

8.5.2024

Liian paljon hyvree on ihanoo, kun sitä oikein maistelloo

Sahanlahti Resortin ravintola Koskivahti kutsui kaupunkilaisveljen Finnjävelin vierailulle Saimaalle 11.-14.9.2024

Sahanlahti Resort päätti kutsua ihailemansa kaupunkilaisveljen Sahanlahteen, Puumalaan, Saimaan ruokamatkailuvuoden kunniaksi. Finnjävelin väki otti kutsun innostuneina vastaan ja nyt syyskuussa on viikon ajan tarjolla yhteisiä gastronomisia nautintoja. Molempien ravintoloiden toiminnan keskiössä ovat suomalaiset ja ennen kaikkea saimaalaiset huippulaatuiset raaka-aineet, joista molempien keittiöissä valmistetaan mieliinpainuvia menukokonaisuuksia.

Finnjävelin sekä Sahanlahti Resortin tekemisen merkittävässä roolissa on raaka-aineiden tuottajat, yhteistyö heidän kanssaan sekä perinteisten reseptien ja makujen tuominen esiin näistä laadukkaista aineksista. Yhteinen menu on ylistys saimaalaisille raaka-aineille, marjaisille metsille ja kalaisille vesille. Annokset ovat osin myös uudelleen tulkintoja perinneruoista.

Olemme aidosti ylpeitä omista juuristamme ja raaka-aineistamme, jotka unohtuvat meiltä helposti. Me emme halua pitää kynttilää vakan alla, vaan tarjota vieraillemme maailman parhaista raaka-aineista valmistettuja elämyksiä, toteavat Sahanlahti Resortin emäntä **Jaana Kuivalainen** ja Finnjävelin hallituksen puheenjohtaja **Timo Linnamäki** yhteen ääneen.

Sahanlahti Resortin keittiömestari **Veli-Matti Nousiainen** ja Finnjävel Salin keittiömestari **Mikael von Lüders** ovat suunnitelleet yhdessä kuuden ruokalajin illallismenun ja kolmen ruokalajin lounasmenun. Kumpikin on kehittänyt omat annoksensa ja ne on soviteltu yhtenäiseksi tasapainoiseksi menukokonaisuudeksi.

Yhteismenu on saanut savolaisen sutkauksen nimittäjäkseen.

Liian paljon hyvree on ihanoo – Sahanlahti Resort Finnjävel yhteismenu

Sienimetsän siimeksessä

Mummolan muistoissa

Saimaan aalloilla

Karjalan kunnailta

Satokauden syleilyssä

Marjamaiden lumoissa

Timo ”Lintsi” Linnamäki on työskennellyt Saimaan ruokamatkailuvuoden ruokalähettiläänä saimaalaisen ruuan ja kulttuurin sanansaattajana. Lintsi tunnetaan monissa liemissä keitettynä kokkina ja keittiömestarina sekä legendaarisen Muru-ravintolan perustajajäsenenä ja omistajana. Yli 30 vuotisen uransa aikana Lintsi on työskennellyt monissa huippuravintoloissa niin Helsingissä kuin ulkomailla. Hän yhdistää ranskalaisen keittiön kulinaariset nautinnot kotimaisiin, upeisiin sesongin makuihin. Lintsi katsoo tehtäväkseen edistää, ylläpitää ja tehdä tunnetuksi suomalaista ruokaperinnettä ja kulttuuria Michelin-ravintola Finnjävelin kanssa.

Sahanlahti Resort tunnetaan Saimaan alueen matkailun kärkikohteena, joka on palkittu useamman kerran paikallisten raaka-aineiden käytöstä ravintolatoiminnan keskiössä. Sahanlahdessa vaalitaan alueen ruokaperinteitä ja nostetaan saimaalaista ruokakulttuuria sille kuuluvaan arvoonsa.

Saimaan alueen kolme maakuntaa saivat vuodeksi 2024 **European Region of Gastronomy** statuksen. Sahanlahden ja Finnjävelin yhteismenu on yksi ruokavuoden kärkitapahtumista.

Illallismenun hinta 79 € tarjoillaan ke 11.9.-la 14.9., Lounasmenu 44 € la 14.9. pöytävaraukset <https://www.sahanlahtiresort.fi/ravintola-koskivahti> tai 010 5083500

Lisätietoja:

Timo ”Lintsi” Linnamäki/Finnjävel lintsi@murudining.fi

Jaana Kuivalainen Sahanlahti Resort jaana.kuivalainen@sahanlahtiresort.fi, 0458008422