

Keittiömestarit tutustuivat luonnonporoon Sallassa

Poronlinkeino jätti lähtemättömät jäljet

■ Salla
Vesa Jääskeläinen

Ravintola-asiakkaat Helsingissä ovat erikoisen kiinnostuneita ruuista ja sen alkuperästä. Se tekee kaupankäynnin vireämmäksi ja mielenkiintoiseksi, kun kerromme, että tämäkin luonnon villiporo tulee Sallan tuntisalusta, ja tämä saatiin olla sama poro, mikä aietaan ajoimme. Näin selvittää tv-kokki ja ravintola Nokan keittiömestari Markus Maulavirta kokemuksiaan porosäilyttä.

Markus Maulavirta oli kymmenen muun keittiömestarin matkassa, kun ensimmäinen erutus luonnonporon kokoomiseksi käynnistyi Sallan paliskunnan alueella Värriössä. Hän oli mukana SantaFoodsin, Mäliolan Jaloste Oy:n, Sallan kunnan ja FinFoodin järjestämällä tutustumismatkalla, jossa ravintola-alan asiantuntijat saivat omakohtaisesti kokea, kuinka poromiehet eläimään käsittelevän ja miten liha paloitellaan gourmet-ruuiksi.

Poromiesten arvostus kasvoi kerralla, kun näki miten työ niin fyysisesti kuin henkisesti on äärimmäisen raskasta. Elää kaksi kuukautta saman porukan kanssa, aamulla annos kärsivästä huuleen ja porosoppa illalla päälle. Tämän näkeminen nosti työn arvoa ihan toiseen sfääriin.

Kiinnostus ruokaan ja sen alkuperään on nyt kovassa kourussa. Maulavirtan mukaan ulkomaiset asiakkaat ovat yhtä lailla kiinnostuneita, mistä tavara ruokapöytään tulee.

He ovat saaneet jo kyllyiksi isojen tehtaiden tuotteita. Ja kun kerromme, että nämä ovat



■ Hannu Lahtela Mäliolan Lihajalosteesta antoi oppitunnin poronruhon käsittelyä varten. Keittiömestarit ja julkaisukokki kuuntelivat esitystä korva tarkkana. Päivän päätteeksi kokit laivasivat herkullisen porosateran Sallan yhteisessä Kenttälammella.

eläneet luonnollisessa ympäristössä, niin silloin he ovat täysin myytyjä. Se muodostaa kokemuksen!

Kun alusta saakka näki, mistä lähtökohdista raaka-aine tulee, osaa antaa paljon enemmän arvoa koko tuotteelle. Tässä oppii ymmärtämään paljon paremmin koko eläintä, kun se paloitellaan laadok-

Lihat ja luut tarkkaan hyödynnettävissä
Raaka-aineiden hankinnasta Tony's Deltille vastaava Sami

Salonen osallistui poron paritteluun Metsälammen kämpällä.

Tämän jälkeen oppii tekemään paljon paremmin poron niskan, etuseikät ja lapaa. Nyt kuulimme myös, että kaikista muustakin, kuten sorkista voi tehdä ruokaa, porokirjitykseen ja fileeseen totuttu Salo-

kaasti. Kaiken raaka-aineen pystyy hyödyntämään nyt paremmin.

Poron ruuista voidaan käyttää kaikki hyödyksi, hukkaan jää vain häviävän pieni muutososa. Huuonosti käsitellynä hukkaa kasvaa. Sami Salonen sanookin, että tämän jälkeen asiakkaille voi kertoa, että heidän lautasellaan on nimen-

omaan villiporoa, joka on kasvanut tietyllä mailla Sallassa mahdollisimman luonnonmukaisesti.

Salosen mukaan nykyisin asiakkaat ovat ruuista todella kiinnostuneita. Vakioasiakkaat tulevat ravintolaan ja kysyvät mitä uutta. Hyvä kertoma, mistä porot ovat peräisin ja samalla avata keskustelu asiakkaiden kanssa. Syöminen on kokonaisvaltaista, nautitaan kaikista muustakin kuin vain ruuista. Meillä on uusi porvi tulossa, joka on tosi kiinnostunut ruuista ja ruuanlaitosta sekä raaka-aineista.

Muutamain päivien matka hälvensi epäluuloja niin poron kasvatuksesta, teurastuksesta kuin koko prosessista. Täytyy nostaa hattua näille ihmisille, jotka tekevät tosi raskaasta työstä ja yöpyvät maasto-oloissa. Ise tulisin määrittämään äkkii takaisin. Asiakkasuhde tuli varmasti sinetöityä tällä reissulla.

SantaFoods-hanke

Markkinointiosaja Pertti Heikkinen SantaFoods-hankkeesta sanoi, että tavoitteena oli saada viisi lappilaista yritystä tulla esittäytyä keittiömestareille Osa onnistui, osa ei.

Villisiikakasvatustajan piti tulla tilaisuuteen mukaan mutta hän ensi, harmitteli Heikkisen, joka oli yksi keittiömestareista kutsuneesta joukosta yrittäjien, Sallan kunnan, FinFood Suomen Ruokatieto ry:n ja Pohjois-Sallan paliskunnan kanssa.

Monet yrittäjät eivät oivaltaaneetkaan, kuinka tärkeä tämä tilaisuus on. Esimerkiksi Sallan yhteisessä Kenttälammella maisteltua villiä oli upea kokemus, mutta tuotannon tapaaminen olisi ollut keittiömestareiden kannalta se viimeinen silaus.



■ Ruokaa aineuttamassa Seppo Mattila Peskin Yrittäjä ja toiminnanjohtaja Tino Lamppajarvi FinFoodista.

lamella maisteltua villiä oli upea kokemus, mutta tuotannon tapaaminen olisi ollut keittiömestareiden kannalta se viimeinen silaus.

Kuluttaja on valmis maksamaan, kun tietää tarkalleen mistä raaka-aine lähtee jalostukseen ja lopulliselle kuluttajalle. Tämöinen jos mikä on suora konkreetti forpukayrittäjä. On ensiarvoista, että yrittäjät pääsevät suoraan kontaktiin ravintoloiden kanssa, jotka taas ovat eurossa suhteessa loppukäyttäjään. Tällöin tuote ei lähdä kiertämään missään epämieluisesti. Varsinkin kalan osalta on tärkeää, jotta ravintolat voivat käyttää tuoretta

kalaa.

Pertti Heikkinen heittäähän, että Helsingissä osataan poronkärsitys tehdä paremmin. Syy on siinä, että sinne hankitaan paremmat raaka-aineet. Esimerkiksi siian osalta pääkaupunkiseudun ravintolat luottavat kotimaiseen kalaan, kun taas Pohjoisessa hiehto-keskukset käyttävät ulkomaista pakastekalaa. Toivottavasti Pohjois-Suomessa opitaan käyttämään paikallista raaka-ainetta. Sitä tänne tulevat matkailijat nimenomaan odottavat; ekootittisi kokemuksia. Ja ihmiset täytyy kuitenkin melkein joka päivä syödä.

Poromenyu Kenttälammella

- **Alkupalat:** Savustikas Kyntsisavulohja Villisissa kyntsisarunna
- **Pääruoka:** Lappirullaa Kyprillä Porosoidissa haudutettuna Fileet leivitettyinä ja paistettuna Pahaoposti Kylläksena ribit



Porokasike Puhkaperuna/voimaausi Porikana ja mauste