriks, Satamakatu 7, Tampere



iltaravintola laterna

RUOKAA, JUOMAA
& OHJELMAA



PUUTARHAKATU 11, TAMPERE • WWW.LATERNA.FI



Kokkimaajoukkue

TEKSTI JARI KINNUNEN

Kokit kokkasivat kultaa

Se on siinä! Olympiakulta! Kysyimme Suomen kokkimaajoukkueen joukkueenjohtajalta, Katja Tuomaiselta, mitä kisoihin osallistuminen vaatii ja mitkä olivat kokkiolympialaisten voittoon kokanneen tiimin salaiset raaka-aineet.

Pariisin olympialaisiin on vielä puolisen vuotta, mutta Suomen olympiamitalitili korkattiin kullalla jo helmikuun 7. päivä 2024. Saksan Stuttgart sai toimia historiallisen voiton alttarina Suomen kokkimaajoukkueen juhliessa kokkiolympialaisten eli viralliselta nimeltään IKA Culinary Olympicsin mestaruutta. Voitto oli Suomelle ensimmäinen vuonna 1900 alkaneen kilpailun historian aikana.

IKA Culinary Olympics on maailman vanhin ja suurin kokkilippailu. Kilpai-

lussa on mukana 1200 eri sarjoissa mitalitelevää osallistujaa. Maajoukkueita on aikuisten puolelta 24 ja junioreissa 19. Kuten nimi viittaa, kokkiolympialaiset järjestetään joka neljäs vuosi. Hyvää pohjavirettä oli nähty jo aiemmin Suomen voitettua hopeaa 2016.

Kokkimaajoukkueen joukkueenjohtaja **Katja Tuomainen** on kokenut kisaaja. Miten tekeminen poikkesi tänä vuonna edellisistä kerroista? Mihin voitto pohjautui?

– Voitto pohjautui monen tekijän

summaan, mutta ennen kaikkea uskon sen perustuneen tiimin poikkeukselliseen sitoutumiseen, kovaan työhön ja jatkuvaan pyrkimykseen kehittyä ja uudistua. Olen aina pyrkinyt rinnastamaan toimintamme huippu-urheiluun, mikä tarkoittaa täydellistä omistautumista ja ammattimaisuutta kaikessa, mitä teemme. Viime vuosina olemme entisestään terävöittäneet harjoittelumetodejamme, keskittyen yksityiskohtiin ja tiimityöskentelyn saumattomuuteen, Tuomainen avaa harjoittelua.

Kultamitalin eteen sai paitsi harjoitella, myös kokata itse kilpailussa valtavasti. Kokkiolympialaisten maiden välinen mittelo koostuu kahdesta kokonaisuudesta. Chef's tablessa tehdään lukuisia pikkuannoksia 12 hengelle. Välipäivän jälkeen oli vuorossa Restaurant of Nations -osio, jossa kolmen ruokalajin menu kokattiin peräti 110 syöjälle. Homma lähti mallikkaasti liikkeelle Suomen joukkueen saadessa avajaispäivästä kultatason pisteet eli 90-100 väliltä sadan pisteen mittarilla. Kahden

Suomen kokkimaajoukkue – Culinary Team Finland

Joukkueen johtaja:
Katja Tuomainen

Toiminnanjohtaja:
Jenni Bergström

Kari Julin
Tiina Norkio
Pyry Nykänen
Matias Haapsaari
Mia Tschernij
Sakari Ranta
Arttu Parviainen
Toni Kuusisto
Teemu Tuovinen
Teo Puotinen



Johannes Wilenius

Johtamistyylini perustuu avoimuuteen, tiimityöhön ja jatkuvaan kehitykseen, mikä luo vahvan perustan luottamukselle ja yhteistyölle. Painotan henkilökohtaisen ja ammatillisen kasvun merkitystä, kannustaen jokaista tiimin jäsentä haastamaan itsensä ja pyrkimään aina parempaan.

kisasarjan pisteet lasketaan lopussa yhteen ja paljastetaan vasta palkintoseremoniassa.

Ensimmäisen päivän menussa oli teemana tuoreita ja puhtaita luonnon makuja tuhannen järven maasta sekä suomalaisen luonnon monimuotoisuus. Toisena kisapäivänä nojattiin myöskin kotimaisiin vahvuuksiin kolmen ruokalajin aterian tähtinä ollessa kuha, poro ja omena.

Uhrautumista intohimon eteen herkyyttä ja luovuutta vaalien

Joukkueen jäsenet tulevat eri puolilta Suomea. Kokkirintamalla on tunnetusti monenlaisia persoonia ja egoja. Niiden sovittaminen samaan joukkueeseen vaatii valmentajalta taitoa.

– Johtamistyylini perustuu avoimuuteen, tiimityöhön ja jatkuvaan kehitykseen, mikä luo vahvan perustan luottamukselle ja yhteistyölle. Painotan henkilökohtaisen ja ammatillisen kasvun merkitystä, kannustaen jokaista tiimin jäsentä haastamaan itsensä ja pyrkimään aina parempaan, joukkueenjohtaja pohtii.

Tuomainen vertaa joukkueen harjoittelua usein huippu-urheiluun eikä syyttä. Harjoittelu vaatii niin mielen, ruumiin kuin tiimihengen voimaa, jotta suoritus lähtee selkärangasta paineiden alla. Kauhaa ei saa silti puristaa liikaa, koska herkkyys on säilytettävä.

–Maajoukkueen harjoittelussa vaativinta on löytää tasapaino luovuuden, teknisen taituruuden ja psyykkisen kestävyuden välillä. Huippu-urheilun tavoin myös kokkimaajoukkueen harjoittelussa vaaditaan äärimmäistä keskittymistä, tarkkuutta ja toistojen kautta saavutettavaa täydellisyyttä. Vaativaa on myös pitää yllä motivaatiota ja joukkuehenkeä pitkien harjoitusjaksojen ajan. Jokaisen joukkueen jäsenen on kyettävä ylittämään itsensä päivittäin, mikä edellyttää sekä henkistä että fyysistä kestävyyttä.

Ravintola-alan ammattilaiset ovat tottuneet työskentelemään silloin, kun muut käyvät nauttimassa. Kun mukaan lisätään vielä maajoukkue-reenaus, on jokainen joukkueen jäsen antanut elämästään yhä enemmän aikaa, hikeä ja vaivaa intohimonsa eteen. Nyt tuo palkittiin kultamitalilla.

– Jokainen joukkueen jäsen on uhraannut merkittävästi vapaa-aikaa, jättänyt käyttämättä työmahdollisuuksia ja viettänyt vähemmän aikaa perheidensä ja ystäviensä kanssa tavoitteemme saavuttamiseksi. Jokainen on tasapainoillut päivätöiden ja intensiivisen harjoittelun välillä ilman palkkaa, mikä on vaatinut valtavaa omistautumista ja intohimoa alaa ja joukkuetta kohtaan. Jokainen tiimimme jäsen on osoittanut uskomatonta sitkeyttä ja päättäväisyyttä, ja tämä voitto on heidän ansiotaan, Katja Tuomainen sanoo ylpäänä.

Eikä tässä vielä kaikki...

Suomalainen gastronomia on edennyt valtavien harppauksin tällä vuosituhannella. Missä mennään nyt? Millaisena Tuomainen näkee suomalaisen keittiötekemisen? Onko uusia kykyjä kasvamassa? Onko meillä lupa odottaa samankaltaista menestystä jatkosakin?

– Suomalainen keittiötekeminen on tällä hetkellä erittäin lupaavassa vaiheessa. Näen suomalaisessa gastronomiassa selkeän suuntauksen kohti kestävästä kehitystä, paikallisten raaka-aineiden arvostusta ja luovuuden rohkeaa hyödyntämistä. Markkinoilla on paljon lupaavia nuoria kykyjä, jotka tuovat mukanaan uusia näkemyksiä ja innovatiivisia lähestymistapoja ruoanlaittoon. Olen vakuuttunut siitä, että jos nämä nuoret kyvyt saavat oikeanlaista tukea ja ohjausta, voimme odottaa suomalaisen keittiötekemisen jatkavan kasvuaan ja saavuttavan kansainvälistä menestystä myös tulevaisuudessa. Meidän tehtävämme kokeneempana polvena on tarjota heille alusta, josta kasvaa, oppia ja lopulta loistaa kansainvälisellä näyttämöllä, joukkueenjohtaja Tuomainen maalailee.

Suomalaisen keittiötaidon historiallisen juhlan viimeisteli olympialaisten catering-sarjassa kilpaillut Compass Group Culinary Team napaten myöskin kultamitalin. ♦

Matias Haapsaari



Kokkimaajoukkueen joukkueenjohtaja Katja Tuomainen on kokenut kisaaja.



TEKSTI TIMO JOKINEN

Viiniä kevään maukkaisiin hetkiin

Pirteä talvi on kääntymässä kevääseen ja aikanaan kesäksi! Mahtavaa.

Suomessa asuvana on todettava, että on mainiota, kun on eri vuodenajat. Tropiikissa pitkään asuneena muistaa, että siellä oli vain kuuma ja vielä kuumempi, kostea ja vielä kosteampi – siis tuo sää.

Seuraavaksi lähestymme pääsiäistä ja sitten onkin jo vappujuhlien vuoro. Olen tähän valinnut Alkon valikoimista muutaman todella mielenkiintoisen viinin, jotka soveltuvat tuleviin vapaapäiviin ja niiden aikana nautittuihin aterioihin, mutta toki myös muihin yhteisiin hetkiin.

Tuulahdus Abruzzon maakunnasta

Tenuta Ferrante Mantocà Pecorino 2022, IGT Terre di Chieti, Abruzzo Alko 945463 20,27 €

Hedelmäinen, pirteän hapokas, aavistus omenaa, aprikoosia ja yrttisyöttä. Jopa hieman makean vivahde, ottaen huomioon, että ainoastaan 1 gramma sokeria – hei, tähän maistuu makealta!

Tässä mainio viini kalan, äyriäisten, kevyen pastan ja salaattien kaveriksi. Pienten snacksien ja fingerfoodin ystävä.

Monet samaistavat sanan Pecorino varmaankin juustoihin. Niinpä, Pecorino-juusto on varmaankin tunnetumpi kuin Pecorino-rypäle. Mutta lajike on ollut oma suosikkini vuosikausia ja valitettavasti sitä ei juurikaan ole kaupasta löytynyt. Tällä hetkellä Alkon listalta löytyy jopa viisi Abruzzon Pecorinoa ja yksi Marchen alueen Pecorino. Eli hyvin voi tehdä vertailevan maistiaisillan.

Tenuta Ferrante Nicò 2021, DOC Montepulciano d’Abruzzo, IGT Terre di Chieti, Abruzzo Alko 912172 20,27 €

Tommaso Ferrante isännöi tätä kuu-den hehtaarin viinitilaa, jossa kaikki tehdään käsityönä. Sadonkorjuu on tärkeä vaihe käsitellä rypäleterttuja oikein, etteivät rypäleet rikkoonnu ja ala käymisprosessia jo pellolla.

Tämä Montepulciano-rypäleistä tuotettu rubiininpunainen viini on samettisen pehmeä, keskitäyteläinen, mausteinen ja luumuinen. Maussa hienostuneet tanniinit.

Parhaimmillaan paahtopaistin, lampaan ja maukkaan pastan kanssa. Kun grillikausi lähestyy, tämä viini toimii hyvin grillattujen herkkujen kanssa.

Junarosvo Kaliforniasta

Three Finger Jack Old Vine Zinfandel 2020, Lodi Kalifornia Alko 903297 18,99 €

Keskitäyteläinen, kirsikkainen, mustikkaa, kahvia, vaniljaa. Mukavan mausteinen ja varsin miellyttävän pehmeät tanniinit. Hyvä viini liharuokien ja riistan kaveriksi.

Tämä tuhti, mutta tanniineiltaan lempeä punaviini on saanut nimensä Kaliforniassa 1800-luvulla tunnetulta pankki- ja junarosvolta, Three Finger Jackilta.

Zinfandel-lajike on omiaan grilliruoista nauttivalle. Italiasta löytyy samainen lajike nimellä Primitivo.

Lodi viinituottaja-alueena sijaitsee vajaan parin tunnin ajomatkan päässä



Lampaan kanssa maistuu varmasti viinit, jotka tulevat esimerkiksi Espanjan Riojan alueelta tai Italian Toskanan alueelta.

San Franciscosta itään. Siis jos satutte liikkumaan siellä päin.

Viiniä kilometrin korkeudesta

Domaine Bousquet Reserve Organic Malbec 2022, Tupungato, Mendoza Alko 450517 17,98 €

Viinin päärypäle on Malbec, mutta mukana on myös Merlot, Syrah ja Cabernet Sauvignon lajikkeita – noin 5 % kutakin.

Täyteläinen runsaan aromikas viini, jossa löytyy myös luumun, kirsikan sekä mustikan vivahteita.

Tässä loistava tuttavuus teille, jotka pidätte sametinpehmeistä viineistä, tässä erinomainen tasapaino ja maku on todella viettelevä. Sopii lampaalle, punaiselle lihalle, riistalle, linturuokien kaveriksi sekä rasvaisemmalle kalalle kuten lohelle.

Organic Reserva Malbec on tuotettu Ucon laaksossa, jonka tarhat sijaitsevat noin 1200 metrin korkeudessa merenpinnasta laskien. Tämä takaa rypäleille optimaaliset kasvuolosuhteet.

Domaine Bousquet on perustettu Argentiinan Mendozaan 1999. Nykyään perhetilaa pyörittää Anne Bousquet yh-

dessä miehensä Labid Amerin kanssa. Talon filosofia on voimakkaasti kestävä kehityksen ja luomuviljelyn puolella ja kaikki tilan viinit ovatkin luomusekä vegaanisertifioituja. Viljeltyä alaa on tällä hetkellä 265 hehtaaria.

Malbec-rypälelajike on Argentiinan päärypäle, kattaen yli 23 % viljelyalasta ja noin 40 % punaviinien tuotannosta.

Kansainvälistä Malbec-päivää vietetään jälleen eri puolilla maailmaa keskiviikkona 17.4. Tuohon iltaan voitte vaikkapa kaveriporukalla loihtia Malbec-tasting tilaisuuden.

Spumante vai Prosecco

Costaross Gran Cuvée Extra Dry Alko 957043 14,32 €

Tämä on mainio kuiva, hapokas ja hedelmäinen, jossa löytyy aprikoosia, persikkaa ja omenaa. Viini on Spumante, mutta voisi aivan hyvin olla myös Frizzante. Tai kuten Jancis Robinson on maininnut, että tuote voisi olla DOC Prosecco. Hän löytää viinistä myös seljankukkaa, marsipaania, valkosuklaata. Rypälelajikkeina Glera, Chardonnay ja Pinot Grigio.

Mainio juhla juoma, joka sopii myös hyvin äyriäisille, vähärasvaiselle kalal-

le, sushille sekä illanistujaiden pikkupaloille.

Tuottajan Serena Wines historia ulottuu vuoteen 1881, jolloin aloittivat viinituotannon. Tuon ikäiseksi tuottajaksi heillä on todella nuorekas ote nykymarkkinoihin ja sen huomaa vaikkapa Costaross-etikettien olemuksesta, joissa Alppien sarvipää esiintyy tyylikkäänä.

Pääsiäinen

Jos muutamalla sanalla mainitsen pääsiäisen ajan viineistä, niin useilla meistä on varmaankin mielessä, että ruokana on lammasta. Ja lampaan kanssa maistuu varmasti viinit, jotka tulevat esimerkiksi Espanjan Riojan alueelta tai Italian Toskanan alueelta.

Näistä löytyy mainiota ryhtiä ja monivivahteisuutta. Aivan samoin kuin Argentiinan Malbec -viineistä. On myös useita, jotka vakuuttavat, että Pinot Noir -lajikkeen viinit ovat parasta lampaan kanssa. Muistakaa, että makuasioista ei passaa kiistellä!

Meillä on joka vuosi pöydässä myös vaimoni tekemää Pashaa, ja sen pariin sopii oikein hyvin italialainen Vinsanto tai unkarilainen makea viini Tokaji – puttonos 5 tai 6. ♦



Explore Restaurants vie tutkimusmatkalle Tampereen ravintoloihin

Media Potentia Oy on lanseeraamassa uuden kiinnostavan tuotteen tamperelaisille, tai tarkemmin sanoen Tampereella ravintolapalveluita käyttäville: Explore Restaurants -kirjan.

Nimikin kertoo kirjan ideasta. Se madaltaa kynystä lähteä testaamaan uusia ravintoloita. Kiteytetynä kirjan etu ja idea on: ”kaksi syö, yksi maksaa”. Jokainen etu on käytettävissä vain kerran per kirja.

Kirja sopii erinomaisesti kaikille heille, jotka itse käyvät ulkona syömässä – ei niinkään vain lounaalla, vaan myös ala carte -ravintoloissa – sekä erinomaisesti lahjaksi miltei kenelle tahansa, mihin tahansa juhlaan tai tapahtumaan.

Olet varmasti joskun miettinyt, mitä voisit tutulle tai vähemmän tutulle lahjaksi tupaantulijaisiin, syntymä- tai nimipäivä-, joului-, äitien- tai isänpäivälahjaksi? Explore Restaurants sopii yhtä hyvin myös ylioppilas- tai valmistujaislahjaksi, henki-

löstö- tai yrityslahjaksi. Noin neljällä kymppillä saat noin 400 € edut.

Kirja kannattaa ottaa käyttöön heti sen ilmentyttyä äitienpäiväksi 8.5.2024. Tosin sen edut ovat hyödynnettävissä 31.12.2025 asti, joten aikaa on riittämiin.

Monipuolinen ravintolavalikoima

Kirja on pyritty tekemään mahdollisimman monipuoliseksi. Siinä on mukana ala carte -ravintoloita laidasta laitaan: sekä etnisiä-, kasvis- että lounasravintoloitakin.

Olemme kuunnelleet ravintoloitsijoiden toiveita kirjan etujen räätälöimisessä. Osassa ravintoloita etu on voimassa sunnuntaista torstaihin. Osassa etu koskee pääruokaa, kun tilataan esimerkiksi kolmen ruokalajin menu. Suurimmassa osassa etu koskee

nimenomaan toista pääruokaa, kun kaksi syö normaalin ala carte -annoksen.

Jokaiselle löytyy siis jotakin niin, että myös ravintoloitsijat saavat ansaitsemansa korvauksen työstään ja intohimostaan alansa. Suurin voittaja on kuitenkin asiakas.

Edun lisäksi kirja sisältää lyhyen esittelyn kustakin ravintolasta sekä ravintolakohtaista lisämateriaalia qr-koodin takaa. Lisämateriaaleissa on hyödynnetty valokuvia, videoita, ravintoloiden vaihtuvia ruokalistoja sekä historiikkeja.

Ohessa listaus mukaan otetuista ravintoloista.

Kirja on herkkupala kaikille ravintolapalveluita käyttäville! Tilaa omasi vaikka äitienpäiväksi verkkokaupasta osoitteesta: www.explorerestaurants.fi tai explore@mediapotentia.fi.

Petri Kaukonen, päätoimittaja

Explore Restaurants -kirjan
eduntantajaravintolat

Edut voimassa 8.5.2024–31.12.2025 /
kirja tilattavissa heti.

Juhlapyhien yms. erikoismenujen ja kattausten osalta edut eivät ole välttämättä voimassa kaikissa kirjan ravintoloissa. Suosittelemme aina pöytävarausta etukäteen. Explore Restaurants -kirja ei anna käyttäjälleen erikoisoikeuksia ravintolan ollessa täyteen varattu.

Dining 26, edullisempi pääruoka veloituksetta tai
tasting-menu puoleen hintaan, Aleksanterinkatu 26

Gastropub Tuulensuu, edullisempi pääruoka
veloituksetta su-to, Hämeenpuisto 21

Kasvisravintola Gopal, edullisempi annos
veloituksetta, Ilmarinkatu 16

Tapas Bar & Sidreria INEZ, edullisempi tapas-annos
veloituksetta, Pellavatehtaankatu 19

Ravintola LiV, 3-5 ruokalajin menun yhteydessä
edullisempi pääruoka veloituksetta, Laukontori 6

Los Pollos Grill & Bar, 3 ruokalajin menun yhteydessä
edullisempi pääruoka veloituksetta, Aleksanterinkatu 20

Ravintola Näsinneula, edullisempi pääruoka
veloituksetta, Laiturinkatu 1, Särkänniemi

Ravintola Periscope, edullisempi pääruoka
veloituksetta, Vuolteenkatu 1, Ratinan ostoskeskus

Ravintola Piha, toinen lounas veloituksetta,
Pyhäjärvenkatu 5

PONS Restaurant & Lounge, 3 ruokalajin yhteydessä
edullisempi pääruoka veloituksetta, Hämeenkatu 13

PSTA, edullisempi pääruoka veloituksetta, Vellamonkatu 2

Tampinkoski Kitchen & Bar, edullisempi pääruoka
veloituksetta, Vuolteenkatu 1

Ravintola Tbilisi, edullisempi pääruoka veloituksetta,
Kuninkaankatu 15

UkkoMetso, edullisempi pääruoka veloituksetta,
Kauppakatu 16



KAUPPAHALLIIN

Palvelemme:
Arkisin klo 9–18
Lauantaisin klo 9–16



Aallon Leipomo
ja Myymäläkahvila Neilikka
Vanha Vaasantie 6, Ylöjärvi
Avoinna:
ark. 7–16, la-su suljettu

**Tampereen kauppahallin
myymälä**
Hämeenkatu 19, Tampere
Avoinna:
ark. 7–14, la 9–17, su suljettu
www.aallonleipomo.fi



*Maailman parasta
kääretorttua ja muita
suussa sulavia herkkuja!*

**Kahvi &
kääretorttu
4€**

03 2142 585
Hämeenkatu 19, KAUPPAHALLI



**Bienvenue!
Tervetuloa meille
maistamaan pieni
pala Ranskaa.**


vuodenaikaa

Kauppahalli, Hämeenkatu 19, 33200 Tampere
4vuodenaikaa.fi • 03 212 4712 • ravintola@4vuodenaikaa.fi




**LAPLAND
HOTELS**

NAUTI LUMOAVISTA YLLÄTYKSISTÄ

Ravintoloidemme yllätysmenut ovat oodi pohjoisen monimuotoiselle luonnolle.

Olemme pysähtyneet keskelle pohjoisen aavaa kairaa tarkkailemaan sesonkeja ja valitsemaan jokaiseen hetkeen niiden parhaat tarjonnat, jotta yllätysmenumme veisi myös teidät hetkeksi kanssamme keskelle pohjoisen aitoa luontoa. Tervetuloa vieraaksemme ja ihastumaan yllätyksiin!


DABBAL
KITCHEN & BAR

DABBAL KITCHEN & BAR
LAPLAND HOTELS TAMPERE
 Yliopistonkatu 44, 33100 Tampere
KITCHENDABBAL.FI


SAIVO
KITCHEN & BAR OF MOMENTS

SAIVO KITCHEN & BAR OF MOMENTS
LAPLAND HOTELS ARENA
 Ratapihankatu 54, 33100 Tampere
KITCHENSAIVO.FI

LAPLANDHOTELS.COM

UUSI MUUSI!

ROOTY Perunamuusi on täyttä tavaraa. Yhtä kiloa valmista muusijauhetta kohden käytetään 7 kg tuoretta kotimaista perunaa.

ROOTY Perunamuusi on helppoa, nopeaa ja ravitsevaa ruokaa. Lisää vain vesi tai maito ja mausta makusi mukaan. Hurjapäisimmät hakevat muusiinsa eksoottisen vivahteen käyttämällä kookosmaitoa. Värikkään värin saat lisäämällä muusiin punaista tai vihreää pestoa.

ROOTY Perunamuusi taipuu toiveidesi mukaan.

**VEGAANINEN,
GLUTEENITON
LAKTOOSITON
& MAIDOTON**



YHTÄ KILOA VALMISTA
MUUSIJAUHETTA KOHDEN
KÄYTETÄÄN 7 KILOA
TUORETTA PERUNAA



ROOTY
— JUUREVAA ALKUVUOMAA —