

KUTSU mediatilaisuuteen LaatuKetjun Gastro -osastolle 7e21 ke 19.3. klo 12.30

Sesongit ruokalistoille -kilpailun voittaja

*Ensimmäisen ammattikeittiöille suunnatun sesonkiaiheisen ruokaohjekilpailun voittajia ovat **Tarja Lappalainen ja Sari Torn**. Voittajaruoakaohjeen lähettäneet työskentelevät Mikkelin seurakunnan Susiniemen leirikeskuksessa. Kilpailussa jaettiin myös 2 kunniamainintaa.*

Voittaja julkistetaan Gastro Helsinki -messuilla ke 19.3. klo 12. MEP Sirpa Pietikäinen jakaa palkinnot Gastro Stagella ja voittajia juhlistetaan LaatuKetjun yhteisosastolla 7e21 pidettävässä mediatilaisuudessa klo 12.30.

EkoCentria, MTK ja maa- ja metsätalousministeriön LaatuKetju järjestivät ensimmäisen sesonkiaiheisen ruokaohjekilpailun, jossa haluttiin nostaa suomalaisten sesonkien hienot raaka-aineet päiväkotien, koulujen ja vanhuspalveluiden ruokalistoille. Voittajan valinnassa tuomarit kiinnittivät huomiota ennen kaikkea ruokaohjeeseen valitun sesongin raaka-aineiden monipuoliseen käyttöön. Myös uusien ravitsemussuosituksen mukaisesti kasvisten, marjojen ja kalan käyttäminen oli tärkeä kriteeri. Ruokaohjeessa käytettyjen raaka-aineiden tuli olla kotimaisia ja mahdollisuuksien mukaan lähialueelta. Oman maakunnan ruokaperinteen mukaisesta tarinasta sekä luomutuotteiden ja yrttien käytöstä sai lisäpisteitä. Ruokaohjeen tuli olla myös muiden maakuntien alueella helposti toteutettava.

Voittajaksi valittiin kirkas Villikalakeitto ja paahtosuola. Tutulta kuulostava kalakeitto oli toteutettu uudella tavalla. Kalakeitossa maistui sesongin raaka-aineet ja paikallinen kala. Uutuusarvoa keittoon toi paahtosuola, joka toi tuomareiden mieleen oman isoäidin valmistamat ruoat. Voittajaruoakaohje on helposti toteutettavissa myös suurissa ammattikeittiöissä, ja annos maistuu kaikenikäisille ruokailijoille. Kilpailuohjeessa oli käytetty Puumalan lohta, mutta ohjeeseen voi vaihtaa oman maakunnan kalan.

Kunniamaininnat jaettiin Savusärki-nokkospiirakka -ohjeelle (**Palmia Catering-palvelut, kehityspalvelut**) ja herneohukaiset + härkäpapu -ohjeelle (**Ilari Paananen, Teemu Sirainen ja Paavo Torkkola, Laurea amk**). Kunniamaininnan saaneissa resepteissä oli käytetty uudella tavalla luovasti ja taidokkaasti raaka-aineita, joita normaalisti nähdään vain kotikeittiöissä.

Kilpailuun osallistui ammattikeittiötoimijoita koko Suomen alueelta. Ruokaohjeita saatiin kaikkiaan 16, joista finaaliin valittiin kuusi. Finaaliin päässeistä ohjeista valittiin voittaja makutestin perusteella. Makutestin järjestivät Savon ammatti- ja aikuisopiston HOK 13 D kokkiopiskelijat opettajansa **Sirpa Savolaisen** johdolla.

Kilpailun raatiin kuuluivat keittiömestari **Ulla Liukkonen** (puheenjohtaja Suomen keittiömestarit), ruokakulttuuriasiamies **Anni-Mari Syväniemi** (MTK), ylitarkastaja **Petri Koskela** (MMM) ja EkoCentrian sekä Savon koulutuskuntayhtymän edustajat.

TERVETULOA!

Lisätietoja Anu Arolaakso, EkoCentria, 044 785 4048, [anu.arolaakso\(at\)sakky.fi](mailto:anu.arolaakso(at)sakky.fi)