Punaportin ruokamatka

Uutiskirje



Uutiskirje nro 17:
Julkaisupäivä: 30.10.2026 Aikaväli: 2.-15.11.2026

Seuraava uutiskirje: nro 18
Julkaisupäivä: pe 13.11.2026
Aikaväli: 16.-29.11.2026

Tulossa:
- leipomon esittelyosio
- annosruokamenu

Huomioita:

SULJETTUNA:
pe 13.11. koulutusretki
to 3.12. turvallisuuskoulutus

Joululounas:
ke 9.12 klo 11-14
to 10.12 klo 11-14
VAIN paikanostaneille

Joululaatikoita tulossa vähitellen myyntiin

Vuoden viimeinen annosruokaviikko tulossa viikolle 48

HENKILÖKUNTA KOULUTTAUTUMASSA

Osastomme henkilökunta lähtee Tredun ammattiopistoon koulutusretkelle perjantaina 13.11. Tutustumisen tarkoituksena on päästä näkemään muita Suomen ammattioppilaitoksia ja heidän toimintaansa. Retkelle lähtee koko osastomme henkilökunta ja Punaportti on silloin suljettuna.

Joulukuun alussa torstaina 3.12 olemme myös suljettuna. Henkilökuntamme ja opiskelijat suorittavat turvallisuuskoulutuksen Punaportin tiloissa.

SAVE THE DATE

Punaportin joululounaasta on tehty jo paljon kyselyitä ja nyt on hyvä aika laittaa Punaportin joululounaspäivät kalenteriin.
Punaportin joululounas 9.-10.12.2026

Joululounas tarjoillaan perinteiseen tapaan kahtena päivänä keskiviikkona 9.12 ja torstaina 10.12 klo 11-14.

Uutuutena otamme käyttöön Tavastian verkkokaupan, jonka kautta varaukset ja ostot tapahtuvat ennakkoon. Tästä ilmoitamme lisää, kun verkkokauppa aukeaa. HUOM! emme ota vastaan sähköpostivarauksia!

Ammattiopisto Tavastia

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

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

ANNOSRUOKAVIIKOT 44-45

Annosruoka viikkot käynnistyivät ja ensimmäisen viikon tarjoilusta huolehtivat toisenvuoden tarjoilijat harjoitellen annosruokien ja juomien myyntiä ja niiden tarjoilua, peruskatteen tekemistä sekä asiakaspalvelua. Ensimmäisellä viikolla herkuteltiin Halloween-teeman mukaisesti. Annosruokamenusta löytyy alku- ja pääruokakeitto, Quick lunch, pääruoka ja pari jälkiruokavaihtoehtoa. Quick lunch on nopeasti valmistuva annosruoka, mikäli kiire yllättää lounashetkellä.

Halloween menussa:
Paahdettua myskikurpitsakeittoa, joka tarjoiltiin alku- ja pääruokana.
Lehtipihvi maustevoilla, paahdetuilla perunoilla sekä parsakaalilla.
Quick lunch: Kukkoa viinissä, riisin sekä parsakaalin kera.
Jälkiruoka vaihtoehdot: Key Limen pie sekä Tarte tatin ja vaniljajäätelö.

Toinen annosruokaviikon tarjoilusta huolehtivat puolestaan kokkiopiskelijat, joiden tutkinnonosaan kuuluu myös asiakaspalvelua. Viikon 45 annosruokamenu löytyy uutiskirjeen lopusta.











LAPSET MUKAAN TÖIHIN -PÄIVÄ 20.11.

Perjantaina 20.11 vietetään valtakunnallista Lapset mukaan töihin -päivää. Teemapäivän tarkoituksena on lisätä lasten osallisuutta, työelämän perheystävällisyyttä sekä lasten ymmärrystä työelämästä.

Myös meillä Punaportilla vierailee paljon lapsia niin asiakkaina kuin kokeilemassa työntekoa yhdessä henkilökunnan kanssa. Lapsille on suunniteltu myös erilaista toimintaa kampuksella.

KANSAINVÄLISYYS TERVEISET

Syksyn aikana saimme oppilaitokseemme kansainvälisiä vieraita niin Ranskasta kuin Italiastakin. Kansainväliset kohtaamiset toivat mukanaan uusia näkökulmia, kulttuureja ja ammatillista osaamista.

Ranskalaiset ravintola-alan opiskelijat saapuivat meille Lycée Albert Camus-oppilaitoksesta. Ryhmään kuului keväällä 2027 valmistuvia kokki- ja tarjoilijaopiskelijoita, jotka viettivät kuukauden työharjoittelujaksolla hämeenlinnalaisissa ravintoloissa. Työpäivät olivat kiireisiä ja opettavaisia, mutta aikaa löytyi myös suomalaisiin elämyksiin tutustumiseen. Opiskelijat kävivät muun muassa retkeilemässä ja pelaamassa frisbeegolfia Aulangolla, luistelemassa Hakiolla sekä viettivät päivän Helsingissä. Harjoittelupaikoista saatu palaute oli erittäin myönteistä, ja erityisen vaikutuksen vieraisiin teki suomalaisen luonnon puhtaus, rauha ja kauneus.

Lokakuussa saimme vieraiksemme myös italialaisia kokkiopettajia, jotka osallistuivat kymmenen päivän mittaiselle job shadowing -jaksolle. Opettajat saapuivat Istituto G. Pastore -oppilaitoksesta Varallosta ja Gattinarasta, missä he kouluttavat tulevaisuuden ravintola-alan ammattilaisia. Vierailun aikana he tutustuivat suomalaisen ammatillisen koulutuksen käytäntöihin osallistumalla opetustunneille, opiskelijaravintolan toimintaan sekä paikallisiin yritys- ja työelämävierailuihin. Ohjelmaan kuului myös tutustumista alueen kulttuuri- ja matkailukohteisiin.

Kansainväliset vierailut rikastuttavat sekä opiskelijoiden että henkilöstön arkea. Ne tarjoavat mahdollisuuden oppia toisiltamme, jakaa osaamista ja rakentaa yhteistyötä yli maiden rajojen. Näistä kohtaamisista jäävät muistoksi paitsi uudet opit ja kokemukset myös arvokkaat kansainväliset ystävyyssuhteet. Keväällä 2027 pääsemmekin itse tutustumaan näihin oppilaitoksiin ja kulttuureihin Ranskassa ja Italiassa.



ALAKOHTAISET TUTUSTUJAT

Oli taas aika vuodesta, kun Tavastian käytäville saapui 9-luokkalaiset tutustumaan eri aloihin. Aiemmin olemme kierrättäneet 9-luokkalaiset osastomme tiloissa, jotta pääsevät näkemään opetuskeittiöt, baari-, opiskeluluokat ja ravintolan. Tutustujat saapuivat ti-to päivinä juuri ennen lounasta.



Nyt halusimme kokeilla, jotain uutta ja alakohtaiset tutustujat saatettiinkin katettuun pöytään. Tutustujat saivat nauttia 3 ruokalajin Halloweenmenusta, jossa annokset olivat pieniä muutaman puraisun nautittavia. Paikalle saapui lähes 40-tutustujaa.







KUUKAUDEN RESEPTI: Marraskuu -26

Ranskalainen luumupannari sopii hyvin syksyiseen herkutteluun. Luumupannari on myös Punaportilla käytetty ja pannarin kylkeen voi laittaa vaniljajäätelöä ja itsetehtyä luumuhilloa. Ota henkilöstömme kuukauden resepti tästä talteen:

Ranskalainen luumupannari



Raaka-aineet:

300 g	luumuja
2 ½ dl	piimää
3 kpl	kananmunaa
1 dl	sokeria
1 dl	vehnäjauhoja
1 tl	vaniljasokeria

Julkaisija: Satokausi.fi

Valmistusohje:

1. Vuoraa uuni- tai kakkuvuoka leivinpaperilla. Voit käyttää noin kahden litran vuokaa tai pyöreää vuokaa, jonka halkaisija on 20-22 cm.
2. Puolita luumut ja poista kivet. Voit jättää pienet luumut puolikkaiksi, mutta isommat kannattaa leikata neljään osaan. Lado luumut vuoan pohjalle.
3. Sekoita muut ainekset keskenään ja kaada taikina luumujen päälle. Paista 200-asteessa uunin keskitasossa noin 35 minuuttia, kunnes taikina on hyytynyt ja saanut väriä pinnalta.
4. Jäähdytä ja ripottele pinnalle tomusokeria juuri ennen tarjoamista. Tarjoa vaniljakastikkeen tai -jäätelön kanssa.

Luumuhillo-ohje:

1. Huuhtele luumut ja poista kivet.
2. Kuumenna kaikki ainekset hillosokeria lukuun ottamatta kattilassa.
3. Sekoita hillosokeri höyryävään seokseen, kuumenna kiehuvaksi ja keitä kevyesti poreillen 10 minuuttia. Sekoita välillä. Kuori vaahto.
4. Purkita puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Säilytä viileässä.

Raaka-aineet:

500 g luumuja (ilman kiviä)
250 g hillosokeria
2 kanelitankoa
1 tl rouhittua kardemummaa
1 luomusitruunan mehu ja raastettu kuori

Ammattiopisto Tavastia
Kahvila-ravintola Punaportti
Hattelmalantie 25 I-rak.
13100 Hämeenlinna
Aukiolot:
Kahvila ma-pe 8.45-15.00
Ravintola ti-to 10.30-13.00

Kahvila-ravintola Punaportti
Annosruoat viikko 45

Ravintola auki ti-to klo 10.30-13.00
Kaikkiin pääruoka-annoksiin
sisältyy salaattipöytä, leipä, kahvi ja tee

Punaportin Toast skagen L, saa G
Alkuruokana 6,00 €

Suppilovahverokeitto G,L
sis. salaattipöytä
11,00 €

Quick lunch / Tuorejuustobroileri G,L
paahdetut kasvikset ja kauralisäke
12,50 €

Pulled pork G,L
valkosipuliperunat, paahdetut kasvikset
14,00 €

Jälkiruoka vaihtoehdot
Suklaa creme brulee ja tyrnisorbee G,L 3,50 €

Vohveli ja Biscoff-jäätelö L 3,50 €

Kahvila-ravintola Punaportti
Buffet lounas viikko 46 hintaan 11,00 €

Ravintola auki ti-to klo 10.30-13.00

Tiistai 10.11.
Lounas: Kaalikääryleet M,G / Punaportin perunasose G,L / yrttiporkkanat G,L / puolukkahillo G,M
Kasvis: Metsäsienikääryle M
Jälkiruoka: Mansikkakiisseli G,M 1,50 €

Keskiviikko 11.11.
Lounas: Kinkkukiusaus G,L / Janssoninkiusaus G,L / paahdettu kasvislisäke G,Veg
Kasvis: Kasviskiusaus G,L
Jälkiruoka: Mangorahka G,L 2,50 €

Torstai 12.11.
Lounas: Broileri-ananaskastike G,L / moniviljariisi G,Veg / paahdettua porkkanaa ja lehtikaalia G,Veg
Kasvis: Kikherne-aprikoosipata G,Veg
Jälkiruoka: Köyhät ritarit, kermavaahto ja karviaishillo L 2,50 €

Kahvilan kevytlounas
Ma klo 11-13

Maanantai 9.11.
Kukkakaalikeitto G,L 8,50 €

Perjantai 13.11.
SULJETTU

odotettavissa lautasellinen
joulun taikaa

PUURO-BAARI

JOULUKUUSSA
PERJANTAISIN KLO 9-11
4.12. ALKAEN

TULOSSA JOULUNA