

Teijon kansallispuiston
luontoruokapaketit
matkailijoille



”Suomen hipsterein paikka on pieni kylä Nokian hylkäämässä Salossa”, HS 16.7.2018 MATHILDEDAL



Ruukkimatkailun toiminta

Mathildedalin Ruukkitehtaat



Teijon kansallispuisto



Luontoruokailu on tiivis ja tärkeä osa luontoelämystä



CASE 1: AVOTULI-ILLALLISET

Menu

Suolakurkku-smetana täytteiset saaristolaisleivät & marinoidut kirsikkatomaatit TAI Savukalkkunatäytteiset saaristolaisleivät

Riistamureke kaali-sipulipedillä & puolukkahillo TAI Loimulohi & kantarellikastike

Hiillosperuna & creme freisch täyte TAI röstiperunat

Vihersalaatti & balsamico

Nokipannukahvi/Kierretty luomu tee
Muurinpohjalettuja & lähituottajan hilloa TAI Mummon mustikkapiirakkaa

Lisäohjelmama: vieraat voivat osallistua illallisen valmistamiseen.



Kuva: Jussi Vierimaa

CASE 2: TEEMARUOKAILUT - JOULU



Teijon kansallispuistossa sijaitseva 50 hengen kota tarjoaa tunnelmalliset puitteet pikkujouluiltaan. Eräkokkimme valmistaa herkullisen aterian avotulen ääressä, paikan päällä. Ruoka tehdään lähituottajien raaka-aineista, suurella sydämellä.

Ohjelma:

Kävelemme Teijon kansallispuistossa sijaitsevalle **kodalle rauhalliseen tahtiin** tunnelmallista reittiä pitkin lyhtyjen valaistessa meille tietä (n. 700 m). Kansallispuistossa meitä odottaa lämpeä valaistu kota sekä unohtumaton joulunajan ilta luonnon ympäröimänä.

Kodassa nautimme höyryävää **metsänhaltijan glögiä**, jossa käytämme paikallista marjaista mehua ja jonka kanssa maistuu jouluinen piparkakku. Illalliseksi tarjoamme **lempeällä tulella tehtyä maistuvaa lohikeittoa** ruukkitehtaiden oman saaristolaisleivän kera. Jälkiruokaksi paistamme **rapeita lettuja**, jotka maistuvat paikallisen hillon ja kermaisen vaahdon kanssa. **Nokipannukahvit** on ihana tapa päättää illallinen kodalla.

Illan aikana kuulemme puheensorinaa illan kulkua mukaillen. Ilta ei pääty kodalle, sillä loppusilauksen illalle antaa paikallinen Kyläravintola Terho, jossa on mahdollista etukäteen sovittaessa osallistua pienpanimo-oluiden esittelyyn, laulaa karaokessa lempilaulujaan tai kuunnella elävää musiikkia.

Kotamenu:

- Talon oma mausteinen glögi ja piparkakku
- Kermainen lohikeitto saaristolaisleivällä & vesi
- Rapea lettu lähituottajan hillolla ja kermavaahdolla & Nokipannukahvit/Kierretyt luomu teehermet

CASE 3: FOOD TRAIL

Eräkokki hymyilee kuva by Jussi Vierimaa



Food Trail

AVOTULIRUOKATAPAHTUMA
Teijon kansallispuistossa
Matildanjärventie 84, Mathildedal

La 15.9.2018
Lähdöt klo 11-13
Tapahtuman kesto 11-15

Liput:
29€ aikuiset
16€ lapset alle 12-v.

Lippu sisältää kaksi alkuruokaa, pää- ja jälkiruuan sekä Wildon Camp-a-Box aterinsetin, opaskartan ja leimapassin. Reitti kiertää Matildanjärven, n. 5,5km.

Liput ennakkoon osoitteesta
mathildedal.johku.com

teijo@mathildedal.fi tai 044 330 0082

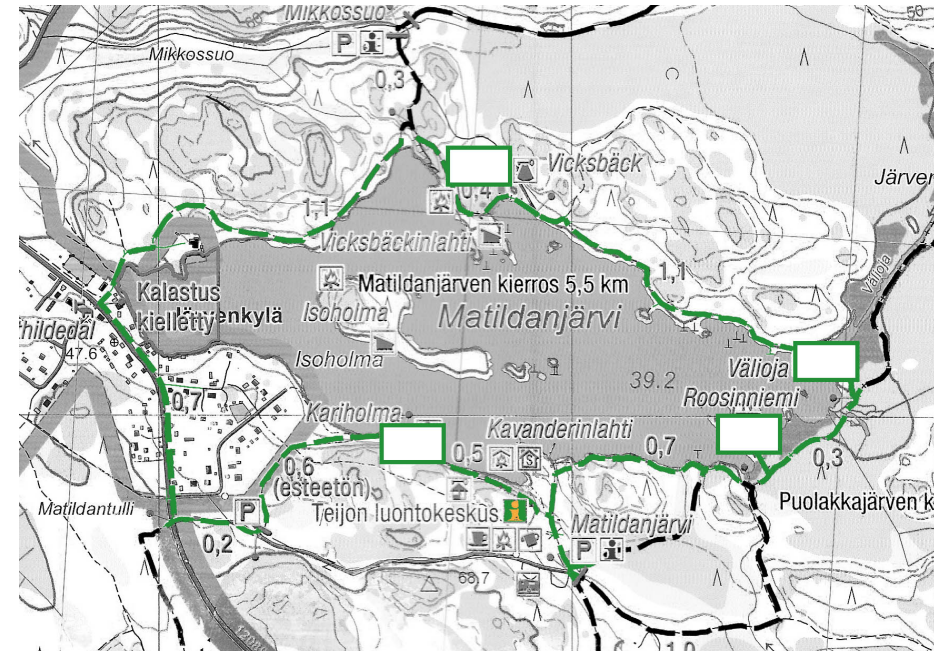
MENU

Kuhamousse saaristolaisleivällä by
Kala-Tovin Henna ja Ville

Savukalkkunaa paahdettujen
juustosipsien ja paholaisen hillon
kera by Mikko & Alex

Ribsit, peruunasalaatti, paahdetut
paprikat ja valkosipuli pavut by
Kalliolaakson linnan Ann ja Olavi

Muurinpohjaletut & hillo, kahvi /
tee/ mehu by Café Mathildedalin
Ada ja Sami







www.mathildedal.fi
FB: teijonkansallispuisto,
hotel&cafémathildedal
mathildedalinruukkitehtaat