



TIEDOTE 21.3.2014
Julkaisuvapaa

Viisi finalistitiimiä kilpaili Gastro-messuilla parhaan koulukeittiön tittelistä Suomen parasta kouluruokaa tehdään Sipoossa

Toista kertaa järjestetty valtakunnallinen kouluruokakilpailu huipentui 21.3. jännittävään viiden tiimin finaaliin Helsingin Messukeskuksessa, Gastro-messuilla. Koululaisista, opettajista, päättäjistä ja vaikuttajista koottu arvovaltainen tuomaristo valitsi vuoden 2014 Suomen parhaaksi koulukeittiöksi Sipoon Söderkulla skolanin keittiön tiimin, jonka voitokkaan menun suunnittelusta ja valmistuksesta vastasivat Christina Lönnholm, Dennis Sjöholm ja Dennis Lindholm.

Kolmihenkimien tiimien tehtävänä oli suunnitella kolmen ateriakokonaisuuden menu, niin että yksittäisen aterian raaka-aineet saivat maksaa yhden euron. – Näin todistettiin taas, että pienellä budjetilläkin ammattilaiset valmistavat ravitsemussuosittelusten mukaista, terveellistä ja maukasta kouluruokaa, toteaa keittiömestari **Mia Kettunen** IsoMitalta.

Parhaan koulukeittiön tittelistä tänä vuonna kisasivat Kotka/Kyminkartanon koulu, Mustasaari/Korsholm högstadium, Pori/Cygnauksen koulu, Sipoo/Söderkulla skola ja Turku/Rieskalähteen koulu.

Keitto suoraan tuomariston sydämiin

Sipoolaisten menusta tuomaristo kiitteli erityisesti Porkkanasosekeittoa ja Talon parempaa kasvisrisottoa. Tiimin kisareseptiikkaa täydensivät vielä Broilernuijat ja Kaura-ruissämpylät. Voittoisasta menusta keitto- ja liharuoka ovat Södiksen koulun listasuosikkeja. Uutuutena kisaan tuotiin kasvisruokavaihtoehto.

– Mahtava keitto, hyvä leipä. Risoton rakenteesta pisteitä. Maukas, ammattitaitoinen kokonaisuus, tiivisti Sipoon reseptiikan arvioineen tuomaristopöydän puheenjohtaja, Kirkkonummen ruokahuoltoapäällikkö **Toini Linnanmäki**. – Nämä sopisivat tästä sellaisenaan minkä tahansa ravintolan ruokalistoille, komppasi kansanedustaja **Jaana Pelkonen**. – Täällähän on keittolautaset ihan tyhjinä, totesi juontaja **Jaakko Saariluoma** Sipoon tuomaripöydässä ahertaneille Martinlaakson koulun 8-luokkalaisille, **Margit Kiiskille** ja **Oliwia Bernhardtille**.

Sipoon tiimi kävi paikan päällä katsomassa ensimmäisen kouluruokakilpailun finaalin keväällä 2012. Siitä lähti matka kohti 2014 finaalia. Jo finaaliapaikasta joukkue oli ylpeä. Kisakeittiössä jännitettiin sekä ruokaa laitettaessa että tuloksia odotellessa, mutta tunnelmaa rentoutti huikea oman koulun kannustusjoukko. Suuren urheilujuhlan tuntua toivat myös Porista, Mustasaaresta, Kotkasta ja Turusta kisapaikalle saapuneet tukijoukot.

Voittajatiimille ei Brysseli ole entuudestaan tuttu, joten myös palkintomatka maistuu hyvältä. – Minulla on tuttuja Brysselissä, joten on todella kiva päästä vihdoon käymään kaupungissa, iloitsee Sipoon tiimin **Christina Lönnholm**.

Kotkan, Mustasaaren, Porin, Turun ja Sipoon finaali reseptit kaikille Suomen kouluille

Kouluruokakilpailun tavoitteena on nostaa kouluruuan ja sen tekijöiden arvostusta. Samalla haetaan uusia ja jo koulukeittiöissä hyväksi havaittuja reseptejä kaikkien Suomen koulukeittiöiden vapaasti käytettäväksi.

– Kouluruoka yhdistää meitä kaikkia: se kiinnostaa, puhututtaa ja herättää tunteita päivittäin. Valmistetaanhan Suomessa vuosittain 171 miljoonaa ruoka-annosta koululaisille. Kisan jälkeen kaikki Suomen koululaiset pääsevät arvioimaan finalistien ateriakokonaisuuksia. Useimmat reseptit toimivat sellaisenaan myös päiväkotikäisten ruokalistalla sekä palvelutalon lounastarjoilulla. Tekevähän finalistitiimit omilla kotipaikkakunnillaan koululounaiden lisäksi monesti aterioita myös muille kuntalaisille, muistuttaa Mia Kettunen.

Vuoden 2014 kouluruokakilpailun järjesti Continental Foods Finland / IsoMitta. Jo elokuussa 2013 käynnistyneen valtakunnallisen kilpailun yhteistyökumppaneita olivat Lantmännen, Go Green, Helsingin Mylly ja ELO-säätiö.

Lisätiedot:

IsoMitta / Continental Foods Finland
Mia Kettunen
Puh. 040 567 4598
mia_kettunen@campbellsoup.com
www.parempaakouluruokaa.fi