Gastronomipoikien 60-vuotistapaaminen!

Porin Suomalaisen Yhteislyseon lukiolaispoikien vuonna 1964 perustama "Gastronomi-Klubi" kokoontui toimintansa 60-vuotisjuhlan merkeissä kokkailemaan tammikuun 27. päivänä 2024. Tilaisuuden juhlallisuutta korosti poikia 1960-luvulla ohjanneen kotitalousopettaja Aune Tuormaan mukana olo. Tällä kertaa kahdeksan kokkipoikaa hääri lyseon kotitalousluokalla heitä jo 18 vuotta ohjanneen kotitalousopettaja Anne Jakonen-Lintulan johdolla.

Alkuruoka

Mustajuurikeitto, patonkia

Pääruoka

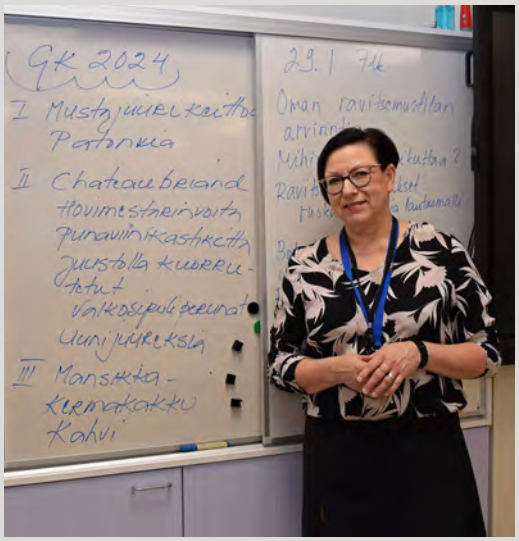
Chateaubriand punaviinikastikkeella, hovimestarin voita, uunijuureksia, juustolla kuorrutetut valkosipuliperunat

Jälkiruoka

Mansikkakermakakku, Kahvi

Juomat

Mayu Gran Reserva Carmenere, Apassimento 2020
Valle de Elqui, Chile
Viva Valentina Sangiovese, Organic 2022
Apulia, Italia



Juhlapäivä aloitettiin tutustumisella vanhaan opinahjoon lehtori Jari Leivon opastuksella ja kokeiltiin miltä tuntuu taas istua koulun penkillä. Mukana Velliläkierroksella olivat Ilkka Räty, Jukka Haaslahti, Risto-Pekka Happonen, Markku Salmenperä, Tapio Vanhakartano ja Pekka Silvoniemi. Aune Tuormaa yllätti pojat tuomalla mukanaan muistokaiverruksilla varustetun hopeisen "vihkisormuksen", jonka pojat olivat luovuttaneet hänelle keväällä 1966 klubin jäädessä tauolle abivuoden alkamisen vuoksi.

Risto-Pekka jakeli opettajan laatimia kokkausohjeita ja päätyi itse Pekka Silvoniemen kanssa "perunateatteriin"!

Voiko sitä enää tehdä paremmaksi?

Skoolattiin upeille kotitalousopettajille ja erinomaiselle ruoalle sekä päätettiin tavata ensi vuonna jälleen samoissa merkeissä samaan aikaan!

Ostoslista GK 2024

1,4 kg	Mustajuurta
400 g	Purjoa
2,5 kg	Jauhoisia perunoita
2 kpl	Valkosipulia
1 plo	Rypsiöljyä
1 plo	Kasvisfondia
1,9 l	Kuohukermaa
2	Sitruunaa
0,2 kg	Serranokinkkua
1 rku	Timjamia
1 pala	Hiivaa
1 kg	Vehnäjauhoja
11 kpl	n. 180 g naudan sisäfilettä
500 g	Voita
1 rku	Persiljaa
300 g	Juustoraastetta
0,5 kg	Lanttua
3 kpl	Palsternakkaa
5 kpl	Porkkanoita
4 kpl	Raitajuurta/keltajuurta/punajuurta
3 kpl	Punasipulia
1 rku	Rosmariinia
1 plo	Hunajaa
3 prk	Home Chef -punaviinikastiketta
1 plo	Fond du Chef -naudanlihafondia
2 tub	Tomaattipyretä
0,4 l	Punaviiniä
6 kpl	Kananmunia
1 kg	Hienoa sokeria
1 l	Täysmaitoa
2 ras	Tuoreita mansikoita
3 dl	Mansikkahilloa
1 prk	Vaniliinisokeria
1 pkt	Kahvia
2 pkt	Lautasliinoja

Gastronomipojat opettajineen, vas. Ilkka Räty, Tapio Yli-Viikari, Tapio Vanhakartano, Pekka Silvoniemi, Anne Jakonen-Lintula, Markku Salmenperä, Aune Tuormaa, Risto-Pekka Happonen, Jukka Haaslahti ja Jaakko Rintanen