

VIINI RUOKA & HYVÄ ELÄMÄ

28.-31.10.2010

Scavolini&Gaggenau näytöskeittiön ohjelma

Keittiötä isännöi ravintola Savoyn keittiöpäällikkö Kari Aihinen

TORSTAI 28.10.

klo 12:30

Juha Berglund, Antti Rinta-Huumo

VIINISTÄ VIINIIN 2011 – VIININYSTÄVÄN VUOSIKIRJA

Kestosuosikiksi noussut viinin osto-opas on uudistunut entistä ajankohtaisemmaksi ja viihdyttävämmäksi. *Otava*

klo 13:30

Hunajainen SAM – intohimosta aromeihin

Hunajien vahvat persoonat vaihtelevat niiden kasvialkuperän mukaan, aivan niin kuin viinienkin. Hunajainen SAM Gourmet – perhe antaa selkärankaa jokaiseen ateriaasi eikä kainostele vaativammassakaan seurassa. Nautinto ilman aromeja on kuin kaktus ilman piikkejä.

klo 14:30

Flavio Giacoletto, Markku Haapio

RISOTTO JA PANNA COTTA. PIEMONTEN PARHAAT HERKUT

Italian-ystävien toivekirja tarjoaa Luoteis-Italian perinteitä, juurevaa kotiruokaa ja moderneja klassikoita. *Otava*

klo 15:30

VIINI-lehti – Ranskalaista maalaisruokaa ja viiniä!

Kari Aihinen ja Mika Vanne

Helsinkiläisessä huippuravintola Savoyssa keittiöpäällikkönä työskentelevä Kari Aihinen kokkaa ranskalaista maalaisruokaa ja viinikouluttaja Mika Vanne suosittelee täsmäviiniä!
VIINI-lehti

klo 16:30

Kultaisen juustohöylä palkinnon luovuttaa ensimmäistä kertaa Juustopöytä ry:n puheenjohtaja Sari Sarkomaa

Juustopöydän tärkeimpiä tehtäviä ovat juustotietämyksen lisääminen, ruokakulttuurin ja erityisesti juuston monipuolisen käytön edistäminen. Naisten juustoyhdistys Juustopöytä jakaa nyt ensimmäistä kertaa **Kultainen Juustohöylä** -palkinnon. Palkinto on huomionosoitus, eli tapamme kannustaa, kiittää, nostaa esille ja palkita suomalaisessa juustomaailmassa kunnostautunutta. Palkittava voi olla yksityishenkilö, yhteisö, yhtiö – taho, joka on ansainnut Juustopöydän kiitoksen.

PERJANTAI 29.10

klo 10:30

Eläköön suomalainen kala!

Suomen Sisävesiammattikalastajat ry.

Loihditaan herkkuja mm. muikunmädistä

klo 11:30

Asko Impola, Heikki Remes

HYVÄÄ RUOKAA JA RANSKALAISIA VIINEJÄ

Maistuu viinien kanssa -sarjan kolmas osa keskittyy ruokiin, joiden seuraksi sopivat Ranskan viinit. Alussa esitellään Ranskan viinialueet ja niiden valikoima. Ruokaosio jakautuu alkuruokiin, kasvisruokiin, kalaruokiin, liharuokiin sekä jälkiruokiin viinisuosituksineen. Kirjan reseptit on valittu niin, että niiden raaka-aineita ja suositusviinejä on saatavilla markettien ja Alkon valikoimista. *Suomen Kirjat, Moreeni*

klo 12:30

Kahvin monet maut

Per-Erik Knief

Mielenkiintoinen "pikakurssi" espressopohjaisten kahvien maailmaan. Tule katsastamaan miten saat kotikeittiössä loihdittua upeita kahvijuomia!

klo 13:30

Christer Lindgren

KIEHUU! – UUSI SUOMALAINEN KEITTIÖ

Millainen on kulinaristin 2010-luvun ruokafilosofia? Komean tietokirjan kantavina ajatuksina ovat eettinen tuotanto ja ekologia. Viisitoista huippukokkia on laatinut kirjaan oman menun tai ruokakokonaisuuden. Messuilla kokkina Sami Tallberg. *Otava*

klo 14:30

Maalahden limppu

Vuosisatainen perinne - siitä syntyy Maalahden Limpun luontainen maku! Tule katsastamaan Maalahden Limpun monet käyttömahdollisuudet kotikeittiössä.

klo 15:30

Borges oliiviöljyt

Tutustu terveellisen Välimeren keittiön makuihin!

klo 16:30

Kikke Heikkinen, Santtu Parkkonen, Ari Talusén

Ilveksen rokkimenu

Suomen kuuluisimman rock-klubin, Tavastian, kylkiäisravintola Ilveksessä toteutettiin kuukausittain vaihtuva rokkimenu, johon monet eturivin rockmuusikot suunnittelivat kantakapakalleen kokonaisen päivälliskattauksen alku-, pää- ja jälkiruokineen. Mukana A.W. Yrjänä.

klo 17:30

CHARLOTTA BOUCHTIN HERKULLINEN VALOKUVAUSREISSU

Valokuvaaja Charlotta Boucht on kiertänyt ystäviensä mökeillä ja saanut nauttia pöydän antimista. Vieraille tarjotaan aina jotakin erityistä, hyväksi havaittuja keustosuosikkeja ja grillikauden bravuureja. *Schildts*

klo 18:30

VIINI-lehti – Ranskalaista maalaisruokaa ja viiniä!

Kari Aihinen ja Mika Vanne

Helsinkiläisessä huippuravintola Savoyssa keittiöpäällikkönä työskentelevä Kari Aihinen kokkaa ranskalaista maalaisruokaa ja viinikouluttaja Mika Vanne suosittelee täsmäviinit!
VIINI-lehti

LAUANTAI 30.10.

klo 10:30

Kolatun juustot

Kolatun kotimaiset, palkitut, vuohenmaidosta valmistetut erikoisjuustot toimivat erinomaisesti kotikeittiössä.

klo 11:30

Tomi Björck, Matti Wikberg

FARANG – MODERNIA AASIALAISTA

Suosittu Farang-ravintolan nuoret suomalaiset huippukokit esittelevät upean keittokirjan. Farang kertoo tekijöidensä intohimoisesta suhteesta ruokaan. Kirjassa luodaan myös silmäys kiireisen ravintolan kulissien taakse, keittiön ja salin hektiseen toimintaan päivän aikana.

Paasilinna

klo 12:30

Slow Food

Carl Honoré ja Kari Aihinen

”Slow Food on paljon enemmän kuin tekosyy pitkille lounaille”, kirjoittaa kanadalainen **Carl Honoré** kirjassaan *Slow – Elä hitaammin*.

Nyt hitaamman elämän puolestapuhuja kokkaa yhdessä **Kari Aihisen** kanssa. *Bazar Kustannus*

klo 13:30

Sara La Fountain

PASSION FOR FOOD

Passion for Food on suunniteltu innoittamaan niin arkea kuin juhlaa. Voit järjestää aamubrunssin, pääsiäismenun, ihanan baby-showerin tai ikimuistoiset grillijuhlat. Kaliforniassa syntynyt Sara La Fountain on tv-kokki ja ruokakirjailija. *Tammi*

klo 14:30

Hans Välimäki - Kenneth Nars

Ruokamatka Ranskaan Hansin tapaan

Michelin-palkitun kokin Hans Välimäen kokeilemaan houkutteleva teos, jonka maukkaat ohjeet etanoista burgundinpataan ja fenkolikalasta sitruunatorrttuun valmistuvat mutkattomasti myös suomalaisista raaka-aineista. Vain muutama hyvä raaka-aine – ja mikä herkullinen lopputulos! *WSOY*

klo 15:30

Pekka Terävä

OLO

Olo on kirja ravintolasta ja ruoan pohjoisesta ulottuvuudesta. Pohjoismaat menestyvät maailman gastronomisella kartalla. Olon ravintoloitsija Pekka Terävällä on suosiolle kaksi selitystä: Pohjolan raaka-aineet ja kurinalaisuus. Kirja kertoo myös pientuottajien arjesta. Kirjan kuvat ovat valokuvaaja Juha-Pekka Laakion ja teksti Sari Helinin. *Teos*

klo 16:30

Aittoa ruokaa

Mats-Eric Nilsson

Thor-Fredric Karlsson haastattelee Mats-Eric Nilssonia elintarviketeollisuuden hurjista vedätyksistä! Aittoa ruokaa –kirja paljastaa, mitä suomalainen ruoka todella sisältää.

Atar

klo 17:00

VIINI-lehti – Ranskalaista maalaisruokaa ja viiniä!

Kari Aihinen ja Mika Vanne

Helsinkiläisessä huippuravintola Savoyssa keittiöpäällikkönä työskentelevä Kari Aihinen kokkaa ranskalaista maalaisruokaa ja viinikouluttaja, viinikoulun rehtori Mika Vanne suosittelee täsmäviinit!

VIINI-lehti

SUNNUNTAI 31.10.

klo 10:30

Maija Silvennoinen
OSTERIKIRJA

Hulluna ostereihin! 100 herkullista osterireseptiä. Maija Silvennoinen on tehnyt Suomen ensimmäisen osterikeittokirjan. Osteri on kuin samppanja, se sopii jokaiseen tilanteeseen.
Teos

klo 11:30

Deli Deli – ranskalainen keittiö

Deli Delin – aidon ranskalaisen herkkukaupan tuotteilla onnistut loihtimaan ranskalaisen tunnelman omaan keittiösi!

klo 12:30

Verna Kaunisto-Feodorow
EDUSTUSKEITTIÖ

Suurlähtetilään puolisona Portugalissa edustuskeittiön saloihin tutustunut Verna Kaunisto-Feodorow yhdistää kirjassaan kansainvälisen edustuskeittiön ja kotimaisen ruoanlaiton. Reseptejä ryydittävät hauskat tarinat edustukseen liittyvästä elämästä ja yllättävistä sattumuksista. *Gummerus*

klo 13:30

Eckerö Line

Tule katsomaan kuinka Kari Aihinen loihii näytöskeittiössä herkkuja Norlandian keittiömestarien resepteistä!

klo 14:30

Jouni Törmänen
CHEZ JOUNI

Ranskalaistunut huippukokki Jouni Törmänen on tehnyt uran Euroopan huippukeittiöissä. Hän ihailee perinteitä ja soveltaa tuttuja ruokia sekä suomalaisittain että ranskalaisittain. Chez Jouni perustuu samannimiseen ohjelmasarjaan, joka nähtiin MTV3:lla keväällä 2010. Ranskassa Jouni on jo kansallinen julkkis. *Tammi*

klo 16:30

VIINI-lehti – Ranskalaista maalaisruokaa ja viiniä!
Kari Aihinen ja Mika Vanne

Helsinkiläisessä huippuravintola Savoyssa keittiöpäällikkönä työskentelevä Kari Aihinen kokkaa ranskalaista maalaisruokaa ja viinikouluttaja Mika Vanne suosittelee täsmäviiniä!
VIINI-lehti

Muutokset ohjelmaan mahdollisia.