

## “Syntynyt siaksi”

lukee motto ruokalistakortissa, joka toimii myös katealusena hiljattain avatussa tamperelaisessa ravintola Villisiassa. Pienenä viittauksena Saksan ja Itävallan keittiöön (Schnitzel) se on valinnut symbolikseen villisian. Joidenkin kana- ja kalaerikoisuuksien lisäksi tarjolla on iso valikoima normaali- ja erikoisannoksia possua sekä Lapin herkkuja. Erityisestä kirjolohisalaatista aina villisian sisäfileeseen, ja ehdottoman herkulliseen ja erittäin suositeltavaan Laponia Schnitzeliin asti, joista viimeainittu täytetään kuin sveitsinleike, mutta täytteenä käytetäänkin kylmäsavustettua poroa ja Emmental-juustoa. Kuten menukortissa mainitaan, täältä saa Irish-Coffeen sijasta Finnish-Coffeeta, mutta se lämmittää yhtä takuuvarmasti.



Ainutlaatuinen Viikinkiravintola Harald, joka tunnetaan myös kaukana Tampereen rajojen ulkopuolella täydellisine vanhan Pohjolan sisutuksineen, tarjoaa monipuolisen lajitelman epätavallisia ruokalajeja. Viskilohen, villisian, fasaanin ja hirvenlihamakkaran lisäksi voi saada herkullista kuhatartaria, savuporomakkaraa, ja kylmäsavustettua lohta. Jälkiruuaksi voi maistaa ”tervattua” jäätelöä. Tampereen kaupunki on myös

kuuluisa mustamakkarastaan, eräänlaisesta mustasta verimakkarasta, jota syödään puolukkahillon kera ja jonka maku ja ulkonäkö jakaa voimakkaasti jopa suomalaisten mielipiteet. Mutta siitä huolimatta, kannattaa kokeilla!

Ravintoloiden palvelu on suhteellisen rentoa, eikä tippiä yleensä makseta. Erilaiset oluet, yleensä lager-tyyppiset, ovat myös korkealaatuisia, mutta vahvempia juomia voidaan tarjoilla vain joissain klubeissa ja ravintoloissa, joilla on erityisluvat. Alkoholijuomien hinnat ovat yleensä korkeammat kuin muissa maissa. Suomessa on hyvä valikoima maukkaita ruisleipiä. Joissakin tietyissä pitserioissa voi maistaa poropitsaa, joka on koristeltu pienillä, arvokkailla poronlihasuikaleilla. Suomalaiset ovat myös kovia kahvinjuojia ja täällä on monentyyppisiä kakkuja ja makeita leivonnaisia sen kera. Aika usein mainitaan, että suomalainen vesijohtovesi on parempaa kuin pullotettu mineraalivesi.

Plevna, joka sijaitsee heti Finlaysonin alueen sisäänkäynnistä oikealle, on iso, maalaismainen, panimotyylinen ravintola, jossa on hyvin suuret lasikokoelmat ja se tarjoaa edullisen suomalais-böömiläis-saksalaisen keittiöyhdistelmän. Kotitekoisen oluen lisäksi voi tehdä mieli maistaa olutjuustokeittoa, raputartaria, maukasta kermalla höystettyä lohikeittoa, poronkäristystä, graavilohta tai possua savuolutkastikkeessa.



Yksi pakollinen maistettava, vaikkapa aamupalalla, ovat karjalanpiirakat. Ne ovat lämpimiä tai kylmiä, ruistaikinakuoreen leivottuja piirakoita, joiden täytteenä voi olla vaikkapa riisiä ja päällä munavoita ja kuumaa voisulaa. Ne ovat parhaita tuoreina ja lämpiminä. Vaikka hinnat



joissakin ravintoloissa voivat olla joidenkin ihmisten mielestä hieman korkeammat kuin muissa maissa, on muistettava, että ruokaillessa juomavesi sisältyy hintaan ja sitä saa juoda niin paljon kuin jaksaa, ja joskus kahvia saa ilmaiseksi toisen ja kolmannenkin kupillisen. Monista itsepalveluravintoloista saa samalla kertaa monentyyppisiä, kotitekoisia salaatteja, jolloin aterialta koostuu kaiken kaikkiaan edullinen. Pienestä grillikioskista on mahdollisuus ostaa pikaruokaa halpaan hintaan joskus hyvin myöhään yöllä.

Sopivia kulinaarisia tuliaisia ovat alkuperäinen suomalainen votka "Koskenkorva", tervalikööri "Tervola", voimakas piparminttusnapsi "Minttu" tai hieno "Lakkalikööri", jossa on Pohjolan lakkaa, jonka valkoisia kukkia näkee kesäkuussa. Vai voisiko se olla purkillinen lakkahilloa tai tyrnierikoishilloa? Salmiakki erilaisissa mauissa ja muodoissa on myös hyvin suosittua Suomessa. Kuten olet jo varmasti huomannut, Tampereella ja Suomessa voit löytää viime vuosina kehittyneen, monipuolisen keittiön ja ravintolamaailman. Sen perustana ovat suurten metsien tuoreet marjat, sienet ja riista sekä järvien erinomainen tuore kala. Riittävinä annoksina Suomessa on onnistuneesti yhdistetty ennen niin raskaahkot kotimaiset ruuat pohjoismaiseen, lähinnä ruotsalaiseen keittiöön, samoin kuin Venäjän erikoisuuksiin ja samalla siihen on lisätty moderneja kansainvälisiä kulinaarivaikutteita.

## Hyvää ruokahalua!

J.H. 05MMXXII

Käännös: A.H.