

Chaîne des Rôtisseurs Finlande
Association Mondiale de la Gastronomie



Chaîne des Rôtisseurs Lappi r.y.

Jäsenkirje 6-2022

Pääsiäisen odotusta.

\$Arvo\$ \$Etunimi\$ \$Nimi\$

Kevättä kohden päivien mukana ja tulevia kevätjuhlien mainoita ruokaherkkuja nauttimaan. Pian on pääsiäinen ja meidän omat perinneherkkumme jälleen nautittavissa. Pääsiäisen vietolla on pitkä historiallinen perinne ja erityisesti se kytkeytyy ortodoksiseen paastonaikaan. Pääsiäisen ruoka-aineisiin liittyy kananmuna, lammas, monenlaiset rahkaherkut, mämmi ja nykyisin myös suklaamunat ja erilaiset leivonnaiset. Nautitaan ainutlaatuisista kauden raaka-aineista ja muistetaan valinnoissamme kotimaisuus.

Muna symboloi ikuista elämää. Edessä oleva uusi elämä on piilossa, mutta se murtautuu esiin "vankilastaan." Myös keltaiset kananpojat muistuttavat munan salaisuudesta. Munat ovat myös ihmisten henkisen kasvun ja elämän jatkumisen vertauskuva. Pääsiäismuna on myös Jeesuksen haudan ja iankaikkisen elämän vertauskuva: munan sisältä löytyvä yllätys muistuttaa pääsiäisaamun iloisesta yllätyksestä, jonka naiset kohtasivat Jeesuksen haudalla. Ortodoksisen paaston aikana kieltäydettiin kananmunien syönnistä ja niitä kerääntyi varastoihin. Pääsiäisenä niitä sitten riitti maalattaviksi, kopsautettaviksi, koristeluun ja lahjoiksi. Värillisen pääsiäismunan legenda on lähtöisin jo kristinuskon alkua ajoilta. Varsinaisesti kananmunien maalaamista ja koristelemista pidetään kuitenkin alkuaan ortodoksinena tapana. Karjalassa alettiin koristella muna, kun kananhoito yleistyi 1800- luvulla. Lähde ruoktaieto.fi



Kilpipäivä 23.4.2022



Chaîne des Rôtisseurs kansainvälistä kilpipäivää vietetään 23.4. Jo perinteeksi muodostunut kilpipäivä korostaa korkealuokkaista osaamista ja raaka-aineiden käyttöä kilpiravintoloissa ja -myymälöissä. Tapahtuma järjestetään saman päivän aikana eri puolilla maailmaa. Kilpiravintoloissa ja -myymälöissä järjestetään erilaisia tempauksia, jotka ovat avoimia kaikille. Päärooli ympäri Suomea järjestettävissä tapahtumissa on tietenkin ruoalla. Tämän vuoden teemana on vihreys. Meillä pohjoisessa tuoreisiin luonnon vihreisiin raaka-aineisiin ei valkoisista hangista johtuen välttämättä juurikaan ole mahdollisuutta. Olisi toki hyvä suosia tällaisina maailmanpolitiikan kriisiaikoina kuitenkin kotimaisia raaka-aineita. Jos pakasteessa

tai kuiva-ainekaapissa löytyy viime vuoden nokkosta, voikukkaa tms. niin nyt niistä loihditaan erilaisia ruokaherkkuja, toki kaupan vihertarjontakin on varsin runsasta mmn. erilaisten ruukkuyrttien muodossa. Tuontiparsakin liittyy kevään herkkujen joukkoon ja sallittakoon myös siitä nauttiminen.



Haastan alueemme kilpiravintolat mukaan kilpipäivän toteutukseen ja viettoon. Kenties erikoismenu kilpipäivää juhlistamaan tai päivän huomioiminen muutoin ruokatarjonnassa. Ilmoitelkaa suunnitelmistanne ja tarjonnastanne, niin saamme tietoa jaettua koko jäsenkunnallamme. Ammattilaisten toivotaan myös ottavan järjestön jäsentunnukset, käädyt käyttöön kilpipäivänä. Muutoinkin olisi hyvä esitellä järjestöämme ja kertoa Rôtisseur kilven merkityksestä.

Yksittäiset jäsenet voivat vierailta kilpiravintoloissamme nauttimassa mahdollisia kilpipäivän teemamenuita tai toteuttaa oman kilpipäivän aterioinnin perheen tai ystävien kanssa. Ja sitten jälleen voimme jakaa kuvia, reseptiikkaa ja tunteuksia järjestön sosiaalisen median eri alustoilla. Informoin osaltani kilpipäivän vietosta ja siihen liittyvistä kilpiravintoloidemme tarjonnasta vielä ennen varsinaista kilpipäivää. Toivon saavani myös alueemme kilpipaikkojen tarjontaa esittelyyn tuolloin.

Kilpiravintoloiden tietojen päivitys

Järjestölle olisi tärkeää, että kilpiravintolamme muistaisivat myös päivittää omat tietonsa aina ajantasalle. Olisi hyvä informoida järjestöä mm. jäsenenä olevien henkilöiden mahdollisista vaihtumisista ja ajoittain olisi muutoinkin hyvä paneutua itse kilpikriteeristön täyttymiseen. Vain yhdessä voimme luoda Rôtisseur ravintolakilvestä ruuan ja palvelun laadun osoituksen.

Järjestön jäsenmaksuista

Olette saaneet taanoisessa valtakunnallisessa tiedotteessa tietoa myös järjestön jäsenmaksulaskutukseen liittyvistä haasteista. Valitettavasti kaikki jäsenemme eivät ole saaneet lainkaan jäsenmaksulaskua vuodelle 2022. Mikäli ette ole kyseistä laskua saaneet, ettekä ole vielä olleet asian tiimoilta yhteydessä järjestöömme ottakaa yhteyttä Elina Särmälään asian hoitamiseksi kuntoon. Yhteys sähköpostilla elina.sarmala@gmail.com



Mukavaa aprillipäivän jatkoa ja nauttikaa valoisien kevätpäivien mukanaan tuomasta energiasta. Mukavaa pääsiäisen odotusta.



Lapin alueen kilpiravintolat

Ravintola Takka Olos, Muonio Ravintola Ämmilä Levi, Kittilä Kotaravintola Sarakka Ylläsjärvi

Ravintola Gaissa Rovaniemi Ravintola Monte Rosa Rovaniemi

Ravintola Sky Kitchen&View Rovaniemi Ravintola Petronella Saariselkä Ravintola Kiela Salla

Ravintola Kaltio Saariselkä Ravintola Merihovi

Ravintola Arctic Restaurant Rovaniemi

Tervehtien Martti Kotakorva
Bailli de Laponie

lappi@rotisseurs.fi



Chaîne des
Rôtisseurs

Lisää tapahtumia, uutisia ja tietoa:
www.rotisseurs.fi

Osoitelähde: Chaîne des Rôtisseurs Suomi jäsenrekisteri

Jos haluat peruuttaa tilauksen, klikkaa tästä.

Powered by [Postiviidakko™](#)