



Tuomas Takkinen (vas.) ja Henri Urpilainen laittavat makaronilaatikkoon rutkasti jauhelihaa.

Teksti ja kuva: Päivi Mäkinen

Kuin kotitaloustunnilla, mutta rennommin

■ Kotiruokakurssilla parannetaan Oulun yliopiston teknillisen tiedekunnan fuksien keittiötaitoja. Kolme yhden illan mittaista kurssia täyttyivät varasijoja myöten.

Käsiä pesulle ja sitten esiliina ylle, kehoittaa Oulun Teekkariyhdistys ry:n suhdevastaava **Heini Hämäläinen**.

– Vedetään samaan malliin kuin kotitaloustunnilla, mutta rennommalla meiningillä, hän sanoo.

Työpisteiden ja raaka-aineiden jakamisen jälkeen alkaa täysi toiminta. Illan menuun kuuluvat edulliset, maistuvat kotiruuat: lihapullat, perunamuusi, kasvis- ja jauhelihamakaronilaatikko, salaatti, sämpylät ja kiisseli.

Kasvisruoka ja kiisseli eivät en-

sin syystä tai toisesta houkuttele tekijöitä. Hekotuttavan paksuja jauhelihapötköjä halkaistaan ja punnitaan. Paistinpannuilla kokeillaan miekkailun alkeita. Kaappien ovet paukkuvat. Perunoita kuorietaan ja makaronit ropisevat mita-astiaan.

– Hyvin alkaa, tuumii Hämäläinen.

Kotona tehty on halvempaa

– Makaronilaatikkaa ja kiisseliä pitäisi saada aikaan, suunnittelee konetekniikkaa opiskeleva **Tuomas Takkinen**. Pari kuukaut-

ta sitten omaan kämppään muutaneen Takkisen toi kurssille halu opetella laittamaan ruokaa. Nollasta ei tarvitse aloittaa: yläasteen kotitaloustunneilta jäi jotain takaraivoon.

Sämpylöiden leipominen on sähkötekniikkaa opiskelevalle **Ville Peterille** tuttua puuhaa.

– Koululla en ole käynyt syömässä kertaakaan. Kotona saa tehtyä halvemmalla kolme litraa pastakastiketta ja puolet siitä saa laittaa pakastimeen.

– Salaatit ovat hintansa takia jääneet pois ruokalistalta kotoa muuttamisen jälkeen, hän harmittelee.

Peterillä on tiedossa myös, että kokkausinnon puutteessa ruokavaliio voi helposti lipsahtaa lihapiirakkalinjalle.

Muusia myös perunoista?

Toista kertaa pidetyn kurssin järjestelyissä ovat mukana myös YTHS, Uniresta ja Oulun yliopiston teknillinen tiedekunta. Kursilaisia ohjaavat Hämäläisen lisäksi toimittaja **Jaana Lievonen** Oulun Teekkariyhdistys ry:stä ja osastonhoitaja **Pirjo Roininen** YTHS:stä.

Hämäläisen ja Roinisen kokemusten mukaan kurssilaitosten lähtötaso on ollut vaihteleva. Roiniselta on kerran kysytty, voiko perunamuusin tehdä oikeista perunoista eikä jauheesta.

– Kattilaan keittymään rikotuja muniakin on nähty, sanoo Hämäläinen.

Tuoksut luikertelevat uuneista keittiöön. Jäljellä on enää loppusiivous ja syöminen. Illan fuksipisteet alkavat olla plakkarissa.

Pitkälle pöydälle levitetään valkoiset liinat, katetaan lautaset valmiiksi ja sytytetään kynttilät. Ruuanlaiton lomassa kuulunut ennustus usean tunnin viettämisestä päivystyspolilla taisi olla aiheeton. □