

RUOKA & KULTTUURI

LUKUPAKETTI RUOAN JA KULTTUURIN YSTÄVILLE 2025 | OULU

*Oulun
kulttuuri- ja
vapaa-ajan
tarjontaa*

*Brunssi on
kiireetöntä
nautiskelua
ja seurustelua*

**Elokuvan moniosaaja
Anssi Mänttäri:
"Nykypäivän
elokuvanteosta
puuttuu riskinotto"**

**Kulttuuripääkaupungiksi
valmistuva Oulu on
täynnä elämyksiä**



Kauniit käsityönä valmistetut tuotteet, sisustusesineet, matkamuistot sekä tarvikkeet itse tekemiseen

Taito SHOP
OULU

Rautiatienkatu 11b, 90100 Oulu
040 352 2082
www.taito.fi/pohjoispohjanmaa





Tervetuloa Kauppahalliin!

Palvelemme ma-pe klo 8-18 ja la klo 8-16
Asuntomessujen ajan olemme avoinna myös
sunnuntaisin klo 10-16!





[ouluunkauppahalli](#)

[www.ouluunkauppahalli](http://www.ouluunkauppahalli.fi)

Elämyksiä Oulun sydämessä

Kauppakeskus Valkeassa saat nauttia herkullisista makuelämyksistä ja monipuolisista ostosmahdollisuuksista saman katon alla.

Muun muassa nämä 13 kahvilaa ja ravintolaa sekä elämyksellinen tunnelma keskellä Oulua tekevät jokaisesta vierailusta ainutlaatuisen:







VALKEA

OULUN SYDÄN



LIIKKEET JA RAVINTOLAT:



+ 40 LIIKETTÄ TÄYNNÄ SHOPPAILTAVAA JA KOETTAVAA

ma-pe 9-20 | la 9-19 | su 11-18
kauppakeskusvalkea.fi



Freepik

12

Brunssi suomalaisessa ravintola-kulttuurissa

Tässä numerossa

- 3 Pääkirjoitus
- 4 Oulun kulttuuri- ja vapaa-ajan tarjontaa
- 10 Anssi Määttäri – kotimaisen elokuvan grand old man
- 12 Brunssi suomalaisessa ravintolakulttuurissa
- 18 Viinikolumni: Viinikesän makuja

Sanna Krook / Oulun kaupunki



4

Kulttuuri ja vapaa-ajan tarjontaa

RUOKA & KULTTUURI

Jakelu ja levikki

10 000 kpl
Peitsimedia,
keskustan taloudet
Asuntomessut 2025

Kustantaja

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

Paino

Kaleva Oy

Etukannen kuva

Unsplash

Julkaisija

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

Päätoimittaja

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

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

www.ruokakulttuuri.fi
www.digiruokakulttuuri.fi

facebook.com/ruokakulttuuri



PETRI KAUKONEN
päätoimittaja

Koe uutta, tee uutta

Milloin olet viimeksi päässyt maistamaan jotain, mikä on ollut sinulle itsellesi aivan ennen kokema-tonta? Nähnyt tai kuullut jotain, mikä on ollut mie-lellesi niin uutta ja vierasta, että sitä on täytynyt pysähtyä vain ihmettelemään, aistimaan ja sulat-telemaan hetkeksi?

Positiiviset uutuuden ja ihmetyksen hetket voi-vat tehdä kenelle tahansa hyvää arjen puristuk- sessa. Yksi ihminen ei voi kuitenkaan luoda uutta määräänsä enempää – kekseliäisyys kuluu usein jo siihen, että päivittäiset välttämättömyydet tule- vat hoidettua.

Siksi onkin hyvä, että voimme tarjota parhaita oi- vulluksiamme myös muiden koettavaksi, kun sel- laisia saamme. Kulttuurialan ja ravintola-alan am- mattilaiset tekevät työtä, ajattelevat, kokeilevat ja viilaavat, jotta muut saisivat nauttia elämyksistä, joita eivät pysty itse toteuttamaan. Ja kun kysees- sä on minkäänlainen luova ideointi, tekijä ei voi tui- jottaa kelloa ja työaikoja: ideat tulevat kun tulevat, ja vapaa-ajan ja työajan välinen raja hämärtyy. Kiitos siis heille ahkeruudesta ja intohimosta teh- dä työtään.

Mutta luovuutta kannattaa toki käyttää myös itse. On olemassa asioita, joita yksin sinä tässä maail- massa pystyt ajattelemaan ja keksimään. Laita ai- nutlaatuisuutesi siis hyvään käyttöön ja ilahduta sillä muitakin – missä muodossa sitten ikinä halu- atkaan!

Lämpimin terveisin

Petri Kaukonen
päätoimittaja



Rotuaarin Kaupunnikarkeloissa tanssittiin huutokatrillia ja muita pelimanssitanseja. Kuva vuoden 2023 Oulun Päiviltä.

TEKSTI MARI PIHLAJANIEMI

Vuoden 2026 kulttuuri- pääkaupunki Oulu

**Kulttuuria, ajanvietettä, seikkailtavaa – ja kaiken päälle vielä herkullisia makunautintoja.
Merellinen, kulttuurivuoteensa valmistautuva Oulu on kesäkaupunki vailla vertaa.**

*Pyysimme paikallisia kulttuurin
ja vapaa-ajan toimijoita
esittelemään toimintaansa;
ohessa kattaus siitä.*

Vuoden 2026 Euroopan kulttuuripääkaupungiksi valitussa Oulussa kuhisee jo nyt.

Kulttuurivuoden valmistelut ovat täydessä vauhdissa, ja Oulu2026-ohjelmaa tekevät sadat toimijat Oulusta, Suomesta ja Euroopasta. Vuoteen on varauduttu pitkään ja tuntuvasti: hankkeen kokonaisbudjetti on 50 miljoonaa, joka on jakautunut vuosille 2021–2027. Kulttuuripääkaupunkivuosi näkyy kaupungilla muun muassa lukuisina tapahtumina, mutta myös uusina kulttuuritiloina, jotka palvelevat kaupunkilaisia vielä pitkään.

Vaikka kulttuurivuosi 2026 häämöttää vielä edessä päin, Oulu onkin jo nyt monipuolinen, elävä kaupunki, jossa riittää tehtävää ja koettavaa kaikille aisteille. Osoituksena tästä pyysimme paikallisia kulttuurin ja vapaa-ajan toimijoita esittelemään toimintaansa; ohessa kattaus siitä!

Tiedettä, taidetta ja historiaa

Oulun museo- ja tiedekeskus kutsuu viihtymään tieteen, taiteen ja historian pariin. Tutustu vierailukohteisiin, joista avoinna ovat: kivikaudesta kertova tiedekeskus Kierikki, Oulun taidemuseo, Turkansaaren ulkomuseo, Merimiehenkotimuseo, Oulunsalon kotiseutumuseo, Pateniemen sahan museo ja Oulun linnan kellari.

Vuonna 2026 Myllytullissa, aivan Oulun keskustan kupeessa, avaa ovensa uusi museo- ja tiedekeskus **Tiima**, jossa viettää parasta aikaa näyttelyissä ja tapahtumissa. Saman katon alta löytyvät elämystila **VISIO**, uudistunut **Tiedekeskus Tietomaa** ja **Pohjois-Pohjanmaan museo** sekä tasokas ravintola ja kauppa. Tule mukaan ja astu uusiin ulottuvuuksiin!

Seikkailua ja hyvinvointia

Seikkailupuisto Huikia tarjoaa seikkailua, kiipeilyä ja vapaa-pudotusta kaiken ikäisille kävelymatkan päässä Oulun keskustasta.

Seikkailu on turvallista ja valvottua, joten voit huoletta nauttia yläilmoista ja haastaa itsesi erilaisilla radoilla. Seikkailupuistoon voit tulla yksin, kaksin tai isommassa ryhmässä.

Huikiassa voidaan järjestää myös monenlaisia tapahtumia. Olipa kyseessä sitten yritystapahtuma, luokkaretki tai polttarit, Huikia tarjoaa unohtumattomia elämyksiä kaikille osallistujille.

Nallikarin Elämyskeskukselta lähtevät **Nallikari Safarisin** opastetut safarit ja välinevuokraukset tarjoavat ainutlaatuisen mahdollisuuden tutustua Oulun upeisiin maisemiin kajakilla, kanootilla, SUP-laudalla tai fatbikella. Luonnonkaunis Mustasalmen vesikanava johdattaa vesillä kulkijan suoraan Oulujokisuiston sydämeen, josta avautuvat upeat näkymät myös asuntomessualueelle. Fatbikeilla pääset tutkimaan alueen reitistöjä – kaikki omatoimisesti tai oppaan johdolla. Aitoja elämyksiä – luonnollisesti.

Rentouttava Laine tarjoaa ainutlaatuisen hyvinvointikeitteen Oulussa, jossa voit irtautua arjesta ja syventyä kokonaisvaltaiseen rentoutumiseen.

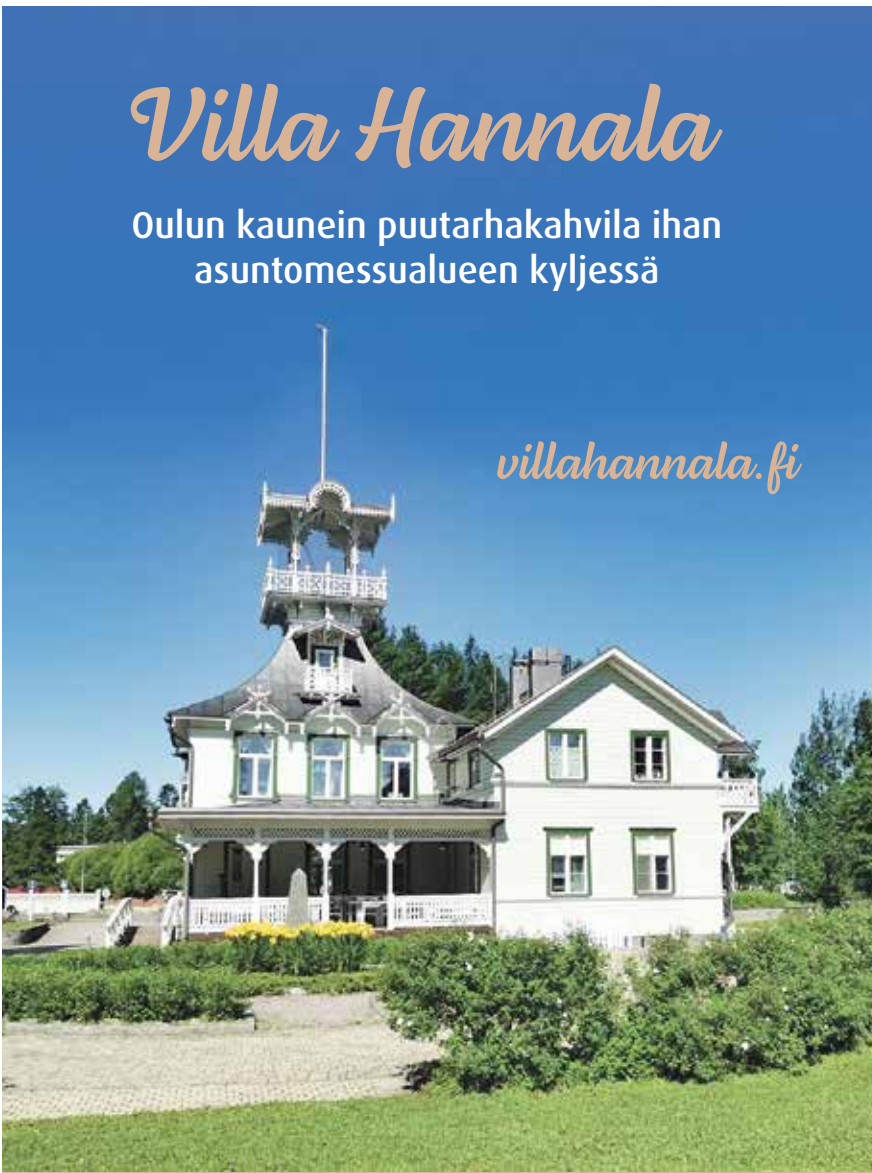
Palveluvalikoimaan kuuluvat rentoutuskellunta Pohjois-Suomen ainoassa mustassa kelluntatankissa, Neurosonic-värinähoito, äänimaljahoito, kuumakivihieronta, intialainen päähieronta, kasvohieronta, hermoratahieronta, klassinen hieronta, kalevalainen jäsenkorjaus sekä TRE-stressinpurku. Mentaalivalmennus tukee henkistä hyvinvointia ja suoritustasoa. Yksilö- ja paripalvelut, kuten hemmotteleva parirentoutus VIP-tilassa ja limusiinikuljetus, tekevät kokemuksesta erityisen. Laineen rauhallinen miljöö, lounge-tila ja huolellisesti suunnitellut hoitokokaisuudet tarjoavat täydellisen paikan palautumiselle ja itsensä hemmottelulle.



Villa Hannala

Oulun kaunein puutarhakahvila ihan
asuntomessualueen kyljessä

villahannala.fi



Villa Hannala / Kahvelitie 1, Toppilansaari, Oulu



AITOJA ELÄMYKSIÄ OULUSSA

Näe Oulun asuntomessualue vesiperspektiivistä!

Lähde liikkeelle Nallikarin Elämyskeskukseltamme ja koe Oulujokisuiston parhaat maisemat vesiltä käsin. Kajakilla, kanootilla tai SUP-laudalla meloen luonnonkaunista Mustasalmen kanavaa pitkin pääset ihailemaan Oulujokisuiston ja asuntomessualueen näkymiä aivan uudesta vesiperspektiivistä. Fatbikeilla voit puolestaan tutustua alueen reitistöihin – kaikki opastettuna tai omatoimisesti!

OPASTETUT KESÄN 2025 VIIKKOSAFARIT:

- Melontasafari Nallikarista Oulujokisuistoon - 49€/hlö
- Fatbike Safari Nallikarissa - 49€/hlö

VÄLINEVUOKRAUKSET

KESÄKAUDELLA 2025:

- Kajakit • Kanootit • SUP-laumat • Fatbiket
- Rantavälineet • Kaupunkipyörät



**NALLIKARI
SAFARIS**

Avoinna kesällä joka päivä klo 10–20
Nallikarinranta 10, 90510, Oulu
info@nallikarisafaris.fi, 020 731 0110
www.nallikarisafaris.fi





Mielen ja kehon lepuuttamisen paikka.

Meillä voit hengähtää ja ottaa omaa aikaa arjen yläpuolelta. Nauti Oulun monipuolisimmista hemmotteluhoidoista.



- Kuumakivihierontaa
- Intialaista päähierontaa
- Hermoratahierontaa
- Shiatsu
- Kalevalaista jäsenkorjausta
- Rentoutuskelluntaa
- Äänimaljarentoutusta
- Jalkahoitoa

Tervetuloa!

RENTOUTTAVA LAINE
Kajaaninkatu 34, 90100 Oulu
Puh: 050 4759 345
www.rentouttavalaine.fi



KOE HUIKIA SEIKKAILU YLÄILMOISSA!

seikkailupuistohuikia.fi

Kävelymatkan päässä Oulun keskustasta:
Pikkukankaantie, Raksila

OULU -kirjaimet löytyvät Hupisaarilta.

Ostosmahdollisuuksia

Kauppakeskus Valkea on Oulun sydämessä sykkivä elämysten keskus, jossa yhdistyvät shoppailu, ruoka ja kulttuuri. Kotimaiset ja kansainväliset liikkeet, monipuoliset ravintolat ja Kesäkadun ainutlaatuinen tunnelma houkuttelevat viihtymään. Valkeassa järjestetään ympäri vuoden lukuisia tapahtumia ja elämyksiä – se on paikka, jossa kaupungin rytmi näkyy ja kuuluu.

Oulun Kauppahallista löydät paikalliset herkut, lahjat ja tuliaisets. Hallissa palvelevat Aakkoset, Kalaliike Pekuri, Kauppahallin Kahvila, Makukuningas, Visit Oulun matkailuneuvonta, Pikku Panda Teehuone & Teekauppa, Poro- ja riistamyymälä Kylmänen, Vassuska ja Vihanneskauppa R. Hyväri. Tarjontaa täydentävät kuitenkin myös vaihtuvat popup-liikkeet. Kauppahalli on avoinna ma-pe klo 8-18 ja la klo 8-16. Asuntomessujen ajan halli on avoinna myös sunnuntaisin klo 10-16!

Taito Pohjois-Pohjanmaa ry:n motto on: ”Onni elää käsityössä!” Käsityöperinteen ylläpito, aineettoman kulttuuriperinnön edistäminen, yhteisöllisyyden ja hyvinvoinnin lisääminen – kaikesta tästä rakentuu yhdistyksen toiminta jäsenten, asiakkaiden ja ihan jokaisen käsistä kiinnostuneen iloksi. Yhdistyksen ylläpitämä **Taito Shop Oulu** tarjoaa laajan valikoiman kotimaista designia sekä käsityötarvikkeita. Oheinen Oulun taitokeskus tarjoaa puolestaan koulutusta, neuvonpalveluja sekä kutomotoimintaa.

Herkkuja isoon ja pieneen nälkään

Oulun kaunein puutarhakahvila **Villa Hannala** sijaitsee aivan Oulun asuntomessualueen kyljessä. Hannalan pihapiiri ja pitsihuvila huokuvat historiaa ja tarjoavat messukävijöille ihanan keitaan rentoutumiselle messuvierailun oheen. Huvila on rakennettu vuonna 1800-luvun loppupuolella Snellmanin kauppiassuvun kesäasunnoksi. Tänä päivänä Villa Hannalan kahvila tarjoaa vierailleen maukkaita kahvilaherkkuja ja kuohuvaa maistuvien tapasten kera, perinteistä lohikeittolounasta unohtamatta.

Ainolanpuisto, Oulun sydän tarjoaa jokaiselle jotakin: etenkin **Kahvila Kiikun** kasvihuoneet ja aurinkoinen terassi houkuttelevat herkkuteluun. Kahvilarakennuksen kupeessa sijaitsee Hupisaarten keskusleikkipuisto, joka takaa kesäretken hauskuuden myös perheen pienimmille. Myös OULU -kirjaimet löytyvät Hupisaarilta! Kiikusta saat päivittäin vaihtuvan valikoiman pientä suolaista purtavaa, makeita leivonnaisia, erikoiskahveja, sekä virkistäviä juomia.

Myös **Koivurannan kahvila** on suosittu kesäkeidas Oulujoen rannalla, lähellä keskustaa. Historialliseen hirsirakennukseen sijoittuva ravintola tarjoaa herkullista ruokaa, kylmiä juomia ja monipuolisia tapahtumia. Oulun aurinkoisimmalta terassilta avautuu upeat jokimaisemat, joita voi ihailla rennossa tunnelmassa. Paikalle pääsee kätevästi kävellen, pyörällä tai vaikka veneellä. Koivuranta on elämys, jossa hyvä ruoka, juoma ja aurinko kohtaavat.

Ravintola Hugon juuret yltävät rakennuksen ja nimen kautta aina 1800-luvun Ouluun. Vuoden 1882 Oulun palon jälkeen arkkitehtinä jo mainetta niittänyt Hugo Alexander Neuman suunnitteli kaupunkiin useita rakennuksia, joista yksi on kivitalo osoitteessa Rantakatu 4. Siellä ravintoloitsija Tommi Tuhkanen on luotsannut Hugoa ja sen keittiötä yli vuosikymmenen ajan.

Ravintolasalin lisäksi katettu terassi tarjoilee raikasta juomaa janoisille ja maittavaa ruokaa hyvän ruuan ystäville. Aurinko paistaa mukavasti terassille koko päivän, mutta markiisit ja varjot suojaavat liialta kuumuudelta sekä lämmittimet mahdollistavat viihtymisen myös viileämpinä kesäiltoina. Menukokonaisuuksien lisäksi ravintolasta voi napata vain omaan nälkään sopivan annoksen, vaikka lasillisen kuohuvan rinnalle.

Maku on asia, josta **Huovisen Leipomolla** ei tingitä! Leipomon juuret ylettyvät pitkälle – yli 80 vuoden takaiseen idylliseen, keltaiseen puutaloon Oulun Kastelliin. Huovisella leivo-

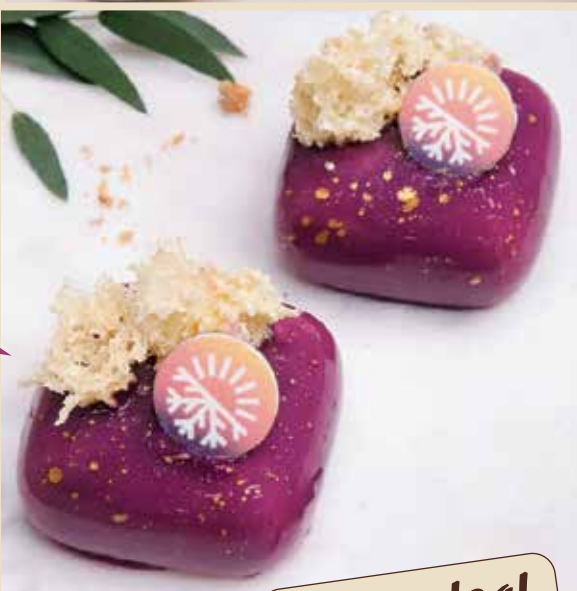


Raaka-aineena maku jo vuodesta 1939.

Oululainen ammattitaito on meille ylpeyden aihe. Uskomme ensiluokkaisten leivonnaisten syntyvän aidoista mauista, laadukkaista raaka-aineista. Maku on asia, josta emme tingi.



Oulu2026 -leivoksemme on makuelämys ainutlaatuisesta pohjolasta!



Tervetuloa!

HUOVISEN LEIPOMON KAHVILA-MYYMÄLÄT

Ilmarinkatu 16, 90400 Oulu
Kangaskontiontie 14, 90240 Oulu

Pihtakuja 1, 90230 Oulu
Vihiluoto 10, 90440 Kempele



Nallikari

RAVINTOLA

...

Makunautintoja ja huikeita tilaisuuksia vuoden ympäri meren äärellä.

Ravintola Nallikari kutsuu sinut nauttimaan tasokkaista pohjoismaisista herkuistaan upealla sijainnillaan Nallikarin rannalla. Tarjoilemme elämyksellisiä makuja aina lounaasta myöhäiseen iltaan, maanantaista lauantaihin sekä kesä-sunnuntaisin, kun aurinko hellii 300 paikkaisella terassillamme.

...

Ravintola Nallikari
Nallikarinranta 15, Oulu 90510
044 515 1500
myynti@prodine.fi

www.ravintolanallikari.fi

Avoinna
ma-ti 11.00-22.00
ke-pe 11.00-23.00
la 12.00-23.00
su 12.00-19.00



Manamansalo Camping



taan edelleen perinteitä kunnioittaen, kädet sekä esiliinat sopivasti jauhoissa. Leipureiden kädentaidot ja kondiittorien ammattitaito ovatkin heille ylpeyden aihe; ensiluokkaisten leivonnaisten he uskovat syntyvän aidoista mauista, laadukkaista raaka-aineista. Valikoimaan kuuluu ajattomia klassikkotuotteita, joilla juhlistetaan tärkeitä merkkipäiviä vuodesta toiseen. Tuotteita uudistetaan useita kertoja vuodessa, jolloin kauden raaka-aineet sekä trendituotteet pääsevät oikeuksiinsa.

Vapaa-ajan tarjontaa kauempana

Manamansalon upeat, aurinkoiset hiekkarannat kutsuvat! Oulujärven rannalla sijaitseva **Manamansalo Camping** tarjoaa monipuolisia leiriytymispaikkoja kuivalla hiekkakankaalla komeassa mäntymetsikössä. Saatavilla on myös mökkimajoitusta, sähköistettyjä ajoneuvopaikkoja ja luontoon sopivat, laadukkaat huoltorakennukset.

A-oikeuksin varustetussa ravintolassa voi nauttia muun muassa makoisia pizzoja. Rantaharjun takana, pienen lammen rannalla sijaitsevat tilaussaunat ovat täydellisiä saunomiseen omassa rauhassa. Alueella on myös erinomaiset mahdollisuudet ulkoiluun, kalastukseen ja retkeilyyn.

Vietä unohtumaton kesäpäivä **Kassu Halonen Taidetalossa!** Taidetaloon Manamansalon saarelle pääsee lossilla tai siltaa pitkin. Talo on täynnä elämyksiä koko perheelle: siellä voi ihailla vaikuttavaa taidetta, vierailla Suomen ainoassa Kultalevysalissa, nähdä suuri jättiläinen ja herkutella kahvilan ihanilla leivonnaisilla. Matkamuistomymälä tarjoaa ainutlaatuisia löytöjä, ja kaiken kruunaa tieto siitä, että tuotto käytetään suomalaisten lasten ja nuorten hyvinvointiin.

Vapaa-ajan tarjontaa

Oulun museo- ja tiedekeskus:

Kierikki
Pahkalantie 447, Oulu (Yli-Ii)
www.kierikki.fi

Oulun taidemuseo
Kasarmintie 9, 90130 Oulu
www.ouluntaidemuseo.fi

Turkansaari
Turkansaarentie 165, 90310 Oulu
www.turkansaari.fi

Merimiehenkotimuseo
Pikisaarentie 6, Oulu
www.merimiehenkotimuseo.fi

Oulunsalon kotiseutumuseo
Jääsköntie 5, 90460 Oulu
www.oulunsalonkotimuseo.fi

Pateniemen sahan museo
Sahantie 21, 90800 Oulu
www.pateniemensahanmuseo.fi

Oulun linnan kellari
Linnansaari 1, 90100 Oulu
www.oulunlinnankellari.fi

Museo- ja tiedekeskus Tiima VISIO
Tiedekeskus Tietomaa
Pohjois-Pohjanmaan museo
Torikatu 10, 90100 Oulu

Seikkailupuisto Huikia
Pikkukankaantie, 90130 Oulu
www.seikkailupuistohiukia.fi

Nallikari Safaris
Nallikarinranta 10, 90510, Oulu
www.nallikarisafaris.fi

Rentouttava Laine
Kajaaninkatu 34, 90100 Oulu
www.rentouttavallaine.fi

Kauppakeskus Valkea
Isokatu 25, 90100 Oulu
www.kauppakeskusvalkea.fi

Oulun Kauppahalli
Kauppatori, 90100 Oulu
www.oulunkauppahalli.fi

Taito Shop Oulu
Rautatienkatu 11 B, 90100 Oulu
www.taito.fi/pohjoispohjanmaa
[@taitopohjoispohjanmaa](#) ja [@taitoshopoulu](#)

Villa Hannala
Kahvelitie 1, 90510 Oulu
www.villahannala.fi

Kahvila Kiikku
Ainolanpolku 1, 90100 Oulu
www.kiikku.fi

Koivurannan kahvila
Kasarmintie 51, 90230 Oulu
www.koivurannankahvila.fi

Ravintola Hugo
Rantakatu 4, 90100 Oulu
www.ravintolahugo.fi

Huovisen Leipomo
www.huovisenleipomo.fi

Mananansalo Camping
Teeriniementie 156, 88340 Manamansalo
www.manamansalocamping.fi/

Kassu Halonen Taidetalo
19.6.–17.8.2025 to-pe klo 11–17 la-su klo 10-15
Kivarinperäntie 24, 88340 Manamansalo
www.kassuhalonentaidetalo.fi

Kirjallisuuden talon kirjakauppa
Hallituskatu 9, 90100 Oulu

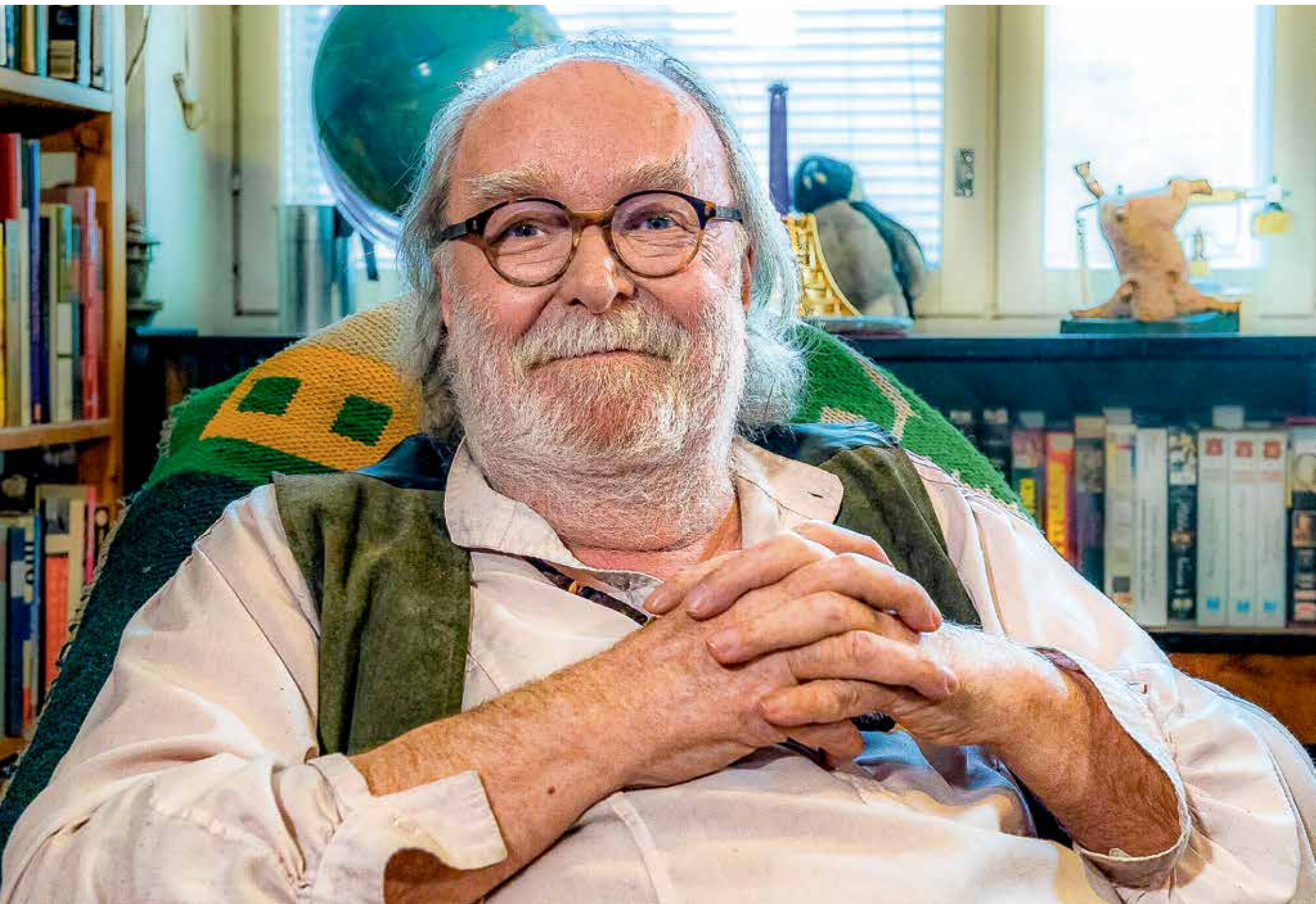
Lisäpuhtia lukuharrastukseen

Oulun tavoitteena on olla myös Euroopan lukevin kulttuuripääkaupunki vuonna 2026. Tätä varten kaupunki käynnisti viime syksyn Oulun kirjamessuilla Lukevin kaupunki -kampanjan, jolla pyritään edistämään oululaisten lukuharrastusta.

Kampanjan Lukumittariin voi ilmoittaa lukemistaan kirjoista ja olla näin mukana edistämässä tavoitetta. Toukokuun puolivälissä oululaiset olivat lukee neet tai kuunnelleet kampanjan puitteissa jo huimat 46 149 kirjaa! Lukijoita oli tuolloin ilmoittautunut yhteensä 11 533.

Samassa yhteydessä mainittakoon myös, että Oulun kirjailijaseura avasi toukokuussa uuden kirjakaupan Kirjallisuuden talolle yhdessä Rosebud-kirjakauppa- ketjun kanssa. Kirjailijaseura myy liikkeessään Rosebud-kirjakaupan tarjontaa sekä muun muassa Terra Cognita- ja Aviador-kustantamojen kirjoja. Merkittävä osa valikoimasta on kuitenkin oululaisten kirjailijoiden omia teoksia. ♦





TEKSTI ELINA SALMI
KUVAT MOVISION OY / MIKKO LYYTIKÄINEN

”Elokuvan teossa kaikkein vaikeinta on nimen keksiminen”

Anssi Mänttari on suomalaisen elokuvan grand old man, jonka ensikosketus elokuvaan tapahtui jo vuonna -62. Hän on ohjannut seitsemisenkymmentä elokuvaa ja dokumenttia, ollut tavalla tai toisella mukana pitkälti yli sadassa ja potkaisi aikoinaan käyntiin Sodankylän elokuvajuhlat.

Mänttärillä riittää edelleen paloa elokuvan tekoon. Parhaillaan etsitään rahaa pariinkin filmiin, joihin käsikirjoitukset ovat valmiina.

– Muistelmillekin on jo kustantaja, mutta en ole vielä ehtinyt aloittaa sitä projektia. Muistelmien punaisena lankana tulee olemaan se, miltä elokuva näytti vuonna -62, kun aloitin ja onko se kehittynyt. Mielestäni ei. Nykypäivän elokuvan teosta puuttuu riskinotto. Tähden-

lentoja on, mutta jos puhutaan yleisestä tasosta tällä hetkellä, niin en näe siinä kauheasti hurraamista, pohtii Mänttari.

Hän moittii ennen kaikkea sitä, että yksittäisen elokuvan mahdollisuus menestyä kaupallisesti näyttää nousseen liian tärkeäksi kriteeriksi, kun yhteiskunnan tukea jaetaan. Suomen Elokuvasaatiöllä on esimerkiksi 50/50-tuotantotuki, mikä tarkoittaa sitä, että jos hankit 50 prosenttia rahoituksesta itse,

voit saada loput 50 prosenttia. Hake muksessa kysytään, onko tuottaja tuottanut, ohjaaja ohjannut ja käsikirjoittaja käsikirjoittanut viimeisen kolmen vuoden aikana menestyselokuvan. Jos on, saa projekti lisäpisteitä ja helpommin puuttuvan rahoituksen.

– Kyseinen tuki auttaa parhaiten niitä tuottajia, jotka erittäin todennäköisesti saisivat elokuvansa kannattavaksi ilman tukeakin. Näin ollen he tuen ansiosta

saavat enemmän voittoa jo muutenkin muodostuvan voiton päälle. Miten uudet elokuvantekijät pääsevät ikinä tekemään laatu elokuvia, jos tuen saamisen edellytyksenä on aiempi menestys?

Näyttelijästä elokuva-alan moniosaajaksi

Anssi Mänttärin nuoruuden haaveena oli ryhtyä näyttelijäksi ja hän harrasti-

kin lajia ahkerasti erilaisissa harrastajateatteriryhmissä. Ensikontakti elokuvaan tuli vuonna -62, kun hän sai pikuroolin **Mikko Niskasen** elokuvassa *Sissit*. Siitä lähti ura urkenemaan, kun Mänttari elokuvan jälkeen palkattiin tuotantoyhtiöön järjestäjäksi.

Järjestäjän tehtävien lisäksi hän toimi käsikirjoittajana, äänittäjänä ja pikkuosien näyttelijänä eri tuotantoyhtiöissä koko 60-luvun.

– Tein töitä monien ikonisten suomalaisten ohjaajien kanssa – muun muassa Mikko Niskasen, **Valentin Vaalan**, **Teuvo Tulion**, **Matti Kassilan**, **Erko Kivikosken** – ja näin, että on monenlaisia tapoja tehdä. Näin myös monesti tapoja, joilla ei pitäisi tehdä. Ne olivat hyviä oppivuosia, joista saatoin ammentaa myöhemmin omissa ohjauksissani.

Ensimmäisen elokuvansa Mänttari ohjasi 1969. Se oli kehuja saanut lyhytelokuva *Ystävykset*.

– Siitä nousi vahva halu nimenomaan ohjata. Tosin seuraavaan mennä hurahiti kahdeksan vuotta, mikä johtui yksinkertaisesti siitä, että koko ajan oli niin paljon muita alan töitä. Koko ajan tuli niin hemmetin hyviä työtarjouksia, joista ei voinut kieltäytyä.

1970-luvulla Mänttari meni Jörn Donner Productions Oy:n palvelukseen, jossa hän toimi pitkään tuotantopäällikkönä ja tuottajana. Yhtiö myös tarjosi mahdollisuuden Mänttärin ensimmäiselle pitkän elokuvan ohjaustyölle. 1976 valmistunut *Pyhä perhe* perustui **Claes Anderssonin** samannimiseen näytelmään.

Kiitetyssä elokuvassa **Lasse Pöysti** näyttelee perheenisää, joka päättää raitistua, mutta aloittaa kuitenkin juomisen uudestaan, koska perhe tuntuu sietävän häntä paremmin humalassa kuin selvänä. Pöysti sai elokuvasta pääosa-Jussin.

Pyhässä perheessä pääasia ei itse asiassa ole päähenkilön alkoholismi, vaan se, että muu perhe tarvitsee syntipukin. Kun isän raitistumisen myötä syntipukki katoaa, muu perhe suorastaan painostaa isän aloittamaan juomisen uudelleen.

Käsikirjoituksen teko on osa ohjaustyötä

Jo ensimmäisessä pitkässä ohjaustyössä näkyi Anssi Mänttärin myöhempääkin tuotantoa leimannut oma, vahva tyyli, joka on varsin dialogi- ja näyttelijäkeskeinen. Hän on myös käsikirjoittanut lähes kaikki elokuvansa itse.

– Minusta käsikirjoituksen teko kuuluu ohjaukseen. Jos joku muu toisi minulle käsiksen ja sanoisi, että tee tuo, niin senkin kirjoittaisin uudelleen. Perusidean ei tietenkään tarvitse olla omani. Pyhä perhehän perustui Claes Anderssonin näytelmään, *Kuningas lähtee Ranskaan* -elokuvan pohjana oli **Paavo Haavikon** kuunnelma ja *Joensuun Elli* perustui **Heikki Turusen** kirjaan.

Mänttari kertoo osaavansa kirjoittaa taloudellisesti. Hänen elokuvansa noudattavat varsin tarkasti käsikirjoitusta eikä leikkausvaiheessaan yleensä mikään kohta mene rosikseen. Improvisointia voi olla kohtauksen sisällä, sillä se ei tuo lisäkustannuksia tuotantoon.

– Kun tekee budjetin etukäteen, niin tulee pysyttyä käsikirjoituksessa ja kuvaussuunnitelmassa tiukasti – ei ole varaa ruveta sooloilemaan.

Joskus idea syntyy hyvästä nimestä

Idea elokuvaan voi kuulemma tulla mistä vain.

– Se vaihtelee paljon. Elokuvan teossa kaikkein vaikeinta on nimen keksiminen ja jos mieleen juolahtaa hyvä nimi, niin siitähän pitää tehdä elokuva. Esimerkiksi *Viimeiset rotannahat* oli sellainen – siinä oli nimi ensiksi, vaikka nimessä ei olekaan mitään järkeä.

Joskus toiselta kuultu juttu voi päätyä käsikirjoitukseen.

– Minulla oli muuan tuttu, joka oli patologinen valehtelija. Hän ei kerta kaikkiaan osannut avata suutaan niin, ettei olisi valehdellut. Hän sitten kertoi, että hänellä oli nuorena kaveri, nuorisopappi, joka teki itsemurhan niin, että yläruumis paljaana käveli – ei siis hypännyt – alas katolta ja että tuuli vaan heilutti rintakarvoja. Se oli minusta aika vaikuttava esitys ja jäi mieleen. Aloin kirjoittaa sitä, pappi muuttui kirjailijaksi eikä ollut edes pääosassa, mutta tuo kohta on elokuvassani *Huhtikuu on kuukausista julmin*.

– Nyt on taas mielessä yksi hyvä nimi ja siitä pitäisi ehdottomasti ehtiä tehdä elokuva jossain vaiheessa. Se nimi on *Pullo viinaa ja puhtaast sukat* – mitä mies muuta tarvitsee.

Sodankylän elokuvajuhlat

Elokuvien teon lomassa Mänttari ehti perustaa Sodankylän elokuvajuhlat. Sen syntyhistoria on sekoitus sattumaa ja oikealla hetkellä yhteen osuneita ihmisiä.

– Olin jossain Lahden takana puhumassa kulttuurisihteereille, joita oli parisataa. Pitkän illan päätteeksi meitä oli jäljellä kaksi, minä ja Sodankylän kulttuurisihteeri **Marja Martikainen** ja minä sitten ehdottamaan, että mitäs jos perustaisimme sinne teille Sodankylään elokuvafestivaalin?

– Parin viikon päästä Marja Martikainen lähetti postikortin, että minun on tultava Sodankylän kulttuurilautakunnan kokoukseen perustelemaan, miksi Sodankylään pitää perustaa elokuvafestivaali. No minähän menin. Samana iltana yhytimme kulttuurisihteerin kansa vielä kunnanjohtaja **Lasse Näsin**, joka muuten oli melkoinen diktaattori omalla paikkakunnallaan. Esitimme asiamme ja hän sanoi, että tuossa nyt ei ole mitään järkeä, mutta kokeillaan.

Mänttärillä oli tuohon aikaan yhteinen toimisto Kaurismäen veljesten kanssa ja kolmikko alkoi laittaa festivaalia pystyyn toden teolla. Ensimmäinen tapahtuma järjestettiin 1986 kesäkuun puolivälissä ja siitä saakka Sodankylän elokuvajuhlat on voinut hyvin. Tapahtuma on omistettu nimenomaan elokuvalle, ja niitä nähdään tapahtumassa kellon ympäri. Sodankylässä ei kilpailla eikä jaeta palkintoja, ellei sellaiseksi lasketa yleisöäänestystä toiveuusinnasta. Festivaalijohtajana toimi kuolemaansa saakka **Peter von Bagh**. Hänen jalanjäljissään jatkaa nyt **Timo Malmi**.

Sodankylän elokuvajuhlat on alusta saakka ollut hyvin kansainvälinen – kiitos Peter von Baghin laajojen kontaktien. Jo ensimmäisillä festareilla vierailivat ohjaajalengendat **Samuel Fuller** ja **Jonathan Demme**. Kävijöitä on ollut viime vuosina reilut 30 000 vuosittain.

Elokuvien teon lomassa Mänttari ehti perustaa Sodankylän elokuvajuhlat.

Sodankylässä on myös tutkittua tietoa siitä, että kulttuuri tuo siihen panostetut rahat moninkertaisesti takaisin.

– Takavuosina joku valtuutettu kyseenalaisti juhlien saaman avustuksen, joka oli noin 200 000 markkaa. Samaan aikaan paikallinen kauppaopilaistos teki tutkimuksen, jossa selvisi, että festivaali tuo paikkakunnalle rahaa noin kolme miljoonaa markkaa ihan aitoa rahaa. Sitä ei aina tajuta, koska raha jakautuu monelle taholle.

– Sama varmasti pätee moneen muuhunkin tapahtumaan ja taiteenlajiin. Siksi minua ihmetyttää kovin hallituksen into leikata kulttuurista. Miten he eivät ymmärrä, että aineettomien arvojen ja hyötyjen lisäksi kulttuuriin laitettu raha tulee takaisin tavalla tai toisella, sillä vieraat kuluttavat teatteri-, konsertti- tai näyttelykäynneillään myös ravintola- ja majoituspalveluja, käyvät ostoksilla jne.

Kahden Klaanin mies

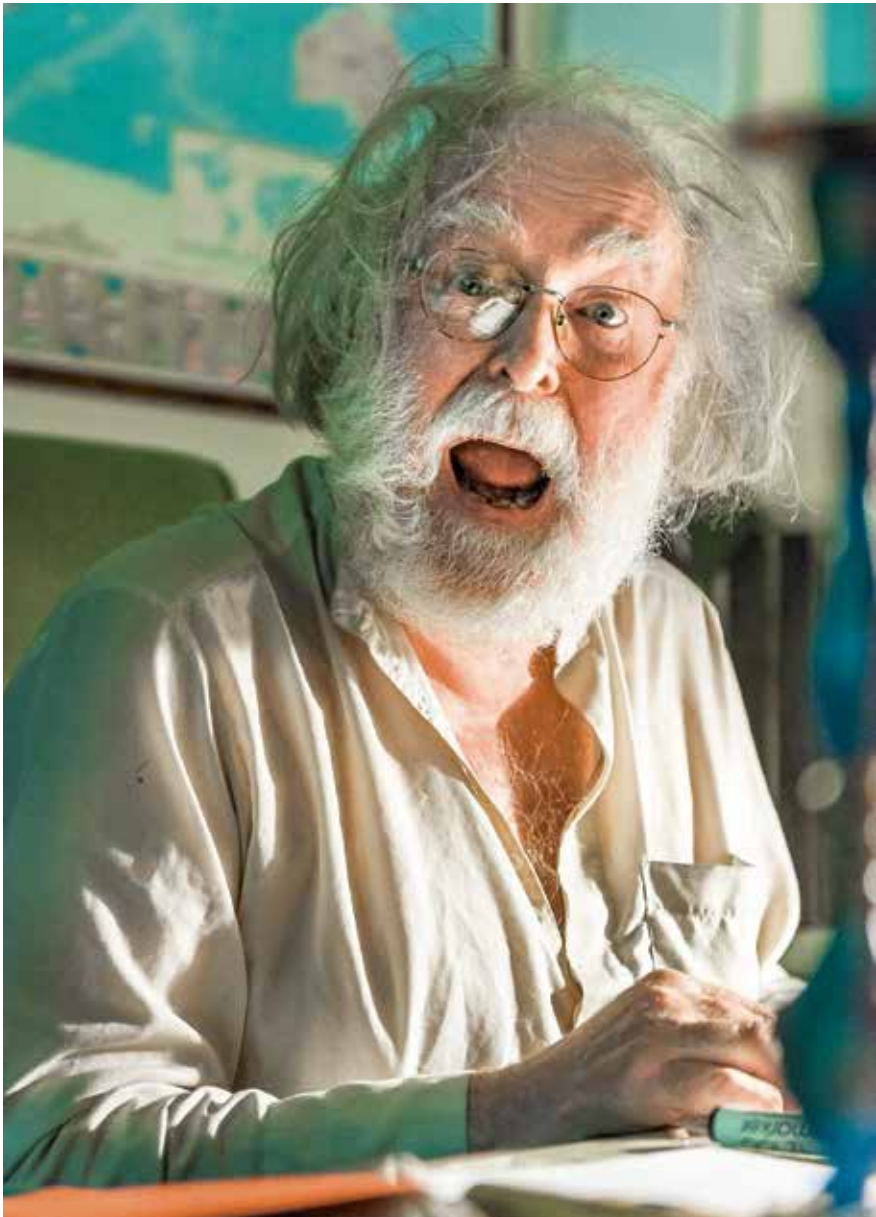
1980-luvulla tehdyssä, **Mika Kaurismäen** ohjaamassa *Klaani*-elokuvassa Anssi Mänttari oli tuottajan roolissa. Romaani piti filmatisoida jo parikym-

mentä vuotta aiemmin. Toteutumatta jääneessä projektissa ohjaajana olisi ollut **Aito Mäkinen** ja Mänttärin piti olla tuotantopäällikkö.

– Siitä projektista en paljoakaan muista, koska se ei edennyt kovin pitkälle. Etsimme alustavasti kuvauspaikkoja Helsingin seudulta. Roolituksista muistan vain sen, että jo ensimmäiseen filmiin kaavailtiin Lasse Pöystiä, joka Kaurismäen Klaanissa esittää poliisia. Aito Mäkinen tunsu Lassen hyvin ja tykkäsi käyttää tuttuja näyttelijöitä. Aiemmassa Pöystin rooli olisi varmasti ollut joku Sammakoista – olihan Lasse silloin huomattavasti nuorempi.

Se, että Kaurismäen Klaani kuvattiin Pispalassa, saattoi johtua siitä, että oliin Mänttärin kotikonnuilla.

– Asuin silloin ja asun yhä Pispalassa, jos kohta meillä on kakkosasunto Helsingissä. Olen Tampereella kirjoilla ja vaimoni pitää majaa mieluummin siellä. Me molemmat matkaamme toisemme luo tämän tästä – hän välillä Helsinkiin, minä taas Pispalaan. Siinä pysyy parisuhdekin hehkeänä, kun ei näe ihan joka hetki, naurahtaa Mänttari. ♦







TEKSTI ULLA SIRÉN

Brunssista nauttivat kaikki

Saisiko olla sunnuntainen aamiais-lounas kaikilla herkuilla? Sitä voitiin kysyä 1960-luvun Suomessa – varmuuden ja selvyyden vuoksi – mutta nykyään brunssi kuuluu elämäämme ja ravintolakulttuuriimme siinä missä muutkin ateriat.

Brunssi on erityisesti kaupunkikulttuuriin liittyvä juhlapäivien ja vapaiden aamujen nautiskeluhetki, jonka ytimessä on rento yhdessäolo ja maukkaat pikkupurtavat, sekä suolaiset että makeat. Brunssista pitävät yleensä kaikki, ehkä juuri siksi, että jokaiselle riittää mieluisia vaihtoehtoja.

Isojen kaupunkien ulkopuolisessa Suomessa puhutaan yhä usein viikonloppulounaasta tai ylellisestä aamiaisesta, mikä tarkoittaa jokseenkin samaa kuin brunssi. Rajoja hämärtää lisäksi se seikka, että Suomessa lounaan tarjoilu aloitetaan aikaisemmin kuin Keski- ja Etelä-Euroopassa.

Brunssin etsiskelyssä kannattaa siis nähdä hieman vaivaa. Herkullisia vaihtoehtoja on sekä kotoisten lähiruokamakujen että eksoottisten erikoisuuksien ystäville. Tarjolla voi olla aasialaista, amerikkalaista, vegaanista, gluteenitonta; pannukakkuja, suklaamousseja, falafeleja, toast skageneita, äyriäisiä, eggs Benedictiä ja lukemattomia muita makuja ja makuyhdistelmiä.

Vapaasti mutta tyyliässä pysyen

Ei ole olemassa yhtä oikeaa tapaa tarjota brunssia. Buffet-pöytä sopii yhtä hyvin kuin lautasannokset, ja usein ravintoloissa ne yhdistetään. Brunssiin voi kuulua alkupala-buffet ja loput tarjoillaan pöytiin, tai sitten pääruoka on valmiina annoksena ja muut osat saa valikoida noutopöydästä.

Myös brunssien menut vaihtelevat suuresti, mutta tarjoiluun kuuluvat aina alkupalat, pääruoka ja makea jälkiruoka, joista jokaisesta on vähintään kaksi erilaista vaihtoehtoa, yleensä enemmän. Juomina ovat kahvi ja tee, ja ohessa tarjotaan myös tuoremehua ja

vettä. Juhlaviin brunsseihin sopivat cocktailit tai mocktailit, sampanja ja kuohuviinit.

Suomessa vappu on vanhin ja yleisin brunssipäivä, ja ravintolavaraus onkin tehtävä hyvissä ajoin talvella, jos mieli päästä suosikkipaikkaansa. Suomen Gastronomien Seuran puheenjohtaja **Joni Kiiski** muistuttaa, että teemabrunssilla voi juhlistaa erityisiä hetkiä milloin vain, ja variaatioita syntyy ajankohdan mukaan: blinibrunssi, pääsiäisbrunssi, cocktailbrunssi, saaristolaisbrunssi, sadonkorjuubrunssi, äitienpäiväbrunssi. Tunnelma kohoaa entisestään, kun niihin lisätään sopivaa musiikkia sekä teeman mukaisen kattaukset ja koristelut.

Brunssin ideaan kuuluvat keveys, rentous ja vapaus, eikä sitä nautita tiukkojen sääntöjen puristuksessa. Muutaman perusasian muistaminen riittää:

– Kiirehtiminen sen enempää tarjoilussa kuin ruoan ja juoman nauttimisessa ei kuulu brunssiin. Brunssi on yhdessä nautiskelua ja seurustelua. Suuret annoskoot ja liian täyteläiset annokset sopivat huonosti brunssiin. Voimakkaasti maustetut ruoat saattavat häiritä muiden ruokien makujen nauttimisesta. Kokeelliset ja monimutkaisia keittiötekniikoita sisältävät annokset eivät kuulu rentoon brunssikattaukseen, Kiiski muistuttaa.

Pieni ruokajuhla lepopäiviin

Kesän kääntyessä syksyyn voi tulla ankea tunne, että vuoden juhlapäivät on vietetty – ainakin siihen asti, että joulujolloinkin syyshämärän tihennyttyä alkaa tehdä tuloaan. Loppukesä ja syksy ovat kuitenkin sadonkorjuun ja kotimaisen ruoantuotannon todellinen ➤



Tervetuloa kahvila Kiikkuun

Ainolan puiston perinteikkään kahvilarakennuksen **kasvihuoneet** ja **aurinkoinen terassi** houkuttelevat herkutteluun ja ihasteluun.

Kiikun kupeessa sijaitsee Hupisaarten keskusleikkipuisto, joka takaa kesäretken hauskuuden myös perheen pienimmille.

Meillä tarjoillaan hyvää kahvia ja itse tehtyä jääteetä sekä Pingviini pallojäätelöä! Myös Brunssia tarjolla.



Ainolan puisto,
Oulun sydämessä.
OULU -kirjaimet
naapurissa!

Avoimna
kesä-elokuu
9-20

Heinäkuussa
lauantaisin
puistojazzia
klo 12!



Buffet-tyylisesti tarjoillut alkupalasalaatit kuuluvat perinteiseen brunssipöytään.

Makeat jälkiruoat täydentävät brunssiin.



Mikään ei voita tuoretta sämpylää, briossia, focacciaa, voisarvea ja tuoretta pullaa brunssilla.

tähtihetki sekä luonnossa että puutarhassa. Monenlaista saa tuoreena ja läheltä, ja se riittää loistavasti syyksi järjestää herkullinen yllätys perheelle, ystäville tai kenelle vain.

Vaikka brunssi on lähtökohdiltaan yläluokan kulttuuria, sen ei tarvitse olla kallis ja monimutkainen.

Pelkästään kananmunista voi loihdittaa vaikka mitä.

– Uppomuna, munakokkeli, munakas tai espanjalainen perunamunakas ovat oikeaoppisesti valmistettuina erinomaisen herkullisia brunssiruokia, Joni Kiiski sanoo.

Hän toteaa, että sesongin raaka-aineet kannattaa hyödyntää, sillä ne maistuvat parhailta ja ovat yleensä edullisia. Lähiruokaringit ovat yksi hyvä keino hankkia niitä. Hollandaisekastike on patenttiratkaisu, joka kannattaa Kiiskin mukaan opetella valmistamaan hyvin, koska sillä voi höystää monia annoksia. Yksi sellainen on juuri amerikkalaisen brunssin ikoninen eggs Benedict, leivän päällä oleva uppomuna lisukkeineen.

Leipä kuuluu tietenkin olennaisesti brunssiin. Leipä voi olla salaattien lisuke tai muodostaa pohjan koko annokselle. Kotibrunssin kohokohta voi olla juuri vastapaistettu tai -lämmitetty leipä.

– Mikään ei voita tuoretta sämpylää, briossia, focacciaa, voisarvea ja tuoretta pullaa brunssilla. Focaccian voi koristella hauskalta tavalla, vaikka tekemällä focaccian päälle kukkasen kasviksista. Yksi idea voisi olla varata paahdetun briossileivän päälle erilaisia vaihtoehtoja, kuten uppomuna, kylmäsavulohta,ilmakuivattua kinkkua, avokadoa, saunapalvikinkkua, sienä, pinaattia tai vuo-
henjuustoa, joista jokainen voi tehdä oman makuun sopivan leivän, Kiiski neuvo.

Hän vihjaa, että kotibrunssiin on mukava sisällyttää pieniä yllätyksiä, joihin ei suinkaan aina tarvita erikoisia aineksia. Sellaisia voivat olla tuoreet kotona leivotut karjalanpiirakat tai ravintola Juuren aikanaan lanseeraamat sapakset eli suomalaiset tapakset, joissa voi kokeilla satokauden parhaiden makujen yhdistämistä.

Huolellinen työ, hyvälaatuiset raaka-aineet ja mielikuvituksen vapauttaminen lentoon – niillä mennään pitkälle.

– Mieluummin laatu määrän sijasta, Joni Kiiski tiivistää.





Manamansalon upeat, aurinkoiset hiekkarannat kutsuvat!

Oulujärven rannalla sijaitseva Manamansalo Camping tarjoaa **monipuolisia leiriytymispaikkoja** kuivalla hiekkakankaalla komeassa mäntymetsikössä. Saatavilla on myös mökkimajoitusta, sähköistettyjä ajoneuvopaikkoja ja luontoon sopivat, laadukkaat huoltorakennukset.

A-oikeuksin varustetussa ravintolassa voi nauttia muun muassa **makoisia pizzoja**. Rantaharjun takana, pienen lammen rannalla sijaitsevat **tilaussaunat** ovat täydellisiä saunomiseen omassa rauhassa. Alueella on myös erinomaiset mahdollisuudet **ulkoiluun, kalastukseen ja retkeilyyn**.

MANAMANSALO CAMPING

Puh. 044 793 7851 • manamansalocamping@gmail.com
Teeriniementie 156, 88340 Manamansalo
www.manamansalocamping.fi

Tervetuloa!



Kesällä myös
KESÄRAVINTOLA
Oulun torilla!

Kaipaatko erilaista makuelämystä?

Tervetuloa FUCHKAan, Suomen ainoaan bangladeshilaiseen ravintolaan maittavalle lounaalle tai viehättävälle juhlaillalliselle.



0400 552 595
kerromeille@fuchka.fi
Nummikatu 32, 90100 Oulu

Tervetuloa!

» www.fuchka.fi



KASSU HALONEN
TAIDETALO

Tervetuloa Taidetaloon!

Taidetalo toimii kulttuurin ja musiikin kohtaamispaikkana ja sen näyttelytiloissa pidetään vuosittain vaihtuvia korkeatasoisia taidenäyttelyitä. Sen tehtävänä on palvella suomalaista käsityöläiskulttuuria ja populaarimusiikkia sekä toimia lasten ja aikuisten koulutus- ja elämyksellisenä lomakohteena.

Taidetalossa on säveltäjä Kassu Halosen tuotannon pysyväisnäyttely ja muita taiteiden vaihtuvia näyttelyjä.

Manamansalon musiikki- ja taideyhdistys ry hallinnoi toimintaa ja on voittoavoittelematon yhdistys jonka tuotto käytetään lasten ja nuorten hyvinvoinnin edistämiseen.

Kassu Halonen Taidetalo
Kivarinperäntie 24
88340 Manamansalo
Tiedustelut p. 040 709 6157
kassuhalonentaidetalo.fi

Kahvio ja taidenäyttelyt
avoinna 23.6.-13.8.2023
Ma-ke suljettu
To-pe klo 11-17
La-su klo 10-15



Yläluokan elämää ja pyhäpäivien keveyttä

Brunssin suosio alkoi kasvaa Euroopassa viime vuosisadan alkupuolella. Aterian erityisyys oli sen ajankohta: pyhäpäivien lekottelu alkoi aamupäivän ylellisellä ruokanautinnolla. Bruns- si poisti tarpeen erilliselle aamiaiselle ja lounaalle, ja sen jäl- keen ehti joutilaillekin tulla uusi nälkä ennen päivällistä. Ja en- nen kaikkea se oli jotakin erilaista.

Brunssin juuret ovat Englannissa ja kenties myös pohjois- amerikkalaisten superrikkaiden elämäntavoissa, joissa se aset- tui luontevasti yöjuhlinnan tai kenties hyvinkin tuloksellisten, lähes aamuun kestäneiden liikeneuvottelujen jatkoksi. Alku- peräinen englanninkielinen termi brunch, joka muodostuu sa- noista breakfast ja lunch, kertoo joka tapauksessa tärkeimmän sekä aterian luonteesta että tarjoilun ajankohdasta. Yläluokka omaksui brunssin nopeimmin – heillä oli riittämiin sekä aikaa että palvelusväkeä.

Jotkut arvelevat sunnuntaibrunssin alkaneen katolisten py- häpäivän vieton yksinkertaistamisesta. Oli helpointa järjestää yksi kevyt ja kiireetön aamupuolen ruokailu ennen messua, kun iltapäivällä oli tarjolla todennäköisesti viikon raskain ate- ria, runsas sunnuntaipäivällinen. Brunssissa on myös samoja piirteitä kuin englantilaisen yläluokan metsästysharrastukseen kuuluneissa lounaissa: helposti tarjottavia pikkuherkkuja, suo- laista ja makeaa teen ja samppanjan kera.

Brunssi-niminen ateria rantautui Suomeen vasta 1980-luvul- la, ja sen tarjoilun aloitti luultavasti helsinkiläinen Ravintola Omenapuu. Vuonna 1986 brunssi on ollut ainakin Kalastaja- torpan ja Kulosaaren Casinon listoilla. Vastaavanlainen aami- ais- tai alkupalatarjoilu oli toki ennestään hyvin tuttu täälläkin, ja siksi konsepti oli helppo omaksua. Voileipäpöytä, vanhim- malta nimeltään viinapöytä, sekä venäläinen zakuska- eli alku- palapöytä tunnettiin Suomessa 1700-luvulta asti. Vapunpäivän pitkiä aamiaisia puolestaan tarjottiin ainakin helsinkiläisissä ravintoloissa 1800-luvun lopulta lähtien. ♦

Tiedot:
Puheenjohtaja Joni Kiiski, Suomen Gastronomien Seura ry.
Amanuenssi Laika Nevalainen, Hotelli- ja ravintolamuseo



**Kymmen-
kertaiset
edut!**

Koe OULULAISTEN ravintoloiden helmet uudella tavalla!

Explore Restaurants Oulu-kirja sisältää 12 valikoidun ravintolan etua ja esittelyä.

290 EURON EDUT 29 EURON HINNALLA

**PÄÄSÄÄNTÖISESTI
KAKSI RUOKA-ANNOSTA
YHDEN HINNALLA!**

**Kirjan
hintaa vain**

29€

Osta omasi itselle tai lahjaksi:
www.explorerestaurants.fi

Tarkista ravintolakohtaiset edut kirjasta.



OULUN AURINKOISIN TERASSI!

KOIVURANNAN KAHVILA TARJOAA HERKULLISTA RUOKAA JA JUOMAA IDYLLISESSÄ JOKIMAISEMASSA. KOIVURANNASSA JÄRJESTETÄÄN ERILAISIA TAPAHTUMIA LÄPI KESÄN.

KOIVURANNANKAHVILA.FI

TULEVAT TAPAHTUMAT:

- 18.7. STAND UP -KESÄ
- 19.7. KORPIROCK
- 23.7. ISKELMÄILTA - BADDING TRIBUTE
- 24.7. AFTERWORK LIVE
- 30.7. ISKELMÄILTA - KIRKA TRIBUTE
- 31.7. AFTERWORK LIVE
- 1.8. STAND UP -KESÄ
- 6.8. ISKELMÄILTA - JUICE LESKINEN TRIBUTE
- 9.8. OULU RIVER BLUES N' ROOTS FESTIVAL 2025
- 8.8. YLÄVIRE
- 15.8. STAND UP -KESÄ
- 16.8. MARTTI SERVO & NAPANDER

Tervetuloa viihtymään ravintola Hugoon hyvän ruuan äärelle!

Ravintolamme sijaitsee kauniilla Rantakadulla, 1884 vuonna valmistuneessa *Hugo Neumanin* suunnittelemassa kivitalossa.

Ikkunoista ja terassilta avautuu maisema vilkkaaseen kauppatoriin ja Rantakadun vanhoihin aittoihin.

Ravintolan ulkokuori huokuu vanhaa Oulua ja sisältä paljastuu moderni sekoitus perinteisiä valmistustapoja, kokeilunhalua ja raaka-ainelähtöistä, vastuullista ajattelutapaa.

Pysyvien menujen ja reseptien sijaan kokeilemme, yllätämme ja ihastutamme.

HUGO

VIINIÄ, YSTÄVIÄ JA HYVÄÄ RUOKAA.

Rantakatu 4, 90100 Oulu, p. 020 1432 200
Avoinna: ke-to 17-22 • pe-la 17-23
ravintolahugo.fi

Let's be
SOCIALE







TEKSTI TIMO JOKINEN
KUVA UNSPLASH

Ihanaa – kesä on täällä!

On tämä erityisen mukavaa aikaa – kevät ja sen jälkeen kesä. Neljä vuodenaikaa, mikä sen parempi. Helskutin pitkän pimeän, tuulisen ja viileän talven jälkeen lopultakin saamme valoa ja hie-
man lämpöisempiä päiviä.

Kesä on maukasta aikaa, myös viinien parissa. Olen usein kehottanut ihmisiä maistelevaan eri-
laisia viinejä, koskapa silloin saattaa löytää todel-
lisen herkun omien aistien mukaan. Jos ja kun
maistellaan, niin ei se oikein yksin suju vaan pi-
tää olla ystäviä, tuttuja samanhenkisiä jotka ovat
valmiit maistamaan oudompiakin viinejä. Toki
tutut maukkaaksi todetut viinit ovat hyvä valin-
ta, mutta kokeilemalla saattaa löytyä miellyttäviä
yllätyksiä.

Esimerkiksi huhtikuussa nautimme kansainvä-
lisestä Malbec-päivästä, ja toukokuussa vietettiin
Riesling-viikkoja, jolloin useissa ravintoloissa
saattoi nauttia etenkin saksalaisista Riesling-ry-
päleistä tehdyistä viineistä. Riesling-viikkojen or-
ganisoija on Saksan Viinitiedotus -organisaatio.

Minulle kesän tullen maistuvat varsinkin viinit,
jotka on tuotettu Alvarinho, Chenin Blanc, Ver-
dejo tai Vermentino -lajikkeista. Niistä mieleeni
tulee seuraavat maukkaat viinit:

Chenin Blanc

Chenin Blanc -rypäleen maailmankuulu huippu-
tuottaja on ehdottomasti Ken Forrester – Mis-
ter Chenin – Etelä-Afrikasta, Somerset Westin
kupeesta Kapkaupungin pohjoispuolelta. Enti-
nen ravintoloitsija ja maineikas keittiömestari on
vuosikymmenien ajan tuottanut meille maailman
parhaita viinejä – nimenomaan Chenin Blanc la-
jikkeesta.

Ken Forrester The FMC 2023 (ALKO 900964 – 59.98 €)

Tämä kuiva monivivahteinen viini on aavistuksen
vaniljainen ja aprikoosia löytyy myös. Vaikka yh-
distän tässä myös hunajaisen ominaisuuden se ei
kuitenkaan merkitse makeutta. Tämän viinin voi

hyvin nauttia sellaisenaan mutta maistuu parhai-
ten aasialaisten ruokien ja äyriäisten kanssa.

Ken usein hulluttelee mausteiden kanssa. Hän
on myös yksi erityinen henkilö, joka on saanut
Lapin kasteen. Tämä tapahtui kauan sitten kun
Hannu Wiss, Veikko Mäkelä, Hannu Puisto ja
monet muut alan konkarit olivat kanssani For-
resterin olohuoneessa tämän seremonian teke-
mässä.

Yksi lukuisista Ken Forresterin tempauksista
oli kun hän Lontoossa istui liikekeskuksen hy-
väntekeväisyystilaisuudessa ja hänen kasvoihin
aseteltiin etanoita. Taitaa olla vieläkin Guinnes-
sin ennätysten kirjassa kärjessä, kuinka monta
etanaa imeytyi hänen ihoonsa... En muista mon-
tako näitä oli – mutta MONTA !

Jollain saattaa olla kysymys mitä tarkoittaa
“FMC”? "Forrester Meinert Chenin" juontaa Ken
Forresterin ja hänen hyvän ystävänsä, viininteki-
jän Martin Meinertin nimiin.

Stellenrust Barrel Fermented Chenin Blanc B28 2023 (ALKO 525817 – 11,48 €)

Tasapuolisuuden vuoksi mukaan myös yksi edul-
linen Chenin Blanc – toki Etelä-Afrikasta. Kut-
kuttavan hapokas viini, jossa havaittavissa luu-
mua, persikkaa ja sitrusta. Tynnyrikypsytytys tuo
mukaan hieman paahteisuutta ja pähkinää. Lä-
hes satavuotias viinitila on yksi suurimmista yk-
sityisomistuksessa oleva viinintuottaja Etelä-Af-
rikassa.

Vermentino

Viiniammattilaisten parissa on paljon parran-
pärinää siitä mistä tulevat parhaat Vermentino
-lajikkeen viinit. Toskana, Piemonte sekä monet
muut eteläisemmät Italian maakunnat tuottavat
nykyään runsaasti Vermentino-viiniä. Mutta Sar-
dina on alue, josta tulee monivivahteisemmat,
ryhdikkäämmät lajikkeen edustajat.

Näistä kahdesta viinivalinnastani varmaan löy-

dätte minun henkilökohtaisen mielipiteen kysei-
sistä asiasta.

Argiolas Meri 2024 (ALKO 910626 – 19,99 €)

Kuiva, hapokas, sitruksinen viini yrttimäisin vi-
vahtein. Tämä on valintani, kun kesän grillimenu
sisältää kanaa tai muita linturuokia.

Viini tuotetaan Vermentino -lajikkeesta, joka
kasvaa Sardinian saarella ja luokitellaan DOC
Vermentino di Sardegna. Tämä perheomisteinen
viinitila on erityisen merkittävä vaikuttaja Sardi-
nian viinituotannossa.

Mutta sitten – Siddùra Bèru Vermentino di Gallura Superiore 2016 (ALKO 549477 – 53,79 €)

Tämä on todella monivivahteinen – aprikoosia,
omenaa, sitrusta, mineraalinen, kermanen, aa-
vistus tammea. Todella tyylikäs viini.

Saaren ainoa DOCG-luokitus on tämä Vermen-
tino di Gallura, joka vie meidät Välimeren toisek-
si suurimman saaren pohjoisosaan.

Punaviini maistuu myös kesällä

Vaikka kesällä maistuu paremmin valkoviinit, ja
miksei roséviinitkin, niin kyllä sinne sopii myös
punaviinit. Itse pääsin hiljattain maistamaan
ALKOn valikoimista löytyvää **Châteauneuf-
du-Pape Le Moulin Teyroud 2022 (ALKO
006911 – 35,98 €)**.

Ensimmäistä kertaa maistoin tätä viiniä ja oli-
pahan upea. Aavistuksen kevyempi kuin osasin
odottaa, mutta niin maukkaan kirsikkainen, luu-
muinen ja mausteinen että toinenkin lasillinen
maistuisi. Tämä Grenache, Mourvedre ja Syrah
-lajikkeiden viini löytää varmaan ruokapöytääm-
me uudelleen – nyt kesällä.

Näiden maukkaiden makujen myötä toivotan
kaikille oikein hyvää kesää! Muistakaa herkutella
ja maiskutella ystävien, kollegoiden ja perheen-
jäsenten kanssa. ♦

Vieraile vaikka myötääsä



Turkansaareissa eletään
kuin ennen vanhaan
– niin arkea kuin juhlaakin.
Piipahda nauttimaan aidosta
maalaistunnelmasta ja
luonnonkauneudesta.



TURKANSAARI



SEIKKAILU ODOTTAA!

Tule ja testaa ikiaikaiset
selviytymistaitosi. Kivikauden salat
kutsuvat vain tunnin ajomatkan
päässä Oulusta.



KIVIKAUDEN
KIPINÄ

Merituulia ja pien tuoksua



Tutustu oululaisten
merimiesten elämään,
Pikisaaren historiaan
ja Oulun vanhimman
säilyneen puutalon
vaiheisiin.

VAPAA PÄÄSY.

MERIMIEHENKOTIMUSEO

Löydä muotojen,
rytmien ja värien
ilo, sillä tulkinta
on vapaa!

ALAKKONÄÄ ABSTRAKTIA?

Matti Mikkola, Sininen
monoliitti, 1970.
Osa teosta. Oulun
taidemuseon kokoelma.



28.3.-30.11.2025