

Julkaisuvapaa 29.8.2007

KATTAUSKILPAILUN TULOKSET ESILLÄ RUOKAMESSUJEN YHTEYDESSÄ

Ruoanlaittajat osaavat arvostaa yhä enemmän myös aterioinnin esteettisyyttä, vaikka pyrkimys vaivattomuuteen ruoanlaitossa on yleisesti ollutkin pitkään suuntauksena. Vaivattomuudesta ei synny niitä elämyksiä, joita nykykuluttaja kaipaa arkeensa. Ydinasia ruokailussa on edelleen ruoan hyvä maku, mutta ateriointi tapahtumana on kokonaisvaltainen aistikokemus, johon vaikuttavat muun muassa ympäristö ja kanssaihmiset. Kauniisti katettu pöytä voi olla paitsi kutsujen vetonaula, myös oivallinen arkisen ruokailu-kokemuksen kohottaja. Kukilla, kynttilöillä ja astioilla saadaan tilaisuuteen tunnelmaa ja herätetään kaikki aistit eloon. Kauhajoen syyskuisilla ruokamessuilla tullaan kiinnittämään paljon huomiota tämän asian esille tuomiseen. Kattaminen on myös osa arjen kauneutta, se suo tekijälleen paljon iloa ja ruokailu-tapahtumaan uudistamisen mahdollisuuksia.

Kauhajoen ruokamessut päätti keväällä julistaa kattauskilpailun, jonka Seinäjoen ammattikorkeakoulun ravitsemisalan yksikkö organisoii. Kaksivaiheiseen kilpailuun kutsuttiin mukaan kaikki kattamisesta kiinnostuneet tahot joko työparina tai joukkueena. Kattauskilpailun tavoitteena oli nostaa esille ruokakulttuuriin liittyviä kauneusarvoja ja taitoja, joilla silmänruokaa tuotetaan. Tavoitteena on kilpailun kautta löytää uusia näkökulmia, rohkeutta ja luovuutta ruokapöydän kattamiseen.

KILPAILUSSA MUKANA KIINNOSTUNEITA YMPÄRI MAAN

Suunnittelun lähtökohtana on ollut syksyiseen teemaan sopiva ruokalista. Kaksivaiheinen kilpailu sai yllättävän innostuneen vastaanoton, mikä antaa viitteitä siitä, että asia herättää laajemminkin kiinnostusta. Kesäkuussa valittiin luonnosten ja kuvien perusteella 11 joukkuetta loppukilpailuun, jonka tulokset ovat nähtävissä koko Ruokamessujen ajan Ravitsemisalan yksikön tiloissa. Kattausnäyttelyyn voi vapaasti tutustua osoitteessa Topeeka 47 (D-ovi). Näyttely on avoinna pe - la 7.-8.9. klo 10.00 –18.00 ja su 9.9. klo 10.00 – 17.00.

KILPAILUSSA ASiantunteva Tuomaristo ja Hyvät Palkinnot

Kilpailun asiantunteva tuomaristo kiinnittää huomiota ennen kaikkea luotuun tunnelmaan kokonaisuutena, väreillä, materiaaleilla ja muodoilla aikaan saatuun harmoniaan sekä luovuuteen. Tuomaristo julistaa kilpailun voittajat messujen avajaisissa Hämes-Havusessa perjantaina 7.9. Erilaisten astioiden, aterimien ja materiaalien runsautta tulvillaan olevasta näyttelystä jokainen kävijä voi vapaasti poimia ideoita omia ruokailutilanteitaan rikastamaan.

Lisätietoja: Lehtori Tuija Pitkääkoski
SeAMK, Ravitsemisalan yksikköpuhelin 0201 245 600
tai 040 704 7012, s-posti: tuija.pitkakoski@seamk.fi