

Kansainvälisesti Kauksulla

Koulun kansainvälisyystyöryhmän ehdotus poiki uskomattoman hienon viikon, jota ovat kehuneet sekä oppilaat että opettajat. Kauksun keittiössä viikon suunnitteli kokki Taru Kyrölä tiimissään kokki Jani Lappalainen ja palvelutyöntekijä Mira Helin.

- Halusimme ehdottomasti lähteä mukaan, tällainen projekti lähentää opettajia, oppilaita ja keittiön väkeä entisestään, Taru toteaa.

Viikon onnistuminen edellytti huolellista valmistelua ja yhteydenottoa tuotannon ohjaukseen. Yleisenä periaatteena oli, että suunnittelutyössä on pohjana Voimian reseptiikka, jota tuunataan ja viikon kustannukset tasataan hyvällä suunnittelulla. Tarun mukaan ohjeita oli helppo muunnella esim. lisäämällä sitruunaa tai kookosmaitoa. Myös erityisruokavaliota noudattavat otettiin ruokalistan suunnittelussa huomioon alusta asti. Taru otti projektista päävastuun ja sai tiimiinsä Janin ja Miran.

Viikon aloitti intialainen mango-broilerkastike, josta joku oppilas sanoi, että ”tuntuu ihan, että olis syönyt nepalilaisessa ravintolassa”. Tiistaina saatiin norjalaisista lohikeittoja. Keskiviikko oli täysosuma: sekä opettajat että oppilaat antoivat täydet viisi tähteä pastalle meksikolaisittain ja nachosalaatille. Loppuviikosta saatiin venäläistä makkarastroganoffia ja broilerpyöryköitä thaikastikkeessa. Juttua tehtiin perjantaina, jolloin eskarit näyttivät käyvän innolla santsaamassa pyöryköitä. Viikon aikana oppilailta pyydettiin palautetta asteikolla 1-5 ja tulokset ovat olleet päivittäin upeat 4-5.

Koulun kansainvälisyystyöryhmään kuuluva luokanopettaja **Esa Sinivuori** laskeskelee, että koulussa opiskelee tällä hetkellä n. 29 eri kansallisuutta. - *Pyrimme*

tekemään erilaisia kulttuureja tutuiksi ja maut ovat erittäin hyvä lähtökohta. Oppilaat ja henkilökunta ovat olleet innoissaan.



Nyt on aihetta hymyyn: Jani, Esa, Taru ja Mira

Hän kertoo koulun henkilökunnan hämmästyneen kuullessaan, että viikko on täysin Kaukajärven oma juttu, jota ei ole muissa kouluissa. Viikko on näkynyt paitsi lautasilla myös ruokasalissa: oppilaat ovat somistaneet ruokasalin mm. monenkirjavilla värityillä norjalaisilla villapaidoilla.

Keittiötiimi kertoo, että motivaatio oli korkealla ja viikkoa oli kiva tehdä. Taru ideoi ja suunnitteli, Jani toteutti ja Mira vastasi salaateista. - *Onhan tämä tuonut vaihtelua arkeen ja koko koulu on lähtenyt innolla mukaan: joka päivä on ollut reilut 750 ruokailijaa, Taru summaa. Esa lisää, että koulun ja keittiön välinen yhteistyö on aina ollut mutkatonta ja viikon toteutus vahvisti sitä entisestään.*