



OMNIA

## Omnia mukana kansainvälisessä kokkauskilpailussa, jossa pienennetään hiilijalanjälkeä

🕒 1.3.2017 👤 thakkari 📁 Yleinen



Maarja ja Teemu testailevat omien annostensa valmistamista.

Kroatian Zadarissa 8.-9.3.2017 pidettävässä kilpailussa joukkueet valmistavat neljä ruokalajia huomioiden annosten hiilijalanjäljen. Annoksissa käytettävät raaka-aineet on kerrottu etukäteen, joten annosten valmistamista ja reseptiikkaa kilpailijat ovat harjoitelleet etukäteen kotimaissaan. Kilpailun arvioinnissa painotetaan taitoja, luovuutta, ammattimaisuutta ja onnistumista ruoanvalmistuksessa, jossa huomioidaan vaikutukset hiilijalanjälkeen.

Omniasta kilpailuun osallistuu nelihenkilinen joukkue, jossa jokainen tiimin jäsen vastaa oman ruokalajin valmistamisesta niin, että kullakin on toinen tiimiläinen varmistamassa taustalla. Kisaan joukkue on valmistautunut käymällä läpi opettajan kanssa kestävä kehityksen ja hiilijalanjäljen teoriaa, tiimityöskentelyä kuten ajoittamista sekä ruoka-aineita ja valmistustapoja. Joukkueen jäsenet ovat testanneet kotonaan sekä koululla erilaisia valmistustapoja etsien vaihtoehtoisia tapoja valmistaa oma ruokalaji, jonka jälkeen tiimi on yhdessä suunnitellut toimivaa kokonaisuutta.

Omniaan kokkijoukkue ja vastualueet:

- Jouni Koskinen: kylmä alkupala (hors d'oeuvre), kapteeni (1. vuoden opiskelija, yo-pohjainen koulutus)
- Maarja Messer: keitto (1. vuoden opiskelija)
- Teemu Rekiranta: pääruoka (3. vuoden opiskelija)
- Valtteri Holmström: jälkiruoka (3. vuoden opiskelija)



Joukkueen kapteeni Jouni on valmistamassa kylmää alkupalaa (hors d'oeuvre).

*Tiesitkö, että 1 kg banaania vastaa 1 kg CO<sub>2</sub>-päästöjä eli 7 km autolla ajoa? Mikäli haluat mitata omaa hiilijalanjälkeäsi raaka-ainevalinnoissa, tässä yksi laskuri siihen.*

Ruoanvalmistuksessa hiilijalanjälkeen voi vaikuttaa monella tavalla. Raaka-aineiden valinnassa jälkeä voi pienentää valitsemalla luomun, lähellä tuotettua, vähentää lihaa ja nostaa kasvien määrää. Hävikkiä voi vähentää perkuujätteen hyödyntämisessä esimerkiksi keiton tai liemen valmistuksessa. Ruoan valmistustavoissa voi miettiä energiatehokkaita vaihtoehtoja ja valmistusjärjestyksen suunnittelussa huomioida vaikka jälkilämmön hyödyntäminen. Kilpailussa joukkueiden tulee perustella omia valintojaan.

Kilpailu on osa **Healthy food choices for a sustainable future – Healthy future** -projektia, joka muuttaa ruokakulttuuria hiilijalanjäljen pienentämiseksi kestävämpään suuntaan. Kilpailun lisäksi projektissa mm. tuotetaan e-kirja ympäristöystävällisistä resepteistä, kehitetään osaamismerkkejä (Open Badge) kestävästä kehityksestä ja tuetaan kestävä yrittäjyyttä.

*Kokkikilpailu järjestetään osana Euroopan unionin Erasmus+ -ohjelman rahoituksella toteutettavaa Healthy food choices for a sustainable future -hanketta, jossa ovat Omniaan lisäksi mukana Ekami Suomesta, Galileo.it Italiasta sekä Centar za odgoj i obrazovanje Slava Raskaj Zagreb ja Hotelijersko-turisticka i ugostiteljska skola Kroatia. Suomessa Erasmus+ -ohjelman hallinnoinnista ja toimeenpanosta vastaa Erasmus+ -ohjelman kansallinen toimisto Opetushallituksessa.*

Tutustu Omniaan kokkijoukkueeseen ja kilpailuun valmistautumiseen.

Hae yhteishaussa 21.2. – 14.3.2017 Omniaan opiskelemaan kokiksi.

👍 0 🗣️ 0 📄 Arvioi tämä

📌 hanke, Healthy food choices, hiilijalanjälki, kestävä kehitys, kokki, kokkikilpailu, Kroatia, ruoantuotanto

### Työssäoppimisjaksoni Omniassa

Opiskelijat voivat lämpöisen ja maukkaan tuulahduksen Espanjaa Rinnekodille

### Vastaa

Sähköpostiosoitteesi ei julkaista. Pakolliset kentät on merkitty \*

Kommentti

Nimi \*

Sähköpostiosoite \*

Kotisivu

### Avainsanat

ammattilinen koulutus ammattitaito

arviointi asiakaspalvelu autoala catering ekologisuus

Espoon aikuislukio harjoittelu

Joululahjavajavaiset kansainvälisyys kestävä

kehitys kokki kokkikoulutus kosmetologi

koulutus Leppävaara liiketalous Luoviva lähihoitaja

merkonomi Nenäpäivä **Omnia** omniaalainen

Nenäpäivä **Omnia** tekee hyvää opiskelija

parturi-kampaaja Puuseppä ravintola ravintola Henricus

Taitaja Taitaja2016 **tapahtuma** tarjolla työelämä

työelämälähtöisyys työntekijä työpaikkaohjaaja

työssäoppiminen Työväenopisto urheilupuiku vakuttaaminen

vastuullisuus ylioppilas **yrittäjyys**

### Viimeisemmät artikkelit



**Koulumummo lähti lukioon ja kirjoitti ylioppilaaksi**

by *kaivenho* on 27.3.2017 at 08:03

Riitta Soininen oli 70-vuotias, kun hän painoi päähänsä ylioppilaslakin [...]



**Mikael pääsi kartuttamaan työkokemustaan Why join the...**

by *thakkari* on 20.3.2017 at 08:27

Vastaanottovirkailijaksi opiskeleva Mikael Hämäläinen pääsi kartuttamaan [...]



**Opiskelijasta työntekijä – oppilaitoksilla ja...**

by *thakkari* on 17.3.2017 at 12:38

Hyvä Ohjaus Työpaikkaoppimisessa HOT 2 – tulkinforuimissa kuunneltiin

aidosti [...]



**Uutta osaamista lukio-opetukseen – Espoon aikuislukion...**

by *akemppai* on 13.3.2017 at 14:37

Espoon aikuislukion kielenopettajat Minna Karinen, Pirjo Keränen ja Teemu Toivonen olivat [...]

**Omnia.fi-sivut**

Haku ...