



ROTTATOUILLE

USA, 2007

Ohjaus: Brad Bird

Pääosissa:

Aksu Palmén / Patton Oswalt (Remy)
 Tuomas Uusitalo / Peter Sohn (Emile)
 Jorma Uotinen / Ian Holm (Skinner)
 Samuel Harjanne / Lou Romano (Linguini)
 Markus Bäckman / Brad Garret (Gusteau)
 Susa Saukko / Janeane Garofalo (Colette)
 Jarmo Koski / Brian Dennehy (Django)
 Lars Svedberg / Peter O'Toole (Anton Ego)
 Roman Schatz / Will Arnett (Horst)
 Jyrki Sukula / James Remar (Larousse)
 Pekka Lehtosaari / John Ratzenberger (Mustafa)
 Sami Garam / Julius Callahan (Lalo)
 Juha Varis (Kertoja), Kari Hietalahti (François)
 Ella Keranto (Vanha rouva / Solene LeClaire)
 Jukka Voutilainen (Talon)
 Juha Muje (Armbrister)
 Aki Wahlman (Pompidou)
 Kari Tamminen (Git)
 Juha Muje (Lessard)

Ikäraja: 3

Genre: animaatio

Kesto: 120 min.

Elokuvan levittäjä: Buena Vista Int. Finland Oy

Alkuperäinen nimi: *Ratatouille*

Koulukinon oppimateriaali on tehty kotitaloustunnille ala- tai yläkouluun.

Oppimateriaalin teemoja: ravintolahenkilökunta, keittiöhierarkia, maku, ruokakritiikki ja ravintolaruoka

SYNOPSIS

Rottatouillessa tutustutaan siimahäntään nimeltä Remy, joka unelmoi pääsevänsä vielä jonain päivänä suureksi ranskalaiseksi keittiömestariksi perheen vastustelusta ja alan varsin ilmeisestä rottakammosta huolimatta. Mutta kuinka ollakaan kohtalo heittää Remyn Pariisiin viemäreihin juuri mestarikokki Auguste Gusteaun ravintolan alapuolelle. Vaikka Remy on melko epätavallinen – ja varsinkin epätoivottu – vieras hienon ravintolan keittiössä, sen kokkaamista kohtaan tuntema palo laukaisee käyntiin riemukkaan ja jännittävän rottajahdin,

joka ennen pitkää saa koko Pariisin ravintolamaailman kiehumaan.

Remy joutuu lopulta valitsemaan, haluaako se kuunnella kutsumustaan vai viettää tavallista rotan elämää. Se oppii ystävyys ja perheen sekä itsensä hyväksymisen merkityksen – se nyt vain sattuu olemaan rotta, joka haluaa olla kokki.

RAVINTOLAHENKILÖKUNTA

Mitä suurempi ja tunnetumpi ravintola on, sitä enemmän henkilökuntaa se tarvitsee palvella asiakkaitaan. Niin keittiössä kuin salin puolellakin asiakkaiden tyytyväisyydestä huolehtii erityinen tiimi. Sen jäsenten kesken vallitsee ankara hierarkia: jokaisella henkilöllä on oma vastuualueensa ja tehtävät on määritelty tarkasti. Keittiötiimi työskentelee tiiviissä yhteistyössä valmistaen moitteettomia ruokia.

1. Yhdistä oikeat ravintolan ammattinimikkeet ja laita ne hierarkian mukaiseen järjestykseen:

Plongeur	kokki
Chef de partier	harjoittelija
Commis	keittiömestari
Sous-chef de cuisine	tiskaaja
Apprentie	ensikokki
Cuisinier	apulais-keittiömestari
Chef de cuisine	apukokki

2. Etsi alan kirjallisuudesta tai internetistä mitkä ovat seuraavien ammattinimikkeiden tehtäväalueet ravintolassa.

- Keittiömestari
- Saucier
- Rôtisseur
- Poissonier
- Entremetier
- Grande-manger
- Pâtissier
- Boulangier

3. Kotitaloustunnin hierarkia –tehtävä:

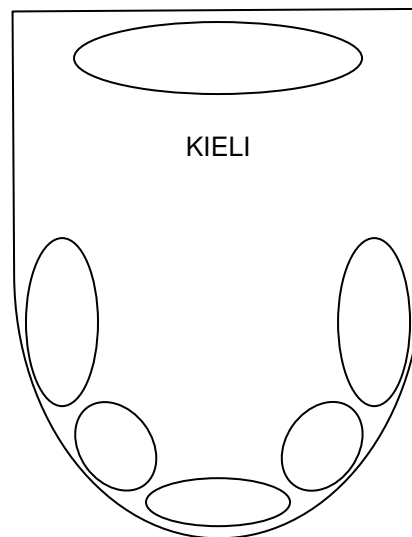
Nimetkää ennen ruuanlaittoa kullekin oman keittiön jäsenelle oma tehtävä. Yksi on keittiömestari, joka valvoo työskentelyä ja vastaa viime kädessä annosten laadusta ja mausta. Muut nimetään tarpeen mukaan. Keskustelkaa tuntien loppuun, miltä tuntui olla missäkin tehtävässä.

MAKU

Makuaisti on yksi ihmisen viidestä perusaistista. Makuaisti on yksilöllinen ja muuttuu iän myötä. Ihmisillä on hyvin erilaisia makumieltymyksiä ja yksittäisissä maun tulkitsemisissa voi olla suuriakin eroja. Ilman hajuaistia ei ole makuaistia, makuaisti on vain hajuaistin apuaisti.

1. Mitä makuja ihminen maistaa?

2. Missä kielen osassa mikäkin maku maistuu? Anna mauille väri ja väritä kieli-kuvasta, missä kohdassa kieltä maku maistuu.



<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	_____

3. Maistele seuraavia makuja ja rastita miltä ne mielestäsi maistuvat:

	suolainen	makea	hapan	karvas	umami
greippi					
suola					
fetajuusto					
sokeri					
appelsiini					
puolukka					
sitruuna					
herkkusieni					
sinappi					

4. Maista kanelijauhetta. Mitä eroa huomaat maussa, jos maistat sitä sieraimet auki tai tukittuina?

5. Maistele seuraavia tuotepareja ensi yksinään ja sitten yhdessä. Miten maut muuttuvat vai muuttuvatko? Ovatko yhdistelmät mielestäsi hyviä vai huonoja?

- porkkana – appelsiini
- maito – appelsiini
- homejuusto – makea hillo
- puolukka – maitosuklaa
- maustamaton jukurtti – hunaja
- mansikka – kermavaahto

RAVINTOLAKRITIIKKI

1. Tutustu lehtien ravintola-arvioihin

esimerkiksi seuraavista lehdistä: Nyt-liite, Optio, Viini- ja City-lehti.

- Mitä asioita kriitikot arvioivat?
- Ovatko arviot yleensä positiivisia vai negatiivisia?
- Jos lehdellä on arviointiasteikko, millainen se on?
- Millainen mielikuva sinulle tuli ravintolasta arvion perusteella? Vertailkaa mielikuvianne.

2. Mikä on Michelin-tähti?

- Miten Michelin-tähden voi saada?
- Mikä on Michelin-tähtien arvosteluasteikko?
- Onko Suomessa Michelin-tähti -ravintoloita?

3. Tee itse ravintola-arvio esimerkiksi kouluruuasta tai kotitaloustunnin tuotoksista.

Vertailkaa tekemiänne arvioita.

EXTRATEHTÄVÄ: RAVINTOLARUOKA

1. Mikä on tärkein asia ravintolaruoassa?

2. Tehkää käynti ravintolaan tai vaikka koulun ruokalaan.

- Ennen käyntiä ottakaa selville keitä ravintolassa on töissä eli kuka vastaa keittiöstä yms.
- Tehkää valmiiksi kysymyksiä eri henkilöille. Voitte valmiiksi jo jakaa luokan ryhmiin.
- Haastatelkaa henkilöitä.
- Kootkaa eri henkilöiden tehtävät ja vertailtaa niitä toisten tehtäviin.

VASTAUKSIA JA LISÄMATERIAALIA

Ravintolahenkilökunta

1. **Yhdistä** oikeat ravintolan ammattinimikkeet ja laita ne hierarkian mukaiseen järjestykseen:

Chef de cuisine = keittiömestari
 Sous-chef de cuisine = apulaiskeittiömestari
 Chef de partie = ensikokki
 Cuisinier = kokki
 Commis = apukokki
 Apprentie = harjoittelija
 Plongeur = tiskaaja

2. Etsi alan kirjallisuudesta tai internetistä mitkä ovat seuraavien **ammattinimikkeiden tehtäväalueet ravintolassa**.

a. Keittiömestari
 Keittiömestarilla on kokonaisvastuu keittiön toimivuudesta ja tehtävien jakamisesta. Hän suunnittelee ruokalistat ja budjetin sekä vastaa hankinnoista. Keittiömestari johtaa ja valvoo ruokien valmistusta ja tarkastaa annosten esillepanon. Jokaisen niistä on vastattava asetettuja vaatimuksia. Hän tekee yhteistyötä ravintoloitsijan kanssa, keskustelee uusista ruokalajeista ja ruokalistaan tehtävistä muutoksista. Muukin keittiöön liittyvä kuuluu keittiömestarin vastuualueeseen, kuten puhtauden valvonta ja harjoittelijoiden koulutus. Keittiömestari on myös keittiöhenkilökunnan edustaja salin puolella.

b. Saucier = kastikekokki
 Kastikkeiden lisäksi tämä kokki valmistaa lämpimiä alkuruokia, liharuokia ja pienissä ravintoloissa myös kalaruokia. Kokeista tärkein ja arvostetuin.

c. Rôtisseur = paistokokki
 Nimekkeensä mukaisesti paahtaa, grillaa ja friteeraa ruoat.

d. Poissonier = kalakokki
 Suurissa ravintoloissa kalojen ja äyriäisten valmistuksesta vastaa erityinen kalakokki.

e. Entremetier = alkuruokakokki
 Hän valmistaa keittoja sekä ruokia, joihin ei sisälly lihaa eikä kalaa. Hänen erikoisalaansa ovat kasvis-, jauho-, muna- ja juustoruoat sekä erityisruokavaliot.

f. Grande-manger = kylmäkkö
 Vastaa kylmien ruokien, alkupalojen ja salaattien valmistuksesta sekä suunnittelee kylmän noutopöydän. Raa'an lihan paloittelu ja kylmätiloista huolehtiminen ovat hänen vastuullaan.

g. Pâtissier = patisseri
 Hän valmistaa jälkiruoat ja aterian päättävät makeiset ja leivonnaiset. Hän leipoo usein myös leivät ja sämpylät.

h. Boulanger = leipuri
 Yleensä vain suurien hotellien ravintoloissa on leipurit.

Maku

Makuaisti:

Kielen eri osissa on erikseen neljää perusmakua, makeaa, suolaista, karvasta ja hapanta, aistivia aistinsoluja. Näiden suhteelliset osuudet mutta myös samalla aistittavat hajut sekä ruoan rakenne, lämpötila sekä näläntunne määräävät makuaistimuksen.

Makuaisti perustuu molekyyliarakenteen tunnistamiseen: esimerkiksi happaman maun reseptorit reagoivat protoneille ja makean reseptorit ruokosokerin molekyyliarakenteelle. Makureseptorit sijaitsevat suuontelossa, erityisesti kielessä mutta myös kitalaessa, ikenissä ja ruokatorven alkuosassa. Eri makujen reseptorit sijaitsevat hieman eri paikoissa. Makeaan herkimmin reagoivat reseptorit ovat kielen kärjessä, karvas maistetaan parhaiten kielen takaosassa. Makureseptorit ovat 50 kappaleen nystyissä, jotka uusiutuvat noin 10 päivän välein. Reseptorin kantaan liittyy hermopääte ja välille muodostuu tyypillinen synapsi. Yksi hermosäie kuljettaa tietoa useista reseptoreista. Kolme eri aivohermoa osallistuu makuinformaation välitykseen. Makuhermosäikeet synapsoivat talamuksessa, josta ne jatkavat aivokuoren makualueelle lähelle kielen tuntoaluetta. Toinen aivokuoren makualue sijaitsee insulassa. Ydinjatkoksesta kulkee hermoratoja myös aivorungon makualueelle, joista taas on yhteyksiä limbiseen järjestelmään: tämä ratayhteys todennäköisesti välittää makuihin liittyvää emotionaalista sisältöä.

Monet maut ovat todellisuudessa hajuja. Sen havaitsemme ollessamme nuhaisia, jolloin hajut eivät pääse suuontelosta nenään. Sama ruoka maistuu lämpimänä maukkaammalta kuin kylmänä, mikä kertoo lämpötilan merkityksestä makujen muodostumisessa.

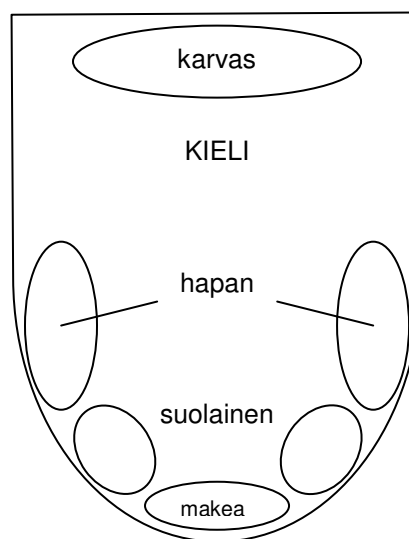
Lähde:

<http://ihmisenaiisti.tripod.com/Makuaisti.doc>

1. Mitä makuja ihminen maistaa?

Neljä perusmakua: suolainen, makea, karvas ja hapanta. Uusi perusmaku on umami. Sitä voidaan kuvata "hyvän maun olemukseksi". Usein umami määritellään makuisuudeksi ja siihen liitetään sellaisia käsitteitä kuin ruokaisuus, täyteläisyys, intensiivisyys, lihaisuus ja pyöreys. Umamia voidaan havaita esimerkiksi arominvahventeena käytetyssä natriumglutamaatissa.

2. Missä kielen osassa mikäkin maku maistuu? Anna mauille väri ja väritä kieli-kuvasta, missä kohdassa kieltä maku maistuu.



3. Maistele seuraavia **makuja** ja rastita miltä ne mielestäsi maistuvat:

	suolainen	makea	hapan	karvas	umami
greippi		X		X	
suola	X				
feta-juusto	X		X		
sokeri		X			
appelsiini		X	X		
puolukka			X		
sitruuna			X		
herkkusieni					X
sinappi		X		X	

Ravintola saa

- yhden tähden, jos se on arvostelijoiden mielestä poikkeuksellinen omassa luokassaan.
- kaksi tähteä, jos ravintolan henkilökunnan ruoanvalmistustaidot ovat erinomaiset. Ravintola on myös pienen matkan arvoinen.
- kolme tähteä, jos henkilökunnan ruoanlaittotoimitus ja ravintolan ruokakulttuuri kokonaisuudessaan ovat ainutlaatuisia. Ravintola on myös matkan arvoinen.

Suomessa Michelinin luokittamat ravintolat sijaitsevat Helsingissä. Vuonna 2006 Chez Dominiquella oli kaksi tähteä ja G.W.Sundmans ja George olivat molemmat yhden tähden ravintoloita. Vuonna 2007 ravintola Demolle myönnettiin yksi tähti. Lisäksi ravintola George menetti tähtensä.

Lähde: www.wikipedia.org

Ravintolakritiikki

Michelin-tähdillä tarkoitetaan Michelinin vuosittain julkaiseman hotelli- ja ravintolaoppaan, "punaisen oppaan" (engl. *Red guide*, ransk. *Guide rouge*) käyttämää luokitusta maailman parhaille ravintoloille ja niiden keittiömestareille. Euroopan oppaassa on mukana 20 maata.

Tähtiä jaetaan säästeliäästi ja niitä annetaan niille ravintoloille, jotka edustavat arvostelijoiden mielestä poikkeuksellista laatua sekä ruokakulttuurin että ruoanlaittotoimituksen osalta. Tarkastajat kiertävät joka vuosi eri ravintoloissa koesyömässä ruokia ja aistimassa tunnelmaa ja palvelun laatua. Tutkimuksen puolueettomuuden takaamiseksi Michelinin palkkaamat tarkastajat toimivat aina nimettöminä ja maksavat itse ruokansa ja yöpymisensä. Ravintoloitsijat ottavat Michelin-tähdet erittäin vakavasti, sillä tähden lisäys tai sen poistaminen voi merkitä rahassa mitattuna jopa miljoonia euroja.

Oppimateriaalin ovat laatineet
KM Liisa Jaakkola ja kokki Teemu Sierla.

Oppimateriaalin on tuottanut Anna-Liisa
Puura-Castrén Koulukinosta.