

# Suomen Keittiömestarit ry: Kansallisen ja maakunnallisten ruokaperinteiden edistämishanke

## LOPPURAPORTTI

SKM on Maa- ja metsätalousministeriön myöntämällä tuella toteuttanut ”Kansallisen ja maakunnallisten ruokaperinteiden edistämishanke” -nimisen hankkeen kesäkuu 2009 - toukokuu 2010 välisenä aikana.

Hanke on jakautunut alueellisen ruokaperinteen dokumentointiin:

- 1) reseptipankin muodossa,
- 2) valtakunnalliseen maakuntakokkilpailun järjestämiseen sekä
- 3) kansallisen ja maakunnallisen ruokakulttuurin tiedottamiseen Suomessa sekä Pohjoismaisessa Keittiömestariiliitossa (NKF) ja Keittiömestareiden maailmanliitossa (WACS).

### 1. Reseptipankki

Reseptipankki pitää sisällään kaikkien neljäntoista alueyhdistyksen alueilta koottua tietoa maakuntien ruokaperinteestä, alueellisesta ruokakulttuurista ja keittiömestarien omista resepteistä. Keittiömestarit olivat huomioineet hyvin alueelliset tuotteet ja raaka-aineet ja he olivat käyttäneet niitä resepteissään. Resepteistä löytyy maamme eri alueille perinteisiä ruokia ja ruuanvalmistustapoja, mutta mukana on myös monia uusia innovatiivisia tapoja ruuan valmistamiseen ja toteuttamiseen. Reseptejä ovat kirjoittaneet monet aktiiviset ja idearikkaat maamme keittiömestarit. Reseptien kokoamisesta ja organisoinnista on vastannut keittiömestari Kirsi Ekola (SKM hallituksen jäsen v. 2006–2009, SKM hallituksen varajäsen v. 2009–2013). Keittiömestari, lehtori, Pekka Immonen on saattanut reseptit lopulliseen visuaaliseen muotoonsa.

Reseptit koottiin CD-levylle huhtikuun 2010 lopulla. CD-levyjä painettiin yhteensä 2000 kpl. Tuotos nimettiin juhlavuoden kunniaksi: **SKM 60 vuotta, Maakuntien ruokaohjeita.**

Tätä tuotosta on jaettu mm. Farmari-messuilla maamme pääministerille ja maatalousministerille. Lähiruokaviestin luovutustilaisuudessa, joka järjestettiin Presidentin Linnassa 28.8.2010, tuotos luovutettiin maamme Presidentti Tarja Haloselle. Maakuntien ruokaohjeita CD annettiin tuolloin myös monille muille läsnä olleiden sidosryhmien edustajille. Tuotosta on jaettu laajasti myös SKM ry. yhteistyökumppaneille. CD on myös jaettu kaikille SKM ry. alueyhdistyksiin kuuluville keittiömestareille, maamme neljäntoista alueyhdistyksen kautta.

Maakuntien ruokaohjeita CD esiteltiin ja sen ohjeiden mukaan valmistettiin ruokia Seinäjoen Ammattikorkeakoulun Kauhajoen yksikön AMK- opiskelijoiden toimesta, keittiömestari Kirsi Ekolan johdolla, Kauhajoen Ruokamessujen messukeittiössä yhden kokonaisen päivän ajan eri maakuntien teemoilla toteutettuna 5.9.2010.

Maakuntien ruokaohjeita tullaan vielä jakamaan maamme alan oppilaitoksiin, jota kautta saamme tietoa jaettua myös tuleville ruokaa valmistaville sukupolville. Toivomme et-

tä opettajat käyttävät tätä koottua materiaalia myös opetustarkoituksiin. Saamamme palaute tästä tuotoksesta on ollut erittäin positiivista ja kannustavaa. Olemme myös saaneet runsaasti pyyntöjä, että tätä ruokaperinteen keräämistä tässä muodossa jatketaan.

## 2. Valtakunnallisen maakuntakokkilpailun järjestäminen

Maakuntakokki-kilpailun tavoitteena oli tuoda esiin maakunnallisen ruokakulttuurin merkitystä, alueellisia raaka-aineita ja suomalaista osaamista sekä olla osaltaan lisäämässä kiinnostusta ruuanlaittoa kohtaan. Kilpailu suoritettiin ensin reseptien perusteella aluekarsintoina, yhteistyössä keittiömestari-alueyhdistysten kanssa.

Alkukarsinta-reseptikilpailuun tuli laatia kolmen ruokalajin menu lautasannoksina. Karsintakilpailun määrätyt raaka-aineet olivat hirvi, hauki, peruna, kurkku ja puolukka. Kilpailun teemana oli käyttää menun suunnittelussa ja toteutuksessa mahdollisimman monipuolisesti oman alueen raaka-aineita, myös oman alueen ruokakulttuurin vaaliminen, huomioitiin loppukilpailun pisteytyksessä.

Alueyhdistykset oli jaettu kuuteen ryhmään. Jokainen ryhmä valitsi reseptien perusteella yhden edustajan loppukilpailuun. Jokainen ryhmä perusti valintaraadin, jossa oli kolmeviisi jäsentä. Ryhmän koollekutsujana toimi SKM ry.:n hallituksesta nimetty tukihenkilö. Ryhmät saivat päättää itsenäisesti kilpailutehtävän yksityiskohtaisen sisällön. Alkukarsinta oli pidettävä 6.12.2009 mennessä. Loppukilpailijan yhteystiedot tuli ilmoittaa SKM ry:lle 11.12.2009 klo 16.00 mennessä, sähköpostilla osoite: [helsinki@kaires.fi](mailto:helsinki@kaires.fi)

Loppukilpailuun valittiin Janne Töllinen, Tampereelta, työpaikkanaan Skandic Tampere City, Jesse Söderlund, Jyväskylästä, työpaikkanaan Ravintola Vesilinna, Jyväskylä, Simo Pasanen, Kuopiosta, työpaikkanaan Ravintola Musta Lammas, Kuopio, Arto Lappalainen, Oulusta, työpaikkoina Oulun ja Rovaniemen seudun eri ravintoloita.

SKM ry:n toimesta valtakunnalliset Maakuntakokki- kilpailut järjestettiin maassamme neljännen kerran. Loppukilpailut pidettiin 23.1.2010, Kotkan Merenkulku-oppilaitos Ekamissa. Loppukilpailussa kilpailijoiden piti valmistaa kolmen ruokalajin menu 12-hengelle lautas- ja vatityönä, sisältäen alku-, pää- ja jälkiruuan. Loppukilpailun pakolliset pääraaka-aineet olivat porsaanniska, made, lanttu, peruna ja puolukka. Lisäksi jokaisessa ruokalajissa kilpailijan piti käyttää vähintään yhtä oman alueensa PK - tuottajan tuotetta tai raaka-ainetta ja hänen oli myös esiteltävä se.

Maakuntakokki-kilpailun 2010 voittajaksi valittiin Jesse Söderlund, Jyväskylästä.

Ajatus Maakuntakokki kisasta, lähti alun perin Mikkelin Farmareissa. Ideana oli saada tuottaja, jalostaja ja tekijä tekemään yhä tiiviimpää yhteistyötä ns. ”puhaltamaan samaan hiileen ja vielä hiilloksen samalta puolelta”. Viimeksi pidetyssä Maakuntakokki-kilpailussa Tampereella vuonna 2007 kolmen kärki oli melko tasainen. Voiton nappasi tuolloin Sami Puumalainen Oulusta, kokkolalaisen Vesa Saarisen sijoittuessa toiseksi ja kolmannelle sijalle valittiin Tampereen Mikko Kautto.

Tänä vuonna kilpailu järjestettiin ravintola-alan oppilaitoksessa. Tavoitteena oli täten lisätä, kasvavan sukupolven, tulevien alan ammattilaisten kiinnostusta ruokaa ja sen valmistusta

kohtaan. Suuren yleisön toivomme myös löytävän tiensä seuraamaan tätä Laatuketjun tukemaa Maakuntakokki kilpailua.

### **3. Kansallisen ja maakunnallisen ruokakulttuurin tiedottaminen Suomessa sekä Pohjoismaisessa Keittiömestariiliitossa (NKF) ja Keittiömestareiden Maailman liitossa (WACS)**

SKM ry on jokaisessa hallituksen kokouksessa käsitellyt asialistan mukaisesti maakunnallista ja kansallista ruokakulttuuria, omana kohtanaan.

SKM ry:llä oli palkattuna osa-aikainen työntekijä Jukka-Matti Siivonen, syyskuusta 2009-toukokuun 2010 loppuun saakka.

Osallistuimme Smag på Kunsten 2009- tapahtumaan Tanskan Århusissa. Maatamme edustivat Kokkimaajoukkueen Olli Kuokkanen ja Petri Simonen sekä SKM ry:n Jukka-Matti Siivonen 6-8.11.2009. Tapahtumassa valmistettiin viiden ruokalajin illallismenu, joka tarjottiin 110:lle henkilölle. Teemana oli pohjoismainen ravintola "Restaurant of Nordic Nations". Edustajamme työskentelivät yhdessä Tanskan kokkimaajoukkueen kanssa.

SKM ry:n toimesta Nordic Culinary Chef of The Year 2010- kilpailuissa olivat maatamme Tanskan Herningessä ansiokkaasti edustamassa Erik Mansikka ja Wildcard Nuorikokki-kilpailuissa Eric Rätty. Edustajamme tekivät upeaa työtä kovatasoisessa kilpailussa ja edustivat maatamme esimerkillisesti.

Erik Mansikka sijoittui sijalle kahdeksan ja Eric Rätty sijalle viisi. Eric Rätty voitti samalla Wildcard Nuori-kokki kilpailun. Teemana oli "mysterybox"; jossa pakollisina raaka-aineina oli puolikas lamma, nieriä, musta hummeri ja suklaa. Suomesta tuomaristossa työskenteli Jens Sandström, Etelä-Pohjanmaa Keittiömestarit ry. ja joukkueenjohtajana Paula Stam-Ekblom, NKF edustajamme, Turun Keittiömestarit ry.

SKM ry. edustajamme Paula Stam-Ekblom on NKF:n hallituksen jäsenenä tiedottanut maamme ruokakulttuurista Pohjoismaisen Keittiömestariiliiton (NKF) hallituksen kokouksissa ja siten vienyt maakunnallista ruokakulttuuria eteenpäin.

NKF 70- vuotta kunniaksi julkaistiin juhlalehti, jonka tekemiseen SKM ry. osallistui. Tiedotimme lehden välityksellä maamme maakunnallisesta ruokakulttuurista sekä SKM ry. ja alueyhdistystemme toiminnasta. NKF juhlalehti on jaettu kaikille pohjoismaisille keittiömestareille, jotka kukin oman maansa keittiömestariyhdistyksen kautta kuuluu myös Pohjoismaiseen Keittiömestariiliittoon NKF. Pohjoismaiseen Keittiömestari liittoon (NKF) kuuluvat seuraavat maat; Suomi, Ruotsi, Tanska, Norja ja Islanti.

Maamme ruokakulttuurin tiedottamisesta, Keittiömestareiden Maailmanliitossa (WACS) on huolehtinut SKM ry. edustajamme Sirkka-Liisa Ruottinen. Hän on toiminut SKM ry. puheenjohtaja Ulla Liukkosen viestinviejänä sähköpostinvälityksellä, puhelimitse ja kirjeitse. Maailman Keittiömestarien liitossa (WACS) on noin 8 miljoonaa jäsentä ja 82 maata.