

nyt linkki

<http://blogit.omnia.fi/elamaaomniassa/2017/03/01/kokkauskilpailukroatiassa/>

Omnia mukana kansainvälisessä
kokkauskilpailussa, jossa pienennetään
hiilijalanjälkeä

1.3.2017 [thakkari Yleinen](#)



Maarja ja Teemu testailevat omien annostensa valmistamista.

Kroatian Zadarissa 8.-9.3.2017 pidettävässä kilpailussa joukkueet valmistavat neljä ruokalajia huomioiden annosten hiilijalanjäljen. Annoksissa käytettävät raaka-aineet on kerrottu etukäteen, joten annosten valmistamista ja reseptiikkaa kilpailijat ovat harjoitelleet etukäteen kotimaissaan. Kilpailun arvioinnissa painotetaan taitoja, luovuutta, ammattimaisuutta ja onnistumista ruoanvalmistuksessa, jossa huomioidaan vaikutukset hiilijalanjälkeen.

Omniasta kilpailuun osallistuu nelihenkinen joukkue, jossa jokainen tiimin jäsen vastaa oman ruokalajin valmistamisesta niin, että kullakin on toinen tiimiläinen varmistamassa taustalla. Kisaan joukkue on valmistautunut käymällä läpi opettajan kanssa kestävän kehityksen ja hiilijalanjäljen teoriaa, tiimityöskentelyä kuten ajoittamista sekä ruoka-aineita ja valmistustapoja. Joukkueen jäsenet ovat testanneet kotonaan sekä koululla erilaisia valmistustapoja etsien vaihtoehtoisia tapoja valmistaa oma ruokalaji, jonka jälkeen tiimi on yhdessä suunnitellut toimivaa kokonaisuutta.

Omnian kokkijoukkue ja vastualueet:

- Jouni Koskinen: kylmä alkupala (hors d'oeuvre), kapteeni (1. vuoden opiskelija, yo-pohjainen koulutus)
- Maarja Messer: keitto (1. vuoden opiskelija)
- Teemu Rekiranta: pääruoka (3. vuoden opiskelija)
- Valtteri Holmström: jälkiruoka (3. vuoden opiskelija)



Joukkueen kapteeni Jouni on

valmistamassa kylmää alkupalaa (hors d'oeuvre).

*Tiesitkö, että 1 kg banaania vastaa 1 kg CO₂-päästöjä eli 7 km autolla ajoa? Mikäli haluat mitata omaa hiilijalanjälkeäsi raaka-ainevalinnoissa, tässä yksi **laskuri** siihen.*

Ruoanvalmistuksessa hiilijalanjälkeen voi vaikuttaa monella tavalla. Raaka-aineiden valinnassa jälkeä voi pienentää valitsemalla luomun, lähellä tuotettua, vähentää lihaa ja nostaa kasvisten määrää. Hävikkiä voi vähentää perkuujätteen hyödyntämisessä esimerkiksi keiton tai liemen valmistuksessa. Ruoan valmistustavoissa voi miettiä energiatehokkainta vaihtoehtoa ja valmistusjärjestyksen suunnittelussa huomioida vaikka jälkilämmön hyödyntäminen. Kilpailussa joukkueiden tulee perustella omia valintojaan.

Kilpailu on osa [Healthy food choices for a sustainable future – Healthy future –projektia](#), joka muuttaa ruokakulttuuria hiilijalanjäljen pienentämiseksi kestävämpään suuntaan. Kilpailun lisäksi projektissa mm. tuotetaan e-kirja ympäristöystävällisistä resepteistä, kehitetään osaamismerkkejä (Open Badge) kestävästä kehityksestä ja tuetaan kestävää yrittäjyyttä.

Kokkikilpailu järjestetään osana Euroopan unionin Erasmus+ -ohjelman rahoituksella toteutettavaa Healthy food choices for a sustainable future –hanketta, jossa ovat Omnian lisäksi mukana Ekami Suomesta, Galileo.it Italiasta sekä Centar za odgoj i obrazovanje Slava Raskaj Zagreb ja Hotelijersko-turisticka i ugostiteljska skola Kroatiaasta. Suomessa Erasmus+ -ohjelman hallinnoinnista ja toimeenpanosta vastaa Erasmus+ -ohjelman kansallinen toimisto Opetushallituksessa.

Tutustu [Omnian kokkijoukkueeseen ja kilpailuun valmistautumiseen](#).

Hae [yhteishaussa 21.2. – 14.3.2017 Omniaan opiskelemaan kokiksi](#).