

rannikon ruoka

ARTESAAANIRUOKA

UUTISKIRJE 2

Kesäkuu 2016

RANNIKON RUOKA

Hanke alkoi 1.1.2016 ja jatkuu 31.12.2018 asti. Kevään aikana ovat sekä lähiopinnot että valinnaiset käytännön suuntautumisopinnot käynnistyneet. Ja kiinnostus syksyllä 2017 alkavaa koulutusta kohtaan on ilahduttavaa.

Kevään aikana järjestettiin ensimmäinen opintomatka Skånen ruokafestivaaleille. Festivaalin lisäksi ohjelmaan kuului yritysvierailuja. Alla oleva kuva on yritysvierailulta Värpinge Gård, jossa viljellään ja myydään luomu vihanneksia ja lampaan lihaa. Tila toimii CSA eli Community Supported Agriculture periaatteella.

Iso osa hanketta on Avoimet Artesaaniruoan Suomen mestaruuskilpailut 2016, jotka järjestetään 10.-13.10.2016 AMK Novian tiloissa Tammissaarella. Kilpailun aikana järjestetään 24 miniseminaaria mielenkiintoisista aiheista. Valitse mielenkiintoisimmat aiheet ja ilmoittaudu!

Hyvää kesää! Toivottaa Ann-Louise Erlund



Ruoka-artsaani

Koulutus

2016-2018

On tarkoitettu kaikille, jotka haluavat lisätä tietouttaan **artesaaniruosta**. Artesaaniruulla tarkoitetaan käsityömäisesti puhtaista raaka-aineista ilman turhia lisäaineita raaka-aineen ehdoilla jalostettuja elintarvikkeita. Tärkeää on, että käsi on mukana koko jalostusprosessissa.

Ruoka-artsaanit on uusi ammattiryhmä, joka vielä kehittää omaa ammatti-identiteettiään ja kaikille, jotka haluavat kehittää ammattitaitoaan **ruoka-artsaanina** on varmasti hyötyä koulutuksesta. Koulutuksen aikana luotava verkosto on perustana tärkeälle artsaani-ruokayrittäjien verkostolle.

www.novia.fi/kustensmat

Rannikon Ruoka Ahvenanmaalla

Hankevastaava Harriet Strandvik



Maaliskuussa alkoi koulutus, jonka suunnittelu aloitettiin jo 2014. Opiskelijat ovat neljältä Suomen ruotsinkieliseltä alueelta; Ahvenanmaa, Pohjanmaa, Turunmaa ja Uusimaa. Kaikkiaan tulevia ruoka-artsaani opiskelijoita on 45. Suuntautumisvaihtoehtoiksi on valikoitunut hedelmät ja marjat, kasvikset ja sienet, maidon, lihan tai viljatuotteiden jalostus. Koulutus vastaa 30 opintopistettä ammattikorkeakoulutasolla.

Nyt on käynnissä ensimmäinen kahdesta koulutuksesta hankkeen Rannikon ruokaa puitteissa. Toiseen koulutukseen haku tulee keväällä 2017. Opiskelijat saavat kattavan tieto- ja taitopaketin sekä käytännön että teoriaopinnoista täysin uuteen ruoka-artsaaniammattiin. Koulutuksen tärkeät painopistealueet ovat perustana täysin uuteen ammattitaidettiin.

Käytännön taitoja

On kysymys käytännön taitojen kehittämisestä valitsemallaan osa-alueella. Esimerkiksi juustojentekemisessä, kuten missä tahansa taidossa, voi kehittyä "hifistelijäksi". Aiheesta maito avautuu täysin uusi maailma, kun perustietojen hankkimisen jälkeen syvenyy alueen monipuolisuuteen, ei ole sattumaa, että tarjolla on niin suuri valikoima juustoja ja muita erilaisia ja erimakuista maitotuotteita. Aiheesta tulee vielä mielenkiintoisempi ja vaativampi, kun mukana on käsityöläisen ammattitaito. Kaikilla osa-alueilla on punaisena lankana ja perustana raaka-aineiden laatu josta kaikki jalostus alkaa.

Teoriatietoa

Teoriassa on kaksi painopistealuetta, *elintarvikkeiden jalostus* ja *yrittäjyys*. Koulutuksessa käsitellään lainsäädäntöä, mikrobiologiaa, kemiaa, ja hygieniää, mutta myös elintarvikkeiden jalostukseen soveltuvien tilojen suunnittelua ergonomian huomioiden. Teoriaopinnot ovat aiheista, jotka ovat tärkeitä uudelle ruoka-artsaanielle. Myös aistinvaraisen arvioinnin harjoittelu kuuluu kokonaisuuteen. Yrittäjyys osiosta otetaan esille niin "kovat" kuin "pehmeätkin" arvot, eli tietoa taloudesta, taloushallinnosta, laskentatoimesta ja hinnoittelusta. Pehmeisiin arvoihin sisältyvät markkinointi, storytelling-henkilökohtainen myyntityö, tuotekehitys, pakkaukset ja design.

Yhdessä oppimista

Hanke Rannikon ruokaa järjestää myös ns. Artsaani ruokapäiviä ja opintomatkoja. Osallistumalla seminaareihin, workshoppeihin, artsaani ruokapäiville ja opintomatoille oppii paljon. Verkostoituminen ja toisten saman henkisten yrittäjien ja samoin ajattelevien tapaaminen on tärkeä osa koulutusta. Opintomatoilla saa uusia vaikutteita, näkemyksiä, selityksiä, inspiraatiota ja ideoiden vaihtoa, joita ei voi hankkia teoriaopinnoilla eikä internetistä. Toimiva verkosto on ruoka-artsaaneille tärkeää. Artsaani ruokapäivä on lähtenyt pyörimään toden teolla Suomessa.

Kuvat: Harriet Strandvik

ARTESAANI RUUAN PÄIVÄT 2016

Tämän vuoden
Aresaaniruokapäivät mar-
raskuussa 2016
Pohjanmaalla

Varaa päivät

16-17.11.2016

Ohjelma julkaistaan koti-
sivuilla elo-syyskuun
vaihteessa.

Artesaaniruokapäivät ovat
sinua varten, jos olet ruoka-
artesaani, työskentelet yri-
tysneuvojana, elintarvikkeiden
parissa, tuottajayhdistyksessä,
ELY-keskuksessa, Maaseutu-
hallinnossa, tai olet Martta tai
mukana kylätoimikunnassa
suomen- tai ruotsinkielinen,
Leader-ryhmät koko maassa,
arbetar som yritysneuvojat,
Kaikki ovat lämpimästi tervetul-
leita!

Kuvat: Anna Häggqvist

Rannikon Ruoka Pohjanmaalla

Hankevastaava Anna Häggqvist



Lähiopetuksen aloitti Pohjanmaalla henkiseen valmennukseen erikoistunut Christoph Treier, joka kertoi motivaatiosta ja tavoiteportaista. Osallistujat saivat apua tavoitteidnsa selkiyttämiseen ja ruoka-artesaani-identiteetin rakentamisen aloittamiseen. Treier kirjoittaa blofissaan luennoista (ruotsiksi) <http://treier.fi/blogg/mal/vecka-med-ct-lordagsondag/>

Pohjanmaalla aloitettiin viljanjalostuskurssi perehtymällä juurella leipomiseen Eldrimnerin mallin mukaan leipurimestari Manfred Enokssonin johdolla. Osallistujat saivat oppia miltä maistuvat, tuoksuvat, näyttävät ja tuntuvat erilaiset taikinajuuret ja jauhot, joita kokeiltiin erilaisiin leipiin ja makeisiin leivonnaisiin. Kurssin aikana epäonnistumiset nostettiin esille arvokkaina kehittymismahdollisuuksina. Kun voista tuli ryynimäistä voitaikinaassa, tutustuttiin lähemmin voion kirnuamiseen ja sen vaikutuksesta lopputulokseen. Osallistujat oppivat myös miten eritavoin luonnonmukaisesti ja tavanomaisesti viljellystä viljasta jauhetut jauhot käyttäytyvät. Toistuvasti leipurimestari korosti havainnoinnin aistinvaraisen arvioinnin ja ergonomian merkitystä. Syksyllä viljanjalostuskurssin jatko-osassa syvennyttään lisää juureen leipomiseen ja saadaan palautetta omista tuotteista.

Maria Ehrnström-Fuentes aloitti toukokuun viikonlopun luennolla "pluriversumista", kuinka elämme erilaisissa oman historiamme muovaamissa maailmoissa. Pluriversumissa on tilaa kohdata ja luoda suhteita aivan eri tavalla kuin "universumissa", jota säätelevät sertifioinnit ja erilaiset ohjausjärjestelmät.

Marian blogissa on luentoa vastaava kirjoitus (ruotsiksi): <http://rotentilldetgodalivet.blogspot.fi/2016/05/om-pluriversum-och-granslandet-som.html>



Rannikon Ruoka Turunmaalla

Projektivetäjä Eija Lamsijärvi

Rannikon ruokaa Turunmaalla projektiin osallistuu 10 tulevaa ruoka-artsaania. Peräti puolet joukosta osallistui myös vuonna 2013 olleeseen Artesaaniruoan tuotekehitys pilottihankkeeseen.

Tietenkin he ovat valinneet uuden suuntautumisen. Saamiensa teoreettisten ja käytännön tietojen ja taitojen lisäksi pilottihankkeeseen osallistuneet ovat huomanneet kuinka suuri hyöty on pienten toimijoiden verkostoitumisesta, ja jo nyt verkostot ovat laajentuneet uuden projektin myötä myös alueellisesti.

Kolme ryhmästä on valinnut suuntautumisvaihtoehdoksi lihanjalostuksen, yksi marjat ja hedelmät ja kuusi keskittyy kasviksiin ja sieniin.

Turunmaa on vastuussa marjojen ja hedelmien sekä kasvien ja sienien jalostuksen käytännön kurssien järjestämisestä. Kouluttajaksi tulee Catrin Heikefelt Eldrimnerin artesaaniruoka keskukselta Ruotsista. Koulutuspaikkana tulee olemaan Axxellin Brusarbyn keittiö.

Ensimmäiset marja- ja hedelmäryhmän käytännön opiskelupäivät olivat viikko ennen juhannusta, jolloin keskityttiin raparperiin ja erilaisiin kukkaisjuomiin sekä pektiiniin saloihin.

Tiivistä yhteistyötä ryhmä tekee myös Yhteisillä eväillä lähiruoka kasvuun Varsinais-Suomessa-hankkeen kanssa.

Kuvat: Eija Lamsijärvi



Rannikon Ruoka Uudellamaalla

Hankevastaava Ann-Louise Erlund

Lihanjalostuksen peruskurssi järjestettiin viikolla 15 Karjaalla samoissa tiloissa, joissa Suomen kokkimaajoukkue harjoittelee. Kursilla oli seitsemän osallistujaa eri puolilta Suomea. Opettajana toimi Sven Lindauer Stuttgartista, hän on Metzger Meister. Nils-Gustav Höglund, kokkimaajoukkueesta, toimi tulkkina. Metzger ostaa eläimet, teurastaa itse ja valmistelelee ruhon jalostettavaksi. Lihan jalostuksessa noudatetaan "turvasta häntään" -periaatetta, jonka mukaan kaikki ruhon osat käytetään. Niinpä kurssin aikana keitettiin esim. luista liemi, jota käytettiin muun muassa syltyn tekoon.

Kurssi aloitettiin sian ja lampaan paloittelulla. Uutta oli sian paloittelussa tapa jakaa liha ja rasva moneen eri luokkaan. Eri luokkien lihaa ja rasvaa yhdisteltiin eri tavoin eri lihatuotteisiin. Lampaan paloittelu noudatti samaa kaavaa, johon on Suomessa totuttu. Paloittelun jälkeen lampaan ja sian liha valmisteltiin salamia, raakamakkaraa, keitetyjä tuotteita ja syltystä varten.

Osa lihasta valmisteltiin kuivausta varten ja lihapalan painosta riippuen parikin kuukautta kestävä kuivaus jatkuu kotona. Lihatuotteiden lisäksi kurssilla tehtiin myös maksapasteijaa ja verimakkaraa.

Kuvat:Ann-Louise Erlund



ARTESAANIRUUAN SUOMEN- MESTARUUSKILPAILU 2016- AVOIN POHJOISMAISILLE OSALLISTUJILLE

Artesaaniruuan avoimet SM-kilpailussa on seuraavat kategoriat: maitotuotteet, leikkeleet ja lihatuotteet, kalatuotteet, leipomotuotteet, marja- ja hedelmätuotteet, vihannes- ja sienituotteet, kylmät mauste- ja ruokakastikkeet, käymisteitse valmistetut juomat, snaksit ja innovatiiviset artesaaniruokatuotteet. Kategoriat ja kilpailuluokat ovat kotisivulla/ kilpailusaännöt.

Ilmoittautumisaika on 25.5.-26.8.2016

Kilpailun tarkoituksena on tehdä artesaaniruokaa tunnetuksi ja edistää alan kehittymistä. Kilpailulla halutaan innostaa ruoka-artesaaneja työsään ja inspiroida heitä kehittämään yrityksiään ja tuotteitaan.

SM-kilpailun aikana järjestetään useita seminaareja aiheesta artesaaniruoka ja tutustumiskäyntejä Länsi-Uudenmaan elintarvikeyrityksiin. Kaikki kiinnostuneet ovat tervetulleita osallistumaan. Ohjelma huipentuu juhlaillalliseen ja palkintojen jakoon Fiskarsissa 12. lokakuuta. Lisätietoja seminaareista, tutustumiskäynneistä, juhlaillallisesta ja majoituksesta ja ilmoittautumishojeet julkaistaan kilpailun kotisivulla kesäkuussa.

Kuvat Jonas Harald ja Ann-Louise Erlund



YRKESHÖGSKOLAN
NOVIA

mmm.fi
ruokaa ja luonnonvaroja



**KIMITOON
KEMIONSAARI**

LEADER
Ruhjien kokuilla ideat!
Pär änn lärt



Ålands Landsbygdscentrum
**ÅLANDS
Gymnasium**
Vuxenutbildningen

SvJ BERGRÄDINNAN
SOPHIE VON JULINS
STIFTELSE



europiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Europiska unionen
Europiska regionala
utvecklingsfonden
Europiska socialfonden

**Hävkraft
från EU**
2014-2020



www.novia.fi/mathantverkf