



Jukka Kumpuvuori lyötiin elokuussa Paistinkääntäjien ritariksi Oulussa järjestetyssä vuosittaisessa kapitulissa.

Hyvä ruoka yhdistää harrastajia ja ammattilaisia

Hyvän ruoan ystävät, turkulaiset Jukka Kumpuvuori ja Heikki Haulisto, kuuluvat kansainväliseen gastronomiseen järjestöön, Paistinkääntäjiin. Jäsenyyden tunnuksena he kantavat komeita käätyjä.

Teksti **Kari Martiala** Kuvat **Timo Porthan** ja **Jaani Föhr**



Turkulainen **Jukka Kumpuvuori** lyötiin elokuussa 2016 gastronomisen järjestön, Paistinkääntäjien ritariaksi Oulussa järjestetyssä vuosittaisessa kapitulissa.

– Olen harrastanut ruoanlaittoa pikkupenskasta asti. Aluksi lämmitin äidin valmistamaa ruokaa, kunnes ryhdyin kokkaamaan itse. Taidot peruseruoanlaittoon opin äidiltä. Sain lahjaksi Mummo Ankan Keittokirjan ja seurasin televisiosta Patakakkosta, omaa Lakitoimisto Kumpuvuori Oy:tä vetävä OTM Kumpuvuori muistelee.

Oikeudenkäyntiavustajanakin toimivaa Kumpuvuorta kiinnostavat ruokaan liittyvät elämykset ja kokemukset, sekä tietysti myös vammaisnäkökulma, miten esteettömyys toteutuu

ravintolakokemuksissa. Ja miten ravintoloihin pääsee esteettömästi.

Paistinkääntäjiin Kumpuvuoren houkutteli hyvä ystävä ja paistinkääntäjä, **Heikki Haulisto**.

– Heikki oli meillä syömässä vaimonsa kanssa ja päätti, että minut pitää saada mukaan toimintaan. Heikki on rakennusarkkitehti ja Turun ex-esteettömyysasiamies ja nyt jo eläkkeellä. Siitä uusi harrastus lähti ja hain jäseneksi viime syksynä.

– Pohdimme myös Heikin kanssa, miksi vammaisilla henkilöillä ei voisi olla tällaisia vähän ”finimpiä” harrastuksia. Paistinkääntäjien perusperiaatteisiin kuuluu yhdenvertaisuus ja on kiinnostavaa nähdä, miten se toteutuu järjestön ytimessä.

”

MIKSI VAMMAISILLA HENKILÖILLÄ EI VOISI OLLA TÄLLAISIA VÄHÄN ”FIINIMPIÄ” HARRASTUKSIA.”

Jukka Kumpuvuori ja Heikki Haulisto kantavat ylpeinä Paistinkääntäjien käätyjään. Kuvassa kaksikko sekä vaimot Kati Kumpuvuori ja Leena Haulisto kuvattuna Kumpuvuoren lakitoimiston järjestämän seminaarin tauolla Helsingissä elokuun lopussa.



Hieno retiriitti Ouluun

Jukka Kumpuvuori ja hänen vaimonsa **Tiina** nauttivat Oulun kapitulin hyvistä järjestelyistä ja upeasta ruoasta.

– Olin ensimmäistä kertaa mukana kapitulissa ja tunnelmat olivat mukavat.

– Koska Heikin installoinnista Oulussa tuli nyt täyteen 10 vuotta, tämä yhteinen matka oli meille hieno retiriitti, Kumpuvuori sanoo.

Monen kapitulin osanottajan mukaan vammaisia jäseniä ei ole koskaan aikaisemmin huomioitu yhtä hyvin.

– Esimerkiksi kuljetukset toimivat hienosti ja Oulun Paistinkääntäjien vouti **Anna Pakkari** huolehti, että avustajamme sai olla ulkopuolisena mukana kaikissa kapitulin tapahtumissa.

Italialaisen keittiön herkuja

Kumpuvuori kokkaa mieluiten ruokaa, jonka valmistukseen käytetään vain muutamia raaka-aineita – kuten moniin italialaisiin klassikoihin.

– En jaksa pilkkoa raaka-aineita tuntikaupalla ja avustajan käyttö vaativassa kokkaamisessa on hankalaa. On vaikea löytää sellaista avustajaa, joka ymmärtäisi tällaista ruoanlaittoa.

Paistinkääntäjissä monilla jäsenillä on oma tietty kiinnostuksen alue. Joku harrastaa juustoja, jonkun toisen erikoisalana ovat viinit.

– Minulla kiinnostuksen kohteet vaihtuvat, mutta italialainen keittiö kiinnostaa erityisesti ja haluaisin matkustaa sinne makumatkalle. Olen ollut pari kertaa Firenzen yliopistossa ja saanut maistaa samalla toscanalaisia herkuja. Suurin herkkuni on italialainen saltimbocca.

Paikallisia aineksia

– Käyn ahkerasti Turun Kauppahallissa katsomassa, olisiko tarjolla vasikkaa tai luomunaudan sisäfileetä saltimboccaa. Hankin raaka-aineet mieluiten lähiseudun tuottajilta, on mukavaa, kun tietää, mistä raaka-aineet tulevat.

– Syömme Tiinan kanssa terveellisesti. Teen kaiken ruoan alusta asti itse ja sorrumme eineksiin vain harvoin – ja sen huomaa olossa.

– Ruokamme vaihtelee sesongin mukaan. Esimerkiksi näin syksyllä syödään usein kaaliruokia, kuten kaalilaatikkoa. Talvella suosimme pitkään haudutettuja ruokia.

– Ostan usein luomua, joka on minusta paremman makuista kuin perinteiset raaka-aineet. Sama koskee luomuviinejäkin.

Gastronominen harrastus on perheen yhteinen, ja Tiinan” erikoisalaa” on nauttia hyvästä ruoasta ja Jukan tekemän ruoan arvosteleminen.

– Keittiöön en ole sentään häntä vielä päästänyt, paitsi leipomaan, jota Tiina rakastaa ja minä inhoan. Hän hoitaakin leipomisen yhdessä avustajansa kanssa ja silloin minä pysyn poissa keittiöstä, Jukka naurahtaa. ●

IT INFO

Paistinkääntäjät

- › La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Finlande, eli suomalaisittain Paistinkääntäjät on järjestö, jonka tavoitteena on edistää ruoka-alan ammattilaisten ja harrastajien yhteistyötä, vaalia ja edistää kansallista ruokakulttuuria sekä kannustaa nuorten ammattilaiskokkien ja viiniammattilaisten kehittymistä.
- › Paistinkääntäjien Veljeskunta perustettiin jo vuonna 1248, jolloin Ranskan kuningas Ludvig IX Pyhä antoi nuorten ammattilaisten tietojen ja taitojen kehittämiseksi julistuksen eri mestarikiltojen perustamiseksi.
- › Järjestöllä on maailmanlaajuisesti noin 25 000 jäsentä, heistä noin 2000 suomalaista.
- › Järjestön tunnuksen saaneet ammattilaiset ovat huippuosaajia ja harrastajajäsenet gastronomiaan syvällisesti perehtyneitä. Jäsenet kantavat käätyjä tunnustuksena jäsenyydestä laajimmassa kansainvälisessä gastronomisessa järjestössä. Toiminta Suomessa on jakaantunut alueellisiin voutikuntiin ja jäsenten toivotaan tutustuvan myös eri voutikuntien tapahtumiin ja vierailemaan niissä.
- › Järjestö myöntää laatukriteeriensä perusteella ravintoloille ja herkkumyymälöille Rôtisseurs-kilven, joka on merkittävä tunnustus ruoka- ja palvelutuotteen laadusta.
- › Järjestöön hyväksytty jäsen saa käätynsä kapitulissa, joita järjestetään 1-2 kertaa vuodessa. Installointi on juhlallinen tilaisuus, jossa järjestön Pariisin hallinnon edustaja lyö henkilön ritariksi miekalla ja uusi jäsen vannoo ritarikunnan valan.