

Kulinaarisen tiedekunnan kokous 1/2010

Paikka: Ravintola Teinin kabinetti, Turussa

Aika: 19.10.2009 klo 19.10

Paikalla: Kaisa Häkkinen Tiedekunnan dekaani/puheenjohtaja
Aki Halonen
Antti Halonen
Antti Kaunismäki
Mauno Mielonen
Oona Peltonen
Petri Teräspuro Notaari/sihtööri

1. Kokouksen avaaminen

- Tiedekunnan dekaani avasi kokouksen 19.22

2. Kokouksen laillisuus ja päätösvaltaisuus

- Todettu.

3. Ilmoitusasiat

- Etanat kovin vähän maustettu.
- Teinin pannun perunat ja punajuuret olivat ennen isommissa paloissa. Pienemmät palaset eivät jää niin helposti haarukkaan. Kananmuna oli munakkaan eikä paistettuna päällä niin kuin ennen.
- Lime sopii Coronan ei saksanhirveen kanssa.

4. Opintoasiat ja väitökset

- Snapsit sitsitilanteess on Antti Halosen Pro gradu –tutkielman aihe. Käytiin läpi Antin tutkimusmateriaalia ja ehdotusta tehdä Pro gradu. Hyväksyttiin tehtäväksi.
- Laura Nurmisen väitös ei ole vielä valmistunut. Väitös käsittelee piparkakkutalojen arkkitehtuuria.

Klo 19.32 siirryttiin kohtaan META – alkuruoka, jatkettiin 19.32

- Antti Kaunismäki esitti tutkimussuunnitelmansa, jossa hän yhdistelee pelitieteitä ja alkoholitieteitä. Väitös käsittelee juomapelejä. Alustavat kokeilut kotimaisen Pasila-sarjan muutamalla jaksolla olivat tuottaneet lupaavia tuloksia. Mahdollisuuksia on runsaasti jatkotutkimukseen ja tiedekunnan kokous hyväksyi Antin väitöksen aiheen.
- Riikka Roine väittelee aiheella ”Kulinaarispatologinen deskriptiivinen terminologia” seniorijuhlissa 20.11.2010. Vastaväittelijöiksi ehdotettiin kulinarian tohtoreita Petri Kähköstä tai Elina Rauhalaa. Notaari etsii vastaväittelijän Riikalle. Kustokseksi nimettiin alustavasti kulinarian tohtori Mauno Mielonen.

Klo 20.04 siirryttiin kohtaan META – pääruoka, jatkettiin 20.22

5. Tulevia tapahtumia

- Ehdotettiin yhteiskokkailujen järjestämistä sekä konfuusiokeittiön yhdistämistä kulinaariseen tiedekuntaan.
- Vanhoja aiheita, joita ei ole vielä toteutettu:
 - o Piirakanajeluilumat
 - o Kala-/liha-/lanttukukon tekemisen opetusta.
 - o Tiedekunnan esittelyilta
 - o Opiskelija ruuan valmistaminen minimaalisin kustannuksin
 - o Tutkielmaseminaari eli kuinka tehdä väitös kauan heilauksessa.
 - o Silakkamarkkinoilta voidaan tarkastella kulinarian alan uusia tuulahduksia.
 - o Teknisen kulinarian alalta luento
 - o Tohtoriksi luentosarjoja
 - o Alkoholitieteiden tutkimuksen menetelmien turvallisuus ja kehittäminen

6. Tulevaisuuden näkymiä ja tutkimuksen suuntaviivoja

- Tiedekunnan hitaasti eteneville sivuille lisätään sähköiset versiot väitöskirjoista ja muista tutkielmista. Sitä ennen väitökset lisätään osakunnan kotisivuille.
- Aiheita tutkimuksille aikaisemmista kokouksista:
 - o Sienet
 - o Mausteyrtit ja niiden maku sekä kasvualustan vaikutus makuun.
 - o Television kokkisarjojen reseptien tutkiminen ja niiden toimivuus.
 - o Aki Wahlmannin reseptit
 - o Mausteiden käyttö Suomessa nykyään
 - o Valkosipuli aikojen saatossa. Kuinka inhokista on tullut suuri suosikki.
 - o Ravintola Keppanakellarin salaisuus
 - o Ulkomaalaisten ruokien leviäminen Suomessa ja niiden saapuminen. Kuten Tukholmassa tuli pitserioiden jälkeen kiinalaiset, intialaiset ja niin edelleen. Sama trendi oli Suomessa hieman myöhemmin.
 - o Pasta ja noodelit, jotka aikanaan oli täysin tuntemattomia, mutta nykyään arkipäivää.
 - o Alkoholitieteiden alalta väkiviinon maustaminen eri aineilla. Miten saadaan hyvää väkiviinaa?

7. Seniorijuhlat

- Tiedekunta ei pidä eityistä puheenvuoroa seniorijuhlissa.
- Riikka Roinea muistutetaan pitämään virkaanastujaisesityelmä, joka pidetään väitöksen jälkeen.

8. Muut esille tulevat asiat

- Alkuruoka 19.32
- Pääruoka 20.04
- Määrätän tarkastajat Antti Halosen Pro gradu –tutkielmaan. Tutkielma palautetaan tarkastajille viikkoa ennen seniorijuhlia. Alustavasti nimettiin tarkastajiksi kulinarian tohtorit Olli Heimo ja Elina Rauhala

9. Kokouksen päättäminen

- Tiedekunnan dekaani päätti kokouksen 21.06