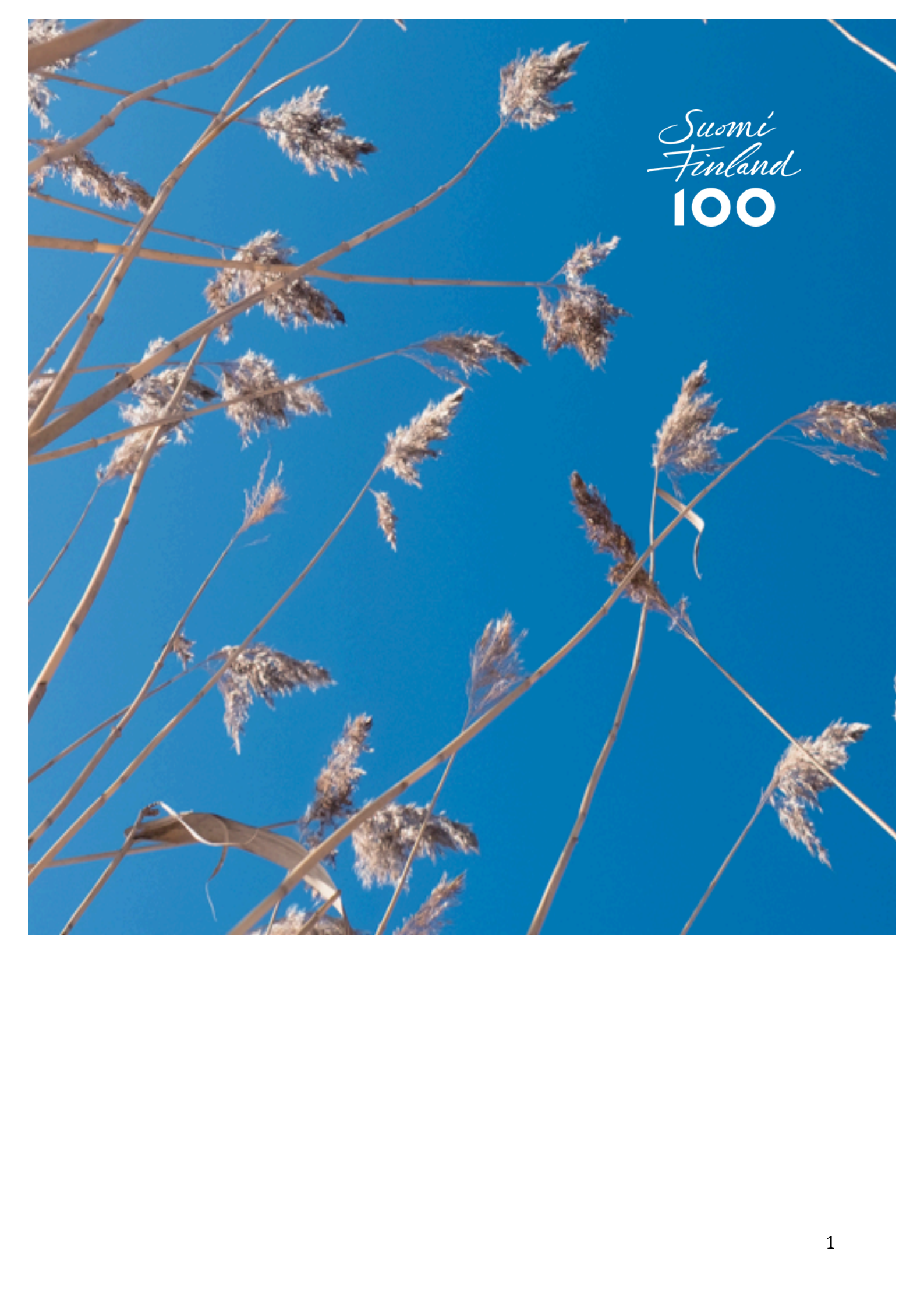


A low-angle photograph looking up at several tall, slender reeds with feathery seed heads against a clear, vibrant blue sky. The reeds are positioned diagonally across the frame, creating a sense of height and reaching upwards.

*Suomi
Finland*
100

PORMESTARIN ITSENÄISYYSJUHLA
BORGmäSTARENS SJÄLVSTÄNDIGHETS
-MOTTAGNING
HELSINGIN NELJÄSLUOKKALAISILLE

FINLANDIA-TALO 30.11.2017

SUOMALAISIA MAKUMAISEMIÄ
FINSKA SMAKLANDSKAP
Makutarina - Smaksaga

makumuotoilu
Markku Luola
Ruokaluola Oy
www.ruokaluola.fi

Valokuva:
Järviruokoja vasten taivasta - Jani Riekkinen, 2017
*Järviruoko eli ryti on rannoilla kasvava monivuotinen
ruohovartinen kasvi. Se on ainoa Suomessa kasvava ruokolaji.*



SUOMI 100 - JUHLITAAN YHDESSÄ GRATTIS FINLAND 100 ÅR

SUOMEN ITSENÄISYYDEN SATAVUOTISJUHLA

Itsenäisyyspäivä 6. Joulukuuta 2017 huipentaa Suomen itsenäisyyden satavuotisjuhlavuoden. Itsenäisyyspäivää edeltävällä viikolla vietetään erityistä syntymäpäiväviikkoa, johon Helsingin kaupungin koulujen ikioma Lasten Itsenäisyysjuhla kuuluu.

Pormestari Jan Vapaavuori isännöi ensimmäistä kertaa neljäsluokkalaisten itsenäisyysjuhlaa. Lasten Itsenäisyysjuhlaa vietetään jo 21. kerran.

KUINKA VANHA ON ITSENÄISYYS -SANA?

Sanasta itsenäisyys on kirjallisia tietoja vuodesta 1841 lähtien. Sitä käytti silloin Sanan Saattaja Viipurista -lehdessä S. Hilponen. Laajempaan tietoisuuteen sana nousi Volmari Kilpisen myötä kuutisen vuotta myöhemmin. Itsenäisyys on johdettu adjektiivista itsenäinen, joka puolestaan on Elias Lönnrotin sepittämä v. 1836. Sanojen pohjana on vanha suomalais-ugrilainen sana itse.
Kotimaisten Kielten keskus - Kirsi Aapala

AINUTKERTAINEN JUHLAHETKI LÅT OSS FIRA TILLSAMMANS

HUIKEA JUHLAPAIKKA - FINLANDIA-TALO

Maailmankuulun arkkitehti Alvar Aallon suunnittelema Finlandia-talo on yksityiskohtiaan myöten taideteos ja jo itsessään nähtävyys.

JUHLAN OHJELMA - ON ILO PALVELLA!

Juhlan ohjelmasta on jo tullut perinne ja käsite. Se aloitetaan isäntien kättelyllä ja juhluoman tarjoilulla. Juhlaruoka on tarjolla noutopöydissä, josta henkilökunta kokoaa jokaiselle vieraalle ikioman lautasannoksen. Tämän jälkeen on vuorossa juhlapuheita, Maamme-laulu ja sitten esiintyy salassa pidetty tähtiesiintyjä. Juhlat huipentuvat huikeisiin tanssiaisiin.

Juhlapäivän toteutuksesta vastaa Finlandia-ravintolan henkilökunta tilaisuuden vieraita arvostaen. Keittiö- ja salintyöskentelyn toteutuksen apuna, sekä oppia hakemassa ovat, jo 18. kerran innokkaat Stadin ammattiopiston hotelli-, ravintola- ja catering-alan opiskelijat. Palvelutilanteiden toteuttajia kannustetaan aitoon läsnäoloon vieraiden kohtaamisissa.

MISTÄ TULEE SANA SUOMI?

Suomi-sanankuperästä on vuosisatojen mittaan oltu monta mieltä. Aikoinaan sanaa on arveltu kotoperäiseksi, ja sitä on yhdistelty esimerkiksi sanoihin suo tai somu. Sittemmin erilaiset laina-alkuperää puoltavat selitykset ovat herättäneet vilkasta keskustelua, eikä täysin yksimielistä kannatusta saanutta selitystä vielä ole löytynyt.
Kotimaisten Kielten keskus - Kirsi Aapala

JUHLAN MAKUAJATUKSET EN FEST AV SMAKER

Juhlan makutarina on kunnianosoitus suomalaisille luonnolle. Menun inspiraation lähteenä on suomalainen maisema, metsien, niittyjen, peltojen ja puutarhojen sadonkorjuu.

Menun ruokalajivalinnat tehdään Itsenäisyysjuhlan luonnetta arvostaen, vieraiden makutottumuksia unohtamatta.

Juhlamenun nimi on *Suomalaisia Makumaisemia & Finska Smaklanskap*

Alkumalja muistelee vieraita kesästä ja sen punaisesta marjasadosta. Suolaiseen tikkariin pujotetaan muodikas falafel- kikhernepyörylä, lempivihannestamme tomaattia ja meille niin rakasta perunaa. Makeassa leivoksessa pääroolin saa metsiemme innoittamana mustikka.

Juhlamenu jatkaa luontevasti Helsingin kaupungin valitsemaa suomalaiseen ruokaan perustuvaa makustrategiaa.

Sanotaan että vieraat tekevät tilaisuuden ja sen tunnelman.

Ainukertaisen juhlahetken toivotaan jäävän vieraiden mieliin moniaistisena kokemuksena.

Makukohtaamisiin...

Markku Luola
juhlakokkinne

MISTÄ TULEE LUKUSANA SATA?

Lukusana sata on vanha, äänteellisesti täysin suomen kieleen mukautunut lainasana.

Sana lienee lainattu jo siihen aikaan, kun suomalais-ugrilaisten kielten puhujat käyttivät suhteellisen yhtenäistä kieltä.

Kotimaisten Kielten keskus - Kirsi Aapala

Pormestarin Itsenäisyysjuhla Helsingin neljäsluokkalaisille
SUOMALAISIA MAKUMAISEMIÄ
FINSKA SMAKLANDSKAP
JUHLAMENU & FESTMENY
30.11.2017

MARJAMAISEMA & BÄRLANDSKAPET

Juhlamalja: Kuplivaa vadelmajuomaa Jaakkolan tilalta
Festdryck: Bubblande hallondryck från Jaakkola gård
(maidoton, laktoositon, gluteeniton, ei sisällä lisä- ja säilöntäaineita)

JYVÄMAISEMA & KORNLANDSKAPET

Appelsiini-fenkolileipänen, savujuusto-yrttikreemiä ja ruislastupurje
Apelsin-fänkålsbröd, kräm av rökt ost och örter, rågsegel
(laktoositon, ei sisällä kananmunaa)

PUUTARHAMAISEMA & TRÄDGÅRDSLANSKAPET

Vegetikkari: Kikherenenappi, suomiperunaa ja kirsikkatomaattia
Grönsaksspett: Kikärtsbulle, finsk potatis och körsbärstomat
(maidoton, laktoositon, gluteeniton, ei sisällä kananmunaa)
Tillikastiketta - Dillsås
(maidoton, laktoositon, gluteeniton, ei sisällä kananmunaa)

METSÄMAISEMA & SKOGLANDSKAPET

Mustikka-sitruunakakkua
(laktoositon, gluteeniton, sopii Halal ja Kosher, sisältää kananmunaa)
Finlandia marmeladikuulia
(maidoton, laktoositon, gluteeniton, ei sisällä kananmunaa ja liivatetta)
Blåbärstårta med citronkräm och Finlandia marmelad

Ruoka- ja janojuomaksi:
Helsinki-vettä ja sekamarjamehua
Helsingforsvatten och bärsaft

SUOMALAISIA MAKUMAISEMIA & FINSKA SMAKLANDSKAP JUHLAMENUN MAKUJEN TARINAT JA TEKIJÄT

MARJAMAISEMA & BÄRLANDSKAPET

Juhlamalja: Kuplivaa vadelmajuomaa Jaakkolan tilalta:

Kylmäpuristettu vadelmamehu tulee Kotkasta, Jaakkolan Tilalta Kymijoen varrelta, kauniista Hurukselan kylästä. Kahrimäellä sijaitsevalla tilalla kypsyy kesäisin mansikoita ja vadelmia. Marjatarhan satoa, kesän makumuistoja voi palauttaa mieliin ja kieliin aina uudelleen marjaisina mehuina ja hilloina. www.jakkolantila.fi

JYVÄMAISEMA & KORNLANDSKAPET

Appelsiini-fenkolileipänen, savujuusto-yrttikreemiä ja ruislakupurje:

Konditoria PH7 Tuusulasta leipoo juhlaan Fenkoli-appelsiinivuokaleivän, jossa maistuvat ruismallas, appelsiininkuori ja fenkolinsiemen. Leipäsen päällä on ruohosipulilla maustettua savutuorejuustoa. Leipäsen koristellaan ruisnäkäripurjeella. Satavuotiaan Suomen kansallisruoka on ruisleipä. Syksyllä 2016 kansallisruoasta järjestettyyn kansanäänestykseen osallistui lähes 50 000 suomalaista. Äänestys todisti ruisleivän ikonisen aseman suomalaisten sydämissä. www.konditoriaph7.fi - www.suomifinland100.fi

PUUTARHAMAISEMA & TRÄDGÅRDSLANDSKAP

Vegetikkari - Kikhernenappi, suomiperunaa ja kirsikkatomaattia:

Helsinkiläinen Lagerblad Foods on kokkien perustama ruokatalo, joka valmistaa aidosti aitoa ruokaa. Juhlaan kokit ovat kokkaileet muodikkaan falafelpyöryköitä joissa maistuvat mm. korianteri, kumina ja valkosipuli. Peruna saapui Suomeen saksalaisten peltiseppien mukana 1730-luvulla. Sepät tulivat töihin Fagervikin kartanoon Inkooseen. Vuonna 2017 peruna on edelleen perusruoka-aine, jota syödään arkena kuin juhlanakin. Taivaallinen, aromikas ja värikäs monien suosikkivihannes tomaatti täydentää kasvisvartaan maut. www.lagerbladfoods.fi - www.spk.fi - www.kotimaisetkasvikset.fi

METSÄMAISEMA & SKOGLANDSKAPET

Mustikka-sitruunakakkua:

Espoolaisen Gagunin konditoriamestarit ovat loihtineet juhlaan sini-valkoisen kakun, jossa maistuvat mustikan lisäksi sitruuna ja kardemumma. Metsämustikka on suomalaisen luonnon makujen kultakimpale ja terveyspommi. www.gagu.fi

Finlandia marmeladikuulia:

Pala makeaa historiaa: Finlandia-kuulien tarina juontaa yli sadan vuoden päähän. Vuonna 1902 hedelmämarmeladeja lähetettiin Englannin tulevan kuninkaan Edward VII:n kruunajaisiin. Puiseen "kruunajaisrasiaan" oli painettu tarkka jäljennös kuninkaan kruunusta. Vuonna 1947 kruunajaismarmeladeja lähetettiin taas häälahjaksi prinsessa Elisabetille. Värikkäissä marmeladeissa maistuvat aprikoosi, mustaherukka, sitruuna, mansikka ja päärynä. www.fazer.fi

LASTEN ITSENÄISYYSJUHLAN MAKUTARINAT 2016 - 2000

- 2016 Makuruno & Smakminen
- 2015 Suomeni & Mitt Finland -reseptikirja
- 2014 Juhlat Kaupungissa & Fest i stan
- 2013 Ilo:) & Glädje:) Juhlamenu
- 2012 1812 Vene & Båt 2012
- 2011 Makupalapeli & Smak-Pussel
- 2010 I Love Suomi & I Love Finland Menu
- 2009 Helsinkihaarukka Menu
- 2008 Tähti olet Sinä! Menu
- 2007 YhdessäME! 1917Juhlamenu2007
- 2006 Isänmaani on Suomi... Menu
- 2005 NAM menu
- 2004 Me ollaan ITSENÄISI! Menu
- 2003 Koivu ja Tähti Menu
- 2002 Suomeni 85- vuotta Menu
- 2001 Oi maamme Suomi... Menu
- 2000 Siniristilippu Menu

Chef Luola - www.ruokaluola.fi

