



PEERA

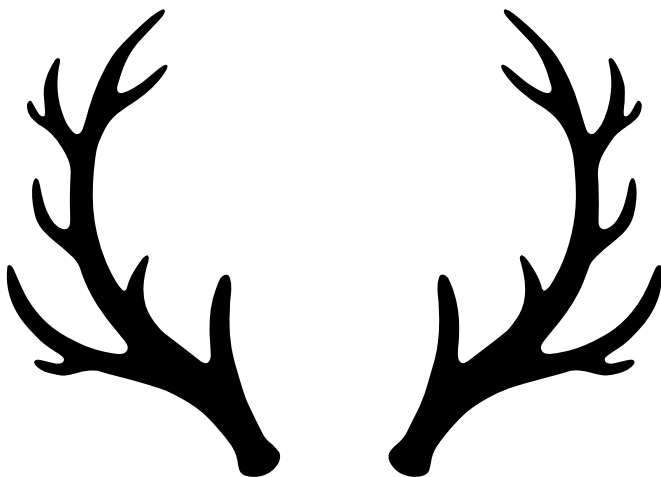
HOTELS & COTTAGES

❖

PERHEEN MENU

❖

Tämän menun tuotteet eivät ole vain annoksia – ne ovat ruokatarinoita, jotka kutsuvat sinut jakamaan perheemme perinteet ja maut.



PERHEEN MENU SEKÄ PEERÄ HOTELS & COTTAGES

Peerâ on inarinsaamea ja tarkoittaa perhettä. Peerâ Hotels & Cottages on pohjoissuomalainen perheyritys, jonka omistajaperheen juuret ovat saamelaisessa kulttuurissa, erityisesti Inarijärven karun kauniissa maisemissa.

Omistajaperheen jäsenet ovat mukana yrityksen päivittäisessä arjessa. Perheen nuorin tytär Hilla-Rina toimitusjohtajana ja keskimäinen tytär Minna hallintojohtajana. Yrityksen perustajat ja perheen vanhemmat Raili ja Vesa toimivat yhtiön hallituksessa.

Peerân perheen menun tuotteet heijastavat omistajaperheen perinteitä, luoden yhtenäisiä makuelämyksiä kaikissa ravintoloissamme. Jokainen annos kertoo tarinan juuristamme ja ruokakulttuuristamme.

Seuraavalta sivulta löydät kokonaismenut tai voit valita yksittäisiä annoksia, joiden esittelyt sekä tarinat on kuvattu sisäsivuilla.



Kuvassa vasemmalta oikealle:

Pia (vanhin tytär), Raili (äiti), Vesa (isä), Minna (keskimäinen tytär), Hilla-Rina (nuorin tytär).

VALITSE KAHDESTA VALMIISTA MENUSTA

HILLAN SUOLASIIKALEIVÄT

Lähde Inarijärven kalastusperinteiden äärelle. Suolakalan valmistuksen salat siirretään sukupolvelta toiselle - ja maistuu hyvältä ruisleivän päällä.

RAILIN

PORONKÄRISTYS

Tuo lautaselle perinteisen ja Railin lapsuudessa arkisenakin tunnetun pororuoan pottumuusin ja puolukkasurvoksen kera.

VESAN

METSÄSTÄJÄNLEIPÄ

Juontaa juurensa vuosikymmenten hotelli- ja keittiöosaamiseen, jossa klassikkoannokset syntyvät intohimolla ja taidolla.

MINNAN MUTAKAKKU

Tämä on intohimoisen suklaaherkuttelijan klassikko, joka ilahduttaa niin arjessa kuin juhlassa.

MENU
PORON-
KÄRISTYKSELLÄ:

52,00 €

MENU
METSÄSTÄJÄN-
LEIVÄLLÄ:

48,00 €

HILLAN SUOLASIIKALEIVÄT (L)

SAATAVANA MYÖS GLUTEENITTOMANA.

16,00 €



Suolagraavattua Inarinjärven siikaa
Ruisleipää
Voita
Sitruunaa
Tilliä

**JUOMA-
SUOSITUS:**
Hans Baer Riesling



L = LAKTOOSITON

G = GLUTEENITON

Käyttämämme lihojen alkuperämaa
Suomi.

HILLAN SUOLASIIKALEIVÄT



“Olen lapsesta saakka ollut innokas kalastaja. Jos Äiti ei löytänyt minua heti kotoa, yleensä olin kaivamassa onkimatoja vanhan saunan takana tai sitten ongella. Vuoden kohokohtia oli päästä Inarijärvelle Äitin entisen kotitalon rannalle kalastamaan omalle ahvenpaikalle.

Inarinsaamelaiseen kulttuuriin kuuluu vahvasti kalastus ja sukupolvelta toiselle välitettävä perinnetieto perheen kalapaikoista ja kalastamisen opeista. En ole koskaan tavannut Äidin isää, mutta enoni ja kummisetäni Mauno on ollut minulle tärkein kalastuksen perintötiedon oppi-isä. Hän on opettanut minulle oikeat kalapaikat, kalastusvuoden kierrosta, verkkokalastuksesta, talvikalastuksesta, kalan käsittelystä ja vaikka mistä muusta, mitä aiheeseen liittyy.

Aikuisiällä olen halunnut oppia erityisesti perinteistä verkkokalastusta. Siihenkin sain opit enoltani ja nykyään käyn Inarijärvellä 2-3 kertaa vuodessa, nauttien maisemista ja kalastaen. Erityisesti lokakuussa ennen jäiden tuloa käyn, joka vuosi kalastamassa “pakkasen täyteen” Inarijärven siikaa (šapšä) ja haen joulun mädit samalla pöytään. Parhaimmillaan vedellään perheporukalla yhden päivän verkkosaaliista lähemmäs 100 filettä päivässä - melkoinen kalatehdas siis!

Pitkin talvea käytän siikaa ruoanvalmistuksessa. Suolasiika on yksi suosikeistani, mieluiten tumman leivän päällä. Suola ja muut toivotut maut raakaa kalafilettä maustamaan tiiviiseen pakettiin ja kylmään vähintään 24 h. Suolakalaa on ollut aina lvalossa perheen pöydässä tarjolla ja olenkin läpi elämäni kuullut toistuvan kysymyksen “onko (kalassa) hyvä suola?”.

- Hilla-Rina Palokari

RAILIN PORONKÄRISTYS (L, G) 28,00 €



Poronkäristystä
Perunamuusia sipulimaidolla
Puolukkasurvosta
Suolakurkkuja

JUOMA-
SUOSITUS:

Tumma Karhu olut



L = LAKTOOSITON

G = GLUTEENITON

Käyttämämme lihojen alkuperämaa
Suomi.

RAILIN PORONKÄRISTYS



"Inarijärvellä, Siskelin rannalla perheemme poronkäristys tehtiin oikein porukalla, johon isä Topikin osallistui. Useimmiten poronkäristystä syötiin talvikauden aikana, joka alkoi marraskuusta ja kesti huhtikuuhun. Poronliha hankittiin poroerotuksien aikaan talven tullen ja säilytettiin luonnon pakastimessa kylmävarastossa. Isä paloitteli poron ruhon ennen kuin se jäädytettiin.

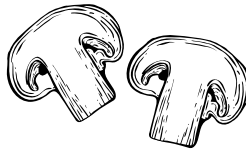
Lapapaisti syötiin arkipyhinä ja paistilihat säästettiin juhlapyhiksi esim. Jouluksi. Kyllähän siitä porosta oli syötävää keittoihin ja kastikkeisiinkin saakka. Verestä äiti paistoi makkaroita, veripalttua, kumpuksia ja lättyjä. Isän osuus oli käristuksen valmistuksessa ensimmäisenä, kun paisti oli ihan jäässä ja siitä piti saada vuoltua lastuja. joskus se onnistui parhaiten ihan kirveellä veistämällä ja sen jälkeen, kun se ehti vähän lämmetä, jatkettiin puukolla.

Poron ruhossa on kuuta, myös poron rasvana tunnettua, ja sitä käytettiin paistamiseen. Kyllä voitakin käytettiin, jos sitä sattui olemaan. Paistoastiana oli valurautainen pata, jossa lihat paistettiin lisäten vähitellen sopiva määrä. Nesteenä lisättiin ihan puhdasta vettä ja mausteena kokonainen maustepippuri ja suola.

Poronkäristys syötiin omanmaan perunoista tehdyn muusin kanssa ja tietysti puolukkasurvoksen ja suolakurkkujen kera. Puolukka oli itse kerätty Siskelin niemistä ja rannoilta. Puolukka survottiin ja siihen lisättiin vain sokeri, kun se otettiin tarjolle. Marjat säilytettiin maakellarissa 250 L puutynnyreissä. Suolakurkut oli ostettu Ivalon kaupasta 5 kg astioissa."

- Raili Palokari (os. Akujärvi)

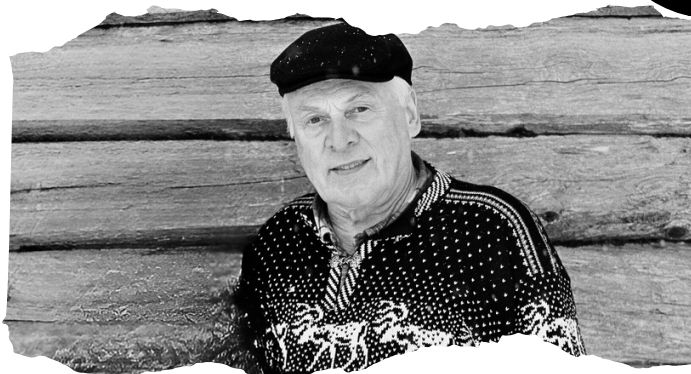
VESAN METSÄSTÄJÄNLEIPÄ (L) 24,50 €



Porsaanleikettä
Vaaleaa leipää
Suppilovahverokastiketta
Kurkkua & tomaattia
Persiljaa

JUOMA-
SUOSITUS:

Lapin Kulta Pure



L = LAKTOOSITON

G = GLUTEENITON

Käyttämämme lihojen alkuperämaa
Suomi.

VESAN METSÄSTÄJÄNLEIPÄ



"Aloitin hotelliurani 28. tammikuuta 1970 Hotelli Pohjanhovissa, kun hotellipäällikkö Paul Nurmi oli palkannut minut edellisenä päivänä piccoloksi hotelliin. Muutamien viikkojen jälkeen aloitin portieerina, siis nykyisin kutsuttavana vastaanottovirkailijana. Sain talviaikana vielä siirtyä baarista edelleen keittiöön, Gunnar (Soikka) Pistokosken valtakuntaan, jossa hän opetti minulle periaatteessa kaiken keittiössä Aasta Ööhön. Sain itse myös osallistua ja tehdä kaikkea mahtavassa keittiöporukassa, mielestäni tehokkain olemassa ollut oppipaikka.

Joinakin iltoina jouduin leikkaamaan alakerran lihankäsittelyhuoneeseen leikkeitä, silloin vielä vasikasta, jonka nykyisin on korvannut porsaankuohi. Niitä 120 gramman leikkeitä piti leikata kerralla seuraavaa päivää varten n. 150–200 kappaletta ja heittoa sai olla enintään 5 grammaa. Aluksi punnitsin, että silmä oppi ja kohta se kävi todella nopeasti. Sitten hakkasin ne muovin välissä isoiksi ohuiksi leikkeiksi ja ladin muovien väliin suurille vadeilla odottamaan tulevaa käyttöä keittiössä.

Minun bravuurini siellä keittiössä oli valmistaa metsästäjänleipiä ja joskus Louis Armstrong leipiä. Homma alkoi leikkaamalla ranskanleivästä riittävän iso nelikulmainen leipäsiivu, joka käsiteltiin muna-jauhoseoksella ennen isoon pannuun panoa, jotta saatiin siihen kullankeltainen väri nopeasti pannussa. Pannulle oli laitettu aluksi nokare voita ja sitten paistumaan se iso, hakkaamani leike ripauksella suolaa ja valkopippurilla maustettuna. Sivulle pannuun sitten se leipä.

Kohta kaikki oli valmista ja lämmitetylle lautasella ensin leipä, päälle se herkullinen leike ja sen jälkeen kattilasta runsaasti valmista sienikastiketta kaiken peitteeksi. Lopuksi vielä "karnityyriksi" pari tuorekurkkuviipaletta keskeltä alas leikattuina ja alareunoista sivuille kääntäen, istumaan siihen kastikkeen päälle ja niiden viereen pari tomaattilohkoa. Pisteksi lin päälle pieni persijanippu ja äkkiä saliin. Bon appétit!"

MINNAN MUTAKAKKU (L)

SAATAVANA MYÖS GLUTEENITTOMANA.

9,50 €



Mutakakkua tomusokerilla
Hillakastike
Marjoja

**JUOMA-
SUOSITUS:**

**Pressopannu
kahvia kahdelle**



L = LAKTOOSITON

G = GLUTEENITON

Käyttämämme lihojen alkuperämaa
Suomi.

MINNAN MUTAKAKKU



“Makeiden herkkujen, leivonnaisten ja kakkujen valmistaminen on ollut minulle koko aikuisiän ja varsinkin lasten saannin jälkeen mielekäs harrastus. Varsinkin erilaiset näyttävät kakut ja suklaiset leivonnaiset ovat olleet lähellä sydäntäni. Olenkin jo vuosia leiponut makeat tarjoiltavat aina merkkipäivien kunniaksi, niin perheelle kuin tilauksesta muillekin. Varsinkin syntymäpäiville olen pyöräyttänyt kakun, jos toisenkin – muutama hääkakkukin on tullut tehtyä.

Intohimoisena suklaan ystävänä olen testannut useita suklaisia herkkuja, leivonnaisia, kakuja ja jälkiruokia. Yksi näistä on kuitenkin vakiinnuttanut maullaan ja helppoudellaan paikkansa juhlapöydässämme ja jopa arjen herkkuhetkissämme – nimittäin mutakakku.

Tämä on ollut niin lasten kuin aikuistenkin suosiossa ja yleensä leivonkin aina samalla vaivalla kaksi mutakakkua, koska menekki on taattua. Mutakakku onkin perheemme vakiovalinta, jos pitäisi valita jokin leivottava herkku. Minun mutakakuissani on aina oikeaa suklaata, tämä takaa kakun makean mehevyyden! Lisäksi kakkua on helppo “tuunata” käyttämällä jotain makusuklaata (esim. Pätkis-suklaa).”

- Minna Wiklund

PAIHALAS

Paihalas on panimo ja blendaamo Sodankylässä, Suomessa. Valmistamme pieniä eriä tammitynnyreissä kypsytettyjä arktisia villioluita Lapin sydämessä.

Arktiset villioluemme syntyvät paikallisesta pohjavedestä, marjoista, villiyrteistä sekä alkuperäisistä hiivoista ja bakteereista. Näistä luomme ainutlaatuisia ja monimuotoisia sekoitefermentoituja oluita. Suurimman osan maltaistamme hankimme Pehkolan mallastamosta, pienestä mallastamosta Pohjois-Pohjanmaalta.

Kaikki oluemme fermentoidaan tammitynnyreissä hyödyntäen laajaa valikoimaa hiivoja ja bakteereja, joita ei yleensä löydy kaupallisista tuotteista. Nämä hiivat ja bakteerit koostuvat laboratoriossa kasvatetuista kannoista, luonnosta kerätyistä tai suosikki-villioluidemme valmistuksesta saaduista.

Nimemme on kunnianosoitus Kemin saamelaiden jo kadonneelle kulttuurille, ja se on johdettu inarinsaamen sanasta "Páiháláš," joka tarkoittaa paikallista. Inarinsaame on lähin sukukieli keminsaamelle, joka oli Sodankylän alueella puhuttu pääkieli aina 1800-luvulle saakka, kunnes se hävisi. Nimellämme haluamme kunnioittaa ja vaalia Kemin saamelaiskulttuurin perintöä, jolla on yhä suuri merkitys alueella, vaikka kieli onkin kadonnut. Kemin saamelaiden kulttuuri perustui syvälliseen paikallisen ympäristön tuntemukseen ja yhteiseloön luonnon kanssa.

paihalas.com



0,375 L

0,75 L

SANO SE SAAMEKSI

Toiminnassamme ja kohteissamme tuomme esiin saamen kieltä ja kulttuuria.
Lahjoitamme jokaisesta majoitusvuorokaudesta hotellikohteissamme 0.10 € saamen
kielen ja kulttuurin hyväksi.

Tiesitkö, että...

- ...Saamelaiset ovat ainoa Euroopan union alueella elävä alkuperäiskansa
- ...Suomessa saamea puhuu äidinkielenään n. 2000 henkilöä
- ...Suomessa puhutaan kolmea saamen kieltä: inarinsaamea, koltansaamea ja pohjoissaamea.

SUOMI - INARINSAAME SANAKIRJA

Hyvää päivää! Pyeri peivi!

Mikä meininki? Maggaar meeinig?

Hyvää iltaa! Pyeri eehid!

Hyvää yötä! Pyeri ijjä!

Kiitos - Takkâ

Ole hyvä - Pyerrin liävus

Saanko tuopin? Uážuččim-uv vuolá?

Hyvää ruokahalua! Pyeri puurrâmlusto

Superhyvää - Hirmâd njäälgis!

Saisinko laskun - Uážum-uv reekkig?

Minä maksan - Mun máávсам

Aika halpa - Uáli hálbi

Missä on vessa? Kost lii hiivsig?

Onko teillä vapaita huoneita? Láá-uv tist ríjjâ visteh?

Kauniita unia - Pyeri ijjä!

Nimeni on... Muu nommâ lii...

Sinulla on kauniit silmät - Tust láá mučis čalmeh

Rakastan sinua - Mun ráhistâm tuu

Komea jätkä - Mučis kandâ

Kaunis mimmi - Mučis nieidâ

Tulisitko vaimokseni - Áálgáh-uv muu kálgun?

Joukossa tyhmyys tiivistyy - Juávhust jollávuotâ lassaan

Olet kuin pilvenhattara aurinkoisella taivaalla - Lah tego tevkki piäiváduvâst

Olla kuin perseeseen ammuttu karhu -

Tego pootân paččum kuobžâ

Homma hanskassa, mutta hanskat hukassa - Puoh lii oornigist, mut oornig lii lappum

AVUSTUSKOHTEEMME



Nimivalinnalla tuomme esiin omistajaperheen juuria ja edesautamme konkreettisilla toimilla saamen kulttuurin ja kielten moninaisuutta, sekä niiden jatkumoa. Tämän asian edistämiseksi lahjoitamme vuosittain 0,10 € jokaisesta majoitusvuorokaudesta pohjoisen Euroopan ainoalle alkuperäiskansalle, tukien saamelaista kulttuuria ja kieliä. Antamalla takaisin haluamme yhdistää ja kasvattaa alueen rikkautta.

Valitsemme saamelaista kulttuuria tai kieltä edustavan toimijan avustuksemme kohteeksi. Avustuskohteena on tällä hetkellä inarinsaamenkielen yhdistys Anarâškielâ Servi ry.

Inarinsaamen kielen yhdistys dokumentoi ja kehittää inarinsaamen kielen käyttöä julkaisemalla kirjoja ja sanomalehtiä sekä osallistumalla yhteistyötutkimukseen yliopistojen, kuten Oulun yliopiston ja Norjan arktisen yliopiston kanssa. Viime vuosina yhdistys on toteuttanut erilaisia projekteja, jotka ovat tuottaneet omakielistä kirjallisuutta sekä käännättänyt nuortenkirjallisuutta eri kielistä.

Avustusta käytetään inarinsaamenkielisten kirjojen kustantamiseen. Uusi sukupolvi kielen puhujia tarvitsee lukemistoa, jolla harjoittaa aktiivista kielenkäyttöä. Nuoria kiinnostavaa ja modernia elämää käsittelevää inarinsaamenkielistä kirjallisuutta on erittäin rajoitetusti saatavilla. Kirjallisuudella on tärkeä merkitys nuorten sanavaraston laajentamiseksi ja kielen pitämiseksi rikkaana ja elävänä.

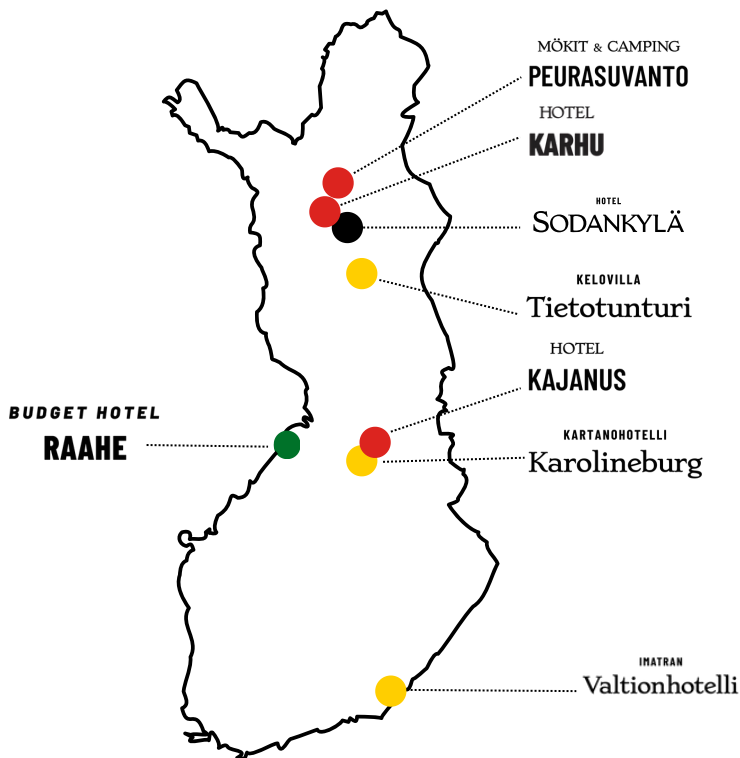
KIITOS, ETTÄ OLET OLLUT
KANSSAMME TUKEMASSA

TÄRKEÄÄ ASIAA!

#WEAREONEFAMILY

#OLEMMEYHTÄPERHETTÄ

KAHDEKSAN UNIINKIA KOHDETTA




PREMIUM


UNIQUE

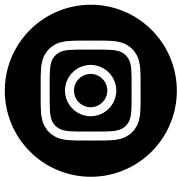

CASUAL


BUDGET

VIETITKÖ MUKAVAN
ILLAN?
Täggää meidät somessa!
@peerahotels



SEURAA MEITÄ
SOMESSA!



@peerahotels



Peerâ
Hotels &
Cottages



Peerâ
Hotels & Cottages