



Helena Tötterman-Lamppu / Taavetti Alin ja Outi Järvinen, kuvat

Vinkkejä kevään kattaukseen

■ Visualisti **Mari Vatasen** työhön on aina liittynyt matkustamista, ja hän on monen muun tavoin päätenyt toteamaan, että hotellissa on tylsää asua.

- Joutuu syömään ravintoloissa, ja vapaa-aika hotellihuoneessa ahdistaa. Viihtymisen kanssa on niin näin, Vatanen pohtii.

Tästä poiki idea perustaa majapaikka omaan kotikaupunkiin Helsinkiin. Se olisi matkailijoille kuin koti keittiöineen, ja siellä voisi työskennellä ja löhöillä iltais-in. Ja kutsua ystäviä drinkille tai syömään.

Sopivan kokoinen huoneisto löytyi Punavuoresta, ja Vatanen perusti ensimmäisen vierasmajansa, Kolon, kaksi vuotta sitten. Vuoden kuluttua se sai seuraa samaan kaupunginosaan perustetusta Majasta.

Molemmat Vatanen remontoit itse kuntoon ja sisusti persoonallisella tyyllillään viihtyisiksi suomalaisella arkidesignilla.

- Viikonloppuna maalaan laualattiaan uuden valkoisen maalipinnan, hän suunnittelee.

Kahden majatalon ylläpito on nyt hänen harteillaan, ja puuhaa on sopivasti. Aikaa jää myös omalle työlle.

Suomalaisen designin parissa toimiva Vatanen on tottunut taikomaan pienellä budjetilla silmää miellyttävää jälkeä. Nyt hän on loitinnut Majan olohuoneeseen keväisen raikkaan kattauksen.

Astiat hän kokosi liitalalta; hän yhdisti Nero-astiasarjan Essence-laseihin ja Citterio-aterimiin. Kiiltävän mustan Aalto-pöydän pinta ei liinaa kaipaa, joten ainoat koristeet ovat valkoiset pionit **Harri Koskisen** suunnittelemassa rubiinipunaisessa kaatimessa, ja muutama valkoinen ja vihreä Kivi-kynttilälyhty. Ei muuta.

- Kattautrendeistä ehkä mullistavin on, että isoja servisejä ja astiastoja ei hankita kuten ennen. Nykyaikainen astiasto on itse asiassa sarja astioita, joita yhdistellään vapaalla kädellä omia tarpeita vastaamaan. Yksittäiset astiat onkin suunniteltu siten, että niitä voi käyttää moneen tarkoitukseen.

Astian käyttötarkoitusta ei Vatasen mielestä tarvitsisi

Modernia ajatonta

Visualisti on myös esteetikko, ja Mari Vatasen kohdalla se tarkoittaa, että tilanteen mukaan hän pyrkii valitsemaan kattaukseen astioita, jotka muodoltaan ovat selkeitä, kauniita ja tarkoitukseen sopivia. Usein valinta osuu kotimaiseen designiin, joka puhtaasti muotokielenä ansiosta tarjoaa raikkaita vaihtoehtoja kevään kattauksiin.

Kynttilä-lyhty

littala

Hinta: 257 euroa

Harri Koskisen littalalle suunnittelema korkea lasilyhty luo lämpimän tunnelman kaikkina vuodenaikoina. Lyhdyn korkeus on 600 mm, ja sitä valmistetaan opaalina, harmaana ja kirkkaana.



Kulho ja ottimet

Artek

Hinta: 76 euroa ja 23 euroa

Syvän kulhon sisäpuoli on bambua ja ulkopinta kiiltävää lakkaa. Väreinä on valkoinen, punainen tai musta. Sama yhdistelmä toistuu salaattiotimissa.



Paperinarukori

Woodnotes

Hinta: 29 euroa

Kokoon taittuva paperinarusta punottu kuution muotoinen Box Zone -kori on juuri oikean kokoinen isojen lautasliinojen säilyttämiseen. Reunat ovat 30x30x30 cm. Värejä on useita.



Leipäkori

Artek

Hinta: 16 euroa

Yksinkertainen on kaunis: kaislasta taidokkaasti punotusta korista tarjoiltu leipä maistuu erityisen maukaalta.



Seam-kuppisetti

Design Forum

Hinta: 253 euroa

Ranskalais-suomalainen Nathalie Lahdenmäki on suunnitellut kahdelle lasilleen ja kahdelle posliinikupilleen soman, vanerista tehdyn laatikon.



Tools-kattila

littala

Hinta: 252 euroa

Björn Dahlströmin suunnittelema Tools-sarjassa on viiden litran teräskattila. Muotoilultaan kattila on niin kaunis, että se ansaitsee tulla kannetuksi pöytään tarjoiluastiana.

"Yksi ja sama lasikoko sopii hyvin sekä valkoviinille että punaviinille. Uudet viinilasit ovat lisäksi entistä reilumpia kooltaan. Samankokoiset lasit rauhoittavat kattauksia."

määritellä niin tarkasti. Miksi puhua lasagnevuosta tai soppalautasesta, kun vuokaa voi käyttää hedelmävatina tai lämpökynntilöiden alustana – ja soppalautasesta saa salaattianokseksi tai jälkiruoalle tarjoiluastian?

Sama idea pätee lasihin. Yksi ja sama koko sopii hyvin sekä valkoviinille että punaviinille. Uudet viinilasit ovat järjestäen entistä reilumpia kooltaan.

– Samankokoiset lasit rauhoittavat kattauksia, Vatanen mieltää.

Mutta ei vanhoja astiastoja eikä lasisarjoja silti tar-

vitse haudata. Vanhan ja uuden yhdistäminen on hauska haaste kattajalle. Reilunkokoisille antiikkisille aterimillekin löytyy käyttöä, kun ruokalautasten koko on kasvanut. Ja mankeloitu perintöpitsilii-na saattaa tuoda juuri oikean sävöksen kaiken modernin keskelle.

Koristeita Vatanen käyttäisi kattauksessa sääste- liäästi. Kukkiakaan ei aina tarvita, hän vinkkaa. Sil- lä kattauksessa huomion tulisi kohdistua ruokaan ja juomiin. Ja tunnelma – se syntyy hyvässä seurassa.