

Riistaillallinen tarjolle Jyväskylän ravintoloissa

JUKKA KOIVULA

JYVÄSKYLÄ

Metsästäjät ja kolme jyväskyläläistä ravintolaa ovat yhdessä kehitelleet Taste of Game -ravintolatapahtuman riistaruaan ympärille.

”Metsien ja villin luonnon makunautinto tuodaan jokaisen ulottuville”, idean isä, Metsästäjäliiton Keski-Suomen piirin toiminnanjohtaja **Jani Nuijanmaa** toteaa.

Taste of Game toteutetaan kolmen tapahtuman sarjana kolmessa ravintolassa.

”Ajatus viiden ruokalajin illallistapahtumasta on muhinut jo pitkään. Olen ollut mukana riistaruoakursseilla Jyväskylän seudulla. Jossain vaiheessa aloin miettiä, että tähän voisi ottaa mukaan aitoja ravintolalan ammattilaisia”, Nuijanmaa kertoo.

Myös ravintolayrittäjät ovat kokeilusta innoissaan.

”Ravintolat voisivat ostaa enemmänkin riistalihaa, jos

hinta olisi järkevä ja saatavuus parempi”, Ravintola Pöllöwaarin keittiömestari **Jukka Kyllönen** toteaa.

Keittiömestari **Janne Muuronen** Figarosta suhtautuu kokeiluun avoimin mielin.

”Nythän tätä vasta kokeillaan. Jos riistaruoka osoittautuu myyntimenestykseksi ja asia saa kosolti julkisuutta, voi tämä olla alku jollekin isommalle”, Muuronen sanoo.

Nuijanmaan mukaan kuluttajat ovat nykyään erittäin kiinnostuneita ruuan alkuperästä.

”Riistaliha on aidointa lähiruokaa, jonka alkuperä on tiedossa.”

Taste of Game -tapahtumassa pääsee tutustumaan ainakin karhun, villisian, peuran, merihanhen, tavin, heinäisorsan ja jäniksen lihaan.

Riistan höysteenä käytetään myös muita lähipeltojen ja -metsien antimia.

Riistaruokaa tarjoillaan Ravintola Pöllöwaarissa 26.2., Naissaaren kahvi- ja juhlahuoneella 5.3. ja Figarossa 23.3.