

Taste of Game valloitti Jyväskylän

– riistaruoasta superillallisia



Jyväskylässä metsästäjät ja huippuravintoloitsijat tiivistivät rivinsä. Lähiluonnon riistasta lähdettiin rakentamaan tapahtumaa. Tuloksena oli kolmessa ravintolassa järjestetyt riistaillalliset upeilla viineillä höystettyinä, kolmena iltana ja kolmella menyyllä.

Esimakua iltojen herkkuihin saatiin tiedostustilaisuudessa. Kaikissa pöydissä keskustelu vähintään sivusi metsästyksen ihanouksia ja ajankohtaisia aiheita.

– Mikä riistaruoassa sitten on niin upeaa? Se on luonnollisempaa kuin luomu ja terveellistä. Se on lähi- ja villiruokaa parhaimmillaan, sanoo idean isä, Suomen Metsästäjäliiton Keski-Suomen toiminnanjohtaja Jani Nuijanmaa.

– Tätä tapahtumaa varten pakastimet täytyivät jo hyvissä ajoin.

Niinpä Taste of Game -tapahtuman ravintoloiden riistaruoakaillallisten listoilla on karhua, villisikaa, merihanhea, peuraa, jänistä ja heinä-sorsaa. Osa on pyydetty lähiseudulta. Karhunliha hankittiin Pohjois-Karjalasta ja merihanhet

Hankoniemeltä. Kaikki tarjolla oleva liha on kotoisin suomalaisesta luonnosta.

Tapahtuman tiedotustilaisuudessa maisteltiin paahdettua merihanhen rintaa.

– Upeaa lihaa, Jani Nuijanmaa toteaa. Merihanhen valmistuksessa pitää olla tarkkana, ettei lihan pinnassa oleva rasva pääse kuivumaan, vaan sen kuuluu antaa mehevää makua herkulle.

Nuijanmaa on itse pitänyt riistaruoakursseja, joissa opastetaan suomalaisen luonnon antimien herkulliseen hyödyntämiseen.

Ehkä uusi perinne

Kolmen ravintolan illallistapahtuma on historiallinen, mutta esimakua tapahtumalle harjoiteltiin jo vuosi sitten. Naissaaren Kahvi- ja

Jari Rajaranta, Janne Muuronen, Jukka Kyllönen ja "idean isä" Jani Nuijanmaa yhdistivät taitonsa ja tietämyksensä. Siitä syntyi Jyväskylään riistaruoakatapahtuma.

Merihanhenrinta vie kielen mennessään.



Rajaranta tykkää riistasta. Hän metsästää aina, kun ravintolanpidoltaan ehtii. Rajaranta jakoi oman ravintolatapahtuman jälkeen reseptit halukkaille. Rajarannan ravintolan konseptiin kuuluu myös viinin maistelu.

Tiedotustilaisuudessa tarjottiin hänen valmistamaa roseepaahdettua hanhea. Makunautinnot viimeisteltiin lisukkeilla. Merihanhen rintaa höystettiin sipulikreemillä sekä karpaloportviinisiirapilla. Viski-hunajahyytelöllä nostettiin esiin riistamakkaran aromit.

– Hyvä viini nostaa esiin oikeat aromit oikeissa paikoissa, Rajaranta hehkuttaa.

Hyvän ruoan haltija kertoi vierailleen ruoan hienouksista, eikä salaillut reseptejään. Ohje on kuitenkin vain ohje, mutta onnistuminen vaatii sormituntumaa ja makujen aistimista.

Riistaillalliselle ehtii vielä 24.3.

Riistaruoan valmistuksessa keittiöt täyttyvät kypsyyvien herkkujen tuoksuista ja aromeista. Pöllöwaarin keittiömestari ja vapaa-aikanaan metsästysharrastava Jukka Kyllönen aloitti Taste of Game -tapahtumien sarjan. Tänä vuonna hänen menyyllään oli metsäjänistä, peuraa ja heinä-sorsaa ja lisäksi madekeitto.

Taste of Game -tapahtumaketjun viimeinen tilaisuus on kiiristorstaina 24.3. ravintola Figarossa. Keittiömestari Janne Muuronen kantaa silloin pöytään muun muassa karhunlihahöystöä ja villisikarilletteä.

– Riistaillallisia olisi upeaa järjestää useamminkin. Raaka-aineet ovat kalliita, ja niitä on vaikea saada, Muuronen toteaa.

Jukka Kyllönen huomauttaa, että vaikka kanalintuja ei juuri ole kaupan niin riekkoja sentään on tarjolla aika ajoin.

Riistaa ja luontoa vaalittava

Haarukoiden ja veitsien kilinästä tapahtu-

man organisoija Jani Nuijanmaa kertoo harrastaneensa luontoa ja luonnossa liikkumista pikkupojasta saakka. Hän on jatkanut luonnonhoidon saralla, paikkii töitä monimuotoisuuden puolesta, hoitaa riistaa ja metsästää. Innostus villiruoan valmistukseen ylläpitää motivaatiota.

– Tässä kaikessa on kyse siitä, että luontoa, riistaa ja metsästyksiä on vaalittava. Teen tätä rakkaudesta riistaan, joka on ansainnut hyvän kohtelun. Aina voi tietenkin kysyä, voisiko jokin tehdä vielä paremmin. ■

Ruokalistoilta poimittua

Ravintola Pöllöwaari 26.2.

! Tarjolla muun muassa metsäjänisrilletteä, peuracarpacciota, savumadekeittoa, heinä-sorsan rintaa ja tyrnipannacottaa.

Naissaaren

Kahvi- ja juhlahuone 5.3.

! Tarjolla muun muassa roseepaahdettua hanhea, riistamakkaraa, metsäinen salaatti, peuranfilettä ja villivadelmaleivos.

Ravintola Figaro

kiiristorstaina 24.3.

! Tarjolla muun muassa fenkoli-keittoa, villisikarilletteä, karhunlihahöystöä ja karhunvadelmäpiiras.

Riistaillallisia olisi upeaa järjestää useamminkin.

JANNE MUURONEN

Juhlahuoneen yrittäjä ja keittiömestari Jari Rajaranta oli mukana kuvioissa jo silloin.

– Se oli niin onnistunut tilaisuus, että olin heti valmis jatkamaan ja kasvattamaan tapahtumaa.