

3Sivun



3Sivun tyttö:

**Mitä tarkoittaa Postin lakko?
Se on jobinpostia jokaiselle.**

3Sivun tyttö viisastelee nyt myös Twitterissä. @3sivun_tyttö

MA: VIikonavaus | TI: TAVARAT | KE: VAPAAILTA | TO: TYYLI | PE: VIikonloppu

KESKIVIKKO: TÄYDELLINEN VAPAAILTA

Scapas kohtaa tapaksen

Illalla: Jarmo Pitkänen. Kuusamolainen keittävä keraamikko sai Lentävän lautasen.

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämässä ELO jakoi Lentävät lautaset eli ruokakulttuuripalkinnon Kuusamon villiruokahankkeelle, Kyrö Distillery Companylle ja Hakaniemen hallin kauppiasyhdistykselle. Kuusamo on järjestelmällisesti tehnyt alueestaan villiruokakeskusta ja villiruokan kotia. Kaupungissa on tehty paljon työtä, jotta siitä tulisi luonto-, hyvinvointi- ja ruokamatkailun kohde sekä kotimaassa että ulkomailla.

ELO-gaalassa Kuusamon lautaset pokkasivat hankkeen vetäjä **Elisa Kangasaho** ja keittiömestari-keraamikko **Jarmo Pitkänen**. Lisäksi Pitkänen nimettiin seitsemän ensimmäisen villiruokamestarin joukkoon edistämään villiruokan käytön arvostusta ja leviämistä Suomessa.

"Palatessani maailmalta vuosituhaten vaihteessa aloitin Kuusamon alueella lähi- ja villiruokan edistämisen lähiruokaprojekteissa ja tuotekehittämissä. Täällä on aina syöty kalaa, riistaa ja metsän antimia. Työlläni haluan luoda paikallisille raaka-aineille lisäarvoa kehittämällä niihin uutta twistiä. Pitkänteisellä työllä on mahdollisuus tehdä pohjoisesta ruokakulttuurista maailmanluokan tuote", Pitkänen uskoo.

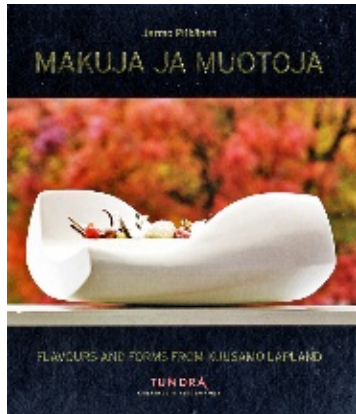
Mikä on keramiikkasi ja gastronomiasi yhteinen nimittäjä?

"Luovuus, käsityöläisyys ja estetiikka."

www.tundra.fi

Hannu Lahtonen

hannu.lahtonen@kauppalehti.fi



1. Gourmet

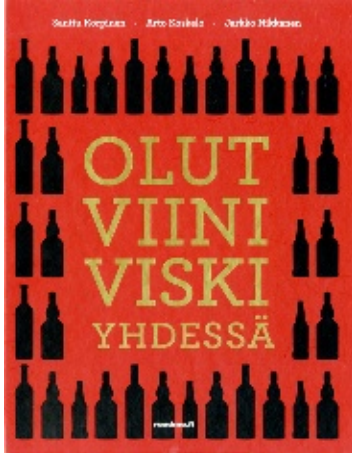
Maistuvat muodot

Jarmo Pitkänen sanoo tavoittelevansa tuoksun, maun ja muodon tasapainoa. Tyylikäs kirja kiteyttää hienosti keittiömestarin ja keraamikon elämäntyön järven rannalla keskellä metsää. Samalla studioravintola Tundran yrittäjä paljastaa ruoka- ja muotoilufilosofiansa. Kuusamon luonto ja Rukan läheisyys mahdollistavat sen, että talvella ja syksyllä Tundrassa otetaan vastaan ruokavieraita ja kesällä tehdään keramiikkaa. Neljän vuodenajan rytmittämänä esitellään resepteineen niin kevään makupalat, kesän villiyrtyt, syksyn sadonkorjuu kuin talven herkut hirvitartarista särkikakkuun. Pitkäsen innovaatio scapas osoittautuu scandinavian tapakseksi. Kirjan kuvat annoskuvista luontokuviihin ovat huippuluokkaa. Ilmeinen lahjakirja, sillä tekstit ovat suomeksi ja englanniksi. Vaikutelmaa täydentää Elina Nuortien tyyli puhdas ulkoasu.

★★★★★

Jarmo Pitkänen:

Makuja ja muotoja (Tundra)



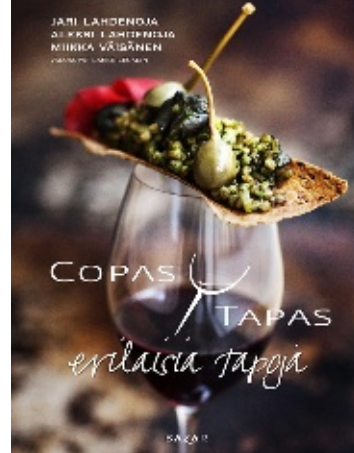
2. Juomat

Muikeat maljat

Kolmikon yhteisen kirjan motto on esipuheessa: Oluenjuomat ovat junteja, viinijuomat hienohelmoja ja viskinjuomat molempia. Kirja onkin synnytetty torppaamaan ennakoluuloja, jotka jarruttavat juomakulttuurin kehitystä. Asialla ovat kovan luokan luut, sillä Santtu Korpinen taitaa oluet, Arto "Viinipiru" Koskelo viinit ja Jarkko Nikkanen viskit – viimeksimainitulta ilmestyi syksyllä raamatullisissa mitoissa oleva suuri viskikirja. Lennokas teksti paljastaa, että tekijöillä on ollut hyvä meininki päällä. Tietoa jaetaan kaikilta kolmelta sektorilta niin, että lukijaa alkaa vähän väliä janottaa. Tyylikkäästi toteutetussa kirjassa keskustelu jatkuu myös juomien kulttuuriin, ikäviin asioihin, muotivillityksiin ja tulevaisuudennäkymiin. Onpa lopussa jokaiselta oma ajattelemisen aihetta antava top-listansa.

★★★★★

Santtu Korpinen, Arto Koskelo, Jarkko Nikkanen: Olut, Viini, Viski (Readme.fi)



3. Tapakset

Hyviä tapoja

Jari Lahdenoja perusti Copas y Tapas -ravintolansa viisi vuotta sitten työskenneltyään sitä ennen viinillä liki parikymmentä vuotta. Torres-yhteydestä tunnetulle Lahdenojalle katalonialainen ruoka ja kulttuuri ovat enemmän kuin tuttuja. Uusissa tiloissa tarjonta on laajentunut Jospes-puuhiihgrillin ympärillä tapaksista menukokonaisuuksiin. Kirjassa avataan varsin monipuolisesti, mistä oikein on kyse. Reseptiikka paljastaa, että annoksissa yhdistyvät oivaltavalla tavalla skandinaaviset raaka-aineet ja espanjalaiset vaikutteet. Ruokaohjeet on onneksi muokattu toteutettaviksi kokeittajien, viinisuositukset seuraavat mukana. Yrtit, viinit ja tapakset hallitsevat eleganttia kirjaa. Lahdenperän filosofiaa valottaa kiintoisasti maininta siitä, miten ravintolan tärkein tuote ei ole ruoka vaan palvelu.

★★★★★

Jari Lahdenoja, Alekski Lahdenoja, Miikka Väisänen: Copas y Tapas - Erilaisia tapoja (Bazar)



Lahtonen

Köökistä kajahtaa

Ruokakirja on kuollut, eläköön ruokakirja! Ajat ovat muuttuneet; ennen oli vain keittokirjoja, sitten kokkikirjoja ja nykyisin ruokakirjoja. Ei ole kovin monta vuotta siitä, kun visionäärit julistivat painetun kirjan kuolemaa. Samassa rytkäksässä oltiin harvinaisen varmoja siitä, että reseptiikalla paperin tuhriminen on loppu.

Suurena innoituksena tällaisiin visioihin oli internet, jota pidettiin vastauksena ja lupauksena likipitään kaikkiin mahdollisiin utopioihin. Ja kyllähän netti on mahdollistanut ruokakulttuuriin aivan uuden ulottuvuuden. Vanhan liiton ruoka-toimittajat ovat saaneet rinnalleen ja tavallaan ohitseen ruokabloggarit, eivätkä kaikki katso sitä hyvällä.

Netistä löytyy tänä päivänä käden käänteessä kolmisensataa suomalaista ruokablogia. Se on mainio esimerkki siitä, miten ruoka kiinnostaa. Ja nimenomaan uusia sukupolvia, joilla ei ole rasitteena ruoan merkitys ainoastaan polttoaineena ja nälän poistajana. Mitäs siitä, vaikka ruokablogien taso on kirjava, sillä ne tuovat ainakin kosolti persoonallisia kannanottoja.

Ruokakirjojen etu on luotettavuudessa. Tänä päivänä niitä ei kovin heppoisin perustein kustanneta, eikä pelkkä kopipeistattujen reseptien monistus enää riitä. Entistä enemmän julkaistaan kulinariamin piiriin kuuluvia kirjoja, jotka ovat ilon visuaalisesti kuin sisällöllisesti. Vieressä on kolme oivallista esimerkkiä, joista hyvänä esimerkkinä on Jarmo Pitkäsen Tundra-kirja, jonka ensimmäinen 1500 kappaleen painos myytiin hetkessä loppuun.

Hannu Lahtonen

hannu.lahtonen@kauppalehti.fi



**Tee
Kauppalehti
VIP-tilaus,
saat kaiken.**

Päivän lehti, Optio, verkon uutiset ja mobiilisovellukset. asiakaspalvelu.kauppalehti.fi

Kauppalehti

**JOULULOUNAS TARJOLLA
16.11.2015 ALKAEN**

MERIPAVILJONKI

Ma-ti 11-22, ke-pe 11-24,
la 14-24, su 14-22
Säästöpankinranta 3, Helsinki
Puh. 020 7425 320
www.ravintolameripaviljonki.fi

Palvelemme läpi Joulun!

**Meillä on tieto,
jota etsit.**

Kaikki viralliset tiedot yrityksistä ja kiinteistöistä. tietopalvelut.kauppalehti.fi

**Tietopalvelut
Kauppalehti**



UUSI VUOSI FINLANDIA-TALOLLA

**Back to 70's
show & dinner**

TORSTAINA 31.12.2015 KLO 20



LIPUT 30/20 € SHOW • 75/50 € SHOW+DINNER
sis. palvelumaksun 2,50 €

WWW.FINLANDIATALO.FI/UUSIVUOSI

lippupalvelu

0600 10 800 (1,96 €/min+pvm) tai
0600 10 020 (6,79 €/puhelu+pvm.) tai lippupalvelu.fi



FINLANDIA
TALON MUSKET BALL