



JUSSI KUMPULAINEN ROVANIEMELTÄ ON MAAKUNTAKOKKI 2006

Maakuntakokiksi 2006 valittiin lauantaina 5. elokuuta Lapin ammattiopistossa työskentelevä Jussi Kumpulainen. Suomen Keittiömestarit ry:n järjestämät kilpailut käytiin Finfoodin yhteisosastolla Farmari Suomen Maatalousnäyttelyssä Seinäjoella.

--Tämä on voitto koko Lapin kilpailutoiminnalle. Meillä Lapissa kilpailutoiminta on nuorta. Toivon, että voitto kannustaa nuoria lahjakkaita kokkeja osallistumaan aktiivisesti oman alansa kehittämiseen, sanoo Kumpulainen.

Maakunnallista makusinfoniaa

Voittajan työtä tuomaristo luonnehti sanoilla ”makusinfonia, jossa oli havaittavissa maakunnallisuus. Kilpailutöiden työtekniikat olivat vaikeusasteiltaan vaativia. Maut, kypsyydet ja rakenteet olivat kohdallaan sekä ammattimainen työskentely.”

Maakuntakokin palkinnon suuruus oli 1500 euroa ja sen lahjoitti Kemira GrowHow. Tämän lisäksi Kumpulainen pääsee ensi toukokuussa Turussa pidettävään karsintakisaan, jossa valitaan Suomen edustaja WACSin Maailman Keittiömestarikilpailun Pohjois-Euroopan osakilpailuun.

Toisen palkinnon, 800 euroa lahjoitti Finfood – Suomen Ruokatieto ry ja sen sai **Ville Toropainen** Tampereen Ravintola Näsinneulasta. Poikkeuksellisen tasaisessa kilpailussa kolmas sija jaettiin. MTK:n lahjoittaman 400 euron suuruisen palkinnon jakoivat **Tiia Tahvanainen** Joensuusta ja **Mickael Viljanen** Porista. Laatuketju palkitsi 400 eurolla Tiia Tahvanaisen parhaasta keittiötyöskentelystä.

Farmarissa Keittiömestari ja viljelijä kohtasivat

Kilpailut olivat yleisömenestys. Taistelua maakuntakokin –tittelistä kävivät seuraamassa muun muassa opetusministeri Antti Kalliomäki, maa- ja metsätalousministeriön kansliapäällikkö **Jarmo Vaittinen**, MEP **Anneli Jäätteenmäki** sekä kansanedustaja **Heidi Hautala**.

-- Farmari-messut ovat sopiva paikka Maakuntakokki –kilpailun järjestämiseen. Tapahtumassa keittiömestari ja viljelijä kohtaavat suomalainen ruuan merkeissä, kertoo Suomen Keittiömestarit ry:n puheenjohtaja **Jaakko Nuutila**.

Maakuntakokin tittelistä kilpaili kuusi nuorta kokkia, jotka oli reseptien perusteella valittu eri puolilta Suomea. Kilpailutehtävinä oli valmistaa lihavati ja kalavati sekä lautasannokset. Pääraaka-aineita olivat suomalainen ankka ja kuha.

Kilpailun tuomaristossa olivat päätuomari **Martti Lehtisen** lisäksi **Ulla Liukkonen**, **Jorma Haranen**, **Matti Puustinen** ja **Esa Koppelo**. Keittiötuomareina työskentelivät **Kaija Jyrkkänen** ja **Arja Myllykangas**.

Lisätietoja: Suomen Keittiömestarit ry, Tiedotuspäällikkö Essi Laamanen, p. 040 700 8306, essi.laamanen@chefs.fi.

Kilpailun johtaja Juha Niemiö, p 0400 313 633.