

GEOfood-menu

Parkanossa sijaitseva Raijanholvi on rakennettu entisen pankin tiloihin. Raijanholvissa tarjoillaan maukasta lounasta ja laadukkaita kahvilatuotteita.

“Eräänä päivänä paistoin pannulla keräkaalia, sipulia ja porkkanaa. Palasin lapsuuden muistoihin siinä hetkessä, kun sekoitin niitä pannulla. Tuoksumuisto valtasi mielen. Olimme kesät kasvimaalla kitkemässä rikkaruohoja.”

Raija Laaksosen mielessä syntyi sillä hetkellä ajatus vanhanajan kaalipiiraasta uudella twistillä. Jättikaalitaskun taikinassa ja täytteessä käytetään Geopark-alueella tuotettuja viljoja, maitoja, munia ja kasviksia. Mausteena on itse kasvatettua oreganoa ja lipstikkaa sekä lähihunajaa.

Kaaleja on viljelty Suomessa ja 1500-luvulta alkaen. Pohjolan ilmasto sopii kaalin viljelyyn, sillä ne kestävät myös hallaa ja vaativat kosteutta. Täässä Suomenselän korkeilla mailla sataakin enemmän kuin alavilla rannikkoalueilla tai Järvi-Suomessa.

Porkkanat, sipulit ja kaalit viihtyvät Geopark-alueella jääkauden kasaamalla ja jäätiköiden sulamisvesien huuhtomilla multavilla hiekka- ja hiesumailla, joki- ja järvilaaksojen avarilla ja valoisilla etelärinteillä. Pohjolan valoisat kesäyöt tuottavat aromikkaita kasviksia ja saavat aikaan myös viljoille parhaan maun. Alueen avarat kangasmetsät ovat erityisen suotuisia kasvualustoja puolukalle.

Vinkki! Jättikaalitasku sopii myös retkievääksi!



GEOfood?

GEOfood on kestävästi UNESCO Global Geoparkeissa tuotettua lähiruokaa. Merkin avulla nostetaan esiin ruoan yhteyttä geologiseen perintöön. Merkin mukaisia lähiruokatuotteita ja -annoksia on tarjolla monessa Geoparkissa ympäri maailman.

GEOfood on esimerkiksi alueen soilla ja metsissä kasvavia marjoja, sieniä ja riistaa, alueen vesistöjen kaloja ja paikallisia maataloustuotteita sekä näistä jalostettuja elintarvikkeita ja valmistettuja annoksia.