

Tiedote 6.8.2018
Julkaisuvapaa heti

Maista-sarja esittelee maukasta ruoka- ja juomakulttuuria

24. Art goes Kapakka -kaupunkifestivaali 16.–25.8.2018

Art goes Kapakan aikana on mahdollista sukeltaa ruokakulttuurin pariin taide-elämysten ohessa. Ravintola-alan ammattilaisten ohjaamissa tilaisuuksissa yleisö saa tietoa ruoasta ja juomasta sekä raaka-aineista ja ruuanvalmistuksesta. Tarjolla on ravintoa sekä keholle että mielelle, sillä asiantuntijoiden luentojen lisäksi joissakin ohjelmissa yleisö pääsee maistamaan teemaan sopivia herkkuja. Lisäksi jotkut festivaaliravintolat tarjoavat Art goes Kapakan aikana erityisiä Art goes Kapakka -nimikkoannoksia, joita voi nauttia vaikkapa esitysten äärellä. Art goes Kapakka -annoksissa on sekä usean ruokalajin menuja että yksittäisiä annoksia ja leivoksia.

Maista-sarjassa festivaalikävijät pääsevät tutustumaan muun muassa viinin dekantointiin ja oikeaoppiseen säilytykseen **Ravintola Carelian** sommelierin johdolla, ja Fazer Café Kluuvikatu 3:n kondiittorimestari **Eero Paulamäen** oppitunnilla tutustutaan erilaisiin kakkukiilteisiin. Ravintola Graniittilinnassa on mahdollisuus kurkkia esiripun taakse, sillä ravintolan keittiöstä heijastetaan suoraa livekuvaa valkokankaalle koko festivaalin ajan **Keittiölive**-tapahtumassa. Kolmesta erillisestä tastingista koostuvassa **Viiniposti Akatemiassa** viiniasiantuntija **Liisa Huttu-Hiltunen** johdattaa festivaalikävijät chileläisten, espanjalaisten ja italialaisten viinien maailmaan. Hotelli- ja ravintolamuseon tutkija **Anna-Elina Hintikka** kertoo suomalaisen humalajuonnin historiasta ohjelmassa **Ukonvakoista kalsarikänniin**. Lisäksi ravintola Graniittilinnassa on mahdollisuus maistella Kyrö Distillery Companyn tuotteiden makumaailmoista räätälöityjä maistelulautasia edulliseen hintaan **Kyrön makuelämys** -ohjelmien yhteydessä. **Opi tuntemaan olutmakusi** -ohjelmassa festivaalikävijät pääsevät tutustumaan oluiden makuihin Laitilan Wirvoitusjuomatehtaan opastuksella. Lisäksi sarjan ohjelmissa esitellään esimerkiksi kuohuviinejä, ginin valmistusta ja ainesosia, sieniä sekä tanskalaisia voileipiä.

Maista Art goes Kapakka -sarja 2018:

16.–25.8.2018

KEITTIÖLIVE

Katso esiripun taakse ja näe ruoka-annoksesi valmistuvan! Graniittilinnassa heijastetaan suoraa livekuvaa ravintolan keittiöstä valkokankaalle koko tapahtuman ajan ravintolan aukioloaikoina. Tilaa annos ja näe ammattilaiset työssään!
Graniittilinna... 16.–25.8.2018

Perjantai 17.8., tiistai 21.8., torstai 23.8. ja lauantai 25.8.

GIN BLENDING -WORKSHOP

In Rye We Trust! Tule tutustumaan maailmalla mainetta niittävän Kyrö Distillery Companyn tarinaan ja tuotteisiin baariasiantuntija Juho Lokan johdolla. Ohjelmassa on Gin Blending -

Workshop, jossa opit kaiken mitä haluat tietää ginin valmistuksesta ja ainesosista. Tilaisuuteen otetaan 20 ensimmäiseksi paikalle saapunutta.

Holiday Bar... 16.30 ja lauantaina 25.8. klo 14.00

KAIKKI MITÄ SINUN TARVITSEE TIETÄÄ VIINISTÄ

Haluatko viinielämyksestä irti vieläkin enemmän? Ravintola Carelian viiniluennolla paneudutaan sommelierin johdolla viinien oikeaoppiseen säilytykseen, pullon avaamiseen, viinin dekantointiin, oikean lasityypin valintaan sekä viinin ja ruoan yhdistämiseen.

Ravintola Carelia... 18.30

Maanantai 20.8., tiistai 21.8. ja torstai 23.8.

VIINIPOSTI AKATEMIA

Viiniposti Akatemia on kolmen tastingin kokonaisuus, jossa opit tuntemaan viinit aina Chilestä Eurooppaan! Tastingeissa Viini-postin viiniasiantuntija Liisa Huttu-Hiltunen johdattelee yleisön chileläisten, espanjalaisten ja italialaisten viinien maailmaan. Tilaisuuteen otetaan 35 ensimmäiseksi paikalle saapunutta.

Krog Roba... 17.00

Maanantai 20.8.

UKONVAKOISTA KALSARIKÄNNIIN. HUMALAJUOMISEN KULTTUURIHISTORIAA

Miksi, milloin ja kenen kanssa Suomessa on eri aikoina juovuttu? Mitä tarkoitusta on täyttänyt kirkkokänni, festarihumala tai perjantaipullo? Tutkija Anna-Elina Hintikka avaa tutkittua tietoa humalan kulttuurihistoriasta.

Ravintola Carelia... 18.30

Tiistai 21.8.

SIENET METSÄSTÄ LAUTASELLE

Rakastatko sieniä? Hienoa! Carelian keittiömestari Marko Loman ja ravintolan hovisienestäjä, metsänhoitaja Mikko Haveri kertovat kaiken sienistä ja antavat maukkaita vinkkejä sienien käyttämiseen kotikeittiössä.

Ravintola Carelia... 18.30

Keskiviikko 22.8.

VIINIPOSTIN KUPLIVA TASTING FAZERIN HERKUILLA

Kuplia lasissa ja herkkuja lautasella! Viini-postin viiniasiantuntija Liisa Huttu-Hiltunen johdattelee eri kuohuvien makumaailmoihin ja Fazerin kondiittorimestari Eero Paulamäki valmistaa kupliville viineille sopivat käsintehty makeat herkut. Tilaisuuteen otetaan 25 ensimmäiseksi paikalle saapunutta.

Fazer Café Kluuvikatu 3... 16.30 & 18.30

Keskiviikko 22.8. ja perjantai 24.8.

KYRÖN MAKUELÄMYS

Baariasiantuntija Juho Lokka esittelee tislaamon tarinaa ja tuotteita. Juomamaistatuksen oheen voi tilata Graniittilinnan keittiön räätälöimän gin-maistelumenun 15 euron hintaan. Tilaisuuteen ei voi ilmoittautua etukäteen, joten tulethan ajoissa paikalle. Ensimmäiset 20 paikalle saapunutta henkilöä pääsevät mukaan.

Graniittilinna... 18.30 ja perjantaina 24.8. klo 16.30

Torstai 23.8.

SMÖRRE-TASTING

Tanskalainen voileipä eli smørrebrød on todellinen klassikko. Minkälaiset juomat sopivat runsaasti täytettyjen voileipien makumaailmaan? Tastingin makuparit ovat Smørrebrød Ambassador Aimo Lindgrenin ja olutasiantuntija Anikó Lehtisen käsialaa. **Huom!**

Tapautumaan otetaan 20 henkilöä. Tilaisuuteen ilmoittaudutaan etukäteen, ilmoittautumiset osoitteeseen Knocker@momentingroup.com.

Tommyknocker Craft Beer Bar... 19.00

Perjantai 24.8.

KONDIITTORIMESTARIN OPPITUNTI

Kondiittorimestari Eero Paulamäen opastuksella tutustutaan kakkukiilteisiin (mirror glaze), niiden valmistamiseen ja käyttöön. Samalla saadaan vinkkejä kakkujen koristeluun. Oppitunnin päätteeksi päästään myös maistamaan suklaisia herkkuja: appelsiini-maustepippuripraliinia, tumma suklaa-jaloviinapraliinia sekä hasselpähkinämacaronia.

Fazer Café Kluuvikatu 3... 17.00

OPI TUNTEMAAN OLUTMAKUSI

Mitä eroja on erilaisilla oluilla? Mitkä niistä sopivat parhaiten sinun makunystyröillesi? Ville Alanko Laitilan Wirvoitusjuomatehtaalta johdattaa sinut Kukko-oluiden makumaailmoihin ja kertoo, miksi jotkut näistä maistuvat sinulle toisiakin paremmin. Saat myös henkilökohtaisesti räätälöityjä vinkkejä ja tärppejä, joiden avulla teet jatkossa parempia olutostoksia! Tilaisuuteen otetaan 25 ensimmäiseksi paikalle saapunutta.

Vltava... 17.30

Art goes Kapakan tiedotteet, yhteystiedot sekä kuvamateriaali ovat osoitteessa www.artgoeskapakka.fi/medialle

Lisätietoja:

Vastaava tuottaja

Paula Ranto

paula@artgoeskapakka.fi

puh. 040 701 6320

#artgoeskapakka #tuoretaideonparasta #AGK

Tuoretta taidetta Art goes Kapakkaan tuomassa: Laitilan Wirvoitusjuomatehdas, Interbrands Wines & Spirits, Kyrö Distillery Company, Whim, Clear Channel, Duodecim, Artek ja Pianokeskus. Art goes Kapakka on Helsingin juhlatuokkien yhteistyöfestivaali.

24. ART GOES KAPAKKA 16.–25.8.2018 www.artgoeskapakka.fi

Art goes Kapakka on saattanut yhteen korkeatasoista taidetta ja ihanaa yleisöä festivaaliravintoloissa vuodesta 1995 lähtien. Festivaaliohjelman tavoitteena on tarjota ajankohtainen ja uutta esittelevä ohjelmakokonaisuus. Festivaalin käynnistää vuodesta 1996 asti järjestetty Kuorojen kierros. AGK Pohtii -keskustelusarja käsittelee ajankohtaisia ja kiinnostavia kysymyksiä, Tsiigaa-taidenäyttelysarja avaa ravintolatilat huipputaiteelle ja Maista-ruokasarja vie yleisön ainutkertaisten makujen ja ruokatietouden pariin. Art goes Kapakka jakaa vuosittain Helsinki Hauskemmaksi -palkinnon pääkaupungin kulttuurielämää vilkastuttaneelle henkilölle tai yhteisölle.