

RUOKA & KULTTUURI



LUKUPAKETTI RUOAN JA KULTTUURIN YSTÄVILLE

2/2024

Hei!

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



Kirja
hintaan:
44€

Yksinkertaista, mutta totta:
Kaksi syö – yksi maksaa!
Tällä kirjalla 14:ssä ravintolassa
Tampereella 8.5.2024–31.12.2025
välisenä aikana.

HÄMEENKATU 7, TAMPERE

**AKATEEMINEN
AKADEMEN**



RAVINTOLA PERISCOPE

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



SUMMER EVENTS

Keskiviikkoisin kesä-heinäkuussa
CARIBBEAN WEDNESDAY
15.6.24 WONDERLAND
6.7.24 WHITE PARTY
19.7.24 RIZZ FEST
27.7.24 SAK NOEL

Lisäksi mm. leffailtoja, terassijoogaa ja paljon muuta! Katso lisätiedot ja kesän tapahtumakalenteri kokonaisuudessaan ravintolaperiscope.fi/tapahtumat

VUOLTEENKATU 1, 33100 TAMPERE | [INFO@RAVINTOLAPERISCOPE.FI](mailto:info@ravintolaperiscope.fi) | +358 50 512 8411 | [RAVINTOLAPERISCOPE.FI](https://ravintolaperiscope.fi)

GASTROPUB TUULENSUU

ILMOITUS

ALKUUN JA PIENEEN NÄLKÄÄN

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

Juustopiirakka & Salaatti <i>Palm Specialé / Rogiotto Nebbiolo</i>	14.50
Pihvileipä <i>Paranoia IPA / Château Grandis Rouge</i>	14.50
Sinisimpukat ValkoviinissäTAI Vehnäoluessa, leipä 18.50 (500g) / 36.50 (1kg) <i>Hoegaarden / Begue-Mathiot Chablis</i>	
ISOMPAAN NÄLKÄÄN	
Currywurst & Tikkuperunat <i>König Pils / Schneider Grauburgunder</i>	14.50
Nizzansalaatti & Leipä <i>Jupiler / Schneider Rose</i>	19.50
Kuorrutettu Kanaleipä & Salaatti <i>Lefte Blond / Alejandro Vega Cuyar Blanco</i>	19.50
Schnitzel & Tikkuperunat + kermainen metsäsienikastike 3 € <i>König Pils / Schneider Weissburgunder</i>	19.50
Lammaspullat Olutkastikkeessa, Pikkeli-kasviksia & Juustokermaperunat <i>Westmalle Dubbel / Billaire Monastrell</i>	19.50
Maustainen Punajuuri-Porkkanapaistos, Gremolatakastike, Parsaa & Vihersalaatti <i>Palmi Speciale/Schneider Spätburgunder</i>	23.50
Hirvi-Olutpata (Carbonade Flamande), Tikkuperunat & Valkosipulimajoneesi <i>Trappist Chimay Gold / Rogiotto Nebbiolo</i>	23.50
Makkaralautanen, Mummonkurkkua, Piparjuurta & Juustokermaperunat <i>Augustiner Edelstoff / Rogiotto Vespolina</i>	23.50

Kampelaa Parmesan paneroinnilla, Gremolatakastike, Pariloitua Parsaa & Paahtoverunaa <i>Jever Pils / Schneider Chardonnay</i>	23.50
Härän Grillipihvi Café de Paris & Tikkuperunat TAI Salaatti <i>Paranoia IPA / Château Grandis Rouge</i>	23.50
Vasikanleike Viini-Kapriskastikkeella, Keitetyt Perunat & Pariloitua Parsaa <i>Rochefort 8 / Rogiotto Boca Nebbiolo</i>	23.50

JUUSTO & MAKEAT

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

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

Helmi Hämeenuiston laidalla.



RUOKA & KULTTUURI

Viihtyisiä kesähetkiä
terassitunnelmissa

LUKUPAKETTI RUOAN JA KULTTUURIN YSTÄVILLE

2/2024

*Teatteri vie matkalle
ihmisyyden ytimeen*

Antikvariaatti
on kirjanystävän
paratiisi



Stockan alakerrassa


Perinteiden arvoinen ruokailmisen
uudistunut ostospaikka

Tervetuloa!




RAVINTOLAEÄMYKSIÄ ARKEEN JA JUHLAAN

KROUVIA KOTIMAISTA RUOKAA JA PIENPANIMOTUOTTEITA.





Kauppakatu 16, Tampere | www.ukkometso.com

SE ALKUPERÄINEN. RUOKAA JA JUOMAA JO VUODESTA 1969.



Pispalan Valtatie 23, Tampere | www.pispalanpulteri.fi



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



**BODEGA SALUD -
50 VUOTTA
TAMPERELAISTEN
SUOSIKKIRUOKIA JA
ANDALUSIALAISTA
TUNNELMAA.**

TUOMIOKIRKONKATU 19, 33100 TAMPERE WWW.SALUD.FI



Työväenmuseo Werstas



6

Ruokaelämyksiä Pirkanmaalla

Tässä numerossa

- 6 Ruokaelämyksiä Pirkanmaalta ja muualta
- 10 Antikvariaatti Gezelius
- 14 Saimaa ruokaperintökohteena (eng.)
- 16 Näyttelijä Tuija Vuolle
- 18 Koulumuistelmia Klasusta
- 20 Pirkanmaan pienpanimot
- 22 Viinilöytöjä kesään
- 24 Tampereen kesäterassien helmet
- 28 Kesän uudet herkut
- 30 Työväenkirjallisuus nykypäivänä



PETRI KAUKONEN
päätoimittaja

Kuinka voit, kulttuuri?

Hallituksen huhtikuinen kehysriihi tarjosi kulttuurialalle karvaan palan nieltäväksi.

Edellisvuoden hallitusohjelmassa sovittuja leikkauksia opetus- ja kulttuuriministeriön valtionavustuksiin päätettiin aikaistaa. Niiden lisäksi hallitus ilmoitti 25 miljoonan euron lisäleikkauksista.

Valtionavustusten heikennykset myös tuntuvat kulttuurialalla, joka on ollut ennestäänkin monilta osin niukasti rahoitettu. Moni kyllä julistautuu kulttuurin ystäväksi, mutta silti sen tukeminen jää vähemmälle – mieluiten se ulkoistettaisiin esimerkiksi juuri valtion tehtäväksi.

Myös ruoka on kulttuuria; harva ajattelee sitä pelkästään ravintona, vaikka ei kulinaristiksi julistautuisikaan. Moneen juhlahetkeen liittyy olennaisena osana jokin ruoka tai herkku, joka täydentää tunnelmaa ja erottaa tilaisuuden arjesta.

Molemmat näistä, niin kulttuuri koko kirjossaan kuin ruokakin, edellyttävät kuitenkin tekijöiltään harjoitusta ja aikaa, tilaa ideoida, työstää ja kokeilla. Ilman rahoitusta moni lahjakas jättääkin lahjansa hyödyntämättä, jolloin häviäjiä olemme me kaikki.

Tampereen kaupungin ylläpitämä Kulttuuripankki on sivusto, josta voi etsiä pirkanmaalaisia kulttuurin ja taiteen tekijöitä ja tilata heidän palveluitaan. Se on hyvä paikka lähteä liikkeelle, jos haluaa omalla toiminnallaan tukea ja edistää kulttuurialaa – ja samalla tuoda elämänsä hippusen jotain tavallista arkea suurempaa.

Lämpimin terveisin,
Petri Kaukonen
päätoimittaja



Laura_Vanzo VisitTampere

24

Tampereen kesäterassien helmet

RUOKA & KULTTUURI

Ilmestyminen

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

Jakelu ja levikki

10 000 kpl
Suomen Suoramainonta

Julkaisija ja kustantaja

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

Päätoimittaja

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

Paino

Sanoma Manu Oy

Toimitus

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

Taitto ja ilmoitusvalmistus

Media Potentia Oy
tuotanto@mediapotentia.fi

Mediamyynti

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

Sari Ruotsalainen

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

www.ruokakulttuuri.fi
www.digiruokakulttuuri.fi

facebook.com/ruokakulttuuri

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

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



Teiskon Kaanaassa sijaitsevan Tuulentien tilan pihapiiristä löytyy aittamajoitusta, kesäkahvila Lato Café ja kotieläimiä.

TEKSTI: MARI PIHLAJANIEMI

Ruokaelämyksiä Pirkanmaalta ja lähiseuduilta

Erilaiset tilapuodit ja maatilamatkailupaikat ovat kesällä vastustamaton vierailukohde. Niistä tarttuu myös helposti mukaan erilaisia herkuja kotiin vietäväksi!

Pirkanmaalla on useita tilamyymälöitä, joista voi ostaa tuotteita suoraan kasvattajalta itseltään ilman välikäsiä: esimerkiksi herkullisia marjoja, tuoreita kasviksia tai maukasta lihaa.

Lisäksi monet näistä tiloista ovat tunnelmallisia kesäkohteita. Niissä vierailu voi kuitenkin tarjota viihtymisen lisäksi samalla arvokasta ymmärrystä siitä, mistä ja miten ruoka lautasillemme oikein päätyy. Näin jokapäiväistä ruokaa – ja luontoa, jossa se tuotetaan – voi myös oppia arvostamaan aivan toisella tavalla.

Antilan tila:
luomulihaa suoraan tilalta

Antilan tila Heinijärven kylässä Hämeenkyrössä kasvattaa mehukkuudestaan tunnettua Aberbeen Angus-karjarotua sekä itäsuomenkarjaa (kyyttöä).

Luomunaudanlihaa myydään suoraan kuluttajille omasta tilamyymälästä. Tilan suoramyyntieläimet rahtiteurastaa ja leikkaa Torpparin Liha Punkalaitumella.

Tilamyymälä on avoinna tiistaisin klo 16-19 ja lau-

antaisin klo 11-16. Myymälä on auki myös sopimuksen mukaan. Lisäksi tilan tuotteita kuljetetaan tilauksesta Tampereelle ja ympäristöön kahden viikon välein maanantaisin. Kuljetuspäivät on listattu tilan kotisivujen Ajankohtaista-osioon.

Trossitie 430-13, Hämeenkyrö, Heinijärvi
Puh. 0400 168 128
www.antilanluomupihvit.com



Ilolan tilalla voi tutustua monenlaisiin kotieläimiin.

Honkaniemen tila:
luonnollisesti laiduntanutta lihaa

Honkaniemen tilalla kunnioitetaan sitä, mitä luonto antaa, ja pyritään toimimaan ennen kaikkea luontoa riistämättä. Siksi kasvatukseen valikoitui aikoinaan juuri ylämaankarjaa, joka on ympäri vuoden ulkolaiduntava ja hidaskasvuinen rotu.

Nurmella kasvanut ylämaannauta on lihaltaan maukasta, hieman riistamaista ja vähärasvaista. Liha myydään pakastettuna, sillä teurastuksia tehdään vain kaksi kertaa vuodessa, keväällä ja syksyllä, tilan luonnollisen syklin mukaan.

Tuotteita voi ostaa suoraan tilalta ilman välikäsiä. **Johanna Honkaniemi** kertoo kaikkien erikoisleikkuiden olevan mahdollisia.

– Käytämme pientä teurastamo-leikkaamo, jossa liha vakuumpakataan leikkuutoiveidemme mukaan.

Tilamyymälä on auki aina sovittaessa. Lisäksi kesäkuussa Honkaniemen tilalla vietetään avoimien ovien päivää sekä lauantaina 8.6. että lauantaina 15.6. Tuoloin myymälä palvelee klo 11-16 ja vanhan talon piha-
piirissä on myös opastajia esittelemässä tilan eläimiä vierailijoille.

Virtasentie 27, 39150 Pinsiö
Puh. 040 7233 336
www.honkaniementila.fi

Hyödynmaan tila:
gluteenittomia tuotteita

Hyödynmaan tila on Mänttä-Vilppulan Pohjaslahden kylässä sijaitseva maatila. Tilan suoramyyntituotteisiin kuuluvat gluteenittomat härkäpaputuotteet sekä perunat. Tuotteita voi ostaa suoraan tilalta tai lähiseutujen Reko-lähiruokarengaista.

Viljelykierrossa on vain gluteenittomia kasveja, ku-

***Kesäkohteissa vierailu
voi tarjota viihtymisen
lisäksi samalla
arvokasta ymmärrystä
siitä, mistä ja miten
ruoka lautasillemme
oikein päätty.***

ten härkäpapua, hernetä, tattaria, apilanurmia ja perunaa. Näin varmistetaan tuotteiden soveltuvuus keliakikoille ja vilja-allergisille.

Tila ilmoittautui luomuvälvontaan keväällä 2020, ja sen tuotteet ovat olleet virallisesti luomutuotettuja vuodesta 2022 lähtien.

Rantalantie 185, 42830 Ylä-Kolkki
Puh. 050 381 1454 (Anne) tai 050 371 8235 (Saku)
www.hyodynmaantila.fi

Ilolan maatila:
kotieläimiä ja maatilamatkailua

Valkeakoskella Metsäkansan kylässä sijaitseva Ilolan maatila on toiminut matkailukohteena jo vuodesta

1983 lähtien.

Luomuviljeltyjen peltöjen ohella kotieläimet ovat tilalla tärkeässä roolissa ja niitä onkin moneen lähtöön: vierailijat pääsevät tutustumaan lampaisiin, vuohiin, hevosiin ja poneihin, kyyttöihin, Angus-nautakarjaan, kissoihin, kaneihin, myskiankkoihin ja kanoihin. Tilalla on myös ratsastustoimintaa hevosten ystäville!

Tilan kotieläinpiha on auki kesäkaudella, ja oma lähipuoli sijaitsee Ilolan Wanhalla Asemalla. Sieltä voi ostaa lähituotteita, muun muassa oman maatilän Angus-naudanlihaa, hunajaa ja savumuikkuja. Maatilalla on myös kesävieraita varten oma kahvila.

Vedentaantie 24, 37850 Metsäkansa
Puh. 040 596 8027
www.ilolanmaatila.fi

Lepaan viinitila:
viinituotantoa pitkällä perinteellä

Lepaan viinitila sijaitsee Hattulassa, noin tunnin ajomatkan päässä Tampereelta. Lepaalla on pitkät perinteet viinin valmistuksessa jo 1900-luvun alusta lähtien. Viinitilan tuotantotilat sijaitsevat Lepaan kartanon kivinavetassa, joka remontoitiin tuotantokäyttöön 1990-luvun alussa.

Vuodesta 1995 lähtien siellä on tuotettu tilaviinejä, siidereitä, liköörejä ja tisleitä. Juomia valmistuu vuodessa noin 17 000 litraa. Tilalla toimii myös viini- ja puutarhamyymälä.

Matkailija voi vierailla myös puutarhamuseossa ja ryhmille järjestetään tilauksesta historia- ja puisto-
kierroksia sekä viininmaistatuksia. Kesällä myymälä ja kahvila ovat auki joka päivä.

Viinitilantie 12, 14610 Lepaa
Puh. 03 6465 283
www.hami.fi/lepaa-viinitila/



**Penttilän tilan
perunarieskat**

Pikkurieska 4 kpl pakkaus
toimitettavissa kaikkiin kauppoihin
Pirkanmaalla
Kysy kaupastasi tai vinkkaa meille
www.penttilantila.fi



Peevon tilalta joulupöytään

- kutunjuustot • ricotta
- jogurtti • vuohenmaito

Pukinkonttiin hurmaavat

- shampoot • voiteet
- wanhanajan nahkarasva

045 674 0049
@peevontila



www.ruokakulttuuri.fi

Naudanlihaa!

Luomuna!

Suoraan tilalta!

0400 168128

KOTINKULJETUS

antilanluomupihvit.com



**PINSIÖSSÄ
HONKANIEMEN
YLÄMAANKARJATILALLA
AVOIMET OVET
LA 8.6. ja LA 15.6.
klo 11–16**

Tule maalle viettämään mukava päivä!

HONKANIEMEN TILA
PINSIÖ

Rajalantie 142 39150 Pinsiö
puh. 040 723 3336
Tilamyymälä osoitteessa Virtasentie 27
(auki myös sovittaessa)
www.honkaniementila.fi



Sastamalaisella Peevon tilalla kasvatetaan suomenvuohia, ainoaa kotoperäistä vuohirotuamme.

Narvan Maatilamajoitus: Helenan kanat ja kammarit

Karjaisen luomutila Vesilahdessa toimii myös maatilamatkailukohteena. Kahden yön elämyspaketti sisältää niin navettavierailun, luomumaa-laisaamiaisen kuin historiakerroksen 1800-luvulla rakennetussa graniittikivinavetassa. Lisäksi vierailijat pääsevät grillaamaan, saunaamaan ja tutustumaan tilan kanoihin ja talon 1500-luvulta alkaneeseen historiaan.

Pihapiiristä löytyy myös vanhasa hirsiaitassa sijaitseva maatalous-museo, johon on koottu iso kokoelma vanhoja maatalous- ja kotitalous-vehkeitä.

Tilalta voi ostaa suoramyynninä luomuruokittujen ulkokanojen kokolajittelemattomia kananmunia sekä valmiiksi raakakypsytettyä ja pakastettua oman tilan luomunaudan pihvilihaa. Tilan Hereford-naudat ruokitään mahdollisimman luonnonmukaisesti vain nurmirehulla.

Ylä-Narvantie 5, 37370 Vesilahti
Puh. 0400 851 537
www.narvanmaatilamajoitus.fi

Peevon tila: käsintehtyjä tuotteita vuohenmaidosta

Sastamalaisella Peevon tilalla kasvatetaan suomenvuohia, ainoaa kotoperäistä vuohirotuamme. Toiminnassa mennään aina eläinten hyvinvointi edellä.

Vuohien maidosta valmistetaan käsintehtyjä tuotteita tilan omassa juustolassa. Tuotevalikoimaan kuuluvat kutunjuustot, erilaiset salaattijuustot, jogurtti, ricottajuusto sekä pastöroitu kutunmaito. Kaikki tuotteet on valmistettu homogeenimattomasta maidosta.

Kosmetiikkapajalla valmistuu puolestaan käsin tehtyjä vuohenmaitokosmetiikkaa, kuten erilaisia voiteita ja shampoita, ja Wanhanajan nahkarasvaa.

Peevon tilan tuotteita voi ostaa suoraan tilalta tai jälleenmyyjiltä. Lisäksi tila on yksi Juustoportin sopimus-tuottajista.

Peevontie 13, 32730 Sastamala
Puh. 045 674 0049
www.peevontila.fi

Penttilän tila: perunaisia herkkuja joka lähtöön

Pälkäneellä, Aitoon kylässä sijaitsevalla Penttilän tilalla on viljelty maata jo vuosikymmenten ajan.

Nykyisin tilan erikoisuutena on peruna ja siitä valmistetut tuotteet, ennen kaikkea herkulliset perunarieskat sekä viimeisimpänä aluevaltauksena Aitoo-perunapasta eli gnocchi.

Penttilän tilan Aitoo-pikkurieskat valmistetaan kotimaisista, kuorineen keitetyistä perunoista ilman hiivaa, maitotuotteita ja lisättyä vettä. Rieskaverstaana toimii sata vuotta sitten kivistä rakennettu navetta. Makoisassa perunapastassa käytetään puolestaan perunaa ja erilaisia jauhoja, mutta ei vehnää.

Paikallistuottajan tuotteet ovat jatkossa entistä helpommin herkkusuiden saatavilla:

– Huhtikuun lopulta alkaen kaikissa Pirkanmaan Osuuskaupan myymälöissä on pakattua pikkurieskaamme myynnissä, vinkkaa **Heikki Penttilä**.

Kajantilantanhua 2, 36720 Aitoo
Puh: 040 0504788
www.penttilantila.fi

Suttisen tila: kesän makuja ja tunnelmointia

Perinteikkäällä Suttisen tilalla kasvatetaan vihannes- ja marjakasveja: mansikkaa, vadelmaa, ruusukaalia, pinaattia, maissia ja avomaankurkua. Tila on myös monipuolinen kesäkeidas vierailijoille.

Tilapuodin hyllyistä löytyvät omien peltojen marjat, vihannekset ja kotimaisten pientuottajien lähiruoka-tuotteet, ja sen yläkerran vinttipuodista puolestaan käsintehtyjä kotimaisia käyttö- ja sisustustuotteita, koruja ja keramiikkaa. Pihapiirissä sijaitsee myös tunnelmallinen kahvila ja keppihevusrata perheen pienimmille.

Tilapuoti, kahvila ja vinttipuoti ovat avoinna satokauden aikana, kesäkuun alkupuolelta ja elokuun loppuun.

Kissalammintie 43, 36660 Laitikkala
Puh. 040 560 6668
www.suttinen.fi ♦



TAMPEREEN TULLINTORI



Kauppakeskus kaikilla herkuilla!

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.

TEKSTI JA KUVAT: ELINA SALMI

Mitä olisi Hämeenpuisto ilman antikvariaattia?

Gezelius antikvaarinen kirjakauppa jatkaa uusin ottein liikehuoneistossa, jossa on toiminut alan liike jo viimeiset neljäkymmentä vuotta. Muodonmuutos on valtava, mutta yksi asia on pysynyt samana: edelleen niin omistajaa kuin asiakkaitakin yhdistää rakkaus kirjoihin.

Moni tamperelainen muistaa entisen Seurahuoneen vieressä sijainneen antikvariaatin, Keskus-Antikvan. Liike oli täyteen ahdettu vanhoja kirjoja ja lehtiä, joita oli korkeissa pinoissa myös näyteikkunalla. Nyt liike on valoisa ja avara ja myytävät siististi hyllyissä ja vitriineissä.

– Liike oli tietysti minullekin tuttu. Olen harrastanut vanhoja kirjoja jo 80-luvulta saakka ja kävin usein itsekin asiakkaana edellisen omistajan aikana, toteaa **Petteri Leino**, yrittäjä Gezeliuksen takana.

Petteri Leino kertoo olevansa keräilijä ja aktiivinen kirjankuluttaja. Harrastukseen kuuluu myös Bibliofiilinen Seura, jonka hallituksessa hän on istunut parikymmentä vuotta ja jota hän on johtanut viimeiset kymmenen vuotta. Vanhojen kirjojen keräily ja myynti on ollut myös enemmän tai vähemmän Leinon työ vuosikausia.

– Reilut kaksitoista vuotta sitten minulle tarjoutui mahdollisuus ostaa helsinkiläinen pitkän linjan antikvariaatti A. Arohonka. Ostin sen sillä periaatteella, että liike jatkaa verkkokauppana. Seitsemän vuotta pyöritin sitä muiden töiden ohessa. Tosin aika pian tajusin, ettei verkkokauppa oikein miellytä minua, vaan kaipaasin asiakkaiden kanssa keskustelua ja alaan liittyvää sosiaalisuutta, muistelee Leino.

– Haaveeni kivijalkakaupasta toteutui 2019, kun minulle tuli mahdollisuus siirtyä muista töistä kokoaikaiseksi kirja-alan yrittäjäksi. Löytyi liiketila ja päätin laittaa kivijalkakaupan pystyyn. Näin viisi vuotta myöhemmin on helppo nähdä, että ajankohta oli täysin väärä, koska puoli vuotta myöhemmin alkoi korona ja sitä seurasi Venäjän sota Ukrainaa vastaan.

Tuhat banaanilaatikkoo kirjoja ja lehtiä

Petteri Leino on syntyjään tamperelainen ja kun hän syksyllä 2023 sai puhelun, jossa hänelle tarjottiin Hämeenpuiston varressa toimineen antikvariaatin jäämistöä ostettavaksi, niin tokihan hän tuli sitä oitis katsomaan.

– Viikossa saimme taloyhtiön kanssa vuokrasopimuksen solmittua ja sitten alettiin perata sitä jäämistöä.

Ja perattavaahan riitti. Kuukauden kestäneen urakoinnin aikana jätöpaperin keräykseen meni reilu tuhat banaanilaatikkollista kirjoja ja lehtiä ja jäteasemalle kymmenen pakettiautollista lastulevyhyllyä. Kollega Pohjanmaalta kävi ostamassa kolme pakettiautollista ristikkolehtiä. Kolmisensataa banaanilaatikkollista jäi vielä itselle jemmaan odottelemaan myymistä.

Jotain tilassa sentään säilyikin.



Gezeliukselta keräilijä saattaa hyvinkin löytää aarteita kokoelmiinsa. Jollekin sellainen voisi olla esimerkiksi valokuvakansio Tampereen valtauksen keväältä.

– 80-luvulla seiniin tehdyt sarjakuvamaalaukset nähdessäni tiesin heti, että en halua maalata niitä piiloon.

Leino ei suunnittele perustavansa Gezeliuksen yhteyteen verkkokauppaa, koska sen pyörittäminen työllistää melko lailla, mutta Pufendorfin verkkokaupan tilaukset voi noutaa myös Gezeliukselta.

Tietokirjallisuutta ja klassikkoja

Gezeliuksen katutaso avattiin helmikuussa. Kesän alussa avautuu alakerta, jolloin myymälä pinta-ala kasvaa ja valikoima laajenee kaikissa kategorioissa.

Molemmat liikkeet ovat saaneet nimensä 1600-luvun filosofien mukaan. Pufendorf oli syntyjään saksalainen luonnonfilosofi, joka toimi Ruotsin kuninkaan Kaarle XI:n poliittisena neuvonantajana ja hovihistorioitsijana. Johannes Gezelius vanhempi taas toimi Turun piispana. Häntä pidetään suomalaisen kansan-

sivistyksen isänä, joka tähtäsi kansan sivistämiseen sen omalla kielellä.

Liikkeen logo on taiteilija Klaus Haapaniemen suunnittelema ja on saanut innoituksensa Hämeenpuiston lehmuksista.

Mitä kirjojen ystävä sitten voi löytää Gezeliukselta?

Valikoimasta suurempi osa on tietokirjallisuutta, mutta tietysti myös kaunokirjallisuutta löytyy. Myös uuden kirjallisuuden valikoima kasvaa. Tänä keväänä Helsingin myymälässä juhlistettiin Sampo Terhon historiallisen romaanin *Stalingradin viemärit* julkaisua. Kirjaa voi ostaa myös Gezeliukselta.

Huhtikuun alussa Gezeliuksessa oli Mirella Mäkilän *Se on moro* -sarjan uutuuden *Tampereella rempallaan* julkistamistapahtuma. Syksyllä on suunnitteilla useampia julkaisutilaisuuksia.

– Asiakkaat hakevat antikvariaatista enimmäkseen sellaisia tietokirjoja, jotka ovat jo kadonneet kirja-kauppamyynnistä. Kaikenlaisilla tietokirjoilla on kysyntää ja erityisen suosittuja tuntuvat olevan keittokirjat.

Kaapin perukoilla voi lymyillä kirja-aarre

– Kaunokirjallisuudesta kauppansa tekevät lähinnä klassikot. Niitä, samoin kuin tietokirjoja myös ostan. Ja jos asiakas haluaa jonkin tietyn kirjan, jota ei hyllystä löydy eikä hänellä ole sen saamisen kanssa kiire, niin minä etsimme sen hänelle.

Oman aikansa best sellereitä ei siis kannata Gezeliukseseen tarjota. Niitä kiertää kirppareilla ja kierrätyskeskuksissa muutamalla kymmenellä sentillä läjäpäin. Poikkeuksen tekevät uuteen kukoistuskauteen nousseet Harry Potter-romaanit, joita kysytään koko ajan. Hyvällä onnella sellainen voi tuottaa sievoisen summan rahaa.

– Kävin itse yhdellä kotiostokeikalla ja ostin pakettiautollisen kirjoja. Myyjä tuli sitten vielä yhden laatikon kanssa ja totesi, että tässä olisi vielä pökkareita, ottaisit nämäkin. Otin laatikon pitkin hampain ja kun aloin sitten kotona purkaa sitä, niin pohjimmaisena oli ensimmäinen, englanninkielinen Harry Potter. Muistelin siinä sitten, että Lontoossa oli myyty huutokaupassa ensimmäisen painoksen kirjaa aika kovaan hintaan. Googlasin ja hinnaksi paljastui 38.000 punttaa.

– Lähetin lontoolaiselle kollegalle kuvia kirjasta. Hän pyysi lähettämään kuvan yhdestä tietystä sivusta ja selvisi, että minun Potterini ei ollut sitä himoittua ihkaensimmäistä painosta, vaan vasta myöhemmin painettu. Jälleenmyyntihinta oli silti kolmenumeroinen, kertoo Leino.





Yrittäjä Petteri Leino halusi ehdottomasti säilyttää vanhat sarjakuvamaalaukset liiketilan seinissä.

Gezeliuksessa on valoa ja tilaa.



Hei!

Explore Restaurants -kirja
Tampere-Seuralta!

Kaksi á la carte annosta
yhden hinnalla
14 ravintolasta.

44 €:lla 440 € edut,
jotka voimassa 2025
vuoden loppuun.



Tervetuloa ostoksille:
Tampere-Seuran myymälä
Raatihuoneen kivijalassa
Kauppakatu 1, Tampere

Olemme avoinna:
ma–pe klo 10–15.30

TEKSTI: MARI PIHLAJANIEMI

Antikvariaatteja ja levykauppoja

Hyvä kirjallisuus sekä musiikki edellyttävät toisinaan löytyäkseen vaivannäköä ja paneutumista, johon ei ole joko aikaa tai mahdollisuutta. Jo pelkkä pistäytyminen alan liikkeeseen voi kuitenkin tuoda uutta inspiraatiota.

Onneksaasti meitä tamperelaisia hemmotellaan kivijalkaliikkeillä, jotka eivät ole enää itsestäänselvyys suuressakaan kaupungissa. Ohessa siis muutamia tärppejä heille, jotka kaipaavat elämäänsä uusia kulttuurinautintoja.

Gezelius, antikvaarinen kirjakauppa

Tampereen antikvariaattikentän uusi tulokas on esitelty tarkemmin oheisessa artikkelissa. Tietokirjoihin painottunut liike sijaitsee keskeisellä paikalla Hämeenpuistossa.

Hämeenpuisto 17-19, 33210 Tampere
Arkisin 11-18
La 11-16
FB: Gezelius

Antikvariaatti Lukulaari – Ali Baban luola kirjanystävälle

Tampereen vanhin ja laajin antikvariaatti on toiminut vuodesta 1977 saakka. Nykyiselle sijainnilleen Puutarhakadulle Lukulaari siirtyi vuonna 1991.

Liikkeen kaksi kerrosta sisältävät kaikkea, mitä voi kaivata: sarjakuvia, vanhoja aikakauslehtiä, elokuvia sekä musiikkia. Ja tietenkin kirjoja; pinoittain kirjoja, kaikkea tietokirjoista ja antiikin klassikoista pokkarifantasiaan ja dekkareihin, aakkostettuna ja genreittäin järjestettynä.

Puutarhakatu 23, 33210 Tampere
Ark: 10-18
La: 10-16
www.lukulaari.fi

Laukontorin Antikvariaatti – olennainen osa kesäpäivää

Vuodesta 2014 toiminutta Laukontorin Antikvariaattia kiitellään valikoimasta ja asiantuntevasta asiakaspalvelusta: myyjän suosituksia voi ja kannattaa siis kysyä! Hyllyistä löytyy niin kirjallisuuden perusklassikoita, musiikkia kuin erilaisia pienjulkaisujakin – ja tietenkin ehtaa tamperelaista paikalliskirjallisuutta.

Sijainti aivan Laukontorin kupeessa tekee siitä erinomaisen oheiskohteen myös torivierailijalle. Kirjaostosten jälkeen on helppo siirtyä nauttimaan torin kahvioiden ja grillien tarjonnasta ja viettää leppoisaa kesäpäivää.

Laukontori 6, 33200 Tampere
Ark: 10-18
La: 10-15
FB: Laukontorin Antikvariaatti

Antikvariaatti Makedonia – sarjakuvan ystävän paratiisi

Antikvariaatti Makedonia sijaitsee aivan Tampereen keskustassa, kivenheiton päässä rautatieasemalta. Sen valikoimasta löytyy aarraitallinen sci-fi- ja fantasiakirjoja ja ennen kaikkea herkullinen kattaus sarjakuvia eri vuosikymmeniltä – näiden lisäksi toki myös muuta kirjallisuutta, CD-levyjä ja elokuvia.

Antikvariaatti Makedonia on panostanut kiitettävästi myös verkkokauppaansa, joka tarjoaa ulkopaikkakuntalaisellekin hyvän mahdollisuuden tutustua liikkeen valikoimaan.

Verkatehtaankatu 11, 33100 Tampere
Ark: 10-18
La: 10-15
www.antikvariaattimakedonia.fi

Levykauppa Aikakone

Antikvariaatti Aikakone myy kivijalkaliikkeessään hyväkuntoisia käytettyjä äänilevyjä niin vinyli- kuin CD-muodossa, kun taas kirjojen osalta se toimii pääosin verkkokauppansa puolella.

Mittava äänilevykokoelma sisältää erityisesti 1950-70-lukujen kevyttä musiikkia vinyylinä: muun muassa 50-, 60- ja 70-luvun rock-, proge- ja metallimusiikkia, iskelmämusiikkia 50 – 60-luvulta sekä kotimaista 60-80-luvun rockmusiikkia. Valikoimaan voi tutustua myös heidän kotisivuillaan.

Itsenäisyydenkatu 12-14, 33500 Tampere
Ark: 11-17
La: 10-14
www.aikakoneantikva.com

Levykauppa Äx

Kuten monet muut alan toimijat, myös Levykauppa Äx palvelee asiakkaita sekä verkon puolella että kivijalkaliikkeessään. Valikoima sisältää CD- ja LP-levyjä sekä musiikki-DVD:itä, jonkin verran myös musiikkikirjoja. Hyllyssä on myös käytettyjä vinyylejä, jotka eivät näy verkkokaupassa.

Aleksanterinkatu 28, 33100 Tampere
Ark: 11-18
La: 11-16
www.levykauppax.fi/tampere/

Äänilevykauppa Älppäri.fi

Äänilevykauppa älppäri.fi on syksyllä 2016 aloittanut käytettyjen vinyylilevyjen (LP, 7", 12") myyntiin erikoistunut suomalainen verkkokauppa. Valikoima sisältää myös muita musiikkitalenteita (CD, DVD, C-kasetti, VHS), musiikkikirjallisuutta ja -lehtiä.

Älppäri.fi:n varasto sijaitsee Tampereella Hämeenpuistossa. Varastolla voi käydä ostoksilla etukäteen sopien.

Hämeenpuisto 12 B, 33210 Tampere
www.älppäri.fi

Swamp Music Record Store

Keskeisellä paikalla Tampereen keskustassa sijaitseva Swamp Music on pitkän linjan musiikkikauppa. Kävijät kehuvat etenkin sen hyvää palvelua ja laajaa valikoimaa. Yrityksellä on kaksi liiketilaa, joista toinen on keskittynyt käytettyihin äänilevyihin.

Tuomiokirkonkatu 17, 33100 Tampere
Ark: 10-18
La: 10-16

Second Hand Swamp Music
Verkatehtaankatu 11, 33100 Tampere
Ark: 10-18
La: 10-16
www.swampmusic.com

Sammakka-Pop

Tammelassa, aivan keskustan tuntumassa sijaitseva Sammakka-Pop ostaa, myy ja vaihtaa vinyylilevyjä, CD-levyjä ja C-kasetteja. Vuonna 2014 avattu liike pyrkii tarjoamaan mahdollisimman laajan valikoiman hyväkuntoisia käytettyjä äänitteitä genrestä riippumatta.

Levykeräilijöitä voi ilahduttaa tieto siitä, että Sammakka-Popilta löytyy myös CD-levyjen kiillotukseen ja naarmujen poistoon tarkoitettu Venmill Hybrid 2.0 -kone. CD:n, DVD:n tai pelin kiillotus liikkeessä maksaa 4 euroa kappaleelta ja onnistuu odottaessa.

Itsenäisyydenkatu 8, 33500 Tampere
Avoinna: ma-pe 11-19, la 11-16, su suljettu
www.sammakkapop.com

Freepik



Freepik





KERÄÄT VAIN KÄYTETYT RASVAT ASTIOIHIN
JA ME HOIDAMME KAIKEN MUUN.



+358 2 76 21 911
skk@skkoy.com





Kesälomalle Härmeen!

Perheloma kylpylässä

Majoitus 2 h huoneessa, aamiainen ja kylpylän sekä kuntosalin käyttö.
Alle 13-v. lapset (max. 1-2/huone) veloituksetta!

Alk. 181€
/vrk/perhe

Tanssipaketti 2 vrk

Majoitus 2 h huoneessa, aamiaiset, 2 x ruokailu buffetpöydästä, kylpylän ja kuntosalin käyttö sekä kesäiset tanssit useana iltana viikossa.
Katso esiintyjät nettisivuiltamme.

Alk. 166€
/2 vrk/hlö

*PowerPark
ihan lähellä!*



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



TEKSTI: MAGDALENA TOMASZEWSKA-BOLAŁEK

Saimaa, the new foodie destination

Saimaa is a popular tourist destination in Finland. What's more, it has been named The European Region of Gastronomy for the year 2024. This means that Saimaa is not only a great choice for nature enthusiasts but also for foodies. It is worth noting that Finland has previously received this title, with Kuopio holding it in 2020 and 2021. Unfortunately, due to the pandemic, the events were extended for two years. To learn more about the exciting activities, ventures, and events planned for this year in the Saimaa region, be sure to check out the Taste Saimaa website.

From the lake and forest

Saimaa is a region of lakes, where water sports are popular, and fishing is an essential part of the culinary culture. The most popular product from the region is muikku, a fish with tasty white meat

that can be grilled, smoked, or baked. Small vendace fried in deep oil are a favorite summer snack. While fishing, one may also spot a ringed seal, a mammal from the seal family. It occurs mainly in the waters of the Arctic Ocean, but as a relic of the Ice Age, it also inhabits lakes Saimaa and Ladoga. For centuries, the forest has been a source of edible plants, including medicinal ones. Guided walks or workshops are recommended for those looking to learn about and collect these plants safely. Knowledgeable guides can provide information on where to look, how to identify edible species, and ensure a safe and educational experience.

A room with a ghost

There are many ways to relax in the Saimaa region. Nature lovers can choose to sleep in tents or stay in sum-

mer cottages. For those who prefer to have contact with nature while enjoying various amenities, resorts such as Sahanlahti, Kuru, and Pihlas are available. An interesting place to stay is the Imatran Valtionhotelli in Imatra, which has been operating since 1903 and was built in the Art Nouveau style. The hotel has attracted guests looking for rest and beautiful views for years. However, it's not just the architecture that makes it unique; the place has its own ghost. According to the hotel manager, a young lady stayed there a long time ago and wrote a letter to her beloved. She then gave the letter to the hotel staff to send, but it got lost and was never delivered to the post office. The woman waited and waited, becoming sadder every day. Eventually, she could no longer bear it and threw herself into a nearby river. After her tragic death, the hotel became haunted by a White Lady. The ghost

makes the room lights blink, stops the elevator, and sometimes knocks over a Christmas tree. You can meet the White Lady in person in the old part of the building, on the fourth floor.

Traditional ingredients with a modern touch

As you travel around the region, you will discover diverse cuisines to suit your preferences and budgets. For instance there are lovely cafes like Majurska, where you can indulge in a wide selection of sweet and savory snacks, as well as coffee and tea. Moreover, at Sata-matie 6 you could enjoy specialty coffee from Lehmus, one of the country's best coffee roasteries. It's worth noting that Lehmus won the title of Finland's best roastery in 2017, 2018, and 2020. Kägöne and Taipalsaaren Wanha Kunnantupa are two cozy and traditional

The primary aim is to promote culinary tourism in the region, rooted in heritage and sustainability, while also supporting local producers and fostering a community of food enthusiasts.

places that offer Karelian cuisine. There, you can enjoy heartwarming food and the hospitality of the hosts. On the other hand, restaurants such as Solitary, Sumu, and Siimes provide a fine-dining experience. They use carefully selected local ingredients and perfect culinary techniques to create a tasting menu that will make your evening unforgettable. Additionally, they offer an interesting selection of wines to pair with your meal.

The land of pies

Karelian cuisine is a must-try when visiting Saimaa. One of the most important dishes in this tradition is karjalanpiirakka, which is registered in the European Union as a Traditional Specialty Guaranteed (TSG). You can buy Karelian pies almost everywhere, or learn to make them yourself in the Saimaa region. On the island of Niinisaari in Puumala, there is the Okkolan lomamökit, a family company that rents holiday cottages. Paula Okkola runs a restaurant and karjalanpiirakka workshops there, inviting guests to her old house to make pies together. They are baked in an old oven. Paula is a great kitchen specialist and storyteller. But Karelian cuisine is not limited to karjalanpiirakka. There are many different versions of pies, dumplings, and cakes with additions. They come in various forms, from small to large, and round, oblong, or crescent shapes. Their dough is most often based on rye and wheat flour. You can try great lanttusupikka at the Kägöne restaurant in Parikkala. Other popular dishes are karjalanpaisti and saltsina. Additionally, this cuisine is rich in baked goods, meat, and fish dishes. Ulla Liukkonen, a well-known and award-winning chef, is also worth mentioning when discussing Karelian cuisine. She is a wonderful and warm person who knows how to create an extraor-

dinary atmosphere in the kitchen and at the table. While visiting Lappeenranta, it's definitely worth checking out Etelä-Karjalan museo, which is housed in neo-classical buildings. Additionally, there's an exhibition that showcases culinary culture.

A tasty snack

Street food is an interesting topic to explore. It has a loyal following of customers who are always on the lookout for new and unusual flavors. During spring and summer, food stands and open-air markets offer various snacks, including a crispy, freshly fried muikku. The town of Lappeenranta has its own specialty as well which is a large meat stuffed pie with hard-boiled egg, ham, and pickled cucumbers, topped with ketchup and mustard. This snack is called 'atomi' when containing either eggs or ham and 'vety' when both are present. It is a hearty, high-calorie food very popular for lunch. You can find them in food stalls in the city center. The recipe for these snacks dates back to the 1960s and is attributed to Taimi Laakko, a saleswoman who first added eggs to the pies. Currently, over a million of these snacks are sold annually.

New food destination

Being the European Region of Gastronomy is not solely about restaurants and cafes. The primary aim is to promote culinary tourism in the region, rooted in heritage and sustainability, while also supporting local producers and fostering a community of food enthusiasts. This is why food festivals, educational initiatives, exhibition, and local markets are also integral parts of the program. The European Region of Gastronomy title marks the beginning of a new culinary era for the region, both nationally and internationally. ♦

Taste Saimaa
<https://www.tastesaimaa.fi>

Koskivahti – Sahanlahti Resort
Lietvedentie 830, Puumala
<https://www.sahanlahtiresort.fi>

Ravintola Niinipuu – Okkolan Lomamökit
Ylössaarentie 35, Puumala
www.okkolanlomamokit.com/ravintola

Ravintola Sumu
Snellmaninkatu 8, Lappeenranta
<https://lahjakorttipalvelu.fi>

Ravintola Solitary – Kuru Resort
Kuruntie 22, Rantasalmi
<https://www.restaurantsolitary.com>

Ravintola Siimes – PihlasResort
Kaitaistentie 345, Kaitainen
<https://pihlasresort.com/fi/nauti/herkuttele>

Tertti Manor
Kuopiontie 68, Mikkeli
www.tertinkartano.fi

Ravintola Wolkoff
Kauppakatu 26, Lappeenranta
Wolkoff Viini & Olutkellari – Aionkatu 5, Lappeenranta
<https://wolkoff.fi>

Ravintola Linnasali – Scandic Imatran Valtionhotelli
Torkkelinkatu 2, Imatra
<https://www.scandichotels.fi>

Uhkua
Suurlahdentie 3189, Someenjärvi
www.uhkua.fi

Hotelli-ravintola Kägöne
Kuutostie 1272, Parikkala
<https://www.kagone.fi>

Taipalsaaren Wanha Kunnantupa
<https://wanhakunnantupa.fi>
Kirkonrantatie 3, Taipalsaari

Cafe Majurska
Kristiinankatu 1, Lappeenranta
<http://www.kahvilamajurska.fi>

Satamatie 6
Satamatie 6, Lappeenranta
<https://lehmusroastery.com/pages/satamatie-6>

Panimoyhtiö Tuju & Taproom
Soittokunnanraitti 3, Lappeenranta
<https://www.panimotuju.fi>

LakelandGTE
<https://www.lakelandgte.fi>

Saimaan Palju Events
<https://www.saimaanpalju.fi>

Etelä-Karjalan museo
Kristiinankatu 15, Lappeenranta



Tuija Vuolle teki pitkän, upean uran Tampereen Teatterissa. Kuvassa Vuolle aktiiviurallaan Tampereen Teatterin näyttelijänä.

TEKSTI: MARI PIHLAJANIEMI
KUVAT: HARRI HINKKA

Suurten tunteiden tulkki

Teatteri viihdyttää ja tarjoaa uusia ajatuksia, mutta on myös keino kurkistaa sisimpään, päästä kosketuksiin ihmisyyden ydinasioiden kanssa. Kokemus on merkittävä niin katsojalle kuin näyttelijälle itselleenkin.

Jääkö näyttelijä koskaan todella eläkkeelle työstään?

Teatterineuvos **Tuija Vuolletta** haastattellessa tuntuu, että ei. Näyttelijälle välttämätön kyky ja halu tarkastella ja välittää ihmisyyttä, koko ihmisenä olemisen kirjoa, ei katoa mihinkään. Se vaikuttaa kumpuavan jostain syvältä,

ihmisen omimmasta ja todellisimmasta ytimestä.

Vuolle kuvailee olleensa lapsesta saakka ujo ja sisäänpäin kääntynyt, kuten monet muutkin näyttelijät. Näyttelijänä olo onkin ollut hänelle keino päästä ulos kuorestaan ja todella näyttää itsensä muille.

– Vaikka usein kuulee sanottavan, ettei teatterityö ole mitään terapiaa, se on terapeutinen ulostulo, joka auttaa. Sillä tavalla se parhaimmillaan antaa enemmän, jotain sisäistä ja näkemyksellistä, kun se tarve tuoda ulos on niin kovaa, hän pohtii.

– Se tervehdyttää. Roolityötä tehdes-

sään voi olla niin monena ja kaikessa kuitenkin joutuu etsimään sen pohjan itsestään ja omista tunnoistaan.

Eikä tuo kokemus rajoitu suinkaan vain näyttelijään itseensä, vaan koskettaa myös yleisöä. Se näyttää katsojalleen peilin, jonka kautta tarkastella itseään ja omia tuntemuksiaan.

Vaikka usein kuulee sanottavan, ettei teatterityö ole mitään terapiaa, se on terapeuttinen ulostulo, joka auttaa.

Teatterilla onkin Vuolteen mieles-
tä vertaansa vailla oleva kyky opettaa
empatiaa. Kenties juuri siksi hänen
mieluisin tyylilajinsa on tragikomediala,
ja uran sykkähdyttävimmät roolihah-
mot olleet ristiriitaisia ja rosoisia.

– Olen saanut tehdä tosi hienoja ja
särmikkaita, ristiriitaisia naisia, hän
kertoo ja mainitsee esimerkkinä muun
muassa Sofi Oksasen Puhdistuksen
Aliiden, jota näytteli Tampereen Teat-
terissa vuonna 2010.

– Siinä oli sellainen ihminen, joka
oli kovassa ristipaineessa.

Mieleen on jäänyt myös rooli Niska-
vuoren Loviisana Jotaarkka Pennasen
ohjauksessa.

– Ensiksi pelästyin kauheasti, kun
huomasin nimeni taululla. Kun ryh-
dyttiin tekemään, rakastuin siihen Lo-
viisan hahmoon, siihen ihmiseen ja
minkä asioiden kautta hän toimi ja
suhtautui asioihin.

**Klaani-elokuva oli teatteri-
näyttelijälle uusi kokemus**

Tuija Vuolle näytteli vuonna 1984 en-
si-iltansa saaneessa Klaani-elokuvassa
Ulla Sammakkoa, eli päähenkilön äi-
tiä. Roolihahmo ei ollut hänelle aivan
ongelmaton. Hän myöntää nähneen-
sä elokuvan vain kerran, mutta ei ole
tyytyväinen suoritukseensa ja kuvai-
lee olleensa roolissa mielestään ”aika
heikko”.

– Viimeinen kohtaus äidin ja pojan
välillä on ainoa, joka on jäänyt minul-
le siitä elokuvasta selkeästi mieleen.
Se omasta mielestäni onnistui minul-
ta parhaiten.

Muilta osin Vuolteella on eloku-
van teosta sekavaksi jääneet mieliku-
vat. Toki aikaa on kulunut, mutta hän
muistelee kokeneensa, ettei päässyt
hahmoon kunnolla käsiksi. Kyseessä
oli myös ensimmäinen kerta, kun hän
teki elokuvatyötä.

– Olin kauhean otettu, että sain en-
sinnäkin olla mukana siinä. Kovalla
kiikkollahan sitä tehtiin. Mikäli muis-
tan oikein, **Aki** [Kaurismäki] oli vielä
assistenttina **Mikalle** [elokuvan oh-
jaaja Mika Kaurismäki]. Molemmat
veljekset olivat mukana siinä filmin
tekemisessä, hän kertoo.

– Olin mielestäni aika jännittynyt,
kun sitä ryhdyttiin tekemään. Muistan
ne matkat Pispalaan, kun piti mennä
kuvauksiin ja siellä oli nämä meidän
maineikkaat vanhemmat miesnäytel-
lijät, Lasse Pöysti, Kari Väänänen, Ju-
hani Niemelä ja ketä kaikkia siinä oli.

**Vaikeatulkintainen
Ulla Sammakko aikansa
ilmentymänä**

Tuija Vuolle arvelee jännityksen ja ko-
kemattomuuden painaneen roolisuo-
ritustaan. Ulla Sammakon hahmoa
työstäessään hän luki Tauno Kauko-
sen Klaani-romaanin ja sai ohjeistus-

ta rooliin ohjaaja Mika Kaurismäeltä.
Silti hahmo ei auennut hänelle aikoi-
naan helposti.

Vuolle jopa pohtii, saiko roolin ai-
koinaan siksi, että häntä pidettiin
näyttelijänä omien sanojensa mukaan
”vähän seksityyppinä”. Tarinan päät-
teeksi roolihahmo myös pakenee ti-
lannetta ja Klaanissa elämisen painet-
ta. Hän arvelee hahmon jäävän kien-
ties senkin vuoksi hieman näkymät-
tömäksi.

– Nämä ovat olleet sellaisia asioi-
ta, jotka ovat vaikeuttaneet sitä työtä.
En ole pystynyt käsittämään neuvo-
ja, mitä ohjaaja on antanut siitä, mikä
tämä nainen on.

Hän kiittelee Elina Rintalan rooli-
suoritusta Tampereen Teatterin Klaa-
ni-näytelmän Ullana.

– Sanoin hänelle, kun tapasin jälki-
käteen, että olit kyllä hyvä, paljon pa-
rempi kuin minä, hän kertoo.

Esityksessä satsattiin hänen mie-
lestään painokkaasti hahmon naiselli-
seen aistillisuuteen.

– Se on keinona kuitenkin aika ohut,
kertoo enemmän elämäntavasta kuin
luonteesta.

Ulla Sammakon hahmo asettui
Vuolteen mielessä uuteen kontekstiin
vasta elokuvan kuvaamisen jälkeen.
Hän kertoo hämmästyneensä keskus-
tellessaan Klaanissa kuvatusta elä-
mästä ja aikakaudesta erään tampere-
laisen rouvan kanssa. Tämä oli osan-
nut kertoa ajan todellisista ”klaaneis-
ta”, jotka olivat vanhempaa ikäluok-
kaa.

– Ne on ollut todellisia tilanteita.
Sodanjälkeisenä aikana pyrittiin pär-
jäämään rikollisuudella. Silloinhan
miehet tietysti oli keskiössä ja naiset
siinä mukana, ja jotkut kestivät sen
paremmin, Vuolle toteaa. Hän pohtii,
onko Tauno Kaukonen Klaania kirjoit-
taessaan siis katsonut tuon ajan yh-
teiskuntaa ja nähnyt, että kuvaamien-
sa ”klaanien” joukossa kulki juuri roo-
lihahmo Ullan kaltaisia naisia – nai-
sia, jotka olivat ja pysyivät näkymät-
töminä.

**Vaikka kulttuuriala
on kurimuksessa,
teatteri on ikuista**

Eläköitymisestä huolimatta Tuija
Vuolteella riittää edelleen paloa ja in-
tohimoa näyttelijäntyöhön, vaikka 80
vuotta täytettyään hänen fysiikkansa
ei ole kestänyt aivan entisenlais-
ta työskentelyä. Hänellä on kuitenkin
pieni rooli muun muassa Panu Raipi-
an ohjaamassa Kyllä isä osaa -eloku-
vassa, joka on tulossa ensi-iltaan tänä
vuonna.

Keskustelu kääntyykin vielä kult-
tuurialalle kohdistuneisiin leikkauk-
siin, jotka ovat lisänneet alan epävar-
muutta viime vuosina. Suunta ei ole
suinkaan muuttumassa nykyisenkään
hallituksen aikana.

EMIL AALTOSEN MUSEO
Näyttelyt 16.6.2024 alkaen:

Emil Aaltonen 1869-1949
Emil Aaltosen taidekokoelma
Ulla Jokisalo, Jorma Puranen,
Pentti Sammallahdi:
Hetkien kauneus

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

Pääsymaksu 3 / 2 euroa
Avoinna: 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

**VIIKINSAAREN
KESÄTEATTERISSA 2024**

**VANHOJA
POIKIA**
4.-19.6.2024

**ILOSIA AIKOJA,
MIELENSÄPAHOTTAJA**
3.7.-9.8.2024

**Tatu ja Patu
pihalla**
14.-30.7.2024

Aino Havukainen ja Sami Toivonen

Lue lisää: viikinsaari.fi/kesateatteri

KIERTUE

Vuolle ei ole kuitenkaan heittänyt asi-
an suhteen toivoaan:

– Nämä on näitä vaiheita, joissa aina
mennään. Kyllähän teatterin kuolemista
on moneen kertaan ennustettu. Aina
vain teatteri pinnistelee.

Samassa jamassa ovat toki teatterin
lisäksi myös muut taidemuodot. Niistä
teatteri on kuitenkin eniten Vuolteen sy-
däntä lähellä. Hän toteaa sen tarjoavan
elokuviin ja televisioviitteeseen verrat-
tuna eläviä ihmisiä, ja uskoo sen juuri
siksi kestävä ja kukoistavan tulevai-
suudessakin.

– Olen jatkuvasti sitä mieltä, että teat-
teri on näistä taiteenlajeista se paras.
Parhaimmillaan se on tuhat kertaa ai-
dompaa.

Ja teatterissa on loppujen lopuksi
kyse juuri ihmisyydestä ja aitoudesta, ei
erikoisthosteista tai kuvakulmilla kik-
kailuista. Muuta ei Vuolteen mielestä
tarvita.

– Kun tietää, mitä tekee ja haluaa il-
maista, se riittää. Voi luoda todella jä-
rjyttävän kokemuksen. ♦



*Kun tietää,
mitä tekee ja
haluaa ilmaista,
se riittää.*



TEKSTI: PASI TAKALA
FM, lehtori emeritus

Jälki-istuntoja ja nelosia – vanhassako vara parempi?

Nykyään saamme kuulla toivomuksia siitä, että kouluihin pitäisi palauttaa entisajan kuri ja antaa opettajille enemmän valtaa. Mitäpä jos palaisimme entisen koulumaailman antamaan malliin luokalle jäämisineen ja rangaistuksineen? Pisa-tutkimuksia ei silloin tehty – onneksi.

Pääsin ylioppilaaksi vuonna 1971 Tampereen klassillisesta lyseosta, joka oli tunnettu kovasta kuristaan ja runsaista luokalle jäämisistä. Koulussamme jaettiin 1950- ja 1960-luvuilla yli 4 000 kevättodistusta, joita oli ryyditetty sanoilla ”jää luokalleen” tai ”saa ehdot”. Vain harvat selvisivät ylioppilaaksi jäämättä

kertaakaan luokalleen. Jotkut tuplasivat jopa neljä tai viisi kertaa.

Jälki-istuntoja, karsseria, koulusta erottamisia

Kova kuri oli jokapäiväinen osa koulun arkea. Rangaistuskirjat 1950- ja

1960-luvuilta kertovat korutonta kielitään. Ennätysvuosi oli 1959–1960, jolloin koulun mustaan kirjaan kertyi yhteensä 488 jälki-istuntomerkintää tai jälki-istuntoa ankarampaa rangaistusta eli karsseriin (lat. cancer=vankila) sulkeminen ja määräaikainen tai lopullinen erottaminen koulusta.

Jälki-istunnot suoritettiin lauantaisin klo 15–17. Siellä koulun ”pahat pojat” oppivat tuntemaan toisiaan. Rangaistut istuivat samassa luokkahuoneessa 11-vuotiaista monneista yli 20-vuotiaisiin lukiolaisiin. Yläluokkien oppilaat olivat nuoremmille esikuvia niin hyvässä kuin pahassakin. Monen

tunnin karsserirangaistukset suoritettiin koulun ylimmässä kerroksessa sijaitsevassa karsserissa.

Tunnin istumia räyhäämisestä

Jälki-istuntojen syyt olivat hyvin monenlaisia. Myös opettajien antamissa tuomioissa oli eroja. Monet jälki-istuntojen syyt saattavat kummastuttaa nykyajan koululaisia. Tunnin istumisia on kirjoitettu esimerkiksi seuraavista syistä: tunnilla syöminen, opettajan sinuttelu, räyhääminen, appelsiinin kuorien heittäminen, luvaton paikan vaihto, uppiniskaisuus, sadattelu suunnistuskilpailussa, epäkunnioittava käyttäytyminen, purukumi suussa rukousaulassa, ulkona lakitta, jatkuva vetelyys, jatkuva epäkohteliaisuus, holtiton ajo pyörällä, kuiskaaminen, valehteleminen.

Sopimaton käytös
tyttölyseon portilla

Puolitoista tuntia jälki-istuntoa on rangaistuskirjaan merkitty muun muassa seuraavista syistä: tupakoinnin yritys käymälässä, ylimielinen suhtautuminen ulosajoon, törkeä puhelimella suoritettu ilkivalta, mielenosoitus, syyhyypulverin tuominen kouluun, ainutlaatuinen levottomuus, aivastuspulverin käyttö oppitunnilla, sopimaton käytös tyttölyseon portilla, yllyttäminen tappeluun, ajaminen mopolla kiellettyyn ajosuuntaan, leikkiminen sytkärillä ja kaverin tukan kärventäminen.

Luvaton aseiden hallussapito
ja käyttö

Kahden tunnin jälki-istuntoja annettaessa oli joskus kyse varsin vakavistakin asioista, kuten seuraavat rangaistuskirjasta poimimani esimerkit osoittavat: luvaton aseiden hallussapito ja käyttö, vilppi kirjoituksissa, tupakointi koulumatkalla, kortinpeluu junassa, ohikulkijoiden pilkkaaminen, törkeä puhelimella tapahtunut kotirauhan häiritseminen, törkeä välihuomautus, kirosan käyttö, vilppi kasvien keräämisessä, raukkamainen käytös, rivojen kuvien hallussa pito, syljeskellyt ikkunasta kadulle, heittänyt vettä kadulle ohikulkijoiden päälle, yrittänyt vippaskonsteilla uimahallin pukukoppeihin.

Consilium abeundi –
lopullinen erottaminen
koulusta

Jälki-istuntoa ankarammissa rangaistuksissa oltiin usein tekemisissä alkoholin tai tupakan kanssa. Alkoholin käytöstä kiinni jääminen merkitsi aina määräaikaista erottamista koulusta. Annettujen rangaistusten pituudet vaihtelivat kahdesta viikosta kahteen kuukauteen. Tupakoinnista rangaistukset olivat lievimmillään istumista, mutta ankarampiakin rangaistuksia paljastuu rangaistuskirjasta: toistunut tupakointi käymälässä (oppilas erotettu kuukaudeksi), tupakointi koulun käymälässä (erotettu kahdeksi viikoksi), kolme lukiolaista tupakoinut suunnistuksen aikana Kaupin metsässä (kullekin 6 h karsseria, mikä jokaisen oli suoritettava yksin), tupakointi urhei-

lutunnilla (erotettu kolmeksi viikoksi). Väkivaltaisuudesta on eräälle oppilaalle annettu 12 tunnin karsserirangaistus jaettuna kahdelle päivälle. Näpistykseen osallistuneelle on langetettu kuusi tuntia karsseria ja varkauteen syylistynyt on erotettu koulusta neljäksi viikoksi.

Ankarin rangaistus oli consilium abeundi, mikä merkitsi lopullista erottamista koulusta. Se tuli kysymykseen, kun jollekin oppilaalle kertyi lyhyessä ajassa useita rikkeitä tai jokin yksittäinen isompi rötös. Aina lopullisen erottamisen syyt eivät olleet sen kummallisempia kuin määräaikaiserottamisessa. Rangaistukset eivät aina olleet keskenään samassa linjassa. Lieneekö kyseessä ollut henkilön mukainen ”räättälöinti” vai ”pärstäkerroin”?

Identtiset kurin
vuosikymmenet

Luokalle jäämisten ja annettujen ehtojen osalta 1950- ja 1960-luku olivat hyvin samankaltaiset – lukumääräisesti melkein pä identtiset. Kaksi vuosikymmentä mentiin samaa latua: 1950-luvulla 751 kevätodistusta, joissa oli kohtiin viemisinä sanat ”jää luokalleen”, 1960-luvulla vastaava luku oli 786. Ehtoja saaneiden määrät olivat näillä kahdella peräkkäisellä vuosikymmenellä myös lähes identtiset: 1 287 ja 1266. Luokalle jäämisistä johtuen samalla luokalla olevien oppilaiden ikäerot saat-

toivat olla jopa viisi-kuusi vuotta. Koulun seinäteksti FESTINA LENTE! (kii-
ruhd hitaasti) elettiin Klassillisessa lyseossa todeksi. Luokkakavereita jokaiselle kertyi paljon.

Karskia poikakoulun elämää

Tarkastajat puuttuivat sekä rangaistusten runsaaseen määrään että tiukkaan arvosteluun toistuvasti, mutta Klassillinen lyseo oli kuin iso, hitaasti kääntyvä laiva. ”Erisuuruisia rangaistuksia on täytynyt järjestyksen ylläpitämiseksi käyttää enemmän kuin voidaan pitää kohtuullisena”, totesi vuonna 1952 tarkastuksen suorittanut kouluneuvos M.A. Jakobson. Ylitarkastaja Tahvo Kontuniemi kiinnitti vuonna 1962 huomionsa myös siihen, että rangaistusten syyt on toisinaan merkitty liian ylimalkaisesti (jatkuva huolimattomuus, häiritseminen, levottomuus, tottelemattomuus yms.).

Ylitarkastaja Lasse Pylkki kirjoitti (1968): ”Tarkastuksen aikana kuuntelemieni tuntien perusteella oppilaiden arvostelu vastannee opetusta. Oppilaitten aktiivisuus sen sijaan edellyttäisi korkeampia arvosanoja. Edistykseen keskiarvot ovat kautta linjan huomattavasti alle maan keskiarvojen. Karsinta on edelleen melkoista.”

Tarkastaja Pirhosen oraakkelimaisesta lausuntoa (1971) pitäisi ilmeisesti lukea myös rivien välistä: ”Saamani kä-

sityksen mukaan rehtori johtaa koulun toimintaa määrätietoisesti. Hänellä on varsin luja ote oppilasjoukkoon ja oppilasyksilöihin, joilta hän vaatii täsmällisyyttä ja velvollisuuden täyttämistä. Tämä vanha poikakoulun perinne onkin säilyttämisen arvoinen, kunhan sitä ei viedä liiallisuuksiin. Poikakoulun elämä saanee ollakin hivenen karskimpaa kuin yhteis- ja tyttökoulun.”

Ajat muuttuvat ja
me niiden mukana

Tempora mutantur et nos mutamur in illis. Ajat muuttuvat ja me niiden mukana. Sanotaan myös, että olemme oman aikamme lapsia – ja tietysti myös oman aikamme koululaisia. Ehkä voimme jättää entisajan koulun historian lehdille, minne se kuuluukin ja kehittää nykyajan koulua entistä paremmaksi ja aikamme vaatimuksia vastaavaksi. Lupaus paremmasta tulevaisuudesta on isoin kirjaimin maalattu koulumme seinälle: PRAESENS IMPERFECTUM – PERFECTUM FUTURUM: Nykyaika epätäydellistä – tulevaisuus täydellistä.

Lopuksi ruokaa ja kulttuuria: Rangaistusten viidakossa eräs abiturienti onnistui luntaamaan ylioppilaskirjoituksissa jäämättä kiinni. Hän oli kirjoittanut fysiikan kaavoja kuulakärkikynällä lauantaiaamkaran siivuihin. Fysiikan tehtävät tehtyään hän söi todistekappalet. Tämä tarina on tosi. ♦



*Tempora mutantur et nos mutamur in illis.
Ajat muuttuvat ja me niiden mukana.
Sanotaan myös, että olemme oman aikamme lapsia –
ja tietysti myös oman aikamme koululaisia.*

TEKSTI JA KUVAT: JANI KINNUNEN

Pirkanmaan pienpanimot ja tislaamot

Kotimaiset pienpanimot ovat kokeneet viime vuosina nousuja ja laskuja. Päivitimme katsauksen Tampereella ja muualla Pirkanmaalla toimivista pienpanimoista ja tislaamoista. Useiden panimoiden yhteydessä toimii myös panimokauppa ja -ravintola, joten siitä vaan kesäretkisuunnitelmat alulle.

TAMPERELAISET

Koskipanimo

Itäisenkatu 8, Tampere, plevna.fi
Avoinna: ma 11-23 , ti-to 11-24,
pe 11-02, la 12-02, su 12-23

Tamperelaisen panimoperinteen palauttaja perustettiin Finlaysonin tehdasmiljööseen 1993. Sitten Koskipanimo on pokannut lukuisia palkintoja niin klassikoiksi nousseilla oluillaan kuin koko ravintola- ja panimotoiminnallaan. Ravintola Plevnan yhteydessä toimivan panimon kuuluisimpia oluita ovat Vuoden Olut -tittelin pokanneet Siperia (2015) ja Severin Extra IPA (2007). Ravintola Plevna tarjoilee saksalais-henkistä ruokaa tamperelaisin vivahtein.



Mad Finn Brewing Co

madfinn.fi

Pyynikin Trikoo Brewpub
Pyynikintie 25-29, Tampere
Avoinna: ke-to 16-22, pe 16-23, la 14-23, su 14-21

Tampere Taproom
Hämeenkatu 9, Tampere
Avoinna: ke-to 16-23, pe-la 16-02

Ylöjärvi Brewery & Taproom
Vaihtotie 4, Ylöjärvi
Avoinna: to 15-20, pe-la 15-22

Mad Finn Brewing Companyn parivuotinen historia on ollut vauhdikas. Pyynikin Triכון vanhoissa tehdastiloissa aloittanut pienpanimo ja pizzeria on laajentanut tuotantoaan Ylöjärven panimoon ja taproomiin sekä Tampereen Hämeenkadun ja Helsingin Kalasataman taproomeihin. Ylöjärven ja Helsingin taproomien uutuuksiin kuuluvat oman savustamon bbq-herkut.



Maltti Tampere

Kansikatu 3, Tampere (Nokia Areena)
hartwall.fi/juomat/oluet/maltti

Hartwallin omistaman ja Nokia Areenalla vuodesta 2021 asti toimineen pienpanimon oluita löydät Areenan lisäksi monista tamperelaisista ravintoloista.

Pyynikin Brewing

Lastaajankatu 5, Tampere
pyynikin.com
Panimokauppa avoinna: to-pe 14-18

Pyynikin Brewhouse

Verkatehtaankatu 2, Tampere
Avoinna: ma-to 17-23, pe 17-02,
la 14-02, su 15-22
Suurimman panimokapasiteettinsa Viroon siirtänyt Pyynikin ylläpitää tamperelaisia perinteitään vielä

pienpanimossaan Pyynikin Brewhouse -ravintolan yhteydessä. Lukuisten oluiden lisäksi Pyynikin valmistaa mm. virvoitusjuomia, juomasekoituksia sekä tisleitä gineistä vodkaan.

Tampere Brewing & Distilling Co

Erkkiläntie 11 b, Tampere
tbdc.fi
Avoinna: ti-to 15-22, pe-la 14-24

Tampereen Hiedanrannassa 2018 syntynyt panimo ja tislaamo muutti Tammelan tehdasmiljööseen perustan samalla taproomin. Tarjolla talon omia oluita, palkittuja ginejä, vodkaia ja lonkeroita sekä pizzapaloja, burgereita ja muuta särvinkiä oluiden kylkeen.



MUU PIRKANMAA

KOTO Spirits

Manttaalitie 4, Lempäälä
kotospirits.com

Kolmen serkuksen vuonna 2022 perustama tislaamo tekee ginejä ja vodkaa pohjoisten makujen vivahteilla. Juomat löytyvät Alkosta ja ravintoloista, mutta tarjolla myös tislaamokierroksia ja tastingeja.

Narvan Kyläpanimo

Karholantie 1, Vesilahti
narvankylapanimo.com

Panimoravintola Kyläbistro
Avoinna: pe 15-22, la 12-22

Vuonna 2017 kahden naisen perustama panimo toimii Narvan vanhassa meijerissä myös panimoravintolana. Kyläbistro tarjoilee käsityöläisöluiden seuraksi sesonkeja myötäilevää pubiruokaa fish & chipseistä muikkuihin ja salaatteihin sekä lankkupizzoihin.

Nokian Panimo

Nuijamiestentie 17, Nokia
nokianpanimo.fi
Avoinna: ma-to 11-18, pe-la 11-21

Uuden panimosukupolven tiennäyttäjä starttasi 1991 ja on sittemmin kasvanut kattavaksi juomataloksi tarjoten Keisari-tuoteperheen parinkymmenen oluen lisäksi tukun virvoitusjuomia, energiajuomia, lantrinkeja sekä tölkitettyjä mocktaileja ja cocktaileja. Keisari Kaupasta ja Taproomista löydät juomien ja oheistarvikkeiden lisäksi pientä purtavaa.



Olutpaja

Hämeenlinnantie 270, Laitikkala (Rönnvikin viinitila)
olutpaja.fi

Vuodesta 2009 toiminut Olutpaja sijaitsee Rönnvikin viinitilan yhteydessä Pälkäneellä, Laitikkalan kylässä. Panimon tuotteita myynnissä paikan päällä Rönnvikin kaupassa.

Panimo Himo

Palmrothintie 2
(K-Citymarket Pirkkala), Pirkkala
panimohimo.com
Panimomyymälä avoinna:
ti-to 9-17, pe-la 9-20
(Oluita myynnissä KCM Pirkkalassa ma-su 9-21)

Citymarketin sisällä kuitenkin itsenäisenä panimona toimiva Himo starttasi 2022. Panimokaupan myötä marketin seinien sisäpuolelta voi ostaa Himon tuotteita aina 12 prosentin vahvuuteen asti.



Tuori Distilling Company

Suodenniementie 14, Sastamala
tuoridistillery.fi

Suodenniemeläinen pientislaamo näki päivänvalon 2018, kun joukko paikallisia miehiä löivät tietotaitonsa yhteen ja alkoivat tislata giniä ja erikoisuutenaan useita hunajaisia viinoja. Tuotteet myynnissä Alkossa ja ravintoloissa. ♦

SUURET OLUET

PIENET PANIMOT

Tapahtumat

Tampere 23.- 25.5.
Vantaa 7.- 8.6.
Lahti 4.- 6.7.
Helsinki 17.- 20.7.
Turku 8.- 10.8.
Oulu 22.- 24.8.

Keep on Sopping!
2024

@Suuret Oluet Pienet Panimot
@suuretoluetpienetpanimot
www.suuretoluet.fi / greatbeers.fi

Ennakkoliput ja pöytävaraukset Tiketistä **tiketti.fi**

Lammin Sahdin oluet janoa sammuttamaan.

sahti.fi



Jean-Michel Othoniel
Under an endless light
8.6.-15.9.2024



SARA
HILDÉNIN
TAIDEMUSEO

Särkänniemi, Tampere | sarahildenintaidemuseo.fi
Ma-su 10-18, syyskuussa ti-su 10-18 | 15/10/5 €
Ryhmä- ja opasvaraukset: sara.hilden@tampere.fi



TEKSTI: TIMO JOKINEN

Uusia viinielämyksiä kesähetkiin

Viiniammattilainen valikoi kesää varten kokeiltavaksi viinejä, jotka voivat olla innokkaammallekin viininystäväälle vielä vieraita tuttavuuksia. Nappaa tästä vinkit kesäillan herkutteluun!

Loppukevät innostaa kokeilemaan jotain uutta. Tällä kerralla löysin Alkon hyllystä mielenkiintoisia viinejä useimmille täysin oudoista paikoista.

Huomasin myös, että Linnainmaan Alko Tampereella on todella erikoistunut näihin harvinaisuuksiin. Kaikki tuotteet nimittäin löytyivät samasta paikasta!

Ensimmäinen viini ei nyt ole harvinaisuus, sillä se tulee Etelä-Afrikasta. Pyrin siihen, että kussakin tastingissä olisi yksi Etelä-Afrikan viini, jos vain mahdollista. Syy tähän on yksinkertainen: olen ollut nyt parisen vuotta Etelä-Afrikan kunniakonsuli ja sehän tietty velvoittaa.

Etelä-Afrikan tuttavuuksia

Stellenrust Barrel Fermented Chenin Blanc B28 2022
WO Western Cape Etelä-Afrikka
ALKO 525817 11,39 €

Raikkaan hapokas viini, jossa on aistittavissa hunajamelonia, ananasta, persikkaa ja aavistus paahteisuutta.

Chenin Blanc on erinomainen viini nauttia, kun pääsemme kunnon kesäkeleihin. Tämän viinin pensaat ovat niin sanottuja puskapensaita, eli ne eivät ole sidottu ja tuettu lankoihin. Viini käy luonnonhiivoilla spontaanisti ja kypsyy tammittynnyreissä reilun puoli vuotta.

Etiketissä oleva numero viittaa siihen, että Stellenrust-nimi on ollut rekisterissä vuodesta 1928. Tämä tuottaja on yksi maan suurimmista yhden perheen omistamasta viinitiloista – viljeltyä pinta-alaa on lähes 400 hehtaaria.

Makuja Turkista ja Gruusiasta

Beyoba Akhisar Sauvignon Blanc 2021 Akhisar Turkki
ALKO 505067 20,94 €

Viini on kuiva ja hapokas, ja siitä erotuu päärynä, sitrus, omena ja yrttisyys. Pehmeät hapot ja samettinen jälkimaku tekevät tästä viinistä todella mainion kesäillan herkutteluun ja toki myös sellaisenaan. Sopii merenrantien kaveriksi ja erityisesti lohen sekä yrttisten ruokien kanssa.

Turkissa Manisan maakunnassa, Akhisarin kaupungin lähellä sijaitseva noin kolmen hehtaarin Selendi-viinitila on perustettu vuonna 2000 ja tuottaa kaikki viinit omista rypäleistään.

Olen viime aikoina maistanut useita turkkilaisia viinejä ja todella yllätynyt positiivisella tavalla niiden laadusta ja mausta. Suosittelen kokeilemaan.

JSC Tsinandali 2019 Kakhetian alue Durujin laakso Georgia
ALKO 567977 13,86 €

Tämä kuiva, pehmeän hapokas, kelta-luumuinen, hunajameloninen, hennon suolaheinäinen sekä kevyen pähkinäinen viini on tuotettu Rkatsiteli- (80%) ja Mtsvane-lajikkeista (20%).

Viinin kaveriksi valitsisin savukalaa, juustogratinoidun ruoan, vaalean lihan tai sienet.

Tsinandali on Georgian tunnetuin kuivan valkoviinin luokitus, joka valmistetaan perinteisesti Rkatsiteli- (an-



taa rakennetta ja ryhtiä) sekä Mtsvane (lisää aromaattisuutta) -lajikkeista.

Kesän rentoa menoa... rosé-viinin seurassa

Beringer Zinfandel Rosé 2022 Kalifornia
ALKO 412697 11,49 €

Vaalean ruusunpunainen väriltään, puolimakaa, keskihapokas viini, jossa aistin mansikkahilloa, kypsiä kirsikoita sekä laventelin ja orvokin tuoksuja.

Zinfandel-lajike on lämpimissä paikoissa viihtyvä, tuhteja viinejä tuottava ja tunnetaan Italiassa nimellä Primitivo. Erinomainen viini kasvien ja salaattien kanssa nautittavaksi.

Tämän viinintuottajan tarina alkaa jo vuodesta 1868, kun Saksasta Mainzin alueelta lähteneet veljekset Jacob ja Frederick Beringer saapuivat Napa Valleyyn ja ostivat parisataa hehtaaria viljelymaata. Nykyään Beringer-perheen viinitarhojen ala on jo 1200 hehtaaria.

Rose Feravino 2022 Slavonia Kroatia
ALKO 427437 12,48 €

Tämä Blaufränkisch- ja Zweigelt-lajikkeista tuotettu viini on puolikuiva, tai oikeastaan kuiva, mutta hyvin hedelmäinen.

Mukavan hapokkaassa viinissä on kirsikan, vadelman, persikan ja orvokin tuoksu- ja makuvivahteita.

Todella tasapainoinen viini, joka sopii upeasti linturuokien kanssa, miksei jopa riistaruokien palanpainikkeeksi. Parhaimmillaan kesän noutopöytien tarjoiluun.

1700-luvulla perustetun Feravino Feričancin 160 hehtaarin viljelykset si-

jaitsevat parikymmentä kilometriä Unkarin rajalta etelään. Slavonian alue on mukavasti Unkarin, Serbian ja Bosnian hellässä syleilyssä.

Serbia yllättää

Bikicki Pinotte 2017 Sremski Region Serbia
ALKO 432077 20,23 €

Rotevan oloinen, maanläheinen, tanniininen, tummaa kirsikkaa, luumua, lakrisia omaava viini on myös tuntuvasti taminen.

Tämä Pinot Noir -lajikkeesta tuotettu viini on hämmästyttävän tuhti – ja nauttii selvästi, kun se avataan ajoissa ja mielellään dekantoidaan. Pärjää kellarissa vielä vuosia, jos joku on kiinnostunut ostamaan kellariin kypsymään. Viini on käynyt luonnonhiivoilla ja kypsyytynyt vuoden tynnyreissä. Viini on myös suodattamaton, joten mahdollista sakkaa saattaa löytyä.

Vuonna 2017 tätä viiniä tuotettiin 3748 pulloa ja maistamani pullo oli numero 3331. Erinomainen viini lampaalle, pihville ja pataruokien seuraksi.

Tämä 26 hehtaarin viinitila sijaitsee 25 kilometriä Novi Sadin kaupungista länteen Banostorin kylässä Tonavan rannalla. Harmi, ettei Serbian viinejä ole enempää tarjolla, tämä on nimittäin ainoa lajiaan pystyriipaisen hyllyssä.

Makua Ukrainasta

Chateau Chizay Cuvée Red 2020 Ukraina ALKO 935904 19,99 €

Hyvin kevyt, elegantti viini, jossa rypäleet ovat Merlot (70 %), Cabernet Sauvignon (20 %) ja Pinot Noir (10 %). Peh-

meät tanniinit, mustikkaa, mustaherukkaa, kirsikkaa ja mausteisuutta. Pitkä, miellyttävä jälkimaku. Kukin viinilajike kypsyy erikseen tammittynnyrissä ennen sekoituksen tekemistä.

Tämä vuonna 1995 yhdessä ranskalaisen kanssa perustettu viinitila on melko suuri, käsittäen 300 viljeltyä hehtaaria, ja sen tuotanto on yli miljoonaa pulloa vuodessa. Kellarissa on lähes 25 000 tammittynnyriä.

Tila sijaitsee Karpaattien vuoriston tulivuoriperäisillä rinteillä, aivan Unkarin rajan kupeessa. Jos ja kun aikanaan suunnittelette vierailua, niin tilalla on myös mainio ravintola ja pieni hotelli.

Alkoholiton vaihtoehto

Vintense Chardonnay Belgium
ALKO 546757 8,97 €

Vaaleankeltainen, makeahko, hedelmäinen, mantelinen, hennon paahteinen viini, joka on tuotettu Espanjassa ja sieltä siirretty Belgiaan.

Belgiassa viinissä oleva alkoholi saadaan pois kohdistamalla viiniin alhainen tyhjiöpain, jolloin alkoholi haihtuu alhaisessa lämpötilassa (enintään 25–30 °C). Tämä estää haihtuvien aromien katoamisen ja takaa, että alkupehkeän viinin aistinväriset ominaisuudet säilyvät. Toisin kuin muut merkit, jotka lämmittävät viiniä korkeampaan lämpötilaan, Vintensen alkoholittomat juomat menettävät hyvin vähän makua.

Tässä viinissä on todella hyvä maku ja se sopii hyvin meren antimien, kalan, vaalean liha ja aasialaisen ruoan kanssa nautittavaksi.

Stassenin omistajasuku on toiminut jo vuodesta 1895 juomateollisuuden parissa ja ryhtyi 1980-luvun lopulla tuottamaan myös alkoholittomia juomia. ♦





TEKSTI: MARI PIHLAJANIEMI
KUVAT: VISIT TAMPERE

Kesäterassitarjontaa Tampereelta

Tampere tarjoaa ulkona viihtyville runsaasti erilaisia terassi- ja ulkotarjoilupaikkoja, joissa nauttia hyvästä ruuasta ja juomasta kesäisessä säässä.

Tamperelaisia ilahduttanutta Keskustorin kesäkeidasta ei tänä vuonna valitettavasti nähdä. Onneksi kaupunki on kuitenkin tarjontaa tulvillaan!

Tampereen keskusta-alueen kesäterassit ovat helposti tavoitettavissa ja niistä löytyy jokaiselle jotakin: niin koskimaisemia, suojaisaa vihreyttä kuin urbaania sykettäkin. Poimimme terassivalikoimasta muutamia tärppejä kesäisten päivien ja iltojen viettoon.

Pyynikin Brewhouse

Pyynikin Käsityöläispanimon oma ravintola sijaitsee keskeisellä paikalla Tammerkosken äärellä.

Suosittu ja tunnelmallinen terassi on erinomainen kesäiltojen viettoon, ja siellä voi nauttia panimon omasta, monipuolisesta olutvalikoimasta.

Verkatehtaankatu 2, 33100 Tampere

Ravintola Tampella

Jos kaipaa koskimaisemaa ja auringonpaistetta rauhallisella paikalla, silti vain kivenheiton päässä ydinkeskustasta, Ravintola Tampellan terassi on siihen oikea paikka. Tampellan vanha, punatiilinen tehdasrakennus ja sen vieressä kuohuva Tammerkoski ovat peritampereelainen näky ja osa paikallishistoriaa.

Kelloportinkatu 1, 33100 Tampere

Finlaysonin Palatsi

Finlaysonin Palatsin kesäterassi Finlaysonin alueella on vihreä ja tunnelmallinen kesänviettopaikka lähellä keskustaa, mutta suojassa sen hälinältä.

Uusrenessanssityylinen palatsi valmistui vuonna 1899. Sitä ympäröivä vihreä Wilhelm von Nottbeckin puisto, läheisyydessä kohiseva Tammerkoski ja puiston suihkulähteen solina tekevät terassista rauhallisen keitaan.

Kuninkaankatu 1, 33210 Tampere

Olympia-korttelin Puutarha

Olympia-korttelissa sijaitsee salainen sisäpihaterassi Puutarha, joka yhdistää Ravintola Muusan herkut leppoisan värikkääseen, eurooppalaistyyliiseen miljööseen. Terassi sijaitsee toisen kerroksen sisäpihalla. Sen eloisassa ja rennossa meiningsä unohtaa helposti olevansa keskellä Tampereen keskustaa!

Satakunnankatu 10, 33100 Tampere

Saunaravintola Kuuma

Laukontori on yksi kesäisen Tampereen paraatipaikoista. Sieltä löytyy myös Saunaravintola Kuuman rentouttamiskeidas, josta avautuu kauniit näkymät Pyhäjärvelle.

Saunaravintola Kuuman erikoisuus on savusauna. Saunan terassille pääset vilvoittelemaan ja Ratinan suvannossa pulahdus on mahdollista ympärivuotisesti. Terassin luukulta voi ostaa saunajuomia ja nauttia niitä maisemia ihaillen. Saunat ovat myös anniskelu- aluetta.

Laukontori 21, 33200 Tampere

Tammerin puiston kesäterassi ja Bistro Tammer

Aivan Koskipuiston kupeessa sijaitsevan Bistro Tammerin terassi on Tampereen keskustan piilotettu helmi. Siellä voi nauttia laadukkaista ruoka- ja juomaelämyksistä kaupungin sydämessä, ilman pelkoa hälinästä tai liiasta auringonpaahteesta. Samalla voi ihastella viereiseen Tammerlampeen sijoitettua veistotaidetta, jota Tampereen taidemuseo on esitellyt liki vuosittain Tampereen Infra Oy:n kanssa.

Satakunnankatu 13, 33100 Tampere

G Livelab

Kirkkopuiston sydämessä sijaitseva, keikkapaikkana paremmin tunnettu G Livelab hemmottelee kävijöitään myös suojaisan vihreällä terassillaan. Vieressä lipuva Tammerkoski viilentää tukalina hellepäivinä – kuten myös ravintolan tarjoilemat pienpanimo-oluet. Keskustorin kulmilta, vanhan kirjastotalon takaa löytyykin yksi kaupungin viihtyisimmistä terasseista.

Puutarhakatu 1, 33100 Tampere

Ukkometson Puistro-kesäterassi

Hämeenpuiston vihreys pelastaa, jos kesäpäivä tuntuu liian tukalalta. Ravintola Ukkometson Puistro-kesäterassi palvelee kesäaikaan Hämeenpuistossa, aivan ravintolaa vastapäätä. Markiisit ja lämmitimet mahdollistavat viihtymisen myös auringon mennessä pilveen. Puistrossa tarjoillaan myös ravintolan ruokalistan annoksia.

Kauppakatu 16, 33210 Tampere

Moro Sky Bar

Tampereen korkeimmalla sijaitseva terassi on Solo Sokos Hotel Torinin huipulla sijaitseva Moro Sky Bar, josta aukeavat upeat 360 asteen näkymät yli kaupungin.

Moro Sky Barin terassi on avoinna joka päivä, satoi tai paistoi. Auringkoa riittää koko päivän aamusta iltaan ja hämmästyttävän upeat auringonlaskut ihastuttavat iltaisin. Sadepäivinä voit nauttia upeista maisemista, laadukkaista juomista ja maittavista ruoista katetulta terassilta käsin.

Terassin Kesäkeittiö avautuu 21.6.2024. Moron kesämenu pitää sisällään mm. raikkaita salaatteja ja maukkaita buneja.

Ratapihankatu 43, 33100 Tampere





TYRVÄÄN 1922 PAPPILA

HURMAAVAN HERKULLINEN
TYRVÄÄN PAPPILA

Tervetuloa nauttimaan kesästä kauniille
terassillemme! Tarjolla on hyvää ruokaa, taidetta
ja musiikkia aivan Sastamalan keskustassa.
Olemme 3.6.–21.8. avoinna joka päivä.

LOUNAS · À LA CARTE · LAUANTAIBRUNSSI
KESKIVIikkoisin ILMAISKONSERTTEJA
tyrvaanpappila.fi

ART PAPPILAN TAIDENÄYTTELYSSÄ
OSMO RAUHALA · JOEL SIEVERS · VILMA PIMENOFF
SAKARI VINKO · JOHANNA LUMME
5.6.–11.8.2024
artpappila.fi



Kesän
kaunein
terassi

Asemakatu 4 · Sastamala · 050 516 6521

UUSI KESÄMENU, VIIHTYISÄ KATTOTERASSI,
UUDISTUNUT THE TABLE KOKEMUS



TAMPEREEN KESÄ ON YHTÄ RILLOTTELUA!



AMARILLO

RILLOTTELUN PAIKKA

25



Tullikamarin aukio 3, 33100 Tampere
www.telakka.eu



Grill it! Paja

Solo Sokos Hotel Tornin alakerrassa sijaitsevilla Grill It! Pajan terassilla voit nauttia mahtavia kesäherkkuja, kuten hiiligrillillä valmistettua kalaa, pihvejä tai mehukkaita burgereita. Pienempään nälkään maistuu Grill It:in raikkaat salaattit, bruschettat tai jokin ravintolan ihanista jälkiruoka-annoksista.

Halutessasi voit myös nauttia Grill It:in terassilla Suomen parhaaksi äänestettyä hotelliaamiaista. Aamiaisen hinta erikseen ostettuna on 22 €.

Ratapihankatu 43, 33100 Tampere

Paja Bar

Paja Barin viihtyisällä terassilla aurinko lämmittää mukavasti koko päivän ajan ja tarjolla on haurteisia juomia, sekä herkullista ruokaa Grill it! Pajan listalta. Vanhojen veturitallien eteen levittyvä terassi laajenee 8.5. alkaen, jolloin paikalle saapuu myös perinteeksi muodostunut jättiscreeni. Screeniltä seurataan Jääkiekon MM-kisoja sekä Jalkapallon EM-kisoja, Pajan rennosti tunnelmasta ja kylmistä juomista nauttien.

Viikonloppuisin Paja Barin puolella voit nauttia veloituksetta liivemusasasta, jota on tarjolla joka perjantai ja lauantai klo 21 alkaen.

Ratapihankatu 43, 33100 Tampere

Laawu Rooftop Terrace & Sauna ja Dabbal Kitchen & Bar

Nauti ripaus Lapin lumoa kaupungin sykkeessä! Nokia Arenan yhteydessä sijaitsevan Lapland Hotels Arena -hotellin terassit tarjoavat puitteet tunnelmalliselle irtiotolle - oli hotellissa sitten vieraana tai ohikulkumatalla.

Laawu Rooftop Terrace & Sauna sijaitsee Nokia Arenan 12. kerroksessa, kattojen yllä. Moderni kattoterassi hemmottelee puhtaila pohjoisilla mauilla, raikkaila virvokkeilla sekä upeilla näkymillä. Hetken voit kruunata varattavan pergolan suojassa tai lempeän saunan lämmössä.

Dabbal Kitchen & Bar -ravintolan terassilla voi nautiskella kaikessa rauhassa, lähellä keskustan sykkivää sydäntä. Ihana aamiainen ja ruokalistan valikoidut sesonkimaut saattavat pohjoisen aidolle makumatulle. Juomalista takaa virkistävän hetken suuremmallekin seurueelle.

Nokia Arena, Ratapihankatu 54, 33100 Tampere

Ravintola Periscopien kattoterassi Ratinassa

Ravintola Periscope palvelee kesällä melkein joka päivä tamperelaisittainkin ainutlaatuisella otteella. Ratinan kauppakeskuksen huipulle rakentunut monipuolinen, kansainvälisen tason kesäkeidas sisältää varattavia aurinkopergoloita, esiintymislavan, lounge-tilan, baarin, seurusteluryhmiä, saunoja ja poreammeita – ja hylpeet näköalat. Kattoterassin voi varata yksityiskäyttöön kokonaisuudessaan tai sauna ja jacuzzi kerrallaan.

Vuolteenkatu 1, 33100 Tampere

Laura_Vanzo VisitTampere



Tuu terassille!

Amarillo Ilves

Sokos Hotel Ilveksessä, pub Ukko Nooan katolla sijaitseva Amarillon kesäterassi tarjoaa mainion paikan hengähtää ja rentoutua kaupungin vilinässä. Terassi tunnetaan iloisesta henkilökunnasta sekä maistuvista drinkkeistään. Muun muassa mojito-ovat nousseet asiakkaiden suosikeiksi ja niitä on tarjolla eri makuvalintoja myös alkoholittomina mocktailleina.

Terassilla on myös kookas screeni, jolta voi seurata urheilukisoja kattavasti läpi koko kesän. Nälän yllättäessä Amarillon ruokailijoita palveleva terassi sijaitsee aivan vieressä hotellin sisäpihalla, jossa ruokailu onnistuu auringosta nauttien.

Koskikeskus, Hatanpään Valtatie 1, 33100 Tampere

Ravintola Telakka

Ravintola Telakan värikylläinen terassi huokuu rentoa kesätunnelmaa. Tullintorin vieressä sijaitsevalla terassilla voi nauttia ravintolan herkullisia annoksia ja viettää kesäisiä hetkiä joko auringossa paistatellen tai puiden varjossa vilvoitellen. Ravintolan vanha, punatiilinen varistorakennus tekee miljööstä persoonallisen ja tunnelmallisen.

Tullikamarin aukio 3, 33100 Tampere

Tyrvään Pappila

Ja vielä kirsikkana kakun päällä mainittakoon viihtymispaikka myös Tampereen ulkopuolelta: Sastamalassa sijaitseva Tyrvään Pappila.

Pappilan historia on alkanut jo vuodesta 1889, jolloin paikalla sijaitti puupappila. Sen korvasi aikanaan vuonna 1922 kansallisromanttinen kivipappila, joka puolestaan entisöitiin vuonna 2014 tahtumataloksi.

Tunnelmallinen, historiaa huokuva rakennus, sen vihreä pihapiiri ja upea kukkapuutarha tarjoavat nykyään kauniit puitteet niin konsertteihin kuin näyttelyihin. Viihtyisän päivän täydentää Pappilan ravintola, jossa voi nauttia muun muassa brunssia kesälauantaisin.

Asemakatu 4, 38210 Sastamala
www.tyrvaanpappila.fi ♦

Lähteet: www.kohokohdat.fi, www.visittampere.fi sekä ravintoloiden omat kotisivut.



TEKSTI: JANI KINNUNEN

Kesän kotimaiset uutuudet

Kokosimme yhteen kesän herkulliset uutuustuotteet
Pirkanmaalta ja muilta kaikenkokoisilta
kotimaisilta tuottajilta.



Freepick



Kesä inspiroi jälleen monenlaisia toimijoita kehittämään uutuuksia lasiin, grilliin ja pakastimeen. Oluissa korostuvat maailman trendejäkin seurailen raikkaus ja maukas keveys, joista esimerkkeinä Nokian Panimon Mexican Lager ja Golden Pilsner, Laitilan Wirvoitusjuomatehtaan sitruunaisen aromaattinen Kukko Citra Lager sekä raikkaan kevyt Kukko Dry Lager. Erinomaisia valintoja niin grilliruoan, salaatin kuin auringonpaahteenkin kylkeen. Saman panimon uusi premium-limonadiperhe, Hometown Lemonades, on tulvillaan aitoa ja raikasta hedelmänmakua. Hartwall puski markkinoille makutesteissa Jaffoista parhaiten pärjänneen sokerittoman Lemonaden.

Siinä missä viime kesää hallitsi Hartwallin ananaslonkero, on juomatehdas laittanut tänä vuonna suuret odotukset limonadilonkulle eli Original Long Drink Lemonadelle. Toimituksen ensiyritykset ennustavat siitä uutta kansansuosikkia. Olvi haastaa

persikanmakuisella lonkerolla.

Monenlaiset juomasekoitukset, ammattikielellä ready-to-drink -juomat, ovat nostaneet viime aikoina päätään, mistä esimerkkeinä myös kesäuutuudet kuten Hartwallin Shaker-perhe ja alati enemmän juomahyllyjä valtaavat Hard Seltzerit eli alkoholilliset maku-vichyt.

Holittomissa oluissa kesään tuo raikkautta mm. Crisp Pale Ale.

Tulta grilliin ja suuhun

Siinä missä kesän juomissa korostuvat raikkaat jansammuttajat, isketään grilliin tulisuutta ja savua. Ylöjärveläinen, viime vuonna Suomalainen menestysresepti -kilpailun voittanut Mattila Bros laajensi kesän kynnyksellä BBQ & Smokehouse -tuoteperhettään sopivasti savuisilla makkaroidella ja leikkeleillä pekonia ja savusinappia unohtamatta. Val-

misruokahyllyyn kokattiin erittäin maistuva Spicy Chicken Lime Rice & Jalapeño Aioli -annos.

Tulisuuden nimeen vannovat myös Tampereen oma Yrjö Wigren Nysä Jalapeño -makkarallaan, HK Kape Aihisen suunnittelemalla Pikkusen Paremmalla Chorizolla sekä Snellman trendikkäällä 'nduja-grillimakkaralla.

Kasvisruokailijoita hellittää MUUn makkaratriolalla sekä grilliinkin sopivalla kanattomalla leikkeellä.

Pienten jäätelötehtaiden kesähitit

Kasvipohjaisuus ottaa alati enemmän valtaa myös jäätelöissä. Uusi Friidu-brändi löytyy jo ruokakaupoista ympäri maata ja Tamperetta lukuisine vegejädeineen. Toinen kasvisjäätelöitä kehittävä merkki on 3 kaveria, joiden kesän uutuuksiin kuuluu supersuosion saanut pistaasi, tällä kertaa puikon muodossa.

OLUET

Kukko Citra Lager 5,0 %
Laitilan Wirvoitusjuomatehdas

Vaalea ja suodatettu täysmallasolut, jonka valmistuksessa on käytetty runsaalla kädellä amerikkalaista alkuperää olevaa Citra-humalaa, joka tuo olueen raikasta sitrusmaisuutta, kukkaisuutta ja trooppista hedelmäisyyttä.

Kukko Dry Lager 4,5 %
Laitilan Wirvoitusjuomatehdas

Vaalea, raikkaan kevyt ja suodatettu täysmallasolut. Sen valmistuksessa on käytetty amerikkalaista alkuperää olevia Columbus ja Amarillo -humalia, jotka tuovat olueen raikkaan sitrusmaisen aromin.

Keisari Mexican Lager 4,5 %
Nokian Panimo

Gluteeniton, meksiko-tyyppinen, kevyt lager-olut. Pilsner-, maissi- ja Munich light -maltaiden keveys täydennettynä maltillisella humaloinnilla (Perle, Amarillo ja Citra) saavat aikaan mukavan suutuntuman.
Lähituote

Keisari Golden Pilsner 4,5 %
Nokian Panimo

Gluteeniton, raikas ja vaalea lagerolut suomalaisen makuun. Maltaina perinteisen pilsnermaltaan lisäksi Golden ale ryhtiä tuomaan. Humalat Perle ja Saa-zer antavat keskieuroppalaista maku-
tuntumaa.
Lähituote

Crisp Pale Ale 0,0%
Sinebrychoff

Virkistävässä alkoholittomassa oluessa yhdistyvät raikas pale ale -oluen maku sekä Mosaic- ja Citra-humaloinnin tuomat aromit sekä katkeruus.



JUOMASEKOITUKSET

Shaker Juicy Lime-Lemon 4,5%
Shaker Juicy Mango-Orange 4,5%
Shaker Juicy Peach-Blood Orange 4,5%
Hartwall

Juomasekoitusten pehmeän trooppinen hedelmäisyys saa pientä terää sitrushedelmistä. Shaker-juoma sisältää 5 % aitoa mehua. Lisäksi juoma sisältää kofeiinia 15 mg/100 ml (41 mg/0,275 l pullolinen).

Naku Juicy Hard Seltzer Raspberry
Laitilan Wirvoitusjuomatehdas

Hard seltzer eli terästetty ja maustettu hiilihapotettu vesi on yksi panimoalan kuumimmista juomatrendeistä maailmalla. Laitilan Nakut ovat ensimmäisiä Suomessa valmistettuja hard seltzereitä.

Olvi Hard Seltzer Juiced Pear 4,5 %
Lime & Blueberry 4,5 %
ja Juiced Raspberry 4,5 %
Olvi

Raikkaat terästetyt ja hiilihapotetut vedet, joissa maistuu mehukas päärynä ja vadelma sekä lime ja mustikka. Kaloreita 25-27 kcal/100 ml.

Hard Iced Tea Pineapple 4,0 %
Saimaa Brewing co.

Ananaksen makuinen, raikas mustan ja vihreän teen juomasekoitus.

Hard Iced Tea Peach 4,0 %
Saimaa Brewing co.

Persikan makuinen, pehmeän maukas mustan ja vihreän teen juomasekoitus.



LONKEROT

Original Long Drink Lemonade 5,5 %
Hartwall

Raikas sekoitus sitruunan, limen ja yuzun makua ja aitoa giniä.

Olvi Persikkalonkero 5 %
Olvi

Raikkaan persikan makuinen.

KOFF Long Drink Juiced Grapefruit 5,0%
Sinebrychoff

Mehukas ginipohjainen lonkero, joka saa makua ja väriä greippimehusta. Aitoa mehua on 8 % juomasta.



VIRVOITUSJUOMAT

Hometown Lemonades Cranberry, Lemon ja Orange
Nokian Panimo

Raikas ja maukas juomauutuusperhe, jossa mehupitoisuus 16 %.

Limoncello Spritz 0,0 %
Nokian Panimo
Limoncello-maustettu mocktail.

Hartwall Jaffa Lemonade Sokeriton
Hartwall

Kuluttajatestissä historian parhaaksi Jaffaksi kruunatussa Hartwall Jaffa Lemonadessa yhdistyvät raikas sitruuna ja mehukas yuzu.



GRILLIIN, PANNULLE TAI MIKROON

Nysä Jalapeno
Yrjö Wigren

Pientä potkua pieneen makkaranvarteen.

MUU Maggara
MUU Bratwurst Maggara
MUU Savuchili Maggara
MeEat Food Tech

Herneproteiinista valmistetut lihaisan maukkaat, vegaaniset makkarat toimivat niin grillissä kuin pannulla tai vaikka keitossa.

MUU Kanaton Leike
MeEat Food Tech

Rapea kasvipohjainen leike, jonka voi paistaa pannulla tai grillissä rapeaksi. Tarjoile rapeaksi paistettu Leike suosikiperunoidesi kanssa, katsucurryssä tai vaikkapa hampurilaisen välissä.

HK Maakarit Kapen Pikkusen Parempi Chorizo
HK

Lihaisa chorizo on Kapen käsittelyssä saanut mehevän ja pehmeän maun pitkään kypsytetystä parmesanijuustosta.

Hot ‘Nduja Grillimakkara
Snellman

Italialaistyyllisellä salamilla maustettu tulinen grillimakkara. Karkearakenteinen herkuttelumakkara sopii grillin lisäksi myös ruuanlaittoon esimerkiksi pastoihin.

Mattila Bros. Smokehouse -tuoteperhettä
Mattila Bros.

Mukavasti savua ja mehevyyttä Suomen suveen.



JÄÄTELÖT

Friidu Double Lemon Swirl
Friidu

Kermainen, kasvipohjainen sitruunajäätelö ja raikas sitruunasorbetti vaalealla kuorrutteella.

Salty Liquorice & Creamy Lemon Swirl
Friidu

Kermainen, kasvipohjainen sitruunajäätelö ja intensiivinen salmiakkijäätelö vaalealla kuorrutteella.

Pistaasipuikko
3 Kaveria

Vegaanisessa pistaasipuikossa on tuutiedeltäjänsäkin enemmän pistaasipähkinää, sekä valkosuklaa-pistaasi-kuori.

Mutakakkutuutti
3 Kaveria

Tuutin täydeltä mehevää mutakakku-
taikinaa. ♦



KOLUMNI

TEKSTI: JUSSI LAHTINEN

Yhteiskuntaluokan matka takaisin parrasvaloihin

Suomea on sanottu pitkään ”keskiluokkaiseksi yhteiskunnaksi”. Yhteiskuntaluokan käsitteen on katsottu patinoituneen historiaan. Tätä kuvastoa on kuitenkin alettu rikkoa viimeisten vuosien aikana. Miten yhteiskuntaluokka on noussut takaisin osaksi kulttuurista ymmärrystämme?

Luokasta inspiroitunut teatteri

Loppuvuonna 2023 kävin pitkästä aikaa teatterissa. Tampereen teatterissa esitettiin kahta mielenkiintoista näytelmää. Ensimmäinen oli Kari Hotakaisen käsikirjoittama *Ihmiseksi* (ohjaus Tuomo Rämö) ja toinen Tauno Kaukosen romaaniin perustuva *Klaani* (1963) (ohjaus Pasi Lampela). Näytelmiä yhdistää yksi asia: niiden keskiössä on yhteiskuntaluokka.

Ihmiseksi kertoo dystooppisessa köyhyydessä – kaatopaidalla – elävästä ryysyköyhälistöstä, ja heidän unelmastaan päästä osaksi ”Ihmisten maailmaa”. *Klaani* on tarina Sammakoiden suvusta, joka sukupolvesta toiseen toistaa samat rikolliset virheet. Suvun nuorin vesa pyrkii hetkellisesti integroitumaan ”kunnialliseen” työläiselämään, mutta lopulta virta vie hänetkin kohti marginaalia.

Molemmissa näytelmissä yhteiskunta rakentuu kerroksista. Toisilla on hyväksytympi rooli yhteiskunnassa kuin toisilla. Tämän itsestäänselvyyden esiin nostaminen tuntuu yhä edelleen ”Me olemme kaikki keskiluokkaa” –mantran Suomessa yllättävän tuoreelta – ja sitä se osin kertomataiteessa onkin. Vasta viime aikoina yhteiskuntaluokka on noussut uudestaan kirjallisuudessa julkisuudessa esiin. Matka tähän on ollut pitkä.

Perinteisen luokkayhteiskunnan katoaminen

1970-luvulla ”työläiset” ja ”porvarit” olivat vielä osa kansallista kertomusta. Yhteiskuntaluokka näkyi ja kuului julkisessa keskustelussa ja tarinankerronnassa. 1980-luvulle mentäessä yhteiskuntaluokka kuitenkin hävisi keskusteluista kuin Salama kirkkaalta taivaalta. Kaunokirjallisuuden puolella uudenlainen kiinnostus kohdistui muotoon sekä moraalisiin ja yleisiin himilisiin teemoihin, kuten ”pahuuteen”.

Yhteiskuntaluokan katoaminen tai hiljeneminen 1980-luvulla ei sinänsä ollut yllätys. Vuosikymmenen saatossa Ab Suomi Oy rakentui siinä mielessä valmiiksi, että pienviljelijät oli integroitu palkkatyöhön, kommunistinen kapina taantunut riiteleviin kuppikuntiin ja vapaa markkinatalous lyönyt läpi talouspoliittisessa ajattelussa. Suomi oli muuttunut ryysyrannasta kilpailuorientoituneeksi hyvinvointivaltioksi. Tähän kertomukseen ei enää yhteiskunnallinen kerroksellisuus kuulunut yhtä vahvasti kuin ennen.

Edes suuri kansakunnan tragedia – 90-luvun lama – ei muuttanut tilannetta. Yhteiskuntaluokka pysyi poissa niin sanomalehtien kuin romaanienkin sivuilta siitäkkin huolimatta, että tehtaita suljettiin, leipäjonot kasvoivat ja kansalaiset pel-

käsivät velkavankeutta ylikuumien asuntomarkkinoiden romahdettua. Joskus kirjallisuuskriitikot tosin etsivät ”viimeistä työläiskirjailijaa”, joka hetkellisesti myös löydettiin Arto Salmisen raatorealitisessa muodossa.

Aika kului ja länsimaat kulkivat vaurastuen ja terroristeja jahdaten kohti finanssikriisiä. Yhteiskunnallinen kerroksellisuus tunnistettiin sukupuoleen ja etnisyyteen kiinnittyväksi, mutta sosioekonomisesta asemasta johtuva huono-osaisuus typistettiin lähinnä syvästi yksilöstä itsestä kumpuavaan käsitteeseen ”syrjäytynyt”. Hyvinvointivaltion kipupisteitä olivat ne, jotka olivat epäonnistuneet kouluttamaan itseään tai epäonnistina sairastuneet.

Luokan paluu

Lopulta finanssikriisin jälkijärityksenä löytyi tilaa myös monimuotoisemmalle luokkapuheelle, yhteiskuntaluokan tunnistavalle julkiselle keskustelulle. Suomessa jo tätä ennen Katriina Järvisen ja Laura Kolben toimittama teos *Luokkaretkellä* hyvinvointiyhteiskunnassa (2005) herätti vilkasta keskustelua. Etenkin Järvisen omakohtaiset kokemukset tamperelaisena työläistytönä Helsingin elitistisissä opiskelijapiireissä olivat jotain tuoretta keskiluokkaisessa lottovoittajamaassa.

Maailmalla ranskalaissosiologi Pierre Bourdieun luokkateoriat resonivat laajalti. Bourdieun merkittävä oivallus oli, että yhteiskunnallinen kerroksellisuus ei rakennu vain taloudellisen eriarvoisuuden päälle, vaan myös sosiaaliset ja kulttuuriset pääomat vaikuttavat ihmisten asemoitumiseen yhteiskunnassa. Niin sanotussa keskiluokkaisessa yhteiskunnassa tarvitaan keskiluokalta omaksuttua kulttuurista ymmärrystä ja makua, jotta esimerkiksi koulutuksen kentällä on mahdollista pärjätä.

Eräs sensaatio

Tultaessa nykypäivään juuri Bourdieun tuntemuksen voi tulkita olevan syy yhteiskuntaluokan kulttuuriseen uudelleentulemiseen. Tämä näkyi ensiksi Ranskassa, jossa nuori kirjailija Édouard Louis nousi sensaatioksi romaanillaan *Ei enää Eddy* (2013, suomeksi 2019). Omaelämäkerrallinen tarina kertoo nuoren herkän – homoseksuaalisiin tunteisiinsa heräävän – pojan elämästä pohjoisranskalaisessa taantuvassa teollisuuskau-pungissa.

Louis kirjoittaa teoksessa häpeilemättömästi Eddyn työväenluokkaisesta perheestä ja isän työkyvyttömyyden aiheuttamasta taloudellisesta ja sosiaalisesta pudotuksesta. Nöyryytetty, ylpeä ex-työläinen kohdistaa kiukkuaan liberaaliin Pariisiin eliittiin, vähemmistöihin, maahanmuuttajiin sekä globalisaation puolustajiin. Itse Eddy haluaa vain pois, lukioon isoon ja kiehtovaan kaupunkiin – huomaten lopulta olevansa ulkopuolinen myös akateemisessa maailmassa.

Ei enää Eddy on yksi 2000-luvun autofiktiotrendin kuuluisim-

*Myös Suomessa
työväenluokkaan
kiinnittynyt kirjallisuus
on hiljalleen
noussut takaisin
julkisuuteen.*

mista teoksista. Ajan ”luokatonta” henkeä kuvaa se, että kirjalle oli vaikeaa saada kustantajaa ”epärealistisen synkän köyhyys-kuvaston takia”. Pariisilaiset kustantajat eivät pystyneet eläytymään Louisin kuvaamaan ympäristöön. Rakennemuutoksen kurjistamat entiset teollisuusyhteisöt olivat jääneet mediaku- vaston katveeseen.

Vuoden 2016 shokki

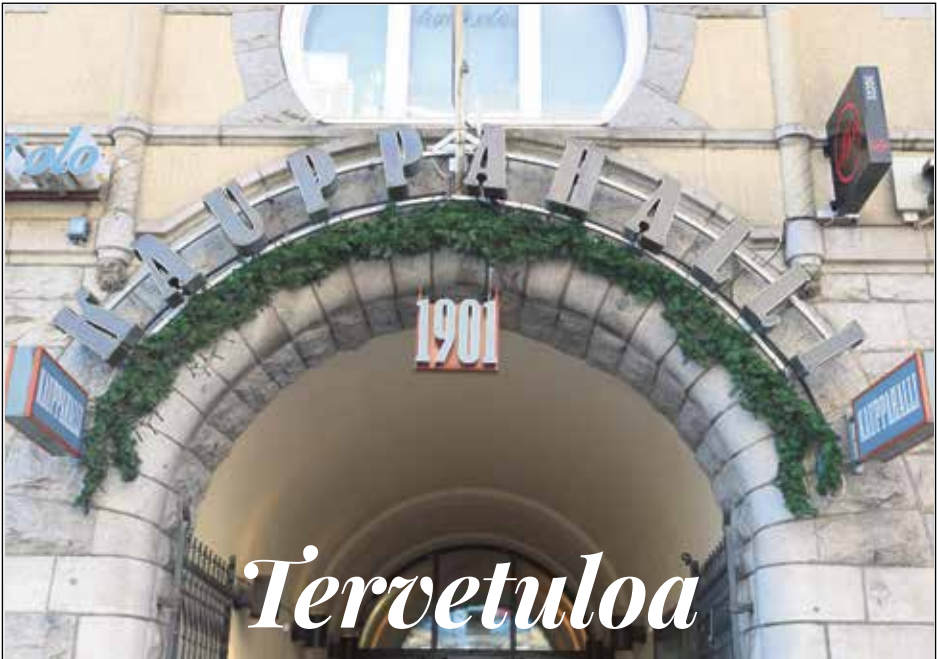
Lopullisesti ”unohdettu kansa” nousi parrasvaloihin vuonna 2016 Donald Trumpin voittaessa Yhdysvaltain presidentinvaalit ja Iso-Britannian äänestäessä EU-eron puolesta. Omaelämän- kerralliset teokset, kuten yhdysvaltalaisen J. D. Vancen *Hillbilly Elegy* (2016) tai brittiläisen Kate Hudsonin *Lowborn* (2019) kerto- vat siitä toivottomuudesta, johon ennen hyvinvoivat teollisuus- yhteisöt olivat ajautuneet. Kuten Louisin kohdalla myös näis- sä kirjailijat ovat ”pelastuneet” kurjuudesta koulutuksen avulla. Taantuville paikkakunnille on jäänyt asumaan vain Tauno Kau- kosen Klaanin Sammakoiden kaukaiset sukulaissielut, ja Yhdys- valtojen opioidikriisin kontekstissa tietyt asuinalueet näyttävät kuin Kari Hotakaisen kaatopaikalta.

Myös Suomessa työväenluokkaan kiinnittynyt kirjallisuus on hiljalleen noussut takaisin julkisuuteen. Noora Vallinkosken ro- maanit *Koneen pelko* (2022) ja *Perno Mega City* (2018) kerto- vat turkulaisen lähiön elämästä, ja päähenkilöiden tarpeesta päästä pois rajoittavasta työväenluokkaisesta elämäntilasta. Natalia Kallion *Kotileikki* (2022) toisintaa asetelmaa luoden täl- lä kertaa vastakkainasettelua järvenpääläisen ja kalasatama- laisen elämän välille. Édouard Louisin verratun Niko Hallikaisen romaani *Suuri Märkä Salaisuus* (2023) taas vie luokkakerto- muksen Itä-Helsinkiin. Suomalaisen luokkakirjallisuuden kent- tä on jo niin laaja-alainen, että sen esittely vaatisi aivan oman kolumninsa.

Kenen ääni?

Kuten angloamerikkalaisessa tai ranskalaisessa maailmas- sa, myös Suomessa vaikuttaa siltä, että erityisesti työväen- luokkaan kiinnittynyt kirjallisuus on kerrottu niiden äänellä, jot- ka ovat ”päässeet” pois ”ankeista” lapsuusmaisemista. Vaikka luokkakirjallisuus monimuotoistuu, tuntuu teema toistuvan var- sinkin Helsingin Sanomien palstoilta. Onko niin, että koulutuk- sen tai ”luokkanousun” väliin jättänyt työväenluokkainen ääni on edelleen liikaa kirjallisuuden portinvartijoille, kustantamoille ja lehtien kriitikoille.

Lopulta ”autenttisen” 60–70-lukulaisen työläiskirjailijan – Tauno Kaukosen – tekstin teatterisovitus tuntui minusta tuo- reemmalta kuin Kari Hotakaisen taidokas hyperkapitalistinen dystopiamaailma tai luokkanousukirjallisuuden pelastuksen- omainen ilmapiiri. Yhteiskuntaluokan paluu julkisen keskustelun kentillä on hiljalleen tullut osaksi todellisuuttamme, mutta ke- nen äänellä lopulta tätä keskustelua käydään?



KAUPPAHALLIIN

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

Meiltä terveelliset aamiaiset, lounaat
ja välipalat, kera iloisen palvelun


ilopilleri
salaatit smoothiet & toastit

Kauppahalli, Tampere
ma-pe 9-17 la 9-16

Kesäisin Laukontori, Tampere
Avoinna säävarauksella



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



KOE POHJOISEN LUMO KESKELLÄ KAUPUNKIA

Terassimme tarjoavat puitteet tunnelmalliselle irtiotolle – niin hotellivieraille kuin ohikulkijoillekin.



LAAWU
ROOFTOP TERRACE & SAUNA

KIPPISTÄ KORKEUKSISSA

Laawu Rooftop Terrace & Sauna sijaitsee Nokia Arenan 12. kerroksessa. Moderni kattoterassi hemmottelee sinua puhtailla pohjoisilla mauilla, raikkailla virvokkeilla sekä upeilla näkymillä. Hetken voit kruunata varattavan pergolan suojassa tai lempeän saunan lämmössä.

LAAWU ROOFTOP TERRACE & SAUNA, LAPLAND HOTELS ARENA
Ratapihankatu 54, 33100 Tampere



DABBAL
KITCHEN & BAR

MAKUELÄMYKSIÄ AAMUSTA ILTAAN

Dabbal Kitchen & Bar -ravintolan terassilla nautiskelet kaikessa rauhassa, lähellä keskustan sykkivää sydäntä. Pohjoisen aidolle makumatkalle sinut saattavat niin ihana aamiainen kuin valikoidut sesonkimaut ruokalistallamme. Juomalistamme takaa virkistävän hetken suuremmallekin seurueelle.

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

Syömään!

LOUNASKAHVILAMME
palvelee arkisin klo 7-16

AAMUPALA
arkisin 7-9.30
(kaurapuuro, mehu, kahvi/tee)

**Maittava monipuolinen
LOUNAS annos**
arkisin klo 11-15



Tavallista parempi **RUOKAKAUPPA**

K Supermarket
KUNINKAANKULMA

APLODI

KULTTUURIMYYMÄLÄ

UUSI SIJAINTI
PUUTARHAKATU 11 A (Pantin talo)

Tervetuloa lippuostoksille!

