



# Toimintakertomus 2017

Oulun voutikunnan tapahtumat  
OMGD:n tapahtumat

## 21.1.2017 Nuorten kokkien kilpailu ja gaalailallinen 20-luvun hengessä OSAO ja Lasaretti

Alle 27-vuotiaiden nuorten kokkien Suomen mestaruudesta kilpailtiin tammikuussa. Edellisen vuoden kisan voitti oululainen Atte Lassila, joten järjestelyvastuu oli Oulussa. Kisojen palkintojenjakogaala järjestettiin 1920-luvun teemalla. Suomi 100 vuotta -juhlan kunniaksi gaalaillassa oli sekä menussa että pukukoodissa itsenäisyyden ajan alun makuja, muistoja ja muoteja; pukukoodi oli ensisijaisesti "20-luku" Tarjolla oli mm. hieno "Aterijärjestys", Puolustuslaitoksen viinaa ja Kenneth Sjöwall's Dixie Dudesin iki-ihanaa soitantaa. Suuren urheilujuhlan tuntua, nuorta intoa, jännitystä ja samanhenkisten kanssa viihtymistä, tanssia glamouria ja gourmetia, - siinäpä gaalailallinen kiteytettynä.

Ja Nuorten kokkien kilpailun voitto ja kolmas sija tulivat Ouluun. Sanna Rahkonen voitti ja Oona Lyly oli kolmas. Niinpä kilpailun järjestäminen myös vuonna 2018 on Oulun voutikunnassa.



## 13.2.2017 Vuosikokous Radisson Blu-hotellissa

Oulun Paistinkääntäjät ry:n vuosikokous pidettiin Radisson Blu -hotellin Joki-kabinetissa. Vuosikokouksessa hallitukseen ja voutineuvostoon tuli muutoksia, kun pitkäaikaiset, aktiiviset jäsenet Anna Paakari, Arja Visuri ja Eeva Korhonen halusivat luopua luottamustoimistaan, mutta onneksi hallintoon saatiin uusia voimia: Esa Koppelo ja Sari-Helena Forsman tulivat mukaan voutineuvostoon.



Vuosikokouksen jälkeen nautimme illallisen, johon osallistuivat myös avecit, joten läsnä oli kaikkiaan 28 henkeä.

## 22.4.2017 Kansainvälinen Kilpipäivä

Kilpipäivän merkeissä voutikunnassa oli jo perinteisesti lasten ruokakulttuuripäivä. Vuonna 2017 se järjestettiin Ylivieskassa torstaina 20.4. ravintola pikkuVELIn ja kaupungin kanssa yhteistyössä. Koululaiset saivat lounastaa ravintolassa ja kokemus oli alakoululaisille hieno, mutta myös mukava.

Lauantaina 22.4.2017 varsinaisena Kilpipäivänä voutikunnan viidessä kilpiravintolassa oli tarjolla kilpi-menut.

Paistinkääntäjien kilpi on merkinä ruoan ja palvelun korkeasta tasosta.

**Kilpipäivänä lauantaina 22.4.2017 kilpiravintoloissa on erityismenut**  
www.rotisseurs.fi

<p><b>Ravintola Istanbul</b> puh. 08 311 2922</p> <p>Jätkäkarvarempyysitjiä valkosipulivoissa</p> <p>Hilloitettuja karitsan kyljyksiä, mentuhyytelöä ja parikelluja keuvissa</p> <p>Hahajäliteitä</p> <p>Menu 53€, viinipaketti 20€</p>	<p><b>WORLD CHAÎNE DAY</b> Kansainvälinen Rôtisseur-kilpipäivä</p>	<p><b>Ravintola pikkuVELI, Ylivieska</b> puh. 010 323 3562</p> <p>Savustettua Hauholan hanhenrintaa ja hanhenmaksaa, omensa ja brossa</p> <p>Pastoritius neriä, fenkoli-veikeitä ja perunalettiä</p> <p>Mustikka-mascarponeparfait, lämmintä valkosipulista, kauraa ja laktoisjuuria</p> <p>Menu 45€, viinipaketti 25€</p>
<p><b>Ravintola Puistola</b> puh. 020 792 8210</p> <p>Valkosipulivoita ja riisita-savunieränioli</p> <p>Ylikypää karitsan niska, serrano-perunatortiniä ja timjamikastiketta</p> <p>Suklaamoussekkaa ja vadelmasorbetta</p> <p>Menu 49€, viinipaketti 26€</p>	<p><b>Studiosravintola Tundra, Kuusamo</b> 040 773 8000</p> <p>Menu Surprise</p> <p>Viden ruokailin maistelumenu kuusamon villistä luonnosta</p> <p>Menu 59€, viinipaketti 30€</p>	<p><b>Ravintola Virta</b> puh. 020 757 4700</p> <p>Grillattua parsaa, tyri-hollantolaiskastiketta ja pähkinää</p> <p>Hilloitettua rautaa, fenkolia, parsarostoa ja pannaesonia</p> <p>Lime-räikköruokasta, valkosipulista ja maizoskasta</p> <p>Menu 40€, viinipaketti 25€</p>

Maalis-huhtikuulle suunniteltu ruokakurssi jouduttiin ensin siirtämään ja sitten perumaan, mutta toukokuun alussa järjestettiin tapahtuma yhteistyössä **paistinkääntäjien viiniseurun OMGD:n kanssa**.

## 11.5. Parsa -ja viini-ilta

Kilpiravintola Puistolan Delissä järjestetyn tilaisuuden teemana oli leppoisa yhdessäolo, parsaa ja viini. Pienessä arki-illan tapahtumassa viiniasiantuntija Jari Junkkara kertoi maisteltavista viineistä. Kylmänkoleasta säästä huolimatta keväisessä tunnelmassa 25 paistinkääntäjää, OMGD:n jäsentä ja avecia koontui ravintola Puistolan Deliin maistelemaan parsaa ja viinejä. Ruoan ja viinin yhdistämisen haaste ja oppiminen siihen vastaamiseksi koettiin antoisaksi, ja päätettiin järjestää syksyllä vastaava ”Lihan ja punaviinin -liitto” -tilaisuus.





**Toukokuun valossa perustettiin** Oulun voutikunnalle oman **Facebook-ryhmä**. FB-ryhmän tarkoituksena EI ole korvata jäsenkirjeitä, eikä nettisivuja, joissa on edelleen tärkein tieto, ja tieto ihan kaikille, mutta ryhmän tarkoituksena on olla keino muistutella, herätellä, antaa mahdollisuus rupatteluun, olla palsta, jossa Oulun voutikunnan rotissöörit voivat keskustella ajankohtaisista asioista.

**Toukokuussa tilattiin kokkitakit** paistinkääntäjälogo-brodeerauksin kaikille halukkaille.

### 28.7.2017 Seitsemäs Rotissööri-piknik

Yksi paistinkääntäjien kesän ruoka- ja makumuistojen kohokohdista oli perinteinen paistinkääntäjien piknik! Seitsemännen piknikin järjestelyistä vastasivat Eeva Korhonen, Harri Piekkola ja Hannu Uutinen. Seitsemäs rotissööri-piknik pidettiin Pikisaassa Arkkitehtikillan talolla heinäkuun viimeisenä perjantaina. Ilmoittautuneita oli kaikkiaan 28. Sää suosi, tunnelma oli rento ja naurava. Teemana oli ranskalainen keittiö ja kaikki nyyttäripöytään katettu oli erinomaisen hyvää, uusia makuja ja juttua ruuasta, reissuista ja ravintoloista riitti.



### 26.8.2017 Koko Suomen kyläjuhla - Suomi 100: Syödään yhdessä

Osana "Koko Suomen kyläjuhla – Suomi 100" -tapahtumaa lauantaina 26.8.2017 Oulun Paistinkääntäjät, Pohjois-Pohjanmaan Keittiömestarit ja hotelli Lasaretti järjestivät Lasaretissa kaikille oululaisille iltapäivän teemalla "Syödään yhdessä".

Grillaamisesta ja tarjoilusta huolehtivat keittiömestarit ja paistinkääntäjät talkoovoimin, ja kyläjuhlan tuntua loi musisointi: elovenapoppia esittivät Juuni & Olkimaa. Iltapäivän aikana paikalla kävi parisataa yhdessäsyöjää.

Kyläjuhla oli yhtä aikaa **Karjalan suurkapitulin kanssa**. Kotka–Hamina -kapitulissa oli kuitenkin muutamia voutikunnan jäseniä, ja uusia kääntyjä saatiin jäsenistölle.





### **8.10.2017 Lihan ja punaviinin liitto -ilta**

Yhteinen tilaisuus Oulun voutikunnan OMGD:n kanssa. Kilpiravintola Puistolan kahvilassa maisteltiin ja testattiin muutamaa viiniä lihan ja kolmen eri kastikkeen kanssa. Taas opimme paljon ja viihdyimme ruoan ja viinin ääressä ja niistä keskustellen. Paikalla oli yhteensä 23 henkeä.

### **28.10.2017 Kekrijuhla Maikkulan kartanossa**

Oulun voutikunnan paistinkääntäjille myös kekri on jo vuosia ollut myös yhteisen ruokajuhlan aika. Suomen juhluvuonna kekrijuhla oli osa Suomi100-juhlallisuuksia ja yksi Syödään yhdessä -tapahtumista. Voutikunnasta osallistui 11 henkeä Maikkulan kartanossa järjestettyyn Kekrijuhlaan, ja sen jälkeen Liiteriravintolassa illalliselle.

### **Jäsenmäärä**

Vuoden 2017 alussa Oulun voutikunnassa oli 132 jäsentä, joista ammattilaisia 74 ja 58 harrastajaa. Vuoden kuluessa jäsenmäärä kasvoi kuudella, joten jäseniä oli 138 (78 ammattilaista ja 60 harrastajaa).

22.1.2018

**Reija Satokangas**

*Vice-Chargée de Presse*

### **OMGD:n vuosikertomus 2017**

13.6.2017 Viinitasting temalla kesäviinit Lasaretissa yhdessä OMGD, Oulun Munkarna, Oulun viinistävät ja Botrytis Ouluensis -viinikerhojen kanssa. Osallistujia yhteensä 36 henkilöä. Viinitastingit veti Petri Myllykangas BPF:ltä ja viinit luonnollisesti heidän valikoimistaan.

16.11.2017 Aino Lehtosaaren kutsumana vietimme perinteisesti Beuajolais Nouveau -iltaa ravintola Zakuskassa. Siellä meitä oli 17 henkilöä nauttimassa uuden sadon viinistä.

Näiden lisäksi edellä mainitut Parsa-ilta sekä liha- kastike- ja viini-ilta kilpiravintola Puistolassa.

Harri Piekkola

*Vice-Echanson*

**Chaîne des Rôtisseurs**

*Association Mondiale de la Gastronomie*

**OULUN VOUTIKUNTA**

