



Lahden voutikunta – Lahden paistinkääntäjät ry/ Chaîne des Rôtisseurs Lahti ry

UUODEN 2020 TOIMINTAKERTOMUS

Lahden paistinkääntäjät ry/ Chaîne des Rôtisseurs Lahti ry

Yhdistyksen tarkoituksena on edistää suomalaista ruoka- ja juomakulttuuria, herättää kiinnostusta niiden harrastukseen sekä lisätä tietoisuutta niistä kansalaisten keskuudessa. Tarkoitustaan yhdistys toteuttaa järjestämällä kokouksia ja kursseja jäsenilleen ja koulunuorisolle sekä tukemalla kokkiopiskelijoiden ammatillista koulutusta ja kokkien kilpailutoimintaa. Toimintansa tukemiseksi yhdistys voi ottaa vastaan avustuksia, lahjoituksia ja testamentteja sekä järjestää rahankeräyksiä ja arpajaisia. Yhdistys voi omistaa toimintaansa varten tarpeellista irtainta ja kiinteää omaisuutta.

Lahden Paistinkääntäjät ry/ Chaîne des Rôtisseurs Lahti ry omistaa osakehuoneiston Lahden Liipolassa.

Tämä vuosi oli yhdistyksen 46 toimintavuosi. Vuonna 2020 yhdistys jatkoi avointa jäsenhankintaa. Jäseneksi haluavilla on mahdollisuus tutustua toimintaamme koejäsenyyden kautta. Koejäseneksi hyväksytään kahden kummin eli paistinkääntäjän suosituksesta henkilö, joka haluaa tutustua yhdistyksen toimintaan ja olla mukana tapahtumissa, mutta ei vielä ole valmis liittymään suoraan jäseneksi. Koejäsenyys kestää yhden vuoden. Vuoden aikana jäsenmaksua ei vielä peritä, mutta tapahtumiin osallistuminen on mahdollista maksamalla tapahtuman osallistumismaksun. Käytännössä kummi ilmoittaa koejäsenen nimen voutille ja henkilö kirjataan viralliseksi koejäseneksi. Koejäsenyysvuoden lähestyessä loppuaan voutineuvosto tiedustelee koejäsenen halukkuutta liittyä varsinaiseksi jäseneksi, ja toimittaa hänelle hakemuskavakkeen.

Vuoden 2020 toiminta on ollut käytännössä katsoen pysähdyksissä covid-19 -pandemian vuoksi.

Toimintakausi alkoi lupaavasti. Voutikunta järjesti helmikuun 2020 talvikapitulin teemalla ”Suksi Lahteen”. Valmistelut tapahtumaan aloitettiin hyvissä ajoin vuoden 2019 puolella. Talvikapituli keskitettiin Lahden Seurahuoneelle, jossa Vice-Conseiller Culinaire Ville Penttilän panos henkilökuntineen oli ratkaisevan merkittävä. Osallistujia kapituliin tuli 150 ja kapitulin hinta oli kohtuullinen, 130,00€, sisältäen iltapäivän luennon, installoinnin sekä Grand Dinnerin.

Lauantaina lounas oli tarjolla sekä Lahden Seurahuoneella että ravintola Rouxissa. Kummassakin paikassa pääruokana oli kalaa, Seurahuoneella nieriää ja Rouxissa Vesijärven kuhaa. Iltapäivällä Turun yliopiston elintarvikekehityksen tutkimusprofessori Anu Hopia piti meille luennon aiheesta ”Kemiaa kokkauksessa, molekyyli-gastronomia keittiössä”. Luento keräsi salin täyteen kiinnostuneita kuulijoita ja se herätteli huomioimaan, että kokkaamisessa kemia on itse asiassa hyvinkin merkittävä asia.



Myöhemmin iltapäivällä installoitiin 25 uutta jäsentä ja lisäksi 7 osallistui arvovaihtoon. Installoinnin jälkeen pääsimme nauttimaan suureen, upeasti talvimaisemalla koristeltuun Päijät-Saliin Vice-Conseiller Culinair Ville Penttilän suunnittelemaa ja tiimensä kanssa yhdessä valmistamaa illallista.

Illallisen aluksi nautimme Lahden kaupungin tarjoaman samppanjan (Nicolas Feuillatte Brut, Champagne, Ranska). Menu oli taas kerran Ville Penttilän taidonnäyte. Ruokahaluja herättelivät mukulaselleri, omena ja pähkinä sekä ajankohtaan hyvin sopiva made. Pääruokana oli herkullista kevyesti savustettua hevosenfilettä ja illallisen päätti valkosuklaan ja karpalon yhdistelmä. Viineinä olivat

Weingut Thörle Riesling Fineherb, Rheinhessen, Saksa
Joseph Drouhin, La Forêt Chardonnay, Bourgogne, Ranska
Eleivera Tinto, Douro, Portugali
Anselmi, Veneto, Italia

Chef de Table Anne Kajaniemi tiimeineen huolehti illallisen tarjoiluista sekä lauantain muista järjestelyistä loistavasti. Suuri kiitos myös heille.

Onnistuneen, vuonna 2020 Suomessa ainoaksi jääneen kapitulin jälkeen koronatilanne huononi ja keväälle 2020 suunnitellut jäsentapahtumat peruttiin yksi toisensa jälkeen.

Kesän jälkeen koronatilanne oli hieman parempi ja yhdistys pystyi järjestämään jäsentapaamisia huomioiden valtakunnalliset ja alueelliset suositukset korona-aikana.

Suomen puhemiehistö oli päättänyt esittää 24.09.2020 pidetylle vuosikokoukselle, että Suomen Paistinkääntäjät ry muutetaan muotoon Chaîne des Rôtisseurs Suomi ry, koska käytössä ollut suomennettu nimi, Suomen Paistinkääntäjät, ei tuo riittävästi esiin toiminnan monimuotoisuutta ja kaikkien raaka-aineiden tasapuolista arvostamista. Näin ollen kaikissa voutikunnissa muutettiin virallinen rekisterinimi siten, että jokainen voutikunta liitti nimensä Chaîne des Rôtisseurs -termin perään.

Lahden Paistinkääntäjät ry päätti vuosikokouksessa 16.09.2020 muuttaa yhdistyksen nimen muotoon Chaîne des Rôtisseurs Lahti ry.

Vuosikokouksen 2019 valitsema Lahden paistinkääntäjät ry hallitus toukokuun 2020 vuosikokoukseen saakka

Bailli	Arja Hornborg
Vice-Argentier	Reija Järvenkylä
Vice-Chargé de Presse	Matti Jaakkola
Vice-Chancelier	Janne A. Salonen



Vice-Chargé de Missions Kenneth Stenbäck

Vuosikokouksessa 2020 valittu Lahden paistinkääntäjät ry hallitus

Bailli	Arja Hornborg
Vice - Argentier	Reija Järvenkylä
Vice-Chargé de Presse	Matti Jaakkola
Vice-Conseiller Gastronomique	Jari Prami
Vice-Chancelier	Janne Salonen

Aluevoudin valitsema voutineuvosto vuonna 2020

Bailli	Arja Hornborg
Vice-Argentier	Reija Järvenkylä
Vice-Chargé de Presse	Matti Jaakkola
Vice-Conseiller Culinaire	Ville Penttilä
Vice-Echanson	Kati Häkkinen
Vice-Conseiller Gastronomique	Jari Prami
Vice-Chancelier	Janne A. Salonen
Vice-Chargeé de Missions	Eija Säynätmäki

Kokouksiin ovat osallistuneet kutsuttuina puhemiestön jäsenet Chancelier Juha Ojamo ja Bailli Délégué Johanna Hornborg-Ojala sekä Bailli d' Honoraire, kunniapuheenjohtaja Matti Mäkilä.

Voutineuvosto ja hallitus kokoontui seitsemän (7) kertaa toimintakauden aikana, joista yksi sähköpostikokous ja yksi etäkokous TEAMSin välityksellä. Kokouksissa käsiteltyjä asioita olivat mm. jäsentilaisuuksien järjestäminen ja yhdistyksen toiminta yleensä covid-19 -pandemian aikana, yhdistyksen taloudenhoito, jäsenhakemukset ja jäsenyyden ehdot sekä vuotuisen Kilpipäivän järjestelyihin liittyvät asiat.

Toiminnan tarkastajat

Toiminnantarkastajana toimi Heikki Kääpä ja hänen varamiehenään Mikko Luhtanen.

Yhdistyksen vuosikokous

Yhdistyksen vuosikokous pidettiin 16.09.2020 jäsentilaisuuden yhteydessä ravintola Kokka Bistrossa. Kokouksen puheenjohtajana toimi Officier Heikki Hornborg ja sihteerinä Vice-Chancelier Janne A. Salonen. Pöytäkirjantarkastajiksi ja ääntenlaskijoiksi valittiin Officier Riitta Kohonen ja Vice-Argentier Reija Järvenkylä.

Voutikunnan jäsenistö



Vuoden 2020 lopussa (31.12.2020) jäsenistön määrä oli 153.

Lahden voutikunnan kilpiravintolat ja muut kilpiyritykset vuonna 2020

Ravintola Roux - Lahti, Ravintola Lahden Seurahuoneen Hämesali – Lahti, [Tertin kartano](#) - Mikkeli, [Vanajanlinna](#) - Hämeenlinna

Nuorten kokkien ja sommelierien kilpailu

Kilpailut ovat Chaîne des Rôtisseurs -järjestön järjestämiä. Kilpailujen tavoitteena on rohkaista nuoria ammattilaisia ja antaa heille mahdollisuus kehittää taitojaan. Nuorten kokkien kilpailu pyrkii ylläpitämään ja vaalimaan kansallisen keittiön perinteitä. Nuori sommelier kilpailu pyrkii vastaavasti edistämään nautintoa, tietoa ja ymmärrystä viineistä ja jaloista juomista sekä niiden tarjoiluista ja yhdistämisestä ruokiin.

Vuoden 2020 Nuorten kokkien kilpailu käytiin Jyväskylässä 15.02.2020. Nuorten kokkien 2020 Suomen kilpailun voittaja oli Valtteri Paltamaa.

Vuoden 2020 kansainvälinen Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition tullaan järjestämään Pariisissa yhdessä vuoden 2021 kilpailun kanssa samaan aikaan.

Kansainvälinen Jeunes Sommeliers -kilpailua 2020 ei pidetty. Kansallinen Jeunes Sommeliers -kilpailu 2021 tullaan järjestämään mahdollisesti etätapahtumana.

Lahden voutikunnan koululaistapahtuma

Lahden voutikunta järjestää normiaikana vuosittain keväällä koululaistapahtuman mutta koronatilanteen vuoksi vuoden 2020 koululaistapahtuma peruttiin.

Koululaistapahtuman tarkoitus on vaalia ruokakulttuuria koululaisten keskuudessa, valmistaa ruokaa ja nauttia ruoasta lasten ruokaohjeilla ja Chaîne des Rôtisseurs Lahti ry:n jäsenten opastuksella. Tarjoiluun, ruoanvalmistuksen valvontaan ja ohjaukseen on osallistunut paistinkääntäjien lisäksi Koulutuskeskus Salpauksen opiskelijoita. Lahden alueen kouluissa on järjestetty koululaisten ruoka- ja kokkaustapahtuma vuosittain jo vuodesta 2003 alkaen.

Suurkapituli 2020



Koronatilanteen vuoksi vuonna 2020 ei järjestetty suurkapitulia. Täten myös yleensä kapitulin yhteydessä pidetty vuosikokous pidettiin erillisenä tilaisuutena torstaina 24.09.2020 Hotelli Kämp Peilisalissa.

Jäsentilaisuudet

Vuonna 2020 järjestettiin/ osallistuttiin seuraaviin tapahtumiin/ tilaisuuksiin:

01.02.2020 Lehmonkärki,/ Ometta

22.02.2020 Talvikapituli – Suksi Lahteen

14.03.2020 Shampanjatasting, Lahden Kauppahalli – peruttu/ siirretty

21.03.2020 Kilven luovutus Kymin Huvila yhdessä Karjalan voutikunnan kanssa – peruttu/
siirretty

28.03.2020 Koululaistapahtuma Steiner koulussa – peruttu/ siirretty

07.04.2020 Merosen vintti ja Villen luento sekä yhdistyksen vuosikokous – peruttu/ siirretty

25.04.2020 Kilpipäivä – peruttu/ siirretty

12.05.2020 Parsailta Vanajanlinnassa – peruttu

27.08.2020 Ravut. Tertin kartano, Mikkeli – 13 osallistujaa, menu 89,00€, viinipaketti 32,00€

16.09.2020 Kekrijuhla Ravintola Kokka Bistro – 16,00 osallistujaa, menu 58,00€

19.09.2020 Ravintola Kymin Huvila, Kuusankoski: kilvenluovutus. Yhdessä Karjalan
voutikunnan kanssa – 12 osallistujaa Lahdesta, menu 40,00€, viinipaketti 18,00€

24.09.2020 Järjestön vuosikokous, Hotelli Kämp, Helsinki

19.12.2020 Joululounas Ravintola Kymin Huvila, Kuusankoski, 8 osallistujaa, menu 58,00€,
viinipaketti 20,00€

Yhdistys on maksanut linja-autokuljetukset tapahtumiin vuokra-asunnosta saaduilla tuloilla.

Voutikunnan jäsenistölle tiedotetaan pääasiassa e-kirjeen välityksellä, sähköpostitse ja nettisivuston kautta. Yhdistyksellä on nettisivut osoitteessa www.rotisseurs.fi/lahti



Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs -järjestö



OMGD on Paistinkääntäjien Veljeskunnan alajärjestö viinien ja muiden jalojen juomien harrastajille. Se on perustettu Pariisissa 2. syyskuuta 1963. Sen päämääränä on edistää laadukkaiden viinien ja muiden jalojen juomien käyttöä ja tunnettuutta jäsenmaissa ympäri maailman. Asian edistämiseksi järjestetään viinin- ja muiden juomien tasting-tilaisuuksia, kilpailuja, messuja, koulutustapahtumia sekä julkaistaan laatujuomista kertovia artikkeleita.

OMGD:n jäsenet ovat juomien parissa työskenteleviä ammattilaisia kuten tuottajia, kauppiaita tai asiaan vihkiytyneitä aktiivisia harrastajia. OMGD:n jäseneksi voidaan hyväksyä vain Chaîne des Rôtisseurs-järjestön jäsen. Virallinen jäseneksi vihkiminen tapahtuu järjestön kapitulissa installoinnin yhteydessä. Uusi jäsen saa käätyihinsä OMGD:n tunnuksena kullanvärisen tastevinin.

Vice -Echanson Kati Häkkisen johdolla vuoden 2020 aikana OMGD kokoontui yhden kerran. Lisäksi jäseniltä järjestettiin yhteistyössä OMGD:n ja emojärjestön kanssa.

Vuoden 2020 loppuun (31.12.2020) mennessä OMGD:ssä oli 48 jäsentä.

Italian punaiset rypäleet

ke 4.11.2020 klo 18.00

Talvi tulee ja punaviinit!

Maistelelemme Italian punaisia rypäleitä, mm. Sangiovesea, Nebbioloa, Cannonauta, Montepulcianoa ja Refuscoa.

Viinejä meille esittelee Mika Huovinen Tampereen viinitukusta.

Cannonau di Sardegna Doc 2017 Silvio Carta
Amarone Della Valpolicella Tedeschi 2016
Nebbiolo d'Alba 2017 Bosio
Nicodemi Terrana Montepulciano 2018
Rosso di Montalcino 2018 Col d'Orcia
Zorzettig Refosco dalpenduncolo rosso 2018

Viinien kanssa tarjoillaan pieni tapaslautanen.

Tastingin hinta 35,00€