# Gastronomipojat kokoontuivat jälleen!

*Porin Suomalaisen Yhteislyseon lukiolaispoikien vuonna 1964 perustama "Gastronomi-Klubi" kokoontui jälleen tammikuun viimeisenä lauantaina 2023 jokavuotiseen kokkausiltaansa kotitalousopettaja Anne Jakonen-Lintulan johdolla. Mukaan tällä kertaa ehtineet kuusi kokkipoikaa perehtyivät tänä vuonna erityisesti herkkuaterian valmistukseen karitsan sisäfileestä.*

*Alkuruoka*

Aurajuustokeitto, patonkia

*Pääruoka*

Yrttivalkosipulivoissa paistettua
karitsan sisäfilettä punaviinikastikeessa
Valkosipuliperunat, paahdetut kasvikset

*Jälkiruoka*

Mansikkakermakakku
Kahvi

*Juomat*

*Viva Valentina,*
*Sangiovese Organic Wine, 2021*

*Päivä aloitettiin tutustumisella Satakunnan Museon "Sota Porissa" näyttelyyn. Yläkuvassa mukana museolla Gastronomipojista Ilkka Räty, Pekka Silvoniemi, Tapio Vanhakartano ja Tapio Yli-Viikari (oik.) sekä PSYL seniorihallituksen edustajana Alpo Tuomi. Alemmassa kuvassa, Tapio Yli-Viikarin seisoessa kameran takana, lisäksi kokkipojat Jaakko Rintanen ja Risto-Pekka Happonen yhdessä Anne-opettajansa johdolla valmiina kokkaukseen Lyseon kotitalousluokassa .*

*Kokkauksen onnistuminen ei ollut ainakaan raaka-aineista kiinni. Pojat olivat laatineet kattavan ostoslistan herkkuillan onnistumiseksi.*

*Hyvän kotikasvatuksen saaneena Ilkka Räty kuuntelee kotitalousopettajan ohjeita asennossa!*

# Herkulliset ateriat syntyvät hyvistä aineista

*Gatronomiveljet Risto-Pekka Happonen ja llkka Räty varmistivat kieli keskellä suuta, että karitsan sisäfileet on valmistettu juuri oikealla lämpötilalla ja mausteilla.*

## Ostoslista GK 2023

| | |
|---|---|
| 1,2 kg | Lampaan sisäfilettä |
| 500 g | Voita |
| 1 plo | Öljyä |
| 1,6 kg | Perunoita |
| 1,5 L | Kuohukermaa |
| 1 pkt | Aurajuustoa |
| 3 prk | Home chef-demi glace kastiketta |
| 3,5 dl | Punaviiniä kastikkeeseen |
| 1 tuubi | Tomaattipyrettä |
| 2 rku | Timjamia |
| 1 rku | Rosmariinia |
| 1 rku | Persiljaa |
| 20 kpl | Ruusukaalia, tuoretta |
| 6 kpl | Banaanishalottisipulia |
| 3 kpl | Granny smith-omenaa |
| 1 pkt | Fond du Chef-lihafondia |
| 1 pkt | Fond du Chef-kasvisfondia |
| 2 kpl | Sipuleita |
| 3 kpl | Valkosipulia |
| 4 kpl | Kananmunia |
| 1 pss | Hienoa sokeria |
| 500g | Tuoreita mansikoita |
| 300g | Mansikkahilloa |
| 1 prk | Vaniliinisokeria |
| 1-2 kpl | Patonkia keiton kanssa |
| 1 pkt | Kahvia |
| 2prk | Punaista maitoa |
| | Servettejä |

*Kotitalousopettaja Anne Jalonen-Lintulan valmistellessa jo illan juhlapöytää Tapio Vanhakartano varmisteli vielä, että kaikki on viimeisen päälle valmista!*

*Gastronomipoika Jaakko Rintanen oli vähällä syödä koko jälkiruokakakun jo ennen sen valmistumista mutta onneksi se saatiin pelastettua illan huippuhetkeen.*

*Aurajuustokeitto, yrttivalkosipulivoissa paistettu karitsa ja mansikkakakku pisteenä i:n päälle jätti kaikille taas kerran hyvän maun tästä jo vuonna 1964 alkaneesta perinteestä. Syntyyköhän vastaavaa yhteenkuuluvaisuuden tunnetta enää uudessa opiskelutavassa, jossa omia luokkia ei enää ole samassa mielessä kuin ennen?*

*Joka tapauksessa, ensi vuonna tavataankin sitten juhlavuoden merkeissä Gastronomipoikien viettäessä Klubinsa 60-vuotisjuhlaa!*