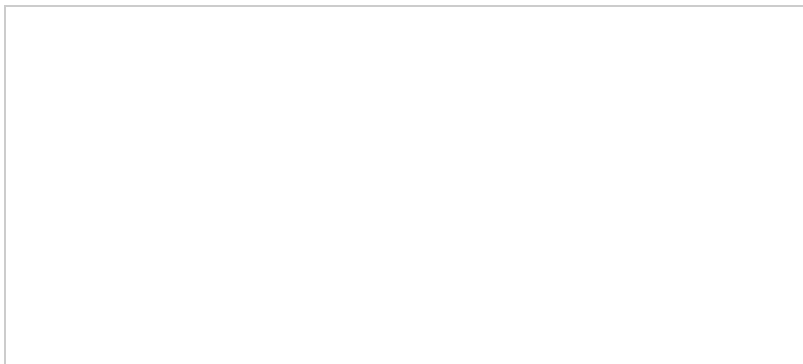




Tatu Ollila (oikealla) ja Lapland Hotels Pallaksen keittiömestari Lasse Hyvärinen (vas.) kilpailun palkintojenjakotilaisuudessa. Chaines des Rotisseurs -järjestön kansallisessa kilpailussa Jyväskylässä kilpaili tänä vuonna kuusi keittiöalan ammattilaista. SM-hopeaa sai Lauri Tiilikainen Jyväskylästä ja pronssia Jasper Juutinen Turusta. Voiton vieny Tatu Ollila kuvailee oloaan helpottuneeksi.

Lapin hotellin kokista nuorten Suomen mestari. Seuraavaksi MM-kilpailuun

25.2.2024 0.00



Lapland Hotels Pallaksella kokkina ja keittiön vuoromestarina työskentelevä Tatu Ollila on voittanut nuorten kokkien Suomen mestaruuden. Voiton myötä Ollila lähtee lokakuussa edustamaan Suomea MM-kilpailuihin Unkarin Budapestiin. Lapland Hotelsin nuoret kokit ovat saaneet menestystä kilpailussa aiemminkin.

– On oikein hyvä fiilis voitosta ja helpottunut siitä, että kilpailu on ohi. Se ei ollut helppo ja aikaa oli vähän, ja tosi tasaista oli kisaajien välillä. Nyt sitten seuraavaa maalia kohti eli MM-kisoihin, Ollila iloitsee.

Nuorten kokkien kilpailu on suunnattu alle 27-vuotiaille keittiöammattilaisille. Kansallisten kilpailujen on tarkoitus vaalia ja ylläpitää kansallisen keittiön arvostusta ja perinnettä. Kilpailu mahdollistaa nuorille kokemuksen karttumisen ja mahdollisuuden osoittaa taitojaan – ja jokaisen maan voittaja valitaan edustajaksi jo vuodesta 1977 järjestettyyn nuorten kokkien maailmanmestaruuskilpailuun.

Valmis menupohja helpotti kisaamista

SM-kilpailussa jokainen kilpailija sai raaka-ainekorin, jonka pohjalta ja listaan merkityistä yhteisistä raaka-aineista kilpailija suunnitteli kolmen ruokalajin menun. Tänä vuonna pakollisina raaka-aineina oli sinisimpukkaa, siikaa, karitsaa, porkkanaa, punaherukkaa ja päärynää. Ollila kertoo valmistautuneensa tiimensä kanssa jo etukäteen mahdollisiin yllätyksiin. Päävalmentajana hänellä toimi aiemmin samassa kilpailussa menestynyt **Sanna Rahkonen**.

– Meillä oli valmiiksi suunniteltuna sellainen menupohja, jonka pystyy toteuttamaan, oli raaka-aineet sitten mitä tahansa. Se helpotti paljon tekemistä. Tukea ja kannustusta kilpailuun olen saanut runsaasti koko Lapland Hotelsin konsernin puolesta.

Kaikki ovat auttaneet ja kannustaneet eteenpäin – ja alun perin keittiöpäällikkö **Tero Mäntykangas** ja Pallaksen keittiömestari **Lasse Hyvärinen** olivat ne, jotka patistivat osallistumaan karsintoihin, Ollila muistelee.

Tatu Ollila on työskennellyt Lapland Hotels Pallaksen ravintolassa vuodesta 2020.

Lapland Hotelsilta on ennenkin menestytty Nuorten kokkien SM-kilpailussa. Kilpailun voitti vuonna 2017 Sanna Rahkonen ja vuonna 2022 **Otto Hietamies**, joka voitti myös hopeaa MM-kisoissa Meksikossa.