

Vltavan Tshekkiviikoilla 13.-26.3. eksotiikkaa ja erikoisuuksia

Suomen suurin tshekkityylinen ravintola Vltava (Elielinaukio 2, 00100 Helsinki) järjestää Tshekkiviikot 13.-26.3. Kahden viikon ajan tarjolla on kokki Petr Krevnakin suunnittelemaa tshekkiruokia sekä Suomessa ennen kokemattomia oluita, joista eräs yhdistää siman ja oluen.

Vltavan Tshekkiviikot vievät suomalaiset tshekkiläisen ruoka- ja juomakulttuurin ytimeen.

Viikoilla on tarjolla viisi tshekkiläistä ruokaerikoisuutta (á 12e), jotka ovat Vltavan tshekkiläisen kokin Petr Krevnakin suunnittelemaa.

- Haluan tarjota läpileikkauksen tshekkiläisestä ruokakulttuurista, jota tunnetaan Suomessa vielä varsin vähän. Tshekin jokaisessa maakunnassa on omanlaisensa ruokakulttuuri. Yhteistä kuitenkin on ruokien pitkät valmistusajat ja se, että ne tehdään alusta loppuun itse, kertoo Krevnak, joka on kotoisin Krkonosen vuoristoalueelta Pohjois-Tshekistä.

Viikoilla hurmaavat muun muassa itätshekkiläinen perinneruoka, sianlihakastike perunaknöödeleiden ja pinaattimuhennoksen kera, sekä kasviksilla ja kananmunalla täytetty Prahan paahtopaisti, josta tuli habsburgilaiskuninkaiden mieliruokaa 1500-luvulla.

Tshekkiviikkojen olutvalikoimassa näkyy maan yli tuhatvuotinen oluthistoria sekä sen myötä kehittynyt tarjonnan laajuus.

Viikkojen kuudesta erikoisoluesta (5,50-6,60e/plo) viisi on täysin ennen kokemattomia Suomessa. Eksoottisimpiin kuuluvat Zelivin tuhatvuotisen luostarin panimon oluet, jotka ovat saaneet nimensä luostarissa vaikuttaneiden munkkien mukaan. Castalus-aleksaan luostari yhdistää siman ja oluen, minkä vuoksi se sopii hyvin myös jälkiruokajuomaksi. Siard Falco taas on kirsikkaolutta, jota luostari suosittelee viinin vaihtoehtoksi.

- Tshekkiviikkojen erikoisolut täydentävät mukavasti tshekkilutvalikoimaamme, joka on Suomen laajin, kertoo Vltavan liikeideapääällikkö Anders Löfman.

Oluiden lisäksi Vltava tarjoaa Tshekkiviikkojen ajan Vltava Mikulov –puna- ja valkoviiniä sekä Tshekkien myydyintä vodkaa, Pratzkaa.

Lisätiedot:

Ravintolanjohtaja Mika Jaakkola, Vltava
puh. 040 595 0028

mika.jaakkola@sok.fi

Keittiömestari Joni Hokkanen, Vltava
puh. 050 563 0869

joni.hokkanen@sok.fi

www.vltava.fi

Tshekkiviikot 13.-26.3.**Oluet Beers**

Castalus 6% 0,33l plo 6,60e.

Luostari-ale Zelivin tuhatvuotisesta luostarista. Pehmeästi humaloitu, yhdistää siman ja oluen parhaat maut. Täydellinen jälkiruokajuoma. Ensimmäistä kertaa Suomessa.

Siard Falco 5,2% 0,33l plo 6,60e.

Harvinainen kirsikkaolut Zelivin luostaripanimosta. Nimetty munkki Siard Falcon mukaan, joka käynnisti luostarin toiminnan uudelleen hussilaissotien jälkeen 1600-luvulla. Hyvä vaihtoehto lasille viiniä! Ensimmäistä kertaa Suomessa.

Pernstejn Porter 8% 0,5l plo 6,50e

1500-luvulta lähtien toimineen Pardubicen kaupunginpanimon 110-vuotias porter. Väriltään musta, maultaan makean maltainen. Ensimmäistä kertaa Suomessa

Pernstejn Amber 4% 0,5l plo 5,50e.

1500-luvulta lähtien toimineen Pardubicen kaupunginpanimon suodatettu makea ale. Ensimmäistä kertaa Suomessa.

Primator Weizenbier 5% 0,5l plo 6e.

Nachodin kaupunginpanimon saksalaistyylinen suodattamaton vaalea pintahiiva-vehnäolut.

Novopacké Pivo Kumburák 5% 0,5l plo 5,50e.

Kumburkin linnan mukaan nimetty vaalea suodatettu lager. Ensimmäistä kertaa Suomessa.

Pullo-oluet -0,50e edullisemmin S-Etukortilla!

Viinit Wines

Vino Mikulov Frankovka 4,50e/12cl

Tshekkien oma punaviini Mikulovin alueelta, jossa on valmistettu viiniä roomalaisvallan ajoilta lähtien.

Vino Mikulov Veltlinske Zelene 4,50e/12cl.

Tshekkien oma valkoviini Mikulovin alueelta, jossa on valmistettu viiniä roomalaisvallan ajoilta lähtien.

Tshekkivodka Czech Vodka

Prazska Vodka 40% 4,50e/4cl

Tshekkien juoduin vodka, "Prahan vodka".

Ruoat**Moravský vrabec**

Sianlihakastiketta, perunaknöödeleitä, pinaattimuhennosta VL
Perinneruoka Moravasta, Tshekkien itäosasta.

Smazený sýr

Friteerattua edamjuustoa, voiperunaa ja tartarkastiketta VL
Äitien ja mummojen valmistama helppo ruoka, johon kaikilla aikuisilla liittyy paljon kultaisia lapsuusmuistoja.

Bramborový guláš

Kermanen makkara-perunagulassi VL
Aikanaan Tshekkien köyhän kansanosan ruoka, joka valmistui nopeasti pitkän työpäivän jälkeen.
Sittenmin suosio levisi myös ”paremman väen” keskuuteen.

Pražská hovězí pečeně

Prahan paahtopaistia täytettynä kasviksilla ja kananmunalla. Paistinkastiketta ja riisiä VL
Tämä ruoka syntyi Habsburgien hovissa Prahan linnassa 1500-luvulla. Kuninkaan kyllästyttyä paistettuun lihaan hovikokki sai työkseen kehittää uuden mieliruoan hänen ylhäisyydelleen. Tulos oli kuninkaan mieleen.

Domací sekaná

Tshekkiläistä lihamureketta, perunamuusia, kylmää hapankaalia VL
Tshekkiläinen arkiruoka, josta on myös suomalaisille tuttu muunnelma.