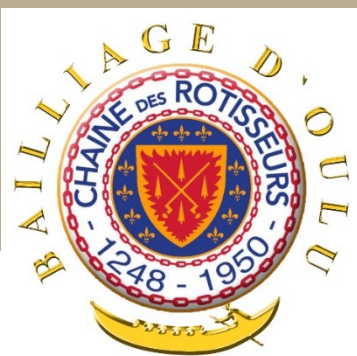




Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie



Toimintakertomus 2019

Oulun voutikunnan tapahtumat
OMGD:n tapahtumat

OULUN PAISTINKÄÄNTÄJÄT ry

Tapahtumat

26.1.2019	Tuunaa rössy -kilpailun tulosten julkistus	Valkea	
31.1.2019	Vuosikokous	Upseerikerho	14
31.1.2019	Veljesateria Marjo Wallin	Upseerikerho	35
16.3.2019	Liharuokakurssi	Viskaalin	11
13.4.2019	Kilpipäivä - ravintoloiden kilpipäivämenut	PikkuVELI, Virta, Tundra	
13.4.2019	- Erik Forsmanin veljesateria	Puistola	26
9.5.2019	Illallinen	De Gamlas Hem	21
2.8.2019	Piknik	Turusen saha	40
23.-25.8.2019	Kiireetön kapituli	Rovaniemi	65
6.9.2019	Syödään yhdessä	Virta	41+4
1.11.2019	Kekrijuhla	Oula	43
30.11.2019	Joulubrunssi	Hilikku	48

26.1.2019 Tuunaa rössy -kilpailun tulosten julkistus
Kauppakeskus Valkea



Oulun Paistinkääntäjien, Pohjois-Pohjanmaan Keittiömestarien ja aidosta verestä rössyä valmistavan Viskaalin tilan järjestämään ruokakilpailuun 'Tuunaa rössy' -kilpailuun lähetettiin yhteensä 34 reseptiä, joista viisi parasta palkittiin lauantaina 26. tammikuuta Kauppakeskus Valkean Kesäkadulla järjestetyssä tapahtumassa.

Voittajaksi valikoitui varsin ylivoimaisesti rössyiltä, tummalta suklaalta ja marjoilta maistuva, makea Röffeli (Seija Seljänperä). Röffelin lisäksi muut finalistit olivat: Rössyburger eli Viskaalin Mörkö (Jussi Markus),

Rössypottua De Gamlas Hem (Ilkka Jurmu, De Gamlas Hem), Paholaisen Rössyakakku ja Rössypallot (Sampo Kotajärvi, Uniresta) sekä Ranskan valloituksen tehnyt Rössypottuannos (Pasi Lassila).

31.1.2019 Vuosikokous

Upseerikerho

Oulun Paistinkääntäjät ry:n vuosikokous pidettiin torstaina 31.1.2018 Upseerikerholla. Paikalla oli yhdistyksen hallitus ja jäseniä yhteensä 14 henkeä. Vuosikokouksessa päästiin maistelemaan myös Tuunaa rössy -kilpailun voittanutta Röffeliä.

31.1.2019 Veljesateria

Upseerikerho

Vuosikokouksen jälkeen saimme nauttia Marjo Wallinin veljesateriasta; illallinen alkoi pienellä blinitervehdyksellä, alkuruokana oli kalakeittoa mateesta ja kuhasta, pääruokana poron niskaa ja kieltä ja jälkiruoksi juustokakkua, punajuurta ja hillaa.

Makoina illallinen huolellisesti valittuine viineineen maistui yli 30-hengen paistinkääntäjäseurueelle. Leppoisa ilta kulttuurihistoriallisesti arvokkaassa miljöössä taittoi hyvin talven selkää.



16.3.2019 Liharuokakurssi (+ viinit)

Viskaalin

Paistinkääntäjien ja Viskaalin tilan järjestämällä lihakurssilla saatiin tietoa eri ruhonosista, niiden käsittelystä sekä vinkkejä eri osien valmistukseen. Lopuksi myös maisteltiin eri ruhonosista tehtyjä ruokia niille valittujen viinien kera. Kurssille mahtui vain 11 henkeä, ja kurssi täyttyikin varsin pian. Tilaisuus oli samalla myös OMGD:n jäsenille suunnattu.

13.4.2019 Kilpipäivä, Erik Forsmanin veljesateria Kilpiravintola Puistola



Oulun voutikunnan kilpipäivää vietettiin yhteistilaisuudessa kilpiravintola Puistolassa sekä voutikunnan muissa kilpiravintoloissa Kuusamossa, Oulussa ja Ylivieskassa. Illallinen Puistolassa oli samalla Vice-Chancelier Argentier Erik Forsmanin veljesateria, josta keväisenä lauantai-iltana oli nauttimassa 26 paistin-kääntäjää seuralaisineen.

Kilpiravintoloiden kilpipäivämenut
PikkuVELI (Ylivieska), Istanbul (Oulu), Virta (Lasaretti, Oulu), Studioravintola Tundra (Kuusamo)

9.5.2019 Illallinen Ravintola De Gamlas Hem



Toukokuussa voutikunnan jäsenet kävivät yhdessä tutustumassa Oulun ravintolakartan uuteen tulokkaaseen De Gamlas Hemiin. Kauniissa rakennuksessa, alun perin naisille tarkoitettussa vanhainkodissa, on nyt hotelli ja ravintola, joka on - edelleen kuten sata vuotta sittenkin - ”wierasten vastaanottohuoneeksi erittäin so-piwa”. Yli 100 vuotta vanhaan, kunnostettuun hotelli-ravintolaan tutustumisen jälkeen saimme nauttia ke-väisen rotisseurs-menun.

2.8.2019 Rotissööripiknik TurusenSaha, Pikisaari

Yhdeksäs Oulun voutikunnan rotissööripiknik oli elokuun alussa Pikisaarella Turusen sahalla. Teemana oli Amerikan keittiö, joka osoittautui monipuoliseksi ja oli huikea menestys alku-, pää- ja jälkiruokapöydissä! Yli

40 hengen piknikväki oli erinomaisen tyytyväinen, kun piknikillä oli vielä trubaduurikin ja lopuksi saatiin kuulla, että kymmenennelle piknikille on jo paikka tiedossa!

Viinit piknikille valitsi voutikunnan Vice-Echanson Sari-Helena Forsman, ja luonnollisesti nekin olivat Yhdysvalloista. Piknik oli tälläkin kertaa myös OMGD-tilaisuus.



23.8.–25.8.2019 Kiireetön kapituli

Rovaniemi

Vuoden suurkapituli, "Kiireetön kapituli" Rovaniemellä, houkutteli Oulun voutikunnasta ennätysmäärän osallistujia. Kapituliviikonlopun aluksi kokoonnuttiin hetkeksi oman voutikunnan porukalla; tavattiin uusia ja vanhoja jäseniä, vaihdeltiin kuulumisia, nautittiin lasilliset kuohuvaa ja otettiin yhteiskuva.





6.9.2019 Syödään yhdessä Ravintola Virta

Pohjois-Pohjanmaan Keittiömestarit ry ja Oulun paistinkääntäjien voutikunta järjestivät tapasilan hotelli Lasaretin ravintola Virrassa.

Keittiömestarien suunnittelemassa ja valmistamassa menussa oli alkuun syksyinen tapaslautanen, jossa oli syysmakkaraa, nahkiaista, juustoa ja muita syksyisiä herkuja. Pääruokana nautittiin karitsaa maukkaaine lisäkkeineen ja illan kruunasi tapastyylinen jälkiruokalautanen, jossa on useita hienoja herkuja. Tarjoilusta vastasi neljän paistinkääntäjän ryhmä. 'Yhdessä

syömässä' oli 41 paistinkääntäjää ja muuta gastronomian harrastajaa.

1.11.2019 Kekrijuhla Ravintola Oula

Oulun voutikunnan kekrijuhla ja Anne Lappalaisen veljesateria Lapland's hotellin Oula-ravintolassa.



Illalliselle oli avoimet ovet – kuten tavallista sekä jäsenille että heidän seuralaisilleen – mutta tällä kertaa tervetulleeksi toivotettiin myös rotisööritoiminnasta kiinnostuneet ystävät, joita lähes 50-hengen illallisella olikin viidennes. Niinpä illallisen kuluessa kerrottiin paitsi kekrin historiasta myös paistinkääntäjien tapahtumista ja toiminnasta.



30.11.2019 Joulubrunssi Opetusravintola Hilikku

Oulun voutikunnan rotisöörit, Pohjois-Pohjanmaan keittiömestarit ja Pohjois-Pohjanmaan ammattikeittiöosaajat perheineen nauttivat opetusravintola Hilikussa makoisaa brunssin, joka huipentui vadelmajälkiruokapöytään: vadelma-gelato, kuinka samettista ja suunmyötäistä!

Toista kertaa järjestetty joulubrunssi osoittautui hyväksi tilaisuudeksi tehdä rotissööri-ideaa myös jäsenistön perheille tutuksi ja saada nuoria mukaan.



Vuoden 2019 aikana Vice-Conseiller Culinaire Esa Koppelo oli Nuorten kokkien kilpailun (2.2.2019) tuomaris-
ton jäsenenä Tampereella, kuten myös MM-kisoissa Calgaryssä syyskuussa 2019.

Tiedottamisessa otettiin käyttöön uusi Lyyti-postitusjärjestelmä (yhteensä 19 jäsenkirjettä), voutikunnan ku-
vasivustoa on vuoden aikana ylläpidetty ja voutikunnan omassa FB-ryhmässä on ollut sekä pressen tiedot-
teita, että jäsenten postauksia illallisilta ja erilaisista ruokatapahtumista.

Vuoden 2019 alussa Oulun voutikunnassa oli 136 jäsentä, joista 74 ammattilaista ja 62 harrastajaa. Vuoden
lopussa jäseniä oli yhteensä 133 (75 ammattilaista ja 58 harrastajaa).

Oulussa 22.2.2020

Reija Satokangas

Vice-Chargée de Presse