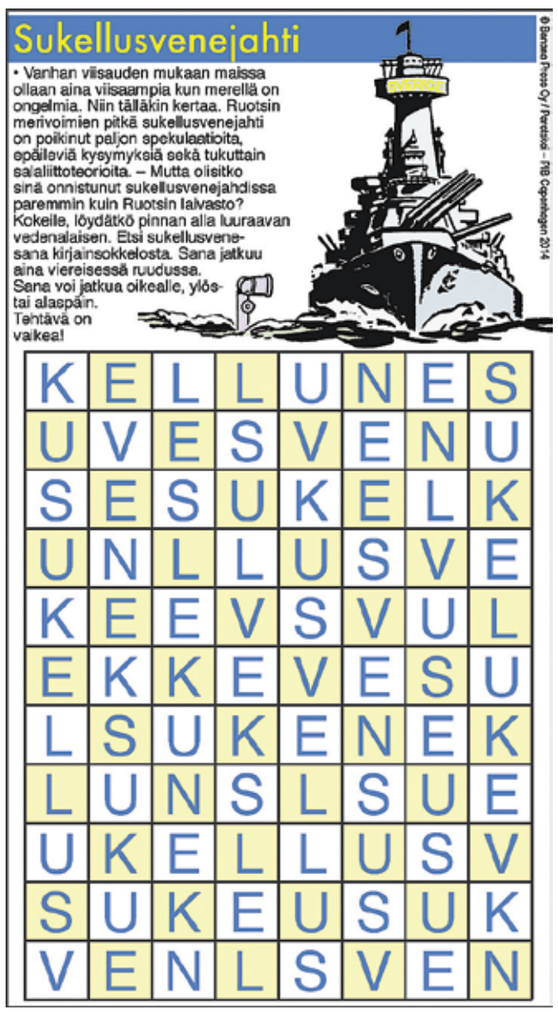
VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

Monet suurmiehet ovat onnistuneet luomaan paratiisin itselleen. Ja helvetin muille.

PÄHKINÄ



SUDOKU

Taso: Keskivaikea

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

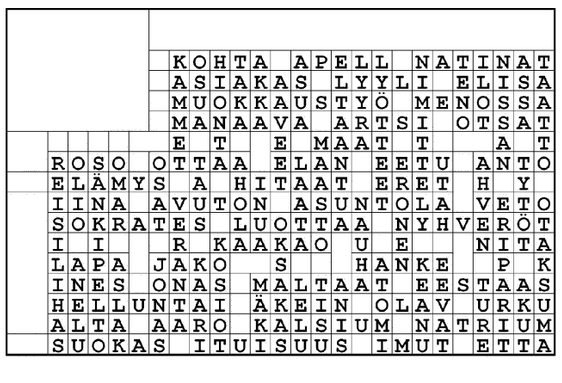
Sudoku-tehtävän 453 ratkaisu.

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

Tehtävä numero 454.

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

EDELLISEN RISTIKON RATKAISU



Intialainen juhla-ateria Joensuun tropiikissa

Sadonkorjuujuhlaa intialaiseen tapaan vietettiin Joensuun kasvitieteellisen puutarhan Botanian trooppisessa ympäristössä. Juhla-ateria syötiin sormin banaaninlehdeltä.

JOENSUU

Syyskuisen ruokajuhlan isä, **Pramod Jayaprakash**, on muuttanut Suomeen Keralasta Lounais-Intiasta. Hänen järjestämänsä trooppinen ateria kytkeytyy läheisesti Pramodin kotiseutuun.

Hindujen suurta Onam-sadonkorjuujuhlaa juhlitaan Keralan alueella elo–syyskuussa. Kymmenen päivää kestävä juhla ajoittuu riisinkorjuuaikaan.

Juhlan suurin ateria, Onasadya, sisältää perinteisesti vähintään yksitoista ruokalajia. Pramodin kattaus Joensuussa ei juuri jää jälkeen kotimaan ateerioista.

Tarjolla on naan-leipää ja öljyssä kypsytettyä papadum-leipää, perunapapumuusia ja riisiä, sekä erilaisia höystöjä, kuten porkkana-thorania ja inkivääri-chutneytä.

Pramodilla on intialaista ruokaa tarjoava pitopalveluyritys, Spices Chef. Lisäksi hän järjestää ruokakursseja, jollaiseksi Botanian sunnuntai-iltapäivänkin voi lukea.

Kukkamatto pöydälle

Ruuan valmistamisen ja syömisen ohessa Pramod kertoi osallistujille intialaisesta kulttuurista. Pöydälle Botanian aulaan tehtiin Pookalam-kukkamatto. Kukat, marjat ja sienet kerättiin lähistön tienvarsilta ja puutarhasta.

Onasadya-ruokapöytä katettiin tropiikkiosastoon, jossa kasvaa banaania, kaakaota ja kahvia. Eri ruokalajit aseteltiin banaaninlehdelle ja niitä syötiin sormin.

Ruokalajeilla on intialaiset nimet ja suomalaisen suuhun hivenen eksoottiset mausteet. Chilin lisäksi on inkivääriä, rosmariinia, currya, korianteria, kardemummaa ja muskottipähkinää.

Äänekäs kultatöyhtökakadu Juuso sekä perhospuutarhasta tropiikin puolelle lepatellut perhonen lisäsivät eksotiikkaa.

Näppärästi sormilla

Päivälliselle osallistunut **Matti Elsinen** päätyi Botanialle etsityään netistä paikkaa, jossa saisi intialaista ruokaa. Hän osallistui päivälliselle vaimonsa **Päivin** ja poikansa **Samun** kanssa.

”Päivällinen oli kokonaisuutena mukava kokemus ja ruoka erittäin hyvää. Pääsin tutustumaan täysin erilaiseen ruokakulttuuriin”, Matti Elsinen sanoo.

Elsinen arvelee sormin syömisen olevan maailman yleisin ruokailutapa. Tapa on ihmiselle luontainen: päivälliselle osallistuneet pikkulapset söivät sormilla jopa näppärämmin kuin lusikalla.

Avartava kokemus

”Avartaa kummasti katsantokantaa, kun tiedostaa, että on muitakin tapoja tehdä asioita kuin se, johon on itse tottunut.”

Elsisen perheen suosikkeja olivat lassi sekä jäätelöllä höystetty jälkiruoka.

Botanian päivällisten teemat vaihtuvat kahden viikon välein. Banaaninlehtiaterian jälkeen on tehty intialaisia liharuokia sekä kookosruokia.

TOPI LINJAMA

PRAMOD JAYAPRAKASH

Banaaninlehtiateria syödään sormin.

Lassi-juoman voi koristella pähkinärouheella.

Jugurtti-juoma sopii jälkiruuaksi

Lassi sopii alkujuomaksi, virvoitusjuomaksi tai jälkiruuaksi. Jos tarjoat lassin jälkiruokana, lisää juoman pinnalle lusikallinen jäätelöä. Ananaksen voi korvata mangolla.

Ananas-lassi

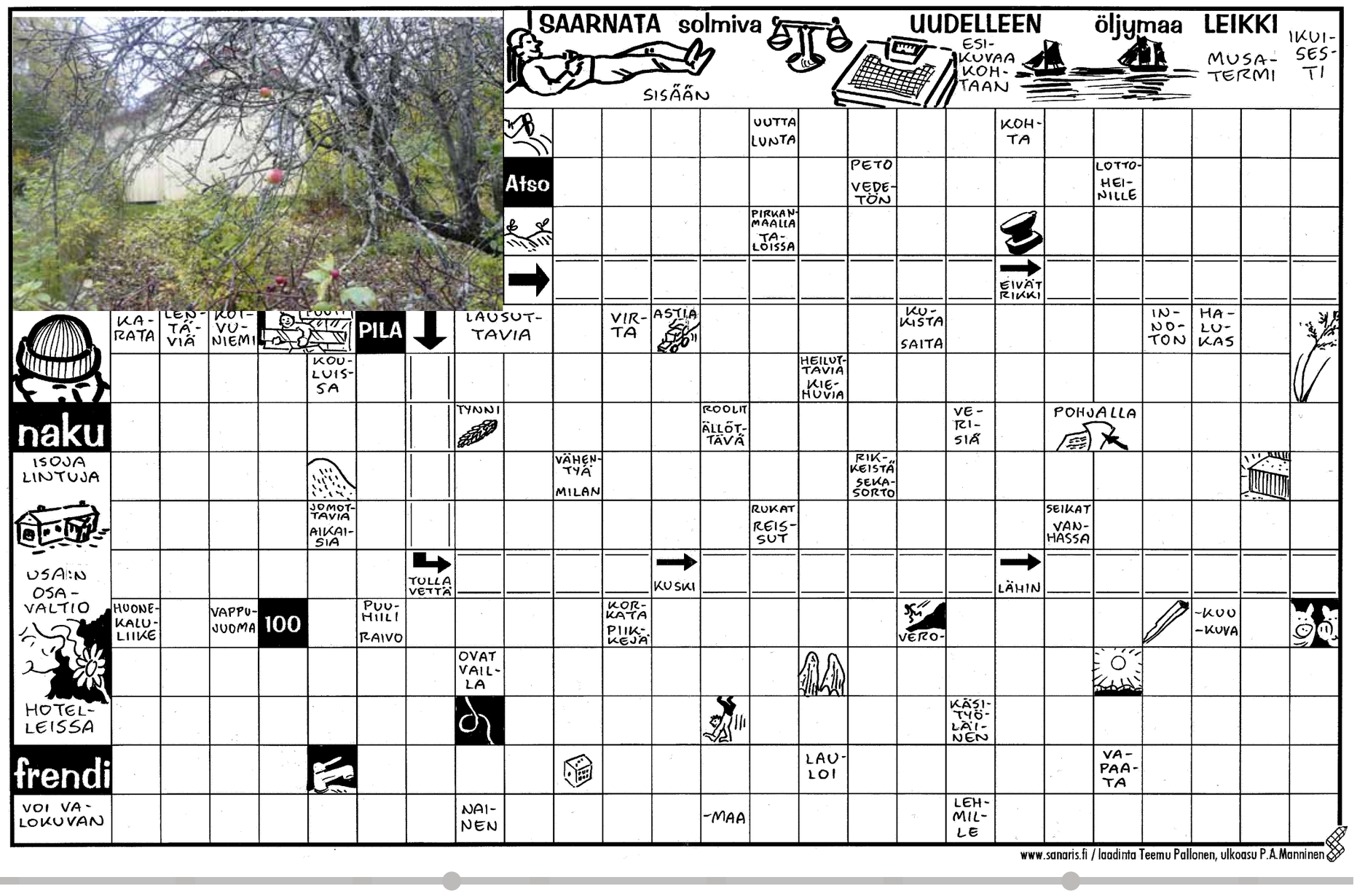
1 l maustamatonta jugurttia
400 g säilykeananasta
2 rkl tuoretta inkivääriä
3 rkl sokeria
1/2 tl suolaa
hippu sahramia
1/2 tl kardemummaa
2 rkl rouhittua pistaasipähkinää
jäätelöä (valinnainen)

Sekoita tehosekoittimessa jugurtti, ananas mehuineen, inkivääri, sokeri ja suola hyvin hienoksi. Kaada seos kulhoon. Lisää kardemumma ja sahrami. Sekoita hyvin.

Tarjoile laseissa. Koristele pistaasipähkinärouheella.

TOPI LINJAMA

Riikka (vas.), Lyyti, Aivi ja Fanni tekivät perhosaiheista Pookalam-kukkamattoa. Tarvikkeet kerättiin yhdessä lähistöltä.



www.sanaris.fi / laadinta Teemu Pallonen, ulkoasu P.A.Manninen