



TOPTASTE

MAGAZINE

31.3.2022

Toptaste – Mainosliite

www.toptaste.fi

RAVINTOLA

SVENSKA KLUBBEN

– AVOINNA KAIKILLE

MYÖS KEVÄÄN TÄRKEITÄ PÄIVIÄ VOI
JUHLIA RAVINTOLA SVENSKA KLUBBENIN
AINUTLAATUISESSA YMPÄRISTÖSSÄ



5

SUOMENLINNA ON MITÄ PARHAIN PÄIVÄRETKIKOHDE

UUSI DIGIOPAS AUTTAA
SUUNNITTELEMAAN ITSELLE
MIELUISAN SUOMENLINNA-RETKEN



11

PERUNASTA TEHDYT ROOTY -TUOTTEET
HAASTAVAT RIISIN, NUUDELIT JA SPAGETIN



13

DANI HÄNNISEN AVOKADOLEIPÄ JA FRENCH
TOAST – JURMO SAARISTOLAISLEIVÄSTÄ



Koko uransa ravintola-alalla työskennellyt Maria Nastamo Perez, aloitti Svenska Klubbenin ravintolapäällikkönä helmikuussa 2022.

Kaupungin parhaaksi valitun joululounaan loihtinut Ravintola Svenska Klubben

HEMMOTTELEE MYÖS VAPPUNA JA ÄITIENPÄIVÄNÄ

Kevään tärkeitä päiviä voi juhlia Helsingissä hyvin ainutlaatuisessa ympäristössä.

Helsingin Kruununhaassa sijaitsevan Svenska Klubbenin joululounas valittiin viime vuonna Ilta-Sanomien äänestyksessä kaupungin parhaaksi. Ravintolapäällikkö **Maria Nastamo Perez** kertoo, että laadukasta maku- ja palvelukokemusta on tarjolla myös kevään juhlapäivinä: vappuna ja äitienpäivänä.

LAADUKAS JA PERINTEISTÄ AMMENTAVA À LA CARTE

Nastamo Perez kuvaa Svenska Klubbenia ravintolaksi, joka tarjoilee klassista ruokaa ainutlaatuisessa ympäristössä. Juhlapäivien lounaiden lisäksi Ravintola Svenska Klubbenissa nautitaan annoksia à la carte -menusta, josta löytyy wallen-

bergiä, toast skagenia, kalaa ja äyriäisiä, tartar-annoksia, pippuripihviä. Saatavilla on aina myös kasvisannoksia.

Asiakkaat ovat ottaneet à la carte -ilat hyvin vastaan. Laadukkaat, perinteistä ammentavat annokset saavat joka ilta uusia ystäviä.

– Ei ole pitkä aika siitä, kun joku tote-
si, että Svenska Klubbenilla saa kaupungin parasta pippuripihviä. Myös meidän toast skagenin maine on kiirinyt. Sitä menee ainakin yksi joka pöytään, Nastamo Perez sanoo.

Menussa huomioidaan Nastamo Perezin mukaan kauden raaka-aineet, kevään aikana herkutellaan

muun muassa parsalla.

Nastamo Perez korostaa Svenska Klubbenin olevan kaikille avoin ravintola.

– Joskus oletetaan Svenska Klubbenin olevan tilausravintola tai avoinna vain tietyn klubin jäsenille. On meiltä kysytty sitäkin, että saavatko naisetkin tulla, Nastamo Perez kertoo.

”

Joskus Svenska Klubbenin oletetaan olevan tilausravintola tai avoinna vain tietyn klubin jäsenille.

Myös juomasekoituksissa luotetaan Nastamo Perezin mukaan klassikoihin. Juomalistalta löytyvät Dry Martini, Kir Royal, Negroni, ja aina voi hemmotella itseään lasillisella samppanjaa. Myös viinilista on valittu huolella ja se kulkee käsi kädessä ravintolan klassisen linjan kanssa.

KUTSUVA MILJÖ

Svenska Klubbenista puhuttaessa ei voi olla mainitsematta ravintolan sisustusta. Osa rakennuksen materiaaleista on tuotu aikoinaan Skotlannista, ja nähtävillä on uniikkeja yksityiskohtia. Tunnelmaa voisi kuvata arvokkaaksi, mutta lämpimäksi ja kutsuvaksi.

– En ole varmasti ainoa, joka sanoo Svenska Klubbenilla tuntuvan siltä, kuin olisi jossain muualla kuin Suomessa, Nastamo Perez kommentoi.

Hänellä on iloisia uutisia tulevalle kesälle: Klassikkoannoksista voi nauttia Krunan terassilla Liisanpuistikossa.

– Osalle tulee yllätyksenä, että Liisanpuistikon terassi eli Krunan Terde on osa Svenska Klubbenia. Puistoympäristöön voi tulla myös ihan vain viihtymään hyvän juoman pariin.

Krunan terassin virallisia avajaisia vietetään keskiviikkona 25. toukokuuta.

– Mikäli sää sallii, terassi on avoinna jo vappuviikonlopusta lähtien, Nastamo Perez sanoo.

Maria Nastamo Perez, 36, aloitti Svenska Klubbenin ravintolapäällikkönä helmikuun alussa. Koko uransa ravintola-alalla kokemusta kerryttänyt Perez nimeää tärkeimmäksi tavoitteekseen sen, että asiakas on tyytyväinen niin ruokaan, juomaan, palveluun kuin myös ravintolan tunnelmaan ja ympäristöön. **TIINA ÖRN**



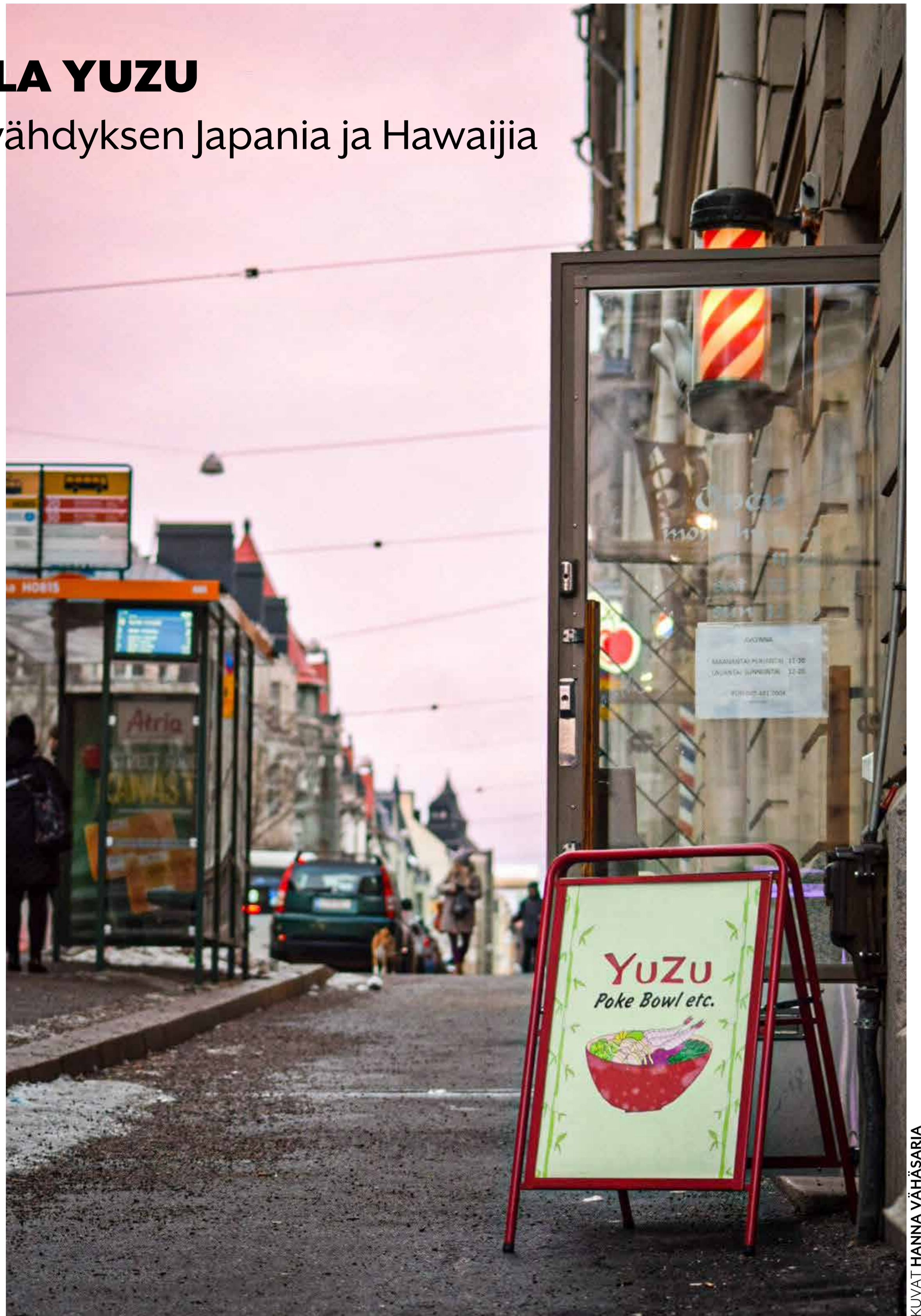
SVENSKA KLUBBEN

www.svenskaklubben-helsinki.fi
Maurinkatu 6, 00170 Helsinki

FAST CASUAL -RAVINTOLA YUZU

tuo Helsingin Viiskulmaan häivähdyksen Japania ja Hawaijia

Vuonna 2014 perustettu perheyrittys, fast casual -ravintola Yuzu, vie herkuttelijat makumatkalle Japaniin ja Hawaijille. Raikkaita ja herkullisia poke bowleja tarjoileva Yuzu avasi viime vuonna kaksi uutta ravintolaa Helsinkiin - uusimpana tulokkaana esittelyssä Viiskulma!



KUVAT HANNA VÄHÄSARJA

Ensimmäinen Yuzu avattiin alun perin Haukilahden ostoskeskukseen tarjoillen laadukkaista raaka-aineista valmistettuja susheja. Yuzu halusi tuoda uusia makuja alueelle, joita siellä ei oltu aikaisemmin totuttu näkemään. Sittemmin Yuzu on siirtynyt sushien sijasta tarjoilemaan herkullisia poke bowleja kauppakeskus Iso Omena.

Idea Yuzun poke bowleihin sai alkunsa Okinawalta kotoisin olevan työntekijän lautaselta. Hän söi usein lounaaksi sushien raaka-aineista valmistettuja riisikulhoja. Tästä innostuneena he alkoivat miettimään saisiko tästä herkullisesta ateriasta kehitettyä annoksen myyntiin, jotta se onnistuisi löytämään tiensä myös asiakkaiden huulille.

Alun perin Hawaijilta Suomeen rantautuneet poke bowlit ovat saaneet uuden japanilaisen twistin Yuzussa. Yuzun poke bowleissa käytetään normaalin riisin sijasta sushiriisiä, joka maustetaan etikalla, aivan kuten sushiriisi kuuluu maustaa.

– Asiakkaat ovat olleet erittäin tyytyväisiä Yuzun raikkaisiin poke bowleihin. Ison kanta-asiakaskunnan lisäksi monet ihmiset ovat tulleet tutustumaan japanilaisiin makuihin ja jääneet koukkuun heti ensimmäisestä haarukallisesta.

RAIKKAAT JAPANILAISET MAUT RANTAUTUIVAT HELSINKIIN

Poke bowleja tarjoileva Yuzu on avasi jo viime vuonna uuden take away-paikan

Helsingin Vanhaan Kauppahalliin.

Yuzu oli jo jonkin aikaa haaveillut her-

”

Alun perin Hawaijilta Suomeen rantautuneet poke bowlit ovat saaneet uuden japanilaisen twistin Yuzussa.

kullisten makujensa myymisestä myös Helsingin alueella ja tilaisuuden tullessa he päättivät avata ravintolan historialliseen kauppahalliin. Loppuvuodesta laa-

jentuminen jatkui Viiskulmaan.

– Tulevaisuudessa tähtäämme siihen, että japanilais-hawaijilais-makujamme pääsisi maistelemaan ympäri Suomea. Olishan se hienoa, jos saisimme tuoreita ja raikkaita poke bowlejamme tuotua entistä enemmän ihmisten huulille kautta Suomen, ravintola Yuzusta kommentoidaan.

Yuzun ravintoloita löydät Iso-Omenasta, Vanhasta Kauppahallista sekä Viiskulmasta - sekä Woltista!

YUZU | www.yuzu.fi
Punavuori Viiskulma, Helsinki
Vanha Kauppahalli, Helsinki
Kauppakeskus Iso Omena, Espoo

HELSINGIN PARHAAT BRUNSSIT

- LISTATTUNA YLI 50 BRUNSSIA

**KLIKKAA
TÄSTÄ ITSESI
LISTAUKSEEN!**



HELSINGISSÄ PÄÄSEE JULKISEN LIIKENTEEEN LIPULLA MERIMATKALLE

Suomenlinna on mitä parhain päiväretkikohde. Uusi digiopas auttaa suunnittelemaan itselle mieluisan Suomenlinna-retken.

Helsingissä pääsee pienelle merimatkalle julkisen liikenteen lipun hinnalla. Merimatkan jälkeen kohteessa eli Suomenlinnassa odottaa paljon koettavaa kaikenikäisille.

– Suomenlinna eli "Suokki" on kokemusten aarreaitta, ja uusi digiopas pitää huolta, ettei mikään mieluinen kohde jää näkemättä. Suomenlinnan matkailuasiantuntija **Milla Öystilä** toteaa digioppaan syntyneen yleisön toiveesta.

Oppaasta löytyvät kattavasti Suomenlinnan palvelut: ravintolat, kahvilat, museot, nähtävyydet. Mikä parasta, digiopas neuvoa reitit niihin kaikkiin. Suomenlinnan hoitokunta sai aiemmin paljon kyselyjä siitä, milloin lähtee seuraava lautta, missä on lähin kahvila ja missä tietty museo sijaitsee. Nyt kaiken pystyy tarkistamaan helposti digioppaasta.

Kyseessä ei ole ladattava sovellus, vaan opas toimii nettiselaimessa ja sitä on helppo käyttää mobiililaitteella. Digioppaaseen voi vaikkapa laittaa valmiiksi reitin, jonka varrelta löytyvät itselle mieluisat kohteet.

PALJON NÄKEMISTÄ JA KOKEMISTA

Öystilä on silminnähdessä innostunut kertoessaan, mitä kaikkea näkemisen ja koke-

misen arvoista Suomenlinnassa on. Hän toteaa monen Suokki-konkarinkin saattavan löytää digioppaan avulla uutta. Suojaisessa paikassa saattaa olla kahvila, tai rakennus, jota ei ole aiemmin huomannut.

Öystilä mainitsee esimerkkinä Suo-



menlinnan lelumuseon, joka sijaitsee yksityisessä venäläisessä puuhuvilassa.

Leikkikalujen lisäksi rakennus on itsessään näkemisen arvoinen. Museon yhteydessä on viehättävä Café Samovarbar, jossa kaikki tarjoilut on itse tehtyjä, ja tarjolla on laaja valikoima maistuvia teelaatujia. Ja sitten on pieni, nostalgisia matkamuita myyvä museopuoti, Öystilä sanoo.

KOE SUOMENLINNA PELILLISIN KEINAIN

Myös muuta aivan uutta on tulossa, sillä tulevana kesänä Suomenlinnan historiaan pääsee tutustumaan pelillisin keinoin. Peli on syntynyt Suomenlinnan hoito-

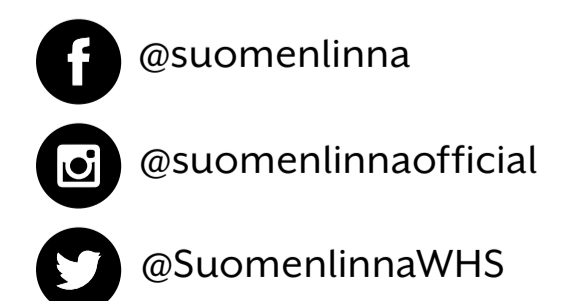
den ääreen. AR-tekniikkaa hyödyntävä peli tulee huhti-toukokuun aikana pelikauppoihin ilmaiseksi ladattavaksi.

Öystilä muistuttaa, ettei Suomenlinnaan ole pääsymaksua ja lautalla riittää julkisen liikenteen lippu. Saari onkin mitä mainioin kohde päiväretkelle tai piipahdukselle.

Kaiken lisäksi kyseessä on Unescon maanperintökohde. Suomenlinna on arvotettu korkealle. **TIINA ÖRN**

” Suokki on kokemusten aarreaitta.

SUOMENLINNA LÖYTYY MYÖS SOMESTA:



www.suomenlinna.fi



KEVYTTÄ, AROMAATTISTA,
RAIKASTA JA YLLÄTTÄVIÄ
MAKUYHDISTELMIÄ.

**TÄLTÄ NÄYTTÄÄ
VIINIVUOSI 2022!**

Viiniasiantuntija **Teemu Rinta-Mänty** on 10 vuotta viinien parissa ammattimaisesti toiminut kouluttaja, kirjoittaja ja konsultti, jolla on takanaan useita erilaisia viinikoulutuksia ja tutkintoja. Tällä hetkellä hän suorittaa Master Of Wine-tutkintoa. Rinta-Mänty kirjoittaa viinistä muun muassa Viinilehteen sekä Copatinto-viiniblogiinsa. Keskustelimme Rinta-Männyn kanssa tämän vuoden viinitrendeistä, vegaanisista viineistä sekä ruoan ja viinin yhdistämisestä. >



MINKÄLAISET VIINIT OVAT SUOSIOSSA VUONNA 2022?

Vuonna 2022 jatkuu jo jonkin aikaa nousussa ollut viinitrendi, joka suosii kevyitä ja raikkaita viinejä, erityisesti valkoviineissä. Rinta-Mänty korostaa myös aromaattisuuden merkitystä nimenomaan valkoviineissä. Esimerkkeinä hän mainitsee muun muassa klassisen Rieslingin, jonka menestystarina on jatkunut pitkään eikä laantumisen merkkejä ole näkyvissä.

– Sauvignon blanc on myös rypäleistä sellainen, mikä näyttää selkeästi vetävän todella hyvin. Näissä molemmissa on huomattavissa hiukan samaa profiilia, eli viineistä löytyy korkea hapokkuutta, raikkautta ja kepeyttä. Aromikkuuden ansiosta näistä viineistä on helpompaa löytää erilaisia vivahteita, tuoksuja ja makuja. Lisäksi ne ovat hyvin tunnistettavia viinejä.

Raikkaiden ja kepeiden viinien viehätys ulottuu myös punaviineihin, mutta Rinta-Mänty toteaa, että suomalaisilla on edelleen vahvat mieltymykset täyteläisille ja pehmeille punaviineille.

– Kokeneet viinin harrastajat tai on niiden kanssa enemmän tekemisissä olevat valitsevat nyt hiukan enemmän kevyitä punaviinejä, kun taas ne, jotka haluavat muuten vain nautiskella punaviinejä suosivat täyteläisiä ja muhkeita viinejä.

Taustatekijöinä tälle ilmiölle on ainakin tottumiskysymys.

– Me olemme Suomessa tottuneet juomaan viinejä pitkälti sellaisenaan, esimerkiksi kun istutaan iltaa ystävien kanssa. Silloin helpot ja muhkeat punaviinit ovat mieluista, koska niistä on mahdollista löytää paljon makuja ja tuoksuja, eikä niissä

ole suuta kiristäviä komponentteja. Tämä tekee niistä usein helpommin lähestyttäviä.

Erityisesti tulevaa kesää silmällä pitäen, Rinta-Mänty mainitsee roseeviinien villityksen jatkuvan myös tänä vuonna.

Ruoka-trendeillä on luonnollisesti vahva vaikutus myös viinimaailmaan. Esimerkiksi Rieslingin ja Sauvignon blancin suosio saattaa selittyä Rinta-Männyn

mukaan juuri sillä, että vallitsevan terveysajattelun myötä nyt ruokamaailmassa ovat nousussa kevyet kasvis- ja kalaruoat. Lisäksi hän mainitsee ravintoloiden tärkeän roolin ruoan ja viinin yhdistämisessä.

– Monet ravintolat tuovat taidokkaasti esille kasviksien monipuolisuutta, jonka ansiosta niihin yh-

distellään juuri näitä kepeitä ja raikkaita viinejä. Se trendi siirtyy myös hiljalleen ihmisten omiin ruokapöytiin.

Hän mainitsee omana suosikkinaan yhdistää esimerkiksi aasialaiset, mausteiset ruoat aavistuksen makeaan Rieslingin kanssa.

– Pieni jäännössokeri toimii todella hyvin yhdistettynä tulisen mausteisuuden kanssa.

MIHIN VIINEIHIN TÄNÄ VUONNA KANNATTAA SITTEN TUTUSTUA?

– Kuohuviineissä maailmalla jo jonkin aikaa, varsinkin harrastajapiireissä, suosiossa ovat olleet samppanjasta hiukan harvinaisemmat lajikkeet, esimerkiksi Pinot Meunier, Rinta-Mänty ehdottaa.

Rinta-Mänty kertoo, että erityisesti punaviineissä viime vuoden heikko sato-kausi saattaa vaikuttaa saatavuuden heikkenemiseen ja mahdollisesti hintojen nousuun ainakin klassikkoalueiden viineille. >

”

Raikkaiden ja kepeiden viinien viehätys ulottuu myös punaviineihin, vaikka suomalaisilla on edelleen vahvat mieltymykset täyteläisille ja pehmeille punaviineille.





Tämän seurauksena esille voi kuitenkin nousta pienempiä viinintuottajia ja vähemmän tunnettuja alueita, esimerkiksi Loiren laakso Ranskassa ja sieltä erityisesti Cabernet Franc. Lisäksi Rinta-Mänty mainitsee Espanjan pohjoisosien viinejä.

– Galiciasta ja Baskimaasta tulevia viinejä ei vielä hirveästi löydy Suomen markkinoilta. Näiden alueiden viinejä suositellaan kuitenkin maistamaan. Erityisesti he, jotka ovat tottuneet siihen, että espanjalaiset viinit olisivat jotenkin tammisia tai raskaita.

Myös niin sanotut saariviinit ja vulkaanisten maaperien viinit saavat suosituksen Rinta-Männyltä.

– Kiinnostavia viinejä tulee esimerkiksi Sisiliasta, Sardiasta, Kanariansaarilta ja Mallorcalt.

Vulkaaninen maaperän ansiosta viini saa aavistuksen savuisen tai mineraalisen vivahteen, vaikkakin tämä teema on hiukan kiistelty viiniharrastajien piireissä.

Sekä Rinta-Mänty että Saksan viinintiedotuksen **Monika Halén** mainitsevat, että saksalaiset valkoviinit ovat tällä hetkellä suuressa suosiossaan Suomessa, erityisesti kuiva Riesling. Saksalaiset viinit ovat tunnetusti hapokkaita, raikkaita ja hedelmäisiä, jolloin ne istuvat loistavasti esimerkiksi kasvisruokien tai äyriäisten kanssa.

MITÄ TARKOITTA VEGAANINEN VIINI?

Tavallinen kuluttaja ei välttämättä edes tiedä, mitä vegaaninen viini oikeastaan tarkoittaa. Rinta-Mänty kertoo, että käytännössä viinin vegaanisuus ratkaistaan viinin kirkastamisprosessissa, koska kirkastuksessa käytetään perinteisesti eläinperäisiä tuotteita, esimerkiksi kananmunaa sisältäviä tuotteita tai kalaperäisiä tuotteita. Kun nämä jätetään pois, viini on vegaaninen. Sertifikaatit vegaanisille viineille eivät ole kovin vanhoja, eikä vegaanisuuksella itsessään ole suurta vaikutusta viinin ominaisuuksiin, sillä erot valmistusmenetelmissä ovat niin pieniä.

”

Ruoan ja viinin parituksessa ei aina tarvitse miettiä täydellisiä yhdistelmiä, vaan voi ottaa ihan rennosti ja antaa mennä.

MITÄ VIINIMAAILMASSA TULEE TAPAHTUMAAN VUONNA 2022?

Rinta-Mänty toteaa alkoholittomuuden olevan tänä vuonna selvästi kasvava trendi.

– Vähäalkoholiset ja alkoholittomat viinit tulevat yleistymään terveysajattelun ja terveystrendien myötä ja tuottajat haluavat panostaa tähän entistä enemmän. He myös pystyvät valmistamaan laadukkaampia alkoholittomia ja matala-alkoholisia viinejä.

Rinta-Mänty sanoo, ettei vielä ole kokenut hätkähdyttäviä makukokeuksia alkoholittomista viineistä. Hän kuitenkin nostaa esille Alkon valikoimastakin löytyvän kuivan, alkoholittoman kuohuviinin nimeltä Silhouet.

– Yleensä alkoholittomissa viineissä on hyvin paljon makeutta, mikä saattaa tökkiä monelle. Tämä on kuitenkin miellyttävä, kuiva alkoholiton kuohuviini, Rinta-Mänty kertoo.

– Koronapandemian ja matkailurajoitusten myötä näkyvässä on myös ilmiö, missä makumuistoja haetaan nyt kotikeittiössä yhdistelemällä esimerkiksi tietyn alueen ruokia ja viinejä vaikkapa teemailtojen muodossa.

Ruoan ja viinin yhdistämiseen Rinta-Mänty toivoo entistä enemmän rentoutta.

– Miksi et voisi yhdistää samppanjaa esimerkiksi hoda-

reiden tai voipopcornien kanssa? Ruoan ei aina tarvitse olla älyttömän finiä tai hienoa, rento ja casual ruoka toimii myös. Ruoan ja viinin parituksessa ei aina tarvitse miettiä täydellisiä yhdistelmiä, vaan voi ottaa ihan rennosti ja antaa mennä.

ROOSA AHLQVIST •



Ilmestyy
Glorian
Ruoka & Viini
-lehden välissä
6.4.2022



TOPTASTE

MAGAZINE

MAINOS

6.4.2022

Toptaste – Mainosliite

www.toptaste.fi



ILMEENSÄ UUDISTANUT KAPPELI AVAUTUU VAPPUVIIKKOLLA

UUDISTUNEEN RAVINTOLASSA
NAUTITAAN MYÖS OMAN
LEIPOMON HERKUISTA.

2

LEVIN HIIHTOKESKUKUSSA SIJAITSEVA KING CRAB HOUSE TUNNETAAN TUOREISTA ÄYRIÄISISTÄÄN. S. 3



6
UUDEN MOCCAMASTER OPTION SALAISUUS PIILEE
OPTIMAALISESSA UUTTOAJASSA



9
DANI HÄNNISEN AVOKADOLEIPÄ JA FRENCH TOAST
JURMO SAARISTOLAISLEIVÄSTÄ



14
PUOLA TÄYTTÄÄ RUOKA-
MATKAILIJAN TOIVEET

PUOLAN MAKUMATKAKOHEIKSI
SOPIVIEN PUOLALAISTEN KAUPUNKIEN
LISTA ON PITKÄ



VALITSE RUOKALAUTASELLE HYVÄÄ SUOMESTA

Korona-aika herätti suomalaiset kotimaisen ruoan arvostukseen. Aika sai monet miettimään ruoan alkuperää, missä oma ruoka on tuotettu ja miten kotimaisen, turvallisesti tuotetun ruoan voi tunnistaa.

Kotimaiseen ruokaan liittyy paljon positiivisia asioita kuten työllisyys, ruokaturva, alan toimijoiden vahva ammattitaito sekä monipuolinen, maittava ja terveellinen ruokatarjonta. Kuluttajat etsivät yhä useammin tietoa ruoan alkuperästä. Se on hyvä, sillä jokainen kuluttaja voi vaikuttaa ruokaketjuun ja sen tulevaisuuteen omalla toiminnallaan: valitsemalla ostoskoriin kotimaista ruokaa huolehdimme yhdessä myös suomalaisen ruoantuotannon tulevaisuudesta.

MONTA SYYTÄ SUOSIA KOTIMAISTA RUOKAA

Suomalainen ruoka on turvallista kolmella eri tasolla: puhtaan luonnon, korkean osaamistason ja toimivan valvonnan ansiosta.

– Turvallisuus lähtee luonnosta, sillä maaperämme, vesivarantomme ja ilma täällä on poikkeuksellisen puhdasta. Korkea osaamistaso viittaa osaavaan elintarvikketuun aina pellolta pöytään ja valvontaa toteutetaan niin tuotannossa, jakelussa kuin elintarvikkeen myynnissäkin, Ruokatieto Yhdistyksen toiminnanjohtaja **Anni-Mari Syväniemi** havainnollistaa. Luontomme puhtaus voi olla monelle itsensä selvyys, mutta Syväniemi pohtii, että koronaepidemian aikana arvostuksemme turvallista tuotantoa kohtaan on noussut.

Kotimaisen ruoan arvostus nousi koronapandemian alussa selkeästi. Juuri tämä, suomalaisen ruoan arvostuksen ja menekkin lisääminen, on yksi Ruokatiedon toiminnan tavoitteista.

– Kun meillä on tietoisuus siitä, mistä ruoka tulee ja mitä sen aikaansaaminen vaatii, myös suomalaisen ruoan arvostus lisääntyy. Arvostus puolestaan vähentää

ruokahävikkiä, mikä lisää ruoan kestävyttä. Tällöin ruokaa vaalitaan paremmin ja raaka-aineet käytetään tarkemmin, Syväniemi linjaa.

Koronatilanne osoitti meille myös maamme omavaraisuuden ja huoltovarmuuskeskustelun ajankohtaisuuden. Käytännössä huoltovarmuus tarkoittaa Huoltovarmuuskeskukseen mukaan kykyä selviytyä kriisioiloissa mahdollisimman vähin erityisjärjestelyin.

– Huoltovarmuuteen liittyy se, miten ruokaketju toimii maatilalta prosessoinnin kautta kaupan hyllylle – turvallisesti, terveellisesti ja maistuvasti, Syväniemi selittää ja jatkaa:

– Suomessa omavaraisuusaste vaihtelee tuoteryhmittäin 70–100 % välillä. Esimerkiksi viljaa, kananmunia, maitoa ja lihaa meillä on hyvin omasta takaa. Sen sijaan monien vihannesten ja hedelmien osalta olemme pitkälti riippuvaisia tuontitavarasta.

– Kun meillä on tietoisuus siitä, mistä ruoka tulee ja mitä sen aikaansaaminen vaatii, myös suomalaisen ruoan arvostus lisääntyy. Arvostus puolestaan vähentää ruokahävikkiä, mikä lisää ruoan kestävyttä. Tällöin ruokaa vaalitaan paremmin ja raaka-aineet käytetään tarkemmin, Syväniemi linjaa.



HYVÄÄ SUOMESTA -MERKKI ON SUOMALAISTEN PAKATTUJEN ELINTARVIKKEIDEN ALKUPERÄMERKKI.

- Merkki kertoo suomalaisesta raaka-aineesta ja työstä: kotimaisen raaka-aineen lisäksi lopputuotteen valmistus ja pakkaaminen tehdään Suomessa.
- Liha, kala, muna ja maito sellaisenaan ja osana muita elintarvikkeita on aina 100 % suomalaista.
- Jos merkityssä pakkauksessa on vain yhdenlaista raaka-ainetta, sen on oltava 100 % suomalaista.
- Monen raaka-aineen tuotteessa raaka-aineen suomalaisuusasteen on oltava vähintään 75 %. Keskimäärin Hyvää Suomesta -tuotteiden kotimaisuusaste noin 95 %.
- Merkki on käytössä noin 360 eri elintarvikevalmistajalla, yhteensä liki 12 000 eri tuotteessa.
- Merkin käyttöä valvotaan säännöllisin auditoinnein.
- Merkkiä saavat käyttää Ruokatieto Yhdistys ry:n jäsenorganisaatiot.
- Tunnistat Hyvää Suomesta -tuotteen joko tuotepakkaukseen tai sen etikettiin painetusta merkistä.
- Pakkausten lisäksi kannattaa etsiä Hyvää Suomesta -merkkiä hyllynreunaetiketeistä: esimerkiksi S-ryhmällä nämä on käytössä valtakunnallisesti, K-ryhmällä osassa kaupoista.

HYVÄÄ SUOMESTA -MERKKI ON TAE KOTIMAISESTA RAAKA-AINEESTA JA TYÖSTÄ

Suosithan suomalaista ruokaa? Hyvää Suomesta -merkki on ainoa elintarvikkeiden alkuperämerkki, joka on tae sekä suomalaisista raaka-aineista että työstä. Kun valitset Hyvää Suomesta -merkityn tuotteen, voit olla varma, että kaikki siinä käytetty maito, liha, kala ja muna ovat aina 100 % suomalaista. Sama edellytys koskee kaikkia yhden ainesosan tuotteita. Jos raaka-aineita on useita, on niiden yhteenlasketun suomalaisuusasteen oltava vähintään 75 %.

Kotimaisten raaka-aineiden lisäksi Hyvää Suomesta -merkki on aina lupaus suomalaisesta työstä. Kaikki Hyvää Suomesta -merkin tuotteet pakataan ja valmistetaan aina Suomessa.





KOTIMAISESTA PERUNASTA TEHTY RUOKATUOTE HAASTAA RIISIN, NUUDELIT JA SPAGETIN

Rooty on tehopakkaus luonnon ravintoaineita. Siitä valmistuu terveellistä ja maukasta ruokaa nopeasti.

Kuvittele kotimainen makoisalta maistuva tuote, joka on terveellinen ja jopa nopeampi valmistaa kuin riisi tai nuudelit. Tai mitä sitä kuvittelemaan, sellainen tuotehan on jo kauppoissa. Se on Rooty.

Rooty Pannunuudeli ja Rooty Perunahippu ovat kotimaisesta perunasta patentoidulla ja luonnonmukaisella menetelmällä valmistettuja tuotteita.

–Suomalainen kuluttaja on aina luottanut luontoäidin mestarilliseen innovaatioon eli perunaan. Nyt perunaa voi käyttää entistä useammissa ruokalajeissa, Rooty-tuotteita Vihannissa valmistavan Pohjolan Peruna Oy:n myyntijohtaja **Jari Järvinen** sanoo.

Laktoositon ja gluteeniton Rooty on valmistettu ilman apuaineita ja raskasta prosessointia. Peruna on siinä tiivistetyssä paketissa. Rooty on hyvää tekevä tehopakkaus – vähän kuin perunasta tehty shotti.

Pohjolan Perunan markkinointijoh-

taja **Jami Teirikari** kertoo Rootyssa olevan tutkitusti muun muassa 40 prosenttia enemmän kuitua, yhdeksän kertaa enemmän kalsiumia ja lähes neljä kertaa enemmän rautaa kuin vastaavassa määrässä keitettyä perunaa.

Rootya kiittelevät myös he, jotka välttelevät hiilihydraatteja. Sadassa grammassa Rootya on vakioidusti vain 12 grammaa hiilihydraatteja.

Koska kyseessä on ruokatuote, maku on ykkönen. Rootyn saavuttaman suosion syynä on ennen kaikkea sen maistuvuus ja soveltuvuus osaksi hyvin monenlaisia ruokannoksia.

– Monen lempiruoka on mennyt uusiksi Rootyn kokeilun jälkeen. Arjessa koko perheelle maistuva ateria syntyy vaikkapa Rootysta ja lihasta, kalasta, kanasta. Rooty on erinomainen aines myös ruokaisissa ja maittavissa kasvisruoissa, Teirikari toteaa.

Rooty on esikypsennetty, joten se val-



mistuu nopeasti pannulla, keittämällä tai uunissa.

–Kuluttajat arvostavat palautteen mukaan myös sitä, että Rooty säilyttää rakenteensa eikä mene muusiksi. Siksi se sopii mainiosti vaikkapa risottoon. Mikään ei estä käyttämästä Rootya sellaisenaan. Se on hyvä lisä kylmiin salaatteihin, Järvinen vinkkaa.

Rooty todistaa, että terveellinen ruoka voi olla herkullisen makuista ja kätevästi ar-

jen hetkissä valmistuvaa. Sen lisäksi Rooty vastaa toiveeseen siitä, että ruokaa tuotetaisiin mahdollisimman ekologisesti, ympäristöä kunnioittaen. Rooty-tuotteiden valmistus tapahtuu Vihannissa Pohjolan Perunan oman bioenergiailaitoksen tuottamalla energialla ja tuotteet on pakattu ympäristöystävällisesti. **TIINA ÖRN**



Korvaa risotossa riisi perunahipulla ja mausta makusi mukaan! Risoton valmistus ei ole koskaan ollut näin helppoa.

Kotimaisen perunan hyödyntäminen ja käyttäminen on suomalaisille tuttua, mutta erilaisia variantteja sekä mahdollisuuksia on oltava. Tämä on todella hieno innovaatio, ja itselleni olen sen ottanut arkiruokailua helpottamaan. Ihan super – ja vain perunasta!

- Dani Hänninen

”

DANI HÄNNISEN **LOHIMEDALJONKI, ROOTY PERUNA- HIPPU-RISOTTO SEKÄ ANTIBOISE- KASTIKE**

Pohjolan Perunan Rooty -tuotesarja on todellinen arjen pelastaja. Nopeasti valmistuva ja raikas perunahippu toimii kalan, lihan tai kasvisten kanssa todella hienosti. Aikaa ja vaivaa säästyy takuulla Rootyn avulla.

RESEPTI JA KUVAT DANI HÄNNINEN

2 annosta | 20 min

LOHIMEDALJONKI & PERUNAHIPPU-RISOTTO:

- 2 keskisuurta lohimedaljonkia
- ½ pss Rooty -perunahippua
- 3 dl kana- tai kasvislientä
 - 1 tl suolaa
 - 1 rkl voita
- 2 dl ruokakermaa
- Raastettua parmesaania

KASTIKE:

- 1 rkl paistossa ruskistunutta voita
 - 1 rkl oliiviöljyä
 - 1 rkl omenaviinietikkaa
- ½ dl vihreitä oliivirenkaita
 - ½ dl kapriksia
 - 1 tomaatti
- ½ pnt lehtipersiljaa

1. Nosta pannu liedelle lämpiämään lohta varten. Mittaa kattilaan kana- tai kasvisliemi ja laita se myös liedelle. Kuumenna ja keitä hetki kasaan. Lisää perunahiput sekä kerma kattilaan ja keitä niitä pussin ohjeen mukaan. Lisää lopuksi voi ja parmesaaniraaste, sekoita.

2. Laita pannulle voinokare ja odota, että se hieman ruskistuu. Lisää lohimedaljonki pannuun ja laita liesi pienemmälle. Paista lohi kunnolla toiselta puolelta ja käänä. Paista loppuun haluttuun kypsyyteen ja nosta lautaselle.

3. Kaada paistinpannulta voi kulhoon. Kuutioi tomaatti ja hienonna lehtipersilja. Mittaa kastikkeen muut ainekset kulhoon ja sekoita. Mausta vielä suolalla ja pippurilla.

4. Nosta lautasen pohjalle risottoa, lohimedaljonki ja viimeistelee kastikkeella. Koristele vielä yrteillä halutessasi. Nauti!

RESEPTI JA KUVAT DANI HÄNNINEN

DANI HÄNNISEN

AVOKADOLEIPÄ JA FRENCH TOAST - SAARISTOLAISLEIVÄSTÄ

Jurmon saaristolaisleivistä löytyy kausituote, jossa on puolukkaa ja karpaloa mukana. Kombo joka kaikessa yksinkertaisuudessaan vain toimii. Makea, suolainen ja hapan yhdistyy tässä leivässä täydellisesti ja toimii erinomaisesti myös pelkältään sekä voin ja juuston kanssa. Todellinen löytö esimerkiksi brunssipöytään.

2 annosta | 30 min

SUOLAINEN:

- 1 pkt Jurmo saaristolaisleipä puolukka-karpalo
- 3 avokadoa
- 2 tomaattia
- 1 dl jogurttia
- 100 g ravunpyrstöjä
- 1 rkl oliiviöljyä
- ½ pnt basilikaa
- 1 vihreä jalapeno
- 1 tl suolaa
- 1 tl omenaviinietikkaa
- Raastettua parmesania

1. Halkaise, poista kivi ja kuori avokadoista. Laita kaksi avokadoa kulhoon ja siivuta yhden avokadon puolikkaat. Mittaa kulhoon jogurtti ja mausta suolalla. Sekoita sauvasekoittimella tasaiseksi.

2. Valuta ravunpyrstöistä vesi. Hienonna basilika ja jalapeno. Mittaa öljy ja etikka mukaan ja laita kulhoon. Sekoita ja anna maustua hetki.

3. Siivuta leipä. Paista pannulla öljyn tai voin kanssa leipään hyvä väri ja tomaatit halkaistuina mukaan. Nosta lautaselle leipä. Lusikoi avokado kreemiä pohjalle ja päälle vielä siivutetut avokadot. Seuraavaksi marinoidut ravunpyrstöt ja paahdetut tomaatit. Viimeistele vielä parmesanilla ja basilikalla.

MAKEA:

- 1 dl kuohukermaa
- 1 tl sokeria
- 100 g mansikoita
- 1 kananmuna
- ½ dl maitoa
- 1 tl sokeria
- kinuskikastiketta

1. Vatkaa kermavahto ja mausta sokerilla.

2. Laita kulhoon kananmuna, maito ja sokeri. Kasta leipäviipaleet kulhossa ja paista pannulla voin kanssa molemmin puolin. Nosta lautaselle.

3. Pyyhi pannu kuivaksi ja paahda halkaistuja mansikoita pannussa tai käytä poltinta. Nostele "french toastin" päälle kermavaahdon kanssa. Viimeistele vielä kinuskikastikkeella.

Saaristolaisleipä on itsessään jo niin hyvää, että se on monelle juhlaleipä. Ruisleivän ystävänä tykkään käyttää saaristolaisleipää kotona myös arjessa. Paistettuna tai paahtimessa saaristolaisleipään saa aivan erilaisen maun, joka vie kielen mennessään – toimii suolaisena kuin makeana.

- Dani Hänninen



OLYBET BAR & GRILL KOHOTTAA SPORTTIBAARIT TÄLLE VUOSITUHANNELLE



Tallinnan Harju 6:een avattu Olybet Bar & Grill tarjoaa viihtyisän ympäristön urheilun ja hyvän ruuan ystäville. Fine Dine -elämyksistä ja laadukkaista juomista tunnettu ravintolatulokas vetoaa moniin eri kohderyhmiin. Kotoisaksi tuntevat olonsa niin toimistotyöntekijät lounasaikaan, lapsiperheet päivällisellä kuin myös tyttöporukat after workeilla sekä intohimoiset urheilufanit myöhään yöhön.

Joulukuussa ovensa avannut Olybet Bar & Grill panostaa laadukkaaseen ruokalistaan, jonka runsaus hakee vertaistään. Tarjolla on käsin tehtyjä ranskalaisia, salaatteja, sinisimpukoita, bouillabaisse, pihvejä, burgereita sekä hanhea. Kasvis- syöjille löytyy lukuisia eri vaihtoehtoja, eikä lapsiakaan ole unohdettu. Jälkiruuat viimeistelevät kokonaisuuden.

VIIHDEPUOLEN KOKENEET AMMATTILAISET ASIALLA

– Olemme yrityksenä ja organisaationa toimineet yli 30 vuotta. Haluamme näyttää tämän ravintolaprojektin myötä mihin kaikkeen pystymme. Sporttibaarin kohottaminen uudelle vuosituhan- nelle onnistuu meidän näkemyksemme mukaan siten, että luomme ympäristön, jossa kaikki tuntevat olonsa tervetulleiksi. Tavoittemme näkyy tyylikkäässä sisus- tuksessa sekä laadukkaassa juoma- ja ruo- katarjonnassa, kertoo ravintolan omista- van Olympic Entertainment Group AS:n myynti- ja markkinointipäällikkö **Marko Arpiainen**.

– Ruokien yksityiskohtiin on kiinni- tetty huomiota. Josper-hiiligrillin tunnus- omainen aromi sävyttää annoksia. Ra- vintolamme on myös tunnettu edullisesta ja terveellisestä päivittäin vaihtuvasta lou- nastaan Tallinnan vanhassakaupungissa.

”

Ruokien yksityiskohtiin on kiinnitetty huomiota. Josper-hiiligrillin tunnusomainen aromi sävyttää annoksia.

KATTAVA JUOMALISTA

– Ravintolavastaavamme **Ülli-Kristin Uueni** voitti Viron nuori baarimikko 2021 -kilpailun. Hän on luonut juomalis- tamme, josta löytyy omia cocktaileja, sekä kattava viinivalikoima erilaisten annosten seuraksi. Tryffelirisotto, ravut ja chicken

wingsit löytävät seurakseen myös alkoholi- luttomia viinejä ja muita juomia.

– Hyödynnämme omissa juomasekoi- tuksissamme paljon tuoreita raaka-aineita kuten passionhedelmää. Suosittelen ko- keilemaan talon omaa drinkkiä ”Passiona- te Love”. Siinä yhdistyvät rommi ja tuore passionhedelmä.

– Ravintolamme erikoisuutena on kol- me omaa olutta: Black Jack-olut, I’m Ale In sekä Spordilaager. Siiderit ja samppan- ja löytävät myös oman yleisönsä.

LIVE-ESIINTYMISIÄ JA OHJELMAA

Olybet Bar & Grill aikoo panostaa oh- jelmatarjontaan tulevaisuudessa entistä enemmän. Luvassa on live-esiintymisiä sekä erilaisia tietokilpailuja. Visailut tuo- vat kaveriporukat ja ohikulkijat yhteen viihtymään.

Olybet Bar & Grill palvelee päivit- täin kello 12.00–23.00 Viron ravintola- rajoitusten sallimissa rajoissa. Lisätieto- ja pian myös suomenkielellä osoitteessa: www.olybetbarandgrill.ee

PINJA PALMUNEN



OLYBET BAR & GRILL
www.olybetbarandgrill.ee
Harju 6 10130, Tallinn

Krakovan ominta ruokakulttuuria ovat esimerkiksi erilaiset leivonnaiset, kuten pienet kullanuskeat pretselit ja 10-kiloinen prądnicki-leipä sekä suussasulavat kakut.



PUOLA TÄYTTÄÄ RUOKAMATKAILIJAN TOIVEET

Yli 300 viinitilan Puola on nousemassa viininystävien tietoisuuteen. Tarjolla on valmiiksi suunniteltuja viinireittejä.

Puolassa on monta maailmaa; maa huokuu historiaa, tarjoaa luonto-elämyksiä sekä runsaasti monenlaisia aktiviteetteja. Laaja kirjo kokemuksia on luvassa myös silloin, kun Puolaan suuntaa nauttimaan ruoasta ja juomasta.

PUOLAN MONET MAKUMATKAKOHTTEET

Varsovassa on kokonaisvaltaisia elämyksiä tarjoavia fine dining -ravintoloita, kahdella varsovalaisella ravintolalla on Michelin-tähti. Ylellisten ravintoloiden lisäksi matkailijaa odottavat ravintolat ja bistrot, joissa asiakas hurmataan perinteisillä keitoilla, nyyteillä ja piirakoilla.

Varsovassa pääsee tutustumaan paikallisen ruokakulttuurin lisäksi muun

muassa niin Ukrainan, Georgian kuin Lähi-Idän makumaailmaan.

Kasvisruokailija ja vegaani saa Puolassa yllättyä iloisesti. Suosittu Happy Cow Vegan Guide sijoitti Varsovan peräti kymmenen vegaaniystävällisimmän kaupungin listalle. Maisteltavana on vaikkapa japanilaistenkin ihaillemaa vegaanista sushia.

Hyvä kohde makumatkalle on Puolan eteläosassa sijaitseva Vähä-Puolan lääni, joka on kansainvälisestikin tunnettu lampaanmaidosta valmistetusta oscypek-juustosta. Maisteltavien makujen listalle kannattaa kirjata juustojen lisäksi hapanjauhokeitto eli żurek ja punajuuri-keitto barszcz.

PUOLA VIINIMAANA

Ruokamatkalla nautitaan tietenkin myös juomista. Puolaa ei useinkaan mielletä viinimaaksi. Se on sääli, sillä Puolassa on kaikkiaan yli 330 viinitilaa, joten kohteita riittää vierailtavaksi.

Runsaasti viinitarhoja on muun muassa Vähä-

Puolassa, Lubuskien alueella, Ala-Sleesiassa ja Ala-Karpatian alueella.

MONIPUOLINEN POZNA JA GDANSK

Jos makumatka suuntautuu Puolan länsiosaan Iso-Puolan pääkaupunki Poznaaniin, kannattaa piipahtaa aiemmin paha-maineisena tunnetulla Jezycen alueella, josta on tullut trendikäs ruokakulttuurin keskus.

Poznaanissa on paljon ravintoloita ja kahviloita niin luomuruoan kuin kasvisruoan ystäville. Kaupunki on saanut mainintoja myös siitä, että sieltä löytyy gluteenittomia leivonnaisia sekä vegaanisia annoksia.

Pommerin läänissä Puolan pohjoisosassa matka kannattaa suunnata satamakaupunki Gdanskiin, joka houkuttelee meren antimilla.

Alueella järjestetään myös paljon ruokaan keskittyviä tapahtumia. On ravintoloiden yötä, slow food -festivaalia, parsafestivaalia, karpalofestivaalia.



Puolassa riittää ruokaravintoloita, mutta ei ole lainkaan hullumpi idea matkustaa Puolaan olutta maistelmaan. Maassa on runsaasti panimoita sekä omaleimaisia olutperinteitä. Esimerkiksi Gdansk on kuuluisa panimoperinteistään.

TIINA ÖRN

Polska POLISH TOURISM ORGANISATION

www.puola.travel/fi



Lampaan maidosta valmistettua oscypek-juustoa.

Lue lisää Puolan viinireiteistä: <https://visitmalopolska.pl/en/-/malopolski-szlak-winny-1356>

MAINOSTAJA!



RAVINTOLAVINKIT

Koluamme kaupungin uudet ravintolatulokkaat ja selvitämme millaista ruokaa ja juomaa ravintolat tarjoavat, miten onnistunutta palvelu on ja millainen yleistunnelma ravintoloissa vallitsee. Tutustumme myös vanhoihin klassikoihin ja olemme paikalla, kun ravintoloissa tapahtuu!

Ravintolan valinta ei pitäisi meidän mielestä olla niin vaikeaa, siksi olemme myös perustaneet Ravintolavinkit-ryhmän. Ravintolavinkit-ryhmässä voikin ruokadiggari etsiä erilaisia ravintoloita tai suositella uutta lempiravintolaa! Löydät meidät Facebook-ryhmästä: Ravintolavinkit.

MATKAILU

Toptaste löytyy nyt myös matkailun puolelta! Vertailemme hotelleja ja tutustumme uusiin kohteisiin. Paikkakuntien elämykset, tapahtumat ja ravintolat esitellään matkailijan näkökulmasta matkailijalle. Olipa kyseessä sitten juuri avattu hotelliutuus tai vanha tunnettu klassikko – Toptaste löytää sen.

TARINOITA RUOKA-MAAILMASTA

Toptasten verkkoblogissa esitellään kiinnostavia tuoteuutuuksia kuluttajan näkökulmasta. Toimituksemme testaa uusia elintarvikkeita ja raportoi blogiin parhaat käyttövinkit ja ideat.

Uutisoimme uusien tuotteiden lanseerauksista ja merkittävistä ruokalan tapahtumista sekä tiedotamme palkituista tuotteista ja alan henkilöistä. Toptasten ruokauutisia seuraamalla tiedät, mistä ruokamaailmassa puhutaan!

“

Anna meidän kertoa tarinasi! Nostamme palvelusi laadukkaalle estradille, jota seurataan.

Klikkaa ja lue lisää.



www.toptaste.fi