



PIÄLLYSNAINEN SEKÄ KOTONA ETTÄ TYÖPAIKALLA

Elina Eronen

Anneli Airaksinen, Alkio-opiston ruokapalvelupäällikkö, ei ollut haaveillut kokin ammatista, vaikka tänä päivänä ruoan parissa työskenteleekin. Omien sanojensa mukaan hän ajautui sattuman kautta ammattiinsa.

Alkio-opistossa työskentely on paitsi äärimmäisen mielenkiintoista myös vaihtelevaa, sillä joka päivä on erilainen. Siellä voi toteuttaa omaa luovuuttaan, sillä asiakkaita tulee ja menee kaiken aikaa. Talvella keskitytään opiskelijoihin ja kesällä tilauspalvelujen puolesta erilaisiin leireihin, kursseihin ja muun muassa perhe- ja sukujuhliin, joita Airaksisen mukaan on paljon. Välillä on myös edustustilaisuuksia kuten kabinettikattauksia.

Työt pyritään jakamaan keittiössä tasan. Kaikki saavat tehdä lähes kaikkea aina salaatinleikkuusta jälkiruokien valmistamiseen. Ruokalistat Airaksinen puolestaan suunnittelee runkolistan perusteella ja tekee muutoksia sesonkituotteiden, taimojen ja tarjousten pohjalta. Tärkeintä on, että ruoka on laadukasta, ravitsevaa ja monipuolista. Airaksinen korostaa vielä, että ruoanlaitossa täytyy ottaa asiakas huomioon.

Vaikka Airaksinen pyörittää työkseen Alkio-opiston ruokalaa, ovat pannut kuumana myös kotona. Lempiraaka-aineikseen hän mainitsee kasvikset, ravut ja muut äyriäiset sekä kalan, erityisesti järvikalat kuhan ja siian. Ei ole siis yllätys, että kalaruuat ovat hänen mieleen, sillä erityi-

seksi pravuurikseen hän mainitsee mädin ja blinit, jotka ovat todella suuri nautinto. Inspiraatiota kotikokkauksiin saa hän kouluruoista, mutta myös kotona valmistetuista aterioista sekä lehtien ja tv-kokkien resepteistä löytyy uusia kokkausvihjeitä koulun ruokalistoilta.

Airaksinen pitää sekä pääruokien että jälkiruokien teosta, mutta myöntää, että pääruuat vievät voiton. Itse hän pitää sorbettimaisista ja kotimaisista marjoista tehdyistä jälkiruoista, mutta tänään päiväkahville leipomansa Runebergin tortut menivät oppilaille kaupaksi paremmin kuin hyvin. Eipä tainnu jäädä yhtäkään jäljelle.



Alkio-opiston ruokatarjoilu on monipuolista, ravitsevaa ja hyvänmakuista. Eikä pidä tietenkään unohtaa, että se näyttää herkulliselta.

