

Tiedote 5.8.2019
Julkaisuvapaa heti

Maista-sarja esittelee maukasta ruoka- ja juomakulttuuria

25. Art goes Kapakka -kaupunkifestivaali 15.–24.8.2019

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 sienestämiseen ja sienisaaliin säilömiseen **Ravintola Carelian** keittiömestarin johdolla, ja Fazer Café Kluuvikatu 3:n kondiittorimestari **Eero Paulamäen** oppitunnilla tutustutaan erilaisiin kakkukiilteisiin. Neljästä erillisestä tapahtumasta koostuvassa **bARTender-näytöksessä** tutustutaan ammattibaarimestarien opeilla klassikkodrinkkien kokoamiseen. **Garden by Olo** kertoo annosten asettelun historiasta ja antaa parhaat vinkit kotikokeille. **Viinipostin Fazer-tasting** saa jatkoa tänäkin vuonna. Viinipostin viiniasiantuntija **Liisä Huttu-Hiltunen** johdattelee valkoviinien maailmaan kondiittorimestari Eero Paulamäen valmistaessa viineille sopivat herkut. **Panimoravintola Kukko pop upissa** festivaalikävijät pääsevät maistelemaan oluenvalmistuksessa syntyvällä mäskillä kasvatetun karjan lihaan.

Maista Art goes Kapakka -sarja 2019:

Perjantai 16.8.

MAISTA: KONDIITTORIMESTARIN OPPITUNTI

Kondiittorimestari Eero Paulamäki opastaa erilaisten vaahtokarkkien valmistuksen saloihin. Oppitunnilla Eero valmistaa ja maistattaa erilaisia vaahtokarkkeja sekä antaa vinkkejä, miten herkkujen valmistus onnistuu myös kotikeittiössä. Yleisöllä on myös oiva mahdollisuus esittää kysymyksiä aiheesta tai sen vierestä.

Fazer Café Kluuvikatu 3...17

MAISTA: COCKTAILS MEETS FREESTYLE RAP

Opi valmistamaan konjakkidrinkit freestyle rapin tahtiin! MC Soul Valpio (rap) ja Suusamu (beatbox) riimittelevät juomien pohjalta drinkkien teon lomassa. Pääset tutustumaan ammattibaarimestarin opeilla, miten loihditaan helppoja klassikkodrinkkejä. 30 ensimmäistä paikalle saapunutta henkilöä mahtuu mukaan. Hinta 40 €/hlö tai cocktailit yksittäin 8 €/kpl. American Bar aukeaa klo 18, joten tule ajoissa varaamaan paikkasi!

Solo Sokos Hotel Torni/American Bar...19–21

Lauantai 17.8.

MAISTA: THE ART OF PLATING

Aiheena annosten asettelu eri vuosikymmeninä, trendien muutokset ja parhaat vinkit kotikokille.
Garden by Olo...17

Tiistai 20.8.

MAISTA: VIINIPOSTI @ FAZER -TASTING

Mainetta niittäneet Viinipostin Fazer-tastingit saavat jatkoa, tällä kertaa vuorossa ovat valkoviinit ja makeat herkut! Viinipostin viiniasiantuntija Liisa Huttu-Hiltunen johdattelee eri valkoviinien makumaailmoihin ja Karl Fazer Cafén kondiittorimestari Eero Paulamäki valmistaa valkoviineille sopivat käsintehty makeat herkut. Tilaisuuteen otetaan 25 ensimmäistä paikalle saapunutta henkilöä.

Fazer Café Kluuvikatu 3...16.30

MAISTA: SIENESTÄMINEN JA SIENISAALIIN SÄILÖMINEN

Carelian keittiömestari Marko Loman ja metsänhoitaja Mikko Haveri jakavat vinkkejään sienestämiseen ja sienisaaliin säilömiseen talvea varten. Kuulet myös, kuinka ravintola loihtii sienistä maukkaita annoksia.

Ravintola Carelia...18.30

Keskiviikko 21.8.

MAISTA: ALPPIEN SEUDUN JUUSTOT

Juustoliike Lentävä Lehmä esittelee juustoja Alppien eteläpuolelta.

Kosmos...18

MAISTA: PANIMORAVINTOLA KUKKO POP UP

Laitilalaista lasissa ja lautasella! Panimoravintola Kukon pop up -ilta tuo Laitilan Wirvoitusjuomatehtaan lähiruokaravintolan herkut Helsinkiin. Tule tutustumaan ainutlaatuisen mulliburgeriin, jossa käytetty Black Agnus -liha on peräisin oluenvalmistuksessa syntyvällä mäskillä kasvatetusta karjasta. Laadukkaista raaka-aineista sekä palanpainikkeeksi sopivista oluista kertomassa on keittiömestari Aki Wahlman, yksi Panimoravintola Kukon luojista.
Stone's...18

MAISTA: bARTender-NÄYTÖS – KONJAKKIDRINKIT

Tule tutustumaan ammattibaarimestarin opeilla, miten loihditaan helppoja klassikkodrinkkejä. Tässä bARTender-näytöksessä on vuorossa konjakkidrinkkien valmistusta kuten klassinen Sidecar. Tilaisuuteen mahtuu 20 ensimmäistä paikalle saapunutta henkilöä. Drinkkikoulun aikana drinkit erikoishintaan.

GLO Hotel Art...19

Torstai 22.8.

MAISTA: bARTender-NÄYTÖS – VODKADRINKIT

Tule tutustumaan ammattibaarimestarin opeilla, miten loihditaan helppoja klassikkodrinkkejä. Tässä bARTender-näytöksessä on vuorossa vodkadrinkkien valmistusta kuten Russian Mule. 20 ensimmäistä paikalle saapunutta henkilöä mahtuu mukaan. Tilaisuuden aikana drinkit erikoishintaan.

Juttutupa...20.30

Perjantai 23.8.

MAISTA: bARTender-NÄYTÖS – MILANON DRINKIT

Tule tutustumaan ammattibaarimestarin opeilla, miten loihditaan helppoja klassikkodrinkkejä. Tässä bARTender-näytöksessä on vuorossa Milanon drinkit kuten Fernet Cup No1. 20 ensimmäistä paikalle saapunutta henkilöä mahtuu mukaan. Tilaisuuden aikana drinkit erikoishintaan.

Alice Italian...18.30

Lauantai 24.8.

MAISTA: bARTender-NÄYTÖS – TOM OF FINLAND -DRINKIT

Tule tutustumaan ammattibaarimestarin opeilla, miten loihditaan helppoja klassikkodrinkkejä. Tämän bARTender-näytöksen inspiraationa toimii todellinen edelläkävijä ja pioneeri Tom Of Finland. 20 ensimmäistä paikalle saapunutta henkilöä mahtuu mukaan. Tilaisuuden aikana drinkit erikoishintaan.

GLO Hotel Art...18

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

Lisätietoja:

Vastaava tuottaja

Laura Korhonen

laura@artgoeskapakka.fi

puh. 040 830 4885

#artgoeskapakka #tuoretaideonparasta #AGK

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

25. ART GOES KAPAKKA 15.–24.8.2019 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 -keskustelutarja 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.