

Omnian kokkiopiskelijoiden pop up -ravintolat veivät kielen mennessään ravintolapäivänä 21.2.2016

Kokkiopiskelijat pääsivät kokeilemaan oman ravintolan pyörittämistä yhden päivän ajan. He alkoivat valmistautua helmikuun ravintolapäivään jo ennen joulua, sillä joululomaksi jaettiin kurssiin valmistavaa lukemista kestävästä kehityksestä, ekologisuudesta ja hiilijalanjäljestä. Tämä olikin monelle opiskelijalle uutta ja mielenkiintoista asiaa.

Yrittäjyyden perusopinnot oli myös suoritettu ja nyt oli aika soveltaa opittua käytäntöön. Kauppakeskus Entressen tiloihin perustettiin viisi toinen toistaan parempaa kasvisruokaravintolaa.



Tehtävänä oli suunnitella ruokalista, jolla on mahdollisimman pieni hiilijalanjälki. Ekologisen kasvisruoan piti olla myös edullista, joten reseptiikka sisälsi paljon sesongin kasviksia. Tätä varten 15 opiskelijaa oli jaettu tiimeihin, jotka suunnittelivat itsenäisesti oman ravintolansa toiminnan, ruokalistan ja hinnoittelun. Markkinointia tehtiin Facebookin kautta ja itse suunniteltuja julisteita jaettiin lähiseudulla. Opiskelijoiden palautteessa hankkeesta tuli esiin erityisesti projektinomaisen työnteon hyöty sekä motivaatio aitoa työtehtävää kohtaan ravintolapäivänä.

Kaikki pop up -ravintolat tarjoilivat kaksi ruokalajia. Heti puolelta päivin tila oli täynnä nälkäisiä asiakkaita, joiden palaute oli kehuva: ”maa-artisokkakeitto ja kasvishodari veivät kielen mennessään. Superhienoa tuotekehittelyä!”

Boju tarjoi gluteenittomia kasvisburgereita. Oman kasvismakkaran kehittäminen oli vienyt melkoisesti työtunteja, totesivat nuoret kokit. ”Keittiötunteja olisi saanut olla enemmänkin, jotta olisimme voineet perehtyä paremmin myös gluteenittomien sämpylöiden saloihin”, totesi Julia Juvonen.

Punainen maku käytti suosittua chiliä kaikissa tuotteissaan ja tarjoi itsetehtyjä maissisipsejä mausteisella kasvishöystöllä sekä guacamolea. Mausteena mainion chilin käyttö vaatii tarkkaa kättä, jotta vahva maku ei polta suuta ja piilota alleen kaikkia muita makuja. Chili maistui myös 3D-tulostetulla muotilla tehdyissä konvehteissa.

Betterave valmisti kukkakaalikeittoa, jota koristivat punajuurisipsit ja krutongit sekä suussa sulavaa suklaa-pähkinä raakakakua.

The Green Burger tarjoi tattarisämpylää punajuuripihvillä ja pikkelöidyillä kasviksilla. Jälkiruokana oli kahden suklaan mantelilla & saksanpähkinällä maustettu Lego-konvehti.

LeHärö sai nimensä erään opiskelijan sukunimestä. Ravintolan kuin kotona leivottu kasvis-juustopiirakka oli suosittu ja mango-passion –raakakakun maut tasapainossa.



Kurssin tavoitteena oli löytää uusia keinoja kestävän elämäntavan edistämiseen. Laskentatoimen kurssi oli integroitu mukaan liikeidean suunnittelun ja annoskorttien muodossa. Opiskelijat pitivät kurssia hyödyllisenä ja käytännön läheisenä. Toiset olisivat toivoneet enemmän keittiötunteja, toiset taas enemmän tietoa ruoan ekologisista vaikutuksista. Tutustumista 3D-tulostukseen pidettiin mielenkiintoisena lisänä, vaikka se ei vielä nykyään ole olennainen osa kokien työtä.



Ruokaan liittyvät valinnat tiedostetaan nykyään, sillä ruoan osuus kulutuksen ilmastovaikutuksista on lähes yhtä suuri kuin liikkumisen ja asumisen. Ilmastoystävällinen ruokavalio sisältää paljon kasviksia ja on siten samalla terveellinen. Kurssin tavoitteena olikin löytää uusia keinoja kestävän elämäntavan edistämiseen.

Tämän yo-kokkiryhmän opiskelu päättyi ravintolapäivään ja nyt alkaa oikea kokin työ. Useilla olikin jo alan työ- tai harjoittelupaikka valmiina. Eräs opiskelija löysi työpaikan ruoan ympäristövaikutuksen huomioivassa ravintolassa ja pääsee heti hyödyntämään oppimaansa työssään. Opiskelijoiden kehittelemiä ruokia on jo tarjoiltu myös Omnian Lakelankadun opiskelijaravintola Herkussa kasvisvaihtoehtoina.

Lisätietoja:

Oona Haapakorpi, lehtori, Lakelankatu 1, oonahaapakorpi@omnia.fi p. 043 824 4112

Teksti ja kuvat: Kaisu Venho



Written by: [kaivenho](#) on 24.2.2016.on 10.3.2016.