

Joonas Järvenpää, HoRaCa 12/13, Oulaisten ammattiopisto, kokin koulutusohjelma

## **Annosruuat ja A la carte- opintokokonaisuuksien työssäoppiminen (6 opintoviikkoa) ulkomailla.**

**2.3.-14.4.2015**

Suoritin mainitun työssäoppimisen Finn Lough- lomakeskuksen keittiössä, työskennellen yhden päivän viikossa myös läheisen Lough Erne- hotellin keittiöllä Pohjois-Irlannissa, Yhdistyneissä Kuningaskunnissa, todella lähellä Irlantien rajaa.

Paikkaa pyörittävät Bearen sisarukset, Michael ja Gillian. Keittiöllä toimii pääkokki, Ryan Irvinen, lisäksi vakituinen tiskari sekä aloittaessani viisi, lopussa kuusi, tarjoilijaa. Sekä alueen muu henkilökunta, jotka hoitavat muun muassa aktiviteettien järjestämistä, alueen ja ympäröivän metsän hoitoa sekä esimerkiksi veneiden ja vuokrattavien asuntojen huoltoa.

Ulkomailla suoritettavaan työssäoppimiseen halusin osallistua heti mahdollisuudesta kuultuani, sillä rakastan niin matkustamista kuin uusien kokemusten löytämistä ja koin siitä olevan tulevaisuudessa käsittämättömästi hyötyä niin ammatillisesti, työkokemuksen ja itsevarmuuden kasvaessa, kuin yksityiselämässä, tuntien paremmin kulttuuria sekä laajentaen kielitaitoani.

Paikasta sain kuulla koululta ja itse kohteesta suoraan sähköpostitse, kun edellä mainittujen organisaatioiden etsinnät olivat ristenneet erään näitä vaihtoja ja niihin liittyviä asioita hoitaneen järjestön sisällä.

Olin itsekkin yhteydessä työssäoppimispaikkaan muun muassa Skype-puheluiden välityksellä sekä sähköpostitse jo ennen lähtöäni sopien erinäisistä käytännön järjestelyistä ynnä muista aiheeseen liittyvistä asioista.

Matkalle valmentauduin laajentamalla itsenäisesti englannin kielentaitojani mahdollisimman paljon sekä keräämällä kaiken mahdollisen keittiöllä toimimiseen liittyvän tietotaidon omien harmaiden aivosolujen seasta.

Lentoni lähti maanantaiaamuna 2.3.2015 Helsinki-Vantaan lentokentältä noin klo 7:00, josta lensin Kööpenhaminassa suoritettuna parin tunnin koneenvaihdon kautta Dublin International Airport'iin, josta jatkoin matkaani bussilla kohti lomakeskuksen lähellä sijaitsevaa Belleek-nimistä pientä kylää.

Itse matkoista en osaa paljoa sanoa, koska suurimman osan ajasta – onnekseni – nukuin.

Belleekissä minua oli vastassa työpaikan edustaja, Gillian Beare, jonka kanssa kaupassa ja pikaisella aterialla käytyämme matkustin autolla viimeiset mailit itse kohteeseen saapuen sinne noin klo 18 aikaan.

Ensimmäisenä alueelle saavuttuani Gillian esitteli minulle asuntoni, jossa tulisin täällä viettämäni ajan asumaan.

Asunto on todella miellyttävä, kaksikerroksinen, kolme makuuhuonetta, kaksi kylpyhuonetta sekä olohuoneen ja keittiön kattava keskuksen päärakennuksen yhteyteen rakennettu lisäosa, jossa koko tämän ajan sain asustella yksinäni.

Voin siis todeta asumisjärjestelyiden ja tilojen olleen mahtavat ja reilusti riittävät.

Seuraavana päivänä teimme kierroksen alueella ja sain pikaisen esittelyn muun muassa keskuksen ravintolan menusta, keskuksen aktiviteeteista ja muista perusasioista.

Iltapäivän aikana suoritin paikallisen hygieniapassin ja ajoimme läheiselle bussiasemalle noutamaan Michael Bearen, toisen työpaikan edustajista, bussiasemalta ja samalla pääsin käymään kaupassa ostamassa ruoka- ja muita tarpeita asunnolle.

Illan vietin lähinnä tutustuen paikkoihin ja ihmisiin alueella.

Seuraavan päivän olin periaatteessa vapaalla, kotiutuakseni asunnolle ja alueelle, mutta kuljeskellessani ympäriinsä jäin auttamaan muutamaa ”talonmiestä” (en suoraan sanoen keksinyt parempaa termiä) muun muassa tavaroiden kantamisessa ja paikkojen järjestelyssä tutustuen näin myös heihin.

Illalla sain kutsun Beare´jen kotiin illalliselle Michaelin, Gillianin sekä heidän vanhempiansa kanssa. Tämä vieraanvaraisuus oli todella suuri kunnia ja illallinen itsessään oli erittäin mieluisa, maukas ja viihtyisä tapahtuma ja pääsin tapaamaan myös paria muuta heidän sukulaisistaan.

Loppuviikosta aloitin työt keittiöllä, ensimmäisinä päivinä tutustuen tarjottuihin menuihin sekä paikan kokkiin, todella taitavaan nuorehkoon mieheen, Ryan Irvineen, joka alaikäisenä on voittanut useita kokkauskilpailuja UK’n ja Irlannin alueella.

Alussa toimin lähinnä hänen apunaan – ns. ylimääräisinä käsinä – esimerkiksi valmisteluissa ja lautasannosten kasaamisessa, mutta loppua kohden sain yhä enemmän itsenäisyyttä ja vastuuta ruuanlaitosta hoitaen mm. aamiaiset ja lounasajan lähes joka päivä omillani.

Kokisin oppineeni Ryanilta paljon ammattimaisessa a la carte- keittiössä toimimisesta ja siitä, kuinka saadaan pieni keittiö toimimaan suurella teholla muun muassa valmistelujen sekä organisoinnin ja tärkeysjärjestysten avulla.

Itse ruuanlaitostakin kokisin häneltä oppineeni suunnattoman määrän, kuten meillä hieman harvinaisemman ankan/sorsan käsittelystä.

Tavallinen työpäivämme kulki melko samanlaisella kaavalla, hienoisia eroja syntyi pääsiäisen aikoihin, kun aloimme tarjoamaan päivisin niin kutsuttua bistro- eli lounasajan menua koko päivän ajan.

Aamu alkoi aamiaisen teolla, joka kuului yläkerran sviiteissä yöpyneiden huoneen hintaan ja oli tietysti tarjolla muillekin halukkaille. Tämä toteutettiin myös lautasannoksina tilauksesta ja oli itsessään erittäin opettavaista mm. annosten asettelun osalta, ainakin minulle.

Aamiaismenu oli tarjolla noin 12:30 saakka, vaikkakin yleensä viimeiset tilaukset otettiin hieman ennen puolta päivää, jolloin seurasi hetken hiljentyminen ja hieman aikaa siivota aamiaisen jäljet sekä valmistautua bistromenun aloittamiseen, jonka tähtäsimme alkamaan 12:30, sujuvasti aamiaisen – tai brunssin – jälkeen.

Bistromenu oli tarjolla koko päivän aina klo 19 asti, vaikka useimmiten meillä oli hieman rauhallisempaa parin tunnin ajan puolen päivän hujakoilla. Tämän ajan käytimme erilaisiin tarvittaviin esivalmisteluihin sekä tarvittaviin täydennyksiin.

Päivän aikana oli myös yleistä, että ihmiset poikkesivat ravintolaan vain nauttimaan kupillisen kahvia sekä jotain makeaa, kuten paikallisesti suosittuja skonsseja tai muita leivonnaisia ja vasta iltapäivällä alkoivat annostilaukset lisääntymään.

Kello 19 aloitimme a la carte-tarjoilun, joka jatkui yleensä noin klo 22 tienoille, tietysti tästäkin oli poikkeuksia.

A la carte- lista ei ole turhan laaja, joten saimme koko paketin rullaamaan sulavasti toisen lähettäessä alkuruokia ja toisen valmistaessa pääruoka-annoksia samanaikaisesti. Tämän osan kokisin olleen ehkä se kaikkein opettavaisin, tietysti, koska se eroaa kaikesta aiemmasta kokemuksestani selkeästi eniten. Opin paljon ruuanvalmistuksesta, lihankäsittelystä, maustamisesta, lautasten koristelusta ja ruokien

asettelusta sekä ennen kaikkea, kuinka aikatauluttaa alku- ja pääruokien valmistus siten, ettei asiakkaiden tarvitse odottaa ylimääräistä annostensa välissä, mutta ne eivät silti mene ”päällekkäin”.

Sunnuntaipäivät olivat hienoinen poikkeus, sillä aamiaisen jälkeen aloitimme sunnuntailounaan valmistuksen ja tarjoilun, jota jatkoimme yleensä noin klo 17 asti. Tämän jälkeen saatoimme joko sulkea siltä päivää tai, mikäli alueella vaikutti kiireiseltä, jatkaa bistromenulla hieman pidempään.

Sunnuntailounas on Irlannissa tärkeä, koko perheen perinne, jonka ääreen kuuluu viikoittain kokoontua koko perheen, jopa suvun voimin.

Tavallisimpia tarjottavia ovat erilaiset paahdetut lihat, kuten lammas, nauta, kalkkuna ja porsas tarjoiltuna perunoiden, kaalin ja kauden vihannesten kanssa.

Järjestimme myös joitain erikoisempia tapahtumia, kuten grillijuhlia, joinakin viikkoina, kun alueella oli paljon porukkaa ja ajattelimme sen toimivan mukavana yhteisenä ajanvietteenä.

Finn Loughin keittiöllä toimimisen lisäksi Michael oli saanut järjestettyä minulle mahdollisuuden viettää yksi päivä viikossa läheisen viiden tähden Lough Erne- hotellin keittiöllä oppimassa Noel McMeel- nimisen, palkitun keittiömestarin alaisuudessa.

Tämä mahdollisuus oli aivan käsittämättömän hieno ele ja mahtava kokemus, sillä voisin sanoa sen keittiön ja ruokien olleen aivan omaa luokkaansa.

Jo pelkästään keittiön suunnaton koko ja toimivuus tekivät ainakin minuun suuren vaikutuksen, kuten myös totta kai, ruoka, joka annosteltiin lautasille muistuttaen enemmän taideteosta kuin annosta.

Edelleen voin sanoa olevani jotakuinkin sanaton siitä työn jäljestä, keittiön valtavuudesta sekä siitä vieraanvaraisuudesta, jota minulle molemmissa paikoissa osoitettiin.

Näiden tavallisten kuvioiden lisäksi alueella yöpyi useasti suurempia ryhmiä, joille rakensimme esimerkiksi toiveesta oman menun tai jotain lisäksi tarjottavaa ruokaa päivän mittaan.

Ja tietysti suuremmat ryhmät aiheuttivat aina oman kiireensä esimerkiksi sunnuntailounaalle, mutta kaikesta voimme sanoa selviytyneemme kunnialla ja kehuilla.

Vapaa-aikani kulutin muun muassa vaeltamalla esimerkiksi läheisillä kukkuloilla ja metsäalueilla sekä tutkimalla muutamia lähellä sijainneita raunioita.

Tietysti myös autolla tuli kuljettua esimerkiksi Enniskillenin kylään, joka on lähin iso kylä, niin ruokaostosten kuin paikallisiin ravintoloihin tutustumisen vuoksi. Kyseisessä kylässä vietimme myös St. Patrick's Day'n, jolloin Ryan vei minut Enniskilleniin katsomaan paraattia ja kiertämään pubeja.

Viimeinen maanantaini paikan päällä kului Castaway Coast Roadilla, Belfastin pohjoispuolella, Michaelin vuokrattua minulle palkkiona käyttööni Triumph Tiger 800 XRX'n koko päiväksi.

Tällainen vieraanvaraisuuden osoitus tuli minulle aivan puun takaa ja olin todella otettu ja kiitollinen tästä kokemuksesta.

Kulttuurista on sanottava sen verran, että yllätyin sen läheisyydestä suomalaisen vastaavan kanssa eli minkäänlaista kulttuurishokkia en mielestäni kokenut.

Ihmiset ovat hieman avoimempia ja jotenkin kohteliaampia ja iloisempia kuin suomalaiset ja liikenne on sujuvampaa ja hieman ”keskieurooppalaisempaa” – kuitenkin ilman jatkuvaa pellin rytinää ja torven sointia - kuin Suomessa, vaikka joku hullu onkin väärällä puolella keksinyt ajaa.

Ruokakulttuurissa havaitsin mielestäni melko suuria yhteneväisyyksiä perinteisten ruokien tyylin osalta, vaikka eri lihoja tavataankin käyttää. Siinä missä Suomessa käytetään porsasta, on lammas sen tilalla Irlannissa ja esimerkiksi kaloja ei syödä läheskään niin paljoa tai monenlaisia kuin Suomessa.

Kuitenkin juurekset, kuten perunat ja porkkanat ovat erittäin suosittuja ja käytettyjä kaikenlaisessa ruuanlaitossa.

Pataruokien ja lihakastikkeiden voisi sanoa sielläkin olevan melko tavallista kotiruokaa.

Juomakulttuurista on sanottava se, että irlantilaiset eivät ole aivan yhtä tekopyhiä alkoholin suhteen ja ihmiset saattavat lounaallakin ottaa tuopin olutta ilman, että kukaan aloittaa moraalisaarnaa. Niin, ja se, että siellä ymmärretään, että oluen kuuluu maistua oluelta, ei laihalta lagerilta.

Muusta kulttuurista on sanottava sen verran, että viittaukset Irlannin sotaan ja kahden valtauskonnon ”eroihin” ovat yhä vieläkin yleisiä ja molemmin puolin rajaa on paikkoja, jonne ei välttämättä kannata ”sitä toista” uskontoa mennä julistamaan.

Mutta samalla on todettava tilanteen huomattavasti lientyneen, sillä esimerkiksi kaksikymmentä vuotta sitten eivät eri uskontoon kuuluvat lapset olisi voineet samaa koulua käydä.

Pubikulttuuri on Irlanneissa vielä voimissaan ja jokaisesta kylästä – monesti niiden väliltäkin – löytyy paikallinen pubi, joka kokoaa ihmisiä yhteen nauttimaan niin hyvästä oluesta, ruuasta kuin huonoista jutuistakin.

Tämä erilaisten pienten ravintoloiden paljous aiheuttaa mielenkiintoista vaihtelua tarjontaan kaikkien rittäessä tuoda esille ”sitä omaa juttua” saadakseen kilpailuaseman enemmän omalle puolelleen.

Tästä syystä tunnetuimpien ja parhaana pidettyjen pubien keittiömestarit ja kokit ovat monesti suuressa arvossa ainakin paikallisesti.

Merkitys tällä työssäoppimisjaksolla minulle on erittäin suuri, sillä sen voisi sanoa kliseisesti muuttaneen elämäni, sillä olen koulusta päästyäni muuttamassa Pohjois-Irlantiin jatkamaan työskentelyä Finn Loughilla.

ja totta kai käsittämätön määrä uutta informaatiota, kokemuksia, niksejä ja kielitaitoa on tarttunut matkalta mukaan, joten uskoisin tämän olleen kannaltani erittäin hyödyllinen reissu.

Ja kyllä on sanottava koko reissun kasvattaneen luottamusta itseeni kokkina sekä lisänneen itsenäisyyttäni ja kykyäni toimia aivan uudenvälisissä tilanteissa niin yksityisessä arjessani kuin ammattikeittiöllä – ja miksei muullakin alalla, jos siihen innostuu.

Suosittelen kokemusta ja ulkomaille vaihtoon lähtöä ihan jokaiselle, sillä siitä saa mittaamattoman arvokasta kokemusta niin uusista kulttuureista, kielestä, ammatissaan toimimisesta kuin myös korvaamattoman määrän itseluottamusta ja ammatillista varmuutta.

Voidaan sanoa, että ei tällaisesta matkasta anna mikään kuvaus tai tuhatkaan kuvaa oikeaa käsitystä, vaan sinne pitää uskaltaa lähteä itse katsomaan ja kokemaan kaikki se, mitä maailmalla on tarjota.

All in all.

Aivan mahtava reissu, suosittelen.