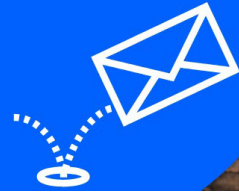


Punaportin ruokamatka

Uutiskirje



Uutiskirje nro 11:

Julkaisupäivä: ti 4.8.2026 Aikaväli: 4.-16.8.2026

Seuraava uutiskirje: nro 12

Julkaisupäivä: pe 14.8.2026
Aikaväli: 17.-30.8.2026

Tulossa:

- esittelyosio, jossa kerromme henkilökunnan tai opiskelijaryhmän toiminnasta
- annosruoat 2 viikkoa

TOIMINTA JATKUU 5.8.

Kahvila-ravintola Punaportti avaa kesätauon jälkeen ovensa 5.8 klo 8.45 kahvin ja pullan tuoksuun. Ihanaa päästä taas työn äärelle ja vastaanottaa uudet opiskelijat työn touhuun.

Ravintola aukaisee ovensa tarjoamalla syksyn ensimmäisen buffetlounaan ti 11.8 klo 10.30-13.00. Buffetlounasta meille loihtii keväällä aloittanut ryhmä, jolle Punaportti onkin puolestaan jo tuttu paikka. Ryhmä toteuttaa lounasruokien tutkinnonosaa ja heitä näkee syksyn aikana Punaportilla muutamien viikkojen aikana.

Aukiolohuomiot:

ke 5.8.

Kahvila aukeaa klo 8.45

ma 10.8 lähtien

Kevytlounas klo 11-13
(tarjolla ma/pe)

ti 11.8.

Ravintola aukeaa klo 10.30

ma 7.9.

Punaportti suljettu

la 26.9.

Tavastia tutuksi -päivä
klo 10-15

Punaportti myös avoinna

PALAUTEKYSelyn HYÖDYNTÄMINEN

Keväällä suoritettiin uutiskirjeen tilaajille palautekysely, jonka pohjalta olemme lähteneet täydentämään sisältöä. Kesäkuussa oli aikaa pohtia, suunnitella, kirjoittaa ja aikatauluttaa uutiskirjeen sisältöä uudelleen.

Mitä uutiskirjeessä tullaan näkemään?

Uutiskirjeessä julkaistaan kuukauden resepti, jonka henkilökunta haluaa lukijoilleen suositella. Toteutamme lisäksi esittelyosion, jonka tarkoituksena on päästä kurkistamaan henkilökunnan, tilojen tai opiskelijaryhmän kuulumisiin sekä tekemisiin täällä Punaportin ympäristössä.

Ravintola Punaportti toimii jälleen opetusympäristönä ja viikoittain ryhmä keittiössä vaihtuu. Tätä hyödyntäen julkaisemme uutiskirjeen tilaajille ruokalistat muutaman viikon etuajassa.

Kahvila-ravintola Punaportti
Hattelmalantie 25 I-rak.
13100 Hämeenlinna

Aukiolot:
Kahvila ma-pe 8.45-15.00
Ravintola ti-to 10.30-13.00

ILTARAVINTOLAT TULEVAT PIAN

Pitkään odotetut ravintola illat tulevat jälleen ja paikat varataan loppuun nopeasti. Ravintola iltoihin on rajoitettumäärä paikkoja ja ne täytetään varausjärjestyksessä. Uutiskirjeen tilaajille ilmoitamme ensimmäisenä, kun ravintolailtoihin varauskalenteri aukeaa.

Ravintola iltoja on suunniteltu 2 kpl ja yksi After Work iltama. Näihin avaamme varauskalenterin, kunhan opettaja on saanut tehtyä suunnitelmat valmiiksi, eli seuraathan tarkasti seuraavia uutiskirjeitämme.

ITALIALAISET TUTUSTUMISKÄYNNILLÄ

Maaliskuussa meidän opiskelijoita oli ryhmäliikkuvuusjaksolla Italiassa ja nyt me saimme vuorostaan tutustuttaa Instituto Professionale di Stato per I Servizi Alberghieri e della Ristorazione "G.Pastore" -hotelli- ja ravintola-alan oppilaat sekä muiden alojen opettajat meidän toimintaamme sekä lähiympäristön kauneuteen.



Italialaiset opiskelijat sekä opettajat pääsivät työskentelemään 2 viikon aikana Punaportin salissa harjoitellen asiakaspalvelua ja tarjoilua meidän tavoin, leipomossa loihdittiin suomalaisia herkkuja sekä opetuskeittiössä valmistettiin suomalaisista raaka-aineista erilaisia tuotteita myymälään. Kävithän vieraanamme toukokuussa, silloin saatoit nähdä Italialaisia opiskelijoita salissa?

Italialaisten kanssa käytiin tutustumassa mm. Aulangon näkötorniin, Ahveniston uimarantaan ja saunaan, Lepaan viinitilaan ja puutarhaan, litalan lasitehtaassa nähtiin lasinvalmistusta, Vanajanlinnaan, Turengin jäätelötehtaalla syötiin kasa jäätelöitä, Kiipulan puutarhamyymälään, Riihimäen lasimuseoon sekä Havin tehtaanmyymälään.



Myös meidän omat opiskelijat työskentelivät ahkerasti italialaisten kanssa ja Punaportilla päästiin harjoittelemaan tarjoilua ja asiakaspalvelua englanninkielellä.

Kuukauden resepti on sellainen, jota meidän henkilökuntamme suosittelee käytettäväksi. Resepti voi olla henkilöstön oma tai jonkin toisen, jota käytämme ruoanvalmistuksessa.

Elokuun kuukauden reseptiksi on valikoitunut Maisemakahvilan raparperipiirakka, jonka on julkaissut Kotiliesi. Tämä resepti on ollut Punaportin käytössä jo useita kertoja sekä reseptiä on helppo muuttaa täytteitä vaihtamalla mm. mustikkaan, marjasekoitukseen tai vaikkapa puolukkaan.

Ota henkilöstömme kuukauden resepti tästä talteen:



Julkaisija: Kotiliesi 2007
Kuva: Otavamedia

Maisemakahvilan raparperipiirakka

Muruseos:

8 dl vehnäjauhoja
3 dl sokeria
2 tl leivinjauhetta
2 tl ruokasoodaa
2 tl vaniljasokeria
250 g voita sulatettuna

Pohjataikina:

2/3 muruseoksesta
2 dl piimää
1 kpl kananmuna

Täyte:

1 l raparperipaloja
500 g maitorahkaa
2 dl sokeria
2 kpl kananmunaa
3 tl vaniljasokeria

Pinnalle:

1/3 muruseoksesta

Valmistusohje:

1. Sekoita muruseoksen kuivat aineet ja lisää lopuksi voisula. Jaa seos kahteen eri kulhoon. Käytä 2/3 muruseoksesta pohjataikinaan. Jätä kolmannes pinnalle ripoteltavaksi.
2. Lisää pohjataikinaan keskenään sekoitetut piimä ja kananmuna. Levitä seos leivinpaperilla peitetylle uunipellille.
3. Ripottele pohjataikinan päälle noin litra raparperipaloja.
4. Sekoita rahka, sokeri, munat ja vaniljasokeri. Kaada seos raparperipiirakan päälle. Ripottele lopuksi muruseosta pinnalle.
5. Paista raparperipiirakkaa 175-asteisessa uunissa noin 45 minuuttia.

Raparperipiirakan voi tarjoilla vaniljakastikkeen, -vaahdon tai -jätelön kera, niin kuin meillä Punaportilla.



Kahvila-ravintola Punaportti

Buffet lounas viikko 33

Ravintola auki ti-to klo 10.30-13.00

Tiistai 11.8.

Lounas: Rosepippuriporsasta M / perunat G,M /
yrttiporkkanat G,L

Kasvis: Nyhtökaurastroganoff Veg

Jälkiruoka: Mansikka-raparperikiisseli G,M 1,50 €

Keskiviikko 12.8.

Lounas: Kalastajan Lindströminpihvit G,L /
Punaportin perunasose G,L / kylmä kermaviilikastike G,L /
kukkakaali-parsakaalisisäke G,Veg

Kasvis: Juures-linssirösti G,M

Jälkiruoka: Omena-murupaistos ja vaniljakastike L
2,50 €

Torstai 13.8.

Lounas: Broileri-mangolasagne L /
uunipunajuuret G,M

Kasvis: Kanttarellilasagne L

Jälkiruoka: Marjarahka 2,50 €

Kahvilan kevytlounas

Ma & Pe klo 11-13

Maanantai 10.8.

Palsternakkasosekeitto G,L 8,50 €

Perjantai 14.8.

Hedelmäinen broilerisalaatti M 8,50 €