

Gastronomipojat iskivät jälleen!

Porin Suomalaisen Yhteislyseon lukiolaispoikien vuonna 1964 perustama "Gastronomi-Klubi" kokoontui jälleen tammi-kuun viimeisenä lauantaina 2020 jokavuotiseen kokkausiltaan kotitalousopettaja Anne Jakonen-Lintulan johdolla. Kokoukseen mukaan päässeet kahdeksan kokkipoikaa perehtyivät tällä kerralla riistaruokien saloihin.



Alkurucka

Suppilovahveroikeittoa ja patonkia

Päärucka

Kokonaisena paistettua hirven ulkofilettä ja riistakastiketta
Karamellipähkinöillä höystettyä punajuuri-vuohenjuusto-salaattia
Perunasosetta

Jälkirucka

Punajuuripäärynöitä ja Aurajuustoa
Kahvi

Juomat

Chenin Blank Vouvray, 2018
Campo Viejo Rioja, Reserva 2014



Kastikkeen ja lihan valmistus lankesi tällä kertaa Tapio Vanhakartanolle ja Esa Arposelle. Luonnollisesti Patongitkin väännettiin taikinasta alkaen ihan itse.

Kaiken takana oli Rädyn Ilkka ja huolellinen perunoiden kuorinta perunasoseen valmistusta varten.

Hyvää ei synny hätäilemällä. Valmistuksen valvomisen lisäksi opettajamme Annen oli syytä laittaa myös oma lusikkansa soppaan tämänkertaisen gastronomisen elämyksen varmistamiseksi !



Voisiko sitä hirvenpaisti herkullisemmalta ja Gastronomipojat tyytyväisemmiltä lopputulokseen näyttää? Gastronomipojat tasapuolisesti jaettuina kotitalousopettajansa rinnalla, vasemmalta: Risto-Pekka Happonen, Tapio Yli-Viikari, Esa Arponen, Pekka Silvonniemi, Jaakko Rintanen, Ilkka Rätty, Jukka Haastahti, Tapio Vanhakartano