

Lapland Hotelsin kokki kilpailuun MM-tittelistä

8.10.2022 0.00

Nuorten kokkien Suomen mestari 2022 Otto Hietamies osallistuu lauantaina alle 27-vuotiaiden kokkien MM-kisoihin Meksikossa. Kilpailuun Hietamies lähtee itsevarmalla asenteella ja omat veitset mukana. Kisatekniikka ja osaaminen on pitkälti peräisin hänen työpaikaltaan Lapland Hotels Bulevardin Kultá Kitchen & Bar -ravintolasta.

Helsinkiläinen **Otto Hietamies** on valmistautunut maailmanlaajuisesti arvostettuun Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition 2022 -kilpailuun harjoittelemalla tiiviisti valmentajansa ja kollegansa **Sanna Rahkosen** kanssa. Rahkonen osallistui samaan kilpailuun vuonna 2017 ja on valmentanut Hietamiestä jo parin vuoden ajan. Kaksikolla on nyt selvä päämäärä.

– Tavoitteena on ehdottomasti puhdas voitto, jota Suomeen ei ole tullut moneen vuoteen. Kisoihin pitää lähteä vähän röyhkeällä ja itsevarmalla asenteella ja asettaa tavoitteet korkealle, se auttoi myös SM-kisojen voitossa keväällä. Kyllähän se voitto mullistaisi uran ja toisi varmasti uusia, mielenkiintoisia projekteja, Hietamies kuvailee.

Toiveissa eksoottisia raaka-aineita

Nuorten kokkien MM-kilpailun järjestää maailman vanhin gastronominen La Chaîne des Rôtisseurs -järjestö. Kilpailulla on pitkät perinteet: ensimmäisen kerran se pidettiin vuonna 1977. Kilpailuun osallistuu tänä vuonna 18 alle 27-vuotiasta kokkia eri puolilta maailmaa.

Kilpailupäivänä jokainen saa samanlaisen mustan laatikon, jonka sisällöstä on koottava 3,5 tunnissa neljän hengen menu. Ainostaan yksi pääraaka-aine eli naudanliha on etukäteen tiedossa. Raaka-aineet ovat kaikilla samat, erot löytyvät niiden soveltamisesta.

– Sannan kanssa on treenattu valmiiksi selkeät komponentit, jotka toimivat raaka-aineista riippumatta. Kisatilannetta on harjoiteltu yllätysraaka-aineilla. Toivoisin, että siellä olisi eksoottisia hedelmiä tai jotain muuta uutta, Hietamies hymyilee.

Kilpailuun on harjoiteltu viikoittain, mutta loppuvaiheessa jo parin päivän välein. Rahkonen on nähnyt nuoren kokin ammattitaidon huiman ja nopean kehityksen.

– Oton vahvuus on valtava into sekä todella rauhallinen ja siisti keittiötyöskentely. Se on hyvä lähtökohta, josta tulee pohjapisteitä. Harjoiteltu menu on joka kerta ollut edellistä parempi. Minulla on kaikki luotto Ottoon, nyt tarvitsee vain mennä näyttämään osaaminen!

Tärkeimpinä välineinä kello ja veitset

Suomen edustajat saapuvat Meksikoon keskiviikkona. Ennen varsinaista kilpailua luvassa on paljon verkostoitumista ja mahdollisuuksia tutustua paikallisiin raaka-aineisiin. Myös mentaalivalmennus on tärkeää, koska kisassa voi olla vastassa yllätyksiä.

– Omalla matkallani meitä kilpailijoita valmennettiin tietynlaisen blenderin käyttöön, mutta vielä edellisenä iltana kiellettiin koko laitteen käyttö kilpailussa. Myös työpiste oli pieni, jossa oli vain yksi pistorasia jokaiselle. Minulle haasteeksi muodostui hyvin erilaiset maitotuotteet, jotka eivät esimerkiksi vaahtoutuneet totutulla tavalla, Rahkonen muistelee.

Kilpailussa saa käyttää vain ennakkoon ilmoitettuja omia työvälineitä. Hietamiehellä oli selvät suosikit, jotka hän ehdottomasti halusi mukaan: kello ja keittiöveitset.

– Veitset ovat todella tärkeitä. Niillä olen tehnyt töitä koko urani, kuuden vuoden ajan ja ne on teroitettu minttiin. Toki koko homma lähtee omista käsistä, joten tarvittaessa pärjää vaikka markettiveitsillä.

Työskentelyn pohja Lapland Hotelsista

Neljä vuotta Lapland Hotelsin Kultá Kitchen & Bar -ravintolassa työskennellyt Hietamies kiittelee työnantajaansa opeistaan, joita hän nyt vie maailmalle.

– Kaikki kisatekniikat ja osaamiseni ovat lähtöisin Lapland Hotelsista. Siellä on niin hyvät, puhtaat, suoraan Lapista tulevat raaka-aineet. Menut ovat kaikissa hotelleissa erilaisia ja saamme aika vapaat kädet niiden suunnittelussa. Se on opettanut paljon. Tosin kisassa tuskin pääsee valmistamaan Lappi-makuja kuten poroa, hän nauraa.

Nuorten kokkien MM-kisoissa Suomi on viimeksi ollut mitalisijoilla vuonna 2018, kun **Emmiina Marinne Lehtonen** voitti pronssia. Vuonna 2021 ja 2020 voitto on mennyt Norjaan.



Kokkien maailmanmestaruutta tavopitteleva Otto Hietamies työskentelee hotelliketjun Bulevardin hotellissa. Kuva: Lapland Hotels.