

Tuomarit 2020

(På svenska – se nedan)



Anders Fagerlund, ruokatuotannon opettaja Axxell Utbildning AB:ssa sekä yrittäjä.

Minulla on 37 vuotta ravintola alan kokemusta, kokkina, keittiömestarina sekä opettajana. Olen ollut artesaanituomarina joka kerta, kun kisat on järjestetty Suomessa.

Olen syntynyt saaristossa, jossa raaka-aineet ovat tuoreita ja lähellä, siitä se lähti, päätin nuorena, että minusta tulee keittömestari.



Kuva: Margitha Sundström.

Ann-Louise Erlund, puheenjohtaja, Resurssikeskus Hald ry.

Olin Rannikko Ruuan projektipäällikkö 2016-2018 ja järjestimme silloin ensimmäiset Suomen Artesaaniruuan-kilpailut ja Artesaaniruuan koulutuksia.

Artesaaniruuan alalla luodaan suurella innolla uusia maukkaita tuotteita mitkä sopivat niin juhlatilaisuuteen, kun arkipäivän aterioihin. Maukkaat kotimaiset ja paikalliset elintarvikkeet sekä pelloista että luonnosta.



Eliisa Kuusela, leipäkuulttuuriyrittäjä ja -kirjailija.

Leipävallankumouksen kirjoittaja, Hapanjuurileipurit-yhteisön perustaja, Hyvän leivän lähettiläs. Olen kirjoittanut hapanjuurileivonnan perusteoksen Leipävallankumous – hapanjuuren paluu, joka on ainoa suomalaisen kirjan aiheesta. Olen aktiivinen toimija perustamassani Facebook-yhteisössä Hapanjuurileipurit, jossa on yli 20 000 jäsentä. Koulutan ja opetan leipureita ja yksityishenkilöitä.

Perinteiden tuominen tähän päivään uudessa muodossa. Monimuotoisuus alkaen viljelytavasta, jatkuen raaka-aineisiin ja totetutukseen.



Eva Johansson, yrittäjä, pienen paikallisen ravintolan omistaja ja vetäjä Paraisilla. Rakkaus paikallisiin ja suomalaisiin raaka-aineisiin. Mitä aamulla tuottajat tuo on päivän menun peruspilari.

Yksinkertaisesti maukasta.



Heidi Jaakkola, Ukipolis Oy, Projektipäällikkö KulTa -hanke / Vakka-Suomi.

Vetänyt Vakka-Suomen alueella useita elintarvikealan kehittämishankkeita, entinen pienpanimoyrittäjä, kotona kasvatetaan luomukarjaa ja -marjoja ja -kasviksia.

Yrittäjätarinat tuotteiden takana, erilaisia, mutta kaikki yhtä kiinnostavia.



Kuva: Timo Porthan.

Heli Koivuniemi, päätoimittaja Aromi-, Shaker- ja Evento-lehdet.

Ruoka-alan ammattilehden päätoimittajan, toimittajan ominaisuudessa.

Puhtaat, selkeät ja kotimaiset raaka-aineet sekä maut. Yksinkertainen on kaunista.



Henna Kyrrä, olen ruoka- ja yritysasiantuntija, ProAgria Länsi-Suomessa/Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaisissa. Lisäksi olen Kala-ToVin kalastaja Ville Toivosen puoliso ja viime vuoden kylmäsavukala sarjan voittajatuotteen ”kylmäsavukuhan” toinen kehittelijä. Minut valittiin tuomaristoon sen vuoksi että olen viime vuoden kylmäsavukalasarjan voittotuotteen toinen kehittäjä.

Ruoka intohimoni on puhdas, kotimainen ja laadukas ruoka.



Janne Tolvi, Juustola yrittäjä.

Juustola yrittäjä 25v, valtakunnallisen juustokilpailun arviontitiimissä useana vuonna

Puhtaat kotimaiset perus raaka-aineet, simppeleitä ja konstailematonta peruseruokaa.



Johan Hellsten, kauppias/yrittäjä, Herkkunuotta Oy. Koulutukselta keittiömestari, kokemusta keittiötyöstä 25 vuotta. Yrittäjänä ja kalakauppiaina 13 vuotta. Herkkunuotta Oy aikana on tullut paljon kokemusta erilaisten kalatuotteiden kehitystyöstä ja niiden viemisestä ideoista valmiiksi myyntituotteiksi.

Innostun edelleen hyvästä ruuasta ja intohimona edelleen uusien makujen löytäminen.



Jonas Harald, Kala-Leader neuvoja ja
artesaaniruokaharrastaja.

Pitkäaikainen hankevetäjä, yritysneuvoja ja kurssijärjestäjä elintarvikealalla. Ruotsin Mathantverk-SM tuomaristojäsen 3 vuotta. Artesaaniruoka-SM järjestäjä/kilpailuneuvostossa 2016, 2017, 2018. Artesaaniruoka-SM tuomaristoryhmän puheenjohtaja 2019. Finland Svenska Måltidsakademi r.f. neuvostojäsen.

Paikallinen ja ainutlaatuinen artesaaniruoka ja ruokakulttuuri.



Jorma Haranen, ruokatuotannonlehtori evp, keittiömestari,
restonomi

Skills Finland lajipäällikkö, expertti lajikokki.
Entinen Suomen kokkimaajoukkueen johtaja menneiltä vuosilta.
Tuomarointia niin kotimaan kuin kansainvälisissä kilpailuissa.

”Rakkaudesta ruokaan”.



Jouni Vaarala, kehitän tällä hetkellä heti valmista ruokaa ja ruokatoreja Pirkanmaan Osuuskaupassa sekä vastaan ravintolatoimista kauppojen sisällä.
Tittelini on ”Master Chef”

Olen toiminut pitkään erilaisissa keittiötehtävissä vastaten Hotellien -ja kivijalkaravintoloiden keittiötoiminnoista sekä tuotekehityksestä. Olen toiminut pitkään myös ryhmäpäällikkönä, vastuualueena ruoan kehitys ja ravintolan sekä kaupan yhdistäminen.

Intohimoni ruokaan koostuu puhtaista, parhaista ajankohtaisista raaka-aineista ja niiden huolellisesta valmistuksesta. Meidän tulee ylläpitää ja vahvistaa käsityön laatua ja ammattitilpeyttä tässä monipuolisessa ja hienossa ammatissa.



Kari Saari, Turun Keittiömestariyhdistyksen puheenjohtaja.

Olen toiminut Turun keittiömestarit ry:n puheenjohtajana vuodesta 2018 ja työskennellyt 44 vuotta alalla.

Harrastuksiini kuuluu kalastus joten kalojen jatkokäsittely ja valmistus on intohimoni. Tärkeänä asiana pidän nuorten saamista ravintola-alalle sekä alan kehitystä.



Klaus Hartikainen, MTK:n viestintäjohtaja.

Olen työskennellyt pitkään suomalaisen maatalouden ja ruuan menekinedistämisen parissa. Olen toiminut myös useampana vuonna Suomen suurimman lähiruokatapahtuma Herkkujen Suomen sekä vuonna 2019 Suomen kumppanimaahankkeen projektijohtajana Grüne Woche -ruokamessuilla. Olin mukana tuomarina myös viime vuonna Jyväskylässä.

Puhtaat ja lähellä tuotetut suomalaiset raaka-aineet laidasta laitaan. Erityisesti kesällä tuoreet satokauden herkut. Haluan erityisesti sitä, että suomalainen ruoka löisi itsensä toden teolla läpi ruokaviennissä ja että siitä tulisi matkailuvaltti Suomen matkailulle.



Kuva: Santeri Stenvall

Lari Helenius, Vuoden kokki 2020 ja ravintola Olon keittiömestari.

Olen ollut itse arvioitavana useissa ruoanlaittokilpailuissa Suomessa ja maailmalla.

Herkullisuus on tärkein, mutta myös ruuan monimuotoisuus ja kekseliäisyys kiinnostavat.



Lasse Alisaari, Lounais-Suomen koulutuskuntayhtymässä catering-alan opettaja. Toimin osittain myös Kuluttajat ruokatalouden keskiössä-hankkeessa hanketyöntekijänä.

Kokemusta minulla on monipuolisesti ruoan parista. Olen työskennellyt kokkina, keittiömestarina ja alan opettajana. Olen toiminut jo useamman vuoden lähiruoan parissa erilaisissa hankkeissa. Myös artesaaniruoka on tullut tätä kautta tutuksi.

Puhtaista raaka-aineista ja selkeistä mauista ruoan valmistaminen on lähellä sydäntäni.



Leena Pölkki, toimin projektipäällikkönä maakunnallisessa ruokaketjun kehittämishankkeessa Jyväskylän ammattikorkeakoulun liiketoimintayksikössä. Toimin vuoden 2019 Jyväskylän Artesaaniruokakilpailun johtajana. Olen Suomen Artesaaniruoka ry:n hallituksen jäsen. Minulla on yli 20 vuoden kokemus ravintola-alalta kokkina, vuoromestarina ja keittiömestarina. Olen toiminut opettajana ja kouluttajana, ja vastannut erilaisista ruokaprojekteista, kuten suomalaisten elintarvikkeiden myynnistä Saksan joulumarkkinoilla ja kuluttajille suunnatun reseptiikan tuotannosta.

On onni saada elää ja tehdä arvojensa mukaista työtä suomalaisen ruoan ja loistavien raaka-aineiden puolesta. Maku edellä.



Maija Salo, leipurimestari, yrittäjä, toimitusjohtaja, @bageri Å, Kakola.

Laaja osaaminen leipomoalalta, toiminut kursseilla kouluttajana. Hapanjuurileipomo-yrittäjä 5 vuoden ajan.

Fermentointi, siihen liittyvät elävät kulttuurit sekä raaka-aineiden alkuperä ja niiden läpinäkyvyys.



Margot Wikström, ruoka-artsaani ja KulTa-lähiroukahankkeen Paraisten hankevastaava. Hankkeen vastuulla myös artsaani-ruoan kehittäminen. Eldrimnerin ja Svenska Syltningssällskapetin kouluttama Ruoka-artsaani. Valmistanut artsaani-ruokatuotteita myyntiin oman tilan sekä luonnonmarjoista ja hedelmistä 15 vuoden ajan.

Voittanut useita palkintoja Eldrimnerin sekä Suomessa järjestetyissä kilpailuissa. Kilpailukokemusta näiden maiden lisäksi myös Islannista. Ruoka-artsaani kouluttaja Suomessa. Suomen artsaani-ruoka Ry:n toiminnanjohtaja.

Laadukkaista ja ehdottoman tuoreista raaka-aineista valmistettu ruoka. Pellolta, puutarhasta, pensaista, merestä tai metsästä suoraan pataan. Ilman marjoja en voi elää.



Mirja Hellstedt, toiminnanjohtaja.

Työskennellyt suomalaisen ruoan ja ruokakulttuurin parissa jo vuosikymmeniä.

Erilaiset pientuottajien tuotteet.



Petri Tamminen, asiakaspäällikkö, Foodservice, Saarioinen.
Ammattikeittiöiden Ammattilaiset asiakkaina 35 vuotta.
Riista- ja villi ruoka.
Asiakaskoulutukset Ammattikeittiöissä ja Luonnossa.
Chaîne des Rôtisseurs.

Kaikki Taidolla ja Rakkaudella valmistettu ruoka.
"Haluan aina tietää tarinan lopputuotteen takaa"
Suurin Intohimoni ruokaan liittyy perinteisiin ohjeisiin ja niistä syntyvään konstailemattomaan makunautintoon"



Päivi Lehtonen, villiruoka-alan yrittäjä ja kouluttaja.

Olen toiminut villiruoan parissa kouluttajana, reseptikehittäjänä ja catering-yrittäjänä kymmenkunta vuotta. Biologin taustani takaa, että hallitsen monipuolisesti kotimaan villiruokalajistoa enkä pelkää käyttää sitä.

Intohimoni ruoan parissa on yhdistää uutta ja vanhaa niin, että perinteet säilyvät, mutta makuprofiilit ovat sopivia myös nykyihmisen suuhun. Ja sienet erityisesti, kaikin tavoin.



Riikka Mantila, lehtori, PRO- opettaja 2020. Turun ammatti- instituutti, Matkailu, ravintola ja catering. Pitkään toiminut alan kouluttajana, erityisesti kehittäminen on lähellä sydäntä. Ravintola- ala on sekä työ että harrastus minulle.

Tunnen riemua ja iloa ruokalajien sekä tuotteiden selkeistä mauista, hellivistä suutuntumista ja täydellisistä rakenteista.



Sissi Kaskela, kehityspäällikkö.

Vahva ja monipuolinen elintarvike- ja ravintola-alan osaaminen. Olen työskennellyt opetus- ja koordinoititehtävissä sekä lukuisissa projektiluontoisissa asiantuntija- ja kehitystehtävissä elintarviketeollisuudessa ja ravintolasektorilla. Uutuustuotekehitys ja uudet innovaatiot ovat erityisen lähellä sydäntäni.

Kiinnostuin ruuanlaitosta jo teininä, ja minulle oli jo tuolloin selvää, että haluan tehdä töitä ruoan parissa. Elintarvike- ja ravintola-alan jatkuva muutos ja kehitys on rakastamani työn suola.



Tanja Raunio, tarinankertoja ja sisällöntuottaja, Neiti Raunio Oy.

Minulla on ilo ja kunnia toimia Turun kaupungin Food Ambassadorina eli ruoka- ja juomakulttuurilähettiläänä. Olen pitkän linjan ravintola-alan ammattilainen, baarimestari ja ravintola-alan kouluttaja. Kirjoitan ruoka- ja juomakulttuurista ja suhtaudun intohimoisesti niin lautasellani olevaan ruokaan kuin lasissani olevaan juomaan.

Tykkään syödä ulkona ja sytyn uusista makuelämyksistä. Ihan parhaita asioita on viettää ilta ravintolassa yhdessä ystävien kanssa ja tilata pöytä täyteen, niin että kaikki saavat maistaa kaikkea.



Teemu Sirainen.

Teemu Sirainen, toimin opetusravintola BarLaurean ravintolapäällikkönä ja vastaan Laurean restonomiopiskelijöiden käytännön opetuksesta.

Domarna 2020



Anders Fagerlund, verkar för tillfället som lärare i livsmedelsproduktion i Axxell Utbildning Ab, samt som företagare.

Jag har 37 års erfarenhet av restaurangbranschen, som kock, köksmästare och som lärare. Jag har deltagit i juryarbetet under varje FM som arrangerats i Finland.

Jag är född i skärgården, där råvaran är färsk och nära, där började det. Jag bestämde mig redan som ung att bli köksmästare.



Kuva: Margitha Sundström.

Ann-Louise Erlund, ordförande för Resurscentret Hald Rf.

Jag var projektchef för Kustens mat under åren 2016-2018 och då arrangerade vi utbildningar och de första FM-tävlingarna i Mathantverk. Inom mathantverket utvecklas passionerat nya smakliga produkter såväl till vardag som till fest.

De smakliga inhemska och lokala livsmedlen från både åker och natur.



Eliisa Kuusela, företagare och författare inom matkultur.

Har skrivit boken "Leipävallankumous", skapare av kollektivet "Hapanjuurileipurit", ambassadör av det goda brödet. Jag har skrivit den enda boken som i Finland har utkommit om surdegsbakning, Leipävallankumous-hapanjuuren paluu. Jag är aktiv inom Facebook kollektivet Hapanjuurileipurit, med över 20000 medlemmar. Jag utbildar och lär ut bakning för bagare och privatpersoner.

Att ta in traditionerna i nya format till denna dag. Mångfalden, som börjar med odlingen och fortsätter i råvaran och förverkligandet.



Eva Johansson, företagare, äger och driver en liten lokal restaurang i Pargas.

Kärleken till lokala och inhemska råvaror. Det producenterna levererar på morgonen utgör basen i dagens meny.

Enkelt och smakligt.



Heidi Jaakkola, Ukipolis Oy. Projektansvarig för närmatsprojektet KulTa i Nystadsregionen.

Ansvarat för flera livsmedelsutvecklingsprojekt, före detta mikrobryggeriföretagare, producent av ekokött, -bär och – grönsaker.

Berättelserna bakom produkterna, så olika men alla lika intressanta.



Kuva: Timo Porthan.

Heli Koivuniemi, chefredaktör för tidskrifterna Aromi, Shaker och Evento.

I egenskap av redaktör och chefredaktör för branschtidningar inom livsmedelsbranschen.

Rena och tydliga inhemska råvaror och smaker. Det enkla är vackert.



Henna Kyyrä, specialsakkunnig inom livsmedel och företagande i Pro Agria Västra Finland/Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaiset. Produktutvecklare och partner till Kala-Tovis fiskare Ville Toivonen och den andra utvecklaren av vinnarprodukten 2019 i klassen kallrökt fisk med produkten kallrökt gös.

Produktutvecklare av fjolårets vinnarprodukt.

Ren, inhemsk mat av hög kvalitet.



Janne Tolvi, Ysteriföretagare sedan 25 år.

Deltagit flera gånger i den riksomfattande osttävlingens utvärderingsteam.

Rena inhemska råvaror, simpel och okonstlad basmat.



Johan Hellsten, köpman/företagare, Herkkunuotta Oy.

Köksmästare med 25 års erfarenhet av köksarbete. 13 år som företagare och fiskköpman. Under tiden i Herkkunuotta Oy riklig erfarenhet av fiskens produktutveckling och genomförande av ide'stadium till färdig produkt.

Fortfarande går jag igång av god mat och min passion är att hitta nya smaker.



Jonas Harald, Fiske-Leader rådgivare och mathantverksentusiast

Mångårig projektdragare, företagsrådgivare och kursarrangör inom livsmedelssektorn. Mathantverks-SM jurymedlem 3 år. Mathantverk-FM arrangör/tävlingsråd 2016, 2017, 2018. Mathantverk-FM jurygruppsordförande 2019. Finland Svenska Måltidsakademi r.f. styrelsemedlem

Lokala och unika mathantverk och matkultur.



Jorma Haranen, Jorma Haranen, lektor i livsmedelsproduktion, köksmästare, restonom.

Grenchef i Skills Finland, expertis i grenen kock. Erfarenhet av juryarbete såväl i inhemska som internationella tävlingar.

”Av kärlek till maten”



Jouni Vaarala, Master Chef. Produktutvecklare av färdig mat och mat-torg i Birkalands Andelshandel med ansvar för restaurangverksamheten inom affärerna.

Har lång erfarenhet av olika uppdrag med ansvar för köksfunktioner och produktutveckling. Chef för gruppen med ansvar över utveckling av mat samt restaurangverksamhet inom butik.

Min passion är omsorgsfullt tillredd mat av de rena och bästa råvaror i säsong. Vi måste se till att bevara och stärka kvaliteten av hantverket och yrkes stoltheten i denna mångsidiga och fina bransch.



Kari Saari, Ordförande för Åbo köksmästarförening.

Jag har arbetat i branschen i 44 år och fungerat som ordförande för Åbo köksmästare sedan 2018.

Jag är fritidsfiskare så vidareförädling och tillredning av fisk är min passion.

Jag tycker det är viktigt att få unga till branschen samt branschens utveckling.



Klaus Hartikainen, kommunikationschef, MTK.

Jag har jobbat länge med frågor kring det finländska jordbruket samt främjande av inhemsk mat. Jag har under flera år fungerat som projektledare för Herkkujen Suomi, Finlands största närmatsevenemang, samt under 2019 Grune Woche-matmässan, då Finland var partnerland. Deltog i FM-juryn i fjol i Jyväskylä.

Rena och närproducerade finländska råvaror. Speciellt de färska säsongdelikatesserna under sommaren. Mest av allt önskar jag få se den finländska matens genomslag i exporten och att den skulle bli en attraktion för den finländska besöksnäringen.



Kuva: Santeri Stenvall

Lari Helenius, Årets kock 2020, köksmästare på restaurang Olo.

Jag har själv blivit bedömd i flera matlagningstävlingar i Finland och utrikes.

Den delikata smaken är viktigast, men även matens mångfald intresserar.



Lasse Alisaari, lärare i catering i Lounais-Suomen koulutuskuntayhtymä. Fungerar på deltid också inom projektet KulTa, kosthåll med konsumenten i fokus.

Jag har vidsträckt erfarenhet av mat. Har fungerat som kock, köksmästare och lärare. Har arbetat redan under många år med närmatsrelaterade projekt. Den vägen har mathantverket blivit bekant för mig.

Att tillverka mat av rena råvaror med tydlig smak ligger mig varmt om hjärtat.



Maija Salo, bagerimästare, företagare, VD @bageri Å, Kakola, Åbo.

Bred kunskap inom bageribranschen, fungerat som utbildare. Surdegsbageriföretagare sedan 5 år.

Fermentering, de olika levande kulturerna samt deras ursprung och transparens.



Margot Wikström, Mathantverkare och projektansvarig inom Pargas för närmatsprojektet KulTa. Projektet ansvarar också för utveckling av mathantverket.

Mathantverkare utbildad av Eldrimner och Svenska Syltningssällskapet. Har tillverkat mathantverksprodukter till försäljning i 15 års tid av själv odlade samt vilda bär och frukter. Har vunnit flera priser i SM Eldrimner samt FM. Tävlingserfarenhet också från Island samt andra mindre tävlingar. Utbildare av mathantverkare i Finland. Verksamhetsledare för Mathantverk i Finland Rf.

Mat tillrett av absolut färska råvaror av mycket hög kvalitet. Direkt i grytan från åkern, trädgården, buskarna, havet eller skogen. Jag kan inte leva utan bär.



Mirja Hellstedt, verksamhetsledare.

Har arbetat med den finländska maten och matkulturen under årtionden.

Olika produkter från småproducenter.



Petri Tamminen, Kundchef för Foodservice, Saarioinen.

Proffsen i de offentliga köken har varit mina kunder i 35 år. Vilt och mat från naturen. Utbildningar för kunderna i proffskök samt i naturen. Chaine des Rotisseurs.

All mat som är tillredd med kunskap och kärlek. "Jag vill alltid höra berättelsen bakom slutprodukten. Min största passion är de okonstlade smakupplevelserna som uppstår av traditionella recept."



Päivi Lehtonen, Företagare och utbildare inom den vilda råvaran.

Jag har i 10 års tid verkat som utbildare, receptutvecklare och cateringföretgare. Bakgrunden till min blogg är att jag mångsidigt behärskar den vilda råvaran och räds inte för att utnyttja den.

Min passion är att kombinera gammalt och nytt på ett sätt som gör att traditioner bevaras samtidigt som smakprofilen passar dagens konsument. Speciellt svamp, tillrett på alla sätt.



Riikka Mantila, lektor, PRO-lärare 2020. Åbo Yrkesinstitut, turism, restaurang och catering.

Har fungerat länge som utbildare, speciellt utveckling ligger mig varmt om hjärtat. Restaurangbranschen är både mitt jobb och min hobby.

Maträtter med tydlig smak, smekande munkänsla och fulländad konsistens får mig att känna glädje och lycka.



Sissi Kaskela, utvecklingschef.

Mångsidig erfarenhet och kunskap inom livsmedels- och restaurangbranschen. Har arbetat med uppgifter inom undervisning och koordinering samt som sakkunnig och utvecklingsärenden i otaliga projekt inom restaurangbranschen och livsmedelsindustrin.

Produktutveckling och nya innovationer ligger mig speciellt varmt om hjärtat. Jag intresserade mig för matlagning redan som tonåring, och det var helt klart att jag vill jobba med mat.

Den ständiga förändringen och utvecklingen inom restaurangbranschen är saltet i mitt älskade jobb!



Tanja Raunio, storyteller och innehållsproducent, Neiti Raunio Oy.

Jag har glädjen och äran att fungera som Food Ambassador, mat- och dryckesambassadör för Åbo stad. Jag har lång erfarenhet av restaurangbranschen, är barmästare och utbildare inom branschen. Jag är skribent inom mat- och dryckeskulturen och passioneras likaväl av den mat jag har på tallriken som den dryck jag har i glaset.

Jag gillar att äta ute och tänds av smakupplevelser. Helt bäst är att med vänner fira kväll i en restaurang och beställa bordet fullt av mat, så att alla får smaka av allt.



Teemu Sirainen, restaurangchef vid övningsrestaurang BarLaurea och ansvarig för restonomstuderandenas praktiska undervisning i Laurea.

Har deltagit i juryarbetet i tävlingen Taitaja sedan 2017. Har fungerat som domare och huvuddomare vid finaler i kocktävlingar. Som domare utvärderade jag helhetsmässigt både de tävlande och maten.

Jag deltog i juryarbetet i FM i Mathantverk 2019. Alla mina arbetsuppgifter sedan 2001 har tangerat maten. Mat är för mig arbete, hobby och fritidssyssla. Jag tillbringar varje vardag kring maten, men också stora delar av fritiden. Man kan alltså säga att mat är min passion!