

# INARILAISTA LÄHIRUOKAA

## Inari Menu 3

### POROTARTAR

Poronydin-aioli, pikkelöityjä kesäkukkia, salaattia, väinönputkea

*Viinisuositus:* Pinot Noir "en Coteaux"

*Alkoholiton juoma:* Väinönputkimehu

### GRILLATTUA INARIN SIIKAA

Hollanninkastiketta, grillattua kesäkaalta, pinaatti-verbenapyrettä

*Viinisuositus:* Whistling Track Sauvignon Blanc

*Alkoholiton juoma:* Vihreä jäätee

### JOKIRANTA

Tattijäätelöä, maarianheinä-suolaheinälientä, väinönputkea ja mustikoita

*Viinisuositus:* Ainoa Sametti

*Alkoholiton juoma:* Maitohorsma-maarianheinämehu

Hinta: 52,00

Viinipaketti: 19,50      Alkoholiton paketti: 12,50

## Inari Menu 5

### GRAAVISIIKA

Purjotuhkalla marmoroitu Inarijärven graavisiikaa, tilli-piimänherakastiketta ja muikunmätiä

*Viinisuositus:* Prosecco Corvezzo

*Alkoholiton juoma:* Kuusenkerkkä-nokkoskombucha

### KUIVAHAUKIBRANDADE

Hauenruotovaahtoa, nokkosta, kurkkumehua

*Viinisuositus:* Chablis Domain des Hâtes

*Alkoholiton juoma:* Koivunmahla-hunajamehu

### PORO JA SEN LAIDUNMAA

Poron paahtopaistia, poronverikumpus, puolukalla maustettua jäkälää ja puikulapyrettä

*Viinisuositus:* Camins del Priorat

*Alkoholiton juoma:* Karpalo-nokkoslimonadi

### TYRNIÄ, PORKKANAA JA KUUSTA

### SAVUSAUNA

Koivunlehtisorbetta, koivulientä, tuorejuustomousse ja marjoja

*Viinisuositus:* Ainoa Vaapukka

*Alkoholiton juoma:* Koivu-inkiväärilimonadi

Hinta: 73,00

Viinipaketti: 30,00      Alkoholiton paketti: 18,50

### INARIJÄRVEN KALA, *kyeli*

Inarinsaamelaisille kalastus on kautta vuosien tuonut pääosan elannosta. Punalihainen taimen, joka nousee kutemaan Juutuaan, on tavoitelluin saalis. Siika taas on varmaan parasta Suomessa. Siika onkin ollut täällä elämän kulmakivi. Inarinsaamenkielinen siian nimitys *kyeli* tarkoittaa suomeksi yksinkertaisesti kalaa. Myös hauki on ollut tärkeä inarinsaamelaisille ja *koškepuško* eli kuivahauki suorastaan kulttuurimme symboli.

### PORONLIHA, *poccuupiärgu*

Poronlihamme tulee lähipalkisten poronhoitajaperheiltä. Saamelaiseen tapaan käytämme porosta kaikkia ruhonosia, sisäelimiä ja myös herkkuumme poronverta.

### PUIKULAPERUNA, *pottáák*

on saanut EU:n nimisuojan. Puikulan hieno aromi syntyy arktisen maaperän ja yöttömän yön valon ansiosta.

### MAARIANHEINÄ, *hajâsyeini*

on myös Juutuanjokivarressa kasvava tuoksuheinä, jota saamelaisnaiset ovat keränneet kiisan sisälle antamaan hyvää tuoksua silkkihuveihin. Sitä voi käyttää vaniljatangon tapaan jälkiruoissa mausteena.

### VÄINÖNPUTKI, *puurrâmrääsi*

on vanha saamelaisten lääkeyrtti, josta jalostetaan hilloa, mehua ja siirappia. Me käytämme väinönputkea ruuanlaittoon ja juomiin ja uutamme siitä yrttisen vodkasnapsin

### PETTU, *kuolmâs*

kuului inarinsaamelaiseen ruokaperinteeseen läheisesti, ei vain pula-aikoina. Pettua lisättiin leipätaikinoihin ja mm. poronlihakeittoon. Inarin alueen vanhoissa petäjissä näkyy usein jälkiä petun otosta. Lähitunturimme Otsamon nimenkin arvellaan tulevan työkalusta, jota käytettiin petun leikkaamiseen.

### RUOKAFILOSOFIASTAMME

Suosimme paikallisia raaka-aineita ja luomutuotteita aina kun se on mahdollista ja toimimme mieluiten suoraan tuottajien kanssa. Näin saamme laadukkaimpia raaka-aineita, nostamme jalostusastetta ja säästämme luontoa turhilta kuljetuksilta. Tutkimme ja elvytämme myös aktiivisesti perinteisten luonnonyrttien käyttöä. Pohjoisen raaka-aineissa on puhtaat hienot aromit, joita kunnioitamme ruoanvalmistuksessa ja maustamisessa.

### INARIN RUOKAHISTORIAA

Inarilaiset ovat olleet pitkälti omavaraisia ja ruokavalio on määräytynyt kausivaiheluiden mukaan. Myös vanhassa hotellissa tarjoiitiin ennen pakastelaitteiden aikaa kesäisin pääosin kalaa ja talvisin poronlihaa. Kalan ja lihan suolaus tai kuivaus toi vaihtelua kausien ulkopuolellakin. Ennen teiden rakentamista vaihtokauppaa käytiin Varangivuonon kanssa, jonne mentiin pororaidolla ostamaan jauhoja, sokeria, kahvia ynnä muita eksoottisia raaka-aineita. Marjat olivat tärkeä lisä ruokavalioon, sillä saahan esimerkiksi yhdestä hillasta C-vitamiinia melkein appelsiinin verran.