

Ripaus tulisuutta erottaa Matildan lounaspaikkojen massasta

MARTTIINA SAIRANEN



Yhteinen ravintola oli Ampika Doemchain (vas.) ja Maria Jokisen pitkäaikainen haave.

Matilda tarjoaa thaimaalaista twistiä Kaarinan keskustassa. Pääpaino on lounaassa, mutta tarjolla on myös kahvilatuotteita.

ILKKA LAPPI
TS Kaarina
112.2025 5:00

Reilun kuukauden Kaarinan keskusaution laidalla toiminut Ravintola Matilda on lounasravintola, joka kypsyy pitkään Matildaa pyörittävien Maria Jokisen ja Ampika Doemchain miellissä.

– Olemme Ampikan kanssa tunteneet pitkään. Olimme työkavereita ja ystävystyimme sitä kautta. Ollaan puhuttu siitä, että jossain vaiheessa laitetaan yhteinen firma pystyyn. Kuulin, että tämä tila vapautuu. Otin yhteyttä Ampikaan ja kysyin, että mitäs tehdään, kertoo Jokinen.

Kaarina on tuttu ympäristö Jokiselle. Hän toimi yrittäjänä aiemmin Kaarinassa ennen kuin siirtyi töihin Turkuun. Paluu Kaarinaan oli helppo päätös, koska Jokinen tiesi vapautuneen tilan toimivan.

– Koimme, että tila on meille kahdelle kooltaan sopiva. Tämä on valoisa tila ja sijainti on hyvä, Jokinen sanoo.



Salaattipöydässä on tuttuakin raaka-aineita, mutta myös makuja, joita ei joka paikasta löydä.

Matilda palvelee aamuyhdeksästä iltapäiväneljään. Yrittäjät tekevät jonkin verran myös kahvilatuotteita, mutta pääpaino toiminnassa on lounaassa.

– Tässä toimi aiemmin kahvila ja koitamme tarjota myös entisille kahvilan asiakkaille tutun paikan, johon he voivat edelleen tulla, mutta yksiprioriteettimme on lounaassa. Konditoria emme yritäkään olla.

Päivittäin Matildan lounasvaihtoehtona on muun muassa vaihtuva bowl, jonka saa halutessaan myös vegaanisena.

– Bowlit ovat saaneet paljon kiitosta ja niitä on ensimmäisinä viikkoina mennyt kivasti, mutta välillä on pitänyt kiirettä niiden tekemisessä, koska olemme tässä kahdestaan.

Lounaan annoksissa ja makumaailmoissa hyödynnetään muutenkin thaimaalaista keittiötä.

– Ampika on Thaimaasta kotoisin. Hyödynnämme hänen osaamistaan ja Thaimaan makumaailmaa, mutta emme tee puhtaasti thaimaalaista ruokaa. Lounaamme on fuusiotyyppinen, jossa on thaimaalaista ja aasialaista twistiä, Jokinen määrittelee.

Päivittäin Matildassa on tarjolla vaihtuvan bowlin lisäksi yksi liha-annos, yksi kasvisruoka sekä päivän keitto. Salaattipöydässä on useampi vaihtoehto, joista voi koota mieleisensä kokonaisuuden.

– Salaattipöytä on teemme joka päivä erilaisia ruokaisempia vaihtoehtoja.

Lisäksi lounaaseen kuuluu kahvi tai tee sekä jälkiruoka, jonka Jokinen ja Doemchai myös tekevät itse. Jälkiruoat ovat perinteisempää suomalaista makumaailmaa. Jälkiruokina voi olla esimerkiksi mustikkapiirakka, omenarahka tai suklaamousse.

MARTTIINA SAIRANEN



Matildan bowlit ovat olleet suosittuja. Kuvassa korean pulled pork -bowl.

Ravintola Matilda on suhteellisen pieni paikka, siinä on vajaat 50 asiakaspaikkaa. Osin paikan koon vuoksi Matildassa on käytössä lounaissa eläkeläishinta. Eläkeläiset saavat lounaan iltapäivällä halvemmalla. Tällä koitetaan myös ts.fi ca asiakasmäärää.

– Emme tietenkään kiellä eläkeläisiä tulemaan aamupäivällä, mutta asiakaspaikat ovat rajallisia. Heti lounasajan alkuun meillä tulee aika paljon toimistotyöntekijöitä. Kaarinan keskustassa on paljon työpaikkoja, joista ihmiset käyvät meillä. Hyvin asiakkaat ovat ymmärtäneet, miksi olemme päätyneet ajan suhteen tällaiseen ratkaisuun, Jokinen toteaa.

Ensimmäisten viikkojen perusteella näyttää siltä, että Matildan tyyliselle lounaspaikalle on ollut tilausta Kaarinan keskustassa.

– Asiakasmäärät ovat kasvaneet pikku hiljaa, kun sana paikasta on kiirinyt, Jokinen iloitsee.

Oma kokemus: Mausteista, mutta vain sopivasti tulisuutta

Aurinkoisena alkutalven päivänä Ravintola Matildan tilat pääsevät oikeuksiinsa. Suurista ikkunoista suorastaan tulvii valoa, kiitos auringonpaisteen ja tuoreen pakkaslumen.

Matildan tarjonta eroaa jonkin verran perinteisestä suomalaisesta lounasravintolasta, mikä käy ilmi jo salaattipöydässä. Tarjolla muun muassa paahdettua punajuurta, bataattia, fetaa, linssejä, appelsiinia, punasipulia, vihersalaattia, kuivattuja karpaloita, rucolaa ja kurpitsansiemeniä. Salaattipöydän vaihtoehdot myös vaihtelevat säännöllisesti.

Bowl-vaihtoehtona testipäivänä on juures-peruna-feta bowl sekä lämpimänä bowlina korean pulled pork -bowl, jossa on gochujan bbq -kastiketta. Valitsen testattavakseni pulled pork -bowlin. Annoksessa on runsaasti makua. Kastike ja korealaisittain maustettu possu ovat herkullisia. Makuja on monipuolisesti ja terävyyttäkin hiukan, mutta tulisuus ei ole annosta määrittävä tekijä. Bowlit ovat viime vuosina nousseet suosituiksi annoksiksi myös Suomessa ja niitä tarjolla on monessa paikassa. Matildan bowl on ehdottomasti kokeilemisen arvoinen.

MARTTIINA SAIRANEN



Yrittäjäkaksikko tekee myös päivittäin vaihtuvat jälkiruoat itse.

Testipäivänä muina annosvaihtoehtoina on mausteinen kanacurry ja kermainen tomaatti-mozzarellapasta. Kanacurryyn pätee sama kuin bowliin. Aasialainen makumaailma on vahvasti läsnä, mutta tulisuus ei ole hyökkäävä.

Päivän keitot ovat suomalaisittain tutumpia. Keittoina on muun muassa kanakeittoa, sienikeittoa, jauhelihakeittoa ja hernekeittoa. Testipäivänä keittona on kahden kalan keitto. Itse en sitä maista, mutta hyvää se lienee, jos on uskomisen tuntemattomaksi jäävän mieshenkilön viereisestä pöydästä korviini kantautuvaa kommenttia lounaskaverilleen.

– Tämä on toiseksi parasta kalakeittoa, mitä olen syönyt. Ykkössija täytyy jättää vielä varmuuden vuoksi tyhjäksi.

Juttusarjassa esitellään Turun seudun lounaspaikkoja. Kaikki lounaspaikka-jutut löytyvät [täältä](#).

MIKÄ

Ravintola Matilda

• **Puntarikatu** 3, Kaarina.

• **Lounas** ma-pe klo 10.30-14

• **Lounasbuffet** 13 euroa, keitto + salaattipöytä 10 euroa. Eläkeläiset klo 12.30–14 10,50 euroa. Lapset 5–12 v. -50%, 1–4-vuotiaat 1euro per ikävuosi.

ts.fi