



Keitrausta käsityönä

Jaakko Lötjösen Nordic Food & Catering on erikoistunut käsityönä tehtävään cateringiin. Espoon Kivenlahdessa entisessä Kutterin koritehtaan ruokalassa valmistuvat herkut täysin käsipelillä. Syyskuussa työn alla olivat WSOY:n Elonkeruujuhlat.

WSOY:n syysjuhlat ovat kustannusyhtiölle vuotuinen merkkitapaus, ja viime syksynä ne olivat entistäkin tärkeämmät. Yhtiö muutti Bulevardilta Tammen tiloihin Korkeavuorenkadulle, ja Elonkeruujuhlat olivat samalla läksiäiset perinteikkästä kivilinnasta.

– Juhliin osallistui tietenkin talon kirjailijoita, kääntäjiä sekä kirjakauppiaita eri puolilta maata, mutta myös mediaa, sanoo kustantamon emäntä **Helena Tarkiainen**.

Tilaisuuteen osallistui kaikkiaan reilut 500 henkeä, ja moni sellainenkin, joka oli viime aikoina jättänyt juhlat väliin, saapui viimeisen kerran kunniaksi paikalle.

Kirjankustantamo käyttää tilaisuuksissaan useampia keittraajia, ja tällä kertaa haluttiin käyttää nimenomaan Nordic Food & Cateringia. Vuosien varrella parhaaksi vaihtoehdoksi on muutonut kylmä, seisten syötävä buffet, mikä tarkoittaa, että kaiken tarjottavan on oltava valmiiksi pilkottua, eli pelkästään haarukalla syötävää. Tilaisuudessa on melkoinen tungos, joten syötävät on käteväntä hakea yhdellä kertaa.

Kirjailijoiden ja kääntäjien työ on yksinäistä, joten he tulevat mielellään ihmisten ilmoille tapaamaan toisiaan.

Jaakko Lötjönen on tottunut tekemään myös cocktailtilaisuuksia, sillä ennen yrittäjänuraansa hän toimi muun muassa Lontoon Suomen-suurlähetystössä silloisen suurlähettilään **Pertti Salolaisen** kokkina.

Ajankohta vaikuttaa määrään

Cocktailtilaisuuden kustannukset nousevat helposti buffetia korkeammiksi, sillä pienten cocktailpalojen valmistus vaatii pikkutarkkaa käsityötä. Varsinkin alkuillasta järjestettävässä tilaisuudessa ihmiset ovat jo nälkäisiä ja ruokaa kuluu runsaasti, ja buffet toimii silloin paremmin.

Helena Tarkiainen sanoo, että hekin ovat joutuneet kiristämään Elonkeruujuhlan budjetin. Sinällään tiukempi budjetti ei ole ongelma, sillä oikeilla raaka-aineilla voidaan toteuttaa kelpo juhla ilman köyhäilytunnelmaa.

– Nykyään viinien keskihinta on halvempi kuin takavuosina. Viiniä kului täällä varsin paljon, joten pullohintaa tuntui heti. Alkon yrityspalvelu toimitti viinit meille tilauksen mukaan, mutta jäädytyksen kanssa oli hiukan ongelmia, sillä kylmiötilaa ei niille ollut tarpeeksi.

Veitsi nakuttaa Kivenlahdessa

Lötjösen apuna juureksia leikkasi **Mika Kenkimäki**, joka pyörittä aiemmin Sarfvikin golfravintolaa. Hänellä on oma cateringyrityksensä, mutta tarpeen vaatiessa voimat yhdistetään.

Onnistuneen cateringin edellytyksenä on kunnan tuotantotilat.

Nordic Foodin erikoisuutena on luomu-, lähi- ja villiruoka sekä käsityö, mikä tarkoittaa, että kaikki tehdään alusta pitäen itse. Jopa vihannekset pilkotaan veitsellä, ja esivalmisteluun kuluukin muutama päivä.

Onnistuneen cateringin edellytyksenä on kunnan tuotantotilat. Pienimuotoista keittrausta voidaan toki harjoittaa ravintolakeittiön sivupöydältä, mutta kun volyymit alkavat kasvaa, tarvitaan oma keittiö ja ennen kaikkea omat jäädytystilat.

Lötjösen mukaan kylmäkeltu säilyy parhaiten, kun jäädytetyt ruoat pakataan tukeviin kylmäkuljetuslaatikoihin, jotka avataan vasta tarjolle pantaessa. Omavalvonta edellyttää myös, että ruokia käsitellään tarpeen vaatiessa kertakäyttökäsineet kädessä ja kaikista talletetaan näytteet varmuuden vuoksi.

Bulevardin talossa oli pieni apukeittiö, jossa esillelaitto voitiin tehdä kätevästi. Tarjoiluvalteja ja kulhoja lukuunottamatta astiat tulivat astiavuokraamosta, jonne ne palautettiin likaisina.

nordicfood.fi



Buffetmenu

MARINOITUA ELONKORJUUSALAATTIA
kukkakaalista, porkkanasta, kesäkurpitsasta, retiisistä ja pavuista

KOLMEN JUUSTON SALAATTIA JA LAKKAVINAIGRETTEA

Herkkujuustolan Väinö-, SavuHilma-, Vilho-juustosta sekä paahdetusta selleristä, päärynästä, varsiselleristä, paahdetuista kurpitsansiemenistä

RAPEAKSI PAAHDETTUA LUOMUPOSSUA JA OMENA-PERUNASALAATTIA

MIEDOSTI SAVUSTETTUA LOHTA JA KARPALOKASTIKETTA

MALLASLEIPÄÄ JA MAALAISEIPÄÄ SEKÄ KOTIJUUSTOA