

Joulukauden ja uuden vuoden herkut K-Supermarket Ruokaniitystä

K-Supermarket Ruokaniityn joulun- ja uuden vuoden herkut ovat esillä parhaimmillaan. Herkkutorilta ja kaupan eri osastoilta asiakas löytää perinteiset jouluherkut ja myös erikoisempia lähituottajien tuotteita.

K-Supermarket Ruokaniity on valmistautunut joulukokkeiden tarjoamiseen huolella. Jo aikaisemmin vuonna 2008 täysin uudistussa kaupassa myös joulun tuotteet ovat nyt sesongin mukaisesti entistä paremmin esillä. Kauppias

on saanut myönteistä palautetta paitsi uudistuksesta myös erityisesti ystävällisestä asiakaspalvelusta, joka on näkynyt myös kasvaneina asiakasmäärinä.

Monenmoiset jouluherkut

Joulupöytään on perinteisen kokonaisen kinkun lisäksi tarjolla eri vaihtoehtoja, kuten suosittu potkallinen juhlakinkku tai vaikkapa luuton kinkku. Kinkut ovat suomalaista tuoresuolattua viljaposua. Myös suosittu kalkkuna on

tarjolla tuoreena tai savustettuna.

– Tarjoamme asiakkaille myös lähituottajien suosittuja tuotteita. Uutuutena valikoimissa ovat Savuhovin joulukinkut, jotka ovat harmaasuolatut ja mummonreseptillä tehdyt, esim. Kotikinkku luuton, mutta ilman verkkoa "tuppeen leikattu", Hovimestarin Joulukinkku, pienellä silavalla Hovimestarin kuorrutettu Joulukinkku "pöytävalmis", Rasvaton joulukinkku, Luullinen perinteinen joulukinkku, Potkallinen juhlakinkku

ja pieni liinakinkku, sanoo kauppias Pauli Jaakola.

– Meidän Herkkutorimme liha-, valmisruoka- ja kalaosastoilta asiakas löytää herkulliset leikkeleet, valmisruokatuotteet ja kalaosaston erilaiset jouluiset kala-

herkut. – Herkkutorilla tarjolla ovat leikkeleet, kuten kylmäsavuporo-leikkeleet, hyytelöt, belgialaiset pateet ja muut pastejat sekä joulun laatikot, rosollit ja salaattit ja uutuutena myös luomulaatikat. Kalaosaston tuoreet kalat, graavikalat, kylmälohivietelykset, savukalat, mädit ja kalamestarimme perinteisellä reseptillä valmistetut erilaiset konjakk-, sinappi- ja muut marinoidut joulun sillit ja tietenkin lipeäkalat ovat esillä. Savukalat ovat Siuntion kalasavustamon tuoreita lähituotteita.

– Hedelmä- ja vihannesosastoilta löytää hedelmät joulupöytään ja juurekset laatikoihin ja rosolliin. Einestuuotteista saa myös laatikot, rosollit ja salaattit valmiina tarjottaviksi. Juusto-osastolta saa joulun herkuttelujuustot ja juustotarjottimet. – Joulutortut ja pastejat saa lämpimänä omasta paistopisteestä. Joulun leivonnaiset, kakut, piparkakut ja leipätuotteet kuten lähilämpöä Emil Halmeen Joululimput on saatavilla, sanoo myymäläpäällikkö Mikko Hiltunen.

– Myös joulun erilaiset hyytelöt, sinapit, glögit, kuten Wanhon Porvoon Fabriikin glögi ja joululohut ja ulkolaiset erikoisolutkin



Kalaosaston kalamestari Tuomas Saarinen.



Juusto-osaston osastonhoitaja Johanna Lainio.



K-Supermarket Ruokaniityn henkilökuntaa valmiina palvelemaan vasemmalta ruokamestari Tapio Finne, juusto-osaston hoitaja Johanna Lainio, leipä-osaston hoitaja Raija Niemelä, kauppias Pauli Jaakola, kalamestari Tuomas Saarinen ja lihamestari Timo Kallio.

ovat valikoimissa. Joulun tuliaiset kuten suklaat ja kukat voi hankkia kätevästi ruokaostosten yhteydessä.

– Hyvää joulun alusaikaa ja lämpimästi tervetuloa joulun herkuostoksille asiantuntevan henkilökunnan opastuksella, sanovat kauppias Pauli Jaakola ja henkilökunta K-Supermarket Ruokaniitystä.

K-Supermarket Ruokaniityn palvelut ovat lähellä, asioiminen helppoa ja tilaa on tehdä ostoksia

rauhassa. Niittykummun ostoskeskuksessa on runsaasti myös ilmaista paikoitustilaa.

Eva Kivilaakso-Wellmann

K-Supermarket Ruokaniity Niittykummun ostoskeskus, Niittykummun tie 2, 02200 Espoo puh. 7511 5400, fax 7111 5440 Aukioloajat: ark. 7-21, la 7-18. Liike on sunnuntaisin auki klo 12-18 ja sunnuntaina 19.12. 12-21.

Hiusstudio PS palvelee Niittykummun ostoskeskuksessa

HiusStudio PS on tuottanut ihmisille hiustenhoidon – ja muotoilun kautta kokonaisvaltaista hyvinvointia jo vuodesta 2004.

– Liikkeemme on pieni kodikas koko perheen parturi-kampaamo, jossa on rento ja lämmin tunnelma. Jokainen asiakas voi tuntea olonsa kotoisaksi.

– Noin 90 % asiakkaistamme on vakituksia kävijöitä ja joiden palvelemisesta me saamme iloa ja palautetta työstämme.

Pysymme myös ajan hermolla, seuraamalla hiusmuodin ja hiustenhoidon uusimpia trendejä ja käymällä säännöllisesti alan koulutuksissa.

HiusStudio PS:ssä sinua palvelevat parturi-kampaajat Heini Selovuori, Miia Ratilainen, Anika Piippo (hiustenpidennykset) ja Pia Kinnunen (äitiyslomalla).

– Me tarjoamme laadukkaat naisten-, miesten- ja lasten hiustenleikkaukset, hiusten väri- ja kiharakäsittelyt, ripsien- ja kulmien värjäykset sekä kulmien muotoilun, hiustenpidennykset (sinetti- ja teippipidennykset), kampaukset- ja föönaukset. Hiusväreinä käytössämme ovat KC, Wella ja Tigi.

– Erilaiset kiharat ja kreppaukset ovat taas nousseet esille sekä viileiden värien sekoitukset mm. lilan ja kylmän ruskean yhdistelmät.

Tosin vuodesta toiseen meillä talven ja pimeämmän vuodenajan tullen ovat suosiossa lämpimät ruskeat ja hehkuva kupari. Hiusmallit saavat olla hyvinkin erilaisia, rikottuja, polkkia ja ehdottomasti kantajansa näköisiä, sanoo Heini Selovuori.

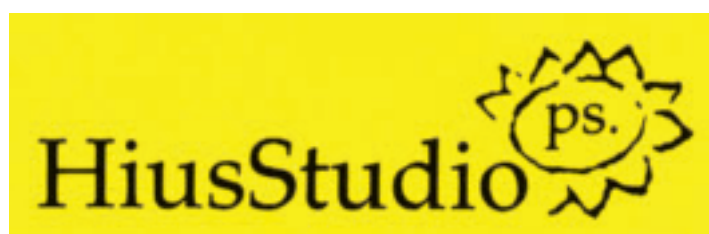
– Meiltä myös pukinkonttiin lahjakortit ja hiustenhoitotuotteet. Käytössämme hiustenhoito ja muotoilutuotteina ovat Lanza,



HiusStudio PS:n henkilökuntaa vasemmalta Heini Selovuori, Miia Ratilainen ja Anika Piippo.

Paul Mitchell, Four reasons ja Tigi. Meiltä myös pukinkonttiin lahjakortit ja hiustenhoitotuotteet.

Lämpimästi tervetuloa piipahamaan tai viipymään pidempäänkin liikkeessämme, sanovat HiusStudio PS:n henkilökunta.



Puh. 09 452 1707
Niittykummun tie 2, Niittykummun ostoskeskus 2. krs, www.hiusstudiops.fi



Savuhovin kotikinkun "Joulun Kunkun" tarina

Jo hyvissä ajoin aaton aattoitana mummo laittoi saunassa vesipadan lämpenemään ja sinne padan pohjalle pari koivuhalkoa ristiin. Puiden päälle se aseteli kinkun huolellisesti, niin ettei kinkku tavannut reunoihin osua. Tuvassa jatkui joulun teko sillä aikaa, kun kinkku muhitteli vesipadassa.

Uuneja oli vain yksi, kertalämmitteinen ja kylämuurarin tekemä, mallia seitsemän leipää. Ensimmäisellä kuumimmassa lämmössä paistettiin pullat ja sitten leivät ja laatikot. Lopuksi mummo ronttasi rantasaunalta jälkilämpöön vesipadassa muhineen kinkun... aivan samalla periaatteella, ensin keitetty ja sitten paistettu, on tehty Savuhovin kotikinkku "Joulun Kunkku".

Tarkkaan harkituilla resepteillä, perinteitä kunnioittaen

Savuhovin lihatuotteet valmistetaan tarkkaan harkituilla resepteillä ja kypsytetään juuri oikeissa olosuhteissa. Perinteitä ja mestarien oppeja kunnioittaen, samalla kunnianhimoisesti etsien ja kehittämällä uusia makuelämyksiä hyvän ruoan ystäväille. Parasta vaativalle vaelle.

Nyt Savuhovin aateli on tarjolla sinunkin pöytäsi

Nyt joulupöytään on tarjolla Savuhovin joulukinkku, jotka ovat harmaasuolatut ja mummonreseptillä tehdyt, esim. luuton Kotikinkku, ilman verkkoa "tuppeen leikattu", Hovimestarin Joulukinkku, pienellä silavalla Hovimestarin kuorrutettu Joulukinkku "pöytävalmis", Rasvaton joulukinkku, Luullinen perinteinen joulukinkku, Potkallinen juhlakinkku ja pieni Liinakinkku. Lisäksi Savuhovilta saa tuoresuolattuja viljälisian kinkkuja... aitojalvia... suomen lihaisinta hyytelöä... riistahyytelöä... – jouluksi näitä kaikkia.

Nyt Savuhovin tuotteita on saatavissa Espoossa ja Kirkkonummella, mm. K-Supermarket Ruokaniitystä, Niittykummun ostoskeskuksesta sekä Tapiolan, Espoon ja Kirkkonummen K-Supermarketeista ja Citymarketeista, sanoo myyntijohtaja Tapani Tiitinen, Savuhovi Oy:stä

(Lisätietoja tuotteista: www.savuhovi.fi)

