

Arvonen luottaa kunnan kotiruokaan

Puutorin laidalla sijaitseva Lounasravintola Arvonen on yksi harvoista keskustan ruokapaikoista, joista saa lounaaksi kunnan kotiruokaa. Asiakkaiden keustosuosikki ovat talon lihapullat ja muusi.



Ville Arvosen pyörittämässä Lounasravintola Arvosessa on rento tunnelma ja kunnan kotiruokaa.

Anu Välilä teksti / Lennart Holmberg kuva

Lounasaikaan on vielä vajaa tunti aikaa, kun Ville Arvonen sujauttaa kolmesataa vastapyöräytettyä lihapullaa uuniin ja kippaa muusiperunat monitoimikoneeseen. Päivän lounas on valmistumassa ajallaan, mutta Arvonen haluaa olla hieman etuajassa, sillä nälkäisimmät lounastajat saapuvat usein jo ennen kello yhtätoista.

– Avaan oven kymmeneltä ja joskus ensimmäiset lounasasiakkaat tulevat jo silloin. Ihan niin aikaisin lounasta ei ole tarjolla, sillä ruuan valmistuminen on ajoitettu yhteentoista. Moni ei ymmärrä sitä, että vartissakin ehtii tehdä vaikka mitä, kuten valmistaa muusin, Lounasravintola Arvosta yksin pyörittävä Ville Arvonen sanoo.

Puolitoista vuotta sitten Puutorin laidalle, Osuuspankin talon alakertaan avautunut pieni lounasravintola Arvonen on löytänyt hyvin paikkansa lähialueen asukkaiden, työmiesten ja toimistoväen lounaspaikkana. Osa asiakkaista on seurannut Arvosen ruuan perässä Itäharjun Prismalta, missä Arvosella oli aiemmin lounaspaikka.

Arvonen ehti työskennellä Itäharjun Prisman kauppakäytävän ravintolassa yhteensä kahdeksantoista vuotta, ensin seitsemän vuotta Amican ravintolassa ja sen lopetettua omassa lounasravintolassa.

– Kun siellä alkoi remontti, piti löytää uusi paikka. Se oli haastavaa, sillä Turussa on vähän tarjolla liiketiloja, jotka soveltuvat ravintolakäyttöön. Tämä paikka vapautui, kun edellinen kahvilanpitäjä lopetti toimintansa.

Paikalla aiemmin toiminut kahvila Pikkukuppi ehti olla samalla paikalla 33 vuotta. Moni, etenkin vanhemman polven turkulainen on ravintolan ohi kulkiessaan hieraissut silmiään, kun ikkunassa vuosikymmeniä olleet Pepsi-tarrat ja sisustuksen oranssit seinät, muovituolit ja tekokukkaset ovat vaihtuneet vaaleaan, pelkistettyyn sisustukseen ja ikkunaan liimattuihin tyylieltyihin kirjaimiin.

– Koko paikka piti remontoida, jotta saatiin pyyhittyä 70-luku pois. Tykkään selkeästä tyylistä ja koivusta materiaalina. Koivukuva seinällä kuvastaa suomalaisuutta.

Arvosessa on 22 asiakaspaikkaa, mutta paikka alkaa olla täynnä, kun sisällä on viisitoista asiakasta. Kesällä on käynyt päivän aikana 50-60 lounastajaa. Enempää ei Ville Arvosen mukaan sisälle mahtuisikaan. Arvonen vinkkaa, että ravintolasta voi myös noutaa lounaan mukaan edullisempaan hintaan.

– Kymmenen neliötä lisää tilaa ja autopaikkoja lähelle, niin tämä paikka olisi täydellinen. Myös Puutorilla voisi olla enemmän tapahtumia, mitkä toisivat ihmisiä alueelle. Mutta kaikkea ei voi saada.

Arvosessa on tarjolla perinteistä suomalaista kotiruokaa. Raaka-aineissa suositaan jauhelihaa ja broileria – asiakkaiden keustosuosikkeja.

– En tykkää kikkailusta vaan teen konstailematonta kotiruokaa. Sitä asiakkaat haluavat syödä. Suosikkeja ovat lihapullat, mureke ja uunissa hyvin kypsytetty broileri. Teen lihapullia vaikka joka viikko, jos niille on kysyntää. On kallista lystiä valmistaa ruokaa, joka ei mene kaupaksi, ja mitä joutuu heittämään pois.

Keskustan yleiseen lounastarjontaan verrattuna Arvosen lounas on edullinen ja runsas. Arkipäivisin tarjolla olevaan lounaaseen kuuluu kaksi lämmintä ruokaa, keitto, vaihtuva valikoima salaatteja, leipä, kahvi tai tee sekä makea jälkiruoka.

Kesällä tarjolla on myös erikseen valittava uuniperuna viikoittain vaihtuvalla täytteellä. Ruokaa saa tilattua myös kotiinkuljetettuna.

– Etenkin vanhukset tilaavat ruokaa kotiin. He arvostavat maistuvaa kotiruokaa.



Asiakkaiden keustosuosikkeja ovat talon lihapullat ja muusi. Lämpimän ruuan lisäksi lounaaseen kuuluu keitto, salaatti, leipää sekä makea jälkiruoka kahvin tai teen kera.

Testipäivänä tarjolla oli porkkanasosekeittoa, perunamuusia ja talon lihapullia kermakastikkeella sekä riisiä kasviksilla ja kerma-sipulissa haudutettua broileria. Jälkiruuaksi oli suklaamoussekakkupala, vaniljajäätelöä, sokerimunkki tai pulla.

Testattavaksi valikoituivat itsetehdyt talon lihapullat ja muusi, koska niitä on tarjolla harvassa lounaspaikassa. Lihapullissa ja lihapullissa on todellakin eroa.

Arvosen aamulla käsin pyöritetyissä lihapullissa on kunnolla makua. Suolaa oli omaan makuuni hieman liikaa, mutta enemmän liikaa kuin liian vähän. Runsas salaattivalikoima ja laajasta jälkiruokavalikoimasta valikoitunut suklaamoussekakku kahvin kera kruunasivat hyvän ja maistuvan lounaan.