

OULUN VOUTIKUNTA

Toimintakertomus 2015

31.1.2015 Paistinkääntäjien vuosi alkoi tammikuussa järjestetyllä Nuorten kokkien kisalla, joka pidettiin Rovaniemellä 31.1.2015. Voutimme Anna Paakkari ja Culinaire Eeva Korhonen olivat paikan päällä kannustamassa voutikunnan edustajaa Harri Mattista.

17.2.2015 Vuosikokouksessa oli paikalla 15 jäsentä. Sääntömääräiset asiat saatiin sovituksi ja tulevalle vuodelle suunnitelmia tehdyksi; Antellin tarjoimuksista nauttimassa ja asioista päättämässä oli 15 jäsentä paikalla.



26.2.2015 Mozartin ruokavieraana

Madetojan salissa (Oulun musiikkikeskuksessa) oli paitsi Unirestan paistinkääntäjien veljesateria myös ”Oikotie oopperaan, Mozartin suosituimmat aariat”. Toimittaja, musiikkitieteilijä, tietokirjailija Minna Lindgren oli käsikirjoittanut kokonaisuuden, jossa pääsimme tutustumaan kaikkiin Mozartin oopperoihin runsaassa tunnissa.



Ennen konserttia oli veljesateria.

Unirestan (joka mm. ruokkii kaikki yliopistolaiset ja jolla on pitkin Oulua monia eri juhlahuoneistoja ja tiloja tilausravintolatoimintaa varten) paistinkääntäjiin kuuluvat ammattilaiset olivat koonneet meille Mozartin henkeen iltapalamenun.

Paikalla oli yli 30 jäsentä aveceineen.



21.4.2015 Ravintola Puistolaan Chaîne des Rôtisseurs -kilven luovutustilaisuus

Pienimuotoisessa juhlatilaisuudessa oli paikalla XX jäsentä, ja kilven luovutti Suomen valtavouti Ari Arvonen.

Illan menu ja viinivalinnat eivät jättäneet epäselväksi sitä, että ravintola on kilpensä ansainnut. Paikalla olleet 32 paistinkääntäjällastajaa olivat vällan tyytyväisiä.



16.5.2015 Suklaakurssi

Lapin voutikunnasta rovaniemeläisen ChocoDelin Jouko Rajanen (Vice Conceiller Culinaire) tuli Ouluun järjestämään paistinkääntäjille suklaakurssin. Jos jotain kuusituntisen lauantapäivän aikana opimme niin sen, että konvehtien teko on käsityötä, paljon huolellista tekemistä vaativaa työtä. (Suklaa)kakkujen glaseroinninkin opimme, ja kakkuja pääsimme myös syömään. Ja "omatekoisia" kohvehteja saimme pussillisen kotiin viemisiksi.



11.6.2015 Veljesateria oli ravintola Nallikarissa ja sitä ennen info-tilaisuus uusille jäsenille

Paikalla oli 25 paistinkääntäjää aveceineen, ja sääkin oli alkukesän kylmyyden huomioiden vällan kaunis. Chef de Table Janne Gehör ja keittiömestari, Chef Rôtisseur Antti Lindholm olivat suunnitelleet ja valmistaneet meille erinomaisen hyvän illallisen.



31.7.2015 Rotissööri-piknik Pikisaaressa

Heinäkuun viimeisenä perjantaina oli viidennen Rotissööri-Piknikin aika! Sari-Helena ja Erik Forsman olivat kutsuneet paistinkääntäjät aveceineen Pikisaareen. Kuten muinakin vuosina paikalle tuli lähes neljäkymmentä paistinkääntäjää aveceineen nyytit mukanaan. Tällä kertaa poikkeuksellista oli, että meille oli valmistettu Viskaalin lampaasta rosvopaisti. Piknikin teema mukautui sitten sen ympärille – teemana oli ”reilua mökkiruokaa”.



12.9.2015 Ruokaa sisäelimistä -kurssi

Ruokaa sisäelimistä -kurssi oli todella mielenkiintoinen. Raaka-aineina oli mm. ankanmaksaa (), broilerinmaksaa, kivipiiruja, lampaanmuniaisia, kateenkorvaa ... Eikä ainoastaan mielenkiintoinen, vaan paljon uutta opittiin. Vice-Culinaire Eeva Korhonen ja Honoré Culinaire Reijo Äijälä olivat mitä mainioimpia oppaita noin kymmenen hengen innokkaalle harrastajaporukalle. Ja mikä parasta saimme tietysti myös hyvin syödäksemme.



25.9.2015 Kilpipäivä

Oulun voutikunnassa kilpipäivä oli jälleen myös lasten ruokakulttuuripäivä. Lapsille suunnattu pöytätapoihin liittyvä tapahtuma järjestettiin hotelli Lasaretti Aurora-salissa. "Lasten oma hovimestari" Juha Laukkanen (Nukketeatteri Sytkyt) esitti "Kädestä suuhun -ruokateatteria" ja lapset pääsivät lounastamaan ravintolaan. Paikalliset tuottajat ja toimijat, Viskaalin, Kasvishovi, Kespro ja Sortolan Jäätelö, olivat mukana tapahtumassa.

Myös oululaiset kilpiravintolat, Istanbul, Puistola ja Virta (Lasaretti), olivat tapahtuman tukijana ja osallistujana.

Kilpipäivän illalla ravintoloissa oli tarjolla erityiset kilpipäivämenut, joita jäsenistö kävi nauttimassa. Kilpipäivänä paistinkääntäjiä näkyi myös Stockmann Herkussa kokkaamassa. (Kilpipäivän kuvat Esko Junno ja Anna Paaakkari)





30.10.2015 Kekrijuhla ravintola Oulassa

Vastikään avatun uuden Lapland Hotellin Oula-ravintolassa oli lokakuun lopussa paistinkääntäjien kekrijuhla. Lokakuun lopussa on rotissöörien kesken milloin milläkin teemalla kokoontunut hyvän ruoan äärelle, ja vuonna teemana oli sadonkorjuu ja satovuoden päätyminen herkutteluun. Illan alussa uuden hotellin ja ravintolan henkilökunta esittäytyi ja kertoi toiminnasta, ja lisäksi oli lyhyt kekrijuhlan historiaa ja kansanperinnettä kertaava paiknamuotoinen esitelmä.



Illallisbuffet viineineen todettiin yksissä tuumin erinomaiseksi.

~*~*~

Kesän suurkapituliin Lahdessa 21.-23.8.2015 osallistui yli 30 Oulun voutikunnan jäsentä ja heidän seuralaisiaan. Kapitulireissu oli tavallistakin tärkeämpi tehdä, ja suuri ilo kokea, sillä onhan tulevana kesänä vuoro Oululla.

