



■ Pääkaupunkiseudun keittiömestarit tutustuivat poroerotukseen Värriöllä ja Peurahaarassa. Markus Maulavirta, Mirja Hellstedt ja Tiina Lampisjärvi seurasivat tarkkana, kuin paliskunnan merkkimies Tarmo Yrjänheikki kirjasi korvamerkit ylös teuraaksi lähtevistä poroista.

Sallan porot tekivät tuttavuutta etelän keittiömestareihin

Parhaat raaka-aineet matkaavat Helsinkiin

■ Salla
Vesa Jääskeläinen

Pääkaupunkiseudun huippukokit ja keittiömestarit kritisoivat Pohjois-Suomen perinteisiä lihankäsittelytaitoja. Vaikka poromiehet tekevät parhaansa kasvattaakseen mahdollisimman tuotavaa ja hyvää eloa, koituu suurpiirteisestä ruhon käsittelystä korkeintaan keskinkertaista liharaaka-ainetta.

– Pahimmat poropettymykset olen kohdannut täällä pohjoisessa.

– Syy on yleensä alkupäässä, eli raaka-aine on ollut vääränlaista. Jos keran saa huonoa ruokaa, kyllä se jää ta-

karaivoon, vakuutti Markus Maulavirta, joka työskentelee ravintola Nokassa Helsingin Katajanokalla ja on tunnettu myös tv-persoonana Kokkisodasta.

Markus Maulavirta oli mukana keittiömestareiden tutustumismatkassa luonnonporon alkulähteille Sallaan. SantaFoodsin ja Maltiolan Jalosteen keittiömestareille järjestämä kolmen päivän tutustumistilaisuus oli samalla perehtyminen poroelinkeinoon ja -taiouteen, lihankäsittelyyn sekä muihin luonnontuotteisiin.

Maulavirran mukaan puhtaus ja laadukkuus ovat ne kaksi asiaa, joilla poronlihan kanssa mennään eteenpäin.

Puhtaus on oivallinen myyntivaltti, joka pitää käyttäjä hyväksi. Samoin luonnonvaraisuus, joka antaa lisäarvoa, jolle asiakkaat osaavat antaa arvoa.

Helsingin city-näkökulmasta poroerotus koettiin valtavan elämysellisenä tapahtumana.

– Nyt tiedämme ja tunnemme ruokaketjun kokoamisaidalta pöytään, vakuutti Maulavirta, joka osallistui itsekin poroerotteluun lähtemällä kirnuun vetämään poroja. Hänen mukaansa arvostus poromiehiä kohtaan kasvoi keralla.