

Kysely: Mitä erikoisuuksia suurmarkkinoilla voi maistaa?

Teksti: Helmi Hämäläinen, kuvat: Janne Ranne



Mihaly Hegedus
Unkari

” Rullapulla eli Kürtöskalács tai vampyripulla on kotoisin Transylvaniasta, joka oli ennen osa Unkaria. Nykyisin rullapullaa saa Unkarissa lähes joka kadunkulmasta ja toreilta. Pullataikina kaulitaan pötkyläksi ja kiedotaan kuuman raudan ympärille, jossa se paistetaan. Perinteisiä makuja ovat kaneli ja sokeri.



Brent Spoolder
Hollanti

” Erikoisuutemme on kuusi vuotta kypsytetty goudajuusto. Sen vanhempaa juustoa ei saa. Maku on miellyttävän pehmeä ja sopii hyvin vaikka viinin kanssa. Juustoa kutsutaan Hollannissa murenevaksi juustoksi. Kojullamme on myynnissä juustoja, salamia ja dippejä.



Anita Ylitalo
Rauman Lappi

” Myynnissä on 12:ta luonnonhunajaa ja lisäksi paljon maustettuja versioita, kuten salmiakin makuista hunajaa. Suosituin makuhunaja on luonnollisella vaniljalla maustettu. Suomalaiset ovat vasta viime vuosina uskaltaneet tutustumaan hunajan mahdollisuuksiin. Sitä voi hyvin käyttää sokerin tilalla vaikka kahvissa.



Nigel Donnelly
Australia

” Kengurun lihasta tehty burgeri on kojumme suosituin. Myös krokotiilipihvejä menee paljon. Kenguru on punaista vähärasvaista lihaa ja krokotiili puolestaan kanamaista. Koostumukseltaan krokotiilin liha muistuttaa kalaa. Molempia eläimiä kasvatetaan Australiassa ruoaksi tuhansilla farmeilla.

Ulkomailla Lahdessa

Markkinat: Kansainväliset kauppiat taas teatterin edustalla.

Lahti
Helmi Hämäläinen

Lahdessa voi viikonloppuna olla kuin ulkomailla. Kansainväliset suurmarkkinat tarjoaa eksoottista purtavaa ja katseltavaa. Ruokakavaani rantautui Lahden kaupunginteatterin edustalle torstaina. Kojut ovat pystyssä sunnuntai-iltaan asti.

Tänä vuonna mukana on ennätysmäärä kauppiaita. Mukana on nyt ensimmäistä kertaa australialainen koju, josta saa krokotiilista tai kengurusta tehtyjä purilaisia.

Australialainen Nigel Donnelly on saapunut kiertävän ruokakojunsa kanssa ensimmäistä kertaa Suomeen.

Suomalaiset ovat kohdanneet Australian perinteiset maut ennakkoluulottomasti. Kiertävän torikauppiaan elämää kymmenen vuotta elänyt Donnelly majoilee Messilän leirintäalueella.

– Perheeni on Australiassa, mutta olen tottunut matkusteluun. Donnelly kertoo leveällä aksentillaan.

The Australian Barbecue Companyn pistelle on pitkä jono lou-

nasaikaan. Ruoka valmistetaan avokeittiössä, ja asiakas saa itse valita hampurilaiseensa lisukkeet.

Suurmarkkinoille osallistuvat torikauppiat maksavat järjestäjälle markkinapaikastaan. Summalla katetaan muun muassa markkinointi, jätehuolto ja turvallisuuskulut. Turvallisuuteen on varauduttu tänä vuonna aiempaa huolellisemmin.

Markkinoilla on myyjä 138 eri maasta, ja yhteistyö toimii loistavasti. Edustettuna on paljon eri kieliä ja uskontoja. Kaikkia myyjä yhdistää kuitenkin samanlainen

kaupankäynnin muoto.

– Tällainen kansainvälinen yhteistyö antaa uskoa koko ihmis-kuntaan, summaa Suurmarkkinoiden tapahtumavastaava Ari Kallas.

Unkarilaisia rullapullia myyvä Mihaly Hegedus majoilee Lahdessa ollessaan niin ikään Messilässä. Hegedusin mukaan markkinoita kiertävästä porukasta tulee kesän aikana tiivis yhteisö, jossa saa tarvittaessa apua ja tutustuu uusiin ihmisiin.

Tällä hetkellä näyttää siltä, että markkinat saapuvat Lahteen myös ensi vuonna.