

### **viveca tallgren**

Jeg er født og opvokset i Helsinki, men har boet i Danmark siden begyndelsen af 60'erne. Jeg er cand. phil. i spansk og har ved siden af mit job som gymnasielærer arbejdet som freelancejournalist og har skrevet for både danske, finske og spanske aviser og tidsskrifter. For øjeblikket arbejder jeg som forlægger og skriver også selv skønlitteratur. Lige siden jeg flyttede til Danmark, har jeg jævnligt rejst til Helsinki for at besøge familie og venner. Jeg er finlandssvensk, men jeg bestræber mig på også at holde det finske sprog ved lige. Siden jeg flyttede til Danmark, har min fødeby ændret sig en hel del. Især i de sidste femten år har jeg oplevet den som mere åben og international, mindre formel. Jeg glæder mig altid til at komme til Helsinki og holder meget af dens jugendarkitektur, dens smukke historiske centrum, markedshallerne og skærgården lige udenfor. Om foråret, når solen atter begynder at skinne efter den lange mørke vinter, bliver byen særligt smuk i sollyset. Jeg synes også om mange af byens restauranter, ikke mindst dem, der holder den finske madkultur i hævd.

# madkultur

## skovbær, røget fisk og kaffeost

I anledning af Finlands 100-årsjubileum i 2017 blev landets nationalret udpeget ved en offentlig afstemning, og valget faldt på det mørke finske rugbrød, *ruisleipä*, der er en fast bestanddel ved så godt som ethvert finsk måltid. Rugen er en populær kornsort i Finland og trives godt på de nordlige breddegrader. Den bruges ikke kun til rugbrød men også til grød, pirogdej m.m. Det finske rugbrød er ligesom det danske bagt af surdej, men formen er som regel rund og ofte med et hul i midten, og smagen er mere syrlig.

Finnerne lægger stor vægt på at spise lokale råvarer. De enorme skovområder er et rent skatkammer af spændende råvarer: blåbær, skovjordbær, tyttebær og vilde svampe som karljohan, kantareller, morkler for blot at nævne nogle stykker. I skovene lever også elsdyret, hvis kød er en stor delikatesse. Længe før det ny nordiske køkken blev en trend, har Finland været foran i brugen af skovens planter til madlavning. Gran- og fyrretræs nåle, birkebark og andre planter benytter finnerne med stor fantasi til at give maden et ekstra pift, og jeg har endda ladet mig fortælle, at Claus Meyer har besøgt Finland for at hente inspiration i finnernes brug af lokale råvarer.

I lighed med russerne holder finnerne også af rodfrugter som kålrabi, rødbeder, kartofler og gulerødder, men mest populær er roen, som man i 1800-tallet dyrkede i hele landet. Roen er let at dyrke, selv i en jordbund, hvor mange andre planter eller kornsorter ikke ville trives. Den er faktisk så populær, at finnerne i 2011 kårede den til årets grønsag.

Noget af det efter min mening lækreste i finsk madkultur er de mange fisk fra landets tusind søer: helt, sandart, kvabbe, negenøje, aborre, gedde og heltling. Finnerne serverer fiskene både kogt, røget og ristet. Der er intet mere delikat end røget helt, *siika*, eller ristet *strömming*, som finnerne om sommeren nyder med



Gamla Saluhallen, den populære torvehal ved Helsinkis havn © Ian Shaw/Alamy Stock Photo

kogte nye kartofler og dild. Uhyre enkelt og alligevel så delikat.

## markedshallerne

Et godt udgangspunkt for at stifte nærmere bekendtskab med finsk madkultur er Helsinkis markedshaller. Nede på havnen ved Kauppatori/Salutorget ligger den smukke, nyrestaurerede markedshal Vanha Kauppahalli/Gamla Saluhallen fra 1889, som med sine hyggelige cafeer og madboder er blevet et stort trækplaster for turister. I 1800-tallet solgte man madvarer fra stande på torvet udenfor, men i slutningen af århundredet valgte man at bygge en lukket markedshal for at forøge kundskaberne i madhygiejne. For en dansker kan de mange lokale madvarer i de forskellige boder være lidt af en eksotisk oplevelse. Særligt attraktive er fiskeboderne med deres store udvalg af røgede og ristede ferskvandsfisk. Vil man have en billig frokost,



Muikku (heltling) og andre røgede fisk i Gamla Saluhallen © Viveca Tallgren

kan man købe en lille portion røget fisk eller den karelske *kalakukko*; en mættende pirog af rugmel fyldt med *muikku*, som de små heltlinger kaldes på finsk. Om sommeren nyder mange de røgede og ristede fisk på en bænk i solen uden for torvehallen, hvilket de frække måger for længst har fået fært af. Er man uopmærksom et øjeblik, bliver maden snuppet lige for næsen af en.

En stor delikatesse er rensdyrkødet, som sælges både i form af frikadeller og pølser, men mest populært er det mørkerøde røgede rensdyrkød, der spises i tynde skiver som pålæg sammen med saltagurk.

I Finland serverer man til kaffen ofte den såkaldte kaffeost eller *leipäjuusto*, som er en finsk specialitet fremstillet af mælk, der er stivnet til en ostemasse. Osten, der har form som en flad kage, steges og serveres med multebærsyltetøj til kaffen eller som dessert.

Salutorget, som ligger over for præsidentens palæ og Helsinkis rådhus, er om sommeren fuldt af liv. I de mange stande sælges der friskplukkede blåbær,

skovjordsbær, tyttebær, muldebær, svampe og finsk kunsthåndværk. Der er også små caféboder, der sælger pirogger, sandwich og kaffe. Selv om vinteren er standene åbne, om end i reduceret antal, og her kan man købe hjemmestrikkede huer, vanter og sokker, rensdyrskind og træskærerarbejder.

Den største af Helsinkis tre markedshaller er Hakaniemen Kauppahalli/Hagnäs Salutorg fra 1914 i det gamle arbejderkvarter Kallio. Her er ikke så mange turister som i Gamla Saluhallen, hvilket måske også giver stedet et mere autentisk finsk præg. Stueetagen er med sit store udbud af fødevarer især kendt for salget af sæsonbetonede råvarer. Her kommer folk både fra den finske provins og endda helt fra Sankt Petersborg for at handle. Oppe på anden sal kan man købe forskellige håndarbejder og produkter af det verdenskendte designfirma Marimekko – og nyde en kop kaffe i cafeen.

I den vestlige del af Helsinki ved torvet Hietalahden tori/Sandvikstorget ligger byens næstældste markedshal Hietalahden Kauppahalli/Sandvikens Saluhall tegnet i 1903 af Selim A. Lindqvist, en af den finske jugendstils mest kendte arkitekter. Den fungerer ikke mere som torvehal men har i dag mest cafeer og spisesteder med internationalt køkken, med blandt andet kebab og tapas. I sommermånederne er der et populært loppetorv udenfor.

## restauranterne

Restauranterne i Helsinki byder på mange interessante kulinariske oplevelser fra såvel det finske som fra det internationale køkken. Her vil jeg primært koncentrere mig om nogle af de restauranter, der har specialiseret sig i henholdsvis finsk, russisk og lappisk mad, som uden tvivl vil bidrage til at gøre besøget i den finske hovedstad til en speciel oplevelse. Men først lidt historie om restaurantlivet i den finske hovedstad.

I 1820'erne savnede Helsinkis bedre borgerskab en elegant restaurant med rummelige festlokaler, og i december 1833 åbnede Hotel Seurahuone/Societetshuset tegnet af tidens populære arkitekt, tyskeren C.L.





Kappeli med udsigt over Kauppatori/Salutorget © Sergi Reboredo/Alamy Stock Photo

Engel. Stedet blev kendt som byens mest legendariske hotel og restaurant; her blev der afholdt maskerader, store baller og andre sociale sammenkomster, og i restauranten kunne middagsgæsterne spise til akkompagnement af levende orkestermusik. Seurahuone gav et gevaldigt løft til byens kulturliv, men i 1913 måtte hotellet flytte, da byrådet ville bygge det om til Helsingfors rådhus. Hotel Seurahuone findes stadig men ligger i dag ved hovedbanegården. Både restauranten, baren og værelserne er indrettede i art nouveau-stil.

For enden af Esplanadeparken ligger restaurant Kappeli, som har fået sit navn på grund af den kapellignende facade. Dens historie går tilbage til 1867, da den var et sted, hvor man mødtes en sommereftermiddag for at få et stykke kage eller en sodavand. Da restaurantejeren Josef Wolontis i 1883 overtog ledelsen af Kappeli, blev den et kendt samlingssted for byens kunstnere og musikere. Den kendte finske digter Eino Leino, som er hædret med en statue i Esplanadeparken, frekventerede jævnligt restauranten i sin vide kappe og bredskyggede hat.

Da forbudsloven mod alkoholkonsumtion trådte i

kraft i 1919, måtte restauranten imidlertid holde lukket i vinterhalvåret, og man satsede i stedet på at servere god mad, kaffe, te og sodavand i sommermånederne og opbygge en musiktribune for at trække gæster til. Med årene forfaldt bygningen af fugtskader, men i 1970'erne renoverede man den, og i 80'erne indrettede man den til et sted, hvor publikum kunne komme og høre rytmisk musik. I dag har Kappeli i den ene ende en café og i den anden en restaurant. Et besøg i restauranten kan anbefales alene på grund af den smukke udsigt gennem glasfacaden. Køkkenet byder på både finsk og international hverdagsmad.

### finske restauranter

Finnerne er glade for deres mad, og de klassiske retter fra det finske køkken serveres i en lang række af byens restauranter, som ynder at holde gamle traditioner i hævd. Jeg vil her tage jer med på nogle af mine yndlingssteder, som dog kun er et lille udpluk af Helsinkis kulinariske scene.

På Södra Esplanaden ligger restaurant Savoy, kendt som et af byens bedre spisesteder. Restauranten ligger oppe på 7. sal med udsigt over den smukke Esplanadepark og det legendariske hotel Kämp. Indretningen, der er designet af Alvar Aalto i 1936-37, er holdt i den oprindelige stil, som stemmer fint overens med en af Savoys mest fremtrædende stamgæster: Carl Gustaf Mannerheim. Mannerheim var en finlandssvensk officer af adelig slægt, der mest er kendt for sin ledende rolle i den finske Vinterkrig og Fortsættelseskrigen, selv om han også fik indflydelse på gennemførelsen af Finlands selvstændighed i 1917. I 1944-46 var han Finlands præsident. Mannerheim er den eneste i Finland, der fik titlen *marskal*. Ud over sin høje status som politiker og militærmand var han også en stor gourmet. I det fint illustrerede værk *Dining with Marshal Mannerheim* af madskribenterne Risto og Ritva Lehmusoksa kan man læse om Mannerheims gastronomiske interesser og yndlingsretter, som bogen også har opskrifterne på. En af Mannerheims absolutte yndlingsretter var *vorschmack*, som er en specialitet på Savoy.

*Vorschmack* er et tysk ord og betyder *forsmag*, men retten menes at være af jødisk-polsk-baltisk-svensk oprindelse. Den er i lighed med mange andre finske retter ganske enkel og meget velsmagende. Den består af et par pølseformede stykker kød lavet af hakket oksekød, fjerkræ eller vildt. Det hakkede kød blander man sammen med et par sild tilsat lidt franskbrød, løg, peber og æg, før det bages i ovnen. Hertil serverer man kartofler, saltgurk, kogt rødbede og *smetana*, russisk sur fløde, og retten nydes med en kold øl og en snaps. Marskallens faste plads kan endda stadig beses i restauranten.

Lige så traditionsrig er restauranten Kosmos, der blev grundlagt i 1924. I den lille folder om stedets historie, som gæsterne kan få i garderoben, karakteriserer restauranten sig som "et sted, hvor påvirkninger fra det russiske, franske og svenske er forenet med en moderniseret finsk madtradition og finske råvarer."

Til at begynde med var Kosmos en populær studentrestaurant, men den i 1919 vedtagne lov om alkoholforbuddet gik ud over stedets økonomi. Da den upopulære lov endelig blev ophævet i 1932, begyndte klientellet også at omfatte forretningsmænd, jurister og tjenestemænd. Under Vinterkrigen i 1939-40 måtte Kosmos lukke på grund af vareknaphed, og man var tvunget til at udleje lokalerne til tysk militær. Efter krigen slog restauranten dog dørene op igen.

Kosmos er alene et besøg værd på grund af indretningen, som blandt andet Alvar Aalto har stået for i sine unge år som arkitektstuderende. Både møblementet, lysekronerne, de hvide duge og båsene langs væggen får en til at føle sig hensat til 1930'erne eller 40'erne.

Restauranten er altid fyldt med gæster, mange af dem stamgæster, og stemningen er animeret. Menukortet byder på både klassisk finsk husmandskost og mere raffinerede retter som rensdyrfilet med sauce af granskud og rosmarin med ristede kartofler. Selv har jeg nydt at få serveret nogle retter fra min barndom i Finland, for eksempel stegt *strömming* med kartoffelmos.

Restaurant Elite i bydelen Tölö har i over 60 år været





Skuespilleren Tauno Palos yndlingsret serveret på Elite © Restaurant Elite

et samlingssted især for kunstnere, forfattere og skuespillere på grund af et nærliggende kunstnerhjem, og i baren udstiller de også moderne finsk kunst. En af de berømte stamgæster var forfatteren Mika Waltari, hvis mest kendte værk er den historiske roman *Sinuhe ægypteren*. Man kan vælge mellem forskellige menuer og à la carte-retter med velmagende finsk og international mad. Også her serveres kendte kunstneres foretrukne mad. En af Finlands mest kendte skuespillere fra 1940'erne og 50'erne, Tauno Palo, havde sin faste plads, som nu er markeret med et lille metalskilt på væggen, og på menukortet står hans yndlingsret: flødestegt bøf med løg og stegte kartofler. En af stedets klassikere er laksesuppe serveret med ristet rugbrød eller stegte nyrer flamberede i *jaloviina*, finsk brændevin, serveret med pastinakpuré og sennepssauce. Elite blev i 2017 som den eneste restaurant i Finland belønnet med Monocle Restaurant Awards 2017.

Nede ved kajen Kanavaranta, lige ved foden af klippen med den russiskortodokse Uspenskijkatedral, ligger den hyggelige restaurant Nokka i en renoveret lagerbygning med udsigt over havnen. Lokalernes røde murstensvægge giver en særlig hyggelig stemning i stearinlysenes skær. I køkkenet lægger de vægt på friske råvarer, der bliver leveret af små finske producenter. Restauranten tilbyder også et populært kogekursus for både finner og turister. I den lille café, Puotikahvila, Butikscafé, lige ved indgangen, kan man spise en billigere frokost end i restauranten, og købe take away-retter til picnic. Som navnet antyder er der også en lille butik, hvor man kan købe finske oste, røget rensdyrkød, røget heltling og knækbrød med kommen.

For feinschmeckere, der gerne vil spendere lidt ekstra på et måltid ud over det sædvanlige, byder den prisbelønnede restaurant Olo ved siden af den svenske ambassade med udsigt til havnen og Salutorget på udsøgte smagsoplevelser. Her kæler man for maden, og kokkenes fantasi får frit spil. En 15 retters *tasting menu* bygger på kokken Jari Vesivalos barndoms minder med små retter af klassiske finske råvarer, serveret med et raffineret twist. Surdej med røget laks, roer fra Lindroth-farmen og emmer (hvede) med røget rensdyrhjerte er navnene på nogle af retterne i menuen.

Er du i Helsinki om sommeren, vil jeg anbefale at tage båden fra Kaivopuisto/Brunnsparken ud til øen Valkosaari (det tager cirka ti minutter), hvor sejlkлубben NJK siden 1900 har haft en dejlig restaurant i den store lyse trævilla med udsigt til skærgården og Helsinki havn. Den prisbelønnede restaurant nyder særlig popularitet i krebssæsonen i august måned, hvor de spisende selskaber synger svenske snapseviser mellem retterne.

## gode hverdagsrestauranter

Helsinki har en lang række både små og større spisesteder, som serverer gode klassiske hverdagsretter fra det finske køkken. Kaarna ved siden af shoppingcentret Forum på Mannerheimvägen er en enkel men

hyggelig restaurant, hvis spisekort har et stort udvalg af finske retter med lokale råvarer til rimelige priser.

Den lidt mere trendy Juuri, der betyder 'rod', har som sin ambition at finde frem til rødderne i finsk madtradition og landets regionale specialiteter, men samtidig at tilpasse dem en globaliseret verden. Deres specialitet *sapas* er afledt af *Suomalaiset alkupalat* (finske forretter); en finsk variation af de spanske tapas, der eksempelvis kan bestå af kål med gedemælk og ribs, boghvede med løg eller fasan med persillerod og æble. I 2008 blev restauranten første gang nævnt i Michelin-guiden og har været der lige siden.

Den lille, men meget velbesøgte restaurant Kuurna i den centrale bydel Kronohagen har en fast menu af finske retter, der udskiftes hver anden uge. Restauranten ligger i en gammel butik med hvælvede lofter. Her er næsten altid fyldt og kun plads til 22 gæster, så bestil bord!

Meget centralt på Norra Esplanaden lige ved den berømte havfruestatue Havis Amanda ligger restauranten Aino opkaldt efter en af hovedfigurerne i nationaleposet *Kalevala*. Ainos bror Joukahainen, der blev udfordret af den store helteskikkelse Väinämöinen, lovede i fortvivlelse at give ham Aino til hustru mod hendes vilje. Hun endte med at drukne. Jeg har nydt stedets anretning af finske tapas med blandt andet rensdyrkød, røget helt og andre typisk finske delikatesser tilberedt med et moderne twist.

Den umiddelbart mest finske, men også mest turistede restaurant af dem alle er Savotta, som betyder 'skovarbejde'. Restauranten ligger på Senatstorget over for domkirken og er indrettet som en finsk træhytte med bjælkevægge, ægte finsk træmøblement bragt hertil fra forskellige egne af landet, og som servietter benyttes ternede viskestykker. Indretningen kunne næsten minde om en finsk sauna. Restauranten bruger kun finske råvarer fra skovene og søerne og fra veludvalgte lokale leverandører. De serverer klassiske hverdagsretter som for eksempel grøn ærtesuppe med flæsk.

## russiske restauranter

Piroggerne, der stammer fra Rusland og grænseområdet Karelen, er også en del af det finske køkken. De karelske pirogger, *karjalan piirakka*, er blevet en finsk nationalspise. De laves af en rugmelsdej, som krølles smukt omkring fyldet, der enten er ris eller kartofler, og nydes varme med æggesmør på. I dag kan de også købes i supermarkeder, men dem fra torvehallerne er ofte de mest delikate.

De populære påskedesserter *mämmi* og *pasha* stammer også fra Rusland. *Mämmi*, der i konsistensen ligner noget i retning af tjære, er fremstillet af rugmel, sirup, malt og pomeransskal og spises med fløde til. *Pasha*, der stammer fra den russiskortodokse tradition, er en lækker og kalorierig dessert lavet af æggeblommer, sukker, smør, *smetana*, kvark, syltede kirsebær, rosiner, mandler, sukat og minder i udseendet om vaniljeis, men er mere mættende. Desserterne kan købes i markedshallerne og i stormagasinet Stockmanns velassorterede madafdeling.

Under sovjettiden havde Helsinki ry for at have de bedste russiske restauranter uden for det daværende USSR, og i dag er den finske hovedstad stadig et yndet turistmål for russere, især fra Sankt Petersborg. Jeg glæder mig altid til at besøge de russiske restauranter i Helsinki, hvor alene indretningen i gammel russisk klunkestil er med til at gøre oplevelsen helt speciel.

Den bedste af de russiske restauranter i den finske hovedstad er uden tvivl Bellevue, som ligger klos op af den imponerende ortodokse Uspenskijkatedral i bydelen Katajanokka/Skatudden. Restauranten, som er den ældste russiske restaurant uden for Rusland, blev oprindeligt oprettet som en café i maj 1917 af esteren Gregori Pawlov, der var finsk gift. I 1922 flyttede man den til sin nuværende beliggenhed og gav den det franske navn Bellevue. Pawlov var kendt for sine gastronomiske evner, og marskal Mannerheim var også fast kunde på denne restaurant. Under den nuværende ejer, Ragni Rissanen, har restauranten fået en Michelin-anbefaling. Indretningen er stilfuld uden at være prangende, og menukortet byder på klassisk russisk

mad. Foruden den kendte *bortsch*-suppe serverer man blinier, saltgurk med honning og *smetana* som forretter, og hver lørdag serveres der *zakuska*, en anretning af forskellige små delikate retter. Blandt hovedretterne kan man vælge mellem fasan, grillet helt, rødbedebøf og bjørnesteget.

Den over 40 år gamle restaurant Saslik er med sine farvestrålende russiske malerier i guldramme fra zartidens Rusland og de russiske sange, der bølger ud af højtalerne, måske den mest eksotiske af de russiske restauranter, men også en smule klichépræget. Undertiden er der optræden med en indfødt sangerinde ledsaget af balalajkaspiller. Foruden de klassiske russiske retter på menukortet er Saslik især kendt for sine mange retter med bjørnekød. Restauranten har også otte meget hyggelige kabinetter indrettet i russisk stil beregnet til private selskaber.

Den mest intime af de russiske restauranter er Troikka, hvis røde vægge er dekoreret med smukke guldindrammede malerier, hvide blondegardiner ved vinduerne og funkulende lysekroner i loftet. Restauranten har specialiseret sig i sæsonmenuer, der er tilpasset årstiden, og menukortet byder på gode russiske retter, blandt andet stuvet hare med boghvede og byg.

## **lappiske restauranter**

Fødevarerprodukter fra Lapland er meget populære i Finland, og især rensdyrkød og den røde røgede laks er en stor delikatesse. Herudover er bærsorter som muldebær og det lille røde *mesimarja/åkerbär*, der især bruges til likørfremstilling, også blandt favoritterne. Hovedingredienserne i det lappiske køkken er rensdyrkød, fisk og det hvide lappiske tyndbrød, der minder om mexicanske tortillas.

Restauranten Lappi i centrum af byen er indrettet som en lappisk træhytte med bjælkevægge og møblement i træ, og fra højtaleren bølger melankolske finske tangoer. Menukortet byder på forskellige variationer af rensdyrkød og ristede fisk, især helt eller heltling, hvis rogn de serverer som forret. Man



Restaurant Saslik med russisk musikoptræden © Viveca Tallgren

kan også vælge et sortiment af lappiske specialiteter à la tapas med blandt andet saltet rendyrkød, tørret rendyrkød, svampesalat, rogn af helt, *muikku*, røget heltling, og kaffeost med muldebær serveret med tyndt lappisk brød.

Lidt mere eksperimenterende og trendy er restauranten Saaga på Bulevarden, hvor de serverer klassiske lappiske specialiteter i velmagende moderne variationer. "Hungry like a wolf" hedder en af retterne, som består af stegt rendyrkød med rosmarin, grydestegt elsdyrnakke med enebærfond, grillet vildtpølse med husets sennep, grillet fjeldørred med porcini-mør, mørkelcreme og kartoffelmos med smør. Tyttebær, tranebær og forskellige af skovens planter indgår som tilbehør til mange af retterne. Dessertudvalget er ikke mindre eksotisk: kaffeost stegt i fyrretræstjære serveret med en creme lavet af blade fra vrietornsbusken, blåbær-semuljebudding serveret med vaniljeis





Saagas rensdyrgrøde med kartoffelmos, tyttebær og saltagurk © Saaga

og birkesirup af birkesaft, frosne tranebær med varm karamelsovs smagt til med saltlakrids. Velbekomme.

### længslen efter helsinki

Da jeg i begyndelsen af 1960'erne flyttede til Danmark, var cafékulturen i Helsinki noget af det, jeg savnede mest. Efter skole og om aftenen hang vi unge næsten altid ud på en café. Helsinki har mange hyggelige cafeer, men her vil jeg mindes en af dem, hvor jeg ofte kom som barn med min mor og mormor.

Den mest kendte café i Helsinki er uden tvivl Karl Fazers Café, der åbnede i Glogatan i 1891, og som sidenhen har været en del af kulturlivet i den finske hovedstad. Grundlæggeren Karl Fazer var en ambitiøs mand, der havde studeret konfekturproduktion i Europas førende konditorier. I 1897 grundlagde han en konfekturfabrik uden for Helsinki med det mål at kombinere det bedste af russisk og fransk konfektur. De fleste cafeer i Helsinki serverer som regel en af Fazers chokoladekonfekter til kaffen eller teen. Fazers chokolade kan man også købe i Danmark; vi kender vel alle de sølvindpakkede Fazermint? Nogle læsere husker måske endda Dirch Passers vrængende stemme



Elg, rensdyr og bjørn på dåse © Arco Images GMBH/Alamy Stock Photo

i en reklame for den berømte finske chokolade: ”Man Fazer ikke, at noget kan smage så godt”.

I den velbesøgte café er der desuden et stort udbud af fristende kager. En af mine favoritter er deres kager med *tjiniuski*; en slags blød karamelcreme, som også bruges til mange desserter. Fazer har også et stort udvalg af delikate *smörgasar*, som er det finske svar på det danske smørrebrød, som dog ikke er så fyldigt og varieret. Ved siden af cafeen er der en butik, der sælger friskbagt brød og Fazers chokoladekonfekt, bolsjer og andre lækkerier.

Jeg blev i 2014 inviteret til at fortælle om finsk mad i DR’s radioprogram ”Kaupunki” (”by” på finsk) i P4, og til sidst spurgte radioværten mig, om der ikke var en finsk ret, jeg slet ikke brød mig om. Mit umiddelbare svar var *maksalaatikko/leverlåda*. Retten består af lever, rosiner og risengrød, der blandes sammen og sættes i ovnen og spises med tyttebærsyltetøj – en blanding, som ifølge værterne passede perfekt til programmets slogan: ”Det er finsk, det er sindssygt”. Velbekomme! *Hyvää ruokahalua!*

# noter

## café

**Karl Fazer Café** ② Kuuvikatu/Glogatan 3. Se [www.fazer.fi](http://www.fazer.fi).

## finske restauranter

**Elite** ⑥ Eteläinen Hesperiankatu/Södra Hesperiegatan 22.  
Sporvogn nummer 2 fra hovedbanegården; stå af ved Hesperian puisto/Hesperia Parken. Se [www.elite.fi](http://www.elite.fi).

**Juuri** ⑦ Korkeavuorenkatu/Högbergsgatan 27.  
Se [www.juuri.fi](http://www.juuri.fi).

**Kaarna** ⑧ Mannerheimintie/Mannerheimvägen 20.  
Se [www.raflaamo.fi](http://www.raflaamo.fi).

**Kappeli** ⑨ Eteläesplanadi/Södra Esplanaden 1.  
Se [www.kappeli.fi](http://www.kappeli.fi).

**Kosmos** ③ Kalevankatu/Kalevagatan 3. Ligger fem minutters gang fra stormagasinet Stockmann. Se [www.kosmos.fi](http://www.kosmos.fi).

**Kuurna** ⑩ Meritullinkatu/Sjötullsgatan 6. Se [www.kuurna.fi](http://www.kuurna.fi).

**NJK** ⑪ Valkosaari/Blekholmen. Yacht-klubbens restaurant har åbent om sommeren. Der er bådforbindelse til øen tæt på Olympiaterminalen, hvorfra de store færger afgår. Det tager cirka ti minutter at sejle til øen. Se [www.ravintolanjk.fi](http://www.ravintolanjk.fi).

**Nokka** ⑫ Kanavaranta/Kanalkajen 7 F. Restauranten laver også madlavningskurser. Se [www.ravintolanokka.fi](http://www.ravintolanokka.fi).

**Olo** ⑬ Pohjoisesplanadi/Norra Esplanaden 5.  
Se [www.olo-ravintola.fi](http://www.olo-ravintola.fi).

**Savoy** ⑭ Eteläesplanadi/Södra Esplanaden 14.  
Se [www.ravintolasavoy.fi](http://www.ravintolasavoy.fi).

## lappiske restauranter

**Lappi** ⑮ Annankatu/Annegatan 22. Se [www.lappires.com](http://www.lappires.com).

**Saaga** ⑯ Bulevardi/Bulevarden 34.  
Se [www.ravintolasaaga.fi](http://www.ravintolasaaga.fi).

## russiske restauranter

**Bellevue** 17 Rahapajankatu/Myntgatan 3 (tæt på Uspenskij-katedralen). Se [www.restaurantbellevue.com](http://www.restaurantbellevue.com).

**Saslik** 18 Neitsytpolku/Jungfrustigen 3. Sporvogn nummer 3 fra hovedbanegården. Se [www.ravintolasaslik.fi](http://www.ravintolasaslik.fi).

**Troikka** 19 Caloniuksenkatu/Caloniusgatan 3. Sporvogn nummer 2 fra hovedbanegården. Se [www.troikka.fi](http://www.troikka.fi).

## torvehaller

**Hietalahden Kauppahalli/Sandvikens Saluhall** 4 Lönnrotinkatu/Lönnrotsgatan 34.

Se [www.hietalahdenkauppahalli.fi/](http://www.hietalahdenkauppahalli.fi/)

**Vanha Kauppahalli/Gamla Saluhallen** 5 Eteläranta/Södra kajen. Se [www.vanhakauppahalli.fi](http://www.vanhakauppahalli.fi).

**Hakaniemen Kauppahalli/Hagnäs Saluhall** 6 Hakaniemen tori/Hagnäs torg. Ligger i cirka 15-20 minutters gåafstand fra hovedbanegården. Metroen fra hovedbanegården standser ved Hakaniemen tori. Se [www.hakaniemenkauppahalli.fi](http://www.hakaniemenkauppahalli.fi).