

## **Kokkolan ammattiopiston kokkiopettaja**

Ravintolakoulu sijaitsi yliopistoalueella Baskimaalla. Ensimmäisen kouluvuoden ensimmäisenä työpäivänä oppilaille näytetään ensin koulun tilat, puetaan työvaatteet päälle ja mennään tekemään lounasta 1000 hengelle! Mahtaisiko onnistua Suomessa? Toisin sanoen ensimmäiset kuukaudet opitaan enemmän kantapään kautta kuin perinteisillä menetelmillä. Opettajat kertoivatkin ensimmäisten kuukausien olevan aivan kaoottista aikaa, koska oppilaat eivät osaa käytännössä keittämisestä vielä mitään, mutta silti 1000 hengen ravintolabusiness pitää pyöriä päivittäin.

Yhdessä koulun ravintoloista oli joka päivä tarjolla kaksi eri alkuruokaa, kaksi eri pääruokaa sekä pari kolme jälkiruokaa. Asiakkaat kulkivat jonossa keräten linjastosta isolle tarjottimelle mieleisensä vaihtoehdot. Lopuksi he valitsivat juomaksi joko viiniä, olutta tai virvoitusjuomia sekä uunituoretta leipää. Viimeisenä linjastossa seiso rouva, joka rahasti asiakkaat tarjottimen sisällön mukaan.

Koulun lippulaiiva ravintola oli nimeltään Carte. Joka maanantai ravintolan eri työpisteissä vaihtui oppilaat eli oppilaat kiersivät vuoron perään kylmistä alkuruuista jälkiruokiin viikon periodeissa. Perjantaisin he saivat tulevan viikon reseptiikan sekä annoskuvat. Viikonlopun aikana heidän piti omatoimisesti opetella annokset, koska maanantain teoriatuntien jälkeen alkoi esivalmistelut päivän lounaalle eikä silloin ollut enää aikaa ihmettelyyn.

Oma-ohjaus koulussa oli opettajien mielestä huippuluokkaa, mutta kyllä he silti ihmettelivät suomalaista oma-ohjausjärjestelmää kaikkine kaavakkeineen ja näyttö-ottoineen, kun siitä heille kerroin. Hyvänä esimerkkinä oli astianpesuosasto. Ihmettelin muutamaan kertaan, miksi tiskari tiskasi lautaset kahteen kertaan. Tutkittuani asiaa huomasin, että esipesusuihku oli säädetty aivan liian kuumalle, jolloin kaikki proteiinit paloivat lautasiin kiinni eikä astioista luonnollisestikaan tullut puhtaita. Siksi lautaset tiskattiin kahteen kertaan. Kerroin havainnosta opettajalle, joka sivuutti asian olon kohautuksella, eli ei ilmeisesti uskonut perusteltua selvitystäni tai sitten ei ymmärtänyt teoriaani proteiinien kemiasta ja energian säästöstä. Kävin kuitenkin vaivihkaa säätämässä termostaattia oikeaan lämpötilaan, mutta aina joku ”korjasi” tilanteen säätämällä termostaatin kuumemmalle – olkoon, ajattelin.

Toinen esimerkki heikosta oma-ohjauksesta oli käsienpesualue, joita meillä Suomessa pitää olla kaikkien sisäänkäyntien vieressä. Cartessa oli tasan kaksi allasta, joista molemmista tuli pelkkää kylmää vettä, eikä saippuasta tai käsihuhuhteista ollut tietoaakaan saati sitten käsiympyyhkeitä.

Lävistyksiä oppilailla oli ympäri naamaa, kun meillä lävistykset kasvojen alueella on kielletty jo hygieenisistäkin syistä. Muuten toiminta oli varsin siistiä ja opettajat vaativat oppilailta tosi tarkkaa elintarvikkeiden käsittelyä ja pöytäpintojen pesua. Siivoojat pesivät lattiat ilta-aikaan.

Sähköpostia opettajat eivät käyttäneet juuri lainkaan, sillä viestit kulkivat rehtorilta opettajille viikkopalaverissa. Kun kerroin, että minulle saattaa tulla kymmeniä sähköpostiviestejä päivässä, he ihmettelivät millä ajalla ehdin tekemään opetustyötä. Kerroin heille, että suomalaiset ovat tehokasta kansaa, ja ajan käyttö on järjestelykysymys. Se ilmeisesti riitti.

Yhtenä päivänä valmistin luokalle ja opettajille Skandinaavisen menun. Laitettuani ruuat esille alkoi varsinainen ryntäys kohti pöytää ja kaikki lautaset tyhjenivät saman tien. Tämän jälkeen alkoi suomalaisenkin opit kelvata niin oppilaille kuin opettajillekin.

Baskimaan ruokakulttuuria voisi luonnehtia ”pataruoka- ja kalakeittiöksi, jolla on ranskalaisen maalaiskeittiön piirteitä”. Tämä tarkoittaa sitä, että raaka-aineina käytetään pääasiallisesti edullisia ruhonosia kuten häntää, poskea, turpaa sekä paisteja, jotka on haudutettu pitkään ja hartaasti hyvänmakuisissa ja yksinkertaisissa liemissä. Muut tyyppilliset raaka-aineet olivat Pata Negra eli mustan possun ilmakuivattu kinkku seitin ohuina siivuina, Chorizo-makkarat sekä Piquillos eli tammitulella hiillostetut ja kuoritut pikkupaprikat, joita myytiin säilöttyinä ja niitä käytettiin maustamaan kastikkeita sekä eri täytteillä täytettyinä.

Pintxot, niin kuin tapaksetkin ovat pikkusyötäviä, joita oli tarjolla lähes jokaisessa ravintolassa. Pintxoja voisi luonnehtia miniatyyri annoksiksi eli ne olivat parhaimmillaan kuin minkä tahansa ravintolan annoksia minikoossa. Yleensä Pintxot olivat esillä vitriinissä heti sisääntulon jälkeen, jolloin asiakas näki heti, minkälaisia herkkuja oli tarjolla. Pintxot kuuluvat lähes jokaisen baarin valikoimaan ja jokaisella on omat erikoisuutensa, joita asiakkaat maistelevat viinitilkan kanssa. Pintxot nautittuaan ihmiset siirtyvät seuraavaan baariin maistelemaan sen omia tuotteita. Tällainen ”kiertokulku” useissa eri Pintxo-baareissa kuului varsin usein työpäivän päättymisen jälkeiseen aikaan ennen kotiin siirtymistä. Hinnoiltaan Pintxot olivat 1-8 euroa/kpl riippuen paikan tasosta ja tietysti raaka-aineista.

Ruoka-ajat ovat skandinaaville pahempi järkytys kuin aikaero, sillä ”aamiainen” syödään klo 10, lounas klo 14 ja illallinen klo 21 alkaen. Aamiainen poikkeaa radikaalisti kotimaisesta voileipäpöydästä sisältäen valkoista leipää, marmeladia, makeita leivonnaisia suklaakuorrutuksella, kaakaota ja mehua. Kuulostaa alkuun herkulliselta, mutta parin viikon jälkeen alkaa ruispalat pyöriä päiväunissa.

Työpäivät alkavat toimistoissa yleensä klo 10 kestäen klo 13 saakka. Ennen työpäivää vanhemmat saattavat lapset koulubussiin tai päiväkoteihin. Lounastauon jälkeen työpäivä jatkuu klo 19 saakka. Yksityisyrittäjät menevät töihin milloin huvittaa ja lopettavat silloin kun siltä tuntuu, jos menevät töihin lainkaan. Tämän huomasi varsinkin pienissä kaupoissa, jotka olivat auki miten sattuu.

Viimeksi muutettu: keskiviikko, 19 lokakuu 2011, 19:42