3.9.2010

Maistettava ennen viimeistä matkapäivää

Matkustaminen on kokemusten keräämistä, vieraisiin kulttuureihin tutustumista ja oman ajatusmaailman laajentamista. Matkailijan ei siis kannata suunnata lähimpään hampurilaispaikkaan tai pitseriaan loman jokaisena iltana. Paikallinen erikoisuushan saattaa olla tuleva lempiruoka.
Hotels.comin menussa on tällä kertaa vinkkejä herkkusuille.

Borssia ja pelmenejä Venäjällä

Borssikeitto on itäeurooppalaisen keittiön ykkösherkku. Venäjällä keiton pääaines on aina punajuuri, ja keittoa voi oman makunsa mukaan maustaa muun muassa sipulilla, kaalilla tai lihalla. Myös ravioleja muistuttavat pelmenit eli vehnäjauhotaikinaan kääritytt täytenyytit kuuluvat olennaisena osana venäläiseen ruokakulttuuriin. Sekä borssikeitto että pelmenit nautitaan smetanan kanssa. Moskovassa hyviä paikkoja tutustua autenttiseen ruokakulttuuriin ovat ympäri kaupunkia löytyvät My My -ravintolat. Ravintolan nimi tarkoittaa suomeksi ”ammuuta”, ja ravintoloiden visuaalinen ilme koostuukin lehmistä. My My toimii itsepalveluperiaatteella, jolloin ruokatiskin valikoimista räätälöidään oman mielen mukainen annos. Ravintolat ovat erittäin edullisia ja niissä tarjoillaan perinteistä venäläistä ruokaa — My My:n borssikeittoa onkin kehuttu maailman parhaaksi.

Majoitusvinkki:

Golden Ring Hotel (viisi tähteä)
Hinnat alkaen 187 € yöltä
Tämä hotelli sijaitsee Moskovan kuuluisan kävelykadun, Arbatin laidalla. Arbatilta löytyy myös My My -ravintola, jonka edessä oleva iso lehmä toimii hyvänä kiipeilytelineenä lapsille.
Lisätietoja osoitteessa www.hotels.com tai numerossa 010 808 097.

Käärmekeittoa Hong Kongissa

Hong Kongin hektisiltä kaduilta voi löytää vaikka minkälaisia ruokia, jotka saattavat aiheuttaa epäröintiä jopa kaikkein ennakkoluulottomimmille matkailijoille. Grillattu tarantella maistuu kuulemma oikein herkulliselta valkosipulin kera. Toinen erikoinen herkku on käärmekeitto. Ruokaa syödään kaikkialla Kiinassa, mutta se on erityisen suosittua Hong Kongissa. Ruokailijat voivat usein itse valita terraariosta matelijan jonka tahtovat syödä. Käärmekeittoa syödään erityisesti talvella, koska sen uskotaan suojaavan flunssaa vastaan.

Majoitusvinkki:

Eaton Hotel Hong Kong (neljä tähteä)
Hinnat alkaen 87 € yöltä
Tyylikäs hotelli sijaitsee lähellä erilaisia marketteja ja perinteisimpiä ostosmahdollisuuksia. Hotellin katolla on uima-allas.
Lisätietoja osoitteessa www.hotels.com tai numerossa 010 808 097.

Merenelläviä Reykjavikissä

Kalat ja muun merenelävät ovat luonnollisesti Islannissa ruokalistojen valtiaita. Turska, valaat ja hummerit täyttävät Reykjavikin satamassa vanhassa varastorakennuksessa sijaitsevan Sægreifinn-ravintolan tarjonnan. Ravintolan on perustanut eläkkeelle jäänyt kalastaja, ja ravintolan nimi tarkoittaakin meriparonia. Vieraat voivat valita haluamaansa kalaa, esimerkiksi turskaa, lohta tai jopa haita ravintolan viileätiskiltä, jossa kaikki tuotteet ovat esillä. Paikan kuuluisin ateria on hummerikeitto, jota jopa New York Times -lehti on kutsunut täydelliseksi! Autenttisen merielämyksen saadakseen ateriansa voi nauttia ravintolan lasiseinäisellä terassilla kalan tuoksuessa ja lokkien kirkuessa.

Majoitusvinkki:

101 Hotel (neljä tähteä)
Hinnat alkaen 234 € yöltä
Reykjavikin keskustassa sijaitsevassa boutique-hotellissa on esillä hieno kokoelma islantilaisten taiteilijoiden töitä. Myös hotellin oma ravintola tarjoilee islantilaista ruokaa.
Lisätietoja osoitteessa www.hotels.com tai numerossa 010 808 097.

Sisäelimiä skottilaisittain

Brittein saarten keittiössä suositaan erilaisia piirakoita, liharuokia sekä paistettuja aterioita. Kenties kuuluisin saarivaltion anti maailman herkkusuille on kuitenkin Skotlannin perinneruoka haggis. Lampaan mahalaukussa paistettava lihapata sisältää lampaan keuhkoja, sydäntä, ihraa ja maksaa. Sisäelimet on sekoitettu kaurahiutaleisiin ja sipuliin, ja koko seos on maustettu vahvasti pippurilla. Perinteisesti haggis tarjoillaan perunan ja nauriiden kanssa. Aterian nauttimiseen omiaan on perinteinen skottipubi The Last Drop, joka sijaitsee Edinburghin vanhassa kaupungissa. Nimensä pubi on saanut siitä, että vuosisatoja sitten tuolla paikalla hirtettiin rikolliset.

Majoitusvinkki:

Tailors Hall Hotel Edinburgh (kolme tähteä)
Hinnat alkaen 71 € yöltä
Menneiden aikojen ritarihenkeä hehkuva hotelli sijaitsee vanhassa kaupungissa ja on lähietäisyydellä tärkeimmistä nähtävyyksistä. Hotellin alakerrassa on suuri pubi terasseineen.
Lisätietoja osoitteessa www.hotels.com tai numerossa 010 808 097.

Japanissa onnellista härkää

Koben kaupungin lähellä Keski-Japanissa kasvavat härät lienevät eläinmaailman onnellisinta syötäväksi joutuvaa karjaa. Kobe-härkää pidetään kalliina ja erittäin arvokkaana lihana paitsi makunsa ja hintansa myös kauneutensa takia, sillä liha on marmoroitunutta. Härkien hyvä maku on kuulemma lähtöisin niiden tarkasta ruokavaliosta sekä siitä, että niiden elämästä on tehty mahdollisimman stressitöntä. Sanotaan, että ruokaeläimen paha mieli muuttuu pahaksi ruoaksi. Kobe-härille juotetaan muun muassa olutta herkullisen maun takaamiseksi, ja niitä hierotaan sake-juomalla. Niille myös luetaan runoja ja soitetaan musiikkia. Perinteisestä japanilaisesta keittiöstä pääsee nauttimaan esimerkiksi ravintola Kisojissa Koben kaupungissa. Ravintolalla on oma salainen seesamkastike.

Majoitusvinkki:

Kobe Meriken Park Oriental Hotel (neljä tähteä)
Hinnat alkaen 105 € yöltä
Vuorenmuotoinen hotelli kohoaa Koben satamassa. Hotellissa on kattoterassi sekä rauhallinen uima-allasalue.
Lisätietoja osoitteessa www.hotels.com tai numerossa 010 808 097.

- Hinnat ovat esimerkkejä kahden hengen huoneesta per yö.
- Hinnat on tarkistettu 1.9.2010, joten muutokset ovat mahdollisia.

Lisätiedot, kuvapyynnöt tai Hotels.comin edustajien haastattelu Hotels.com-lehdistöpalvelusta: lehdisto(at)hotels.com

Aino Ruikka
aino.ruikka(at)acsanafor.fi
+358 40 706 8021

Sanna Aaltonen
sanna.aaltonen(at)acsanafor.fi
+358 40 840 6368

Kate Hopcraft
khopcraft(at)hotels.com
+44 20 7019 2165

Hotels.com

Hotels.com on osa kaikilla merkittävillä markkinoilla toimivaa Expedia-ryhmää ja sen valikoimiin kuuluu yli 120 000 laadukasta hotellia, huoneistoa ja B&B-majapaikkaa ympäri maailmaa. Jos asiakas löytää muualta halvemman hinnan etukäteen maksamalleen hotellihuoneelle, tarjoaa Hotels.com kyseisen hotellihuoneen asiakkaalle samaan hintaan. Hotels.com neuvottelee käyttäjille parhaat hinnat sekä tarjoaa käyttäjilleen jo 1,8 miljoonaa asiakasarviota esittelemistään kohteista. Hotels.com voitti Webuser-lehden jakaman Gold Award -palkinnon parhaana hotellivaraussivustona helmikuussa 2009. Tällä hetkellä Hotels.com-sivustoja on maailmanlaajuisesti yli 70, mukaan lukien 31 sivustoa 24 eri kielellä EMEA-alueella. Matkailijat voivat tehdä varauksen internetissä tai soittamalla monikieliseen asiakaspalvelunumeroon +358 10 808 097.