

TIEDOTE, vapaa julkaistavaksi 16.6.2022

Karjalanpaisti viimein Joensuun torin tarjontaan

Joensuun kauppatorille avautuu heinäkuun ajaksi karjalanpaistia ja karjalaisia leivonnaisia tarjoava ravintolapaviljonki Lietsun Pada. Lietsu Palvelut Oy:n operoima Joensuun entisessä postitalossa sijaitseva Huoneistohotelli Lietsu on kahden edellisen kesän ajan saanut matkailijoilta runsaasti kyselyitä koskien karjalaisen ruoan tarjontaa Joensuussa. Edellisen kerran karjalaista ruokaa on Joensuussa tarjottu säännöllisemmin vuonna 2010 sulkeutuneessa Karjalantalossa pitopöydän muodossa.

Lietsun Padan toiminnasta vastaa Lietsu Palvelut Oy, mutta reseptiikan laadinta, markkinointi, ruoanvalmistus ja myynti tapahtuvat yhteistyössä Karelia-ammattikorkeakoulun yrittäjyysakatemiaan opiskelijaosuuskuntien eli Pilke Innovations ja Luoma Creative kanssa. Pilke piti kesällä 2021 torilla Origamikahvilaa ja silloinen massiivipuinen paviljonki tulee toimimaan nyt myös Lietsun Padan myyntipisteenä. Paviljongin suunnittelu ja rakentaminen on toteutettu Karelia-ammattikorkeakoulun, Pohjois-Karjalan koulutuskuntayhtymä Riverian ja Savonia-ammattikorkeakoulun yhteistyönä.

- Haluamme tarjota paikallisille sekä Joensuussa vieraileville matkailijoille aitoja karjalaisia makuelämyksiä ja kyllähän pitkään hautunut karjalanpaisti kunnan pottumuussin ja lisukkeiden kera kuuluu silloin asiaan. Kaikki ruoanvalmistuksessa käytettävät raaka-aineet tulevat mahdollisimman läheltä ja opiskelijat ovat kehittäneet paistista myös herkullisen vegaanisen eli karjattoman version, kertoo Lietsun yrittäjä Maria Saastamoinen.

Huhtikuun alussa käynnistyneen yhteistyön myötä eri alojen opiskelijat pääsevät riskittömästi yrityksen rinnalla harjoittamaan ammattitaitoaan ja koska aluevaltaus on myös Lietsulle uusi, on kaikilla osapuolilla mahdollisuus kokeilla ja oppia uutta. Keittiötilat Lietsun Pada saa käyttöönsä Carelicumissa toimivalta kahvila-ravintola Lumpeelta, jonka lounaspöytä puolestaan lomailee heinäkuussa.

- Karjalanpaistin ja -piirakoiden ohella tarjoamme oman mummoni reseptein valmistettuja perinteisiä karjalaisia makeita leivonnaisia ja pikkuleipiä. Saatavana on toki myös gluteenittomia herkkuja, joten Joensuun torin tuote- ja palveluvalikoima laajenee todella entisestään, kuvailee Veera Nevalainen Pilke osuuskunnasta.

Lietsun Pada avautuu 1.7.2022 ja on avoinna päivittäin säävarauksella. Koska karjalanpaistia lisukkeineen on tarjolla aina rajoitettu erä, ilmoitetaan vain myynnin aloitusajankohta. Se on maanantaista keskiviikkoon sekä viikonloppuisin lounasaikaan ja torstaista perjantaihin iltapäivällä. Tarkemmat tiedot julkaistaan Lietsun Padan sosiaalisen median kanavissa eli Facebookissa ja Instagramissa @lietsunpada. Lietsun Pada sulkeutuu 28.7.2022.

Lisätietoja:

Lietsu Palvelut Oy, yrittäjä Maria Saastamoinen, puh. 050 568 9242

OSK Pilke Innovations, projektipäällikkö Veera Nevalainen, puh. 050 538 7682

Luoma Creative OSK, projektipäällikkö Reetta Rytönen, puh. 050 364 2736

Tiedotteet ja kuvapankki: <https://www.lietsuhotel.fi/medialle/>

