Pellossa kokattiin maastossa

Keskieurooppalaisille ei voi tarjoilla muovisista kertakäyttöastioista

■ **Päivi Harala-Toivanen**
PELLO

PÄIVI HARALA-TOIVANEN

■ Leena Rundgren, Harry Ylisaukko-oja, Martti Kolehmainen ja Päivi Lantto paistamassa pääruuaksi suunniteltua poron sisä- ja ulkofilettä.

Rovaniemen palvelualojen oppilaitoksesta ruokatuotannon lehtori, keittiömestari **Markku Schroderus** toteaa että Lapissa on jo pitkään tiedetty, ettei keskieurooppalaisille matkailijoille saa tarjota ruokaa kertakäyttöisistä muoviastioista. Tarjoiluvälineet voivat olla kertakäyttöisiä, mutta ne on oltava kierrätysmateriaalista.

Pellossa kahtena viikonloppuna pidetyllä maastoruokailun kokkikurssilla opeteltiinkin paistamaan suurikokoisia sämpylöitä, joista tehtiin soppakulho korvasienikeitolle. Litran taikinasta tuli neljätoista sämpylää, jotka paistettiin matalassa lämmössä paksun kuoren saamiseksi. Paistetusta sämpylästä poistettiin lakki ja toinen puoli koverrettiin.

– Ihan kirkasliemisen keiton laitto ei sämpyläkulhoon onnistu. Sitä vastoin suurustettu keitto pysyy hyvin. Lisäksi leipä pitää keiton pitkään lämpimänä, kun laittaa lakin vielä kanneksi. Sämpyläkulhon kansi toimii samalla leipänä, kertoo Schroderus ja toteaa ettei keksintö ole mitenkään uusi.

Pellolaisille kokeille idea oli uusi ja se tuntui kiinnostavan. Joukosta löytyi myös leipomistaitoinen **Päivi Lantto**, joka lupautui valmistamaan sämpyläkulhoja niitä haluaville.

Kurssin vetäjän mielestä myös kuksaa voidaan käyttää alkukeiton tarjoiluastiana maastossa. Aterimet ovat massapuusta valmistetut kertakäyttövälineet ja lautasena toimii päre.

Maastossa ruokailtaessa tulee käyttää rekvisiittana luonnonmateriaaleja, kiviä, oksia ja erilaisia varpuja. Keittiömestarin mielestä samoja materiaaleja tulisi käyttää, vaikka pöytä olisikin katettu valkoisella liinalla. Luonnonmateriaalit lisäävät maanläheisyyttä ja luovat oman tunnelman ruokailutilanteeseen.

Potunkeittokin opittiin

Maastoruokailukurssilaisilla tuntui olevan hauskaa, sillä kaikki ilmoittivat etteivät ole osanneet pottujakaan keittää ennen kurssia. **Seija Kolehmainen** kertoi opin menneen nyt perille.

Kuoritut perunat on aina laitettava kuumaan veteen, että tärkkelys pysyy perunoissa. Kylmään veteen laitettaessa vaahto nousee keitinveden pintaan ja ainakin kattilan pohjimmaiset potut ovat liistraantuneen tuntuisia. Itse hän toteaa, ettei ole koskaan asiaa tullut aikaisemmin ajatelleeksi. Perunoita hän tarjoilee joskus jokirannassa kalamiehille.

Harry Ylisaukko-oja totesi kuinka kurssilla oli saatu tietoa kustannusten laskemisesta. Ruoka-aterian hinnaksi maastossa tuli 63 euroa. Ateria koostui alkukeitosta, poron sisäfileestä valmistetusta pääruuasta ja leipäjuustosta hillojen kera.

Markku Schroderus kertoi, että maastossa valmistettavan aterian hitaasti valmistuvat ruuat kannattaa esivalmistaa keittiössä. Loppukypsennys voidaan tehdä nuotiolla, sillä tuli ja luonto toimivat eksoottisena lisänä turistille.

Esimerkiksi nuotioperunat kannattaa esikypsentää uunissa, samoin kastikkeet kannattaa valmistaa keittiössä. Sitä vastoin porofileen ja loimulohen paistaminen onnistuu luonnossa hyvin, koska paistoaika on lyhyt.

Markku Schroderuksen mielestä ruuanlaiton tekniikka oli kurssilaisilla tiedossa, mutta ruokien kypsennysajat tuottivat ongelmia.

Usein kala keitetään pieniksi hiutaleiksi, tai paistetaan pannulla kuivaksi ja samoin tehdään pihville.

Kurssilaisista **Martti Kolehmainen** totesi, kuinka oikean kokin tuntee päähineestä. Häntä harmittaa erityisesti television kokkiohjelmat, joissa monenlaiset pitkätukat valmistavat ruokia ilman asianmukaista päähinettä.