

”Se on tämä kokin työ semmosta, että kun siitä tulee intohimo, niin se kulkee aina mukana ja määrää tekemisen tahdit niin lomalla kuin arjessa”

Ruokastailaaja ja kokki Jani Paasikoski lopetti kaupan alan opinnot aikoinaan vain muutaman kuukauden opiskelujen jälkeen ja pääsi tutustumaan tulevaan ammatteensa työmarkkinatuella tehdyn työssäolojakson aikana vasta avatussa Sodankylän S-marketissa.

Kun **Jani Paasikoski** oli viisivuotias, hän muutti äitinsä, isänsä ja vuotta nuoremman **Antti**-veljensä kanssa Helsingistä Espanjan Fuengirolaan. Hänen isänsä oli juuri jäänyt sairauseläkkeelle ja terveyssyistä tämän oli parempi olla lämpimässä.

– Omia mielikuvia minulla ei ole alkuaajoista, mutta olen kuulut, että espanjan kieli tarttui no-

Matkani minuksi

peasti ja samoin löytyi paikallisia kavereita. Los Pacos ei ollut vielä silloin yhtä suosittu suomalaisien lapsiperheiden keskuudessa, vaan suurin osa oli eläkeläisiä. Olimme siellä harvinainen näky siihen aikaan, Jani kertoo.

Janin vanhemmat ostivat omakotitalon espanjalaisten perheiden asuinalueelta ja pojat aloittivat vuorolleen esikoulussa ja koulussa. Perhe asui Los Pacosissa viiden vuoden ajan, kunnes Janin äiti, Kersilöstä kotoisin oleva **Marja-Liisa** (os. **Kaaretkoski**), halusi palata takaisin Suomeen. Janin isä jäi vielä Espanjaan.

Viiden Espanjan vuoden aikana perhe oli käynyt Suomessa vain yhden kerran. Vaikka kotona oli puhuttu aina suomea, muuton aikaan kymmenvuotias Jani puhui sujuvammin espanjaa.

– Isä jäi Espanjaan, joten sitä murehti silloin pienenä paljon. En tiedä, oliko se suurempi shokki vai muutto Sodankylään, missä elämästä tuli aivan erilaista. Muistan ihmetelleeni, että jos Suomeen piti tulla, niin miksi ei jääty edes Helsinkiin. Vanhemmilla oli siellä asunto, joka oli vuokralla. Mutta kyllä sitä sitten sopeutui nopeasti, hän muistelee.

Sodankylässä Jani kävi kolmannen luokan toiseen kertaan, jotta olisi ollut samanikäisten kanssa samalla luokalla. Espanjassa koulu aloitetaan vuotta aikaisemmin kuin Suomessa.

Koulu sujui hyvin, mutta kaikki lomansa Jani vietti Espanjassa. Jo varhaisessa vaiheessa hän päätti muuttaa takaisin Espanjaan, kunhan olisi ensin saanut Suomessa vietyä opinnot loppuun ja armeijan käytyä.

Palaset lokahtelevat paikoilleen

Yläasteen jälkeen Jani aloitti Sodankylässä kaupan alan opinnot, jotka kuitenkin jäivät kesken vain muutaman kuukauden jälkeen. Sen sijaan 16-vuotias Jani aloitti työt vasta-avatussa S-marketissa työmarkkinatuella, missä hän tutustui lihamestarin työkennelleeseen

Jani maistelemassa aperitiiveja ylhäällä vuorilla.

Henri Ollilaan.

– Henri oli ammatiltaan kokki ja hän kertoili minulle paljon kokkien hommista. Se herätti mielenkiinnon ja päätinkin hakea seuraavana syksynä kokkikouluun.

Opiskelupaikan hän sai Jyväskylästä, minne hän muutti 17-vuotiaana. Jyväskylässä hän tapasi myös tulevan vaimonsa **Mariellan**, joka aloitti samana vuonna samassa koulussa tarjoilijalinjalla.

– Tutustuimme jo ensimmäisenä vuonna, kun kokeilla ja tarjoilijoilla oli yhteisiä opintoja. Toisena opiskeluvuotena päädyimme samalle luokalla, kun meillä oli yhteisiä aineita ja sama luokanvalvoja. Hyvin nopeasti muutimme sitten yhteen.

Keväällä 2000 Jani valmistui kokiksi ja lähti armeijaan saman vuoden keväällä. Tammikuussa 2001 armeijasta päästyään parikunta suuntasi kahden viikon lomalle Espanjaan Fuengirolaan.

Mariellalle se oli ensimmäinen vierailu Espanjaan ja samalla eräänlainen tutustumiskäynti.

– Sitten loman jälkeen kaksi viikkoa myöhemmin helmikuussa muutimme Fuengirolaan. Sillä reissulla olemme vielä, Jani kertoo.

Minun elämäni

- OLEN YLPEÄ kovalla työllä hankitusta ammattitaidosta ja osaamisesta.
- INSPIROIDUN kokkina tuoreista ja laadukkaista satokauden parhaista raaka-aineista.
- RAKKAIN RUTIININI on kierrellä ja tutkia kauppahalleissa ja herkkukaupoissa niin raaka-aineita kuin tunnelmaa. Teen sitä aika usein niin työn puolesta kuin vapaa-ajallakin ja se toimii myös inspiraation lähteenä.
- SAAN VOIMAA hetkistä itseni kanssa, esimerkiksi kävelyllä tai juoksulenkillä kaupungissa, patikoimassa vuorilla, tai ylipäätään hetkistä, jolloin voin rauhasa syventyä ajatuksiini ja kelata niitä.
- HAAVEILEN omasta pihasta, jossa minulla on sauna, uima-allas, ulkokeittiö grilleineen, kasvimaata ja hedelmäpuita, joista voi poimia vaikka sitruunan gin tonicin.

Tämä kuva on otettu Kersilössä mummolan pihassa Janin ollessa noin 10-vuotias. Perhe oli vasta muuttanut Sodankylään Espanjan Aurinkorannikolta ja muutos oli ollut pienelle pojalle iso. Moottorikelkka kuului Janin enolle ja sillä ajettiin muun muassa puita. Porotilalla töitä riitti jokaiselle.



Pitkiä mutta palkitsevia työpäiviä

Espanjassa Jani suunnitelmassa oli aluksi jatkaa kokin opintoja, mutta lopulta se ei ollut taloudellisesti mahdollista. Opiskelujen sijaan hän lähti ravintoloihin töihin hankimaan kokemusta.

Kokkina Jani paiski töitä 14 tuntia päivässä, kuusi päivää viikossa. Samaan aikaan Mariella-vaimo työskenteli tarjoilijana aamuvuorossa, jotta aikataulut saatiin sovitettua perheeseen syntyneiden kahden lapsen tarpeiden mukaan. Heidän poikansa **Benjamin** syntyi vuonna 2002 perheen asuaessa vielä Fuengirolassa, ja tytär **Amaya** 2012 Barcelonassa, minne Paasikosken perhe muutti Fuengirolasta 15 vuotta sitten.

– Se oli rankkaa aikaa. Minä olin aina illat töissä, mutta minulla oli selkeä tavoite ja tähtäsin hyvin paikkoihin. Kunnianhimoisen kokki varmaan aina haaveilee omasta ravintolasta, joten sillä mielin painettiin töitä, että oppii ja näkee ja saa kaiken tarvittavan kokemuksen, jotta sinä päivänä, kun se mahdollisuus tulee, voi avata oman ravintolan.

Kuusi vuotta sitten Jani aloitti yksityisyrityksensä. Oman ravintolan sijaan hän tekee töitä ruokastailaajana valmistuen edustavan näköisiä ruoka-annoksia muun muassa tv-mainoksiin, ruokaresepteihin ja lehtiin.

– Eli kaikkeen mahdolliseen, mitä myydään ja missä on ruoan kuva.

Ruokastailaajana myös hänen työaikansa muuttuivat täysin, kun aikataulut sovitaan esimerkiksi valokuvajien työaikaan mukaan arkipäiviin. Yhtäkkiä hänellä olikin illat, viikonloput ja juhlapäivät vapaita.

Erityisesti kesäisin Jani myös kokkaa turistiporukoille tilauksesta. Lisäksi hän on vetänyt kokkauskursseja ja on tällä hetkellä mukana monissa erilaisissa projekteissa,

joista osa tosin on koronan vuoksi tauolla.

– Tykkään, että on kädet täynnä. Olen luova persoona ja ideoita pulppua. Asiat etenevät aina omaan tahtiinsa, mutta hyvä kun on monta juttua, niin ei jää jumiin, Jani kuvailee.

Kahden kulttuurin fuusio

Tänä keväänä 40 vuotta täyttänyt Jani on asunut suurimman osan elämästään Espanjassa. Silti hän ei voi sanoa olevansa täysin espanjalainen mutta ei suomalaisenkaan. Hän pikemminkin kokee olevansa kahden kulttuurin fuusio.

– Yritän poimia parhaimpia puolia molemmista kulttuureista. Esimerkiksi työelämässä suomalainen ahkeruus, tunnollisuus ja täsmällisyys on hyvin arvostettua. Niillä erottuu täällä hyvin ja ne olen pyrkinyt pitämään.

Sekä Janille että Mariellalle ammatti on intohimo, ja he molemmat tykkäävät syödä hyvin niin työssä kuin vapaa-ajalla. Mariella on myös kiinnostunut viineistä, joten yhteisten mielenkiinnon aiheiden myötä elämä pyörii pitkälti hyvän ruoan ja juoman ympärillä.

Välillä on jopa hankala vetää rajaa, mikä on vapaa-aikaa ja mikä työaikaa, Jani pohtii.

– Se on tämä kokin työ semmosta, että kun siitä tulee intohimo, niin se kulkee aina mukana ja määrää tekemisen tahdit niin lomalla kuin arjessa.

Myös Janin äiti Marja-Liisa sekä Antti-veli ovat muuttaneet Espanjaan Barcelonan lähistölle. Sukua asuu edelleen Kersilössä, mutta Paasikoskien elämä on asettunut uomiinsa Espanjassa.