

Tämä on rinnakkaistalenne. Sen viitetiedot saattavat erota alkuperäisestä /

This is a self-archived version of the original article. This version may differ from the original in pagination and typographic details.

Version: Final draft

Copyright: © The Author(s) 2019

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä: /
To cite this article please use the original version:

VORNANEN, J. 2019. Irlannista tunnustusta nuorelle kokille. Ammattikeittiö. Nro 1.

Irlannista tunnustusta nuorelle kokille

Savonia-ammattikorkeakoulun restonomiopiskelija Suvi Mäki sai tunnustusta Young Chef –kilpailusta Irlannista. Kyseessä on IGCA-Tin järjestämä (Institute of Gastronomy, Culture, Art and Tourism) kisa. Siihen osallistuu vuosittain 18–26 -vuotiaita opiskelijoita tai vastavalmistuneita Euroopan gastronomisen tunnustuksen saaneilta alueilta.

Teksti: Jouni Vornanen

Mäen mukaan kilpailu vaatii paljon valmisteluja jo kuukausia ennen itse kisa- viikonloppua. Ensimmäisenä virallisena päivänä paikan päällä valmistetaan ja esitetään perinteinen annos, joka on tyypillinen omalle gastronomiselle alueelle.

– Toisena päivänä, joka on itse kilpailupäivä, valmistetaan innovoitu versio perinteisestä annoksesta. Tänä vuonna oli määrittänyt, että annoksen täytyy olla pääruoka.

– Kilpailussa on järjestetty paljon oheisohjelmaa usealle päivälle, joten sekä kilpailijat että valmentajat pääsivät tutustumaan toisiinsa. Olenkin monelle kertonut, että itse kilpailu on näin jälkepäin ajateltuna ihan toissijainen asia, sillä käteen jäi todella paljon kaikkea muuta.

Mäen perinteisessä annoksessa oli ruismuruleivitettyä kuhaa, keitetyjä perunoita, kermaista herkkutattimuhennosta ja freesattua pinaattia.

– Innovatiivisessa annoksessa oli yrteillä gratinoitua kuhaa, ruisravioleja kantarellitäytteellä, hernepyreetä, keitetyjä porkkanoita, tillivodkamarinoituja kantarelleja, puolukkakaviaaria ja freesattua jäkälää. Annoksessani oli käytetty useita eri valmistustapoja ja uudenlaisia muotoja perinteisistä raaka-aineista.

Tunnustus läpi elämän

Mäki toivoo, että pystyy hyödyntämään tunnustusta sekä kansainvälisellä että kotimaisella tasolla. Hän haluaa olla osana IGCA-Tin järjestämiä projekteja Euroopassa ja tuomaan esille Kuopion gastronomisen alueen mahtavaa ruokakulttuuria.

– Olisi hienoa päästä myös kotimaassamme esimerkiksi kertomaan ja opet-



Savonian restonomiopiskelija Suvi Mäki (keskellä) ottaa vastaan tunnustuksen Young Chef –kilpailusta. Diane Dodd (oikealla) ja Jacinta Dalton (vasemmalla) järjestäjän taholta, IGCA:ltä.

tamaan alueemme ruokaperinteistä, sillä ne tупpaavat jäämään pimentoon uusien trendien tullessa. Aion kantaa tunnustusta ylöspäin loppuelämäni.

Savonian opettaja Anne-Mari Heikkinen on samoilla linjoilla. Hänen mielestään European Young Chef Award -kilpailu parantaa erinomaisella tavalla opiskelijan tietotaitoa. Kilpailussa osallistujat voivat käyttää muun muassa luovuuttaan, kekseliäisyyttään sekä kehittää osaamistaan ja taitojaan.

– Kilpailun yhteydessä osallistujat voivat oppia myös toisilta kilpailijoilta. Kilpailussa opiskelija pääsee hyvin tutustumaan ja

perehtymään oman alueen ruokakulttuuriin ja perinteisiin. Samalla voimme tuoda omaa ruokakulttuuriamme kansainväliseen tietoisuuteen saaden samalla itse tietoa toisten Euroopan maiden ruokakulttuureista.

Heikkinen näkee kilpailun tuovan hyvin esille alan kansainvälistä näkökulmaa, perinteitä ja tämän päivän trendejä.

– Osallistuminen parantaa varmasti opiskelijan itseluottamusta, esiintymistaitoa sekä kannustaa ja rohkaisee kansainvälisyyteen. Samalla opiskelijalle avautuu uusia verkostoja esimerkiksi omalle uralle tai jatkokoulutusmahdollisuuksiin. □