

Gastronomi-khivi

1964–1966 ja
2007–

Opettajina Aune Tuormaa ja
Anne Jakonen-Lintula

GASTRONOMI-KLUBI syntyi yli 50 vuotta sitten kun kolmetoista Porin Suomalaisen Yhteislyseon lukiolaispoikaa halusi tehdä ruokaa, eikä siihen aikaan pojille tarjottu mahdollisuutta kotitalousopiskeluun. PSYL:n kotitalousopettaja Aune Tuormaa puhuttiin ryhmän vetäjäksi. Koulun 80-vuotisjuhlien yhteydessä vuonna 2006 pojat päättivät elvyttää perinteen ja ovat sen jälkeen kokoontuneet joka vuosi, aina tammikuun viimeisellä viikolla.



YHTEINEN PALAVERI

Ennen rehtori ja rouva Heinosen illalliselle tuloa odoteltaessa



JUKKA HAASLAHTI



PEKKA MERILAMPI



JAAKKO RINTANEN



TAPIO YLI-VIIKARI





MATTI VÄLIMÄKI



MATTI NIEMINEN



MARKKU SALMENPERÄ



ESA ARPONEN



TAPIO VANHAKARTANO



HALLITUS SYKSY 1964 -
KEVÄT 1966



PEKKA RÄTY

RISTO-PEKKA
HAPPONEN



ANTTI HONKANEN

ILKKA RÄTY



Tulevaisuutta
pohtien:

Vauvanhoito
ohjelmaan?



Tärkeä
vaihe(ko)?



Nisulle muoto ja
sitten uuniin....



Pekka²
tekee
juustosarvea
ilman
hampaita



Välttämätön paha....



Tapio, ei niin
rajusti!



Jaakko ja Antti

perunat ja
jätevat



Tapio ja Ilkka: Iho pois porkkanoista



Suolaa, sulaa
enemmän
suolaa..... niin, ja
korppujauhoja



Risto-Pekka ja
viimeinen voitelu
(137.5 °C)



Kieli keskellä suuta



Matti:
Hyväksykö vai
eikö hyväksyä?

Jukka: Vetoan
Aunen
tarpeellisen
instruktioon...



Tapio otti warteen
(vaarin)

MÄRK!

Edelleenkö Matti
tyydyttää
pikkuvatsaansa
rypäleillä?



Matti (huom!
SOLMIO) ja
Jukka saavat
Aunelta
tarpeellisen
instruktioin



Ilkka ja
tekemisen ilo



"JUOMANLASKIJA"
kannuineen



Mausteita
pojat,
mausteita!



.... ja mausteita
käytettiin



NAMMM.....



Ilkkasakari tekee puhdasta jälkeä



Uneksittekos
tiskauskoneesta?

Vastaus: KYLLÄ

Päättäjäiskokous 3.5.1966



Vas. alarivi: Ilkka, Risto-Pekka, Aune, Pekka, Antti

Yläriivi: Jukka, Tapio, Esa, Matti, Pekka, Tapio, Jaakko, Matti



RAUMALLA MERKILLE pantua sopisi paremmin tämän rubriikiksi kuin tuo vakio "... tapahtunutta", sillä muualla ne, joihin nyt on tarkoitettu, ovat yleisen huomion kohteeksi joutuneet. Tuosta "yleisestä huomiosta" johtuu, että ne on pantu merkille myös maakunnan joulaiskuimassa. Jos seuraavassa joltakin jalustateelmiksi joudutaan matalentamaan, se ei tapahdu ilkeydestä eikä pahansuopaisuudesta vaan sulasta halusta saada hyvät asiat entistäkin paremmalle kannalle eli oikeisiin suhteisiinsa. Elkä tästä "raamittamisesta" kenellekään vahinkoa tapahdu, piin vastoin kunian kukko, joka päivänä muutama lauloi vain yksille, ottaa siipiensä suojaan muitakin.

* * *

Asia sai alkunsa oikeastaan "Herkkutelevien Herrojen Keittiöstä", siitä, mikä keittää, paistaa, leipoo ja maistaa Porin yhteislyseon suojissa. Nuo keittiössä hääkällevät poikateinit ovat ylen mukava näky, eikä vähiten maskuliiniselle perheenpäälle. Saadapa omatkin mukut noin keittiöstä kiinnostumaan.

Totuus ei pala tulessakaan, ovat taattomme joskus todenneet. Ja: painettua sanaa on uskominen, ovat paljon myöhäisemmät polvet perässä kompuroineet. Totuuteen ei tässä tarvitse kajotakaan, mutta painetun sanan erehtymättömyyteen lienee syytä tehdä ainakin yksi reunahuomautus. Nimittäin, tässä lehdessä olleessa ansiokkaassa jutussa, jossa selostettiin yhteislyseon teiniyhdistyksen herkkutelevien kerhoa sanottiin näin: "... poikien gastronomikerho, joka lienee vallan atnuthaatuinen Suomessa ja ehkäpä koko maailmassakin." Koko maailmasta emme puhu mitään, mutta Suomen, taikka sanotaan nyt varovaisuuden vuoksi Satakunnan, köhdalta voidaan todeta, etteivät yhteislyseolaiset jää ainoiksi.

Raumalla löytyy kerho, jolla on "hengenyhteys" Porin yhteislyseon nuoriin gastronomeihin. Rauman yhteiskoulun piirissä on tällainen kerho ollut toiminnassa marraskuusta 1963 lähtien. Innostus on ollut erinomainen ja harrastus kiitettävää raumalaistenkin kerhossa, niin ettei se varmaankaan jää näissä suhteissa jälkeen porilaisista. Maailman ainoan tai edes ensimmäisen "tittelii" eivät Porin pojat näin ollen saaneet, mutta tällä seikalla ei olekaan paljon merkitystä. Pääasiahan on, että harrastus on virinyt ja elää voimakkaana useammassa kuin yhdessä paikassa — ja mieluummin useammassa.

* * *

KAKSI POIKAA ON kumartuneena pöydän yläpuolella keskustellen vilkkaasti. Vertailevatko he ehkä englanninkirjoituksiansa? Ei, keskustelun aihe on yksinkertaisesti: keinot, joilla sipul voidaan paloitella kyynelillä!

Huoneessa on 12 poikaa esillä nyt vyötäisillä. Joku pistelee porsaanseiläkkeeseen veitsellä reikkiä työntäen niihin sitten luumuja, eräs tekee venäläistä sillisalaattia, kun taas joku pursottaa täytekekun koristusta tötuneesti.

Näky on ehkä hieman epätavallinen. Kyseessä on Porin Yhteislyseossa toimivan Gastronomi-Klubin pikkujoulupäivällinen 7. 12. Keskellä tätä maskuliinista joukkoa häärää ainoana feminiinina talousopettaja Aune Tuormaa jakaen auliisti ja ääntään yli melun korottaen neuvojaan.

TÄMÄ KLUBI ON perustettu sykyillä ja kokoontuu joka kolmas maanantai opetuskeittiössä. Jäseniä siinä on 12 teiniä. Kerhon synnyin aiheutti ajatus, joka esitettiin eräällä huvilalla oleskelevien poikien kyllästyttyä aina samoina toistuviin aamiairuokiin, joita yhteisvoimin pystyttiin valmistamaan.

Tavallisesti kokouspäivää edeltävänä keskiviikkona käy klubin isäntä Pekka Rätty keittiössä esittämässä jäsentien mahdolliset toivomukset valmistettavan ruokalajin suhteen, ja näiden suuntaviivojen mukaan tehdään menu ja ostolistat.

MAANANTAINA HANKITAAN tavarat. Eräs klubin jäsen mainitsi, että kun joutuu itse tekemään ruokaostokset, huomaa, mitä ruoka todella nykyään maksaa. Kerhon menot ovat kokousilta kohti noin 40—70 mk, josta osa maksetaan teinikunnan myöntämistä avustuksesta, ja loppu kerätään jäseniltä.

Tämänkertaiseen päivälliseen kuului: Jouluglögi kokonalsena uunissa paistettu porsaanseilatula ja lentulaatikko sekä jälkiruokana kahvi, täytekekku ja pikkuleipiä. Vieranaan gastronomellia oli koulunsa teinikunnan kuraattori. Paikalla oli myös Suomen Television kuvaaja.

ASIANMUKAISEN OPETUSKEITTION ruokasali oli koristeltu mm. joulukuusella, ja ruokaillessa soitettiin joululauluja. Päivällispöydässä tarjotti kaksi poikaa, joten siikkään puolta ei ollut unohdettu. Mahtavan aterian jälkeen odotti vielä ehkä illan ikävin työ — astioiden pesu. Kokous oli samalla syyskauden viimeinen, mutta klubi aloittaa jälleen keuhukaudella. "Miksi me jäisimme gastronomian jalopuisen oven taakse sen takaa tulevat tuokset jo tunteneina?"

— P. R.

Länsi-Suomi 1964

Uusi Suomi 6.12.1964

Porin Suomalaisen Yhteislyseon 80-vuotisjuhlassa 2006
syntyi ajatus Gastronomi-Klubin elvyttämisestä



Pekka, Antti, Markku, Esa, Jukka, Jaakko, Ilkka, Risto-Pekka, Tapio

**Nimipäivät
huomenna**

Anja, Anita, Anniina, Anitta
(ruots.) Anita, Anja
(ort.) Erkki

TÄNÄÄN

21. lokakuuta / vko 42

2007

Päivän sana

Taivasten valtakuntaa voi verrata kuninkaaseen, joka valmisti häät pojalleen. Hän lähetti palvelijoitaan kutsumaan häävieraita, mutta kutsun saaneet eivät tahtoneet tulla. (Matt. 22:2-3)

TÄNÄÄN-SIVU
PUH. (02) 6228 304
sk.tanaan@satakunnankansa.fi

Anne Heinonen
Tapio Neva



TOMI GLAD:K
Jaakko Rintanen ja Markku Salmenperä kuorivat mustajuuria alkukeittoa varten.

Vellilän 60-luvun gastronomiklubin pojat yhä innostuneita kokkaamaan

PORI

– Laita se propellikohta siitä nappulasta päälle, se on kiertoilmauuni, neuvoo Tapio Vanhakartano Jukka Haaslahtea Porin suomalaisen yhteislyseon, Vellilän, kotitalousluokassa.

Antti Honkanen ja Pekka Merilampi haihduttavat suppilovahveroista pannuilla nestettä ja Risto-Pekka Happonen valmistaa tyrnimoussea ja mansikkamelbaa varsin kokocin ottein. Markku Salmenperä saa tehtäväkseen savupororiisipurjotäytteisten pastejojen tarkkuutta vaativan täytön.

Hasselbackan perunat ovat Vanhakartanon vastuulla, ja kokonaisena paistettu hirven ulkofilee puolestaan Haaslahden kontolla. Ilkka Rätty saa tehtäväkseen patongin teon.

– Kaikki ovat aika hyvin pysyneet formussaan, toteaa Matti Nieminen katsellessaan kavereitaan ja alkaa katata pöytää.

Kotitalousluokassa häirii nyt joukko hurmaavia herroja, osa jo harmaantuneita. He olivat aikaansa edellä 1960-luvulla perustaessaan Porin suomalaisen yhteislyseon gastronomiaklubin. Klubi toimi kolme vuotta syksystä 1964 kevääseen 1966 kotitalousopettaja Aune Tuor-

maan opastuksella kerran kuukaudessa.

Klubiin kuului aikanaan 13 jäsentä, joista 11 oli nyt paikalla, neljä heistä Porista. Muut tulivat kokkaamaan Helsingistä, Turusta ja Naantalista.

Keitokset eivät kiehuneet yli

– Ei näitä poikia tarvitse komentaa eikä ajaa pihalle, nauraa koulun nykyinen kotitalousopettaja Anne Jakonen-Lintula, joka on tullut katsomaan päältä poikien touhuja.

Aune Tuormaa vakuuttaa, ettei poikia tarvinnut komennella yli 40 vuotakaan sitten.

– Ei näitä pojilta kiehunut mikään yli, eikä paistunut mustaksi, hän kertoo.

Luonnollisesti klubiin olisi aikanaan ollut enemmänkin pyrkijöitä, mutta jo ahdas kotitalousluokka asetti omat rajoituksensa. Ja taisivat pojat muutenkin vähän katsoa, mitä joukkoon otettiin. Valinnat osuivat ilmeisen kohdalleen, sillä nytkin ruoanlaitto sujuu ilman sen suurempia manovereja, ja jokainen tietää, mitä tekee. Ensinnä otettu tietysti alkudrinkit, ja pöydältä löytyy ruoanlaiton rasituksia tasaamaan olutta.



TOI GLADIS

Aune Tuormaa sai Tapio Yli-Viikarilta lahjaksi tämän suunnitteleman vuoden.

– Ei sitä klubia ollut kaikille tarkoitettu, toteaa yllätysvieraksi tapaamiin Kangasalta saatu Aune Tuormaa ja kertoo rakkaiden klubilaistensa menestyneen, professoreitakin on enemmän kuin normaaliluokalta.

Klubin perustajajäseniä olivat Pekka Rätty, Risto-Pekka Happonen, Antti Honkanen ja Ilkka Rätty, heidän lisäksi jäseniä olivat Tapio Yli-Vii-



TOI GLADIS

Ilkka Rätty ja Matti Nieminen muistelevat menneitä.

kari, Jaakko Rintanen, Markku Salmenperä, Pekka Merilampi, Matti Nieminen, Matti Välimäki, Tapio Vanhakartano, Jukka Haaslahti ja Esa Arponen.

Kaikki pojat eivät olleet samalla luokalla, mutta he liikkuvat samoissa porukoissa paljon. Martan Grilli oli heille tuttu paikka, jossa sen ajan teinien oli tapana istua.

Yhdessäolo yhtä tärkeää kuin ruoka

Pojat, siksi heitä kelpaa edelleenkin hyvin kutsua, päättivät yhteislyseon täyttäessä 80 vuotta vuosi sitten kokoontua taas vuosikymmenten jälkeen. Koulun juhlan jälkeen gastronomiaklubin jäsenet söivät illallista yhdessä, ja siitä paikasta päätettiin päivämäärä ja kellonaika, milloin kokoontuaan taas yhdessä kokkaamaan.

Innostus oli sitä luokkaa, että nyt pojat aikovat kokoontua kerran vuodessa tästeden laittamaan ruokaa ja nauttimaan yhdessäolosta. Tuormaa-kin muistuttaa poikia kutsusta kiittäessään siitä, että kaikkein tärkeintä on yhdessäolo, veljellisen ystävyuden säilyminen.

Gastronomiaklubin jäsenistä yksikään ei ole kokki, mutta ruoanlaitto miehiltä sujuu nytkin. Rintanen kertoo laittavansa nykyään kaikki peitehoosateriat, Haaslahti loihitti herkkuamiaisia viikonloppuisin. Vanhakartano ei opiskeluaikanaan syönyt koskaan ulkona vaan kokkasi itse. Yli-Viikari lähestyy kokkaamista vähän eri kantilta, hän on suunnitellut muun muassa Arabian Kokki- ja Uunikokki-sarjat.



8.2.2014

HERKKUJOUKILLA OMA KERHONSA
PORIN YHTIISLYSEON TEINIKUNNASSA



8.2.2014

50-vuotisjuhla 31.1.2015







ESA ARPONEN ja Tapio Vanhakartano leikkimässä cheddarjuustocapuccinoa.

Gastronomi-klubin pojat koolla

- Poikkeuksellinen poikien kotitalouskerho aloitti 50 vuotta sitten.
- Juhlavuoden kunniaksi nautiskeltiin chateaubriandia ja monta muuta herkkua.

Tapio Laskonen
Pori

● Ilman näyttöä ja otolla täyry avustettu bevoosipaininalla puuhaillevilla kelpu silot Entipä cheddarjuustocapuccino ja pääruuksi chateaubriandi!

Vellin poikien Gastronomi-klubin kokoonä viikoloppuna juhlistamaan 50 vuotta sitten alkamista kokkilaan Porin suomalaisen yhteislyseon kotitalous-tiloissa.

–Meillä oli ensimöni senä toimintavuonna silloisena vieraana rehtori Viljo Heinonen lmsa-vuoliseen. Tarjosimme chateaubriandia, joten sen vuoksi meillä on sitä myös nyt juhluvuonna, kertoo Ilkka Rity.

Rity kertoo klubilla olevan lähi-ruokateema. Lähi on pitkäkarjaa Kuusimäenista ja suppilovalvevat Kallan kovvistä.

–Perinat on kaivettu Tapio Vanhakartanon perinista.

GASTRONOMI-KLUBI syntyi, kun loimotus lähi laipoissa hahusi yhdessä ruokaa, eikä ruoheen aikaan pojille tarjota mahdollisimman kotitalousopintoihin. PöVL:n kotitalousopettaja Anne Tuomisa puhahtin ryhmän vetäjiksi.

Kerran kutsuudessa kouluvuoden aikana pojat kokoonnuttivat leikkimään ruokaa. Tähtien kaavassa

innostus vain lisääntyi ja ruokailto tanssi tulla tavaksi koululle.

Vain yhdelle jännele ruoka on ollut tavallista myös ammatti, sillä Matti Nieminen on toiminut ravintoloihtajana. Hänelle klubin tuotti myös lausua den nimä sen työryppäman laivalla. Raamilla oli matruustajarahtilaisa, joka oli lähdössä Amerikkaan. Laivan saloni-viinuri oli sairasmatut ja kun Nieminen istä kurali tiettä, kehotti hän laivaa ottamaan poikan sa ruohon hommaan. Matti kun oiki oihar tällaisena gastronomi-klubin alkua.

–Mä olin Finlandin ensimmäinen saloni-viinuri, sanoo kelee Nieminen muistolle.

Gastronomi-klubin ylläpito on koulun poikien järjestämät toimien vuoden jälkeen ylipöytäloisi, loppuä myös kerhoon toimita heikkillä 1967. Kesti 40 vuotta, ennen kuin gastronomi-klubin etoivat jälleen yhden kättöiden ääressä.

PöVL:n 80-vuotisjuhlan virallista osuutta seurannneiden neuvostonavien ääressä 1960-luvun poikakokipäällikkö d'evonäli perustettiin nimittäin he ovat kokoonnuttavat kerran vuodessa iuttamaan ruokaa koulun nykyisen kotitalousopettajan Anne Jakonen-talolan opastuksella.

–Hyvin kutsuaita porakkas, lausutelevat neuvvoja ja tekevät ahkerasti, kutsuilee opettaja "poikien".



ESKO-PIIKKI A HARPONEN, Pukka Sifonilumi ja tyyni-valkosuklaapannacotta.



80-VUOTISJUHLALLISUUKSIN kuuluu Aabo-yliopiston karamittikutuon professorin, Tapio Yli-Vikarin saannettaleman 24 hangon artlatian kooluttaminen koululle.

MENU
GK 50 vuotta

- Savustettua hevosenpatilla tuorejuustostuunayrittötyhteellä.
- Paahitoleipää.
- Cheddarjuustocapuccino.
- Patonkia.
- Chateaubriandi.
- Suppilovalvevatkettia.
- Luussa paahdettuja juurikkia.
- Annasperunalla.
- Tyyni-valkosuklaapannacotta.



ALEXIPALAKIN hevosenpatilla yrittötyhteellä.

Satakunnan Kansa
2.2.1015

Matti ja Jaakko kuuntelevat Anne-Opettajan tehtävien jakoa



Tuumasta toimeen →



raaka-aineista ateriaksi!



Ilkan tervetuliaissanat ja katsaus Gastronomi-Klubin syntyhistoriaan



Koululle luovutetun juhla-
astiaston luoja Tapio
kertoo luomisprosessista





Kattaus odottaa illallista



Rehtori Kimmo Salokangas 50-vuotisjuhlaillallisella



2016



2017



2018

