



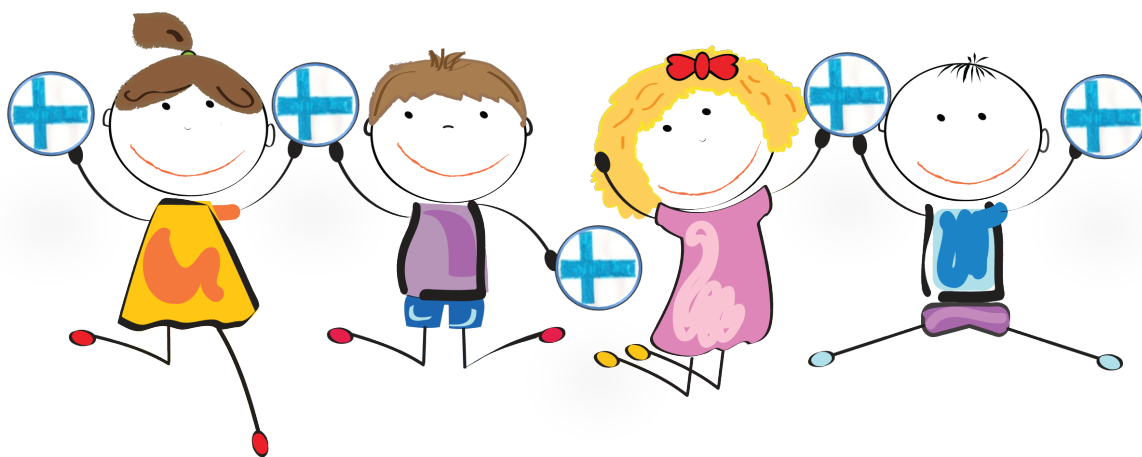
PORMESTARIN
ITSENÄISYYSJUHLA
HELSINGIN
NELJÄSLUOKKALAISILLE

BORGMÄSTARENS
SJÄLVSTÄNDIGHETSMOTTAGNING
FÖR HELSINGFORS
FJÄRDE KLASSISTER

FINLANDIA-TALO
4.12.2019

MAKUKAVERIT
SMAK KILLAR
20. Makutarina

makumuotoilu Markku Luola - Ruokaluola Oy



KUVALÄHTEET

Piirroskuva lapsista: www.peda.net

Suomenlippu-piirros: Juho Kauti 10 v, 4 lk Käppärän koulu, Pori 2013

Valokuva muokattuna: Helsingin kauppatori ja Pohjoisesplanadi, 1960-luku,
kuvaaja Bonin Volker von, Museovirasto - Musketti



JUHLAMENUN MAKUJEN TEKIJÄT

Tämän vuoden raaka-ainevalinnat saavat innoituksensa juhlan 20 vuotisen historian menuista ja vieraiden makusuosikeista vuosien varrelta. Juhlamenu rakentuu lähituottajien raaka-aineista ja ymmärrys ympäristöstä ohjaa valintojamme.

Raaka-aineista muodostetaan makupareja jotka ovat meille tuttuja arjen ja juhlan ruokailuhetkistä.

JAAKKOLAN TILA, HURUKSELAN KYLÄ

Jaakkolan Tila sijaitsee keskisessä Kymenlaaksossa, entisessä Kymin kunnassa, nykyisessä Kotkan kaupungissa, Hurukselan kylässä, vuolaan Kymijoen varrella.

Mehiläiset auttavat pölyttämään mansikka- ja vadelpapellot sekä kuljettavat biologisen torjunta-aineen homeiden ehkäisemiseksi. Näin marjoista saadaan maukkaampia ja puhtaampia. Juhlmaljan ehdoton makusuosikkiparini on ollut useampana vuotena lisäaineeton aromikas vadelpamehu ja siihen lisätty pirskahteleva kuplavesi.

www.jaakkolantila.fi

LIEPUSKAN HERKKUPAJA, NILSIÄ

Liepuskan perheyrittäjä perustettiin kehittämään ja tuottamaan suomalaisia makuelämyksiä perinteisillä menetelmillä. Leipomo sijaitsee Nilsiässä Tahkon vieressä. Herkkupajan parinkymmenen ammattilaisen voimin leipomukset leivotaan käsin ja käyttövoimana ovat puhtaus ja paikallisuus. Tänä vuonna karjalanpiirakan täytteenä on meille suomalaisille tuttua pitkävihneistä luomuohraa. Makuparikseen artesaanipiirakka saa hämäläisen paistetun pitojuuston. Pohjois-Karjalassa syntynyt äitini opetti minulle 15 vuotiaana karjalanpiirakoiden pulikoimisen ja rypyttämisen taidon.

www.liepuska.fi

HEIKKILÄN JUUSTOLA, LAITIKKALA

Heikkilän tila on vanha hämäläinen maatila Pälkäneen Laitikkalan kylässä, ensimmäinen maininta siitä on veroluetteloissa 1500-luvulla. Nykyisellä omistajasuvulla tila on ollut vuodesta 1694. Kaikki tilan tuotteet valmistetaan lähialueen maidoista. Juuston valmistuksessa noudatetaan perinteikkaita reseptejä ja nykyaikaista valmistustekniikkaa. Ensimmäisen kerran Pikku Lida-juusto vieraili tässä juhlassa kymmenen vuotta sitten. Silloin sen makuparina oli kuivattua mansikkaa.

www.juustola.fi

PH7 KONDITORIA, TUUSULA

PH7 on maailman ruokatrendejä seuraava, innovatiivinen alan edelläkävijä niin konditoria- kuin leipomotuotteissa. Menestyksen salaisuutena PH7:lla on alusta asti ollut innovatiivinen, innostunut ja ahkera tiimi, joka pystyy aina yhä uudelleen ylittämään meidät asiakkaat. Erilaiset täytekakut ovat kuuluneet suomalaiseen juhlaperinteeseen iät ja ajat. Lapsuuteni juhlissa ehdoton makuparisuosikkini kakuissa oli ja on edelleen kermavaahdon ja kinuskin liitto.

www.konditoriaph7.fi



JUHLAKAVEREILLE MAKUPAREJA

Makukaverit-teeman ajatuksena on juhlia yhdessä iloiten kaikkien helsinkiläisten koulukavereiden kanssa Suomen itsenäisyyden 102-vuotispäivää.

Juhlamenun ruokalajivalinnat tehdään Itsenäisyysjuhlan luonnetta arvostaen ja vieraiden makutottumuksia unohtamatta. Menussa noudatetaan Helsingin kaupungin valitsemaa suomalaiseen ruokaan perustuvaa makustrategiaa.

MAKUKAVERIT JUHLAMENU

SMAK KILLAR FESTMENY

4.12.2019

JUHLAMALJA & FESTDRYCK

En tiedä mitään sievempää kuin vattumadon talo.
Punaiset seinät siinä on ja katto, ja punainen valo...
Marjatta Kurenniemi

Jaakkolan tilan poreileva vaapukkamehumalja

Bubblande hallondryck från Jaakkola gård

(ei sisällä säilöntä- ja lisäaineita)

MAKUMUISTOJA & SMAK MINNEN

Karjalanpiirakat uunissa paistuu, vesi kielelle herahtaa.
Karjalanpiirakat kaikille maistuu...

Joulukuu: Muistot Karjalasta, Viivi Nevala ja Laura Nissinen, Karjalainen nuorisoliitto 2014

Liepuskan luomu ruis-ohra-piirakka

Karelska piroger från Liepuska bageri

(laktoositon)

Juusto on ikivanha ruoka, jonka alkuperä on mahdollisesti vanhempi kuin kirjoitettu historia. Juusto on ilmeisesti leipääkin vanhempi. Mesopotamiassa juuston teko tunnettiin jo vuonna 5000 eaa... www.juustopöytä.fi

Heikkilän Juustolan Pikku lida-juustoa

Lilla lida ost från Heikkilä ostfabrik

(laktoositon, gluteeniton, sisältää kananmunaa)

Kirsikkatomaattia

Körsbärstomat

JUHLAMAKIAA & FESTKAKA

Ruokahistorioitsijoiden mukaan ensimmäisiä alkeellisia kakkuja tehtiin Euroopassa 1600-luvun puolivälin aikoihin. Täytekakku ilmestyi suomalaisiin kahvipöytiin 1920-luvulla. www.kirjasto.fi, Kysy kirjastonhoitajalta

PH7 Konditorian Kinuski-kermakakkua vol2019

Kinusktårta från PH7 Konditori

(laktoositon, gluteeniton, ei sisällä pähkinää ja liivatetta, sisältää kananmunaa)

RUOKAJUOMA & MATDRYCK

Vesi on vanhin voitehista...

Kalevala, kolmas runo

Helsinki-vettä ja sekamarjamehua

Helsingforsvatten och bärsaft



JUHLAPAIKAN RUOKATARJOILUT TOTEUTETAAN AMMATTILAISTEN JA OPISKELIJOIDEN YHTEISTYÖNÄ

Maailmankuulun arkkitehdin Alvar Aallon Finlandia-talo on nähtävyys niin arkkitehtuuriltaan kuin designiltaan. Ainutlaatuinen Finlandia-talo on toiminut juhlan näyttämönä 22 vuotta. Helsingin neljäsluokkalaisten itsenäisyysjuhlaa järjestetään jo 23. kerran.

Juhlatarjoilujen toteutuksesta vastaavat Finlandia-ravintolan palveluväki ja huippukeittiö. Keittiö- ja salityöskentelyn toteutuksen apuna sekä oppia ja kokemusta hakemassa ovat jo 20. kerran innokkaat Stadin ammattiopiston hotelli-, ravintola- ja catering-alan opiskelijat. Palvelutilanteiden toteuttajia kannustetaan aurinkoiseen hymyyn ja aitoon läsnäoloon vieraiden kohtaamisissa.

www.stadinammattiopisto.fi

Lämpimästi tervetuloa Helsingin pormestarin neljäsluokkalaisten Itsenäisyysjuhlaan

Makukohtaamisiin...

Markku Luola
juhlakokki
Ruokaluola Oy - Chef Luola
www.ruokaluola.fi

Timo Lepistö
keittiöpäällikkö
Finlandia-ravintolat - Kanresta Oy
www.finlandiatalo.fi

CHEF LUOLAN 20. MAKUTARINAA

2019 Makukaverit & Smak killar
2018 Makutellus & Smak Tellus
2017 Suomalaisia Makumaisemia & Finska Smaken av Landskapet
2016 Makuruno & Smakminnen
2015 Suomeni & Mit 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 Helsinkihäärukka Menu
2008 Tähti olet Sinä! Menu
2007 YhdessäME! 1917 Juhlamenu 2007
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

