

Salla:

Meistä jokaisella on haaveita ja unelmia niin pieniä kuin suuriakin toisilla tie esimerkiksi unelmien ammattiin on pitkä, toisella taas lyhyempi. Millaista on päästä toteuttamaan unelmiensa ammattia ja olla vieläpä hyvä siinä? Tässä EseduCastin jaksossa vieraaksi istahtaa Esedun opettaja Juliana Hokkanen, joka jakaa tarinansa siitä, miten päätyi kondiittorimestariksi ja opettajaksi Esedulle. Millaisia haasteita hän on kohdannut haaveidensa toteuttamisessa ja mitä haaveita hänellä on vielä toteutumatta? Mistä hänellä on lähtenyt innoitus lähteä jakamaan omaa tietoutta eteenpäin opiskelijoille ja valmennettaville? Saadaan myös kuulla leipomoalan saloista ja kulttuurista tarkemmin sekä siitä, mitä tapahtuu kilpailutoiminnan kulisissa. Minä olen Esedun markkinointikoordinaattori Salla Avelin ja nyt mennään jakson pariin. Tervetuloa kuulolle.

(Musiikki)

Tervetuloa jälleen uuden EseduCastin jakson pariin ja meillä on ollut useampiakin opiskelijatarinoita, mutta koska meillä on myös Esedun henkilökunnassa mielenkiintoisia tarinoita, niin minä nappasin yksi ehdon henkilökunnan jäsenen tänne vieraaksi ja hän on Juliana Hokkanen, tervetuloa.

Juliana:

Moikka.

Salla:

Kerrotko Juliana vähän lyhyesti itsestäsi että kuka sä oot, mitä sä teet Esedulla ja näin päin pois.

Juliana:

Eli oon Hokkaisen Juliana Mikkelistä. Ja ihan täältä kotoisin ja olen konditoriaapuolen opettaja täällä Esedulla.

Salla:

Ja sun.. niin sä oot konditoriaalan opettaja. Eli mikä sulla on siis taustakoulutus?

Juliana:

Eli siis mä oon kondiittorimestari itse nyt tällä hetkellä ja opiskelen siis ope-opintoja tällä hetkellä nyt samalla.

Salla:

Joo kondiittorimestari, se on.. Mä tämän sinusta tiesinkin etukäteen, että kondiittorimestari kuulostaa jotenkin tosi semmoiselta mahtipontisella. Ja kun hänellä oli sitten semmoinen joku tosi.. Onko teillä jotkut hienot hatut?

Juliana:

On niillä sitten vähän korkeammat.

Salla:

Ai on?

Juliana:

Joo silloin vanhaan aikaan niin silloinhan katsottiin, että niillä on semmoiset hienot hatut.

Salla:

Siis tää oli ihan vaan läppä, että et kai niillä on jotenkin.. niinku arvoasteikko menee hattujen mukaan, mutta se ihan oikeasti menee niin?

Juliana:

Joo. Ja siis ennen vanhaan sehän on ollut semmoista niinku että hatuista sen on nähnyt ja on hienot merkit ja kaikki mutta tuota ei ne ei nykypäivänä semmoista enää ole.

Salla:

OK tää oli tää oli nyt hauska knoppitieto.

Miten tuota millainen koulutus niin kuin tämmöisellä kondiittorimestarilla on?

Juliana:

Eli no siis siihen päästään tehdään ehkä perustutkinto ja ollaan töissä ja vanhaan aikaan se on ollut silleen, että vasta ammattitutkinnon on päässyt tekemään, ku on ollu 5 vuotta töissä vähintään.

Ja sitten sen jälkeen on pitänyt olla vähintään sen 5 -10 vuotta, että saa mestariksi opiskella ja nyt ollaan sitten nykypäivänä ruvettu katsomaan vähän niinku taitotason kautta, että miten pystytään tuota suorittamaan niitä mestaripapereita. Mutta siis vankan työkokemuksen jälkeen vasta saa ruveta suorittaa niitä.

Salla:

Joo, onko tämä tuota.. palaan vielä tähän mestariasiaan, koska tää on mun mielestä se on niin hienoa, että "mitä sä teet työksesi?" "Mä oon kondiittorimestari."

Mutta tuota onko niissä joku semmoinen vähän niinku armeijassa on, niin kuin mitä nää on nää jääkärit ja sitten menee..

Juliana:

Kyllä joo joo ja sit me voidaan puhua, että on perustutkintolainen, sit on ammatti- ja sitten erikoisammattitutkinto.

Salla:

Joo.

Juliana:

Eli perustutkintolainen on niinku leipuri-kondiittori, on kondiittorikisälli ja sitten on kondiittorimestari.

Salla:

Eli sä oot niinku ylin mitä voi olla, aivan.

(Musiikki)

Salla:

No mennään sitten ajassa taaksepäin. Miten, mistä kaikki on lähtenyt? Mitä sä olet tuota miten sä olet päätenyt tälle alalle ylipäänsä?

Juliana:

No tota. Lähetään nyt niinku ihan siis lapsuuteen. Mä oon aina tykännyt leipoa, mutta mä en ikinä ajatellut, että tästä tulee mun ammatti.

Ja minulle tapahtui semmoinen ala asteella, että mulla todettiin siis lukihäiriö ja mulle sanottiin silloin, että ei susta tuu mitää. Ihan siis suoraan siellä testeissä.

Salla:

Siis minkä ikäinen sä oot ollu silloin.

Juliana:

Mä olen ollut 11 vuotias silloin ja siis että lukioon ei ole mitään jakoja eikä tällaista joo ja tota sen jälkeen mä ajattelin että mitäköhän mä sitä rupesin tekemään ja päädyin siis Esedulle leipuri-kondiittori opiskelijaksi mutta siinä vaiheessa valitsin myös kaksoistutkinnon ja sanoin, että kyllä mä teen sen.

Että se että tavallaan että kun mä oon niinku lytätty aina niin kuin ammattilaiset sanonut, et sä pysty mihinkään että susta ei tuu niinku korkeakoulutettua ja sitten mä ajattelin, että ei vitsi, että kyllä varmasti tulee niin se se on ehkä niinku puristanut minua eteenpäin aika paljon.

Salla:

Siis mä oon, joten mä oon jotenkin ihan shokissa että miten.. hetkinen, minkäs ikäinen sä olet siis nyt?

Juliana:

Kaksikymmentä vuotta täyten kaksikymmentäkuusi.

Salla:

Joo, eli siis siitä ei kuitenkaan ihan tuhottomasti ole aikaa, että se ei ole mikään, että seitsemänkymmentäluvulla opettaja minulle näin sanoi et niinku et nykypäivänä, ihan siis järkyttävää, huhhuh.

Juliana:

Näin tapahtui, mutta sitä nyt päästä yli ja sen takia ollaan täällä.

Salla:

Onko se vaikeuttanut jotenkin niin kun sun opintoja niinku käytännössä.

Juliana:

Kyllä se on, niinkun minua turhauttaa itseäni se, että miten niin kuin suoraan sanottuna vielä, että miten mä oon näin tyhmä, enkä ymmärrä nyt tätä asiaa, mutta sitten kun sen käy läpi ja sen kanssa elää niin ei siinä niinku ja tää on tosi hyvä esimerkki mun mielestä et mä pääsin niinku ope-korkeaan ja olen täällä opettajana että ei se oikeasti ole niin kun este mihinkään.

Salla:

Ei todellakaan ja tota varmasti niinku tukeekin saa opintoihin sitten.

Juliana:

Joo siis sen lukion aikana niin totta kai mä sain niinku sitten esim. ylppäreissä niin öö pidennettyä kirjoitusaikaa ja tämmöiseen, niinku että se huomioitiin niissä.

Salla:

Joo. Miten tuota sitten ammatillisissa opinnoissa sait sä sitten millaista niin?

Juliana:

Kun en tarvinnut, että en tarvitse nyt tähän, leipominen on ollut.. sehän se hauska onkin leipominen ei ikinä oo ollut niinku vaikeata, niin se on niinku se tulee sieltä jostain. Enhän mä yläasteella tajunnut mitään fysiikasta ja kemiasta. Minä tulin leipomoon ja tajuan saman tien kemialliset reaktiot, niin se on niinku hassua. Mutta kun se tulee käytännön kautta. Mä ymmärrän sen käytännön kautta.

Salla:

Niin kyllä niin. No ihmiset hahmottaa sen niin eri tavalla sitten niin. Eli sä päädyit sitten siis Esedulle siihen perustutkintoon. Miten se sitten lähti se ajatus sitten kulkee että että nyt niinku mennään all the way.

Juliana:

Olin silloin Siiskosella sitten harjoittelussa aika paljon ja mä sain sieltä kesätyöpaikan samantien, että mä en ollut vielä edes valmistunut kun mä aloitin Siiskosella jo työt.

Ja piti olla siis kuuden kuukauden soppari ja mä nyt yhteensä olin sit kuusi ja puoli vuotta siellä töissä ja parin vuoden jälkeen minua pyydettiin silloin esimieheksi ja olin sitten esimiehenä siellä ja siellä kun mä olin niin mä suoritin sen ammattitutkinnon Lahessa Salpauksessa ja sitten sen erikoisammattitutkinnon ihan töiden ohella.

Salla:

Joo eli millainen prosessi se sitten oli niinku just töiden ohella suorittaa tuommainen?

Juliana:

No siis pari päivää kuukaudessa ollaan lähiopetuksessa ja kirjallisia töitä ja näyttöjä sitten siellä työpaikalla ja opettaja tulee ja katsoo sitten arvioijan kanssa ja maistelee ja katsoo rakenteita ja hifistelee siinä. Kyl mä yksi kerta ajattelin ku monta tuntia meni kun katsottiin niitä rakenteita ja muuta että "apua", mutta hyvin ne aina meni.

Salla:

Sä tässä mainitsit että sä oot aina tykännyt, tai et lapsesta asti tykännyt leipoa. Leivoit sä sit jotenkin sun äidin tai vanhempien kanssa?

Juliana:

Mummon kanssa.

Että mä muistan.. Mulla on vielä sellaisia kuvia missä semmoinen vanha tiinu missä tehtiin leipää.

Salla:

Mikä on tiinu?

Juliana:

Ihan siis semmoinen semmoinen iso vähän niinku iso ämpäri, mutta se on puinen kato semmoinen. Joo niin niin siellä tehtiin kuule leipää.

Salla:

Mikä sinua kiehtoo erityisesti tällä alalla, koska pakkohan siinä on joku olla, että sä oot sitten niinku..

Juliana:

Ehkä se et koko ajan kehitys menee eteenpäin se että niin kun. Ja tekniikoita hiotaan ja siinä mennään.. Koko ajan päästään syvemmälle ja syvemmälle. Jotenkin se kehitys ja se niin kun itsensä..

Se, että sä pystyt koko ajan itseäsi niinku kehittämään ja oppimaan uutta, niin ehkä se et ikinä ja sun päivä ei ole samanlainen niin se on ehkä se juttu.

Salla:

Niin ja pääsee maistelemaan kaikkea hyvää.

Juliana:

Sekin on tämmöinen plussa puoli.

Salla:

Mikä on sun semmoinen niinku lempparijuttu? Mäkin oon.. sullaki on tuommainen tuota Instagram tili on, missä mihin se sitten jaat kaikkia kuvia mä vaan katon niitä sille aina että "miten", koska itse en osaa edes korvapuusteja tehdä. Niin tuota. Onko sinulla joku semmoinen oma lemppari juttu mistä mitä sinä erityisesti tykkäät niinku..

Juliana:

No ei siis mulla ei ole semmoista lempparijuttua, mä itseasiassa tein juuri haastattelun tuota yhteen maailmanlaajuisen lehteen ja sieltä kysyttiin multa, että mikä on se niinku se juttu?

Mut mä sanoin sinnekin että se, että kun ne rakenteet ja ne maut niinku siitä mä lähden että ne oikeasti maistuu hyvältä ja sen jälkeen tulee vasta se ulkonäkö ja sen ulkonäön pitää täsmätä sen kanssa miltä se maistuu. Sä tiedät että mitä saat syötyä.

Salla:

Niin eli silloin kun sinä tai jos sä kun sä lähdet jotain kakkua tekemään esimerkiksi, niin onko sulla siis päässä, että minkä näköinen siitä tulee vai onko se ensin et miltä se maistuu?

Juliana:

Se maku.

Salla:

Okei! Joo jännä vaan koska tälleen alasta mitään tietämättömänä sitä voisi ajatella, että on semmoinen piirustus että "no niin tällainen kakku, tällaisen minä nyt teen" ja että se on tosi tarkka ja sitten se maku tulee sinne niinku sivussa, mutta ei.

Juliana:

Siis tälleen kun just tehdään, että jos se on se tavallaan se kakun ulkonäkö olisi se tärkeämpi juttu ja ihmiset kuitenkin syö sitä leivosta tai kakkua. Niin mitä järkeä on tavallaan syödä sitä kakkua, jos ei se ole niin kuin hyvää tai siis tehty tavallaan silleen, että se on se maku pääosassa.

Salla

Totta niin niin sitä alkaa ajattelemaan.

Juliana:

Mut ihmisethän syö silmillään. Sehän on niinku suomalaista ainakin niin, mutta tota näin mä ajattelen.

Salla:

Se on varmaan ihan tosiaan loogista näinniinku ammattilaisen suusta, että pitäähän se nyt hyvältäkin maistua kun tollasia tehdään.

Juliana:

Niin siis kyllä.

(Musiikki)

Salla:

Nyt sä oot tosiaan opettajana Esedulla. Miten siinä niin kävi, koska sä olit kuitenkin ensin meillä opiskelijana..

Juliana:

Mä olin kyllä joo ja sit mä olin siellä Siiskosella ja 2020 sillon niinku korona alkoi, niin mulle soitettiin täältä. Ja minulta kysyttiin että haluaisit sä opettajaksi tänne tulla meille ja mä olin siinä hetkessä silleen "anteeksi että tuota onko mä hakenut johonkin" että mun mielestä mä en ole niinku ehkä hakenut mihinkään, mutta tuota minulla oli ollut taustalla aika tuota isot vaikuttajat siis silleen että ne oli suositellut minua aika vankasti ja ne osas sitten ottaa täältä mun yhteyttä.

Ja sitten no sanoin miksi ei, miksi ei? Sen takia ollaan nyt täällä ja sen takia mulla niitä opeopintojakaan ei ollut tietystikään sitä ennen, että nyt mä sitten töiden ohella teen niitä.

Salla:

Mutta se kertoo kyllä susta sitten tekijänä aika paljon, että sulle sitten vaan yhtäkkiä soitetaan silleen et vastaat täysin tietämättömänä tuntemattomaan numeron et nyt Että oletteko te soittanut oikeelle ihmiselle, tai et voisi kuvitella, että sen reaktio on niinku..

Juliana:

Kyllä mulla tuli semmoinen, että istuin omalla sängyllä ja sitten mietin että tuota mitköhän nyt oikein tapahtui.

Salla:

Mut tartuit sitten mahdollisuuteen. Miltä se tuntui, kun tuollainen puhelu sitten yhtäkkiä niinku tuli?

Juliana:

No siis mä olin aika onnellinen. Tietysti kun on ollut jo pitkään työssä, mikä tietysti on antanut minulle paljon, mutta ainahan sitä vaihtelua tarvitsee ja kaipaa ja juuri sitä, että niin kun en ehkä siinä työssä enää pystynyt toteuttamaan itseäni sillä tavalla.

Niin niin nyt kun siirryin tänne niin on tapahtunut tosi paljon isoja juttuja mitkä on niinku vieny eteenpäin.

Salla:

Oliko sulla aiemmin ollut sitten haaveena jotenkin tai ajatuksena se, että sä haluaisit päästä niinku opettaa muita?

Juliana:

On mulla ollut aina ja mä oon tykännyt siitä, kun meillähän oli tosi paljon. Siis oppilaita myös siellä ja mä olin ohjaajana sitten silloin työelämässä. Mutta tota se että se valmentaminen ja opettaminen on aina ollut semmoinen ykkösjuttu mitä mä oon tykännyt tehdä.

Salla:

Ja sitten se yhtäkkiä vaan niinku lokahti kaikki niin sanotusti kohdilleen.

Miltä se nyt tuntunut sitten että sä oot nyt mitään vähän päälle ja reilun vuoden ollut opettajana. Millaista se on ollut?

Juliana:

Ihan huippu oppilaita ollut ja se että oppilaat ovat motivoituneita niin se kertoo tosi paljon ja se että niinku ja mä saan niin kun oppilaat motivoimaan tai motivoitumaan vielä enemmän niin se niinku jotenkin antaa tosi paljon itselleen.

Salla:

Mainitsit tossa että on isoja juttuja tapahtunut mitä mitä ne on ollu?

Juliana:

No ensinnäkin tämä opetustyö näin nuorena, niin on jo iso itsestään ja sitten mä hain huippuvalmentajaksi suomessa Skills Finlandille. Niin ja pääsin sinne vielä, niin se on tosi iso juttu ja tällä hetkellä siis valmennan tiimin kanssa niin sitä meidän valmennettavaa Shanghain MM-kilpailuihin mitkä järjestetään ensi vuonna.

Salla:

Joo toi olen "kondiittorimestari", "huippuvalmentaja", myös nää on niin ihania nämä nimikkeet, että se on jotenkin että joo, vaikka siis tottakai ne vaan sitten kertoo, että kyllä tosiaan alansa huippuja. Niin pystytkö vähän avaamaan mitä se tarkoittaa se Skills Finlandin valmentaminen? Mitä se niin kun on?

Juliana:

Eli siis no itse asiassa meidän valmennukset on nyt startannut ihan kunnolla, joka toinen viikonloppu on konkreettisesti Lappeenrannassa Master Classissa ja osallistun niihin koska siellä on se meidän

valmennettava ja niillä on joka kerralle etätehtäviä tai tämmöisiä tehtäviä, mitkä sitten katsotaan ja arvioidaan siellä.

Meillä on aina joku huippu, siis siellä meitä kouluttamassa. Viimeksikin oli Jari Vesivalo ja sitten on ollut Kämpin kondiittori.. Tuota tuo jälkiruokakokki ja on siis niin kuin tosi laaja ja kattava tämmöinen ammattilaiset, että ketkä meitä sitten vielä niinku valmentaa siellä ja on meidän kanssa ja se siis toteutetaan niin että siellä on myös oppilaita, että ketkä opiskelee kondiittorimestareiksi niin he myös samalla sitten meidän kanssa siellä.

Ja mä oon myös Lappeenrannan kondiittorimestareiden mentori.

Salla:

Huh huh.

Juliana:

Niin niin sieltä tulee kaikki samalla iskulla, mutta se vaatii sitä, että mä oon joka toinen viikonloppu Lappeenrannassa.

Salla:

Mutta ei varmaan ole niinku ole semmoinen että ei millään jaksaisi..

Juliana;

Ei ole, ei ei, et se on vähän siis toinen perhe, että tosi tiiviisti ollaan.

Salla:

Ja valmennat nyt sitten Shanghaihin.. mitä mitä sä niinku valmentajana käytännössä teet?

Juliana:

No siis me nyt tällä hetkellä niin he saa aina sen, etätehtävän nytkin oli jälkiruoan valmistus ja sitten on suklaapatukkaa ja on hahmoa ja entrement- kakkua ja leivosta ja niitä käydään läpi, rakenteita, eri tekniikoita. Niitä pitää käydä tosi paljon siis läpi koska vaan kolme kuukautta ennen kisoja me saadaan tietää ne viralliset tehtävät, joten nyt yritetään valmistautua mahdollisimman hyvin siihen.

Eli siis käydään ihan oikeasti sitä leivontaa läpi. Leivotaan niin paljon kuin mahdollista ja käydään niitä. Totta kai se ei ole enää sitä perusleivontaa, vaan se on sitä niinku vähän syvemmälle mennään.

Salla:

Se on sitä hifistelyä.

Juliana:

Noita Taitaja-kisoja on joka vuosi ja itseasiassa nyt järjestänki Esedulla semifinaalit ensi vuonna, että.

Salla:

Niin tämmöinenkin pieni sivu juonne.

Juliana:

Joo, täällä Mikkelissä on sitten meidän alan semit.



Salla:

Kerrotko vähän lyhyesti vielä Taitaja-kisoista kanssa kun ne mainitsit että kun just on nyt olet järjestämässä sitten semifinaalia. Mitä se käytännössä tarkoittaa?

Juliana:

No yleisesti siis Taitajat niin valmennetaan kilpailijat, ketkä haluaa lähteä. Nytkin meillä oli viime vuonna kaksi kilpailijaa. Ja sitten toinen pääsi finaaleihin asti ja sitten me saadaan ne tehtävät vasta niin kun muutama kuukausi ennen, mutta tuota niitä sitten hiotaan ja yritetään katsoa. Ja ei tietysti mennä niin syvälle taas kun maailmanmestaruuskilpailuissa.

Mutta kun puhutaan niinku perustutkintolaisista, niin kyllähän nekin vaatii ja huomaa sen että ketkä on niitä lahjakkaita niin kyllähän niitä niin kun ne pärjää tosi hyvin niissä sitten. Mutta siis itse nää kisat niin onhan siinä hirveästi kaikkea nippelijuttuja mitä pitää tietää ja järjestää ja muuta, että nytkin meillä järjestetään ihan koulutus siihen että osataan järjestää ne.

Salla:

Sä mainitsit tossa niin kuin lahjakkuus-sanana. Oot sä lahjakas?

Juliana:

No kyllä mä koen että mä jollain tasolla olen ja kanssa koska se että just että kun mä sanoin niinku perustutkinnossa ja tietysti kun suoritti ammattitutkinnon ja mestaritutkinnon kuitenkin aika silleen helposti sanoisinko pääsin läpi ne silleen, että se ei vaatinut minulta semmoista ponnistelua, kun taas jos mä vertaan esim. lukio-opintoihin tai tämmöisiä. Mä en todellakaan ole niinku lukijatyyppiä ja se että mä olen aina tuntenut, että leipominen on siis sitä niin kun helpompaa osaa mulle ja sen kehittäminen on sitten taas sitten mielenkiintoista ja sen takia mä ehkä jaksankin mennä niin syvälle siinä asiassa, koska se, mä haluan niitä haasteita niin se on ehkä se.

Salla:

Niin aivan. Mitä tällainen leipominen.. Millaisia ominaisuuksia se vaatii, millaisia ominaisuuksia sinulla esimerkiksi on? Mikä sinusta tekee niin kuin hyvän siinä mitä sä teet?

Juliana:

No mun mielestä no itse makuaistia se, että sä tunnet ja tunnistat ne eri maut ja happamuudet ja kaikki tämmöiset ja sitten taiteellisuus. Että sä osaat tehdä esteettisesti kaunista niin kyllä se on aika iso osa sitä se taiteellinen silmä.

Salla:

Oliko sulla tota lapsena.. piirsit sä esimerkiksi?

Juliana:

Joo joo ja käsitöitä. Se on ihan lähtenyt sieltä asti.

Salla:

Niin että nekin on ruokkinut sitä sitten. Miten esimerkiksi tämmöinen tuossa aiemmin oli puhetta just niinku fysiikasta, kemiasta ja tämmöisistä niin millainen merkitys niiden tavallaan tajuamisella on leipomisessa?

Juliana:

Kemiaa kun ymmärtää niin kyllähän se on sitten kun.. Me ei vaan heitetä niitä, että jos esimerkiksi kokkina sä voit ehkä heittää jotain, teet kastiketta niinku katsot, maistat ja teet, mutta meillä on aika grammantarkkaa se touhu, että jos laitat yhdenkin gramman liikaa jotain, niin se saattaa sitten kuohuu yli tai ihan siis tämmöisiä.

Salla:

Joo, tämä on kiinnostavaa koska just tota niinku just vertasit tohon esimerkiksi tohon kokkimaailmaan tai ruokaravintolamaailmaan niin jotenkin nyt kun sanoit tuon, niin itselläkin on ehkä ollut.. Ja sen takia varmaan niitä korvapuustejakaan osaa tehdä..Että se oma käsitys leipomisesta on just että aineet sekaisin ja uuniin. Mut ei se selvästi sitä sit ole.

Juliana:

Joo käytiin just läpi tuota oppilaitten kanssa, että mitä tarkoittaa niinku sekoittaminen ja vaahdottaminen ja vatkaaminen ja käydään niinku syvemmälle että ne on aivan eri asioita.

Salla:

Mikä on sitten parasta valmentamisessa ja ohjaamisessa, opettamisessa?

Juliana:

Mä opin siitä itsekkin koko ajan. Ja se, että mä näen, että mä saan suoraan palautettakin mun valmennettavalta. Että mun mielestä oli tosi ihana kommentti viime viikollakin kun hän sanoi minulle että on jotenkin, et oot sä tajunnut miten paljon sä tuot tänne, että hän on niinku niin onnellinen että hän on niinku saanu mut opettajaksi ja sitten niin kun saan valmentaa häntä niin kyllä se niinku ihan siis konkreettinen se palaute ja se että mä pystyn itse kehittämään ja kehittymään siinä valmennuksessa. Ikinä en ole valmis siinä ja opettelen itsekkin sitä hommaa koko ajan. Ja se, että saadaan siis tehdä jotain hienoa myös niinku maailmanlaajuisesti. Mun mielestä sekin on aika siistiä.

Salla:

Milloin te olette lähdössä sinne Shanghaihin?

Juliana:

Siis 2022 lokakuussa.

Salla:

Mitä tommoisessa, niinku ihan pakko kysyä, että mitä tommoisissa tuota maailmanmestaruuskisoissa sitten tapahtuu?

Juliana:

No nehän on iso show, että tuota noin viikon mittaiset kilpailut ja siellä sitten kisataan yleisön edessä ja se on siis.. siinä mennään taas semmoiselle next levelille, että itse valmentajat hän ei pääse siihen viereen et sit on suomesta on eksperti joka on sitten siinä hänen tukenaan ja muutenkin tuomarina siellä, mutta tuota ei sitä oikein osaa kuvailla edes tälleen et se on..Se on niinku niin isoa, että joskus voi ehkä elokuvissa tai telkkarissa katsoa jotain isoja kilpailuja miten ne järjestetään.

Salla: Ei vitsi. Joo se varmaan kilpailijoille kyllä niinku hurja tilanne.

Juliana: On on ja sitähan me ollaan puhuttu ja semmoinen niin kuin..Öö henkinen valmentautuminen on myös aika isossa osassa siinä meidän valmennusprosessissa.

Salla:

Oletko sä itse kilpaillut?

Juliana:

Joo siis Taitaja-kilpailuissa ja itseasiassa nyt on siis tulevaisuudessa tulossa jotain juttuja.

Salla:

Voitko kertoa niistä?

Juliana:

Ei ole ihan ihan varmoja vielä, mutta tuota olen siis todennäköisesti lähdössä kilpailemaan.

Salla:

Onko ne Suomessa ulkomailla?

Juliana:

En tiiä vielä.

Salla:

Joka tapauksessa.. Onko se nyt taas yksi semmoinen niinku juttu lisää mistä olet haaveillut?

Juliana:

Joo koska siis ammattitutkinto aikaan mun piti lähteä Euroopan mestaruuskilpailuihin, mutta niitä ei järjestetty meidän sitten alalta, eli en päässyt sitten sinne.

Salla:

Joo onko sulla nyt itselläsi jo kovat valmistautumiset käynnissä jo vai..?

Juliana:

Ei ole vielä. Mulla on nyt niin paljon tätä hommaa, mutta se on se on. Se on seuraava steppi sitten.

Salla:

Joo aivan.

(Musiikki)

Salla:

Tämä jotenkin musta on niin inspiroivaa, että jotenkin että kun lähettiin sieltä, että kerroit, että sinulle on todettu, että sinusta ei muuten tule sitten yhtään mitään ja. Nythän sä niinku olet mikä huippuvalmentaja ja vaikka niinku sun mitä, niin koetko sä Juliana että sä oot toteuttanut sun haaveet?

Juliana:

En kaikkea. Siis koko ajan mulla on haaveita tosi paljon.

Isommat haaveet on vielä toteuttamatta, mutta on monta semmoista haavetta, mikä on toteutunut mitä en olisi ehkä uskonut, että tulisi koskaan toteen.

Salla:

Ja vielä kuitenkin suhteellisen nuorena kyllä, että ihan tai sit se tosi nuori kun miettii että tuota että miten paljon sä olet saavuttanut tuohon ikään mennessä. Mitä haaveita sinulla on vielä toteutumatta?

Juliana:

Henkilökohtaisella tasolla kaikki kehittyminen ja muu ja siis tämmöinen ehkä valmentaminen sitten maailmanlaajuisesti, niin se olisi ehkä semmoisia pieniä juttuja niin sitten joskus ja ehkä sitten pientä jotain yritystä kahvilaa tänne Mikkeliin, että mulla yritys on mutta tota et sit se menisi vähän isommaksi mitä se on.

Salla:

Mitä sun yritys tekee.. kyllä, typerä kysymys mut et niinku kysyn silti, mitä siis?

Juliana:

Teen erilaisia kakkuja, leivoksia eli ihan asiakaslähtöisesti. Minulla ei ole mitään katalogia tai mitään, että mistä jo tämä maksaa tämän verran vaan mä räätälöin aina asiakkaan toiveitten mukaisesti.

Salla:

Jos mä kysyn sulta kaikkien haastateltavien alempi kysymyksen, että missä sinä haluaisit olla 5 tai vaikka 10 vuoden päästä niin missä sä nyt nyt just tällä hetkellä? Miltä tuntuu että mikä olisi niinku semmoinen 5 vuoden tavoite esimerkiksi tai suuri haave ?

Juliana:

No 5 tai 10 vuoden tavoite on ehkä se, että mä haluaisin just kiertää maailmaa, tehdä sitä opetustyötä myös sillä tavalla, että olla myös niin kuin se, että aina mä oon sanonut, että mä haluan kuitenkin asua Mikkeliissä. Se on jotenkin.. Mä tunnen, että tänne on aina kiva palata ja täällä on kiva asua, mutta se että mä voisin tehdä tämmöistä niin kuin keikkahommaa että mennä viikoksi jonnekin ja valmentaja tällaisiin hommiin.

Salla:

Niin, että tavallaan se home base niinku Mikkeliissä. Aivan. Entä sitten 10 vuoden päästä. Onko siellä sitten se oma kahvila tai tämmöinen?

Juliana:

Toivottavasti!

Salla:

Sä oot kyllä niinku jotenkin.. edelleen palaan siihen, että jotenkin niin mahtava esimerkki siitä niinku itsekin tavallaan sanoit siitä, että että.

Miten lyhyessäkin ajassa voi tapahtua tosi isoja juttuja ja oikeasti tavoittaa niitä omia haaveita ja mainitsit juuri, että sinulla on niitä haaveita edelleen, mikä on myös niinku tärkeä, koska nehän varmasti sitten myös potkii eteenpäin.

(Musiikki)

Salla:

Mitä sinä haluaisit sanoa semmoisille, jotka juuri.. No esimerkiksi vaikka just niillä on esimerkiksi just vaikka sanottu vastaavaa kun sinulle ja on niin kun haaveita ja tälleen vähän mieltii, että että tuleeko minusta koskaan mitään.

Juliana:

Ja niitä on yllättävän paljon. Siis niin kuin että kamppailee että ettei musta tuu mitään tai että hei mulla on tällöinen tai tällöinen, että en mä voi tehdä tuota. Tai sori et en mä ymmärrä ja siis sehän normaalia joka ikisellä on jotain..Että eihän nyt.. Nuoret jotenkin tekee vielä nykypäivänä tässä maailmassa niin isoja tai pienistä jutuista, niin isoja itse. Silleen että ne pitäisi vaan niinku vähän suodattaa ehkä ja ajatella, että jos mä oikeasti tämä haluan, niin kyllä mä sen niinku.. kyllä vaan pystyt siihen. Se on ehkä se, että mikään ei ole mahdotonta.

Salla:

Mistä sä uskot, että se johtuu, että kun mainitsit että et nuoret on jotenkin varovaisempia tai..?

Juliana:

On se mun mielestä toi sosiaalinen media aika raaka. Että en mä muista, että mulla itsellä olisi eikä siitä ole pitkään aikaan, niinku mun omista amisajoista niin 10 vuotta, niin ei se ollut semmoista mikä nyt mun mielestä ennen kautta en ainakaan koe sitä silleen.

Salla:

Onko ne sitten jotenkin nuoret enemmän paineistettu ja tai jotenkin semmoinen..?

Juliana:

No ehkä se jotenkin semmoinen et roikkuu siellä sosiaalisessa mediassa niin paljon, niin ne saa sieltä ihan väärän kuvan jotenkin koko elämästä. Et tota musta tuntuu että ne palautuisi tähän maan pinnalle ja mieltisi, että mitkä on oikeasti ne realiteetit ja miten ne haluaa ruveta itse sitä rakentaa sitä elämää eikä tarvi sit sanoa et hei, et mä haluan olla joku tommonen bloggari tai mä haluan olla joku tuollainen että niin kun lähtee rakentaa sitä omaa elämää omannäköistä juttua ja löytää niinku semmoinen oman jutun.

Salla:

Niin niin, niinku säkin sitten löysit sen silleen tota.. tai et ilmeisesti sinulla ei kuitenkaan ollut sillon kun Esedulle tulit aikanaan, että tää on mun goals.

Juliana:

Ei ei ja siis silloinhan se vasta lähti oikeastaan kun mä olin Esedussa ja mä pääsin Ranskaan vaihtoon. Niin, koska Suomessa sen leipomokulttuuri on vähän semmoista, että no me ollaan leipureita, ehkä niinku et ei oikein arvosteta sitä täällä sillä tavalla.

Ja sitten kun menin Ranskaan missä niinku kaikki on ihan et vau, leipurit on ihan tähtiä ja sit mä katoin vaan sitä meininkiä että mitä ihmettä.

Hei ja sitten se oli vielä outoa, että kaikkihan oli siis siellä miehiä ja taas Suomessa siis kaikkihan on naisia tai niitä meilläkin suurin osa oppilaista hän on tyttöjä tai naisia niin siellä oli kaikki sit kaikki

mitä, et sä oot tyttö että miksi sä olet tällä alalla. Joo et se oli kanssa semmoinen niinku että mut se taas antoi mulle tosi paljon että tuota näki sen että miten paljon siellä arvostetaan ja alkoi arvostaa enemmänkin itse sitä juttua mitä tekee.

Salla:

Niin niin, no siinä varmaan tullaan itseasiassa siihen, että uskoo siihen omaan juttuun ja tää on siisti juttu. Että ajatelkaa te mitä mitä haluatte niin minä tulen täältä ja teen sitä mistä minä pidän

Juliana:

Koska jokaisesta alasta voi ajatella että no että tuo tekee vaan tuota tai tuo tekee vaan tuota. Mutta kyllä mulle ainakin että mä oon.. mä itse niin paljon uskon tuohon meidän alaan että.

Että pidän sitä tosi siistinä.

Salla:

No kyllä, et mitä olen niinku just nyt tässäkin kuullut niin itsekin olen oppinut ihan hirveästi ja musta se on tuota mahtavaa tuoda niinku esimerkiksi tämän podcastin myötä uusia aloja esille tämän.. tai no, uusia ja uusia, mutta siis sillä tavalla niinku aloja uudessa valossa esiin, että monillakin kun saattaa juurikin olla että että no leipuri tekee pullapitkoja tuolla jossain pimeässä nurkassa ja näin.

Mistä sä ajattelet että että se johtuu niinku tää suomalaisten leipuriasenne tai asenne niinku leipomoalaa kohtaan tai se niin kuin kulttuuri täällä eroon niinku versus Ranskaan.

Juliana:

No mä en tiedä. Siis se on varmaan ihan kulttuurillinen ero, koska ihan normi ihmisetkin Ranskassa ne arvostaa tosi paljon sitä enkä sano että Suomessa ei arvostettaisi, mutta se että ehkä suomalaisille vaan kun ollaan aina tehty ehkä sitä perusjuttua ja sitä, että suomalaiset ei ehkä tiedä vielä sitä mitä kaikkea voisi niin kuin ehkä vaatiakaan.

Niillä ei ole ehkä tarjottu niin laajasti mitä maailmalla sitten on, niin ne ei ehkä sitten vielä tiedä kaikkea.

Salla:

Tulkitsenko oikein, että että sinulla on nyt henkilökohtaisena missiona mullistaa koko tämmöinen leipurikondiittori-ala suomessa.

Juliana:

En mä tiedä mullistaa, mutta kyllä mä nyt haluan tuoda esiin että se on sitä muutakin kuin sitä pullapitkoa ja pursotettua pikkuleipää.

Salla:

Ja sitähan sä teet esimerkiksi Instagramin kautta. Saat julki ihan julkeasti mainostaa esimerkiksi.

Juliana:

Joo kyllä että mä teen siellä aina sitä mun Thursday Cakea eli joka torstai mä julkaisen jonkun kakun ja leivoksen. Mähän tein siis vuosi sitten paljon paljon aktiivisemmin sitä, mutta nyt jostain syystä en ole ehtinyt tehdä, mutta joka torstai edelleen julkaisen kakun tai leivoksen ja yleensä sitten, että sen kanssa tulee resepti, et ihmiset saa tehdä sitten niitä kakkuja myös.

Ja ton kakun tarina on nyt se, että mun mielestä torstai on hyvä päivä julkaista. Se ihmiset voi viikonloppuna tehdä niitä kakkuja ja tiedätkö to vähän niinku semmoinen välipäivä, että perjantaina ei, että sillä on muuta menoa, mutta sitten voisi torstain jopa tehdä sen kakun jo viikonlopulle valmiiksi.

Salla:

Aivan totta.

Ja mun mielestä tässäkin näkyy se että et sä kun sä olet selvästi niinku just kiinnostunut tästä opettamisesta ja ohjaamisesta, että se ei ole semmoista, että minä pidän nyt tämän tiedon itselläni minä en teille pahaisille ihmiselle kerro nyt yhtään mitään minun niinku tällaisia salaisuuksia tai tällaisia.

Juliana:

Joo joo jaetaan jaettavaa tietoaahan se on. Eihän me muuten voida tätä maailmaa kehittää jos kaikki pitäisi itselle omat tietona kaikkea.

Salla:

Juuri näin.

(Musiikki)

Salla:

Niin vielä tälleen ihan hienosti viimeisenä kysymyksenä kun ollaan käsitelty näitä haaveita ja unelmia ja koetsä että elät tällä hetkellä sun unelmaa.

Juliana:

No aika lähellä ainakin sitä, koska mä ainakin tykkään elää aika silleen hetkessä. Ja no totta kai arki on välillä stressaava että saan aikataulutettua kaikki tuonne kalenteriin, mutta tota en mä valita ainakaan mun mielestä. Mä olen aika onnellisessa asemassa tällä hetkellä tykkään.

Salla:

Mitä sinä haluaisit sanoa sille ykstoista vuotiaalle Julianalle jolle sanotaan että susta ei muuten tule koskaan mitään.

Juliana:

Varmaan sen että menihän ne asiat kuitenkin ihan hyvin.

Salla:

Että terveisiä täältä tulevaisuudesta kaikki.

Juliana:

Niin niin.

Salla:

Niin kyllä kiitos tosi paljon Juliana, että pääsit kertoa sun äärimmäisen inspiroivan tarinan ja mun on pakko nyt kokeilla tätä sun torstaikakkua.

Juliana:

Kiitos paljon. Kiitos että kutsuite.