



Venäläinen Hämeenlinna

lauantaina 26.1.2019 kello 14.00 - n.18.00.

Tarinoita, tosiasioita ja venäläisiä herkkuja.

Lähdemme Wetterhoffilta kello 14.00 Tutustumme kiertoajelulla 380-vuotisjuhlia viettävän oman kotikaupunkimme venäläiseen aikaan (vuosiin 1809–1917) erikoisoppaamme dosentti, filosofian tohtori Ilkka Teerijoen johdolla.



Kierroksen päätteeksi nautimme varhaispäivällisen Hämeenlinnan Piparkakktalo -ravintolassa retken teeman mukaisesti: ”Venäläinen Hämeenlinna”

Aloitamme päivällisen herkuttelemalla venäläisillä suolakurkuilla, hunajalla ja smetanan kera.



Sen jälkeen nautimme höyryävän kuumaa **Borssikeittoa**, joka on valmistettu aidon venäläisen reseptin mukaan. Pääruuaksi tarjoillaan **Kiovan kanaa Piparkakktalon tyyliin**. Sen alkuperäinen resepti on kehitetty 1950 -luvulla, Neuvostoliitossa, kun Moskovassa avattiin uusi uljas hotelli, nimeltään Ukraina.



Venäläisen menun huipentaa jälkiruoka: Rahkapannukakkua ja kirsikkahillon hunnuttamana

Retken hinta on 36 €/hlö

Hintaan sisältyy linja-autokuljetus, teemaopastus ja neljän ruokalajin myöhäispäivällinen. Ilmoittautumiset Eija Oakselle s-postilla: eija.oas@gmail.com viimeistään tiistaina 15.1. mennessä. Maksuohjeet ja ruokavaliokysely lähetetään ilmoittautujille ILMOITTAUTUMISAJAN jälkeen.