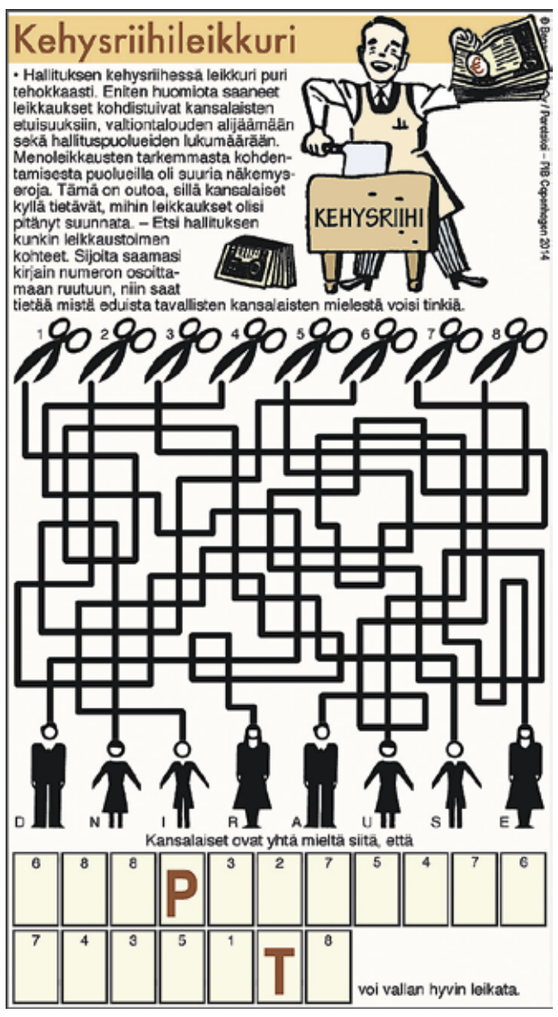
VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

Ne, jotka eivät tunnista totuutta, vaikka kompastuisivat siihen, ovat kuitenkin aika harmittomia verrattuna niihin, jotka muokkaavat totuutta niin, ettei kukaan tunnista sitä.

PÄHKINÄ



SUDOKU

Taso: Keskivaikea

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

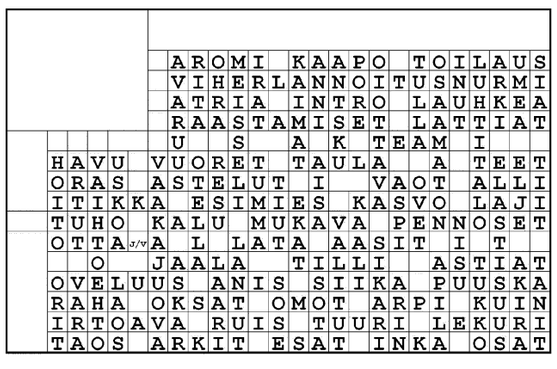
Sudoku-tehtävän 423 ratkaisu.

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

Tehtävä numero 424.

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

EDELLISEN RISTIKON RATKAISU



Vuoden kokki puolustaa pohjoismaista keittiötä

Vuoden kokki Heikki Liekola suhtautuu intohimoisesti pohjoismaiseen keittiöön. Paikallisia raaka-aineita suosiva suuntaus on tullut tunnetuksi jopa New Yorkissa, jossa Liekola kävi ottamassa vauhtia kokkikisoihin.

29-vuotias **Heikki Liekola** on ehtinyt työskennellä yhdeksän vuotta putkeen Suomen ja Ruotsin tähtiravintoloissa. Ovet ovat auenneet kovalla työllä.

”Ahkeruus on hyvä ja asenne kaikkein tärkein asia”, Liekola sanoo.

”Nuorena pitää olla nöyrä eikä kuvitella itsestä liikoja. Oikea asenne auttaa saamaan jalkaa oven väliin.”

Peruskoulusta pääsee pitkälle

Liekola meni peruskoulusta suoraan kokkikouluun, kun pänttääminen ei kiinnostanut. ”Luokalla oli tosi lahjakas kaveri, jonka vanavedessä homma alkoi kiinnostaa.”

Ensimmäinen voitto tuli ravintolakoulujen SM-joukkuekisoissa. Pohjoismaisessa kisassa saatiin Tanskassa pronssia.

19-vuotiaan kokin ensimmäinen työpaikka oli hotelli Kämpissä. ”Se oli aika hurja paikka aloittelijalle. Ilmeisesti **Henry Tikkanen** palkitsi minut hyvästä harjoittelusta”, Liekola arvelee.

Varkaudesta kotoisin oleva Henry Tikkanen oli vuoden kokki 2001. Hänen uusin valloituksensa on Serlachius-museon yhteydessä avattava ravintola Gösta.

Ilman palkkaa töihin New Yorkiin

Miinalaiva Pohjanmaan keittiö oli Liekolalle mieluinen paikka armeijassa. Hän muistaa, kuinka vakiohenkilökunta kauhisteli laivaan lastatun voin ja kerman määrää.

”Normaalielämässä kannattaa syödä terveellisesti paljon vihanneksia. Kun mennään ravintolaan nautiskelemaan, hössötykset voista ja kermasta kannattaa unohtaa. Eihän ruuasta nauti, jos koko ajan miettii rasvaa ja kaloreita.”

Armeijan jälkeen Liekola siirtyi ravintola Georgen kautta G.W.Sundmansille, jonka keittiöväelle on kertynyt eniten mitalisijoja Vuoden kokki -kilpailuissa.

Seuraavina olivat vuorossa Postres, ravintolat Lux ja F12 Tukholmassa, jälleen Postres ja sitten Grotesk.

Alkuvuodesta Liekola oli kuukauden töissä ilman palkkaa New Yorkissa. Tanskalaisen omistajan ravintola Luksus tarjoaa hienoa ruokaa pohjoismaisen keittiön periaatteilla.

”Olin hakemassa lisää uutta intoa kokkikilpailuun”, Leikola sanoo. Hän osallistui kisoihin tänä vuonna kolmatta kertaa. Aiemmin on tullut hopeaa ja pronssia.

Voittoa siivitti kokemus Michelin-ravintoloissa, Liekola arvelee. ”Tähtipaikoissa tehdään vähän kovemmin töitä kuin muissa ravintoloissa.”

Kotimaisen ruuan kulta-aika

Paras raaka-aine tulee Liekolan mielestä läheltä. ”Aina paremmalta ruoka maistuu, mitä vähemmän se on ollut matkalla.”

Raaka-aineiden kotimaisuus merkitsee Liekolalle paljon.

”Pikku hiljaa lumet sulavat ja päästään vuoden kulta-aikaan. Silloin voi käyttää pelkästään kotimaisia raaka-aineita, ellei sitten halua käyttää äyriäisiä.”

Vuoden kokki ei pidä itseään täysin oppineena. Hän seuraa, mihin suuntaan pohjoismaisen keittiön pioneerit työtään kehittävät. Heihin kuuluvat **René Redzepi** Kööpenhaminan Nomasta, **Magnus Nilsson** Åren lähellä sijaitsevasta Fävikenistä sekä Daniel Burns New Yorkin Luksuksesta.

Kotona ei jaksa tehdä samanlaista ruokaa kuin ravintolassa, Liekola tunnustaa. ”Lempiruoka on makaronilaatikko.”

TARJA HALLA

MARKKU VUORIKARI

Kokilta vaaditaan kovaa työtä ja päivät ovat pitkiä, vuoden 2014 kokki Heikki Liekola sanoo. ”Työtä ei voi ajatella pelkkänä työnä. Se on elämäntapa.”

Suomi tavoittelee MM-kultaa

Vuoden kokki on valittu Suomessa 17 kertaa. Miesvaltaiseen tähtijoukkoon on yltänyt vain kerran nainen, **Peppi Aralehto** vuonna 2000.

Ahvenanmaalta kotoisin oleva **Michael Björklund** valittiin paitsi Suomen myös Ruotsin vuoden kokiksi. Niinpä Björklund valloitti ruotsalaiset ja sai heiltä naapuriapua valmistautumisessa Bocuse d’Or -kisoihin.

Björklundin viides sija MM-kisoissa on Suomen tähänastisista sijoituksista paras.

Yhtä lähelle maailman kärkeä sijoittui kolme vuotta sitten vuoden 2005 kokki **Matti Jämsén**.

Parhaillaan Jämsén treenaa kokopäivätoimisesti ja tähtää kultaan Bocuse d’Or -kilpailussa ensi vuoden alussa.

Jännitys tihenee jo toukokuussa Tukholman EM-karsinnoissa.

Ruokatrendit ovat näkyneet Vuoden kokki -kilpailujen raaka-aineissa. Yllätystehtävä oli vuonna 2011 läskisoosi, jonka hallinta nosti **Henri Kotkavuoren** vuoden kokiksi.

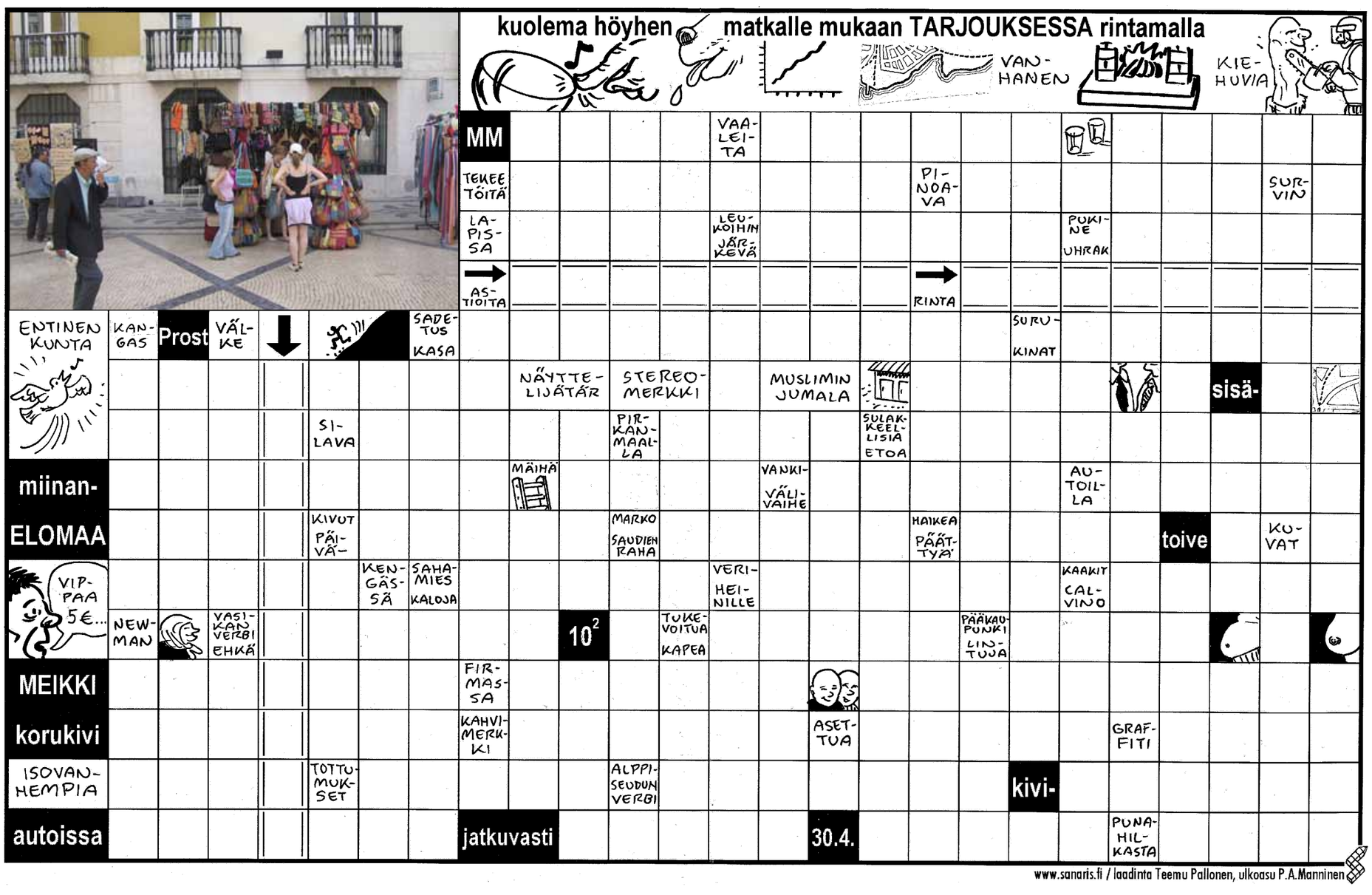
Lähes kaikki vuoden kokit ovat voittovuonna työskennelleet pääkaupunkiseudulla. Syntymäpaikat ulottuvat Kolariin asti.

Historiikin vuoden kokeista on laatinut Metos Oy:n markkinointijohtaja **Juho Mäyry**. Metos on Valion ja Messukeskuksen ohella kilpailun pitkäaikaisia pääyhteistyökumppaneita.

Monet muutkin yritykset sponsoroivat kilpailua, sillä valtion tuki on lähes olematon.

”Suomalaiset eivät ole toistaiseksi yltäneet kärkikolmikkoon Bocuse d’Or -kilpailussa. Voisimmeko ottaa mallia naapurimaista”, Mäyry ehdottaa.

”Ruotsissa kokkeja sponsoroidaan vähän samaan tapaan kuin urheilijoita. Norja puolestaan on menestynyt maailmalla tehtyään määrätietoista työtä valtavin panoksin. Valtion tuki on ollut siellä merkittävä.”

TARJA HALLA

RISTIKKO