

VIIKONVAIHDE

VIIKON **ÄLÄHDYS**



Hiljaisuuden merkityksen ymmärtää vasta melun keskellä.

PÄHKINÄ

Kultapyramidi

• Maailmalla levittä kultakauppaan perustava pyramidi-huijaus on rantautunut myös tänne meille Suomeen.

Kultapyramidipeli lupaa muutaman sataasen sijoituksesta hymmenkertaisia voittoja perissa kuukaudessa. – Ota suora, miloisa voittoja peliin sijoittanoiden kerrotaan korlaan. Sijoita kirjaimet esämiele numeroidn oecittainin ruutuihin. Saat tietää, mitä sinä saat, jos sijoitat rahaasi kultapyramidin.



R	0150	0300	0600	1200	2400	
S	0100	0120	0220	0340	0560	
K	9111	1911	1191	1119	1191	
L	2008	3007	4006	5005	6004	
H	1002	0120	0210	2001	0210	
T	0017	0034	0051	0068	0085	
J	0396	0330	0264	0198	0132	
Ä	1234	2345	3456	4567	5678	
A	2109	3018	4107	5016	6105	
E	1234	4123	3412	2341	1234	

Parhaassa tapauksessa saat kultapyramidin

0120	7014	7014	500	0102	4123	4123	N
1911	6789	4800	5789	0066	7003	7003	4123
				I			

SUDOKU

Taso: Keskivaikea

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

Sudoku-tehtävän 458 ratkaisu. Tehtävä numero 459.

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

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 ratkaisun osoitteessa: www.sudoku.org.uk

EEDELLISEN RISTIKON RATKAISU

[illegible]

Keitinpiirakka karjalanpaistilla nousi katuruuaksi



JAANA KANKAANPÄÄ

S-ryhmän testiravintolassa nautitaan nyt karjalanpaistia keitinpiirakkaan tai pitaleipään kääristynä katuruokana. Asiakkaiden ääntä on kuunneltu tavallista herkemmillä korvilla.



Testiravintola Helsingin Citykäytävässä houkuttelee lounasasiakkaita.

Testiravintola Food Lab sijaitsee Helsingissä Citykäytävän varrella, siellä missä kuljetaan kuivin jaloin rautatieasemalta kohti Stockmannia. Ravintola Rosson 20-paikkainen alakerta on huhtikuulle asti nimetty Kojuksi.

Puolen vuoden testijakso on tällä kertaa varattu katuruualle, joka muistuttaa vain etäisesti perinteisen nakkikioskin valikoimaa. Lihapiirakan sisältä löytyy esimerkiksi karjalanpaistia, jota varten possu on muhinnut 14 tuntia, lammas 16 tuntia ja naudanposki neljä tuntia.

Eikä siinä kaikki. Saman piirakan sisältä löytyy myös säräjuureksia, haudutettua pinaattia, libanonilaistyyppistä tuorejuustoa, kurkkutomaattisalaattia ja majoneesia. Korianteriakin saa, jos maku miellyttää.

Annos Suomi-hulluutta
Uusia ideoita on syntynyt työpajoissa yhdessä asiakkaiden kanssa, ravintolapäällikkö **Anne Mikkonen** HOK-Elannosta kertoo. Mikkonen vetää ravintolasolla kehityshanketta, jossa yhteistyökumppanina on SOK.
Koekeittiössä häärää joukko asiakkaiden keskuudesta ilmoittautuneita Vip-kehittäjiä. Laajemman joukon mieltymyksiä on kysytty haastattelututkimuksella.

Ideoita höystää aimo annos Suomi-hulluutta. Ruokaperinteeseen on kuitenkin ennakkoluulottomasti yhdistetty maailman makuja.

Tarjolla on papupyöryköitä, hernehummusta, pitkään haudutettua kalkkuna, pikkelöityjä sieniä, marinoitua tofua ja uudistettuja kastikkeita. Keittiniirakan vaihtoehtoja ovat viljaisia pitaleipä ja rieska.

Ideoita leviää kahviloihin

Sitruunalimu on vastikään kelpuutettu S-ryhmän Coffee House -kahviloihin.

”Limun reseptiikka hiottiin kuntoon yhdessä Food Labin asiakkaiden kanssa. Kiitos kuuluu siis usealle kehittäjälle.”

Testiravintolasta on levinnyt muitakin ideoita osuuskauppojen käyttöön: esimerkiksi täytettyjä patonkeja, marjaisia smoothiejuomia ja tavallista tasokkaampia hot dogeja.

Ylikypsyä tuotteita

Pitkään haudutettu kalkkuna on päässyt testauksissa jopa broilerin edelle. ”Esimerkiksi salaattibaarin listalle ei otettu broileria ollenkaan.”

Food Lab aloitti toimintansa viime vuoden keväällä. Heti alussa päästiin testaamaan ylikypsän lihan suosiota täytetyissä leivissä.

Osa tuotteista tilataan alihankkijoilta, esimerkiksi sä-
räjuurekset, karjalanpaisti ja
keitinpiirakat ilman täytettä.
Uusia yhteistyökumppaneita
etsitään Mikkosen mukaan ko-
ko ajan samalla, kun seuraavat
ideat alkavat hahmottua.

TARJA HALLA

