



15.2.2016/tiedotustilaisuus

## Taste of Game

Riistaruokatapahtuma Jyväskylässä

**Pöllöwaarin keittiömestari Jukka Kyllönen luottaa timjamiin riistaruuan mausteena.**

## Riistasta vvillejä makuelämyksiä

Huippuravintolat ja metsästäjät yhdistivät voimansa Jyväskylässä



- Villiruoka on huippuruokaa. Siinä maistuu suomalainen luonto, metsä ja vesi parhaimmillaan, Metsästäjäliiton Keski-Suomen piirin toiminnanjohtaja **Jani Nuijanmaa** hehkuttaa. Hän toteuttaa monivuotista haavettaan yhdessä kolmen jyväskyläläisen huippuravintolan kanssa.

**Figaron keittiömestari Janne Muurinen panostaa makuihin, elämyksiin ja niiden yhdistämiseen.**

- Luvassa on elämyksellisiä makunautintoja, huolella valmistettuja riistaherkkuja, itsekin riistaruokakursseja pitänyt Nuijanmaa sanoo.

- Taste of Game -tapahtuman raaka-aineet ovat lähiruokaa. Riista on keskisuomalaisista metsistä ja pelloilta pyydettyä.

Tapahtumaa on valmisteltu pitkään. Vastaavaa riistaan keskittynyttä tapahtumaa ei tässä mittakaavassa aiemmin ole Suomessa järjestetty. Nuijanmaa vitsailee, että hänen pakastimensa on ollut täynnä jo kauan vain tätä varten.

- Haluamme samalla kertoa siitä, että metsästäjät tekevät tärkeää työtä luonnon monimuotoisuuden hyväksi. Ilman tehokkaita riistanhoitotoimia luonto köyhtyisi. Metsästys on paljon muutakin kuin ampumista, vaikka saaliskin on aika ajoin ihan mukava juttu.

Metsästäjät pitävät huolta riistakannasta ja sen kestävyyydestä. Innokas metsästäjä liikkuu paljon luonnossa, näkee ja havainnoi.

## Lähimetsien maku lautasella

Taste of Game -tapahtumassa on luvassa herkkuja ja makuelämyksiä ainakin karhusta, villisiasta, peurasta, merihanhesta, tavista, heinäisorsasta ja jäniksestä. Riistan höysteenä käytetään myös muita herkkuja lähipeltojen ja -metsien tuotteista.

- Hienoa tässä tapahtumassa on, että mukaan lähteneet ravintolat ovat innostuneet panostamaan omaa osaamistaan. Jokainen ravintola rakentaa oman ruokalistansa ja järjestää omannäköisen Taste of Game -illan, mutta silti yhteisvoimin mennään, Naissaaren kahvi- ja juhlahuoneen ravintoloitsija **Jari Rajaranta** sanoo.

Hän jätti pääkaupungin taakseen ja muutti takaisin Jyväskylään viitisen vuotta sitten. Pitkän ravintolakokemuksen omaava Rajaranta kertoo myös metsästävänsä silloin kun aika antaa myöten.

- Enemmän olen kuitenkin innostunut kalastuksesta, mutta kyllä sorsastus ja jänisjahti kuuluvat harrastuksiin.

Rajaranta on yksi tapahtuman yhteistyöravintoloitsijoista. Hän lupaa kertoa Naissaaren Taste of Game – illalliseen osallistuville jokaisen syödyn ruuan tarinaa; mistä se on pyydetty, miten työstetty ja valmistettu. Tarkoitus on myös jakaa reseptit tapahtumaan osallistuville.

- Ei tämä riistaruualla herkuttelu mitään raketti- tai salatiedettä ole, Nuijanmaa nauraa.

Suurin vahvuus on ehkä sittenkin intohimoisessa ja innostuneessa suhtautumisessa paikallisen ja villin ruuan pitkään ketjuun. Metsästä ja pellon pientareilta on matkaa juhlapöydän lautasille. Niiden antimista halukkailla on nyt mahdollisuus päästä nauttimaan.

Miltä maistuisivatkaan esimerkiksi villisikarillette, savumuikkumusse, hanhenrinta tai peuranfilee hyvillä viineillä huuhdeltuina?



Siitä voi ottaa selvää Jyväskylän Taste of Game -tapahtumissa, joita järjestetään kolmena päivänä kolmessa eri ravintolassa.

### **Taste of Game Jyväskylässä:**

**Pe 26.2.2016** Pöllöwaari, Yliopistonkatu 23

**La 5.3.2016** Naissaaren kahvi- ja juhlahuone,  
Naissaarentie 2, Vaajakoski

**Ti 15.3.2016** Figaro, Asemakatu 4

Illalliskortit varataan suoraan kustakin ravintolasta.

- Taste of Game -illallisilla on luvassa vain huippuruokaa huippuraaka-aineista huippupaikoissa, Metsästäjäliiton Keski-Suomen toiminnanjohtaja Jani Nuijanmaa ja yrittäjä-keittiömestari Jari Rajaranta Naissaaresta hehkuttavat.