

RUOKA & KULTTUURI

LUKUPAKETTI RUOAN JA KULTTUURIN YSTÄVILLE

3/2024



Viini ja juusto
– syksyn
pettämätön
yhdistelmä

*Teatterisyksy tarjoaa
mukaansatempaavia
tarinoita*

Kirjakulttuurin
murros näkyy kotien
kirjahyllyissä





K-Supermarket
HÄMEENKATU

Stockan alakerrassa
Perinteiden arvoinen ruokaihmissen
uudistunut ostospaikka
Tervetuloa!



Klassikko keskellä Tamperetta

RISTORANTE
NAPOLI
PIZZERIA

VUODESTA 1978 TAMPEREELLA

Aleksanterinkatu 31
Tampere
www.pizzerianapoli.fi



PERISCOPE
BAR RESTAURANT TERRACE

Viiden tähden ★★★★★

PIKKUJOULU

TAMPEREEN KATTOJEN YLLÄ
Makuja maailman ympäri | DJ & livebändi
Cocktailbaari | Saunat & Jacuzzi

RAVINTOLA PERISCOPE

ravintolaperiscope.fi | Tel. +358 50 512 8411 | Vuolteenkatu 1, 33100 Tampere | info@ravintolaperiscope.fi

RUOKA & KULTTUURI



Kirja
hintaan:
44€

LUKUPAKETTI RUOAN JA KULTTUURIN YSTÄVILLE

3/2024

Hei!

Explore Restaurants Tampere 2025 -kirja ostettavissa kustantajan verkkokaupasta **explorerestaurants.fi** ja heti mukaan Akateemisesta Kirjakaupasta osoitteesta Hämeenkatu 7.



**Yksinkertaista,
mutta totta:**

Kaksi syö – yksi maksaa!





Intiotto arjesta

Tanssipaketti 2 vrk

Majoitus 2 hh, aamiaiset, 2 x ruokailu buffetpöydästä, kylpylän ja kuntosalin käyttö sekä sisäänpääsy tansseihin.
Katso esiintyjät nettisivuiltamme.

Alk.

166€

/2 vrk/hlö

Tanssia useana iltana viikossa!



Härman Kylpylä
Vaasantie 22, 62375 Ylihärä
Puh. (06) 483 1600 | www.harmankylpyla.fi

Syömään!

LOUNASKAHVILAMME palvelee arkisin klo 7-16

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

Maittava monipuolinen LOUNAS annos arkisin klo 11-14.30



Tavallista parempi **RUOKAKAUPPA**

K Supermarket

KUNINKAANKULMA

GASTROPUB TUULENSUU

ILMOITUS

ALKUUN JA PIENEEN NÄLKÄÄN

Pretzel-rinkeli (+Obatzda juustodippi 1.50€)
Gaffel Kölsch / Schneider Silvaner

3.00

Paahdetut Mantelit TAI Valkosipulioliivit
Duvel / Cruz Conde Fino Sherry

4.00

Pikkelikasvikset
Rio Reserva / Schneider Riesling Lieblich

4.00

Patonkia ja Le Beurre Gall -voita
Tripel Karmeliet / Champagne Hebrart

4.00

Maalaislohkoperunat, valkosipulimajoneesi & curry-tomaattidippi
Stella Artois / Rogiotto Dolcetto

6.00

Juustowurst Porilainen
Jever Pils / 3B Rosé Extra Brut

7.50

Matjessilliä, sipulia & ruisleipää
Oktoberfestbier / Loimer Grüner Veltliner

7.50

Viinilautanen, marinoitua kesäkurpitsaa, gouda, brie, valkosipulioliivit ja leipä
Stanneman Blond / Patojo Monastrell

10.00

Olutlautanen (Gouda, Emmental, salami, maustekurkku, Dijon-sinappi ja leipä)
Trappist Rochefort Tripel / Rogiotto Vespolina

10.00

Kermainen metsäsienikeitto & leipä
F. Boon Lambic / Bonnot Vin Jaune

8.50/13.50

Bratwurst & Hapankaali
Augustiner Hell / Schneider Riesling Trocken

13.50

Pelmenit (naudanliha TAI kasvis) & Smetana
Spaten / Vodka

13.50

Paistetut Sammakonreidet & Chili-Majo
Cuvée des Jacobins / Bilaire Blanco

14.50

Etanat Dijonsinappi- & Parmesanjuusto-kermakastikkeessa & leipä
Delirium Tremens / Bonnot Jura Tradition Blanc

14.50

Juustopiirakka & Salaatti
Palm Spécialé / Rogiotto Nebbiolo

14.50

Pihvileipä
Paranoia IPA / Château Grandis Rouge

14.50

Sinisimpukat Valkoviinissä TAI Vehnäoluessa, leipä 18.50 (500g) / 36.50 (1kg)
Hoegaarden / Begue-Mathiot Chablis

ISOMPAAN NÄLKÄÄN

Currywurst & Tikkuperunat
König Pils / Schneider Grauburgunder

14.50

Vuohenjuustosalaatti, Kirsikkahillo & Leipä
Lindemas Kriek / Sancerre Silex

17.50

Kuorrutettu Kanaleipä & Salaatti
Lefte Blond / Alejandro Vega Cuyar

19.50

Gulassipataa, Haudutettua Punakaalia, Omenasosetta & Perunamuusia
Oktoberfestbier / Dautel Lemberger

19.50

Schnitzel & Tikkuperunat
(*kermainen metsäsienikastike 3.50€)
König Pils / Schneider Weissburgunder

19.50

Lammaspullat Olutkastikkeessa, Pikkeli-kasviksia & Juustokermaperunat
Westmalle Dubbel / Bilaire Monastrell

19.50

Kaali-Sienilaatikko & Omenasose
Palm Spécialé / Rogiotto Fior di Luce

19.50

Härän Grillipihvi Café de Paris & Tikkuperunat TAI Salaatti
Paranoia IPA / Château Grandis Rouge

24.50

JUUSTO & MAKEAT

Juustolajitelma & Viikunahillo
Trappist Rochefort 8 / Bonnot Macvin Blanc

8.50

Suklaafondant & Karhunvadelmahillo
Lindemans Kriek / Tawny Port Reserva

7.50

Päärynä-Omenapaistos & Vaniljajäätelö
Lindemans Apple / Schneider Riesling Auslese

7.50

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

Helmi Hämeenuiston laidalla.

TUULENSUU

Visit Tampere, Laura Vanzo



20 Maailman makuja Kauppahallista

Tässä numerossa

- 5 Pääkirjoitus
- 6 Kotimaisen juustokulttuurin kehitys
- 8 Viinit ja juustot
- 10 Syksyn teatteritarjontaa
- 13 Kirjallisuuskolumni
- 14 Poznań on plate
- 16 Ravintola-alan ammattilaiset: JURAn kahvikoneet
- 18 Makumatkoja Tampereella
- 20 Kauppahallin ravintolat
- 23 Kolumni: Muistelmia Klasusta



6 Kotimainen juustokulttuuri laajenee ja monipuolistuu



PETRI KAUKONEN
päätoimittaja

Kulttuuria ympäri vuoden

Kulttuurista nauttiminen on siltäkin osin antoisaa puuhaa, että se ei ole sidoksissa vuodenaikaan.

Toki monet kulttuuritapahtumat Suomessa ajoittuvat juuri kesälle, mutta syksyllä, päivien hämärtyessä ja sateen ropistessa, mikä olisi sen parempaa kuin viettää aikaa hyvän teatterielämyksen, kirjan tai musiikin parissa? Kierrellä kiireettömästi museossa ja sen jälkeen nauttia hyvästä suupalasta kahvilassa tai ravintolassa? Keskustella niistä ajatuksista, joita mielessä on kaiken sen myötä herännyt?

Muistetaan, että ihminen ei ole kone. Työ, tyytyväisyys omiin aikaansaannoksiin ja hankittujen taitojen hyödyntäminen on toki omalla tavallaan tärkeää. Monesti löydämme kuitenkin elämiseen merkitystä ja mielekkyyttä aivan eri tavalla kulttuurista. Sitä on vain hankalampi mitata kuin euroja, ja siten sen merkitystä myös vaikeampi hahmottaa.

Haaveilu ja ihmettely tekevät meistä kuitenkin ihmisiä. Raha itsessään ei ole ihmiselämän päämäärä tai itseoikeus, vaan pelkästään vaihdannan väline – kätevä asia sinänsä, mutta korkeimmaksi tavoitteeksi asetettuna melko köyhä.

Suokaamme siis tänä syksynä kukin itsellemme aikaa ja tilaa olla ennen kaikkea ihmisiä: ihmetteleviä, uteliaita ja innostuvia olentoja.

Rikkaita kulttuurielämyksiä toivottaen,

Petri Kaukonen
päätoimittaja

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

Virpi Keränen

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

Etukannen kuva

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



TEKSTI JA KUVAT JANI KINNUNEN

Juustoala höylän alla – juustopioneeri tähtää vientiin

Syömme puoli kiloa juustoa viikossa, pääosin leivän päällä. Monimuotoisempi suomalainen juustokulttuuri on meillä vielä nuori. Niin sanottujen herkuttelujuustojen pioneeri Peter Dörig kertoo, miten kulttuuri on tällä vuosituhanalla muuttunut ja miten kiristynyt taloustilanne ajaa etsimään uusia markkinoita mm. Yhdysvalloista.

Suomalainen juustoala on kehittynyt tällä vuosituhanella valtavasti niin määrissä kuin valikoimissa mitattuna.

Ennen EU:hun liittymistä markettien tarjonta pyöri pitkälti edamin ja kermajuuston ympärillä. Ne ovat pitäneet yhä pintansa saaden seurakseen muun muassa goudan ja cheddarin. Samalla kuluttajien ymmärrys niin sanotuista herkuttelujuustoista laajeni ja sanat parmesaani, camembert, gorgonzola ja gruyère alkoivat tulla suomalaisille tutuiksi.

Juuston kulutus kasvoi vuoden 2000 16,5 kilosta viime vuoden 26 kiloon per asukas. Syömme siis keskimäärin puoli kiloa juustoa viikossa. Kiristynyt taloustilanne tosin iski myös juustoalaan kokonaiskilomäärien laskiessa noin 10 prosenttia kesäkuun 2023

ja 2024 välillä. Arkijuusto jyrää ja herkuttelusta tingerään.

Maamme ylivoimaisesti suosituin juustobrändi on vuonna 1981 kauppoihin tullut Valion Oltermanni, jonka eri versiot täyttävät esimerkiksi S-ryhmän top 15 -juustolistasta puolet. Iltalehden taannoisessa, yli 10 000 ääntä keränneessä äänestyksessä Oltermanni nappasi voiton 16 % ääniosuudella. Valion Mustaleima tuli toiseksi 13 prosentin osuudella.

Suomalaisen juustokulttuurin pioneeri tuli Sveitsistä

Peter Dörig on seurannut tätä kaikkea kehitystä aitiopaikalta. Sveitsissä juustomestarin pojaksi synty-

nyt Peter kouluttautui juustomestariksi itsekin, mutta päätti lähteä opintojen jälkeen kirjaimellisesti tien päälle rekan rattiin. Sattumien, seikkailuhengen ja satojen tuhansien kilometrien kautta hän päätyi Suomeen ja Nokialle vuonna 1996. Häijään markkinoilta tarttui mukaan Jenni ja rekkamies asettui aloilleen. Markettien juustotiskit herättivät kummastusta. Kunnon juustoja ei ollut. Vain punaiseen muoviin käärittyä bulkkia.

– Jos sveitsiläiset törmäävät toisiinsa maailmalla, on viimeistään toinen kysymys, onko jossain näkynyt hyviä juustoja. Niin syvällä se on sveitsiläisessä kulttuurissa, Peter nauraa.

Lopulta Jenni vei Peterin Tampereen kauppahallin Juustosoppiin, josta mies lopulta löysi haluamiaan

haisuleita.

Mouhijärvi tuli tutuksi Dörigin ostettua sieltä 200 vuotta vanhan metsätorpan mökikseen. Pieni paikallinen juustola lopeteli toimintaansa ja ajatus omasta juustolasta heräsi. Herkkujuustola Oy perustettiin 2002 yhdessä Jenni-vaimon kanssa, vaikka tämä siirtyi kunnolla yritykseen vasta vuosikymmen myöhemmin.

Lähiuokabuumi nosti maineeseen

Suomalaiseen makuun sovitetun juuston tekeminen ei Peteriä kiinnostanut.

– Kaupan juustotiskistä vastaavat sanoivat, että älä vaan tee voimakkaan makuisia juustoja. Suomalaiset pitivät kuulemma miedoista, kuten edamista. Mutta minä pidän aidoista sveitsiläisistä mauista ja niitä mietoja juustoja tekevät jo halvalla suuret toimijat, hän kertoo.

– Otin messuille mukaan sveitsiläistä vuoristajuustoa ja mais-tatin sitä suomalaisille. Kaikki tykkäsivät. Tein erän vahvaa sveit-siläistyyppistä juustoa, josta tuli sittemmin Vilho ja ajattelin, että jos se ei mene kaupaksi, niin syön sen itse.

Ensimmäinen myyntiin tullut tuote oli kuitenkin raclette-tyyp-pinen Hilma-juusto, jonka kypsytysaika on Vilhoa lyhyempi. Juustot saivat nimensä taannoin Peterin mökkitorpassa asuneen pariskunnan mukaan.

Vuosituuhanteen alussa elettiin Suomessa lähiuokabuumia. Mouhijärveläinen juustola sopi trendiin loistavasti. Tuotteiden sanansaattajiksi päätyivät lähiuokapioneerit Heikki Ahopelto ja Markus Maulavirta, jotka ottivat Vilho-juuston ravintoloihinsa. Sana alkoi levitä ja kun Stockmann ja Finnair ottivat Vilhon vali-koimiinsa, tulivat juustolan seinät vastaan. Uusista tiloista vään-nettiin vuosia Ely-keskuksen kanssa. Sastamalan Häijääseen, Po-ri-Tampere -tien varteen suunniteltua rakennusta heiteltiin lu-papapereissa tien molemmin puolin. Lopulta osapuolet pääsivät yhteisymmärrykseen ja vuonna 2019 Herkkujuustolan tuotan-non kuusinkertaistanut rakennus valmistui. Tiloihin perustettiin myös bistro ja kahvila.

Maailmalle uniikein tuottein

Korona-aika, sota ja taloudessa viuhunut juustohöylä leikkasivat myös Herkkujuustolan volyymeihin. Uuden juustola-ravintolan investoinnit puskevat päälle. Kotimaisten juustomarkkinoiden hiljentymistä yritetään korvata viennillä. Ensiaskeleita on otettu aina Yhdysvaltoihin asti.

Keväällä Ruotsissa järjestetty kansainvälinen juustomaahan-tuojatilaisuus poiki myös muita kontakteja. Maahantuojien yhtei-nen näkemys oli kuitenkin, että koska Suomea ei tunneta juusto-maana, täytyy markkinoille tuoda jotain uudenlaista.

Tuotekehityksen tuloksena saatiin makuprofililtaan Vilhoon tai Hilmaan tehty juusto, jonka erikoisuutena on tuhalla tehty, katseen vangitseva mustavalkoinen, jopa eläimellinen pinta. Tar-koitus on nousta juustotiskistä esiin visuaalisesti, maku kun on jo valmiiksi kunnossa.

Tuotteita täytyy kehittää muutenkin, sillä suomalainen kulut-taja on utelias uutuuksille, minkä Dörig näkee mahdollisuutena. Muutamat Herkkujuustolan juustot ovat volyymiltaan marginaa-lisia, mutta toimivat hyvin ravintoloille ja juustokaupoille uusina elämyksinä, jopa räätälöitynä.

Herkkujuustolan vahvuutena onkin juustojen viimeistely. Sa-masta juustosta voi tehdä sahdilla, tryffelillä tai tuhalla viilattua versiota. Sveitsiläinen kuluttaja puolestaan liputtaa maansa juus-toja täysillä ja vuosisadan ajan syödyt juustot pitävät pintansa. Joskus voidaan kokeilla uutta, mutta aina palataan perinteiseen.

Talouskurimus vie ulkomaille

Tämän hetkisenä juustotrendinä Peter näkee hinnan. Kuluttajat siirtyvät edullisempiin juustoihin ja karsivat herkuttelutuotteita. Muutoin trendit pohjaavat sesonkeihin. Kesäisin tehdään salaateja, joihin käytetään mozzarellaa ja miedompia homejuustoja. Venetsialaisista jouluun ajoittuvana parhaana sesonkina tehdään juustolautasia, joilla tarjoillaan voimakkaampia makuja. Tammi-helmikuu on puolestaan hiljaista aikaa, kun kuluttajat sulattele-vat joulua ja makselevat sen laskuja.

Kotimainen kilpailu on pienjuustoloiden kesken enemmän toi-sia kannustavaa kuin kyynärpäätaktiikkaa käyttävää. Yhteistyö-tä ehditään tehdä Peterin mukaan nykyisin valitettavan vähän. Kaikki sinnittelevät ja aika ja energia käytetään työhön.

Peter lähettää tutulle sveitsiläiselle eläköityneelle juustomesta-rien kouluttajalle näytteitä vuosittain. Viime jouluna hän sai pa-lautteeksi arvion olevansa aivan sveitsiläisten juustomestarien tasolla. ♦



KAUPPAHALLI

Ateria ilman juustoa on kuin päivä ilman aurinkoa!

Liity juustosopin kanta-asiakkaaksi!

www.juustosoppi.fi

Kauppahalli | Hämeenkatu 19, Tampere

Seuraa meitä! @juustosoppi



Kotimainen kilpailu on pienjuustoloiden kesken enemmän toisia kannustavaa kuin kyynärpäätaktiikkaa käyttävää.





TEKSTI TIMO JOKINEN

Juusto viinille – vai oliko se viiniä juustolle?

Juustot ovat olleet intohimoni jo vuosikymmeniä. Mitä voimakkaampi, sen parempi! Monet tutut muistavat matkoillamme kohdattuja juusto-buffetpöytiä, joihin olen jämähtänyt erinomaisen viinilasillisen kanssa.

On hyvä muistaa, että ei ole ihan sama, mitä viiniä millekin juustolle kaadetaan. Niinpä monipuolinen juustolajitelma kaipaa seurakseen muutamaa erilaista viiniä.

Freepik



Rasvainen juusto kaipaa hapokkuutta

Juustojen ja viinien yhdistämiseen pätevät samat perussäännöt kuin muidenkin ruokien kohdalla. Juustoja jaotellaan muun muassa rasvaisuuden, kovuuden ja kypsytynyt perusteella. Rasvat kaipaavat happoja, voimakkaat maut hedelmää.

Kypsyttyminen voimistaa juuston makua sekä kasvattaa umamipitoisuutta. Usein juustot ovat kuitenkin kypsytettyinä myös voimakkaan suolaisia, ja tämä helpottaa yhteensopiavuutta viinien kanssa.

Juustot voikin valita mainiosti esimerkiksi juuston kypsytyksen ja kovuuden, rasvaisuuden, kypsytystavan, käytetyn raaka-aineen tai maun voimakkuuden mukaan.

Kovat ja kypsytetyt juustot ovat kiinteitä ja sopivat vahvempien juustojen ystäville. Puolikovat, pehmeät ja miedot juustot maistuvat yleensä kaikille. Sini- ja valkohomejuustojen valikoima on runsas ja monipuolinen.

Oivallisia viini-juusto-yhdistelmiä

Kun tarjottimella on useampia juustoja, hyvä valinta on esimerkiksi portviini. Late Bottled Vintage on runsaan

hedelmäinen, tummamarjainen ja herkullisen makea portviinityyli.

Kun meillä on kovempia, kypsytettyjä juustoja, valitsen viineiksi Espanjan Riojan alueen tai Ranskan Bordeauxin alueen viiniä.

Hämmästyttävää mutta totta, että lähes huoneenlämpöisen, pehmeän, suolaisen ja kermaisen sinihomejuuston kanssa sopii mitä parhaiten kuohuviini. Aivan ensimmäiseksi ei tulisi mieleen, mutta kannattaa kokeilla!

Valkohomejuuston kanssa kannattaa maistaa vaikkapa tammessa kypsytettyä Chardonnay-lajikkeesta tehtyä pehmeämpää viiniä.

Camembertin ominaisuudet tulevat puolestaan parhaiten esiin punaisen Gamay-lajikkeen viinien kanssa tai valkoisella puolella Chenin Blanc ja Albariño -rypäleistä tuotettujen viinien kanssa.

Lampaanmaitojuuston seuraksi tuhti punaviini

Vuohenjuusto nauttii hapokkaamman viinin seurasta, ja tähän sopii erinomaisesti Sauvignon Blanc -lajikkeesta tuotettu viini. Sen aromit ja hapokkuus tukevat koettua makumaailmaa.

Ihastuttavat lampaanmaitojuustot ovat erityisen rasvaisia ja niihin valitsen useimmiten tuhdin punaviini-



Tullikamarin aukio 3, 33100 Tampere
www.telakka.eu

nin kuten Cabernet Sauvignon -rypäleestä tehdyn tai maukkaan Barolon. Valkoviinin ollessa kyseessä, tamminen Chardonnay esimerkiksi Australiasta tulee ensimmäisenä mieleeni.

Juusto ei kaipaa välttämättä lisukeita, kun tarjolla on viiniä. Jos kuitenkin niitä kaipaavat, valitse neutraalin makuisia keksejä ja pähkinöitä. Muista, että viinirypäleet ja hedelmät eivät sovi välttämättä yhteen viinien kanssa!

Maukkaita viinejä juustojen kanssa nautittavaksi

Otan tähän myös yhden market-viinin mukaan. Viinintuottajien keskuudessa tälle Suomen uudelle laille hymähdellään ja naureskellaan, mutta päätin itsekkin kokeilla yhtä tuotetta sillä silmällä, että sopisiko se juustojen kanssa.

Valkoista vai kuplivaa

Francois Lurton Les Fumees Blanches White 8%
Prisma 10,95 €

Rypäleenä Sauvignon Blanc ja tuokussa on lajikkeelle ominaista herukan lehteä. Tämä puolikuiva viini on kevyt, hedelmäinen ja mainio viini kasvisruokien kaveriksi. Salaatti, jossa on vuohenjuustoa, on mainio yhdistelmä.

Tuottaja Lurton on maineikas, lähes 170 vuotta sitten perustettu perhetila. Lentävä viinintekijä François Lurton tekee viiniä nykyään myös Espanjassa, Argentiinassa ja Chilessä.

Harrow & Hope Rosé Brut
ALKO 534457 42,98 €

Yhä useammin tulee esille Brittein saarten viinintuotanto. Heidän korkealaatuiset, samppanjametodein tehdyt kuohuviininsä on huomattu jo vuosia. Yksi upea tuottaja on Harrow Hope: heidän Suomessa saatavana oleva Rosé Brut -kuohuviininsä on tuotettu Chardonnay, Pinot Meunier sekä Pinot Noir -lajikkeista. Tämä on kuiva, runsaan hapokas, mineraalinen viini, jossa voi havaita vadelmaa ja herukkaa. Mainio valinta tuhdin sinihomejuuston kanssa.

Tila sijaitsee noin 50 km Lontoosta länteen, eli ei matka eikä mitään, jos haluaa käydä kyläilemässä ja maistelemassa koko heidän repertuaarinsa.

Punaista kesän lopussa
Vite Colte Ansisa Barbera d'Alba 2022 ALKO 470057 14,98 €

Tässä maukas Barbera-lajikkeen viini Piemonten alueelta. Vadelmainen, kypsää puolukkaa, metsän hehkua ja hieman pippurinen viini, josta saa mainion ystävän pehmeiden juustojen kanssa. Suosittelen avaamaan pullon ja mielellään dekantoimaan, että voi hieman avautua.

Marques de Riscal Reserva 2019
ALKO 404097 23,98 €

Tukeva, tanniininen viini, jossa maukkaat herukat, kirsikat ja suklaa tulevat oikeuksiinsa. Tammisuus antaa lisää tukevuutta ja nahkaisuus antaa ylellisen vaikutelman.

Tämä Tempranillon, Gracianon ja Mazuelon lajikkeista tuotettu viini sopii parhaiten kovalle, kypsille juustoille kuten useamman vuoden kypsyneelle Manchegolle.

Nerone Primitivo Diciottigradi 2021 ALKO 929715 29,33 €

Maukas, täyteläinen Primitivo-lajikkeesta tuotettu viini Apuliasta. Tanniinit tukevat makua ja kirsikan sekä suklaan vivahteet täydentävät kokonaisuutta erinomaisella tavalla – maukas juustoviini kerta kaikkiaan. Passeli viini kovalle ja kypsemille juustoille.

Tuottaja Agricole Selvi perustettiin vuonna 2006 ja he ovat tulleet tutuksi varsin dynaamisena ja modernina viinitalana ja tuottavat viiniä useilla eri alueilla Italiassa.

Port kruunaa kaiken

Taylor's Late Bottled Vintage Port 2019 ALKO 321674 12,98 € (0,375 l)

Kuten aikaisemmin totesin, Portviini on mainio kaveri useille juustoille. Runsaanpunainen, makea, viikunaa, luumua ja aavistus mausteisuutta. Mukava seikka myös se, että tämä on saatavissa niin sanotussa puolikkaan pullossa.

Mainio valinta Porton yhden vanhimman Port-viinintuottajan hyllystä. Jo vuodesta 1692 he ovat olleet uranuurtajia Portugalissa ja heidän tiiminsä kehitti kauan sitten Late Bottled Vintage portviini-tyylin. ♦

Kuva: Mikko Karsisto, Tampereen Teatteri



TEKSTI MARI PIHLAJANIEMI

Tampereen teatterikentällä tapahtuu

Syksy saattelee tamperelaisille näyttämöille niin iloa, jännitystä, pohdintaa ihmisyydestä kuin eepistä fantasiaseikkailuakin. Myös Tampereen Teatterin mittava peruskorjaus vaikuttaa loppuvuoden teatteritarjontaan.

Tampereen teatterisyksy on täynnä voimakkaita tarinoita, olivatpa ne sitten tulkintoja vanhoista helmistä tai uusia, nykyaikaamme tarkkanäköisesti ruotivia näytelmiä.

Teatterin ystävät pääsevät nauttimaan niin klassikoista – kuten Shakespearen *Macbeth*, jota esitetään tänä

syksynä Tampereen Työväen Teatterin Suurella näyttämöllä – kuin esityksistä, jotka kokeilevat rohkeasti uutta ja nostavat yleisön silmien eteen koko ihmisyyden kirjon.

Ohessa tarjonnasta ainakin pintaraapaisu – kaupungin lukuisten teattereiden ohjelmistoihin kannattaa sen lisäksi

perehtyä totta kai laajemminkin.

Poimintoja syksyn teatteritarjonnasta

Tampereen teatteri

Taru Sormusten Herrasta, ensi-ilta:

23.8.

Tampereen Teatterin ja Tampere-talon tuottama *Taru Sormusten Herrasta* on todennäköisesti yksi teatterisyksyn odotetuimpia ensi-iltoja.

J.R.R. Tolkienin eepisestä fantasiaklassikosta on muovautunut Tam-

pere-talon Isoon saliin nelituntinen speksaakkeli, joka tempaisee yleisön mukaansa Tampere Filharmonian musiikin säestämänä. Suurtuotanto sisältää kaksi väliaikaa.

Teoksen on ohjannut **Mikko Kan-ninen** ja näyttämölle sovittanut Kersti Juvan suomennoksen pohjal-ta **Sami Keski-Vähälä**. Musiikin on säveltänyt **Tuomas Kantelinen**.

Päärooleissa nähdään mm. **Ella Mettänen** (Frodo), **Antti Reini** (Aragorn), **Ville Majamaa** (Gandalf) ja **Risto Korhonen** (Klonkku). Te-osta suositellaan kouluikäisestä ylös-päin.

www.tampereenteatteri.fi

Tampereen Työväen Teatteri

School of Rock, Suomen kantaesitys 5.9.2024 Suurella näyttämöllä

School of Rock on **Andrew Lloyd Webberin** palkittu musikaalikome-dia. Se perustuu **Jack Blackin** täh-dittämään, tunnettuun elokuvaan. Wannabe-rokkitähti päätyy rahapu-lassaan valeopettajaksi arvokkaaseen yksityiskouluun. Eipä aikaakaan, kun vauhdikas sijaisopettaja on tehnyt kympin oppilaista täysiverisen rokki-bändin.

Ohjaaja **Samuel Harjanne** joh-taa *School of Rock* -koulua, jossa 440 hakijan joukosta valitut 31 lasta ovat opiskeleet musikaalissa tarvittavia ai-toja keväästä 2023 asti.

www.ttt-teatteri.fi

Tampereen Komediateatteri

Pokka Pitää, ensi-ilta 24.8.

Kukapa meistä ei aina joskus tuntisi it-seään toisia paremmaksi, ja tekisi siitä jopa numeroa?

Kun tärkeilevä ja hullunkurinen Hyacinth Bucket yrittää itsepintaisesti pitää yllä kaipaamaansa hienostovai-kutelmaa, muut saavat pysyä pois ja-loista – ja kommelluksia riittää.

Roy Clarken kirjoittama kome-dia perustuu hänen huippusuositettuun tv-sarjaansa. *Pokka pitää* kertoo hul-luttelevan komedian keinoin värikyl-läisistä hahmoista, joista jokainen on kuin suoraan naapurista.

Näytelmän on ohjannut **Timo Ris-sanen**, suomennos **Joel Elstelä**. La-vastus **Oskari Löytönen**, pukusuun-nittelu **Marja Liukkonen**.

Hyacinth Bucketin roolissa näh-dään **Minna Koskela**. Muissa roo-leissa **Jari Ahola/Tuukka Huttu-nen**, **Hanna Gibson**, **Merja Koi-vula**, **Jere Riihinen**, **Leena Rous-ti** ja **Aku Sajakorpi**.

Esityksen kesto on noin 2 tuntia 10 minuuttia, sisältäen väliajan.

www.komediateatteri.fi

Teatteri Telakka

Tonton Triet, ensi-ilta 8.11.

Tonton Triet on liikkeellinen ja per-formatiivinen tutkielma, joka venyt-tää ihmiskehon mittasuhteita ja ole-misen tapoja veikeällä tavalla. Teos on yhdistelmä tanssi- ja paritekniikoita, nykysirkusta sekä fyysistä teatteria li-ve-musiikin kanssa ja osa Vilus.art:n Tonton Konseptia.

Esityksen käsikirjoituksesta ja ko-reografiasta vastaavat sirkustaiteilija **Vilhelmiina Sinervo**, tanssi- ja te-atteritaiteilija **Ines Kakkonen** ja sä-veltäjä-äänitaiteilija **Mercedes Kra-povickas**.

Tontoneina esiintyvät **Vilhelmii-na Sinervo** ja **Ines Kakkonen**. Ää-nisuunnittelu ja musiikki **Mercedes Krapovickas**, tekniikasta vastaa **Perttu Sinervo**.

www.teatteritelakka.fi

Ahaa Teatteri

Tavallinen supersankari, kantaesitys Ahaa Teatterissa 10.9.2024

Tavallinen supersankari on kreisiko-media ja jännitysnäytelmä samassa paketissa. Se nostaa keskiöön tavalli-suuden voiman, erilaisuuden hyväksy-misen ja yhteistyön merkityksen. Ke-nenkään ei tarvitse olla supersankari ollakseen supertärkeä!

Esitystä suositellaan alakouluikäi-sille ja sen kesto on n. 60 min. Näy-telmän kuuluva oppimateriaali lähetetään esityksen tilanneille etu-käteen.

Käsikirjoitus ja ohjaus **Tuomas Rinta-Panttila**, skenografia **Paula Varis**, äänisuunnittelu **Ilkka Tolo-nen**, videosuunnittelu **Ville Hyvö-nen**, valosuunnittelu **Antti Kauppi**.

www.ahaateatteri.com

Teatteri Mukamas

Teatteri Mukamas on vuonna 1979 perustettu tamperelainen ammatti-nukketeatteri, jonka esitykset tuovat yhteisiä elämyksiä lapsille ja aikuisille. Teatterin kotinäyttämö sijait-see Tampereen Pispalassa, vanhas-sa VPK:n talossa. Syksyllä Mukamak-sen ohjelmistoon kuuluvat esitykset:

Satuvarjon alla: Pikku-Siili, 8.10.–2.11.

Satuvarjon suojassa seurataan Pikku-Siilin päivää, johon mahtuikin paljon iloista ihmeteltävää.

Lempeä ja lämminhenkinen esitys sopii hyvin ensimmäiseksi teatteriko-kemukseksi 0–3-vuotiaille.

Satuvarjon alle hipsutellaan suk-kasillaan ja pehmoisille tyynyille voi vaikka välillä kellahtaa pötköttele-mään. Esityksen kesto on noin 25 min.

Käsikirjoitus, ohjaus ja visuaalinen suunnittelu: **Katarina Stycz**. Muka-mas-työpaja: **Saima Lahtinen**. Mu-siikki: **Katarina Stycz**. Esiintyjä: **Reija Tapaninen**.

Hiirulainen ja Suuri seikkailu, 6.–17.11.

LEE KLEMOVA

VAIMONI,
Q SANOVA

OHJAUS ANTTI MIKKOLA | ENSI-ILTA 4.9. FRENCKELL-NÄYTTÄMÖLLÄ | K16

Ihmettä
KAIKKI

NÄYTELMÄ
JUHA ITKOSEN ROMANISTA

OHJAUS HILKKA-LIISA IVANAINEN | ENSI-ILTA FRENCKELL-NÄYTTÄMÖLLÄ 17.10.

120
VUOTTA
TAMPEREEN
TEATTERI

PALOMA

KITCHEN & BAR

TULE MAKUMATKALLE
PALOMAAN

GOOD PLACE. EVEN BETTER FOOD.

www.palomakitchen.fi

Hallituskatu 22, Tampere | 044 493 5951 | info@palomakitchen.fi



EMIL AALTOSEN MUSEO
Näyttelyt 28.9.2024 alkaen:
MUODONMUUTOKSIA
- Lauri Erikssonin valokuvia
Emil Aaltonen 1869-1949
Emil Aaltosen taidekokoelma

PYYNIKINLINNA
Mariankatu 40, käynti Palomäentie 2a
Tampere | www.pyynikinlinna.fi

Pääsymaksu 3 / 2 euroa
Avoimna: 1.9.-31.5. ke klo 12-18, la-su 12-16
1.6.-31.8. ke klo 12-18, to, la-su 12-16

KLAANI

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



Yhteishintaan 30 €
(sis. posti- ja rahtikulut)

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

Hiirulainen ja Suuri seikkailu on osa Teatteri Mukamaksen suosittua sarjaa Hiirulaisen tarinoista. Koko perheelle sopiva riemukas esitys yhdistelee sirkusta, tanssia ja nukketeatteria. Esityksen kesto on noin 35 min.

Käsikirjoitus ja ohjaus: **Katarina Stycz.** Koreografiat: **Ringa Aflatuni.** Hiirulainen-nukke: **Emma Hanikka.** Musiikki: **Edward Stycz.** Näyttelijät: **Lilli: Ella Numminen / Juuli Hyttinen.** Sara: **Raisa Kekarainen.**

www.teatterimukamas.com

Teatteri Siperia

SEX – sukupolvia & sukupuoli, ensi-ilta: 31.10. Tampereen Työväen Teatterin Eino Salmelaisen näytämöllä.

Teatteri Siperian syksyn 2024 päätuotanto on yhteistyössä Teatteri Siperian, Tampereen Työväen Teatterin, Kotkan kaupunginteatterin ja Lahden kaupunginteatterin kanssa toteutettava kantaesitys *SEX – sukupolvia & sukupuoli*. Esitys käsittelee seksuaalisuutta avoimesti ja rohkeasti yli sukupolvirajojen.

Musiikillisen komedian on kirjoittanut **Valto Kuuluvainen** ja sen ohjaa **Minna Koskela**. Näyttelijöinä toimivat: **Sari Havas, Aija Pahkala ja Raisa Vattulainen.** Valo-, ääni-

ja videosuunnittelun toteuttaa **Jussi Virkki** ja lavastuksen ja pukusuunnittelu **Tiina Hauta-aho.**

www.teatterisiperia.net

Tanssiteatteri MD

Etiopialainen ystävä, ensi-ilta: 29.8.

Etiopialainen ystävä on koskettava musiikkiteatteriteos, jossa pakolaisuus ja paperittomuus rinnastuvat ilmasto-kriisiin ja massasukupuuttoon. Teos tapahtuma yhdistää monta olemassa olevaa taiteenlajia ja lajityyppiä: nykytanssin, esitystaiteen, musiikin ja kirjallisuuden.

Ohjaus ja koreografia **Sanna Kekäläinen**, teksti **Kari Hukkila**, musiikki **Jussi Tuurna**. Äänisuunnittelu **Jaakko Kulomaa**, valosuunnittelu **Sari Mayer**. Esiintyjät ja yhteistyö **Suvi Eloranta, Sanna Kekäläinen, Anniina Kumpuniemi, Janne Marja-Aho, Samuli Roininen.** Muusikot ja yhteistyö **Esko Grundström, Sara Puljula, Jussi Tuurna.**

Esityksen kesto on noin 90 minuuttia.

www.tanssiteatterimd.fi ♦

SUOMEN (TAI AINAKIN TAMPEREEN) PARHAAT BURGERIT

**LÖYDÄT MEIDÄT
MYÖS
HÄMEENLINNASTA!**

PREMIUM-BURGERIT
kohtuuhinnalla

LOUNAS
arkisin klo 10.45 - 14.30

BURGERPÄIVÄ
joka keskiviikko



WWW.HAMPTOWNBURGER.FI

info.tampere@hamptownburger.fi | 046 965 7827 | Rautatienkatu 22, 33100 Tampere

KOLUMNI

Kirjahylly ja kirjakulttuurin murros

TEKSTI: JUSSI LAHTINEN

Päädyin taannoin käymään läpi erästä kuolinpesää. Se koostui yli 90-vuotiaana kuolleen, pitkän ja antoisan elämän eläneen ihmisen omaisuudesta. Kerrostaloasunto oli tyylikäs kulttuurikoti, jonka seiniä koristivat suuret puiset kirjahyllyt. Tuhansien kirjojen kokoelman oli kerännyt asunnon entinen omistaja vanhempiensa kanssa. Kuolinpesän kirjat tarjosivat kiehtovan, lähes vuosisadan pituisen matkan suomalaisen kirjakulttuurin ytimeen.

Matka merkitysten maailmoihin

Vuosikymmeniä kerätty kirjojen maailma avasi minulle portit kulttuurien kehtoon: työväenliikkeen taisteluvaiheesta antiikiin Kreikan syvänteisiin, Robin Hoodin seikkailuista Simone de Beauvoirin feminismiin, Kalle Päätalon arkirealismista Tove Janssonin satumaailmoihin, kevyistä dekkareista länsimaisiin klassikoihin ja espanjalaisen keittiön kokkirjoista paksuihin Kansojen historia -niteisiin. Listaa voisi jatkaa loputtomiin. Kaikki tämä oli kotikirjastossa käden ulottuvilla.

Kirjahyllyt tarjosivat myös hauskoja pieniä vivahteita, jotka kertovat jostain ihmisen huumorintajusta tai kyltymättömästä uteliaisuudesta. Klassikkojen joukosta saattoi löytyä yksittäinen ”outo” scifi-kirja. Samalla kirjat tarjosivat välähdyksen yksilön henkilökohtaisesta elämästä. Tässä tapauksessa keskiössä oli suomalaisen työväenliikkeen perinne. Kirjat ja muut julkaisut kertovat vahvasta syventymisestä tiettyyn poliittiseen aatteen.

Kirjakulttuuri ja muuttuva yhteiskunta

Läpikäymieni kirjahyllyjen valtavat si-

sältömassat eroavat toisesta, konkreettisesti loputtomasta tiedonvirrasta: internetistä. Kun kirjan valitseminen, lukemisen aloittaminen ja lopulta lukemisen lopettaminen on verrattain yksinkertainen – lähes meditatiivinen – prosessi, on verkossa silmille rävähtävä tietotulva kaaosmaista, sykkivää ja levotonta.

Vaikka ”digitaalinen tiedon valtaväylä” on ollut myös hyvällä tavalla tiedon demokratisoitumisen vallankumous, on sen rinnalla paikka myös hitaalle, fyysiselle kirjakulttuurille. Kirjahyllyn sisältö pakottaa pysähtymään, keskittymään ja olemaan läsnä hetkessä, joka myös loppuu. Mobiililaitteiden osalta reaaliajassa päivittyvä tietotulva ei lopu hetkeksikään, koska laite on aina mukana.

Mikä on kirjojen kohtalo?

Sekä nopealle että hitaalle tiedonvälitykselle on paikkansa nykymaailmassa. Valitettavasti kirjahyllyt ovat tällä hetkellä uhattu luonnonvara. Sain kuulla, että läpikäymäni kuolinpesän kirjakokoelma on varsin tyypillinen 2020-luvun kokoelma. Vastaavia on Suomessa sadoittain. Näiden ympärille ei kerääntynyt kunnioittamaan suomalaista kirjakulttuuria, vaan ne ovat useimmiten perikunnille ongelma – jopa ”ongelmajätettä”. Kirjamassat eivät tunnu löytävä uutta kotia edes lahjoituksina.

Kirjat vievät tilaa, ja on ymmärrettävää, että kaikki eivät enää näe kirjahyllyä tarpeelliseksi sisustuselementiksi. Kirjat ovat kokeneet saman kohtalon kuin muut fyysiset kulttuuriin kiinnittyneet kulutustavarat. Massiiviset CD-tornit ja kunnioitusta herättävät DVD-kokoelmat eivät ole jokaisen nykynuoren asunnon ylpeys, ja vinyylin keräämisestäkin on tullut ennen

kaikkea harrastus. Fyysisen musiikki-, kirja- ja elokuvakulttuurin katoaminen saattaa olla luonnollista kehitystä, mutta samalla siinä on jotain surullista – ja jopa ongelmallista.

Kirjan arkinen arvo

Ranskalaissosiologi Pierre Bourdieu (1930–2002) on aikanaan väittänyt, että taloudellisten resurssien ja sosiaalisten verkostojen lisäksi ihminen tarvitsee kulttuurista pääomaa menestyäkseen kilpailuyhteiskunnassa. Yksi kulttuurisen pääoman muodoista on ”välineellistynyt” pääoma. Tämä voi tarkoittaa muun muassa sitä, että kirjojen keskellä elävällä lapsella on luonnollinen väylä arjessa päästä käsiksi tietoon ja sivistykseen siinä muodossa, joka erityisesti koululaitoksen näkökulmasta on hyödyksi.

Kirjat osana kotia tarkoittaa myös sivistystä osana arkista todellisuutta. Omalla kohdallani kirjahyllyt ovat osa arkea esimerkiksi esikoisen hauskana nukuttamismetodinä. Nukuttaessani sylissä pienokaista katselemme rauhallisesti kirjoja minun kertoessa unettavalla äänellä kirjojen nimiä ja juonikuvioita. Tähän lapsi usein nukahtaa – tiedostamattomasti kirjojen maailmaan.

Näin lukutaitokriisin aikakaudella kirjakulttuuria olisi syytä vaalia niin-kin yksinkertaisesti kuin pitämällä kirja ympärillämme, osana arkeamme. Valtavat kirjakokoelmat saattavat jäädä unholaan vanhempien sukupolvien väistyessä nuorempien tieltä, mutta kirjastot ja kotien kirjahyllyt voivat yhä pitää kirjan osana elämäämme. Samalla voi kysyä: kun vanhempien sukupolvien sivistyksen mitta on ollut kotikirjasto, miten seuraavat sukupolvet vaalivat yleissivistyksen ilosanomaa.



TEXT MAGDALENA TOMASZEWSKA-BOLAŁEK

Poznań on Plate

Greater Poland, also known as Wielkopolska, is a region in west-central Poland. It was the site where the first Polish capital was established in the 10th century. The area is renowned for its architecture and natural beauty. Additionally, it is a haven for food enthusiasts, particularly known for its potato dishes.

One potato, two potatoes, three potatoes, four...

In the Prussian partition of Greater Poland, people began planting potatoes, a new crop from America. Potatoes,

known locally as "pyry," quickly became a staple food, especially among the poorest. They were prepared in various ways, such as cooked, mashed, added to soups, and used in cakes and dumplings.

A popular dish, pyra z gziem (potato with cottage cheese), could be made by combining baked potatoes with gzik, a mixture of cottage cheese, cream, chopped onion or chives, salt, and pepper. This simple and humble meal could serve as a good starter or even a main dish.

Among other popular dishes, there are pływce – potato pancakes. Small,

round, and crispy, they are served with sour cream, smoked fish (trout or salmon), or meat stew. In Greater Poland, they are especially often eaten served with sour cream and sprinkled with sugar. Different types of dumplings are made with cooked and raw potatoes mixed with flour. Potato dishes can be found at restaurants such as Marzenie Kulinarne or Pyra Bar.

One of Greater Poland's specialties is roasted duck served with pyzy, which are large round yeast dumplings similar to Chinese bao, and delicious, slowly-cooked red cabbage. It is the most popular dish in restaurants around Poznań

served in traditional and modern ways.

Wielkopolska is also known for its czernina - a soup made from duck, goose, or pig blood and clear broth. This soup has both sweet and sour flavors and includes additional ingredients such as dried plums, pears, apples, vinegar, of-fal, and spices. Czernina was historically served to a nobleman as a sign of rejection during a marriage proposal, but among peasants, it was a popular soup served during wedding receptions.

For those who love fine dining

Poland has been gaining recognition in

*Additionally, the Michelin Guide
recognized three Bib Gourmand
recommendations from Poznań:
Fromažeria, TU.Restaurant, and SPOT.*

the fine dining scene in recent years. In June, Michelin Guide recommendations were announced. In 2024, Poland received one two-star restaurant (Botteglieria 1881 in Krakow) and five one-star restaurants: two in Warsaw (NUTA and Rozbrat 20), one in Kościelisko (Giewont), and one in Poznań (Muga).

Muga, located near the Old Town, combines the winery Casa de Vinos with a selection of over five hundred wines from around the world. Chef Artur Skotarczyk presents his modern cuisine at the restaurant, which is inspired by both Asian and Polish food.

Additionally, the Michelin Guide recognized three Bib Gourmand recommendations from Poznań: Fromažeria, TU.Restaurant, and SPOT. The name Fromažeria comes from the French word "fromage," meaning cheese. It's not just a name; cheese is an essential ingredient in every dish from starters to desserts. Furthermore, these restaurants also serve cheese selection boards, sell cheese boxes, and offer cheese beer pairings.

TU.Restaurant is located in renovated barracks from the late 19th century. The chefs serve international cuisine. SPOT. is also situated in 19th-century buildings. Although the place is in the city center, it is surrounded by beautiful gardens. It is a concept store with a restaurant, culinary studio, and event space. SPOT. is also an excellent destination for wine lovers. The place hosts tastings and wine contests. One of the most well-known contests is the "Polish Corks" wine contest, which focuses on Polish wines.

Thanks to various initiatives and the popularization of Polish wines, SPOT. has been honored with the title "Promoter of Wine Culture in Poland". In the Michelin Guide, you will also find other restaurants from Poznań, such as 62 Bar & Restaurant, Nooks, and Port Solacz.

Sweet croissants – a symbol of the city

The city of Poznań has its iconic food, known as Rogale świętomarcińskie (St. Martin's croissants). These are sweet pastries filled with white poppy seeds, sugar, egg mass, biscuit crumbs, nuts, raisins, and almond flavor. They must meet specific conditions related to composition, weight, and appearance, to be entered into the European registers of the Protected Designation of Origin and the Protected Geographical Indication.

The tradition of making them this way dates back to the 19th century. St. Martin's croissants are most popular in November, coinciding with Saint Martin's Day on November 11, which is also

Polish National Independence Day. In addition to culinary connotations, Saint Martin is the patron of hoteliers, millers, travelers, and vineyard owners, and one of his symbols is a goose, which is often served on the table in autumn.

While in Poznań, you can try these croissants and even learn how to make them at the Rogalowe Muzeum Poznania (Poznan Croissant Museum and Experience), which offers classes full of history and culinary experience.

Japanese takeover

Japanese cuisine arrived in Poland in the 1990s, initially in the form of sushi bars. Over time, the culinary offerings have expanded to include not only nigiri and maki zushi, but also yakitori (skewered chicken), gyoza (Japanese dumplings), and popular ramen dishes.

Ramen, a flavorful, rich in umami taste noodle soup with broth and toppings, has gained popularity among people of all ages. For many Polish people, it resembles a bit rosół (a very popular soup-type dish made from different meat and vegetables served with wheat flour noodles. The secret of its distinguished taste lies in long cooking), but with an oriental twist.

Additionally, cafes and restaurants now serve matcha drinks, made from finely ground powdered green tea, which was traditionally used in Japanese tea ceremonies but has since become popular globally as a beverage and dessert ingredient.

In the well-known Jeżyce district, there is a cafe called Happa to mame that offers various types of tea and Japanese sweets such as daifuku (rice cakes with strawberry, sesame seed paste, or sweet adzuki bean filling), dango (small round rice flour dumplings), and dorayaki (Japanese pancakes) tailored to suit European tastes.

City break

Not far from Poznań is Dwór Skrzynki, a historic palace with a park complex that has been transformed into a hotel, restaurant, and Cultural and Culinary Heritage Center of the Poznań District. The location offers the opportunity to sample traditional dishes from the region and participate in various culinary and cultural events.

Additionally, there are vineyards located outside the city, many of which offer food and wine tastings as well as special tours of the facilities. Some of the nearest vineyards to the borders of Poznań include Edison, Saint Martin, Morena, and Wielkopolska. However, wine enthusiasts can visit many more spots located in all of Greater Poland voivodeship.

Marzenie Kulinarne
<https://www.marzeniekulinarne.pl>
ul. Szwajcarska 1a, Poznań

Pyra bar
<https://www.pyrabar.pl>
ul. Strzelecka 13, Poznań

Muga
ul. Krysiowicza 5, Poznań
<https://restauracjamuga.pl/en/index>

Fromažeria Restaurant & Cheese Bar
<https://fromazeria.pl>
ul. Ratajczaka 27, Poznań

TU.Restaurant
<https://turestaurant.pl/en>
ul. Grunwaldzka 34a, Poznań

Spot.
<https://spot.poznan.pl/en>
ul. Dolna Wilda 87, Poznań

62 Bar & Restaurant
<https://michala62.pl>
ul. Michała 62, Poznań

Nooks
www.nooks.pl
ul. Poplińskich 1/12, Poznań

Port Solacz
<https://portsolacz.pl>
ul. Litewska 22, Poznań

Rogalowe Muzeum Poznania (Poznan Croissant Museum and Experience)
<https://rogalowemuzeum.pl/en>
Stary Rynek 41/2, Poznań

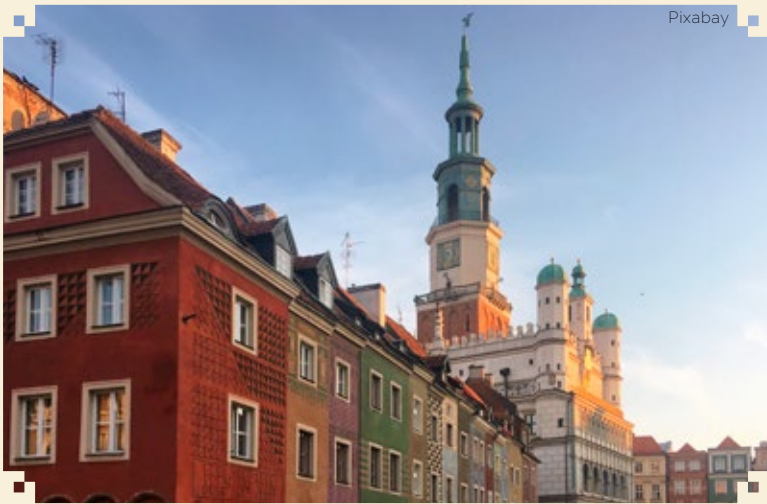
Dwór Skrzynki
<https://dworskrzynki.pl>
plac Parkowy 1, Skrzynki
Edison Vineyard
<https://www.hoteledison.com.pl/en/edison-vineyard>
ul. Wypoczynkowa 60, Baranowo

Saint Martin Vineyard
ul. Jesionowa 17, Chomecice

Morena Vineyard
<https://winnicamorena.pl/en/about-us>
ul. Sobieskiego 2c, Puszczykowo

Wielkopolska Vineyard
ul. Huby 6, Grzebienisko

Happa to mame
<https://happatomame.pl>
Augustyna Szamarzewskiego 17, Poznań ♦





RAVINTOLA-ALAN AMMATTILAISPALSTA

Tyylikäs ja monipuolinen JURA – kahvikone on ravintolan tai toimiston luottokollega

Sveitsiläisen JURAn huippulaadukkaat kahvikoneet helpottavat kahviloiden ja ravintoloiden arkea. Niiden avulla kuitenkin myös toimistoilla voidaan nauttia herkullisista erikoiskahveista, jotka ovat kuin baristan tekemiä.

Toimisto on useille yhtä kuin työpisteitä, säädettäviä tuoleja, kannettavia tietokoneita, puhelimen pirinää ja tulostimen surinaa. Näitä kaikkia tarvitaan monen yrityksen arjessa. Niiden ohella on kuitenkin laite, joka tekee työpäivästä muutakin kuin ro-bottimaista suorittamista, ja toimis-tosta enemmän kuin vain työpaikan: kahvikone.

Kahvi keventää raskaita aamuja ja virkistää pitkiä palavereja. Kahvinjuonti tarjoaa hengähdystauon, jonka aika-na työyhteisössä jaetaan ilot ja surut, kannustetaan kollegoja ja ideoidaan

yhdessä uutta.

– Kahvilaitteen ääressä muita työn-tekijöitä kohdataan matalalla kynnyk-sellä. Se on se helppo, epävirallinen tai virallinenkin alue, jossa keskustella työ-asioista ja henkilökohtaisista asioista, toteaa toimistotekniikkaan erikoistu-neen Dayton Tampereen toimitusjoh-taja **Ari Yli-Kivistö**.

Ja nyt jos koskaan sille tuntuu ole-van tarvetta. Etätyöskentelyyn tottu-neita työntekijöitä on vaikea houkutel-la takaisin toimistolle, vaikka samaan aikaan monet kaipaavat ympärilleen tuttua työyhteisöä ja innostavaa ilma-

piiriä.

Työnantajat pyrkivätkin tekemään toimistolle paluusta mahdollisimman miellyttävää panostamalla työnteki-jöidensä viihtymiseen. Koska suoma-laiset tunnetusti arvostavat kahvia, yksi merkittävä houkutin on kahvikone.

Erikoiskahveja vain nappia painamalla

Suomi on ollut perinteisesti suodatin-kahvin valtakuntaa, mutta viime vuo-sien aikana kotimainen kahvikulttuuri on monipuolistunut. Daytonin myynti-päällikkö **Jani Laitinen** toteaa entistä

useamman haluavan nauttia laaduk-kaita erikoiskahveja.

– Ylipäätään erikoiskahvien kulutus-määrät ovat nousseet. Hyvin monesti kahvilassa tai ravintolassa halutaan lounaan jälkeen latte tai cappuccino.

Sveitsiläisen JURAn kahvikoneet on suunniteltu erikoiskahvien valmis-tukseen – eikä vain nimellisesti; niillä valmistetun kahvin on oltava myös herkullista ja aromikasta. Mutta mikä on hyvän kahvin salaisuus? Miten kah-vikoneella saadaan aikaiseksi erikois-kahveja, jotka ovat kuin baristan teke-miä?

– Siten, että ne käyttävät aina tuoreita raaka-aineita: tuoreita papuja, ja maitopuolella tuoretta maitoa, kertoo Laitinen. Kapseleita ei siis käytetä, vaan kahvi jauhetaan pavuista tuoreeltaan. Kahvirasva kertyy helposti kahviko-
neeseen. Kahvi ei voi olla siis laadukasta, jos keitintä ei pestä ja ylläpidetä säännöllisesti.

JURA on tehnyt vuosien aikana tuotekehitystä, jotta laitteen käyttö on täysin automatisoitua ja ylläpito sujuu helposti. Kone voidaan pestä pelkäästään nappia painamalla silloin, kun se itse sitä pyytää. Tämä helpottaa arkea etenkin kahviloissa ja ravintoloissa, joissa työ on hektistä ja sitä tehdään usein pienellä työntekijämäärällä.
– Laite kertoo, mitä pitää tehdä, joten pesun voi tehdä kuka vain. Vaikka laitteessa käytetään tuoremaitoa, senkin peseminen tapahtuu nykyään täysin automatisoiduilla pesuohjelmilla.

Kahvikoneen valintaa ohjaa moni tekijä

Kun yritys alkaa kaivata kahvikonetta toimiston virkistykseksi, tai kahvila tai ravintola haluaa tarjoilla asiakkailleen kahvinautintoja entistä sujuvammin, laitevalintaa on syytä pohtia tarkkaan.
– Ensin kannattaa miettiä, kuinka monta kahvinjanoista sitä laitetta olisi päivittäin käyttämässä, kertoo Yli-Kivistö.
JURAn valikoimasta löytyy helposti laitteita täyttämään vaikkapa 1–40 henkilön kahvitarpeet.

Tehokkaimmat yrityskäyttöön tarkoitetut kahvikoneet soveltuvat jopa 100–200 hengen päivittäiseen käyttöön.

– Toinen asia on miettiä, minkälaisia kahveja laitteella halutaan tehdä, Yli-Kivistö jatkaa.

Yrityskäyttöön on saatavilla esimerkiksi laitteita, joilla voi valmistaa vain mustia kahveja, kuten espressoja ja americanoja, ja joita ei ole siten varustettu maitoliitännällä. Maitokahveja varten täytyy siis valita erikseen malli, josta maitoliitäntä löytyy.

Kolmas tärkeä tekijä on kahvilaitteen sijoittelu. Kaikki JURAn laitteet on varustettu vesitankilla, joten ne eivät välttä-

mättä tarvitse vesiliitäntää. Tämä helpottaa sijoittelua merkittävästi.
– Olisi kuitenkin käytännöllistä, jos vieressä on vesipiste, biojäteastia puruille ja pesupaikka, jossa pystyy huuhtelevaan laitteen osia tai täyttämään vesisäiliön kätevästi.

‘Jos hankitaan, niin hankitaan paras’

JURAn kahvilaitteet ovat tyylikästä sveitsiläistä designia, jota ei suinkaan tarvitse kätkeä näkymättömiin – päin vastoin. Brändi on kahvinrakastajien tuntema ja sitä pidetään alansa parhaana.
– Jos toimistolla on JURAn kahvilaitte, ne, jotka tunnistavat sen, osaavat myös arvostaa sitä, huomauttaa Yli-Kivistö. Monesti yritykset perustelevatkin laitehankintaa periaatteella ‘Jos hankitaan, niin hankitaan paras’.
Mutta miksi maksaa yrityskäyttöön tarkoitetusta kahvilaitteesta tuhansia euroja, kun tavallisen kuluttajille suunnatun suodatinkahvinkeitin sai toimistolle jo muutamilla kympeillä?

Valinta on totta kai jokaisen oma, ja riippuu siitä, mitä arvostetaan. Yli-Kivistö toteaa pavuista jauhetun kahvin olevan tutkitusti vatsaystävällisempää kuin suodatettu. Toisekseen hän nostaa esille hukkakahvin määrän.
– Kun sen perinteisen kahvinkeitin lataa täyteen, puoli pannua jää helposti juomatta ja kaadetaan kylmänä viemäriin.

Suomessa hukkaan heitetään vuosittain siis tuhansia litroja juomatonta kahvia. Kahvikone, joka jauhaa pavut ja uuttaa ne kahviksi vain sen mukaan, mitä on tilattu, ei tee turhia kupillisia.

Laadukas kahvikone on vuosien kumppani

Jani Laitinen huomauttaa yritysten mieltävän nykyisin tarkkaan hankintojensa ekologisuutta ja elinkaarta. Kyseessä on laajempi trendi: myös tuleva EU-direktiivi pyrkii mahdollistamaan kuluttajalaitteille mahdollisimman pitkän elinkaaren. Tätä varten laitteiden tulisi olla helposti ja mahdollisimman kustannustehokkaasti huollettavia.

JURAlle direktiivi ei aiheuta toimen-

piteitä. Sveitsiläinen tehdas on lähtökohtaisesti suunnitellut koneensa niin, että niille voidaan luvata oikein huollettuna kahdeksan vuoden elinkaari.
– JURAlla on ideologia, että kahvikoneiden pitää olla hyvin pitkään korjattavissa ja käyttökunnossa, Laitinen kertoo.

Tämä näkyy myös huollossa. Yli-Kivistö toteaa heidän kauttansa menneen huoltoon laitteita, jotka ovat palvelleet jo vuosia, ja joilla on edessään vielä vuosia lisää käyttöikää. Tähän mennessä vanhin huollettu kahvikone on ollut 20 vuotta vanha, ja siihenkin saatiin vielä varaosia.
– Jos käyttäjä huolehtii laitteen ylläpidosta, laitetta käytetään oikein ja pestään aika ajoin, kuten huolto-ohjelmaan kuuluu, kahdeksan vuotta on ihan helposti saavutettava laitteen ikä, hän lisää.

Huoltosopimus on huoleton ratkaisu

Dayton Tampere on toiminut toimistotekniikan parissa noin 30 vuoden ajan.

Koska kahvi on keskeinen tehokkaan työnteon – ja työilmapiiriin – edistäjä toimistossa kuin toimistossa, JURAn huippulaatuiset kahvikoneet olivat luonteva lisäys heidän valikoimaansa.

Syksyllä JURA-laitemallistoon on tulossa uudistuksia. Ari Yli-Kivistö kehottaa kiinnostuneita tulemaan tutustumaan uusiin malleihin rohkeasti. Heiltä saa JURAn laitteisiin niin ikään pesuainetabletteja ja muita tarvikkeita, kuten vedensuodattimia.

– Ja sitten tietenkin jos haluaa laitehankinnassa apua, meiltä saa erilaisia laskelmia siitä, mikä laite olisi hyvä ja millaisella sopimuksella se olisi kannattavinta hankkia. Mukaan voidaan sisällyttää myös laitteen huolto.

Huoltosopimuksella niin määräaikaishuollot kuin äkilliset vikatilanteetkin hoidetaan vaivattomasti asiakkaan puolesta. Huoltosopimuslaitteet menevät automaattisesti huoltojonon kärkeen, joten huolto kuljetuksineen vie tavallisesti vain muutaman arkipäivän. Tietyissä tilanteissa sen ajaksi on mahdollista saada jopa sijaislaite.



Dayton Tampere Oy
Kuokkamaantie 4A, 33800 Tampere
Puh: 0106 66 66 00
info@daytontampere.fi
www.daytontampere.fi





TEKSTI MARI PIHLAJANIEMI

Makumatkoja Tampereen kamaralla

Ihminen ei elä yksistään mustastamakkarakasta – ei edes tamperelainen. Onneksi kaupunkimme elävä ja monipuolinen ravintolakenttä tarjoaa herkullisia makuja eri puolilta maailmaa.

Kesän lomamatkat iloineen ja elämyksineen välkkyvät edelleenkin elävänä mielessä, kun Suomessa eletään jo syksyistä arkea. Sateisen harmaina päivinä voi piristää itseään ja läheisiään tekemällä yhdessä makumatkan johonkin niistä useista kolkista, joita Tampereen ravintolat keittotaidollaan edustavat. Niiden pöydissä matkustaa sujuvasti Aasiasta Eurooppaan,

Amerikasta Afrikkaan jo yhdellä suupalalla. Olemme keränneet tähän poimintoja kaupungin ravintolatarjonnasta makumatkan suunnittelun avuksi. Ja koska Tampereen kauppahallista on jo muodostunut itsessään melkoinen herkuttelijan keidas, sen ravintoloihin on paneuduttu erikseen omassa kosteessaan.

Maranga – retkelle Etelä-Euroopan makuihin
Hämeenkadulla sijaitseva ravintola Maranga tarjoaa autenttisia etelä-eurooppalaisia makuja, pääpainonaan kreikkalainen ja espanjalainen keittiö. Ruokahalua voi herätellä maistelemalla viinin seuraksi herkullisia pinxtoja, ja suuremman nälän tyydyt-

tää esimerkiksi jaettavalla paellalla.
Hämeenkatu 31, 33200 Tampere,
www.maranga.fi
Ravintola Inez – tapaksia ja espanjalaisia juomaelämyksiä
INEZ on espanjalaisten juomien ja ruokien ympärille rakentuva moderni ta-

pasbaari Tampereella.
Laajasta juomavalikoimasta löytyy paljon viinejä, oluita, cava-kuohuviinejä ja espanjalaisia sidra natural -siidereitä.

Pellavatehtaankatu 19, 33100 Tampere, www.gastropub.net/inez/

Ravintola Antika – kreikkalaista tunnelmaa

Yksi Tampereen vanhimmista ravintoloista, Tammelassa jo vuodesta 1990 sijainnut romanttinen Antika tulvii aitoa kreikkalaista tunnelmaa. Vanha leipomorakennus tarjoaa viihtyisät puitteet Kreikan ruokakulttuurista nauttimiseen.

Väinölänkatu 1, 33100 Tampere, www.antika.fi

Bistro Amande – autenttinen ranskalainen bistro

Tampereen ravintolakentän uudehko tulokas, Bistro Amande on keskittynyt järkähtämättömästi ranskalaisen keittiön klassikoihin. Annosvalikoima sisältää sesongeittain vaihtuvan valikoiman ranskalaisia perinneannoksia.

Aleksanterinkatu 31, 33100 Tampere, www.amande.fi

Bistro LePot – maalaisranskalaisen keittiön herkkuja

Bistro LePot on rento, maalaisranskalainen ravintola Tampereen ydinkeskustassa, jonka konstailematon ruokalista sisältää niin herkullisia pataruoikia kuin maalaisranskalaisen keittiön klassikoitakin. Tarjolla on myös fondueta sekä raclettea, jotka tarjoillaan niille suunnitellussa tunnelmallisessa huoneessa. Makumaailmasta vastaa muun muassa arvostettu keittiömestari Arto Rastas.

Pakkahuoneenaukio 1, 33100 Tampere, www.bistrolepot.fi

Ravintola Piemonte – Pohjois-Italian makuja

Piemonte on italialainen ravintola ja viinibaari aivan Tampereen keskustassa, ortodoksisen kirkon kupeessa. Vuodesta 2009 toiminut ravintola sai nelisen vuotta sitten uudeksi omistajakseen jo ovensa sulkeneen Hellan ja Huoneen ravintoloitsija Ilmari Saarikosken. Perinteikäs tamperelaisravintola tarjoaa matkan Pohjois-Italian makuihin. Ravintolaan voi piipahtaa viinilasillisella tai nauttia illallista pitkän kaavan mukaan.

Suvantokatu 9, Tampere, www.saarikoskiravintolat.fi/ravintola-piemonte/

Ravintola Pulcinella – sukellus napolilaiseen ruokakulttuuriin

Vuonna 2021 avautunut Pulcinella keskittyy Italian, tarkemmin sanoen Napolin alueen makuihin. Vaikka ravintolan pizzat loihditaan

aidolla italialaisella kivipizzauunilla, ruokalista ei ole vain pizzaa ja pastaa. Autenttisuutta vaalitaan tarkkaan: kaikki ravintolan käyttämät tuotteet tulevat Italiasta.

Kyttälänkatu 11, 33100 Tampere, www.ristorantepulcinella.fi

Ravintola Onni ja Leo – makumatka Välimeren maisemiin

Onni ja Leo tarjoaa itäisen Välimeren ruokakulttuurin suosittuja ruokalajeja modernilla otteella. Ruokalistalta löytyy niin erityyppisiä meze-alkupaloja, vartaita, kasvisruokia kuin mereneläviäkin.

Viinilista sisältää teeman mukaisesti laajan valikoiman turkkilaisia rose-, valko- ja punaviinejä sekä kuohuviinejä, kuten myös perinteistä efes-olutta, rakia, istanbul-vodkaa tai liköörejä.

Ravintolan pikkuveli Milo’s Mediterranean sijaitsee Keskustorilla, historiallisessa Verner Palanderin rakentamassa talossa.

Rautatienkatu 14, 33100, www.onnileo.fi

Ravintola Zeytuun – Lähi-idän makuja myös kasvissyöjälle

Lähi-idän makuja rakastavan kannattaa piipahtaa Tampereelle vuonna 2015 avatussa libanonilaisessa Zeytuun-ravintolassa. Ravintolan nimi on arabiaa ja tarkoittaa oliivia, joka on yksi Lähi-idän ruoan ominaisimmista tunnusmerkeistä. Ruokalistalta löytyy etenkin herkullisia mezejä, salaatteja ja täytettyjä pitaleipiä, jotka soveltuvat myös kasvissyöjille.

Tuomiokirkonkatu 21, 33100 Tampere, www.zeytuun.com

Ravintola Borneo – autenttista malesialaista kotiruokaa

Tampereella malesialainen ravintola Borneo on jo vuodesta 2010 toiminut klassikko. Äidin ja tyttären perustamassa ravintolassa tarjoillaan malesialaista kotiruokaa. Kaikki reseptit ovat peräisin suvun kotikeittiöistä ja perheen omasta ravintolasta Malesiassa. Annoksissa maistuu etenkin Malesian pitkä historia Kaukoidän maustekauhan solmukohtana.

Itsenäisyydenkatu 15, 33100 Tampere, www.ravintolaborneo.fi

Ravintola Tbilisi – meheviä georgialaisia makuja

Vuonna 2022 Tampereen keskustaan avattu Tbilisi keskittyy georgialaisen keittiön täyteläisiin, rikkaisiin makuihin: juustoihin, kasviksiin ja grillillä tirisevään lihaan. Runsaan kokoisista annoksista löytyy syötävää niin kasviskuin sekasyöjillekin. Ravintolassa pääsee maistamaan myös Georgian perinneherkku hatsapuria, juustolla täytettyä leipää.

Kuninkaankatu 15, 33210 Tampere, www.tbilisi.fi

Lähiruokaa Pirkanmaalta



Peevon tilalta

- kutunjuustot • ricotta
- jogurtti • vuohenmaito

Lahjaksi hurmaavat

- shampoot • voiteet
- vanhanajan nahkarasva

045 674 0049

  @peevontila

Pirkanmaalaisia luomusiidereitä, -limonadeja ja -mehuja

Kaikki valmistus kasviksista valmiiksi tuotteeksi tehdään Akaan Terissaassa.

Kasvikset tuotteisiimme tulevat Etelä-Suomalaisilta luomutiloilta, kuitenkin pääosa omalta tilaltamme Terissaaresta.

Aitoja suomalaisia siidereitä Akaasta

terissaari@terissaari.fi | 040-5001215



OLEMME MYÖS FACEBOOKISSA
@ JONKKA HIGHLAND



JONKAN LUOMUTILA AKAAN KYLMÄKOSKELLA. YLÄMAANKARJAN KASVATUSTA JA LIHAN SUORAMYyntiä.

Tilamyymälä auki aina sopimuksen mukaan. Soittamalla tai laittamalla viestiä onnistuu tulla ostoksille ja tutustumaan eläimiin. Isommille erille kotiinkuljetus Pirkanmaan alueella.

WWW.JONKKAHIGHLAND.FI

Puh. 045 113 0582 | kfranssila@gmail.com | Kirkkotie 530, 37910 Akaa



Maahan Deli by Mahooa



Heart of Spain



Natsu

TEKSTI JA KUVAT: JANI KINNUNEN

Kauppahallin kansainväliset ravintolat – Maailman ympäri kolmella käytävällä

Tampereen kauppahallin ravintolatarjonta on kasvanut viime vuosina valtavasti. Perinteistä suomalaista kotiruokaa tarjoavat paikat ovat saaneet rinnalleen koko maailman makukirjon. Hallin käytävillä leijuvat niin afrikkalaisen, japanilaisen, ranskalaisen, espanjalaisen kuin persialaisenkin keittiön tuoksut. Esittelemme kauppahallin etniset ravintolat.

4 Vuodenaikaa

Jos ranskalaista ruokaa tarjoileva ravintola on voittanut Tampereen parhaan lounaan äänestyksen yhdeksän kertaa peräjälkeen ja ravintoloitsijalle myönnetty arvokas Ranskan valtion Ordre du Mérite Agricole

-kunniamerkki, voi olla varma saavansa laatua lautaselle.

Yoni Ichtertz perusti 4 Vuodenaikaa -ravintolan kauppahalliin vuonna 2005. Siitä lähtien se on ollut hallin kulinaarinen kivijalka ja näyttänyt muille ravintoloitsijoille mallia kauppahallin mahdollisuuksista. Päivittäin vaihtuvan menun lisäksi tarjolla on bistron klassikoiksi muodostuneita annoksia bouillabaisse-henkisestä kala-äyriäiskeitosta grillattuun entrecôte-pihviin ranskalaisilla. Klassinen tartar kuuluu lajissaan myös kaupungin parhaimpiin.

4 Vuodenajan yksi kuuluisimmista tuotteista on heidän ranskalainen aamiaimensa. Egg Benedictin, Royalen tai vegeversion lisäksi pöytään tarjoillaan uu-

nituoetta croissantia, hilloa, tuorepuristettua appelsiinimehua sekä erikoiskahvi (tai tee tai kaakao). Aamiaista tarjoillaan klo 9-11.

Heart of Spain

Kesällä 2023 avautunut Heart of Spain tuo nimensä mukaisesti aidot Espanjan maut tamperelaisten maisteltavaksi. Tapasbaarin yhteydessä toimii herkkupuoti. Kokonaisuutta kruunaa laadukas iberialainen ilma-kuivattu kinkku, jonka leikkaamiseen ravintoloitsija **Hernán Martín González** on erikseen koulututtanut. Kinkun, juustojen, espanjalaisen munakkaan sekä muiden tapasten ohien on tarjolla espanjalaisia

4 Vuodenaikaa



viinejä ja oluita. Kannattaa muistaa myös mainetta niittänyt baskilainen juustokakku.

Herkkupuodissa kaikki tuotteet kantavat ‘Tierra de Sabor’ alkuperämerkkiä, jonka on luonut Kastilia ja Leonin autonominen aluehallinto Espanjassa. Tierra de Sabor tukee Kastilia ja Leonin maatalouselintarvikkeiden näkyvyyttä ulkomailla projektillaan ‘Heart of Spain’. Kaikki tuotteet ovat tuotettu Kastilian ja Leonin alueella.

Maahan Deli by Maahoo

Iranista kotoisin oleva **Mohsen Najadian** yhdistelee loppuvuodesta 2023 avatun Maahan Delin menulla ennakolluulottomasti persialaisia ja italialaisia makuja. Maahooksi (lausutaan maahuu) kutsuttu ravintoloitsija tarjoilee Välimeren ja Persianlahden aurinkoisten keittiöiden antimia kenties kaupungin parhaista falafeleista itsetehtyyn pastaan, jota voi ostaa irtomyyntinä myös mukaan. Menulla pallottelevat keskenään myös meze-henkiset pikkupalat, täytetyt leivät, hummus-annokset sekä persialainen munakoiso-höystös Kashk Bademjoon.

Ruoan pääpaino on kasviksissa, mutta annoksia voi tuunata lihalla. Annokset toimivat erinomaisesti myös jaettavina porukan kesken. Jälkkärilistalta löytyy muun muassa maineikkaat **Guy Peledin** leipomat juustokakut ja vaihtuva valikoima **Ilkka Isotalon** leivosluomuksia. Maahan Delin hintataso on varsin edullinen annoshintojen liikkeussa 5 ja 14 euron välillä. Kylkeen tarjolla myös laadukas viinilista.

Maira

Heinäkuussa avautunut Maira toi Tampereelle ennenkokemattoman makumaailman afrikkalaisista, karibialaisista ja afroamerikkalaisista ruoista. **Abdourakhmane ”Rahu” Keita** ja **Maija Mansikka** kuvailevat ravintolan konseptia soul foodiksi, jossa korostuvat länsiafrikkalaiset raaka-aineet kuten okra, maniok, keittobanaanit, maissi ja riisi. Näistä syntyvät muun muassa lihan kanssa tarjottava maapähkinävoikastike mafe, maniokista valmistettu, keittobanaanin ja kanan tai kalan kanssa tarjottava couscous attieke sekä paikan



Tervetuloa
KAUPPAHALLIIN

Maailman parasta kääretorttua ja muita suussa sulavia herkkuja!

Kahvi & kääretorttu

4€

03 2142 585
Hämeenkatu 19, KAUPPAHALLI

Bienvenue!
Tervetuloa meille maistamaan pieni pala Ranskaa.

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

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





 PAJABARTAMPERE

PAJA BARISSA LIVEMUSA RAIKAA JOKA VIIKONLOPPU

Manserock-henkisessä Paja Barissamme on tarjolla
livemusaa joka perjantai ja lauantai.

Showtime klo 21, artisti soittaa 45 min settiä,
välissä tauko. Keikoille on aina vapaa pääsy.
—— Katso esiintyjät sivustoltamme raflaamo.fi.

raflaamo.fi/paja-bar
puh. 010 786 0107



Maira



Tampereen korkeimman hotellin
juurelta löytyvä ravintola **Grill it! Paja**
tarjoaa huolella grillattuja herkkuja
jokaiseen makuun.

Pikkujouluja varten löydät meiltä
kätevästi valmiit menukokonaisuudet
sekä viinipaketit!

**Meiltä
löytyy tilaa
isommillekin
ryhmille!**

Tarjoamme joululounasta arkipäivinä
ti 10.12. – to 19.12. klo 11–14.

59€ / hlö

Voit tehdä varauksen helposti myyntipalvelumme
kautta numerosta 0300 870 030 tai
sähköpostilla sales.tampere@sok.fi.

raflaamo.fi/grill-it-paja-tampere

 GRILLITTAMPERE



Sushibar Umami

nimikkoannos, tomaattinen kasviskastike Maira.

Eksoottisempaa street foodia edustavat burgerit kuten ja-
maikalainen Jerk Burger sekä keittobanaanista tehdyt rans-
kalaiset. Lasiin kaadetaan esimerkiksi ananaksista ja inki-
vääristä tehtyä perinteistä länsiafrikkalaista juomaa.

Natsu

Tampere on täytynyt sushipaikoista, mutta Natsu tar-
joilee Japanin makuja huomattavasti laajemmin. Kiinalais-
taustainen ravintoloitsijakaksikko **Liu Baoying** ja **Guo
Shunhao** on onnistunut löytämään tiensä tamperelaisten
suosioon perinteisellä japanilaisella ruoalla. Listalta löytyy
muun muassa alati päivittyviä bowleja, wokkeja, gyudon-
patoja, tonkatsu-leikkeitä sekä okonomiyaki-kaalipannu-
kakkua.

Chef Sunsao on työskennellyt yli vuosikymmenen Japanis-
sa kokkina, joten autenttisuus on taattu. Knoppitietona ker-
rottakoon, että Natsu tarkoittaa kesää.

Sushibar Umami

Tampereen kauppahallissa on tarjoiltu sushia vuosituhan-
teen alusta alkaen. Umamin tarina alkoi vuonna 2014 ja sai
pari vuotta sitten uutta virtaa uuden ravintoloitsija **Qin** tart-
tuessa veitseen.

Kauppahalli on mitä loistavin sijainti sushiravintolalle,
koska Nygrenin kalatiskistä löytyy joka päivä tuoretta ja yl-
lätyksellistäkin tarjontaa. Umamissa annoskokoja on kolme
ja niiden sisältö päivittäin vaihtuvaa. Toki toiveitakin saa
esittää. Tiskin äärellä istuessa sushit valmistuvat lauleskele-
van sushimestarin käsissä suoraan silmien edessä. On syy-
tä muistaa, että nollahävikkiin panostava Umami valmistaa
sen verran susheja, mitä päivän riisatsista aikaiseksi saa ja
kun se loppuu, suljetaan ravintola siltä päivältä. Eli kannat-
taa saapua ajoissa. ♦



KOLUMNI

Kesätyöt opettavat elämää

TEKSTI: PASI TAKALA
Filosofian maisteri, lehtori (emeritus)

Entisaikaan sanottiin, että nuorten on hyvä käydä koulua ja kesäaikaan tehdä töitä, että pysyvät poissa pahanteosta. Muinaiset roomalaiset ilmaisivat asian lauseella *Otia dant vitia* (Joutilaisuus synnyttää huonoja tapoja). Hienoa tietysti olisi, että mahdollisimman moni työllistyisi kesällä ja saisi tienata omaa rahaa ja oppia työssään elämää varten monia tietoja ja taitoja sekä saada sitä usein vaadittua kokemusta, jota seuraavissa työpaikoissa kysellään.

Kesätyöpaikassa saadut kokemukset ovat merkittäviä elämän rakennuspuita. Työnantajan vastuullinen ja ohjaava palaute on nuorelle tärkeää. Työnantajat ja esimiehet voivat jättää nuoreen pysyvän jäljen, joka muistetaan läpi elämän. Nuoren oikeudentunto on herkkä; toivottavasti sitä ei loukata.

Itselläni on erittäin lämpimät muistot ensimmäisestä kesätyöpaikastani. Naapurissani Pohtolassa oli Frans ja Hilma Peltosen kauppapuutarha. Sain heiltä mieluisaa kesätyötä 11–14 -vuotiaana, kun pääsin Tammelan torille neljänä kesänä myymään kukkia, raparperia, tilliä, tomaatteja, kurkkuja ja retiisejä. Sain mukaani ruskean rahalaukun vaihtorahoineen. Olin ylpeä laukustani, joka oli samanlainen kuin liikennelaitoksen kuljettajilla ja rahastajilla. Torimyyjän työssä sain kohdata paljon erilaisia ihmisiä, opin rahankäyttöä ja tuotteideni mainontaa ja markkinointia. Jos en saanut kaikkia tuotteitani myydyksi torilla, myin raparperit ja tillit lähellä olevaan Mäkisen lihakauppaan ja vieläpä paremmalla hinnalla kuin torilla olin niitä myynyt.

Vaikka olinkin lapsityövoimaa, niin rehellisesti voin sanoa, että nautin työstäni. Minulle jäi myös vapaa-aikaa, koska en ollut joka päivä torilla. Sain tienata ihan ikiomaa rahaa ja opin paljon tärkeitä asioita. Minun piti olla asiakkaille kohtelias ja ystävällinen. Työnantajani oli minua kohtaan aina reilu ja samalla antoi minulle hyviä elämänohjeita. Torille lähtiessäni Hilma Peltonen neuvoi minua: *”Älä myy kynsiäsi, alenna hinnoista ja punnitse reilusti!”* Minulla oli siis suuri vapaus toimia – ja siitä pidin kovasti. Koskaan minun ei tarvinnut sanoa asiakkaille, että en saa alentaa hinnoista. Minä alensin ja kauppa kävi! Kun asiakas pyysi kilon tomaatteja,

panin pussiin vielä kaksi, kolme tomaattia, kun kilo oli jo täynnä. Nuukailu ei kuulunut Peltosen puutarhan periaatteisiin. Myös sen tuotteiden laatuun luotettiin. Joskus muut torikauppiat moittivat minua siitä, että myin liian halvalla. Uskon, että torimyyjänä sain sieluuni, mieleeni ja asenteisiini paljon sellaista hyvää, jota pystyin myöhemmin toteuttamaan myös opettajana ja kasvattajana.

Ensimmäinen kesätyöpaikkani torimyyjänä jätti minuun huomattavasti vahvemman jäljen kuin myöhemmin (16- ja 17-vuotiaana) työni kasvihuoneiden maalarina Kukkolan puutarhalla Lielahdessa tai kolme kesääni Etelä-Ruotsissa elementtitehtaassa hitsarina. Toki nekin opettivat elämää varten: maalaaminen ja maalien laimentaminen, värisävyjen valinnat jne. onnistuvat edelleen. Etelä-Ruotsissa kielitaitoni vahvistui eikä palkassakaan ollut moittimista. Vieläkin muistan, miten elementtilevyt valmistetaan – koko prosessi on edelleen mielessäni, vaikka ei minusta insinööriä tulutkaan. Tärkeää oli myös kohdata monikulttuurisessa Ruotsissa muitakin kuin ruotsalaisia ja suomalaisia.

Lämmöllä muistan Ruotsia ja ruotsalaista työnantajaa (Siporex). Joka kerta, kun lähdin takaisin Suomeen, minut toivotettiin tervetulleeksi takaisin milloin tahansa. Torimyyjä-maalari-hitsarista tuli lopulta opettaja, joka on vieläkin kiitollinen saamistaan kokemuksista, tiedoista, taidoista ja elämänarvoista, joita kesätyöpaikat opettivat.

P.S. Rooman keisari Vespasianus oli sitä mieltä, että raha ei haise (*Pecunia non olet*). Kesätöissäni opin kuitenkin, että rahakin voi haista. Kerran torilta palatessani vuotava mansikkapussi rahalaukun päällä värjäsi kaikki setelini punaisiksi, ja tuoksukin oli ihanan mansikkainen. Hiellä ansaitsemani Ruotsin kruunut tuoksuivat kerran vahvasti hieltä, kun kuljetin setelinipun kirjekuoreen pakattuna kengässäni Etelä-Ruotsista 30 tunnin matkan kotiin. Setelit olivat kestäneet ehjinä, mutta olivat kosteina liimautuneet toisiinsa kiinni. Hien syömästä kirjekuoresta ei ollut enää tietoaakaan, Vaihdoin kruunut pikimmiten markoiksi. Haju siirtyi pankkiin asti.



TAMPEREEN TULLINTORI



Tavallista **maistuvampi** kauppakeskus!

Tullintorilla kokkaillaan kattaukset joka tilanteeseen ja tunnelmaan.
Nauti makoisat päiväkahvit, kevyt tai tuhdimpi lounas ja illallinen makusi mukaan.
Meiltä saat myös herkut kevään ja kesän juhliin. **Hyvää ruokahalua!**



Ostoksia, elämyksiä ja huviauviointia.



tullintori



tampereen_tullintori



tampereen-tullintori

tullintori.fi