

IIZIP & BBQ

SUKELLA TÖÖLÖSSÄ KOREALAISEEN KULTTUURIIN

Olympiastadionin ja Oopperan lähellä sijaitseva Iizip & BBQ on ensimmäinen aito korealainen bbq-ravintola Suomessa.



– Menumme on monipuolinan barbequesta ja perinteisestä katuruoasta hienostuneisiin à la carte -annoksiin, joita listaltamme löytyy jopa 57 kpl, kertoo ravintolan esimies **Bomi Elizabeth Kwon**. – Lounaspöydästämme löydät korealaista kotiruokaa, eli valinnanvaraia löytyy jokaiselle!

– Makumaailmamme ytimessä on on tasapainoisesti ja kulinaarisin perustein koottu raaka-aineiden yhdistely. Makujen ja värien harmonia on tyypillistä korealaiselle kulinarismille, toteaa Bomi.

Valmistusmenetelmät takaavat aitouden

– Keittiössämme työskentelee kolme korealaista kokkia ja johtoporras on niinikään Koreasta. – Yhtiökumppanini, pääkokki ja toimitusjohtaja **Younghwa Sonntag**, on maassamme tunnettu korealaisen ruoan spesialisti.

– Kaikkia raaka-aineita emme löydä Suomesta, mutta olemme oppineet korvaamaan aineksia suomalaisilla tuotteilla. Korvaamme esimerkiksi ”Chueotang: mud fish stew” -annoksen kalan muikulla, ja tulos on lähes

aidon veroinen, sillä emme tingi valmistus-tavoista. Pääkokkimme Younghwan mukaan luovuus ja soveltamisen taito on tärkeää kulttuurien välisessä ruoanlaitossa.

Korealainen ruoka on pitkälti gluteeniton ja vatsaystävällistä. Fermentointi eli hapattaminen on suosittu kypsennysmenetelmä – vaikkapa monelle tuttu kímchi valmistetaan fermentoimalla. Raaka-aineissa korostuvat kasvikset, vaikkakin lihaa ja meren eläviä (ravut, simpukat, mustekala, ankerias) löytyy myös.

Todellinen kulttuurisukellus

– Pyrimme luomaan ruokailusta kulttuurisen kokemuksen: kerromme mielellämme annosten taustoista, maamme historiasta ja kulttuurista aterioinnin lomassa.

Moni yritys on jo löytänyt Iizip & BBQ:n eri tilaisuuksiin: salissa on tilaa 150 hengelle, ja yksityisempää tilaa voidaan erottaa n. 30 hengen ryhmiille. Lisäksi ravintolassa on pidetty monia mieliinpainuvia perhejuhlia.

Lisätiedot:

www.iizip.fi



Djupdyk i den koreanska kulturen – i Töölö

Iizip&BBQ, nära Olympiastadion och Operan, är Finlands första autentiska koreanska bbq-restaurang.

– Vår meny är mångsidig och innehåller allt från barbecue och klassisk streetfood till en förfinad à la carte-meny med hela 57 rätter, berättar restaurangchef **Bomi Elizabeth Kwon**.

– Lunchbuffén består av koreansk husmanskost, så det finns gott om alternativ för var och en!

– Vår smakvärld kretsar kring en välvägd kombination av råvaror sammansatt på kulinariska grunder. Smak- och färgmässig harmoni är typiskt för det koreanska köket, konstaterar Bomi.

Tillredningsmetoderna garanterar äkthet

– I vårt kök arbetar tre koreanska kockar, och även ledningen är från Korea. Min bolagspartner **Younghwa Sonntag** är vår vd och köksmästare. I vårt land är hon en välkänd expert inom det koreanska köket.

– Vi får inte tag i alla råvaror i Finland, men vi har lärt oss att ersätta ingredienser med finska produkter. Till exempel ersätter vi fisken i ”Chueotang: mud fish stew” med siklöja, och resultatet är nästan likvärdigt originalet, för vi tummar inte på tillredningssättet. Enligt vår köksmästare Younghwa är kreativitet och anpassningsförmåga viktiga egenskaper hos den som sysslar med interkulturell matlagning.

Koreansk mat är i stor utsträckning glutenfri och snäll mot magen. Fermentering är en populär tillagningsmetod – en rätt som många i Finland känner till och som

tillreds på det sättet är kimchi. Bland råvarorna ligger tonvikten på grönsaker, även om kött, fisk och skaldjur (kräftor, musslor, bläckfisk, ål) också finns på menyen.

En djupdykning i den koreanska kulturen

– Vi strävar efter att göra måltiden till en kulturell upplevelse: vi berättar gärna om bakgrund till våra rätter och om vårt lands historia och kultur för restauranggästerna.

Många företag har upptäckt möjligheten att ordna evenemang på Iizip&BBQ: salen har plats för 150 personer, och det går också att dela av mindre utrymmen för grupper på cirka 30 personer. Dessutom har många oförglömliga familjefester hållits på restaurangen.



”

Vi strävar efter att göra måltiden till en kulturell upplevelse.