



# Kokkien Olympialaisiin

**Suomen Kokkimaajoukkue** valmistautuu tiukasti IKA Culinary Olympics -kisoihin, jotka järjestetään Stuttgartissa helmikuussa 2024. Suomen Kokkimaajoukkue edustaa siellä Suomea kansallisena joukkueenamme.



Culinary Team  
Finland



TOIMINNANJOHTAJA,  
MANAGERI JUKKA TURTA

**K**okkimaajoukkueen toiminnanjohtaja **Jukka Turta** vertaa kokkijoukkuetta jääkiekkomaajoukkueeseen. Eri puolilta Suomea tulevat keittiön ammattilaiset kokoontuvat valmistautumaan kilpailuihin harjoittelemalla eri osa-alueita parhaiden mahdollisten valmentajien ohjauksessa.

- Meillä kokkileijonilla on joukkueenjohtaja, valmentajat, kapteeni ja huippupelaajat samalla tavalla kuin jääkiekkoleijonilla. Minun roolini on olla joukkueen manageri, Jukka Turta kuvailee.
- Treenaamme intohimoisesti ja tähtäämme podiumille. Koemme, että me edustam-

me Suomea ja tuomme esiin maamme hienoa ruokakulttuuria sekä maailmalla että myös täällä meillä Suomessa.

## Suomen luonto esillä kahdessa kovassa kisasarjassa

Kokkiolympialaisten kisasarjat ovat Chef's Table ja Hot Kitchen. Chef's Tablessa joukkue valmistaa 7 ruokalajin menun 12 hengelle, joista 2 ovat tuomareita. Aikaa menun valmistamiseen on 5 tuntia. Hot Kitchen on kolmen ruokalajin kokonaisuus.

- Villi luontomme, arktiset maut ja Suomen neljä vuodenaikaa tarjoavat meille ainutlaatuisen paletin ja kun astumme kisakeit-



JOUKKUEENJOHTAJA  
KATJA TUOMAINEN

"Suomen ruokakulttuuri on kasvussa, ja uskomme vahvasti kisamenestykseen."

tiöön, otamme mukaamme pienen palan Suomen luontoa, Jukka Turta kuvailee.

- Harjoittelun osalta olemme pitkällä. Menut ovat valmiit ja nyt hiomme ajoitusta ja tekniikoita niin, että olemme 100 % iskussa helmikuun alun kisapäivinä.

- Kuten urheilijat treenaavat tunti-kausia saavuttaakseen huippukuntonsa, olemme mekin viettäneet pitkiä päiviä keittiössä hioen reseptejämme ja vahvistaen tiimityöskentelyämme. Jokainen liike keittiössä on tarkkaan harkittu, jokainen annos on harjoiteltu kymmeniä kertoja, joukkueenjohtaja **Katja Tuomainen** kertoo.

-Vaikka jokaisella kokillamme on omat vahvuutensa ja erityisosaamisensa, kokkiolympialaisissa menestys vaatii tiivistä yhteistyötä.

### Kokkimaajoukkueen kokit rakentavat ruokakulttuuria kotimaassa

Maajoukkueen huippukokit työskentelevät eri puolilla Suomea ja ovat tietysti myös alueellisesti näkyvästi esillä. Jokainen heistä suunnittelee oman keittiönsä ruokatuotetta paikalliset erityispiirteet huomioiden. Tällä tavoin maajoukkueessa hiotut taidot ja suomalaisen ruokakulttuurin hienoudet tulevat suomalaisten keittiöiden ja ruokailijoiden käyttöön.

- Maajoukkuekokeille on myös tärkeää löytää toimivat ja notkeat kanavat pai-

PALVELUTUKKURIEN  
KUMMIKOKKI JANI  
SALMELA



kallisten raaka-aineiden hankintaan. Valtakunnallinen ja palvelussaan

joustava kumppanimme, Patu-tukku, on meille hyvä mahdollisuus myös eri maakunnissa yksilöllisten ratkaisujen löytämisessä, Jukka Turta toteaa.

### Keittiön ammattilaisina maajoukkueen jäsenet jakavat tietoa, ohjeita ja vinkkejä

Maajoukkuekokeilla on näkyvä rooli myös alan kehittäjinä. He ovat ammattilaisia, joiden jakamat tiedot, ohjeet ja vinkit helpottavat keittiöiden arkea.

- Esimerkiksi Patun kummikokki **Jani Salmela** tekee Patun asiakkaita varten toimivaa, sesonginmukaista reseptiikkaa. Mukana ovat myös vinkit valmistamiseen ja kustannusten säästämiseen. Lisäksi tapaamme asiakkaita messuilla ja tukkutahtumissa. Vastamme kysymyksiin ja kannustamme alamme ammattilaisia heidän omassa työssään. Menestyjien mukana on helppo matkata kohti entistä parempaa arkea, Turta muistuttaa.



KUVAT: EVA TORDERA