



rannikon ruoka

ARTESAAANIRUUAN SM-KILPAILU

UUTISKIRJE 3

Marraskuu 2016



M
I
T
A
L
L
I



S
I
N
E
T
I

Ensimmäiset avoimet Artesaaniruuan SM-kilpailut seminaareineen ja yrityskäynteineen järjestettiin Tammissaassa 10.-13.10.2016 AMK Novian tiloissa. Järjestäjänä toimi Rannikon Ruoka-hankeryhmä yhteistyössä Maa- ja metsätalousministeriön kanssa. Kilpailuun oli ilmoitettu ilahduttavan monta, yli 170 tuotetta seuraaviin kategorioihin: meijeri-, leikkele-, kala-, leipomo-, marja- ja hedelmä-, vihannes- ja sienituotteet, kylmät mauste- ja ruokakastikkeet, pohjoismaiset juomat ja innovatiiviset tuotteet. Eri kategorioiden tuomariryhmät, jotka muodostuivat n. 50 henkilöstä, tekivät kokopäivätyön arvioidessaan tuotteita ja löytääkseen voittajat. Kaikki kilpailuun tuotteita lähettäneet yrittäjät saavat kirjallisen arvioinnin tuotteestaan.

Kuvia juhlaillalliselta: onnellisia voittajia, juhlayleisöä ja ruuasta vastanneet Raaseporin keittiömestarit sekä tarjoilun hoitaneet Axxellin opiskelijat ja opettajat yhdessä Ravintola Kuparipajan henkilökunnan kanssa.



www.novia.fi/mathantverkfm/home-fi-fi/

KILPAILUUN OSALLISTUMISESTA



Sam Pettersson, Svenska Ekologiska Bageriet, sai 2 kultaa ja 2 hopeaa juureen leivotuilla leivillään, sanoo vaatimatomasti käytettyjen raaka-aineiden olevan menestyksen salaisuus. Hän käyttää tuoreita jauhoja maukkaammista perinneviljoista.

Artesaaniruoka kilpailumuotona on uusi Suomessa. Voiko artesaaniruulla edes kilpailla? Onko siitä mitään hyötyä, onko se oikeudenmukaista, ja miten valmistautua? Mitä osallistujalta vaaditaan? Otetaan asia kerrallaan.

Kilpailun malli on kehitetty Ruotsissa 20 vuoden aikana ja usein tietyt ruoka-artsaanit nousevat palkintopallille vuosi toisensa jälkeen. Myös SM-kilpailu 2016 näytti merkkejä tästä. Moni suomalainen mitalisti on aiemmin palkittu Ruotsin mestaruuskilpailuissa, lisäksi Ruotsista osallistui 7 tuotetta, jotka kaikki palkittiin, 4 kultaa ja 3 hopeaa. Miten tämä on mahdollista? Yritykset ja tuotteet ovat saaneet palkintoja ja voittoja jo aiemmin. Nyt ne osallistuivat Suomessa saadakseen vahvistuksen!

Voittamiseen tarvitaan kaikkien osa-aluseiden onnistumista ja kilpailussa tarvitaan aina vähän onneakin. Mutta eniten tarvitaan valmistautumista että tuote on mahdollisimman hyvä. Kilpailu on motivoinut yrittäjiä tuotekehittelyyn, tuotteiden jalostamiseen, oppimaan uusia asioita ja kokeilemaan uudestaan ja uudestaan. Kilpailu on tuonut näkyvyyttä ja auttaa markkinoinnissa niin yksittäisiä yrittäjiä kuin koko artesaaniruoka alaa.

Kuvitellaan, että on kilpailuluokka savusilakalle. Minua pohjanmaalaisena tietenkin kiinnostaa miltä ahvenanmaalainen luokan voittanut savusilakka maistuu, mutta kyllähän minä tiedän että sundomilainen silakka on silti parempi. Kaiken kaikkiaan tulen pohtineeksi savusilakoiden eroja ja syödessäni enemmän mietin yhä useampia kysymyksiä. Kilpailusta on hyötyä kaikille savustamisen jalosta taidosta kiinnostuneille. Näitä taidonnäytteitä kutsutaan artesaaniruuksi. Kilpailu toimii!

Jonas Harald (kuva vasemmalla) ottaa vastaan kilpailutuotteita ja Anna Häggqvist (kuva oikealla) pitää huolen keittiössä, että kaikki tulee paikalleen



Margot Wikström Nauvosta mitaleineen Suomen ja Ruotsin mestaruuskilpailuista.

Tästä voit kuunnella Margotin haastattelun, jossa hän kertoo miten voi hyödyntää tuomariston pöytäkirjan palautteen:

<https://youtu.be/DeYAYhrsizk>



MITÄ OSALLISTUMINEN VAATII?

Jotta tuote voi osallistua kilpailuun, tulee pääraaka-aineen olla paikallinen tai kotimainen ja sen alkuperä tiedossa ja jalostuksen on tapahduttava ”käsityömaisesti”. Tuotantomäärällä ei ole ylärajaa. Voit käyttää koneita kunhan niitä ohjataan käsin, eli teollinen automatisoitu linjat tuotanto ei tuota artesaaniruokaa. Ruotsissa tulee yrityksen tuotannosta vähintään 50% täyttää artesaaniruuan vaatimukset voidakseen osallistua kilpailuun, mutta Suomessa emme noudata tätä sääntöä. Käsite on uusi Suomessa ja soisimme että olemassaolevatkin pienyritykset kehittäisivät tuotteita täysin paikallisista raaka-aineista ilman lisäaineita voidakseen osallistua kilpailuun.

Osallistumisoikeus on yrityksillä. Tuote tulee olla ostettavissa jossakin ja se on valmistettava valvovalle elintarvikkeviranomaiselle ilmoitetuissa tiloissa. Pienen tuottajan tiloille laki ei määrittele erikoisvaatimuksia ja myynti voi olla Reko-renkaassa tai omassa tilamyymälässä tai ehkä ravintolassa. Näiden ehtojen täyttämällä osoitat olevasi kaupallisesti artesaaniruokaa tuottava ja voit hyötyä kilpailusta ja tuomariston antamasta palautteesta.



HUOMIOITAVAA!

- ◆ Kyseessä on artesaaniruokakilpailu. Muutama siivu vakuumpaketissa voi olla toimiva tuote vähittäiskaupassa, mutta ei artesaaniruokakilpailussa. Juustot ja leikkeleet tulee jättää tuomariston arvioitaviksi kokonaisuina, jotta ne vakuuttaisivat tuomariston.
- ◆ Sanotaan pakkauksen myyvän, mutta artesaaniruokakilpailussa keskitytään sisältöön. Maku, tuoksu, ulkomuoto, tuntuma ja koostumus on oltava juuri se oikea. Erottuakseen pieni provokaatio ja twist on paikallaan, mutta ei kannata liioitella. Tasapainoisuuden tulee säilyä.
- ◆ Ei lisäaineita! Siis ei myöskään hillosokeria ja monet valmiit mausteseokset jne. ovat kiellettyjä.
- ◆ Paikallinen tai kotimainen pääraaka-aine! Tarkoittaa, että sinun tulee tietää jauhojen viljan alkuperä ja että myös öljyn ja sinapin kastikkeessa on oltava kotimaisia jne.
- ◆ Aloita valmistautuminen ajoissa! Varmista, että reseptit, raaka-aineet ja menetelmät on työstetty ja testattu. Kilpailutuotteen ei tarvitse olla uusi, mutta sen on oltava hyvä.
- ◆ Osallistu kilpailuun! Voi tulla risuja tai ruusuja, mutta siitä voi aina kehittyä.

MIKÄ ON KIELLETTYÄ?

Yleisesti ottaen säilöntä-, väri- tai apuaineet joilla on E-koodi. Keinotekoiset makuaineet ja aromit ovat kiellettyjä ja savustettujen tuotteiden, itse tuotteen tai ainesosien, tulee olla savustettu oikealla puusavulla. Myös eräät E-koodittomat lisäaineet ovat kiellettyjä. Poikkeukset on mainittu kilpailusäännöissä. SM-kilpailun säännöt perustuvat ruotsalaiseen artesaaniruuan sertifiointiin, josta voi lukea (ruotsiksi) eldrimner.com osoitteessa.

Teksti s. 2-3: Jonas Harald



AVOINARTESAANIRUUAN AVOIN SM-KILPAILU 2016



Kun kaikki 46 tuomaristonjäsentä ovat saaneet ensimmäiset tuotteet eteensä arvioitaviksi, on kuin aika olisi pysähtynyt, huoneessa vallitsee täydellinen keskittyminen. Voimakas energialataus, jännitys ja samaan aikaan juhlallisuus. On aamupäivä n. klo 11 ja

työskentely jatkuu aina ilta- kahdeksaan asti.

Nyt selviää, mitkä tuotteet voittavat, kun kaikki 173 mitalleista mittelevää tuotetta arvioidaan perusteellisesti ja ne saavat kirjallisen arvion.

ARVIOINTI

Tuomariston tehtävänä on arvioida jokainen tuote yksilöllisesti. Kaikki tuotteet ovat anonyymejä vain tunnistuskoodilla merkitty ja raaka-aineluettelolla varustettu. Henkilökohtaiseen pöytäkirjaansa tuomari kirjaa oman mielipiteensä tuotteesta ennen ryhmäkeskustelua. Tuomariryhmä tekee jokaisesta tuotteesta pöytäkirjan. Leipomotuotteiden ryhmän tuomari kertoo arvioinnista:

Miltä leipä näyttää? Muoto, pinta, väri, kiilto...



Leivän koostumus? Tasaisuus, huo-koisuus, murenevaisuus, sitkeys....

Miltä leipä maistuu? Miltä leipä tuoksuu? perusmaut, intensiteetti, mausteet, tasapaino...



Paljonko pisteitä haluan antaa? 1-5 ulkomuodosta. 1-5 pistettä koostumuksesta ja 1-10 pistettä mausta ja tuoksusta. Kirjoitan myös kokonaisarvioni ja lasken pisteet yhteen, max. 20 juuri tälle leivälle...

RUOTSIN MESTARUUSKILPAILUT MENTORINA

Hyvän yhteistyön ansiosta Ruotsin mestaruuskilpailujen järjestäjien (Eldrimner - artesaaniruokakeskus Ruotsissa) kanssa onnistuimme valmisteluissa ja saimme apua järjestelyihin. Useita viikkoja ennen kilpailua minä, Harriet tein erittäin tiivistä yhteistyötä pohjanmaalaisen Jonas Haraldin kanssa, joka oli vastuussa kilpailuun osallistuvista tuotteista. Eldrimneristä saadut tarkistuslistat ja neuvontapuhelut auttoivat Avointen Artesaaniruuan SM-kilpailujen käytännön järjestelyissä.



Oli todella mukavaa, että **Bodil Cornellilla** oli mahdollisuus olla tilaisuudessa paikalla. Saimme vielä konkreettisia neuvoja pistelaskuun ja kuinka tarkka pisteytys on, käytetäänkö desimaaleja vai ei. Tärkein on loppukeskustelu ja lopullisesta pisteytyksestä tulee kaikkien tuomariryhmän jäsenten olla yhtä mieltä käytettiinpä sitten desimaaleja tai ei.

Bodil Cornell & Harriet Strandvik

TUOMARISTO

TUOMARIRYHMIEN PUHEENJOHTAJAT

Leipomotuotteet,

Puheenjohtaja Manfred Enoksson

Leikkeleet ja lihatuotteet

Puheenjohtaja Gero Geick

Maitotuotteet, (kaksi tuomariryhmää)

Puheenjohtaja I Marie Backrud-Ivgren

Puheenjohtaja II Matti Tapaila

Kalatuotteet,

Puheenjohtaja Filip Langhoff

Hedelmä- ja marjatuotteet,

Puheenjohtaja Sinikka Piippo

Kasvis- & sienituotteet ja kylmät mauste- & ruokakastikkeet

Puheenjohtaja Karin Limnell

Pohjoismaiset juomat,

Puheenjohtaja Lauri Vainio

Innovatiiviset artisaniruokatuotteet,

Puheenjohtaja Mathias Dernelid

Juomien arviointi



Jokaista tuomariryhmää johtaa alan erikoisammattilainen, lisäksi ryhmään kuuluu muita alan ammattilaisia ja kiinnostuneita maallikoita ja mielellään ruokatoimittajia. Meijerikategoriaan ilmoitettiin niin paljon tuotteita, että melko aikaisessa vaiheessa kategoria jaettiin kahdelle tuomariryhmälle puheenjohtajineen.

Eldrimnerissä Ruotsin mestaruuskilpailujen tuomareina toimineet kokeneet puheenjohtajat olivat iso voimavara. He loivat tuomarityöskentelylle hyvän rungon ja jakoivat asiallista tietämystään. Tuomariryhmät oli jaettu 8 kategoriaan: Lista kaikista tuomariston jäsenistä. [Linkki SM-sivuihin ja tuomariston kokoonpanoon.](#)

Kilpailupäivän aikana juuri nämä kokeneet tuomariryhmien puheenjohtajat osoittivat miten tärkeää on saada arvosteltavaksi kokonainen tuote. Tuomariston arviointi on luotettavampi, kun arvioitavana on kokonainen juusto vakuumiin pakatun palan sijaan ja kokonainen makkara vakuumiin pakattujen viipaleiden sijaan. Kokonainen tuote tuo esiin paljon enemmän aistittavia etuja kuin pala. Leivonnaisissa tämä tuntui olevan itsestäänselvyys.

SM-kilpailu kehittää järjestelmällisesti Suomessa varsin tuntematonta mutta huomionarvoista alaa. Toivottavasti kilpailu on tulevaisuudessakin osa tätä työtä. Parhaillaan kootaan palautteita kaikista järjestelyistä. Useat tuomariston jäsenet ovat vastanneet kyselyyn, ohessa poiminta vastauksista:



”Marjat ja hedelmät” tuomariryhmä:
Maj-Britt Pihlström, Leo Gammals, Eija Lamsijärvi SM-kisojen työryhmästä, Sinikka Piippo puh.joht. ja Elisabeth Eriksson.

Palaute eräältä tuomariston jäseneltä: ”Kilpailussa kaikki sujui hyvin; erityiskiitos siitä, että tuomarit saivat mukavaa välipalaa ja että seuraavat tuotteet olivat heti arvioitavissa, kun tuomariryhmä oli arvioinut edellisen satsin. Kiitokset juryryhmälle hyvästä työstä”



Tunnistusnumerolla varustettu tuote menossa tuomariston arvioitavaksi.

Teksti s. 4-5:

Harriet Strandvik

RANNIKON RUOKA

UUSI KURSSI ALKAA SYKSYLLÄ 2017 - SEURAA TIEDOTUSTA
KOTISIVULLA JA MEDIASSA

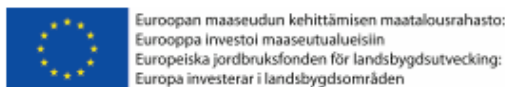
Ruoka-artsaanikoulutus 2017-2018

Suuntautuu kaikille, jotka haluavat lisätä osaamistaan käsityömaisestä elintarvikejalostuksesta. Käsityömainen elintarvikejalostus tarkoittaa sitä, että raaka-aineet jalostetaan ilman lisäaineita elintarvikkeen omilla ehdoilla. Artsaaniruussa inhimillinen kädenjälki ja osaaminen ovat läsnä koko tuotantoketjussa.

Ruoka-artsaani on uusi ammattikunta, joka muodostaa oman ammatti-identiteettinsä.

Rannikon Ruoka -hanke 2016 tarjoaa koulutusta käsityömaisestä elintarvikejalostuksesta, jossa osallistujat voivat laadukkaista raaka-aineista luoda maukkaita, korkealaatuisia tuotteita, joilla on paikallinen identiteetti. Kasvava kiinnostus lähellä tuotettuja ja ei-teollisesti valmistettuja tuotteita kohtaan lisää uuden osaamisen tarvetta kehittää uusia ja innovatiivisia tuotteita. Lisäksi kasvaa tarve muuttaa lähellä tuotetun ruuan taloudellinen potentiaali konkreettisiksi tuloksiksi. Rannikon Ruoka-hankkeen yhteistyökumppaneilla on tavoitteena kehittää ja toteuttaa kaksi ruoka-artsaanikoulutusta rannikkoseudulla vuosina 2016-2017 ja 2017-2018 käsityömaisen elintarvikejalostuksen osaamisen nostamiseksi ja uusien ja innovatiivisten tuotteiden kehittämiseksi. Lähtökohtana on henkilökohtaisen yrittäjäosaamisen vahvistaminen menestyvän artsaaniruokayrityksen perustaksi. Jos olet kiinnostunut Ruoka-artsaanikoulutuksesta, käy kotisivuillamme ja ota yhteys aluekoordinaattoriin, jolta saat lisätietoja. Tule mukaan Ruoka-artsaanien iloiseen verkostoon!

Ann-Louise Erlund,
Rannikon Ruoka projektinvetäjä



www.novia.fi/kustensmat