

KEITTIÖMESTARIN VIRAN TESTAMENTTI

Keittiömestarit 2021: Iiris Turunen, Lotta Puodinketo, Amanda Salmensuu, Jonna Rönn ja Joona Loukkola

Keittiömestarit ovat arjen sankareita, jotka huolehtivat MaO:n keittiön kahvi- ja teevarastoista, sekä monista muista herkuista. Keittiömestarit hoitavat MaO:n kokoustarjoilut, eli kestitsevät siellä istuvia opiskelijatovereita. On lisäksi muutamia tapahtumia, joihin keittiömestarit loihivat herkkuja; laskiainen, vappu, käytävävohvelit ja jouluglögit, joista lisää alempana.

KEITTIÖMESTARIEN TÄRKEIMMÄT VASTUUT:

- MaO:n kokouksien tarjoilut
- keittiön kahvi-, tee- & maitotarjonnasta huolehtiminen
- keittiön inventointi tammi- ja syyskuussa
- laskiainen
- vappu
- käytävävohvelit kaksi kertaa lukuvuoden aikana
- laitoshahvit
- jouluglögit

VIRANHOITO

Keittiömestareiden homma on joustavaa, vaihtelevaa ja toiminnallista. Älkää huolestuko siitä, jos hommaa kuulostaa olevan paljon, keittiömestareilla on aina apua saatavilla. Muita aktiiveja, huvityöryhmäläisiä sekä kavereita kannattaa pyytää mukaan leipomisiltoihin ynnä muihin, jos tuntuu että omat kädet ovat täynnä. Tiivistä yhteistyötä kannattaa tehdä erityisesti tilamestareiden kanssa, sillä moni vastuutehtävistänne on heidän kanssaan yhteisiä.

HUOM! Kaikkien maolaisten vastuulla on huolehtia keittiön siisteydestä, te ette ole tiskikoneita tai siivoojia. Jos kuppeja ei tiskata, antakaa palautetta esimerkiksi MaO:n facebookissa. Uhratukaa tiskaamaan muiden kuppeja vain äärimmäisissä hätätapauksissa.

Valitkaa joukostanne yksi keittiömestari, joka kuuluu MaO:n hallitukseen.

Hallituskeittiömestarin tehtävänä on istua MaO:n kokouksissa ja koordinoita keittiömestareiden hommia, mutta on hyvä, että muutkin keittiömestarit osallistuvat

kokouksiin. Kaikki keittiömestarit osallistuvat tasavertaisesti virkaan kuuluviin tehtäviin, mutta toki hommia voi myös jakaa haluamallanne tavalla. Me teimme omalla kaudellamme lähes kaiken yhdessä, mutta vastuualueita voi olla myös tapahtumittain, tai esimerkiksi niin että yksi huolehtii tilauksista, yksi kokoustarjoiluista jne. Vuonna 2021 keittiömestareista yksi kuuluu MaO:n hallitukseen, jolloin keittiömestarit huolehtivat molempien kokousten tarjoiluista, tosin apua sai muiltakin aktiiveilta, jos tarjoilujen hankkiminen oli hankalaa esim. aikataulun takia. Vuonna 2020 keittiömestareita ei ollut hallituksessa, joten keittiömestarit huolehtivat vain kuukausikokousten (KuKo) tarjoiluista. Hallituskokousten (HalKo) tarjoilut hoidettiin hallituslaisten kesken.

Virka ei velvoita teitä osallistumaan sitsien järjestämiseen, mutta mikään ei myöskään estä teitä liittymästä sitsien henkilökuntaan, joten voitte toimia täysin oman jaksamisenne ja halukkuutenne mukaan. Vuonna 2021 keittiömestareita osallistui fuksisitsien järjestämiseen, mutta nämä ovat tapahtumia, joihin nakkeilijoita löytyy muualtakin.

Voitte myös kehittää virkaa omannäköiseen suuntaan, keksiä vaikka uusia tapahtumia tai toimivampia käytäntöjä. Muistakaa kuitenkin puhua mahdollisista muutoksista MaO:n kokouksissa.

KOKOUKSET

Jokaiseen kokoukseen on hankittava tarjottavaa. Leipominen on suotavaa, mutta on myös yhtä hyväksyttävää ostaa kokoustarjoilut kaupasta. Vuoden 2021 keittiömestarit suosivat kauppojen antimia, mutta mikäli joukostanne löytyy jauhopeukalo, olisi mahtavaa saada leipomuksia kokouksiin. Kuukausikokouksen (KuKo) budjetti on 10–20€ ja hallituksen kokouksen (HalKo) 10–15€. Käytännössä näillä kokouksilla ei ole mitään muuta eroa kuin että KuKo:ssa käydään kaikkien aktiivien kuulumiset läpi ja henkilömäärä on yleensä suurempi.

Kokoustarjoiluissa voi pyrkiä käyttämään esimerkiksi satokauden aineksia sekä mahdollisimman paljon keittiön kaapista tai jääkaapista löytyviä MaO:n aineksia ruokahävikin minimoimiseksi. Voitte ostaa kaupasta kuitenkin mitä haluatte, mutta toki myös hinta ratkaisee, sillä toivomme että mahdollisimman moni saisi nauttia tarjoiluista. Yleisiä kokoustarjoiluja ovat olleet esimerkiksi hedelmät, vihannekset, sipsit, popparit, karkit, leipä, dipit, piirakat, pullat ym.

HUOM! Kaikki MaO:n tarjoilut ovat aina kasvissyöjille sopivia, ja myös vegaaneille on hyvä olla aina sopivaa syötävää. Jos jollakulla jäsenistä on erityisruokavalio tai allergia, huomioikaa tämä tarjoiluissa mahdollisuuksien mukaan.

Kauppaan kannattaa lähteä viimeistään tunti ennen kokousta, sillä kaupassa kuluu aikaa ja tarjoilujen esillepanoon menee myös oma aikansa. MaO:lla on laskutustili Arabian K-Markettiin, josta teidän kannattaa ostaa kokoustarjoilut ynnä muut. Saatte tilin tiedot meiltä myöhemmin. Vuosikokouksella on oma budjettinsa (n. 50€) ja sinne hankintaan ainakin kaksi viinitonkkaa.

KEITTIÖ

Keittiön kaapeissa tulisi olla saatavilla reilun kaupan kahvia, teetä (ainakin musta, vihreä ja rooibos), maitoa (kaura, laktoositon, rasvaton) (vuonna 2021 ylivoimaisesti eniten meni kauramaitoa, eikä rasvatonta ostettu lainkaan), sokeria, hunajaa, suodatinpusseja ja tiskiainetta. Kesällä kaapeista ei tarvitse löytyä maitoa, sillä ne vanhenevat ja keittiömestaritkin ansaitsevat lomansa. Kaakaota MaO ei tarjoa, sillä maidonkulutus olisi liian suurta.

Voitte tarpeen mukaan esim. kaksi kertaa vuodessa tilata Arabian K-Marketista suuret määrät sohville kahvia ja maitoa. Tilaukseen kuuluu toimitusmaksu, joten keskustelkaa tilausten määrästä hallituksen kanssa mikäli koette, että tilauksia tarvitsee tehdä useammin. Jos, ja kun joudutte kantamaan maitoa ja kahvia K-marketista sohville, muistakaa että voitte nakittaa kantoapua!

Aloittakaa virkakautenne tekemällä keittiön inventaario. Siivotkaa jääkaappi ja mikro, sekä kaapinivet ja tasot. Käykää kaapit läpi ja selvittäkää maito- ja kahvitilanne. Heittäkää vanhentunut ruoka menemään. Päivittäkää lista kaappien sisällöistä ja muistakaa säilyttää se seuraavaa inventaariota varten. MaO:n aktiiveilla on google drive -tili, josta löydätte excelit edellisen vuoden inventaariosta. (vuonna 2021 varsinaista inventaariota ei tehty, koronan takia iso osa kaapeissa olevista aineksista oli vanhentunutta, tämä kannattaisi kuitenkin ehdottomasti tehdä)

Inventaariosta on apua lähinnä teille itsellenne, näette mitä kaikkea keittiön kaapista löytyy ja onko esimerkiksi astioita hävinnyt.

PELI-ILLAT (ei pidetty vuonna 2021)

MaO järjestää kahdesta neljään kertaan vuodessa peli-illan jäsenilleen. Päävastuu tapahtumasta on tilamestareilla, mutta keittiömestarit hankkivat tapahtumaan syötävää. Tämä on viime kaudella vaihdellut, joihinkin peli-iltoihin ruuan ovat hankkineet tilamestaritkin, jos keittiömestarit eivät ole päässeet paikalle. Sopikaa siis aina tapauskohtaisesti, miten teette. Peli-iltojen tarjoilut ovat olleet perinteisesti sipsiä, karkkia, pitsaa ja muuta mättöä. Klusterilla, missä illat järjestetään, on käytössä uuni, jossa voi paistaa pakastepitsoja. Peli-iltojen tarjoilubudjetti on 20€.

LASKIAINEN (ei pidetty vuonna 2021)

Leipokaa laskiaispullia, (ja keittäkää mahdollisesti kaakaota!) Tehkää yhteistyötä tilamestarien kanssa, sillä he ovat myös vastuussa MaO:n ständin ylläpidosta laskiaisriehassa Kaivarissa, ja keittivät sinne viime vuonna kaakaot (mintulla ja ilman). Tilamestarit ovat aiemmin menneet aamulla varaamaan MaOlle paikkaa Kaivarista, mutta teidänkin tulee olla paikalla hyvissä ajoin ennen tapahtuman alkua. Järjestäkää ennen laskiaisia rento pullienpyörityspäivä, jolloin leivotte oman mielenne mukaan noin 50 pullaa. Teimme itse kaikki pullat vegaanisena, sillä koimme sen helpommaksi. Myös gluteenitonta tarjoilua on hyvä olla, tämä voi myös olla valmiita pakastepullia. Muistakaa hillo ja vegaaninen kerma. Leipomisen budjetti on noin 100€.

VAPPU

Vappuriehan jälkeisenä aamuna mantsalaiset suuntaavat Kaivariin vappupiknikille. Keittiömestarit huolehtivat mantsalaisille munkkeja ja muuta hyvää ruokaa ja naposteltavaa. Tilamestarit ovat myös vastuussa tapahtuman järjestämisestä, joten hyödyntäkää myös heidän auttavia käsiä. Jos hommaa on liikaa, voitte myös nakittaa huvityöryhmäläisiä. Menkää paikalle ajoissa tilamestareiden kanssa ja varatkaa mantsalaisille aurinkoinen paikka. Vuonna 2017 vappupiknikillä on ollut tarjolla skumppaa, munkkeja, itsetehtyä perunasalaattia, viinirypäleitä, nakkeja, lihapullia, falafelejä, karkkia ja sipsiä. Vuonna 2018 tarjolla oli skumppaa, munkkeja, couscous- ja perunasalaattia, foccaciaa, karkkia ja sipsiä. 2019 tarjolla oli jälleen skumppaa ja munkkeja, sipulipiirakkaa, täytettyjä voileipiä, sipsiä, karkkia ja hedelmiä. 2020 vappu oli peruttu... Munkkien paistamiseen kuluu useita tunteja, joten tehkää se ajoissa päivä tai pari ennen vappupiknikkiä. Budjetti ruuille on noin 100€.

HUOM! Vuonna 2021 vappu toteutettiin keittiömestareiden suunnitteleamalla vappumenulla ja juomavinkeillä. Kuvat löytyvät Instagramista, jos moiseen kaipaa inspiraatiota.

KÄYTÄVÄVOHVELIT

Tapahtuma on fuksien (kevät)/ kakkosten (syksy) vastuulla, mutta keittiömestarit koordinoivat hommaa. Valopihalla pidetään ikään kuin kahvilaa, jossa myydään vohveleita ja haalarimerkkejä. Vohvelien hinta on 1,50 € ja siihen kuuluu vohvelien lisäksi makea tai suolainen täyte. Aikaisemmilla kerroilla täytteenä on ollut hilloa, kermavaahtoa, vaniljakastiketta, suklaakastiketta, pestoa, hummusta, tomaattia, rucolaa tai basilikaa. Muistakaa mainostaa tapahtumaa muille Kumpulan ainejärjestöille sähköpostilistoilla ja liitutaululla Kumpulan käytävillä. Muistakaa varata reilusti aikaa taikinoiden tekoon, kaupassa käyntiin ja vohveliständin pystytykseen. (Syksyllä 2019 taikinoita tehtiin niin että nestettä oli n. 6,5 litraa ja vohveleita riitti sopivasti kolmen tunnin ajaksi.) Aloittakaa vohveleiden paistaminen etukäteen niin että niitä on jo vähän valmiina ennen myynnin alkua sekä paistakaa gluteenittomat vohvelit omalla raudallaan ennen kuin alatte paistamaan sillä normaaleja vohveleita. Luokaa nakkilista, jota mainostatte fukseille/kakkosille vastuusta riippuen, jotta voitte rauhassa keskittyä vohveleiden organisointiin. Viime vohveleilla oli yksi paistonakki ja yksi myyntinakki. Vohvelit ovat tyypillisesti alkaneet puolen päivän aikoihin ja kestäneet muutaman tunnin.

JOULUGLÖGIT

Rento hengaustilaisuus sohvilla, jolloin keittiömestarit tarjoilevat loihimuksiaan. Leipokaa joulutorttuja ja mahdollisuuksienne mukaan myös perinteinen piparkakkutalo. Keittäkää glögiä, sekä alkoholilla että ilman. Huomioikaa, että keittiön kaapeista löytyy keittolevy, mutta ei kattilaa. Budjetti n. 100e.

LAITOSKAHVIT

Vuoroin geologien, vuoroin meidän järjestämä tilaisuus henkilökunnalle ja opiskelijoille. Tarjoilut tilataan mahdollisesti Unicafelta. Keskustelkaa hallituksen kanssa tapahtuman käytännöistä ja järjestelyistä.

Vuonna 2021 tehtiin yhteistyössä opintovastaavan kanssa. Tapahtumaan tilattiin osaston piikkiin leivoksia Kannistolta, keittiömestarit hoitivat esillepanon ja kahvin keittämisen. Kahvit ostettiin erikseen osaston piikkiin, eli MaO:n kahveja ei ole tarkoitus käyttää tähän.

HEADHUNTING

Ennen vuosikokousta järjestetään Headhunting -tilaisuus, jossa aktiivit esittelevät virkansa. Täällä on ollut yleensä jotain pientä naposteltavaa. Budjetti 20e.

VIRKAAN KUULUVA OMAISUUS

- muovimukit, -aterimet ja -lautaset keittiössä, sekä piilolaatikossa olevat lautaset ja kulhot. Käyttäkää näitä astioita aina kun mahdollista, jotta välttää kertakäyttöastoiden käytöltä!
- juomalaseja varastoituna kaappeihin
- pöytäliinat
- keittiöpyyhkeet
- 2 kpl vohvelirautoja
- 1 kpl keittolevy
- 2 kpl kahvinkeitin
- 1 kpl vedenkeitin

Random sälä keittiön kaapissa, käyttäkää mielenne mukaan.

Astiat tulee palauttaa aina paikoilleen puhtaina ja kuivattuina. Mikäli käytätte niitä tapahtumassa (esimerkiksi käytävävohvelit), muistuttakaa ihmisiä tiskauksesta! Pöytäliinoja käytetään sitseillä ja niiden puhtaudesta tulee huolehtia ja niiden käyttäjän tulee ne palauttaa puhtaina ja viikattuina takaisin kaappiin. Muistakaa painottaa tätä lainaajille, sillä te ette ole myöskään pesukoneita. Keittiöpyyhkeiden pesu kuuluu keittiömestareille. Likaiset keittiöpyyhkeet voi kerätä omaan pussiinsa ja viedä kotiin pestäväksi, kun niitä kertyy. Kahvinkeitin on sohvien tärkein vempale, joten muistakaa pitää siitä hyvää huolta. Suorittakaa kalkinpoisto, kun kahvi alkaa maistua pahalta.

Mikäli on mitään kysyttävää tai joku homma mietityttää, niin kysykää meiltä tai edeltäjiltä! Yritetään aina auttaa mahdollisimman paljon, jos tuntuu että tarvitsette apua viran suhteen. Keittiömestaruus on kivaa ja hauskaa puuhastelua ystävien

kanssa, pitäkää tekin hyvä keittiömestari vuosi ja muistakaa ottaa rennosti! Maailma ei kaadu, jos jotain kummalluksia sattuu. <3