

LÄHDYS

**Vahva lääke
tappaa
varmemmin
kuin
heikko tauti.**

PÄHKINÄ

[illegible]

SUDOKU

Taso: | Keskivaikea |

	2			6	4			
						7	3	
		8						6
5	6			2				
		3						
		1	6	7		2		
			3				4	8
8			1		5			
					2	3		9

Sudoku-tehtävän 422 ratkaisu.

Tehtävä numero 423

6	8	3	1	4	9	2	5	7
1	7	9	5	2	6	4	8	3
4	5	2	8	7	3	1	6	9
3	4	5	2	6	7	8	9	1
9	2	1	3	5	8	7	4	6
8	6	7	9	1	4	3	2	5
5	3	4	6	8	1	9	7	2
2	9	8	7	3	5	6	1	4
7	1	6	4	9	2	5	3	8

Täytä ristikko siten, että jokaisella pysty- ja vaakarisivillä (ja paksuilla viivoilla rajatuissa 3 x 3 laatikoissa) on jokainen luku yhdestä yhdeksään. Kerran ja vain kerran! Apua Sudokun ratkaisun osoitteessa: www.sudoku.org.uk

EEDELLISEN RISTIKON RATKAISU

K	A	R	P	A	L	O	T	A	P	E	A	T		N	A	R	U	T	E	H	T	A		
O	L	I	I	V	I			U	H	R	I		R	I	K	A	S	R	A	I	V	A	U	S
I	L	M	A	I	S	E	T		O	S	A	K	E		A	U	K	O	T	A	L	L	A	
T	A	A	T	O	T			K	A	T	A	L	I	N		K	A	U	S	I	S	U	L	A
	P			A	L	A	T		M	A	T	A			I	L	T	A			I	A		
K	A	R	I	S	T	E		O	R	A	S		A	A	T	E	L	I		S	O	N	T	A
R	I	N	A				I	S	M	O		K		K	U	J	A		R	U	N	T	E	L
A	N	S	A	T				M	O	I	K	K	A		A	A	S	I		T		N	I	K
K		U	R	A	K	A	T	K								T	A	K	K			T	O	K
A	H	T	I		O	T	A	V	A							M	A		R	O	T	E	V	A
A			S			O										M	A	S	S			U		
T	A	S	O	I	T	E	L	L	A							S	A	A	P	A	S	V	A	R
E	L	O	S	T	E	L	E	V	A							A	L	L	E	V	I	I	V	A
L	I	M	A	K	A	L	V	O	T							N	E	O	R	E	A	L	I	S
L	A	A	T	U	T			V	O	T	E					A	T	E	I	S	T	I	S	U

Karitsavehnnäsiä ja körpäkkää katuruuan ystäville

Helsinkiin saapuu
lauantaina liki 40
keittiötä ruokkimaan
katuruuan ystäviä.
Tapahtumassa
maistellaan muun
muassa loimaalaista
karitsakebabia, seinä-
jokelaista grillipor-
sasta sekä joensuu-
laista körpääkkää.

LOIMAA (MT)

Tuli taivaalta räntää tai ei, katuruokaa janoava kansa jalkautuu huomenna lauantaina Helsingin keskustaan herkuttelemaan. Naposteltavaa myydään niin rekoista, busseista kuin grillivaunuistakin. Kaukaisin katu-
kokki karauttaa paikalle Etelä-Afrikasta.

Kauppatorin, Esplanadin, Sofiankadun ja Katariinankadun rajaamalle alueelle odotetaan kymmentätuhatta kävijää.

Tarjolle luvataan muun muassa burgereita, hodareita ja nyhtöpossua monessa muodossa, ostereita, kaalikääryleitä, currywurstia, lohimukeja, seitän-kebabia, falafeliä ja tacoja.

Makeanhimon voi tyydyttää kuppi- ja raakakakuilla. Hinnat pidetään 2–10 eurossa, jotta kukkaro sallii usean annoksen maistelun.

Liikkeelle kaikkien lampurien puolesta

Loimaalta tapahtumaan osallistuu Ylijyrkkiön tila. Emäntä **Satu Uusitalo** lupaillee karitsavehnäsiä oman tilan lampaista. Vehnäset täytetään karitsakebabilla, jonka makua on hiottu pitkin talvea. Kyytipaikana on lähitilojen juureksia.

Uusitalon mukaan Street Helsinki on ensimmäinen taipahtuma, jonne pariskunta saapuu vedettävällä grillivaunulla. Liikkeelle lähdetään kaikkien lampaantuottajien puolesta.

Tuottajat haluavat jalostaa karitsanlihasta ympärivuotista ruokaa. Tavoite ei onnistu, jos lampaita myydään kuluttajille kokonaisina tai puolikkaina.

Kebab on suomalaisten lempiruokaa ja siihenhän lampaanliha sopii mainiosti. Uusitalot varustautuvat ruokkimaan yli miljoonaa näitä keuhko-

Vaikka emäntää hieman jän-

A woman with reddish-brown hair tied back, wearing a black top and a red and white checkered apron, is focused on shaping dough on a large wooden board. She is standing at a wooden table in a kitchen. The board has several pieces of dough already shaped into flat, round discs. A black baking tray with more shaped dough discs is placed on the table next to the board. In the background, there is a window with a star-shaped decoration, a microwave, a red coffee maker, and various kitchen items on the counter. The kitchen has white cabinets and a wooden countertop.

MARKKU VUORIKARI

Satu Uusitalo valmisteli keskiviikkona lähtöä lauantain katuruokatapahtumaan. Vehnäset täytetään oman tilan lammaskebabilla.

nittää, asenne on kohdallaan: ”Se ei pelaa, joka pelkää.”

**Uuskarjalainen
perinneruoka**
Yrittäjä **Saku Salo** ajaa ameri-

kalaisista elokuvista tutun kel-
taisen koulubussinsa Seinäjoelta
Helsinkiin. Mukaan liikkuvan
keittiöön on lastattu Savuhoiva-
possua, barbeque-patonkeja
varten ja Atrian makkaraa chili-
hodareihin. Toki bussista löytyy
myös soijapohjainen kasvisvaih-
toehto.

Joensuusta puolestaan saapuu
korpäkästä kuulu kokki **Tarmo**

Wasenius. Tällä kertaa pataan laitetaan ”karjalaista lehmää ja vihanneksia”.

Ruokaa haudutetaan etukäteen nelisen tuntia, jonka jälkeen se porisee vielä tapahtumapaikalla padassa. Satsista riittää noin neljällesadalle nälkäiselle. Lisäksi myynnissä on hiiligrillissä kypsytettyä porsassasliikkia.

Waseniuksen tiimi lanseerasi
körpään vuonna 1992 Ilo elää
Karjalassa -tapahtumassa Hel-
singissä.

Nyt padasta on muodostunut uuskarjalainen perinneruoka, joka voi sisältää lihan sijasta

vaikkapa haukea. Körpäkkä onkin oikeastaan valmistusmenetelmä, jolla on oma ideologiansa ja tarinansa.

KATJA LAMMINEN
Katuruokatapahtuma Street Helsinki
keskustan torikortteleissa
22.3 klo 11-19

Alueelle on vapaa pääsy.
Alueen kartta nettisivulla
streathelsinki.com/eats/menu

Saku Salo kurvaa paikalle
amerikkalaisella koulu-
bussilla, joka on lastattu
täyteen grilliruokaa

[illegible]