

RUOKA & KULTTUURI

*Rauhallista
Joulun aikaa!*

LUKUPAKETTI RUOAN JA KULTTUURIN YSTÄVILLE

4/2024

Osta joululahjaksi – KLAANI

Klaani -romaanin 60-vuotisjuhlapainos (6. painos)
Tuttu myös Mika Kaurismäen elokuvana *Klaani* –
Tarina Sammakoitin suvusta

- Akateeminen Kirjakauppa Tampere
- Tampere-Seuran myymälä
- Kustantajan verkkokauppa
Klaaniromaani.fi/verkkokauppa


Tule kuulemaan ja katsomaan keskustelu:

Klaani – valkokankaan kautta teatterilavalle
Tampereen Kirjafestareille
1.12. kello 13.30

Keskustelemassa ohjaaja Pasi Lampela,
kustantaja Petri Kaukonen,
väitöskirjatutkija Jussi Lahtinen

AKATEEMINEN
AKADEMEN





RUOKA
&
KULTTUURI

Lisää luettavaa
osoitteessa:
www.ruokakulttuuri.fi

Supersuosittu
LOUNASKAHVILAMME
palvelee arkisin klo 7-15



AAMUPALA
arkisin 7-10
(kaurapuuro, mehu, kahvi/tee)

Maittava monipuolinen
LOUNAS annos
arkisin
klo 11-14.30

Tavallista parempi **RUOKAKAUPPA**
K Supermarket
KUNINKAANKULMA

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

RAVINTOLA PERISCOPE
PIKKUJOULUT TAMPEREEN PARAATIPAIKALLA



Periscopesta löydät huipputason ruokaravintolan, Lounge Baarin sekä vaikuttavan SPA-osaston ikimuistoiisiin **pikkujouluihin!** Oli sitten kyseessä 4 hengen illallinen tai 300 juhlijan kokonaisvaltainen virkistyspäivä, on Periscope oiva vaihtoehto! Tutustu tiloihin nettisivuiltamme tai ole yhteydessä myyntipalveluumme.

Parhaat lahjat pukinkonttiin! 50€, 100€ ja 150€ **lahjakortit -30%** verkkokaupassa 28.11.-1.12. ajalla. Lahjakortit voimassa tammi-huhtikuu 2025 Lahjakortit käy kaikkiin meidän palveluihin!



Periscope tarjoilee 25.11.-20.12.2024 3 ruokalajin **joululounasta** arkisin klo 11-14 hintaan 46 € / henkilö. Osalla joululounaista nautitaan livemusiikista!



PERISCOPE
BAR RESTAURANT TERRACE

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

RUOKA & KULTTUURI

LUKUPAKETTI RUOAN JA KULTTUURIN YSTÄVILLE

4/2024

Kahvilakulttuuri
kehittyy ja
kukoistaa

Tampereen
Kirjafestarit
ovat lukutoukan
loppuvuoden
kohokohta

*Joulunaika
on täynnä
taphtumia
ja tunnelmaa*

ILMOITUS

ALKUUN JA PIENEEN NÄLKÄÄN			
Paahdetut Mantelit TAI Valkosipulioliivit <i>Duvel / Cruz Conde Fino Sherry</i>	4.00	Etanat Dijonsinappi- & Parmesanjuusto- kermakastikkeessa & Leipä <i>Delirium Tremens/Bonnot Jura Tradition Blanc</i>	14.50
Pikkelikasvikset <i>Rio Reserva / Rogiotto Fior di Luce</i>	4.00	Juustopiirakka & Salaatti <i>Palm Spécialé / Grangier Syrah</i>	14.50
Patonkia ja Le Beurre Gall -voita <i>Delirium Tremens / Champagne Hebrart</i>	4.00	Pihvileipä <i>Paranoia IPA / Grangier Syrah</i>	14.50
Maalaislohkoperunat, valkosipulimajoneesi & curry-tomaattidippi <i>Stella Artois / Rogiotto Vespolina</i>	6.00	Sinisimpukat Valkoviinissä TAI Vehnäoluessa, leipä (500g) (1kg) <i>Hoegaarden / Begue-Mathiot Chablis</i>	19.50 37.50
Juustowurst Porilainen <i>Jever Pils / 3B Rosé Extra Brut</i>	7.50	ISOMPAAN NÄLKÄÄN	
Peltopyyrillette & Patonki <i>De Glazen Toren Saison d'Erpe-Mere / André Bonnot Côtes du Jura Rouge</i>	7.50	Currywurst & Tikkuperunat <i>König Pils / Schneider Grauburgunder</i>	14.50
Viinilautanen, marinoitua kesäkurpitsaa, Gouda, Brie, valkosipulioliivit ja leipä <i>Lindemans Tarot d'Or / Patojo Monastrell</i>	10.00	Vuohenjuustosalaatti, Kirsikkahillo & Leipä <i>Lindemas Kriek / Sancerre Silex</i>	17.50
Olutlautanen, Gouda, Emmental, salami, maustekurkku, Dijon-sinappi ja leipä <i>Trappist Rochefort Tripel / Rogiotto Vespolina</i>	10.00	Shakshuka Kasvispaistos & Leipä + kananmuna 1.50€ <i>Palm Spécialé / Rogiotto Fior di Luce</i>	19.50
Kermainen Metsäsienikeitto & Leipä <i>F. Boon Lambic /Bonnot Vin Jaune</i>	8.50/13.50	Kuorrutettu Kanaleipä & Salaatti <i>Lefte Blond / Schneider Chardonnay</i>	19.50
Bratwurst & Hapankaali <i>Augustiner Hell / Schneider Riesling Trocken</i>	13.50	Härkä-Gulassipata, Haudutettu Punakaali, Omenasose & Perunamuusi <i>Lefte Brune / Dautel Lemberger</i>	19.50
Pelmenit & Smetana (naudanliha TAI kasvis) <i>Spaten / Vodka</i>	13.50	Schnitzel & Tikkuperunat + kermainen metsäsienikastike <i>König Pils / Spätburgunder Trocken</i>	19.50 3.50
Paistetut Sammakonreidet & Chili-Majo <i>Stella Artois / Bilaire Blanco</i>	14.50	Lammaspullat Olutkastikkeessa, Pikkeli-kasviksia & Juustokermaperunat <i>Westmalle Dubbel / Bilaire Monastrell</i>	19.50
		Härän Grillipihvi Café de Paris & Tikkuperunat TAI Salaatti <i>Paranoia IPA / Château Grandis Rouge</i>	
		Possunniskaa a'la Normande (Omena-Siiderikastikke), Metsäsieniä, Paahdettua Kurpitsaa & Juustoperunat <i>Palm Spécialé / Grangier Saint-Joseph Syrah</i>	
		Kampelan Fileetä Parmesan paneroinnilla, Tomaattinen Kasvispaistos, Paahdettua Kurpitsaa & Dijon-Perunasose <i>Stella Artois / Grangier Saint-Joseph Blanc</i>	
		JUUSTO & MAKEAT	
		Juustolajitelma & Viikunahillo <i>Trappist Rochefort 8 / Bonnot Macvin Blanc</i>	8.50
		Suklaafondant & Karhunvadelmahillo <i>Lindemans Kriek / Tawny Port Reserva</i>	7.50
		Päärynä-Omenapaistos & Vaniljajäätelö <i>Lindemans Apple / Schneider Riesling Auslese</i>	7.50
		Olut- ja viinisuositukset eivät sisälly hintaan. Kysy allergeeneista henkilökunnalta.	
		Helmi Hämeenuiston laidalla.	
			

Marko Kallio Visit Tampere



Tässä numerossa

- 5 Pääkirjoitus
- 6 Tampereen Kirjafestarit
- 8 Kahvilakulttuuria Tampereella
- 11 Kirjallisuuskolumni
- 12 Ravintola Amande
- 14 Joululahjaksi kulttuuria
- 20 Viinikolumni
- 22 Ravintolaopas Tredun opiskelijoille
- 24 Jouluperinteiden historiaa
- 26 Ravintoloiden joulunajan tarjontaa

Anna-Kaisa Noki-Helmanen



Freepik

RUOKA & KULTTUURI

Ilmestyminen

Nro 1/2024 vko 11
Nro 2/2024 vkot 21
Nro 3/2024 vko 38*
Nro 4/2024 vko 46**

Jakelu ja levikki

10 000 kpl
Suomen Suoramainonta

Kustantaja

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

Julkaisija

Nexus Media Oy
Kuninkaankatu 24 A
33210 Tampere
nexme@toimisto.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

Paino

Virpi Keränen
p. 0400 524 167
virpi.keranen@mediapotentia.fi

Etukannen kuvat

Freepik

www.ruokakulttuuri.fi
www.digiruokakulttuuri.fi

facebook.com/ruokakulttuuri

*Jakelu myös: Helsingin Kirjamesut 24.–27.10.2024

**Jakelu myös: Jyväskylän Kirja-/Viinimessut 23.–24.11.2024

Lehti noudattaa ilmoitusten julkaisusääntöjä. Reklamaatit 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.



PETRI KAUKONEN
päätoimittaja

Kulttuuria kaamoksen keskellä

Tampereella pimeästä vuodenajasta otetaan kaikki irti. Lokakuun lopulla Tampereen Valoviikot ilahduttivat taas kaupunkilaisia erilaisilla valotaidetapahtumilla ja valokokonaisuuksilla. Tänä vuonna uutena tulokkaana ohjelmassa ollut Ruudun takaa -tapahtuma täytti keskustan ikkunat satumaisella taiteella.

Ja joulun lähestyessä Tampereen antimet tuntuvat vain monipuolistuvan. Joululounaita tarjoavia ravintoloita ja tunnelmaan sopivia musiikki- ja teatteritapahtumia riittää viikosta viikkoon. Varsinkin Keskustorin Joulutorista on muodostunut kauden jokavuotinen kiintopiste, joka vetää ihmisiä puoleensa ja elävöittää kaupunkia.

Joulunodotuksessa ja loppuvuoden pimeydessä loistavissa valoissa on myös toinen erityinen vaikutuksensa. Ne tarjoavat mahdollisuutta pysähtyä, tai edes kiiruhtaa hitaammin, ja todella katsoa ympärilleen kaupungilla. Ajanvietteeksi ei nimittäin tarvitse joskus muuta kuin ihastella joulukuusen valoja, hörpätä kuppi kuumaa ja kuunnella, mitä säveliä korviin nyt kantautuu – tyytyväisyys kun syntyy jo pienistä asioista.

Lämpimin terveisin

Petri Kaukonen

päätoimittaja



Tampereen Kirjafestareiden tunnelmaa viime vuodelta.

TEKSTI MARI PIHLAJANIEMI
KUVAT ANNA-KAISA NOKI-HELMANEN

Tampereen Kirjafestarit – kirjallisuuden juhlaa syksyn pimeydessä

Pirkanmaan suurin kirjallisuusjuhla tuo Tampere-taloon 30.11.-1.12.2024
kotimaisen kirjallisuuden kärkinimiä, innokkaita kirjallisuuden harrastajia ja
talon täydeltä kirjallisuusaiheista ohjelmaa genrestä riippumatta.

Tampereen Kirjafestarit täyttävät Tampere-talon nyt jo neljännen kerran kotimaisella kirjallisuudella, sanataiteella ja lausunnalla, faktalla ja fiktiolla.

Ohjelmapäällikkö **Milla Palovaara** toteaa tapahtuman teeman olevan selkeä ja sama joka vuosi: vuoden viimeisenä isompana valtakunnallisena kirjatapahtumana Kirjafestarit paketoivat ja summaavat yhteen koko kirjavuoden. Ohjelmaan sisältyvät paitsi vuoden aikana puhuttaneet kirjat, kirjailijat ja muut näkyvät julkisuuden henkilöt ja hahmot, myös vuoden aikana kirjallisuuteen liittyneet ja siitä nousseet keskustelut, ilmiöt, huippu- ja epäkohdat.

– Meillä on vuodesta toiseen ollut kunnia olla ainoa kirjatapahtuma, joka on saanut myös juuri ennen Festivaalia valitut Finlandia-voittajat mukaan ohjelmaamme. Myös tänä vuonna olemme varanneet voittajille Tampere-talon Aamulehtisalin lauantaille 30.11. tunnin ajan yleisön edessä.

Kirjafestareiden vuosittaista ohjelmaa sanelevat Palovaaran mukaan hyvin pitkälti kustantamojen vuoden julkaisupäätökset. Tampereella mukana on kuitenkin aina myös paljon paikallislisväreä. Tästä on kiittäminen sarjakuville omistautunutta Tampere Kuplii-kollektiivia, Tampereen yliopistoa sekä Pirkkalaiskirjailijat ry:tä. Näistä kukin on toteuttanut tapahtumaan oman ohjelmakokonaisuutensa ja panostanut siihen aktiivisesti.

Kirjallisuuden trendit ja ilmiöt osana ohjelmaa

Kirjallisuuden uudet tuulet näkyvät myös Tampereen Kirjafestareiden ohjelmassa.

– Yksi “genrenousija” sekä maailmalla että meillä on ehdottomasti viihdekirjallisuus. Kirjafestareilla sille on omistettu oma aamupäivänsä lauantaina 30.11. Duetto 1 -salissa, Palovaara mainitsee. Myös dekkareiden ja true crime -kirjallisuuden suosio on hänen mukaansa kestänyt ja vain kasvaa vuodesta toiseen.

– On melko mahdotonta edes ajatella, että järjestäisi isompaa kirjatapahtumaa ilman erityistä dekkariohjelmaa.

Tampereen Kirjafestareiden koko Maestro-salin lauantai onkin jälleen täynnä kylmäävää hyvää luettavaa itse tekijöiden esittelemänä.

Myös muut alan ilmiöt on huomioitu tapahtumassa. Palovaara kertoo esimerkiksi äänikirjapalveluiden etujen, haittojen ja ongelmien sekä etenkin niissä kuunneltujen kirjojen tuloutuksen kirjailijoille puhuttavan kiivaasti edelleen.

– Aiheesta kuullaan varmasti ajatuksia herättävä Kirjailijaliiton järjestämä paneeli Sorsapuistosalin Sorsapuistolavalla lauantaina 30.11. kello 12.00 alkaen.

Kirjafestarit tuovat kirjailijat ja lukijat yhteen

– Lukijoille on tietenkin valtava asia ja suuri hetki tavata fanittamansa kirjailija, kuulla ja nähdä henkilö tekstin takana ja parhaassa tapauksessa saada häneltä vielä kirjaan omistuskirjoitus, toteaa Palovaara.

Kukin kirjailija signeeraa esiintymi-



Meillä on vuodesta toiseen ollut kunnia olla ainoa kirjatapahtuma, joka on saanut myös juuri ennen Festivaalia valitut Finlandia-voittajat mukaan ohjelmaamme.

sensä jälkeen kirjojaan oman kustantajansa osastolla. Jos kustantaja ei ole paikalla, kirjamyynti ja signeeraus tapahtuvat joka vuosi Kirjafestareilla mukana olleen Rosebudin kirjakaupalla Sorsapuistosalin kirjakauppa-alueella, Palovaara vinkkaa.

Kirjailijoille kaikki messutapahtumat ovat tietenkin myös edustus- ja myyntitilanteita, ja läheskään kaikki kirjailijat eivät ole mukavuusalueellaan näissä hetkissä. Tampereen Kirjafestareilla kirjailijat esiintyvät pääsääntöisesti rauhallisissa saleissa, joissa sekä yleisön että kirjailijan on hänen mukaansa mahdollisuus keskittyä kohtaamaan rauhassa, ilman jättihallien hulinaa, meteliä ja kuumottavaa sosiaalista painetta.

– Etenkin kirjailijoille Tampereen Kirjafestarit ovat esiintymistä ajatellen varmasti miellyttävimmästä päästä. Suurimpiin messuihin verrattuna Kirjafestareilla on mahdollisuus mukaviin ja aitoihin kohtaamisiin lukijoiden ja kollegoiden kanssa.

Kävijäpalaute on huomioitu järjestelyissä

Tampereen Kirjafestareista saatu kävijäpalaute on ollut pääsääntöisesti kannustavaa ja kiittävää. Milla Palovaara

toteaa kirjailijoiden, kustantamojen, näytteilleasettajien ja yleisön ottaneen tapahtuman omakseen. Kriittikkiäkin on kuitenkin saatu, koskien esimerkiksi Tampere-talon saleja ja kulkemista kerroksista toisiin.

– Talo on hiukan sokkeloinen ja erilisissä saleissa tapahtuvien haastattelujen ja puheenvuorojen kannalta samaan aikaan haastava ja palkitseva, hän muotoilee.

Tänä vuonna tapahtumassa onkin panostettu entistä enemmän nimenomaan opasteisiin ja kuulutuksiin, jotta kulminen olisi mahdollisimman sujuvaa ja salit löytyisivät helposti.

– Itse ohjelman suhteen kävijät toivovat tietenkin tapaavansa suosikkikirjailijoitaan. Ohjelman laatu ja määrä on palautteen perusteella vastannut kävijöiden odotuksia ja siihen tietenkin pyrimme tänäkin vuonna, Palovaara vakuuttaa.

Perheelliset messuvieraat ovat toivoneet lapsille toiminnallista tekemistä. Sitä onkin tarjolla koko lasten oman festarialueen täydeltä, joka sijaitsee Tampere-talon 2. kerroksen Puistolämpiössä.

Varsinaisen lastenkirjojen tekijöiden lavaohjelman lisäksi tarjolla on Sivusyöppö-askartelupaja, lukukoirien rapsuttelua ja niille lukemista – sekä

varmasti riemukkaita kohtaamisia suosikkiahmojen kuten Supermarsun ja Kakkakikkareen kanssa.

Pirkanmaalainen kirjallisuus vahvasti edustettuna

Kirjafestarit ovat myös paikallisen kirjallisuuden näyttämö. Palovaara kertoo pirkanmaalaisia kaunokirjailijoita edustavan Pirkkalaiskirjailijat ry:n olevan vahvasti mukana sekä omalla Sopraano-saliin järjestämällään ohjelmalla että yksittäisinä esiintyjinä eri saleissa. Hän huomauttaa Tampereen ja Pirkanmaan olevankin perinteisesti vankkaa kirjallista ja kulttuurillista maaperää.

– Kulttuuritahto on alueella luja ja tekeminen innokasta. Se näkyy koko alueen meaningissä hienosti ja asia on huomattu myös valtakunnallisesti. Tampereella tehdään eikä meinata!

Palovaara muistuttaa, että yksikään tapahtuma ei kuitenkaan pärjää ilman tekemiseen osallistuvaa yleisöä. Hän kannustaa kaikkia kynnelle kykeneviä tulemaan paikalle nauttimaan Kirjafestareiden tarjonnasta – ja hankkimaan vaikka koko suvun joululahjakirjat kätevästi samalla reissulla.

– Esiintyjät ja yleisö tekevät yhdessä juhlan, kumpikaan ei tule toimeen ilman toista! ♦



Pella's cafén vitriinit pursuvat herkkuja.

TEKSTI JA KUVAT JANI KINNUNEN

Tamperelaista kahvilakulttuuria jo 150 vuoden ajan

Tamperelainen kahvilakulttuuri on elänyt monia vaihteita ja jatkaa muuttumistaan. Kaikki alkoi leipomokonditorioista, jatkui netti- ja trendikahviloilla ja pyörähti takaisin nojaamaan kondiittorien artesaanitaitoon.

*Suomalaiset eivät ole osanneet
istua rauhassa ja pitkään
kahvilassa kahvia juoden ja
ystäviä tapaillen. On pidetty
kahvitaukoja ja kahvihetkiä.
Juotu kupillinen, syöty pulla,
jatkettu matkaa.*

Mistä kaikki alkoi? Tamperelaisen kahvilakulttuurin merkkihetkiä elettiin 1880-luvun puolivälissä, kun ruotsalainen kondiittorimestari Conrad Engström perusti Näsilinnankadun ja Hämeenkadun kulmaan tyylikkään konditoriakahvilan. Kahvila toimi aina vuoteen 1919 asti. Tuona aikana paikassa saivat oppinsa muun muassa kondiittorimestarit Väinö Brander ja Aarne Linkosuo, molemmat tulevia tamperelaisia leipomolegendoja.

Engströmin kahvilan lopetettua Brander perusti yhdessä työkaverinsa Lauri Meriläisen kanssa oman leipomon. Ensimmäinen kahvila toimi Kauppakadun ja Hämeenpuiston kulman niin sanotuksi spriitehtaan taloksi ja myöhemmin Branderin taloksi kutsutussa, uusrenessanssityylisessä talossa. Branderin kulman kahvilassa kahvi tarjottiin kuparipannusta ja leivoksia esiteltiin tarjottimella. 1920- ja 1930-lukujen tyyppillisiä leivoksia olivat muun muassa vaalea aleksanterinleivos, perunaleivos, omenaleivos sekä canape- ja bébé-leivokset.

Branderin, Linkosuo ja Leivon leipomot edustivat vuosikymmenten ajan tamperelaisen kahvilakulttuurin ydintä. Branderilla oli parhaimmillaan seitsemän kahvilaa (ja kaksi grilliä). Aiemmat, eurooppalaishenkiset kahvilat poistuivat katukuvasta 1930-luvulla, kun Alkon päätöksestä kahvila-nimikkeellä ei ollut enää oikeuksia myydä alkoholia.

Leivon ensimmäinen myymäläkahvila aloitti Itsenäisyydenkadulla vuonna 1953, mutta kahvilaverkoston laajentuminen eri puolille Tamperetta ajoittui 1960-luvulle. Linkosuo ikoninen, vuonna 1960 avattu Siilinkarin kahvila sulki juuri ovensa, mutta ketjulla on yhä Tampereella seitsemän kahvilaa ja Helsingissä neljä.

Leipomokahviloista trendikahviloihin ja takaisin

Suomalaista kahvilakulttuuria on erottanut eurooppalaisesta kansanluonteemme. Suomalaiset eivät ole osanneet istua rauhassa ja pitkään kahvilassa kahvia juoden ja ystäviä tapaillen. On pidetty kahvitaukoja ja kahvihetkiä. Juotu kupillinen, syöty pulla, jatkettu matkaa. Emme vielä liiemmin harrasta kahvilassa "lorvimista", mutta kahvilakulttuurin ja tarjonnan parannuttua kahvilat ovat löytäneet uusia kohderyhmiä ja syitä poiketa.

1990- ja 2000-luvuilla kahvilakulttuuri sai uudenlaista sykettä muun muassa internetkahviloista sekä kansainvälisten ketjujen rantaumuksesta. Internetin vallankumouksen alkuaikoina yhteydet olivat kalliita eikä niitä löytynyt läheskään jokaisesta taloudesta. Opiskelijat ottivat nettikahvilat hetkeksi omikseen, kunnes tekniikka alkoi löytyä jokaisen taskusta. Samaan aikaan syntyi ns. trendikahviloiden buumi. Modernit ja värikkäät kahvilat tarjosivat meille uusia erikoiskahveja, joiden laatuun alettiin kiinnittää enemmän huomiota. Posliinikupit vaihtuivat juomalaseihin. Taustalla soivat trendikkäät soitto-listat ja hyllyissä oli tarjolla trendilehtiä. Leipomokahviloiden perinteiset kahviherkut menettivät merkitystään uudenlaisten särvinkien wrapeista jenkkimuffineihin ilmestyessä valikoimiin.

2010-luvulla ymmärrys kahveista lisääntyi, niiden valikoima kasvoi ja takeaway-kahvit tulivat kunnolla katukuvaan. Ulkomaiset ketjut, Espresso House etunenässä, valtasivat markkinaa paikallisten Robert Pauligin, Coffee Housen ja Fazerin ketjujen taistellessa vastaan omalla kasvullaan.

Pella's café tuli mukaan laatu edellä

Vuonna 2014 Tampereen paraatipaikalle, Hämeenkadun ja Koskipuiston kulmaan, syntyi Pella's café. Yrittäjä **Katriina Pellas** näki tuon murroksen ja päätti tuoda siihen oman osansa. Vuosikymmeniä hautunut haave kahvilasta toteutui.

– Nappasin tilan isojen edestä ja teimme siitä kahvilan viidessä viikossa. Silloin ei ollut vielä Espresso Houseja. Oli Siilinkari ja pian meidän avaamisen jälkeen viereen tulivat Fazer ja Puisto. Halusimme pärjätä laadulla emmekä aikoneet tinkiä siitä. Ensimmäiset ➤

**Herkkuja Tampereelta
ja lähikunnista**

Leipomo Munkkimiehet

Tervetuloa Leipomo Munkkimiesten lounaskahvilaan Hervannan Ruskossa! Herkullisia leivonnaisia on leivottu rakkaudella jo vuodesta 1983. Kahvilassa voit aloittaa aamusi tuoreella kahvilla ja täytetyllä sämpylällä tai nauttia päivittäin vaihtuvasta lounaasta ja salaattipöydästä. Iloinen henkilökunta pitää huolen viihtyvyydestä, ja vitriini on täynnä vastapaistettuja suomalaisia ja makeita herkkuja. Tule paikan päälle tai tilaa tuotteet mukaan otettavaksi – herkut odottavat! www.munkkimiehet.fi

Dörigin Herkkujuustola

Peter Dörig tuli 1996 Sveitsistä Suomeen seikkailun perässä. Alusta asti hän kaipasi juustoja – sellaisia, mihin oli itse Sveitsissä tottunut ja mitä hänen isänsä valmisti. Peter on ammatiltaan juustomestari. Vuonna 2002 Peter ja hänen vaimonsa Jenni perustivat Herkkujuustolan. Herkkujuustola yhdistelee sveitsiläisiä juustonvalmistusperinteitä ja puhtaita suomalaisia raaka-aineita käsityönä ainutlaatuisiksi makuelämyksiksi. www.herkkujuustola.fi





Tampereen kauppahallin uutta kahvilatarjontaa edustaa Café de Halle.

kuukaudet tosin hakkasimme päästä seinään ja ihmettelin, miksi väkeä käy paljon, mutta kaikki ostavat vain kahvia. Silloinen leipomokumppanimme sanoi, että jos haluaa myydä, on oltava myytävää ja nykyinen tarjonta on surkeaa, Katriina toteaa.

– Päätin ostaa kaupungin komeimmat vitriinit ja laittaa ne täyteen tuotteita. Siitä se sitten lähti. Meille tuli itsetehtyjä kakkuja ja aloimme pitää brunssia. Silloin oli jonot sillan toisella puolella Fazerin brunssille, mutta aloimme saada jonoon kyllästyneistä asiakkaita ja brunssista tuli meille iso juttu, kuten myös aamiaisbuffetista ja salaatti-uuniperunalounaasta. Alussa kahvin ja syötävän ostavien osuudet olivat 90/10 ja nyt 10 prosenttia ostaa pelkkää juotavaa, Pella las avaa kehitystä.

Nykyisin Pella's café tarjoaa monenlaista läpi päivän.

– Meillä on kolme tukijalkaa. Leivonnaiset, buffetit ja vitriinimyynti. Lounas on ollut iso kasvuntekijä. Gluteenittomat tuotteet ovat myös kova juttu ja kasvattavat suosiota jatkuvasti. On helppoa mennä paikkaan, josta kaikki saavat mieleistään.

Pella'sin leipomomyymälä aukeaa

Kellariin rakentunut leipomo mahdollistaa Pella'sille laajemman ja runsaamman valikoiman. Vanhassa laajennusosassa toimii leipomomyymälä, jonne pääsee käymään suoraan omasta ovesta Hämeenkadun puolelta.

– Siellä meillä on oma uniikki valikoima, johon uskomme suuresti. Palkkasin vuoden päästä kahvilan avauksesta ensimmäisen kondiittorin ja nyt heitä on meillä töissä kuusi, Katriina Pella iloitsee.

Kahviloiden tulevaisuus

2020-luku on ollut ketjujen ja artesaanileipomoiden aikakautta. Suosituimmaksi takeaway-kahviksi on noussut "ärräkahvi". Kahvilat ovat löytäneet paikkansa koko elämän kirjossa. On opittu nappaamaan kahvi mukaan ja leima kahvipassiin, mutta on opittu myös pysähtymään ja ottamaan omaa aikaa laadukkaan juoman kanssa ystävän seurassa tai ilman. Kahviloista on tullut suosittu etätyöpaikka, jossa sosiaalinen ilmapiiri antaa vastapainoa yksinäiselle etätyölle tai hektiselle toimistolle. Kahvin ekologisuus ja ilmastomuutoksen aiheuttamat haasteet ovat nousseet puheenaiheiksi. Terveysbuumi on poistanut monen kupista kofeiinin. Laatutietoisuus on kasvanut tasaisesti ja osaamme vaatia alati parempaa. Kahviloista on tullut entistä vankempi osa kulttuuriamme. ♦

Puistosta aukeaa maisemat Hämeenkadun vilinään ja kosken kuohuihin.



Kauppahallin perinteinen Kahvila Aniitta on perustettu jo 1998.



KOLUMNI

TEKSTI JUSSI LAHTINEN

Tamperelaisia sanataitureita

Tampere on kirjailijoiden kaupunki. Ennen kaikkea entinen tehtaiden kaupunki tunnetaan työläiskirjailijoistaan, **Lauri Viidasta**, **Väinö Linnasta**, **Hannu Salamasta** ja **Kalle Päätalosta**. Toisaalta Tampere oli sotien jälkeen myös lyriikan kehto. Tampereella vaikuttaneet **Eeva-Liisa Manner**, **Kirsi Kunnas**, **Mirkka Rekola** ja yhä edelleen aktiivinen **Kari Aronpuro** kuuluvat suomalaisen modernin lyriikan kaanoniin.

Tämä oli ennen, mutta mitä on nyt? Maailma on muuttunut, kaunokirjallisuuden rooli kansallisen itseymmärryksen tulkit-sijana on ohi ja kirjallisuuden kenttä on pirstaloitunut. Tämä ei kuitenkaan tarkoita sitä, etteikö Tampereelta tulisi edelleen loistavaa kaunokirjallisuutta – kenties enemmän kuin koskaan. Pirkkalaikirjailijoiden verkkosivujen mukaan seuraan kuuluu tällä hetkellä noin kaksisataa kirjailijaa!

Palkittuja mestariteoksia ja loistavia myyntimenestyksiä

Tampereen seudulla on kirjoitettu viimeisten vuosien aikana useita kirjallisuuden Finlandia-voittajia. Pispalalainen **Juha Hurme** voitti palkinnon suomalaisuuden myynteihin pureutuvalla romaanillaan *Niemi* (2018, Teos). Vuonna 2020 taas Hämeenkyrössä asuva **Anni Kytömäki** palkittiin sotienjälkeisen Suomen historiaan ja luontosuhteeseen kiinnittyvästä romaanistaan *Margarita* (2020, Gummerus). Unohtaa ei sovi myöskään **Tiitu Takalon** sarjakuva-Finlandialla palkittua *Minä, Mikko ja Annikka* (2014, Suuri Kurpitsa). Sarjakuva-romaanin keskiössä on kiehtova Annikinkadun puutalokortteli Tammelassa.

Kenties myydyin tamperelaiskirjailija on tällä hetkellä dekaristi **Seppo Jokinen**, jonka *Komisario Koskinen* -kirjasarja on jatkunut jo vuodesta 1996 asti. Myös historiallisilla romaaneillaan suosioon noussut **Anneli Kanto** on lukevan kansan suosiossa. Kannon *Rottien pyhimys* (2021, Gummerus) on varmasti nostonut Hattulan Pyhän Ristin kirkon kävijämääriä. Kaiken kaikkiaan Tampere on edelleen sekä myyntimenestysten että palkittujen kirjojen kaupunki.

Laatukirjallisuutta moneen makuun

Tamperelainen kirjallisuuden kenttä on niin laaja, että on mahdotonta tehdä sille oikeutta lyhyessä tekstissä. Poimin kuitenkin muutaman teoksen 2010–20-luvuilta, jotka ovat tehneet vaikutuksen. Oma mielenkiintoni on kirjallisuudessa, joka tavalla tai toisella kiinnittyy yhteiskunnalliseen keskusteluun ja tämä lähtökohta on ohjannut valintojani.

Sekä **Siiri Enoranta** että **Alexandra Salmela** ovat kirjoittaneet mielenkiintoisia utopiakuvaelmia. Enorannan *Maailmantyttärissä* (2022, WSOY) ja Salmelan *Antisankarissa* (2015, Teos) yhteiskunta näyttää hylänneen kapitalismin ja järjestäytyneen ekologisesti tasapainoisesti. Kirjailijoiden utopiyhteiskunnat eroavat toisistaan kuitenkin merkittävästi, toisessa tarinassa lähestytään lopulta dystopiaa.

Tulevaisuusvisioista on nostettava esiin myös **Tommi Musturin** hieno sarjakuvateos *Future* (2024, Zum Teufel), jonka tarinoissa taka-alalla vaikuttaa ”maailmaa pikkuhiljaa nakertava tekoäly”. Musturi on pyörittänyt muutaman vuoden Nokian ainoaa kirjakauppaa Siuronkoskella, aivan kirjallisuuslegenda **J. K. Ihalaisen** Palladium-kustantamon painokoneen vieressä.

Yhteiskunnallista kirjallisuutta

Tampereella kirjoitetaan myös tämänhetkistä maailmantilannetta kommentoivaa kirjallisuutta. **Aleksanteri Kovalaisen** *Kansallinen herätys* (2018, Teos) liikkuu tässä ja nyt keskittyen poliittiseen radikalismiin. Romaani on saanut tänä syksynä jatko-osan, jonka nimi on paljonpuhuva: *Kansallinen hätätila* (2024, Teos). Yhteiskuntakritiikillään valtakunnalliseen julkisuuteen on noussut Itä-Suomesta kotoisin oleva, mutta Tampereelle kotiutunut **Riina Tanskanen**. Hänen *Tympeät tytöt* Instagram-tilinsä ja sarjakuva-albuminsa (2021, Into) kuvaavat yhteiskunnallista epätasa-arvoa erityisesti tyttöjen ja naisten näkökulmasta.

Jarmo Teinilän Tampereen seudulle sijoittuva romaani *Epäpyhä Allianssi* (2024, Warelia) on avoimesti poliittinen. Siinä kysytään, ”mitä voisi tapahtua, kun ihmiset lopulta kylästyvät poliitikkojen kyvyttömyyteen suojella Suomen luontoa monikansallisilta kaivosyhtiöiltä”. Teinilä on yksi harvoista nykykirjailijoista, jotka sijoittavat tarinansa työväenluokkaiseen maailmaan – näin ollen osa pitkää tamperelaista jatkumoa. Toiseksi tradition jatkajaksi voi nimetä **Mervi Koskisen**, jonka esikoisromaani *Piika* (2020, Arktinen Banaani) kuvaa modernin maataloustyöntekijän arkea ja toinen romaani *Kaupusteli* (2024, Arktinen Banaani) puhelinmyyjän elämää. **Kristiina Harjula** taas liittyy Tampereen historiaa perkaavien kirjailijoiden joukkoon. Harjula on meritoitunut erityisesti sotien jälkeisen Pispalan kuvaajana.

2020-luvulla Tampereen kirjallinen kenttä ei osoita väsymisen merkkejä. Tampereen seutu inspiroi ja houkuttelee yhä uusia kirjailijoita samalla, kun kaupunki täyttyy kirjallisuustapahtumista ympäri vuoden. Kirjakulttuuri ei tule häviämään Väinö Linnan ja Kirsi Kunnaksen kaupungista.



TEKSTI JA KUVAT JANI KINNUNEN

Bistro Amande – makumatka Ranskan maakuntiin

Bistro Amande on Pikku-Pariisi Tampereen ytimessä. Ja Pikku-Burgundi, Nizza, Marseille, Loire, Bordeaux, Normandia jne. Amande on autenttisia ranskalaisia klassikoita ja juomia tarjoileva bistro, jonne voi piipahtaa lasilliselle, pääruoalle tai nauttia pitkän kaavan mukaan.

Suomi on 2020-luvulla täyttynyt bistroista. Fine diningin siirryttyä veltämään happea seuraavaa nousukautta varten, ovat kuluttajat oppineet arvostamaan mutkatonta, nopeampaa ja edullisempaa syömistä sekä tukeutumaan enemmän tuttuun ja turvalliseen kuin keittiön mielikuvituksellisimpiin keksintöihin lautasella.

Kauppahallin 4 Vuodenajasta tutut **Juho Rajamäki** ja **Yoni Ichterzt** sekä Amanden tilassa aiemmin Hella ja Huonetta pyörittänyt **Ilmari Saarikoski** löivät kauhat yhteen ja lähtivät toteuttamaan ranskalaista unelmaansa. Vapunkorvalla auennut Bistro Amande erottuu bistrosumasta autenttisella ranskalaisuudellaan.

Ravintoloitsija Juho Rajamäen polku Amanden keittiöön ei ollut perinteinen.

– Olen myöhäisherännäinen. Opiskelin ensin elektroniikka- ja tietoliikenne-asentajaksi. Sitä työtä en tehnyt päiväkään, vaan menin töihin HK:n teurastamoon Forssaan ja opiskelin työn ohella teurastajaksi. Armeijan jälkeen "massateurastaminen" alkoi sotia omia arvoja vastaan ja päädyin sattumusten summana metallialalle. Muutaman vuoden jälkeen totesin, että olen aina halunnut kokiksi. Äitini on ollut aina kova leipomaan ja tehnyt huipputason karjalanpaisteja, poronkärystyksiä ja muita suomalaisia klassikkoruokia. Sen myötä ruoka on aina kiinnostanut. 2000-luvun lopulla metalliala alkoi sukeltaa ja päätin, että nyt on aika ja lähdin opiskelemaan kokiksi, Rajamäki muistelee.

Kokkina Juhon tie on vienyt Tampereella Tiiliholvin ja Paakaran keittiön kautta Arto Rastaalle töihin, pääosin ravintola Hella ja Huoneeseen.

– Tiiliholvin linja oli tuolloin hyvin ranskalaisvetoista, mikä herätti vielä suuremman kiinnostuksen Ranskan keittiöön.

– Pidän paljon olla Artolla töissä, mutta perheenisäyksen myötä oli aika hiukan rauhoittua ja miettiä jotain muuta. Ainoa, mitä tuli mieleen, oli 4 Vuoden-aikaa. Halusin tehdä ranskalaista ruokaa ja sen klassikoita. Kotiuduun sinne ja muutaman vuoden jälkeen ostin ravintolasta osuuden. Ehdin olla 4 Vuodenajassa yhteensä kahdeksan vuotta, Rajamäki kertoo.

Ranskalainen unelma

Sattumuksilla oli summansa myös Bistro Amanden synnyssä.

– Olin puhunut jo pitkään ranskalaisesta illallisbistrosta. Kun Ilmari Saarikoski päätti lopettaa Hella ja Huoneen ja kysyi, kiinnostaisiko paikka, en nähnyt muuta vaihtoehtoa kuin toteuttaa haaveeni. Ilmari myös kysyi, haluaisinko jatkaa Hella ja Huonetta, mutta se aika on jo ohi enkä halua enää ryynätä fine diningin kanssa. Olen liian vanha siihen, Juho nauraa.

Pitkään haudutetuista haaveista tuli totta.

– Tuli mahdollisuus avata haluamani ravintola huippusijainnilla Aleksanterinkadulla. Ranskalaisia illallisravintoloita ei kukaan tee eikä sellaisia Tampereella ole. Perustimme Amanden yhdessä 4 Vuodenajan Yoni Ichterztin ja Ilmarin kanssa, joka kuitenkin vaihtui pian puolisoonsa Amandaan, joka toimii Amandessa keittiömestarina, Juho



Ruoka on niin klassista ranskalaista bistroa kuin voi olla, mutta käytämme toki kotimaisiakin tuoreita raaka-aineita.



selvittää.

Uuden bistron myötä Juho myi osuutensa pois 4 Vuodenajasta Yonin keskittyessä sen pyörittämiseen sekä avustamaan Amandessa.

Ranskalainen autenttisuus

Bistro Amanden konsepti nojaa täysil-

lä ranskalaisuuteen.

– Ruoka on niin klassista ranskalaista bistroa kuin voi olla, mutta käytämme toki kotimaisiakin tuoreita raaka-aineita. Paljon tulee kaikkea myös Ranskasta.

Vielä vuosikymmen sitten ranskalaista ruokaa ei trendien harjalla näkynyt, mutta viime vuosina se on kisko-

nut itsensä sinnekin. Bistro Amande ei syntynyt kuitenkaan sitä varten.

– Tämä ei ollut lainkaan sillä tavalla laskelmoitu veto. Katsoimme Yonin kanssa paikkaa tällaiselle ravintolalle jo ennen koronavuosia. Halusin avata mahdollisimman autenttisen ranskalaisen paikan. Halusin tänne ravintolan, jollaisessa toivoisin itse pääseväni syömään. Kevyen kynnyksen paikka. Tampereella on todella hyviä bistroja ja gastropubeja, mutta ei yhtään täysin ranskalaista. Trendien mukaantulo oli vain onnekasta, Rajamäki selvittää.

Ravintolan sisustusta luotsaa valtava vitriini täynnä herkkuja, raaka-aineita ja viinejä.

– Näyttämme siinä asiakkaille raaka-aineiden laatua ja tuoreutta. Marraskuun aikana vitriiniin tulee myös ulosmyytäviä tuotteita. Meidän omaa Café de Paris -maustevoita, ankanmaksaa, joitain kastikkeita ja lähempänä joulua myös jouluhalkoa, chef vinkkaa.

Amande löysi asiakaskuntansa nopeasti tunnettujen ravintoloitsijoiden myötä.

– 4 Vuodenaikaa on pyörinyt kaupahallissa pian 20 vuotta, joten sillä on jo hyvä maine ja paljon tunnettuutta. Panostimme alussa markkinointiin, mutta myös tyytyväisten asiakkaiden puskaradio on toiminut mainiosti. Olemme melko pieni ravintola, joten sillä on tärkeä merkitys. Ihmiset ovat todenneet 4 Vuodenajan ranskalaisen makumaailman toimivan ja osasivat odottaa hyvää illallisversiolta, vaikka Amande ei ihan sellainen olekaan. Tämä on ihan oma ravintolansa, Rajamäki painottaa.

Juho on ollut positiivisen yllättynyt asiakaskunnan kirjosta.

– Meille löysi heti hyvin monenlaiset ihmiset. Kaikenikäisistä pariskunnista lapsiperheisiin. Olen halunnut, että bistron pitää olla matalan kynnyksen paikka kaikenlaisille ihmisille, kaikenlaisiin tilanteisiin. Voi tulla nopeasti haukkaamaan vähäsen, nauttimaan lasillisen tai illastamaan pitkän kaavan mukaan cocktaileineen ja viineineen. Pienellä rahalla tai suuremmalla.

Viime vuosina kuluttajien tottumukset ovat muuttuneet.

– Kaivetaan helpompaa syömistä ja siinä on bistroille tilausta. Lähtökohdانا on rentous ja valinnanvapaus. Ei pakoteta syömään pitkiä kalliita menuja. Kilpailemme kaikkien kulttuuripalvelujen kanssa. Ulkona syöminen voi olla vaihtoehto elokuihin menolle, Rajamäki huomauttaa.

Mielikuva ranskalaisen keittiön ruoista tuo helposti mieleen tutut ja turvalliset klassikot. Ruokalistalla ja vitriinissä nousi kuitenkin heti avatessa esiin luuydin. Syksyn menulla sitä tarjoillaan gratinoituna ja etanoilla täytettynä. Miten tamperelaiset ovat sen ottaneet vastaan? – Luuydin on ollut suosituimpia annoksia avaamisesta lähtien. Olemme lähteneet maakuntamatkalle eri puolille Ranskaa tarjoten ruokia ja viinejä eri puolilta. Muutama annos on ollut niin suosittu, että olemme pitäneet ne listalla, vaikkakin hiukan varioiden. Luuydin on yksi, simpukat toinen ja lehtipihvi kolmas. Lehtipihvi maksaa muuten meillä saman verran kuin ABC!:llä, Juho vinkkaa. ♦



TEKSTI MARI PIHLAJANIEMI

Joululahjaksi kulttuuria

Teatteri-ilta, museokäynti, hyvä kirja, unohtumaton konsertti tai keikka – kulttuurilahjat tarjoavat elämyksellisiä hetkiä, eivätkä jää lojumaan kaapin perälle.

Joululahjoissa tärkeintä on ajatus ja antamisen ilo, mutta silti ne aiheuttavat vuosittain päänvaivaa. Saajalle mieluisan tai tarpeellisen lahjan keksiminen on työstä.

Ikiklassikko lämpimät sukat tai erilaiset herkut ovatkin luottoratkaisu monen lahjasäkissä. Jos niihin ei kuitenkaan voi turvautua, voisiko tänä vuonna ilahduttaa läheistään antamalla lahjaksi kulttuuria?

Museoelämyksiä ja museokaupan löytöjä

Museokortti on ilmeinen valinta, mi-

käli joululahjaksi haluaa tarjota kulttuurielämyksiä. Tampereella on lukuisia museoita, joihin on vapaa pääsy Museokortilla: Sara Hildénin taidemuseo, Tampereen taidemuseo, Emil Aaltosen museo, Museo Milavida, Museokeskus Vapriikki, Muumimuseo...

Uniikkeja joululahjoja voi löytää myös museokeskus Vapriikin museokaupasta! Museokauppa on nyt täynnä ihaniuksia maapallon toiselta puolelta, muun muassa koruja ja pehmoleluja. Tämän vuoden myyntihitti ovat olleet Manserock-teepaidat, joita saa jo kuudessa värissä!

Loppuvuonna Vapriikissa kylvetään

Australian auringon lämmössä. Joko olet nähnyt uuden *Songlines, Australian seitsemän sisarta -näyttelyn*? Se vie keskele uniajan tarinoita.

Vapriikissa pääsee katsomaan samalla lipulla yli 10 näyttelyä. Poikkea siis myös Pelimuseoon, Jääkiekkomuseoon ja Manserock-näyttelyyn. Lahjakortti museoon on sekä pidetty joululahja.

Vartenotettava lahjaidea on myös esteettinen elämys Sara Hildénin taidemuseossa, jota voi täydentää Café Sarrassa! Molempiin voit ostaa lahjakortin. Maaria Wirkkalan laaja ja ainutlaatuinen näyttely *EDES TAKAISIN – Back for a moment* on esillä 19. tammikuuta

asti. Maaria Wirkkalan teokset rakentuvat tilaan, ja hän kertoo luovansa hetkiä ja paikkoja. Keväällä museo täyttyy suuri-koisista öljymaalauksista, kun suomalaisen nykyaiteen tunnetuimpiin nimiin kuuluvan Heikki Marilan näyttely avautuu 8. helmikuuta.

Musiikkia monenlaisille musiikinystävälle

Myös lippu kiinnostavaan konserttiin tai musiikkitahtumaan voi olla vartenotettava lahjaidea. Jos tiedossa ei ole mitään yksittäistä konserttia, joka olisi lahjan saajan sydäntä lähellä, mo-

Klassikoita, suurteoksia ja uusia seikkailuja

Pe 15.11. klo 19
KIOVAN KAIKUJA

Kirill Karabits, kapellimestari
Uliana Alexyuk, sopraano

Ivan Karabits: Konserttisarja viuluille
Reinhold Glière: Konsertto koloratuurisopraanolle ja orkesterille f-molli
Sergei Prokofjev: Sinfoninen sarja baletista Dnepr-joella
Sergei Prokofjev: Skyttyläinen sarja

Pe 22.11. klo 19
AMERICANA

Robert Moody, kapellimestari
Bryan Cheng, sello

Leonard Bernstein: Kolme tanssikohtausta musikaalista On the Town
Mason Bates: Sellokonsertto
Aaron Copland: Sinfonia nro 3

Pe 29.11. klo 19
PAUL LEWIS & BEETHOVEN III

Matthew Halls, kapellimestari
Paul Lewis, piano

Cecilia Damström: Tampere Filharmonian tilausteos, maailman ensiesitys
Ludwig van Beethoven: Pianokonsertto nro 3
Johannes Brahms: Sinfonia nro 3

Pe 6.12. klo 15
ITSENÄISYYSPÄIVÄN KONSERTTI

Sinivalkoiset sävelet

Matthew Halls, kapellimestari
Helena Juntunen, sopraano

Ohjelmassa mm. Toivo Kuulan lauluja ja Jean Sibeliuksen Finlandia.

Su 8.12. klo 15, Pieni sali
SUOMALAISIA MIELENMAISEMIA

Faunien iltapäivä -kamarimusiikkikonsertti

Jean Sibelius: Jousitrio g-molli
Jonne Valtonen: Tilausteos soolokäyrätorvelle ja Gameboyille, maailman ensiesitys
Kalevi Aho: Lamento kahdelle viululle
Jörg Duda: Puhallinkvintetto nro 12 "Tampere", maailman ensiesitys

Pe 13.12. klo 19
Tampereen tuomiokirkko
HÄNDEL: MESSIAS

Matthew Halls, kapellimestari
Solistit:

Joanne Lunn, sopraano
Jess Dandy, alto
James Gilchrist, tenori
James Platt, basso
Tampereen Filharmoninen Kuoro

Georg Friedrich Händel: Messias

Ajantasaaiset konsertti- ja lipputiedot osoitteesta tamperefilharmonia.fi

Tampere Filharmonian konsertit Tampere-talon Isossa salissa, ellei toisin mainita.

***Museokortti on
ilmeinen valinta,
mikäli joululahjaksi
haluaa tarjota
kulttuurielämyksiä.***



Laura Vanzo Visit Tampere

net paikalliset konsertti- ja keikkapaikat myyvät myös lahjakortteja. Innokkaalle musiikin harrastajalle kausikortti tai sarjalippupaketti pääsee hyvään käyttöön.

Esimerkiksi Tampereen Filharmonian kausikortit syksyille 2024 ja keväälle 2025 on myyty jo alkusyksystä. Kevään 2025 yksittäis- ja sarjaliput ovat kuitenkin tulleet myyntiin syksyllä 2024. Mikäli kevyempi musiikki on enemmän lahjansaajan mieleen, livemusiikin nälkää voi helpottaa ostamalla tälle kausikortin esimerkiksi G Livelab Tampereen konsertteihin.

Koskipuiston historiallisessa Frenckellin pannuhuoneessa, aivan Keskustorin tuntumassa toimivasta G Livelab Tampereesta on tullut muutamassa vuodessa pidetty keikkapaikka. Kausikortti on voimassa kaikissa keikkapaikan vuoden 2025 oman tuotannon konserteissa, myös loppuunmyydyissä konserteissa. Kausikortti ei ole henkilökohmainen, joten se sopii esimerkiksi perheen jaettavaksi.





Olli-Pekka Latvala Visit Tampere

Kirjalahja paikalliselta kustantamolta

Mukaansa tempaava kirja on joululahjojen klassikko, joka ilahduttaa saajaansa pitkään – olettaen siis, että hän nauttii lukemisesta. Joululahjakirjoja etsiessä kannattaa tutustua myös paikallisten kustantamojen valikoimiin. Niiden julkaisuista voi löytää sellaista luettavaa, jota innokkaallakaan lukijalla ei vielä löydy hyllystään.

Osuuskumma

Osuuskumma on vuonna 2012 perustettu osuuskuntamuotoinen kustantamo, joka on erikoistunut korkeatasoiseen spekulatiiviseen fiktion laidasta laitaan: niin viihdekirjallisuuteen kuin yhteiskunnallisesti pohdikelemaan taideproosaan. Valikoima sisältää siis muun muassa scifiä, fantasiaa ja kauhua, yhtä lailla romaaneja kuin novellikokoelmia ja antologi-itakin.

Osuuskumma julkaisee pääsääntöisesti aikuisille suunnattuja teoksia, sekä vuodesta 2020 alkaen myös nuorille aikuisille (YA-kirjallisuus). Vuonna 2022 Osuuskumma laajensi toimintansa tietokirjallisuuteen.

www.osuuskumma.fi

Vastapaino

Vastapaino on vuonna 1981 perustettu tieto- ja tiedekirjakustantamo. Vastapaino julkaisee tietokirjoja, tiede- ja tietokirjallisuuden suomennoksia, sekä tieteen tuloksia laajemmalle yleisölle välittävää kirjallisuutta, tutkimus- ja oppikirjoja.

www.vastapaino.fi

Vaskikirjat

Vaskikirjat on kesällä 2007 perustettu tamperelainen pienkustantamo, jonka erikoisalueena on fantasiakirjallisuus ja muu spekulatiivinen fiktio. Kustantamon julkaisemia kirjoja voi tilata verkkokauppa Holvista tai sähköpostitse.

www.vaskikirjat.fi

Teatterin tai elokuvaan

Ilta teatterissa tai elokuvateatterissa itselle mieleisen tarinan parissa ei jätä kylmäksi. Jos näköpiirissä ei ole esitystä, jonka tietää varmasti kiinnostavan lahjan saajaa, lahjakortit ja sarjaliput ovat jälleen helppo ratkaisu.

Esimerkiksi Tampereen Teatterin henkilökohtainen sarjalippu käy puhenäytelmiin ja on voimassa vuoden ajan ostopäivästä. Tarjolla on kahden, kolmen tai neljän teatterikäyntiin oikeuttavia lippuja. Myös Tampereen Työväen Teatterin näytöksiä varten on saatavilla lahjakortteja. TTT:n lahjakortti on niin ikään voimassa vuoden ostopäivästä. Lahjakortin summalla saaja voi lunastaa lippumyymälästä teatterilippuja kaikkiin teatterin näytelmiin sekä maksaa väliaikatarjoilut.

Mikäli elokuvat ovat taidemuotona enemmän lahjansaajan mieleen, myös tamperelaisiin elokuvateattereihin on saatavilla erilaisia sarjakortteja ja lippupaketteja.

Kehräsaaren vanhan tehdasmiljöön suojissa lymyilevän Arthouse Cinema Niagaran tunnelma itsessään on jo kokemuksen arvoinen. Itsenäisen yhden salin elokuvateatterin tavoitteena on pitää kaupungin elokuvatarjonta monipuolisena. Näytösten yhteydessä ei esitetä mainoksia ja istumapaikan saa valita vapaaksi saaliin päästyään, joten paikalle kannattaa tulla hyvissä ajoin ennen elokuvan alkamisaikaa. Sarjalippupaketti sisältää 4 lippua, voimassa 12kk ostopäivästä. ♦

Laura Vanzo Visit Tampere



VUODEN
NUORI
TAITEILIJAJA
2024

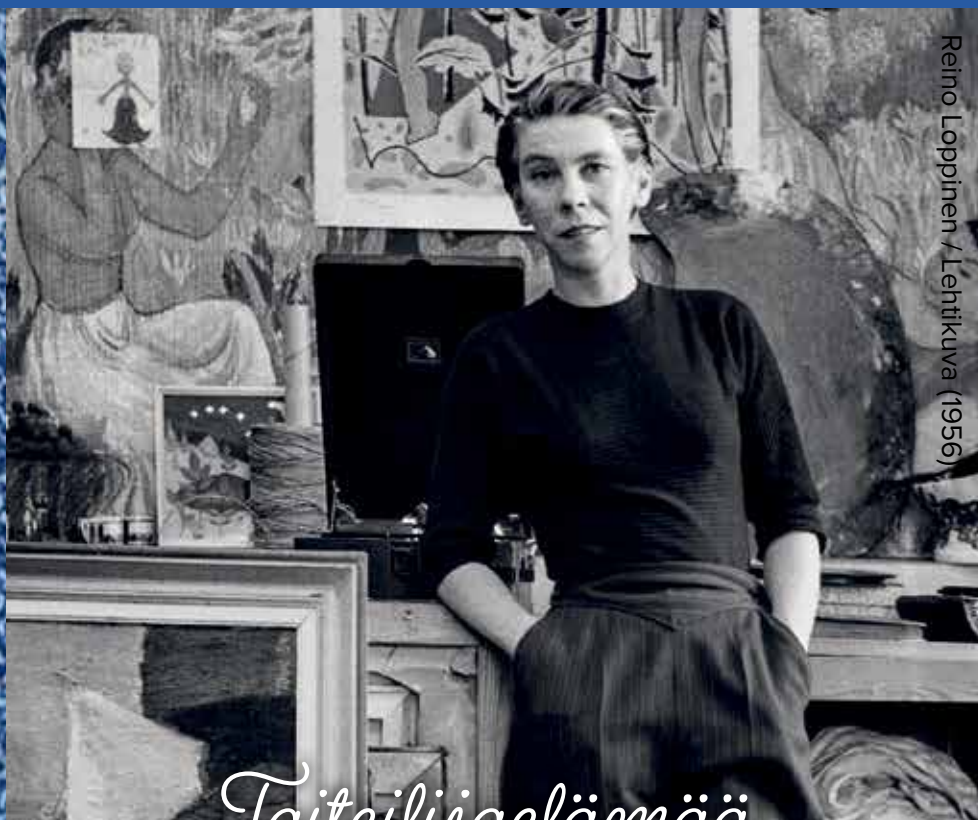


Suvi Sysi 26.10.24–12.1.25

Silmänruokaa – Vuoden nuorten taiteilijoiden teoksia

 TAMPERE ART MUSEUM
TAMPEREEN TAIDEMUSEO

Puutarhakatu 34, 33230 Tampere
avoinna: ti-pe 10–18, la-su 10–17
www.tampereentaidemuseo.fi



Reino Loppinen / Lehtikuva (1956)

Taiteilijaelämää
TOVE JANSSON

20.4.2024–18.5.2025



MUUMIMUSEO

Yliopistonkatu 55, Tampere | muumimuseo.fi | #muumimuseo



SARA
HILDÉNIN
TAIDEMUSEO

sarahildenintaidemuseo.fi
The Seventh Room, 1987. Kuva: H. Ruuskanen

MAARIA WIRKKALA
EDES TAKAISIN
Back for a moment
12.10.2024 – 19.1.2025



Songlines
AUSTRALIAN SEITSEMÄN SISARTA

11.10.2024 – 30.3.2025

VAPRIIKKI

Joulun tunnelmaa ja iloa on tarjolla myös Koiramäen eläinpuiston joulutapahtumassa. Tänä vuonna Koiramäen joulun keskiössä ovat eläinystävät, jotka viettävät omaa jouluaan esimerkiksi Ruukin Patruuna Von Töttermanin tallissa ja mukavissa ulko-aitauksissa.



Tapahtumassa pääsee muun muassa kokeilemaan poniratsastusta, vierailemaan joulupukin luona, koristeilemaan pipareita ja huvittelemaan Tassuteatterin jouluohjelman parissa – jouluostoksia ja herkuttelua unohtamatta! Samalla käynnillä voi vierailla lisäksi Särkänniemen Akvaariossa, Näsinneulan näkö-tornissa ja Planetaariossa.

Laiturikatu 1, 33230 Tampere

Museoelämyksiä laidasta laitaan

Palatsin joulu,
Museo Milavida, 1
9.11.2024–5.11.2025

Näsilinnanakin tunnettu Milavida esittelee museossaan 1800-luvun herrasväen joulunviettoa siihen liittyvin esinein ja tarinoin. Palatsin joulu koostuu näytelmästä, teemaopastuksista ja runsaasta oheisohjelmasta, jotka tuovat tutuksi aikakauden jouluruokia, joulukoristeita, lahjoja ja joulupyhien viettoa. Samalla luvassa on runsain määrin joulun tunnelmaa!

Milavidanrinne 8, 33210 Tampere

Vuoden nuori taiteilija 2024
– Suvi Sysi ja Silmänruokaa
– Vuoden nuorten taiteilijoiden teoksia, Tampereen taidemuseo
26.10.24–12.1.25

Suvi Sysi työskentelee intuitiivisesti yhdessä materiaaliensa paperin, puun ja saven kanssa. Hänen abstraktit teok-

sensa pohjautuvat väriin, kosketukseen ja käsillä tekemiseen. Se, miten ja mistä jokin on tehty, on keskeinen osa teosten sisältöä.

Silmänruokaa-näyttely esittelee paimintoja Vuoden nuorten taiteilijoiden kokoelmasta 1980-luvulta 2020-luvulle. Esillä on monipuolinen kattausta maalauksia, veistoksia, grafiikkaa, media- taidetta sekä valokuvia.

Taiteilijaelämää –
Tove Jansson,
Muumimuseo
20.4.2024–18.5.2025

Muumimuseo on elämyksellinen taidemuseo, joka viehättää kaikenikäisiä muumien ja kuvataiteen ystäviä. Muumien koko tarina avautuu museossa, joka perustuu Tove Janssonin alkupe- räisiin kuvituksiin.

Taiteilijaelämää-näyttely käsittelee Tove Janssonin taiteellisen tuotannon ohella hänen elämänsä vaiheita ja ihmissuhteita. Janssonin elämää valot- tavat maalaukset ja piirrokset sekä valokuvasuurennot. Tove Jansson oli rohkea oman tiensä kulkija taiteilijana, ihmisenä ja naisena.

Teatteria ja musiikkia kaikenikäisille

Tampere Filharmonia
Tampere Filharmonia tarjoilee kulttuu-

rinnäkkäisille klassikoita, suurteoksia ja uusia seikkailuja. Tampere-talon Isossa salissa soivat muun muassa Coplandin, Beethovenin, Brahmsin ja Sibeliuksen klassikot ja Tampereen tuomiokirkossa Händelin suurteos Messias. Uutuusista nauttiville voidaan suositella Karabit- sin, Batesin ja Damströmin sävellyksiä. Kevään 2025 konserttimenu julkaistaan Tampere-talossa 26.11. Ohjelmakattaus sisältää elämyksiä myös lapsille!
www.tamperefilharmonia.fi

Ransu ja Operaatio Joulu,
26.11.–26.12.2024,
Tampereen Komediateatteri

Joulupukki on taas kerran avun tar- peessa ja pyytää Karvakuonoja avuk- seen. Seikkailu vie ystävämme tontuiksi selvittämään löytyykö Tampereelta kilt- tejä lapsia. Tarinaan sotkeutuu myös yksinäisyyttä poteva pitkäkyntinen, joka loppujen lopuksi osoittautuikin ihan mukavaksi joulun ystäväksi.

Ikäsuositus: yli 2 vuotiaat, esityksen kesto: n. 40 min., ei väliaikaa
www.komediateatteri.fi

Joulu on jo ovela,
30.11.–8.12.2024,
Teatteri Mukamas

Tamperelainen ammattinukketeatteri, Teatteri Mukamas, tuo Pispalan koti- näyttämölleen rakastettuja joululaulu- ja iloisessa, kuvitetussa joulukonsertis- sa Joulu on jo ovela! Luvassa on kau- niita joululauluja, joulukuusi, piparka-

kun tuoksua ja joulun odotuksen tun- nelmaa.

Ikäsuositus: koko perheelle, esityksen kesto: n. 35 min.

Jouluyö, 15.–21.12.2024,
Teatteri Mukamas

Teatteri Mukamaksen perinteinen Jou- luyö tuo mukavan, rauhallisen hetken sekä pienille että isoille kiiruhtajille. Nukketeatteriesitys kertoo joulukuvael- man tapahtumista ja Marian ja Joosefin matkasta Betlehemiin pienen aasin nä- kökulmasta.

Ikäsuositus: yli 3-vuotiaille, esityksen kesto: n. 30 min.
www.teatterimukamas.com

Joulushow Verda,
16.11.2024–12.1.2025,
Sorin Sirkus

Sorin Sirkus on Tampereella toimiva sirkustaiteen keskus, joka edistää las- ten ja nuorten sirkustaiteen harrastus- ta. Sirkuksen vuosittainen joulushow, tänä vuonna nimeltään Verda, tuo va- loa, väriä ja lämmintä energiaa kaamok- sen keskelle.

Maneesilla nähdään esiintyvät-ryh- män taitavat, nuoret sirkusesiintyjät, joiden etuoikeutena on harjoitella pal- jon, monipuolisesti ja huippuohjaajien johdolla.

Esityksen kesto on noin kaksi tuntia, sisältäen väliajan. Esitys sisältää kirk- kaita ja vilkkuvia valoja.
www.sorinsirkus.fi ♦



TEKSTI TIMO JOKINEN

Värikäs syksy antaa aiheetta juhlia

Upea kesä on takana, ja olemme saaneet nauttia syksyn tummuvista illoista. On todella mukavaa, kun voi sytyttää kynttilät ja nauttia hyvän ruoan kanssa viinistä – näin syksyn tullen etenkin monivivahteisista punaviineistä. Kesällä tulee nautittua enemmän valkoviiniä, mutta kun illat hämärtyvät ja sää viilenee, niin kyllä taas punaviini vie menessään!

Syksy on ollut hyvin lempeä ja vielä lokakuussakin on voinut nauttia gril-

listä ja maukkaista paloista parvekkeen hämyssä. Tähän aikaan vuodesta ajatus hiipii jo loppuvuoden juhliin – jouluihin ja vuoden vaihtumiseen. Niinpä onkin hyvä ottaa asiaksi miettiä ajankohtaan sopivien viinien valintaa.

Itsenäisyyspäivää ja vuodenvaihdetta haluan juhlistaa kuplien kera. Niinpä otin tähän kaksi erilaista tuotetta mukaan. Ja kun iltaa on istumassa useampi henkilö, niin kaiketi on paikallaan myös avata juhlava magnum-pullo.

Saako olla samppanjaa?

Loppuvuoden juhlissa nautitaan hienostuneesti samppanjaa. Tällä kerralla mukana on **Laurent-Perrier Magnum Champagne Brut (ALKO 950778 - 125,90 €)**.

Tämä kuiva, hedelmäinen hieman mausteinenkin samppanja on kolmen rypälelajikkeen sekoitus. Aistin siinä persikkaa ja sitruksen hapokkuutta. Pääosassa on Chardonnay, jota on yli puolet, sitten Pinot Noir, ja selke-

ästi pienempi on Meunier-lajikkeen osuus. Todella maukas samppanja yli 200-vuotiaalta, maineikkaalta huippuviinin tuottajalta.

Viini on kypsynyt neljä vuotta tuottajan kellarissa ja näin sen luonne on kehittynyt maukkaan lempeäksi. Se on mainio valinta aperitiiviksi, mutta maistuu todella hyvin myös kala- ja äyriäisherkuille.

Suomen monopolissa on nyt tarjolla huikea kattaus eri kokoisia pulloja sa-

Tervetuloa KAUPPAHALLIIN



*Maailman parasta
kääretorttua ja muita
suussa sulavia herkuja!*

**Kahvi &
kääretorttu
4€**

03 2142 585
Hämeenkatu 19, KAUPPAHALLI



**AALLON
LEIPOMO**
Lähiviljasta Ylöjärveltä

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



marco
boulangerie • cuisine

www.boulangierimarco.fi



vuodenaikaa

Bienvenue! Tervetuloa meille maistamaan pieni pala Ranskaa.

KAUPPAHALLI - Hämeenkatu 19, 33200 Tampere
03 212 4712 • ravintola@4vuodenaikaa.fi
www.4vuodenaikaa.fi

masta tuotteesta, alkaen pienestä pikolo-pullostasta aina 9 litran Salmanazar kokoon saakka. Eli näitä löytyy isompaan ja pienempään juhlaan.

Crémant vai kerma?

Andre Delorme Crémant de Bourgogne Magnum Brut (ALKO 934001 – 47,49 €)

Minulla oli maistelussa toinenkin viini Ranskasta, mutta noin 300 km etelään edellisen tuottajan kotipaikasta.

Crémant on kuohuviini, kun haluamme jotain hieman kukkarolle ystävällisempää. Tässä varsin mainio tuttavuus on kuiva, hieman yrtteihin vivahtava, paahteinen neljän rypäleen sekoitus. Viini on hyvin tasapainoinen, jossa on herkullinen kermanen ja pähkinäinen jälkimaku. Lajikkeet tässä ovat Gamay, Pinot Noir, Chardonnay sekä Aligoté.

Tämän kaveriksi ruokalistalta voi poimia kala- ja kasvisruoat. On myös upeaa, että tätäkin viiniä saa neljää eri kokoa aivan pienestä pikkolo-pullostasta tässä esiteltyn magnumiin saakka – juuri sen mukaan, mitä eri tilanteissa on tarve.

Vuonna 1942 perustettu André De-

lorme on yksi harvoista viinitaloista Bourgognessa, joka tuottaa sekä omaa viiniä että omaa Crémantia.

Governo all' uso Toscano

Governo, joka tunnetaan myös nimellä Governo all' uso Toscano, on ikivanha viinivalmistustekniikka, jonka uskotaan kehittyneen 1300-luvulla Toscanassa. Se on useimmille tuntematon, mutta todella mielenkiintoinen ja historiallinen tapa valmistaa viiniä.

Ideana tässä on se, että osa syksyn sadonkorjuun rypäleistä kuivatetaan, puristetaan marraskuussa ja näin tuloksena saatu käymätön rypälemehu lisätään käymisen loppuvaiheessa olevaan nuoreen viiniin. Sitten alkaa toinen käyminen.

Tämä käytäntö lisää hieman viinin alkoholipitoisuutta ja luonnetta, mutta sen pääasiallinen ja halutuin vaikutus on edistää malolaktista käymistä viinissä. Governo-menetelmän etuna on, että se auttaa stabiloimaan viiniä ja pehmentämään tyypillisesti happamia Sangiovese-rypäleitä. Osittain kuivatut rypäleitä saa olla enintään 5 % viinistä.

Toscanasta tämä metodi on levinnyt

hieman myös Marchen ja Umbrian alueille. Marchen alueella tähän käytetään Verdiccio-rypälelajiketta ja viini saatetaan olla siellä myös hieman kupliva.

Viime vuosien aikana on eri viinin tuottaja-alueilla tullut esille useita osittain kuivatujen rypäleiden apassiminto-viinejä. Governo-viini on saanut lisää ystäviä eri puolilla maailmaa ja tämä puolestaan on lisännyt tuottajien mielenkiintoa tehdä omia vastaavia viinejä.

**Falorni Padre & Figlio
Governo All' Uso Toscano 2021
(ALKO 939024 – 19,55 €)**

Tässä on hyvä esimerkki Toscanan Governo-viinistä; mehevän hilloinen – jammy, jammy. Aromaattinen, runsaasti mustaherukkaa ja mausteisuutta. Tämän viinin lajikkeet ovat paikalliset Ciliegiole ja Sangiovese höystettynä Cabernet Sauvignon -rypäleiden mehulla. Vuonna 2006 perustetulla viinitilalla Selvillä on viinitarhoja useilla Italian viinialueilla.

Hyvä Ilves

Nyt on erinomainen syy muistaa ja on-

nitella Tampereen parasta jalkapalloseuraa! Ilveksen futis SM-hopea on huikea saavutus, ja menestyksen vuoksi pitää ottaa tähän toki yksi Ilves-viini. Alkon hyllystä löytyy useampiakin Lynx (eli Ilves) -viiniä ja otin tähän maisteluun **Lynx Barrel Fermented Chardonnay 2022 -viinin (ALKO 914013 – 13,99 €)**.

Tämän viinin ominaisuuksiin kuuluu selkeästi hunajameloni, ananas ja persikka. Mukana on maukasta paahteisuutta ja mausteisuutta. Aavistus tumman kahvin paahtunutta vivahdetta saa tämän viinin maistumaan possun ja kanan kanssa sekä runsaan kermanen pastan ja vaikkapa tryffelirisoton kanssa.

Maukasta loppuvuotta

Toivon mukaan tästä tuli ajatuksia viinivalintoihinne ja pääsette kokemaan taas jotain uutta ja maukasta! Odotan mielenkiinnolla talven ja kevään tulevia viini-iltoja ja -maistaisi.

Mukavaa ja värikästä syksyn jatkoa kaikille, muistakaa nauttia viinistä läheisten ja ystävien kesken: yhdessä maistuu paremmalta. ♦



Sari Talonen (vas.), Anni Hakkarainen, Petri Kaukonen, Leevi Uosukainen ja Reijo Nurminen.

TEKSTI MARI PIHLAJANIEMI

Ravintolaopas tutustuttaa Tampereen ravintolakenttään

Tredun ravintola- ja catering-alan opiskelijat vastaanottivat opaskirjan, jonka tavoitteena on esitellä monipuolinen joukko erilaisia tamperelaisravintoloita – ja kannustaa kantapaikkoihinsa tottuneitakin vierailemaan ennestään vieraissa ravintoloissa.

Ruoka&Kulttuuri -lehteä kustantavan Media Potentia Oy:n missiona on ollut tehdä tamperelaista ravintola- ja ruokakulttuuria tunnetuksi julkaisuissaan. Tämän pohjalta yhtiö julkaisi keväällä *Explore Restaurants* -kirjasen, jossa esitellään 14 tamperelaista ravintolaa niin teksti- kuin videomuodossa.

Jotta entistä useampi innostuisi tutustumaan itselleen vieraisiinkin ravintoloihin, kukin kirjassa esitellyistä ravintoloista tarjoaa kirjan hankkineille asiakkaille itse määrittelemänsä edun. Edun voi lunastaa esittämällä kirjan ravintolassa tilauksen yhteydessä. Useimmissa tapauksissa ravintola tarjoaa yhden ilmaisen pääruuan, kun aterioijia on kaksi.

Osana missiotaan Media Potentia lahjoitti syyskuussa *Explore Restaurants* -kirjan jokaiselle Tredun ravintola- ja catering-alan opiskelijalle ja opettajalle. Tiimivastaava, lehtori **Sari Talonen** vastaanotti kirjat yhdessä tarjoilijaksi opiskelevan **Anni Hakkaraisen** ja kokiksi opiskelevan **Leevi Uosukaisen** kanssa. Media Potentian puolelta mukana olivat toimitusjohtaja **Petri Kaukonen** ja aluepäällikkö **Reijo Nurminen**.

Ravintoloiden työvoimatarve näkyy myös alan koulutuksessa

Tamperetta on kuvailtu eri yhteyksissä yhdeksi Suomen merkittävistä ravintolakaupungeista. Viime vuosina kaupunkiin on ilmaantunut useita kiinnostavia, persoonallisia uusia ravintoloita. Samalla kuitenkin ovensa on sulkenut jokunen pitkän linjan fine dining -konkari.

Tampereen ravintolakentällä onkin nähty melkoista myllerrystä. Jo koronapandemia pakotti alan toimijoita keksimään luoviakin ratkaisuja toimintansa turvaamiseksi. Pandemian väistyttyä monella ravintolalla oli edessään uusi ongelma: akuutti työvoimapula.

Tilanne havaittiin myös koulutuspuolella. Tiimivastaava Sari Talonen toteaa monen ravintolan joutuneen tuolloin jopa perumaan tilaisuuksiaan henkilökunnan puutteessa.

– Kaikki meni siihen arjen pyörittämiseen ja lounaasiin, ja ei pystytty ottamaan niitä lisätilauksia koska ei ollut väkeä.

Ravintola-alan valtava työvoimapula vaikuttaa edelleen. Koska kotimaasta alalle ei löydy riittävästi tuloja, opiskelijoita haalitaan Talosen mukaan englanninkielisiin koulutuksiin ulkomailta. Vastapainona hän toteaa harjoittelupaikkoja olleen heidän opiskelijoilleen hyvin saatavilla. Samalla tosin palkallisten opiskelijapaikkojen määrä on vähentynyt.

Kiinnostavat työnäkymät ja kansainvälisyys houkuttavat alalle

Ravintoloiden työvoimatarve on näkynyt myös Tredulla ravintola- ja cateringalan kasvaneina hakijamäärinä.

– Tänä vuonna meillä on ollut todella paljon hakijoita, enemmän kuin koskaan, Talonen kertoo.

Hän huomauttaa kasvaneen kiinnostuksen taustalla olevan toki myös aktiivista työtä. He ovat tehneet koulutusta tunnetuksi esimerkiksi aamiaistilaisuuksilla ja vierailleet peruskouluissa kertomassa alasta.

Tredulla on parhaillaan ravintola-catering -alan opiskelijoita kaikkiaan vajaa 500, joista noin 350 Santalahdentien toimipisteessä ja loput Kangasalla. Perustutkinnossa voi suuntautua joko kokin tai tarjoilijan alalle. Koulutus tarjoaa osaamista ja ammattitaitoa, jota voi hyödyntää monipuolisesti myös ulkoilla.

– Meillä on opiskelijoille aika paljon kansainvälistä vaihtoa. Ne, jotka haluavat lähteä, pääsevät sitten kokeilemaan, Talonen kertoo.

Uutena ilmiönä heidän englanninkieliseen kokki- tai tarjoilijakoulutukseensa hakeutuu nykyisin myös suomalaisia lukion käyneitä. Talonen arvelee juuri alan kansainvälisyyden vetävän nuoria puoleensa: opiskelu auttaa kartuttamaan englannintaitoa ja helpottaa työllistymistä ulkomaille.



Juuri kiinnostavat, monipuoliset työnäkymät ja kansainvälisyys näyttävät houkuttelevan opiskelijoita ravintola-alalle – ainakin kun asiasta kysyy Tredun opiskelijoilta.

Innustus ravintolatyöhön syttyi jo nuorena

Juuri kiinnostavat, monipuoliset työnäkymät ja kansainvälisyys näyttävät houkuttelevan opiskelijoita ravintola-alalle – ainakin kun asiasta kysyy Tredun opiskelijoilta.

Tarjoilijalinjalla opiskelevan Anni Hakkaraisen kiinnostus ravintola- ja catering-alaan heräsi peruskoulun yläasteella. Hän kertoo käyneensä opinto-ohjaajan kanssa läpi mahdollisia koulutuksia, ja ala tuntui oitis omalta.

– Kävin täällä tutustumassa ja on tuntunut kyllä siltä, että on ollut oikea valinta.

Myös Leevi Uosukaisen kiinnostus ruuanlaittoon syttyi jo yläasteella kotitalouden tunneilta.

– Ja muutenkin olen vähän ollut isän mukana apuna pienestä pitäen keittiössä, ja sieltä on lähtenyt sitten, kokiksi opiskeleva Uosukainen kuvailee. Hänkin on ollut valintaansa tyytyväinen.

Kummallakin on myös jo toiveita tulevan uransa suhteen. Valmistumisen jälkeen Hakkaraisen suunnitelmassa on työllistyä ulkomaille tai kausityöhön Lappeen. Eniten tarjoilijaopiskelijaa kiinnostaa mahdollisuus päästä tekemään monipuolisesti asiakaspalvelua, niin drinkkien sekoittamista kuin à la carteakin.

Uosukainen puolestaan kertoo olevansa kiinnostunut eniten à la carte -puolesta. Koska mikään tietty ruokakulttuuri tai keittiö ei ole vielä vienyt kokkiopiskelijaa mennessään, vaikutteita on siis hyvä hankkia vielä mahdollisimman laajalta.

– Haluan oppia tekemään kaikkea, ja uusia asioi-

ta tulee koko ajan, mitä enemmän menee eteenpäin.

Ravintolakäynnit tarjoavat vaikutteita ja käytännön havaintoja

Ravintola- ja catering-alan opiskelijat tutustuvat ravintoloihin pääasiassa työssäoppimisen kautta. Sari Talonen kertoo heidän pohtineen, miten *Explore Restaurants* -kirjaa voitaisiinkin hyödyntää myös opetuksessa. Hän toteaa asiakkaan roolissa tehtyjen ravintolavierailujen olevan opiskelijoille hyvä tilaisuus nähdä, miten monet koulutuksessa käsitellyt asiat toteutuvat kentällä.

– Miten tarjoilija ottaa vastaan ja kuinka hyvin esittelee, kaikkea tällaista. Ja voidaan kokeilla niitä annoksia vaikka täälläkin.

Muutamat Tampereen ravintoloista ovat tulleet opiskelijoille tutuiksi joko opinnoista tai vapaa-ajalta.

– Olin työssäopissa Rossossa Ilveksessä. Siitä tuli ainakin sellainen tosi kiva ravintola minulle, että olen käynyt siellä pari kertaa. Tykkään siitä tosi paljon, mainitsee Anni Hakkarainen.

– Ehkä lemppari, missä olen käynyt paljon perheen kanssa on Pispalan Pulteri. Siellä on kyllä tosi hyvää ruokaa, kertoo puolestaan Leevi Uosukainen.

Myös osa Explore Restaurants -kirjasessa esitellyistä ravintoloista on heille jo ennestään tuttuja. Leevi Uosukainen nostaa esille esimerkiksi Periscopien, jonka on kokenut mielenkiintoiseksi, ja kehuu myös ravintola Pihaa, jossa oli ollut juuri työssäopissa.

– Se oli kyllä todella mukava paikka. ♦

Freepik



TEKSTI SIRU UUSI-SEPPÄLÄ

Jouluperinteiden historiaa ja tapoja maailmalta

Monen jouluperinteet ovat omasta lapsuudesta: joulukuusen koristelu, tietyt joulukoristeet aina samalla ikkunalla, kynttilöiden vieminen haudoille, totutun kaavan mukaan valmistettu joulu-pöytä.

Perinteilläkin on kuitenkin historian-sa – eikä se ole aina niin pitkä kuin voisi ajatella. Esimerkiksi joulukortit, lahjat, kuusi ja pukki yleistyivät Suomessa vasta itsenäisyyden alkuaikoina, kun op-pivelvollisuus tuli ja sitä myötä kansa-koulusta tuli kaikille pakollinen. Kan-sakoulussa vietettiin joulun juhlistami-seksi kuusijuhlaa, jonka opetussuunni-

telmaan juhla laitettiin tietynlaisena.

– Opetussuunnitelmassa linjattiin, että juhlassa pitää olla kuusi, lapset kirjoittavat joulukortteja ja Joulupukki jakaa lahjoja. Kansakoulun myötä yhden-mukainen joulukonsepti levisi, kertoo suomalaisiin perinnejuhliin erikoistu-nut arkistotutkija **Juha Nirkko** Suo-malaisen Kirjallisuuden Seuralta.

Jotkut perinteet ovat myös painuneet unholaan. Esimerkiksi joulun alla ta-losta taloon kiertävät nuorten aikuisten joukot ovat kadonneet katukuvasta.

– Syksyllä kekrin aikana kiersi kekri-pukki. Mutta myös ennen joulua, tapa-

ninpäivänä tai joulun välipäivinä kiersi tällaisia kiertueita. Kuvitteellisia, son-nustettuja hahmoja kulki nuorisojouk-kojen keulakuvina: tapaninpukkeja tai jouluvalkoja, joka on eräänlainen puo-lihevoshahmo. Kuljettiin talosta taloon ja pyydettiin viinaryppyä. Tällaista en ole huomannut enää tehtävän, vaikka kalenterissa on yhä Nuutin päivä. Var-sinkin alkoholin käyttö ja mekastus on jäänyt pois, Nirkko kertoo kadonneista jouluperinteistä.

Toisaalta nuuttipukkien perinteestä on säilynyt jotain Satakunnan seudulla ja Hämeessä.

– Siskoni tiesi kertoa, että kaupassa oli nuuttipukkeina kiertäville lapsille karkkisettejä myytävänä, kuten virpo-mapusseja. Ennen tätä tekivät nimen-omaan nuoret aikuiset, Nirkko kertoo. Tämän ohella on muitakin kansanpe-rinteitä, jotka ovat muuttuneet aikuis-ten perinteestä lasten tapakulttuuriksi.

Jouluruokaperinteet ovat yhdenmukaistuneet

Monien joulunvietossa kenties tärkeim-piä elementtejä on jouluruoka. Ruoka-kulttuurissa on ollut jonkin verran alu-



eellista vaihtelua. Eräs esimerkki tästä on riisipuuro:

– Itäinen tapa on ollut keittää, läntinen tapa on ollut hauduttaa puuro uunissa, Nirkko kertoo.

Tänä jouluna vaihtelua haluava voi yrittää valmistaa riisipuuron eri tavalla. Esimerkiksi Marttojen sivuilta löytyy ohje niin uunissa kuin keittämällä valmistettavaan riisipuuroon.

Moneen joulupöytään kuuluvat, uunissa valmistettavat laatikkoruuat ovat historiallisesti tarkasteltuna hämäläiseksi miellettyä ruokaa. Rosollin kaltainen ruoka puolestaan on tunnettu jo vanhastaan Länsi-Suomessa, mutta nykyään yleinen nimi ’rosolli’ puolestaan tulee venäjän kielestä, jossa se on tarkoittanut suolavettä.

Perinteinen jouluruoka on ollut myös lipeäkala, jota saa kaupasta myös käyttövalmiina. Miedon makuista lipeäkala on tarjoiltu perinteisesti voisulan tai valkokastikkeen kanssa. Valkokastikkeen voi maustaa esimerkiksi piparjuurella.

Alueellinen vaihtelu jouluperinteissä Nirkon mukaan vähentynyt.

– Tiedonvälitys on parantunut, ihmiset liikkuvat ja verkottuvat enemmän. Sellaista ei enää ole kuin talonpoikaiskulttuurissa ennen teollistumista ja kaupungistumista: alueet olivat tavallaan nurkkakuntaisempia ja sisäänlämpiävämpiä. Ennen tämä oli selvemmin havaittavissa.

Nirkko kuitenkin huomauttaa, että

eroavaisuuksiakin jouluperinteissä on, jopa saman kylän sisällä: – Naapureiden joulu on erilainen kuin jonkun toisen.

Tonttu on kiltimpi versio kansanuskon haltijoista

Joulu on juhlena sulauttanut itseensä kaikenlaista enemmän tai vähemmän tunnettua kuvastoa. Juhlan kristillisestä nykymerkityksestä huolimatta jotkut perinteistä eivät suinkaan löydy Raamatun kertomuksista. Esimerkiksi tonttu-ukkoja tuskin hyppii Jeesus-lapsen seimen ympärillä.

– Omituinen juttu, että ne on päätyneet sinne Korvatunturille. Se on tällainen kiltimpi versio kansanuskon haltijoista, Nirkko kertoo.

Pohjoismaisessa kansanperinteessä tonttu on asuinpaikan tai tontin haltija. Sana tulee ruotsin sanasta ’tomte’, josta se on vääntynyt suomalaiseen muotoonsa.

– Ne on olleet moraalinvartijoita. Ne on rakastaneet rauhaa, järjestystä ja siisteyttä. Jos esimerkiksi saunottiin liian myöhään tai käytettiin alkoholia saunassa, saunatonttu tai haltija saattoi huomauttaa käytöksestä. Pudottaa katosta jotain tai muuta tällaista. Tällainen moraalinvartijahomma sopikin sitten Korvatunturin tontuille valvomaan lasten kiltteyttä, Nirkko kuvailee tonttujen luonnetta ja historiaa.

Jouluyönä ruuat on ollut maalaistaloissa tapana jättää pöytään, eikä niinkään ihmisille vaan kodinhaltijoille tai vainajille ja esi-isille. Tonttujen yöllisestä ruokailusta kertoo Tonttujen jouluyö -laulu, jossa kunnan väki tarjoaa jouluruokaa haltijoille.

Kansanuskon perinteet ja ympäri maailmaa liikkuneet tavat eivät ole aina siirtyneet kirkollisiin juhlapyyhiin täysin kivuttomasti. Esimerkiksi tonttu-ukkoja on paheksuttu.

– Luterilainen usko on koittanut päästä muinaisuskosta eroon. Mutta kristinuskon ja vanhemmat uskomukset lopulta yleensä sekoittuvat.

Myös 1700-luvulla tulleeeseen ja 1800-luvulla yleistyneen joulukuuseen on suhtauduttu aluksi epäluuloisesti. Nirkon mukaan kuusta arveltiin syntyiseksi tai pakanalliseksi. Lisäksi paheksuntaa herätti kuusen kynttilöiden aiheuttama tulipalovaara.

Joulu Euroopassa – ja muualla

Joulun yhtenä esikuvana pidetään yleisesti roomalaisten Saturnalia-juhlaa, jonka viettoon kuuluivat muun muassa uhkapelit.

Kristillisen joulun tulo on Nirkon mukaan vaikea ajoittaa, koska sen vietto on alkanut pikkuhiljaa kristinuskon leviessä. Suunnilleen kristillinen joulun vietto on kuitenkin alkanut 1100-luvulta lähtien, eli keskiajan loppupuolella.

Päivä on asettunut kalenterissa samalle seudulle kuin siellä jo vanhastaan ollut juhla, talvipäivänseisaus.

– Jonkinlaista juhlaa on ollut viimeimpään vuodenaikaan kaikissa kulttuureissa. Silloin on ollut kätevää myös vaihtaa vuotta. Talvipäivänseisausta on vietetty monissa kulttuureissa. Joulusanan takana onkin sana ’yule’ tai ’jul’, joka tarkoittaa juhlaa. Kyseessä on ehkä muinaisten germaanien talvijuhla, josta on tullut yleisempi joulusana, Nirkko kertoo.

– Kun kristillisille juhlapäiville alettiin laittaa sijainteja kalenteriin, oli hyvä, että juhlia oli siellä jo ennestään. Juhlat oli helpompi omaksua niin, että siinä hiukan ututetaan uutta sisältöä vanhaan. Kirkkoisat eivät olleet tyhmiä: ei kannata luoda uutta tyhjästä. Ensin joulua juhlittiin Jeesuksen kastepäivän merkeissä. Sitten merkitys on vakiintunut tuohon, mikä se on nykyään.

Joulua vietetään myös muissa, ei-kristillisissä maissa. Hyvänä esimerkkinä Nirkko pitää Japania, jossa myös esimerkiksi shintolaiset ja buddhalaiset saattavat viettää tapakulttuurin puolesta samankaltaista joulua kuin kristityt, mutta ilman uskonnollista merkitystä.

Japanissa joulu on enemmänkin pariskuntien kuin perheiden yhteistä aikaa. 1970-luvulla toteutetun mainoskampanjan myötä Japanissa syödään jouluna usein friteerattua broileria. Suosittua on myös kermainen pataruo- ka, kakku ja wagashi-makeiset. ♦



Freepik

TEKSTI MARI PIHLAJANIEMI

Ravintoloiden joulunajan tarjontaa Tampereella

Monet tamperelaisravintolat kattavat joulun lähestyessä pöytään makoisia joululounaita tai -illallisia, tai tarjoavat vaikkapa upeat puitteet riehakkaaseen pikkujoulutunnelmaan.

Kaikki ravintolat eivät olleet vielä julkistaneet joulutarjontaansa lehden mennessä painoon, mutta kokosimme muutamia poimintoja kaupungin tarjonnasta, jos jouluherkut ja iloinen juhlatunnelma houkuttavat. Oheisten lisäksi kauden tarjontaa kannattaa silmäillä ravintoloiden omilta nettisivuilta. Osaan jouluaterioista on myös hyvä tehdä pöytävaraus jo etukäteen.

Finlaysonin Palatsi

Finlaysonin Palatsilla on tarjolla seisovaan pöytään katettu joululounas arkisin 9.–20.12. klo 11–14. Palatsilta on aina asiakkaan halutessa – myös viikonloppuisin – varattavissa seurueelle oma salonki, jossa voi nauttia joululounaasta täysin omassa rau-

hassa ilman erillistä tilavuokraa. Kuninkaankatu 1, Tampere www.finlaysoninpalatsi.com

Ravintola Tampella

Ravintola Tampellassa juhlietaan joulun tuloa ja virittäydytään tunnelmaan tarjoilemalla kolmen ruokalajin joululounasta arkisin 9.12.–19.12.2024 klo 11–14 ja lisäksi perjantaina 20.12. ennakkotilauksesta. Keittiömestari tiimeineen on kehittänyt jouluisan erikoismenun ja salitaiturit sovittaneet niihin oivat viinit. Kelloportinkatu 1, Tampere www.ravintolatampella.fi

Bistro Henriks

Bistro Henriksin joululounas saatavilla 3.–21.12.2024. Neljän ruokalajin menu pöytiin tarjoiltuna ti-pe 11–15 ja la 12–15. Tervetuloa! Satamakatu 7, 33200 Tampere www.henriks.fi

Schnitzelhaus

Schnitzelhausin joululounas nautitaan saksalaisessa hengessä! Ma–pe 9.–13.12. ja ma–pe 16.–21.12. klo 11–15 Joululounas sisältää alkuruoaksi keiton ja runsaan saksalaishenkisen salaattipöydän (sillejä, salaatteja, pikkeleitä...). Pääruokana seisovasta pöydästä porsaanniskaa, makkaroita, haudutettua punakaalia ja kermaperunoita. Jälkiruokana tuoreita pipareita sekä joulu-torttuja kahvin tai teen kera. Lounaan hinta 29,50€. Ravintola ottaa mielellään myös pöytä- ja ryhmävarauksia. Lounaan aikakin tarjoillaan myös koko à la carte -listaa Schnitzeleineen ja muine herkkuneen – samoin kuin kuohuvaa olutta, kylmiä snapseja, lämmintä Glühweinia ja muita asiaan kuuluvia juomia. Tammelan puistokatu 28, 33100 Tampere www.schnitzelhaus.fi

Periscope

Ravintola Periscopesta löydät huipputaso- n 100-paikkaisen ruokaravintolan, 125-paikkaisen Lounge Baarin, joka mukautuu cocktailbaarista aina koko päivän kokouksiin tai intiimiin hääjuhlaan. Loungen yhteydestä löydät myös 16 hengen kabinetin pienempiin lounastapaamisiin tai ikimuistisiin perhejuhliin. Vaikuttava SPA-osasto on 1000 m2 kattoterassin uusin laajennus. Ympäri vuoden käytössä olevalta SPA-osastolta löydät kaksi näköalasaunaa, kolme jacuzia sekä kokous- ja oleskelutilat 10-50 hengen tilaisuuksiin. Vuolteenkatu 1, 33100 Tampere www.periscope.fi

Nyhtökaura-sieniwellington

Uusia ruokareseptejä on myös hauskaa kokeilla perinteisten jouluruokien oheen. Tänä jouluna voi kokeilla vaikkapa brittiläisestä joulupöydästä inspiraatiota ammentavaa wellingtonia, joka taipuu nyhtökauralla ja sienillä myös joulupöydän kasvis-syöjien suuhun sopivaksi.

Nyhtökaura-sieniwellington
noin 10 annosta

Sienitäyte

400 g ruskeita herkkusieniä

1–2 lehtisellerin vartta

1 sipuli

1 valkosipulinkynsi

1 rkl oliiviöljyä

2 rkl balsamietikkaa

3 oksaa tuoretta rosmariinia

½ tl suolaa

mustapippuria myllystä

½ dl cashewpähkinöitä

Paistettu nyhtökaura

1 pkt nyhtökauraa (maustamaton)

2 rkl oliiviöljyä

1 tl savupaprikajauhetta

1 tl valkosipulijauhetta

½ tl suolaa

1 tl kuivattua timjamia

½ dl kaurakermaa

Lisäksi

1 kpl / 600 g isoa lehtitaikinal levyä

2–3 rkl kaurakermaa voiteluun

tuoretta rosmariinia koristeluun

Ota lehtitaikinal levy sulamaan reilua tuntia ennen leipomista.

Kuumenna uuni 225 °C:seen.

Pilko herkkusienet ja hienonna selleri. Silppua sipuli ja valkosipulinkynnet. Kuumenna öljy paistinpannulla ja lisää pannulle sienet, selleri ja sipulit. Mausta balsamietikalla. Irrota rosmariininoksista lehdet ja lisää ne pannulle. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Paista, kunnes sienistä ei enää irtoa nestettä. Lisää lopuksi cashewpähkinät pannulle ja kuumenna. Siirrä sienipaistos



tehosekoittimeen ja sekoita nopeasti karkeaksi tahnaksi.

Kuumenna pannu uudelleen. Lisää öljy, nyhtökaura ja mausteet. Paista nyhtökauraan hieman väriä ja lisää pannulle kaurakerma.

Levitä iso lehtitaikinal levy leivinpaperille ja kauli sitä laakeammaksi ja ohuemmaksi. Levitä sitten herkkusieniseos koko lehtitaikinal levyllä. Levitä sitten paistettu nyhtökaura noin 5–7 cm leveydelle lehtitaikinal levyn keskelle. Kääri lehtitaikina rullalle. Tee pinnalle muutama viilto ja voitele rulla kaurakermalla.

Paista rullaa uunin keskitasolla noin 25 minuuttia. Koristele tuoreella rosmariinilla.

(Resepti: Chocochili.net)

Radio Musa 100,5

Parasta lautasella!

Vanha totuus: jos haluat myydä ruokaa, levitä ruoan tuoksua. Jos haluat myydä pullaa, levitä pullan tuoksua.

Radio Musa tavoittaa aikuiset, joilla on varaa ja aikaa hemmotella itseään. Levitämme musiikin ilosanomaa, joka tarjoaa tuotteellesi oikean ympäristön.

Ota yhteys!

Pentti Teräväinen

yrittäjä, ohjelmapäällikkö
puh. 0400 620036

Radio Musa tarjoaa yötä päivää parasta aikuisviihdettä, monipuolista musiikkia ja paljon, paljon muuta.

Musassa levyt eivät rahise, kun emme soita niitä puhki.

Radio Musa soittaa mielimusiikkiasi ja hankkii teille uusia asiakkaita.

Juha Mäkelä

mediamyynti
puh. 040 6742605



Katso päivittäiset ohjelmatiedot Facebookista!

Aikuisten suosikkiradio | facebook.com/radiomusa | radiomusa.fi



K-Supermarket

Tervetuloa ratinaalisille ruokaostoksille!

RATINA

Vuolteenkatu 1, 33100 Tampere, puh. 010 336 3740, marko.laaksonen@k-supermarket.fi,
Palvelemme: MA-LA 8-21, SU 10-21, Myös Herkkutorin tuoreet liha- ja kalavalikoimat tarjolla joka päivä.



HUOM! TUNNIN
ILMAINEN
PYSÄKÖINTI
RATINA-MOBIILI-
SOVELLUKSELLA!



Hanki nyt joululahjaksi

Explore Restaurants Tampere 2025 -kirja
kustantajan verkkokaupasta
explorerestaurants.fi tai heti mukaan
Akateemisesta Kirjakaupasta
tai Tampere-Seuran myymälästä.

**Yksinkertaista, mutta totta:
Pääsääntöisesti kaksi syö – yksi maksaa!
Tällä kirjalla 14:ssä ravintolassa
Tampereella 31.12.2025 asti.**

AKATEEMINEN
AKADEMEN



**Kirja
hintaan:
44€**

