

LEGENDAT LAUTASELLA

RESTELIN VANHIMMAT HOTELLIT OVAT OSA SUOMEN HISTORIAA. MAAMME ITSENÄISTYMISEN 100-VUOTISJUHLAN KYNNYKSELLÄ HALUSIMME KOOTA JUHLAMENUN, JONKA ANNOKSILLA TAI RAAKA-AINEILLA ON YHTEYS SUOMEN JA RESTELIN HISTORIAAN. SUOMEN KOKKIMAAJOUKKUE ON SUUNNITTELLUT ANNOKSET, JOILLA KAIKILLA ON OMA TARINANSA KERROTTAVANAAN.

SUOSITUSMENU 45:–

kanta-asiakkaille 40,50:–

Alkupalaksi

MYSTIKKO SÄRESTÖNIEMEN PORONKIELTÄ

M, G

Poronkieliterriniä, ryyti-
sinappimajoneesia ja kurpitsa-
sinapinsiemenpikkelssiä

13:–



Cumulus Resort Pohjanhovi on vuosien saatossa palvellut useita tunnettuja henkilöitä. Lappi-aiheisista maalauksistaan tunnettu kuvataiteilija ja mystikko Reidar Särestöniemi kuului hotellin satunnaisiin vieraisiin. Erään kerran hän soitti sinne tilataksaan kaksi annosta poronkieltä, perunamuusia, sitruunakastiketta, kurpitsahilloa ja puolukkaa. Perille saavuttuaan taiteilija söi yksin molemmat annokset ja poistui paikalta.



Pääruoaksi

MARSKIN KUHA

L

Piparjuurivoissa kypsennettyä
kuhaa, confattua herkkusientä
ja perunakroketti

25:–

Marsalkka C.G.E. Mannerheim tunnettiin paitsi sotilaana ja valtiomiehenä, myös hyvän ruoan ystävänä. ”Minulla on se vika, että tiedän miltä hyvän ruoan pitää maistua”, hänen tiedetään sanoneen. Aikoinaan Mannerheim vieraili taajaan vieraittensa kanssa Helsingin Hotelli Seurahuoneen Turkkilaisessa huoneessa. Marsalkan toiveiden mukaan ateriaksi valmistettiin usein kuhaa, jonka lisukkeina tarjottiin piparjuurta ja sen ajan uutuusherkkua herkkusientä.



Jälkiruoaksi

LEPOPIRTIN OMENALEIVOS

L

Omenaleivos, vaniljajäätelöä
ja suolakinuskia

9:–

Cumulus Resort Siuntion historia kulkeutuu vuoteen 1921, jolloin paikalle perustettiin kotiapulaisten loma- ja kuntoutuspaikka, Lepopirtti. Levon ja kuntoutuksen ohella työläisnaisille tarjottiin monipuolista ja terveellistä ruokaa. Sittemmin lepokoti purettiin ja Miina Sillanpää Säätiö rakennutti tilalle Siuntion kylpylän 1970-luvulla. Lepopirttimäellä kukkivat keväisin omenapuut, jotka ovat osa paikan idylliä - ja maistuvaa omenaleivosta.

Keisarikunnan ajoista lähihistoriaan

Ravintolatoiminta alkoi Venäjän keisarikuntaan kuuluvassa Suomen suuriruhtinaskunnassa 1800-luvulla, jolloin ravitsemus- ja majoitustoimintaa tarjosivat majatalot, kievarit, kellarit ja kapakat. Helsinkiin muutti sveitsiläisiä kondiittoreita, jotka perustivat kaupunkiin pieniä kahvila-ravintoloita 1810–20-luvulla. Vuosisadan lopussa yhteiskunnan eliitti alkoi käydä ravintoloissa ja ravintoloiden runsaimmat menut sisälsivät yli kymmenen ruokalajia.

Hotellitoiminnan katsotaan alkaneen Suomessa vuonna 1846, jolloin maamme ensimmäinen matkailuhotelli valmistui Imatran Valtionhotellin paikalle. Ravintolatoiminta on ollut tiivis osa hotellia koko sen historian ajan.

Kun Suomi itsenäistyi vuonna 1917, maassamme vallitsi ensimmäisen maailmansodan aiheuttama pula-aika. Kun ruoka uhkasi loppua kokonaan, kansalaiset keksivät erilaisia korvikkeita, joilla korvattiin muun muassa kahvi, sokeri ja leipävilja. Lihasta oli pulaa niin kotikeittiöissä kuin ravintoloissa, joissa tarjottiin ajoittain hevosen ja jopa oravan- ja ketunlihaa, joita asiakkaat tosin karsastivat.

Talvisota, jatkosota ja Lapin sota lisäsivät niukkuutta ja elintarvikkeita säännösteltiin ostokorteilla, jotka olivat käytössä vuosina 1939–1954. Näinä vuosina perunankulutus kolminkertaistui ja perunaa kasvatettiin kaikkialla – jopa Helsingin puistoissa.

Sota- ja säännöstelyvuosien jälkeen suomalaisten elintaso lähti nousuun ja 1950-luvun aikalaiset muistavat ajan pullan vuosikymmenenä. 1960-luvulla tavalliset suomalaiset olivat tilanteessa, jossa oli mahdollisuus syödä jopa liikaa. Ruokakulttuurimme alkoi kansainvälistyä, kun suomalaiset pääsivät matkustelun makuun 60–70-luvuilla.

Lähteet: cumulus.fi | ctof.fi | unileverfoodsolutions.fi | yle.fi/elavaarkisto | ruokatieto.fi