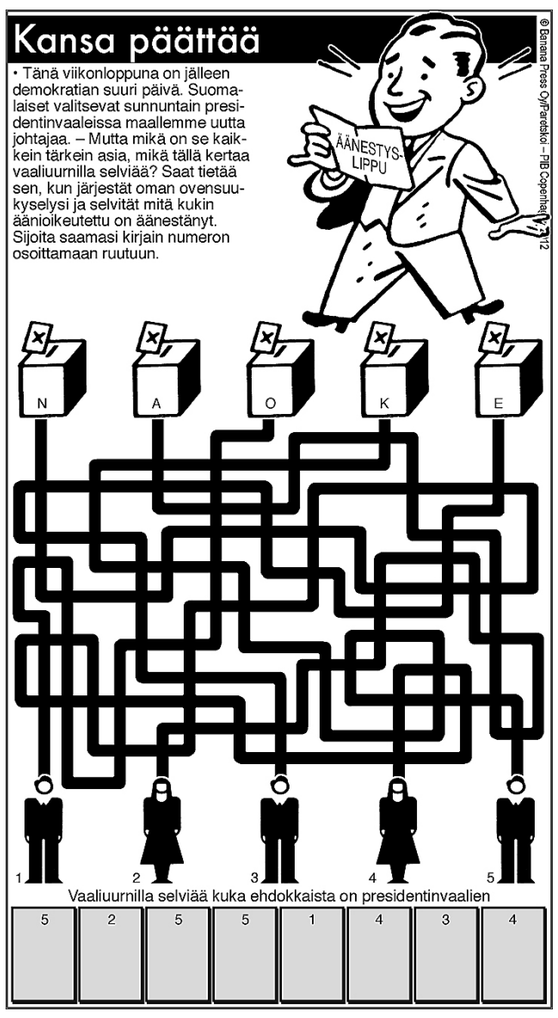
VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

Halutuimmat istuimet ovat mahdottomimmat istua.

PÄHKINÄ



SUDOKU

Taso: Helppo

	2		3			5	4	9
	4						8	2
6				8			7	
		3	8	1			6	
4			9	2			5	7
			6	4		2		3
8			7	3	1			
	3			9			2	
5	9				2		3	8

Sudoku-tehtävän 313 ratkaisu.

8	7	5	3	4	9	2	1	6
1	6	9	2	8	7	3	5	4
2	4	3	6	1	5	9	7	8
4	3	2	8	7	6	5	9	1
5	9	8	1	2	3	6	4	7
7	1	6	9	5	4	8	3	2
3	8	4	7	9	2	1	6	5
6	5	1	4	3	8	7	2	9
9	2	7	5	6	1	4	8	3

Tehtävä numero 314.

Täytä ristikko siten, että jokaisella pysty- ja vaakarivillä (ja paksuilla viivoilla rajatuissa 3 x 3 laatikoissa) on jokainen luku yhdestä yhdeksään. Kerran ja vain kerran! Apua Sudokun ratkaisuun osoitteessa: www.sudoku.org.uk

© 2006 Michael Mepham. Distributed by Tribune Media Services. All rights reserved.

EDELLISEN RISTIKON RATKAISU

A	A	V	E		R	E	K	K	I										S	U	K	K	A
U		A	V	O	I	M	U	U	S										I	D	O	L	I
L	I	S	Ä		S	O	K	O	T										V	E	L	A	T
A	L	U	S	L	A	K	A	N	A										U	L	I	N	A
	M			A		A		O												L		I	
T	A	S	K	U		L	E	T	K	A	U	S		V	I	S	K	I		S	A	H	T	I
A	N	T	E	L	I	A	S		A	L	L	O	N	E	N		U	R	U	T		A		V
T		A	L	A	S	T	I		R	A	K	I		K	A	K	U	T		A	V	A	R	A
A	N	S	A	A	T		K	E	H	N	O	T		A	R	A	B	I		R	A	V	U	T
R	A	I	T		U		A		U	K	I	T		R	I	T	A		K	A	R	A	T	A
	U			A	M	O	R		K	O	L	E	R	A		T		L	A	T	O		K	
U	R	A	A	N	I		T	U	O	M	E	L	A		V	A	S	E	N		I	H	A	N
S	U	L	J	E	N	T	A		P	A	V	E	T		A	V	A	I	N		T	A	S	O
K		D	O	L	E		N	O	L	A	A	V	A		S	A	A	J	A		U	U	T	E
O	M	A	T	U	N	T	O		A	T	T	A	S	E	A		B	A	S	I	S	T	I	T

Vuoden kokki toivoo alalle kilpailijoita maakunnista

Vuoden kokki 2012 -kisa ratkeaa maaliskuussa Helsingissä. Osallistujat tulevat perinteisesti pääkaupunkiseudulta, mihin vuoden kokki 2011 Henri Kotkavuori toivoo muutosta.

JAANA KANKAANPÄÄ

Henri Kotkavuori toivoo, että seuraava Vuoden kokki jatkaa ravintola-alan profiilin nostamista. Taustalla ravintola Savoyn keittiössä häärää Jari Kovanen.

Rokki raikaa ja ainakin seitsemän essua häärää keskittyneesti pöytätasojen ääressä. Olemme perinteikkään ravintola Savoyn keittiössä Helsingissä. Käynnissä ovat valmistelut illan kattaukseen.

Kiireen keskellä työskentelee myös vuoden kokki 2011 **Henri Kotkavuori**, jonka on aika luovuttaa titteli seuraavalle taiturille. Vuoden kokki -kisojen finaali käydään maaliskuun 15. päivä Gastro-messuilla Helsingissä.

Vuoden kokin tehtävä on tehdä alaa tunnetuksi. Kotkavuori kiersi viime vuonna ahkerasti erilaisissa tilaisuuksissa laittamassa ruokaa ja puhumassa.

Hänelle voitto lohkesi hyvin suomalaiskansallisella ruualla, läskisoosilla. Karjalanpaistin ohella se on Kotkavuoren mielestä suomalaisen keittiön kirkkaimpia helmiä.

Ruoka esillä Helsingissä

Sekä Kotkavuori että vuoden kokki -kisat järjestävän Elo-säätiön johtaja **Sari Mattila** toivovat, että tulevaisuudessa kilpailuun osallistuu ammattilaisia eri puolilta Suomea. Nyt suurin osa kokeista tulee pääkaupunkiseudulta, jonne huippuravintolat ovat keskittyneet.

Kesäisin tosin huippukokkeja matkaa maakuntiin herättelemään suomalaista ruokakulttuuria eloon. Esimerkiksi viime kesänä Mikkelin Anttolanhovissa toimi keittiömestarina julkiskokki **Markus Maulavirta**.

Toistaiseksi kuitenkin Helsinki on suomalaisen ruokakulttuurin portti, jonne saapuu raaka-aineita muualta Suomesta ja ruuasta kiinnostuneita turisteja maailmalta.

New York Times -lehti valitsi vastikään Helsingin maailman toiseksi kiinnostavimmaksi matkakohteeksi heti Panaman jälkeen. Mattila muistuttaa, että kriteereissä mainittiin hyvät ravintolat.

Hotkiminen maan tapa

Kotkavuoren mukaan suomalaiset ovat alkaneet käydä enemmän ulkona syömässä.

”Tämän hetken juttu on sosiaalinen ruokailu, jossa ruokalajitkin jaetaan. Myös luomu ja karppaaminen eli hiilihydraattien välttely ovat pinnalla.”

Jälkimmäistä Kotkavuori ei ymmärrä. Hänen mielestään syömisestä katoaa nautinto, jos joutuu jatkuvasti miettimään, mitä laittaa suuhunsa.

Ravintoloiden keittiöissä on huomattu, että erityisruokavaliot ja allergiat ovat lisääntyneet räjähdysmäisesti. Kotkavuoren mukaan 40 hengen seurueessa saattaa helposti olla puolet sellaisia, joiden erityistoiveet on huomioitava. Se tuo hieman päänvaivaa kokeille.

Kotkavuori on huolissaan valtaväestön ruokailutottumuksista. Moni haluaa syödä vatsansa ähkyyn asti täyteen mahdollisimman nopeasti ja halvalla. Sen takia puolivalmisteiden käyttö etenkin ketjuravintoloissa on lisääntynyt.

Sari Mattilan mielestä Suomi erottuu maailmalla myös kouluruokaan liittyvällä osaamisella.

Mattilan mielestä koulujen ruokatunteja kannattaisi pidentää 45 minuuttiin tai tuntiin, jottei hotkimisesta tulisi tapa.

Raskasta työtä

Television kokkikilpailut ovat houkutelleet alalle uusia opiskelijoita. Kotkavuoren mielestä ohjelmat kuitenkin antavat alasta liian silotellun kuvan.

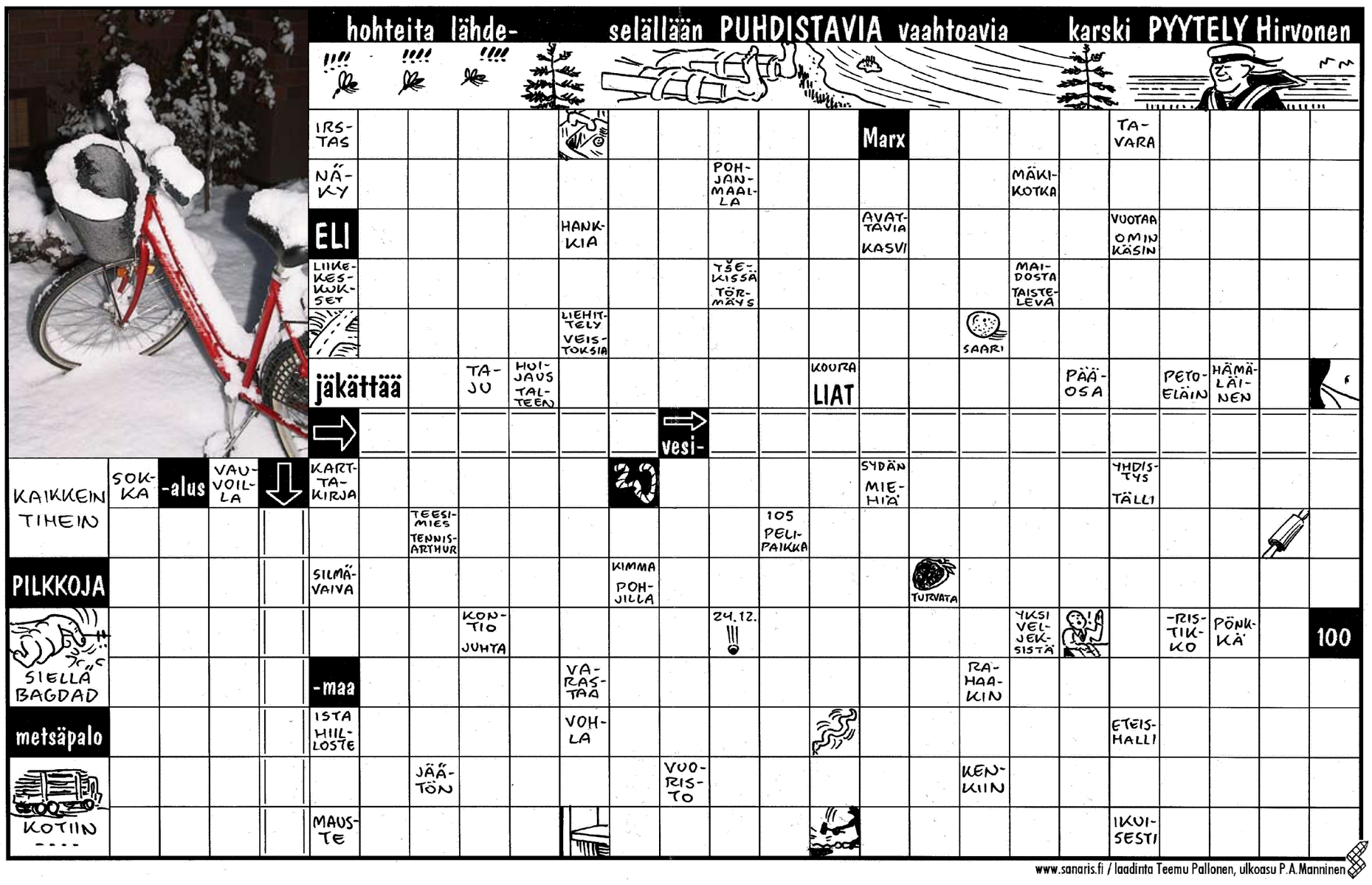
Todellisuudessa siivoamiseen kuluu paljon aikaa ja päivät saattavat helposti venyä pikkutunneille asti. Silloin keittiössä vallitseva yhteishenki ja huumori auttavat jaksamaan. Näin ainakin Savoyn keittiössä, jossa Kotkavuori on viihtynyt pian kuusi vuotta.

Kotimaisia raaka-aineita ja luomua suosivalle Savoylle on myönnetty joutsenmerkki. Ravintola myös kasvattaa itse yrttejä Helsingin kattojen yllä.

KATJA KOLJONEN

Vuoden kokki -kisan semifinalistit julkistetaan 1.2. Finaali käydään Gastro-messuilla Helsingissä 15.3.

FAKTAT

Elo-säätiö

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö Elo järjestää vuoden kokki -kilpailut.
Elintarvikealan yritysten rahoittama säätiö perustettin 2009.
Tukee kokkien maailmanmestaruuskisoihin (Bocuse d'Or) lähetettävää tiimiä.
Tukee ruoka-alan opintoja sekä kokoaa suomalaisia ruokakulttuurin vaikuttajia yhteistyöhön.
Säätiön valtuuskuntaan, jota johtaa kokki Jyrki Sukula, kuuluu asiantuntijoita elintarviteollisuudesta ulkoministeriöön.