

KAIKILLE AVOIN LÄHIRUOKAKILPAILU

Ruokaguru, kilpailun tuomari Aki Wahlman:

Maku on ruuan tärkein kriteeri

Monissa liemissä keitetty ruoka-alan huippuammattilainen Aki Wahlman on mukana tuomaroimassa ruokakisaa ja kokkaamassa 15.7. Kesän makuja -tapah-tumassa.

Kilpailijoille hän vinkkaa, että ruuan maku tulee aina ykkösenä.

– Itseäni ei niinkään kiin-nosta, miltä annos näyttää. Maku menee aina ulkonäön edelle.

Luovasti uutta

Modernia lähiruokaa -kil-pailulla kerätään uudenlai-sia ruokareseptejä ja niiden taustalla olevia tarinoita. Projektikoordinaattori Minna Mäkinen kertoo, että ideana on nostaa Pyhäjärvisuudella tuotettujen raaka-aineiden ja elintar-

vikkeiden profiilia sekä mo-nipuolistaa ja lisätä niiden käyttöä.

– Samalla tehdään kun-niaa satavuotiaan Suomen ruokaperinteille ja innoste-taan ihmisiä tuomaan siihen uusia mausteita paikallisia raaka-aineita tai tarinoita hyödyntäen.

Kikkailut sikseen

Lähtöasetelma kilpailulle on juhla. Aki Wahlmanin mielestä yllyttäminen kan-nattaa silti unohtaa.

– Älä yritä keksiä väki-sin varsinaista kilpailu-uu-tuutta, vaan keskity siihen, mitä osaat takuuvarmasti tehdä.

Aina ei tarvitse kurottaa tähtiin vaikeimman kautta. Myös taidolla laitetet yksin-kertaiset ruuat voivat yltää

gourmet-tasolle.

– Hyvin tehty pannukakku toimii usein paremmin kuin monimutkainen mangova-nukas.

Rennolla otteella

Aki Wahlmanin omat ke-säbravuurit syntyvät usein jääkaapin tyhjennysmene-telmällä.

– Grillaan läpi vuoden mielelläni. Näin kesällä saa-tan tarjota vieraille grillilei-piä esimerkiksi savukalan ja munakkaan kanssa.

– Kokonaisuuden kruu-naa parmesaani juusto. Se sopii kaikkeen muuhun paitsi hampaiden pesuun.

Erotu massasta

Pyhäjärvisuudella kasva-tetaan ja jatkojalostetaan monipuolisesti muun muas-

sa perinteisiä peltokasveja, erikoiskasveja, sieniä, lihaa, munia ja yrtejä. Myös järvi-kalaa on tarjolla.

Jos Aki Wahlman itse osallistuisi ruokakisaan, hän ottaisi pääraaka-aineeksi possunlihan.

– Teidän alueella tuote-taan paljon sianlihaa. Alku-tuottajien lisäksi lähialueelta löytyy hyviä lihataloja.

Villisti ideoimaan

Tosi ammattilaisen mieli-kuvitusta ei tarvitse paljon ruokkia, kun ideat saavat sii-vet selkäänsä.

– Tuota possuteemaa voisi kehittää pidemmälle. Syöttäisin possuille olut-mäskiä tai juureksia. Tätä voisi käyttää brändäyksessä erottavana markkinointikei-nona.



Aki Wahlman

- Koulutukseltaan kokki, keittiömestari ja opettaja.
- Omistaa Foody Allen Oy:n vaimonsa kanssa.
- Yritys tuottaa elintarvikealan markkinointisältöjä ja kuluttajille käytettävyyden ratkaisuja.
- Tullut tutuksi tv:n Kokkisota, Liemessä ja Mitä tänään syötäisiin? -ruokaohjelmista.
- Vuoden kokki -kilpailun voitto 1996 ja arvostetun kansainvälinen Bocuse d'Or -kilpailuedustus 1997.
- Asuu perheineen Turussa.

Lisätietoja ruokakilpailusta: www.kesanmakuja.com ja facebook

Aitoa ja artesaanimaista

Maailman ruokatrendit suosivat nyt rouheaa ja rosois-ta. Pipertely ja viimeisen päälle hifistely ovat ainakin osittain historiaa. Aki Wahlmanilla on hyppysissään keittotaidon lisäksi kuumin tieto alan trendeistä.

– Esimerkiksi jauheliha saa olla entistä karkeampaa ja siinä saa olla rasvaa ma-kua antamassa.

Suosittuja ovat myös eri-laiset ruokien savustus- ja pintakäsittelyt, joilla haetaan aitoja aromeja keino-tekoisten lisäaineiden tuo-

mien aromien sijaan.

Kasvisbuumi

Päätrendi edistää erityisesti kasvien ja kasvipöytäisten valmisteen myyntiä. Koti-maiset härkäpöytä- ja nyhtö-kauratuotteet ovat aloitta-neet maailmanvalloituksen. Vuoden 2017 parhaaksi ravintolaksi valittiin helsinkiläinen Grön, jonka ruokalis-ta on kasvisvoittoinen.

Villikasvit ja myös syötä-vät ötökät herättävät kasva-vaa mielenkiintoa.

– Varmasti Suomes-

sakin ötökät ovat parin-kymmenen vuoden sisällä arkiruokaa, mutta lähinnä elintarvikkeisiin lisätynä jauheena.

Ekologisuutta

Monen ruokatrendin taustalla on eettisiä ja ekologi-sia tekijöitä. Perinteisellä eloperäisellä tuotannolla on iso hiilijalanjälki. Pyhä-järvisuudun ekologisista ruokainnovaatioista Aki Wahlman mainitsee Apeti-tin Järvikalapihvit.

– Pihveissä hyödynne-

tään hienolla tavalla Pyhä-järven hoitokalastuksen saaliita ja kohennetaan näin järven tilaa.

Ruista ranteeseen

Ruokatrendejä menee ja uu-sia tulee. Yksi, minkä suosioon ajan hammas ei pure, on ruisleipä. Suomalaiset rankkasivat kansallisruo-kaäänestyksessä perinteik-kään ruisleivän ykkössijalle.

Muuttumaton ei leipä-hyllyjen tarjonta silti ole. Leipä on alettu lisätä esimerkiksi juureksia. Sa-



takunnan maakuntaleipä on kakko. Kakko kuuluu myös laitilalaislähtöisen Aki Wahlmanin leipämuis-

toihin.

– Ilman kakkoa ei mi-nusta olisi varmaan kokkia tullut.

Teksti: Merja Maansalo, MM-viestintä