

Artesaaniruokakoulutusta 2017-2018

Toinen artesaaniruuan koulutuskierrös järjestetään vuosina 2017-2018. Koulutukseen osallistuu yhteensä 40 henkilöä; 17 Uudellamaalla, 16 Ahvenanmaalla ja 7 Pohjanmaalla. Koulutus käynnistyi elokuussa 2017 ja syksyllä pidettiin viisi lähikoulutustilaisuutta alueiden välisenä etäopiskeluna, sekä järjestettiin käytännön opintoja seuraavasti: Ahvenanmaalla maidonjalostus, Pohjanmaalla vihannekset, yrtit ja sienet sekä Uudellamaalla marjojen ja hedelmien jalostus ja lihanjalostus.

Ahvenanmaa

Ahvenanmaalla 16 innokasta aikuisopiskelijaa aloitti tiensä kohti uutta ammatti-identiteettiä. Ahvenanmaan ryhmässä on sekä vakiintuneita yrittäjiä että alalle vasta pyrkiviä, jotka tulivat mukaan elokuussa 2017. Kokoneiden ja aloittelijoiden yhdistelmä on erinomainen sekoitus aikuiskoulutusryhmässä, kokemusten ja ajatusten vaihto on tärkeää osallistujille, ja hedelmällisille keskusteluille tapaamistemme aikana.

Kolme osallistujaa on valinnut alueeseen lihanjalostuksen, seitsemän on valinnut leipomotuotteet, kolme on valinnut suuntaukseen vihannekset, yrtit ja sienet, kaksi on valinnut maidonjalostuksen ja yhden suuntaus on hedelmien ja marjojen jalostus. Maidonjalostuksen ja leipomoalan käytännön opinnot suoritetaan Ahvenanmaalla. Seitsemän henkilöä Suomen ruotsinkielisiltä alueilta kokoontui marraskuun alussa Mattas Gårdsmejeri -tilameijeriin, jossa käynnistyi asiantuntija Kristina Åkermon vetämä juoksettumisen peruskurssi.

Keväällä 2017 opintonsa päättänyt ruoka-artsaanien ryhmä on perustanut yhdistyksen ylläpitämään yhteyttä toisiinsa ja Ahvenanmaalla toimivien ruoka-artsaanien muodostamaan toimialaan. Ryhmän jäsenet toimivat myös uusien opiskelijoiden

mentoreina. Aloittaessani Ålands yrkesgymnasiumin hankepääällikkönä työt Ahvenanmaan artesaaniruokan hyväksi – ajattelin, että hanke tulee tuottamaan lähettiläitä meille, jotka työskentelemme ruoka-asioiden hyväksi Ahvenanmaalla. Juuri niin on käynytkin, Ahvenanmaalla on nykyään paljon meitä, jotka kannamme huolta tuotekehittelystä, paikallisista raaka-aineista ja verkottumisesta. Hankkeella on tähän mennessä ollut useita vaikeasti mitattavia myönteisiä vaikutuksia, jotka näkyvät selvästi työssäni.



Harriet Strandvik, Ahvenanmaan aluekoordinaattori



Maitokurssi Ahvenanmaalla marraskuussa 2017

Pohjanmaa

Pohjanmaalla on käynnistynyt ruoka-artsaanien toinen opintoryhmä. Ryhmässä on seitsemän osallistujaa, jotka kaikki ovat motivoituneita ja kiinnostuneita artsaaniruuasta. Ideat suorataan sinkoilevat ilmassa joka kerta ryhmän tavatessa. Ryhmän tapaaminen inspiroi minua suuresti!

Pohjalaiset keskittyvät näissä opinnoissa seuraaviin alueisiin: maito, liha ja vihannekset, yrtit ja sienet. Se ei kuitenkaan estä heitä kehittämästä tuotteita muista raaka-aineista. Syksyn mittaan olemme saaneet maistaa villiyrteistä tehtyä teetä, mesiangerivosiirappia, voikukkasiirappia, säilöttyjä sieniä, raakamehua kauden vihanneksista, hapankaalia eri mausteilla jne.

Talven ensimmäisen voimakkaamman lumisateen aikaan loka-kuussa vietimme opintopäivää ja tutustuimme viiteen eri yritykseen Pohjanmaalla. Osallistajat saivat verkottua ja keskustella heitä askarruttaneista aiheista ja lopuksi nauttia todella paikallisen ja maukkaan aterian Matbiten -ravintolassa Korsnäsissa. Ravintola käyttää mielestäni artsaaniruokaa ainutlaatuisella tavalla Pohjanmaalla. Aluekoordinaattorina haluan kiittää kyseisiä yrityksiä niiden vieraanvaraisuudesta, ja tiedän myös kaikkien isäntien saaneen jotain irti vierailuista!

Artsaaniruoka kukoistaa yhteistyön kautta. Esimerkkinä mainittakoon voikukkasiirappia valmistanut osallistuja, joka myi siirappinsa toiselle, jäätelöä valmistavalle osanottajalle. Näin he halusivat testata miltä voikukkajäätelö maistuu. Odotan tulosta jännityksellä!

Monen muun artsaaniruuun parissa toimivan tavoin uskallan väittää, että artsaanituotteita valmistavat eivät ole kilpailijoita. Monimuotoisuus antaa kuluttajalle enemmän tuotteita, joista valita. Se tarjoaa sinulle ruoka-artsaanina isomat markkinat, joille voit myydä tuotteitasi. Osta artsaaniruokatuotteita ostaessasi tarvikkeita kutsuja, glögi- tai joulujuhlia varten tai antaaksesi lahjoja!



Chatarina Doktor, Pohjanmaan aluekoordinaattori



Vihanneskurssi Pohjanmaalla, osanottajat yhdessä luennoitsijan Anita Stormin kanssa



kustens mat

MATHANTVERK

UUTISKIRJE 5

Joulukuu 2017

Uusimaa

Toinen Rannikon ruoka -hankkeen puitteissa järjestetty koulutus käynnistettiin Uudellamaalla samanaikaisesti kuin Pohjanmaalla ja Ahvenanmaalla. 17 osanottajaa aloitti opinnot. Ryhmässä on useita henkilöitä, joilla on aiempaa kokemusta yrittäjyydestä mutta myös aloittelijoita. On ilahduttavaa, että kaksi ensimmäisen kurssin opiskelijaa osallistuu uudestaan. He ovat valinneet uudet suuntaukset, jotka täydentävät heidän toimintaansa omiin raaka-aineisiin nojautuen. Osallistujat ovat valinneet valinnaisia suuntauksia seuraavasti: kaksi osallistujaa on valinnut lihanjalostuksen, yhdeksän osallistujaa on valinnut hedelmien ja marjojen jalostuksen, kaksi vihannesten ja sienien jalostuksen, yhden osallistujan suuntaus on viljanjalostus ja kolme on valinnut suuntaukseksi maidonjalostuksen.

Uudellamaalla toteutettiin lihanjalostuskurssi. Kurssi kesti viisi päivää ja luennoijina toimivat eläinlääkäri Torsten Mörner ja Gert Klötzke, Chairman Culinary Competition Committee. Torsten Mörner ja Gert Klötzke ovat työskennelleet pitkään yhdessä antaen opetusta lihan ominaisuuksista, paloittelusta nokasta häntään periaatteella ja jalostuksesta. Gert Klötzke on myös julkaissut keittokirjoja lihanvalmistuksesta.

Koulutustilaisuuksien lisäksi järjestettiin Rannikon ruoka -hankkeen puitteissa kaksi tilaisuutta, jotka liittyvät elintarvikejalostukseen. Lokakuussa järjestettiin seminaari, jossa Eviran edustajat kertoivat Eviran uudesta roolista elintarvikeryityksen perustamisessa ja elintarviketoiminnan harjoittamisessa. Marraskuussa järjestettiin tilaisuus teemalla metsästys ja riistanlihan taloudellinen arvo.



Lihakurssi Uudellamaalla, syksyllä 2017 Opiskelijat tekivät ahkerasti töitä Gert Klötzken johdolla.



*Ann-Louise Erlund,
projektipäällikkö ja Uudenmaan aluekoordinaattori*

Artesaaniruuan SM-kisat 2017

Artesaaniruuan SM-kisat pidettiin 4.-6.10.2017 Raaseporissa ammattikorkeakoulu Novian tiloissa. Kilpailu järjestettiin toista kertaa, osallistajat saattoivat osallistua 10 kategoriassa, jotka oli jaettu 46 kilpailuluokkaan. Kilpailu on avoin suomalaisille, pohjoismaisille ja Baltian maiden osanottajille. Kilpailuun osallistui joitakin yrityksiä Ruotsista ja Virossa. Kilpailun lisäksi järjestettiin myös seminaariohjelmaa ja opintokäyntejä alueen yrityksiin. Luennoitsijoista mainittakoon Margot Wikström, Martin Ragnar, Ann-Sofie Backgren, Britt-Marie Stegs. Lisäksi pidettiin paneelikeskustelu, johon osallistuivat Thomas Snellman, Sam Petterson ja Christina Creutz. Yrityskäynnit tehtiin Frimans diversehandel -kyläkauppaan ja meijeriin Tenholassa sekä Ekta panimoon Tammisaassa.

Palkintojenjako suoritettiin seuraintalo Lukaalissa Fiskarsin ruukissa ja juhlaillallinen "Dine Together Fiskars" järjestettiin yhdessä Fiskarsin ruukin, Finlands svenska Marthaförbundin ja ELO-säätiön kanssa Fiskarsin ruukin Mustassa salissa.



Heidi Barman-Geust,
hankeassistentti

Tulokset:

<https://www.novia.fi/mathantverkfmm/artesaaniruokakilpailu/>



Iloisia kultamitalisteja palkintojenjaossa Fiskarsissa.



Juhlaillallinen pidettiin Fiskarsin ruukin Mustassa salissa.

Arviointi Artesaaniruuan SM-kisoissa 2017

Arviolta 120 tuotetta kilpaili lokakuussa 2017 sijoituksista ja arvioista, ensimmäisenä vuonna kilpailu houkutteli 170 tuotetta osallistumaan. Joissakin luokissa oli niin vähän osanottajia, ettei kilpailua voitu järjestää. Luokassa tulee olla vähintään kolme tuotetta, jotta siinä voidaan jakaa mitali ja vähintään viisi hopea- ja kultamitalia varten, sekä vähintään seitsemän tuotetta kaikkien kolmen värisen mitalin jakamiseksi. Vähentynyt tuotteiden määrä osoittaa miten tärkeää on lisätä artesaaniruuan tunnettuutta Suomessa, erityisesti suomenkielisillä alueilla. Oli hauska todeta, että kilpailuun ilmoittautui muutama yritys Baltiasta.

Kilpailun ytimessä on alan kehittäminen ja pienimuotoinen, käsityöläismäinen tuotanto. Kilpailu johdattaa kehitystä. Osaavat tuomarimme, asiantuntijamme ja maallikot tekevät tärkeää työtä. Monet tuomariston jäsenet pitävät työtä melko vaativana, mutta erittäin mielenkiintoisena. Useat tuomarit palaavat tehtäviinsä. Vain asiantuntijatuomarit saavat vaatimattoman korvauksen työstään – kaikki muut tekevät tärkeää kehitystyötänsä vapaaehtoisesti. Pakkaus on tärkeä osa myyntiä, myös artesaaniruuaassa. Artesaaniruuan SM-kisoissa kilpaillaan ainoastaan tuotteen aistinvaraisilla ominaisuuksilla. Tänä vuonna annoimme pakkauksen kilpailla omassa kisassa, joka käytiin samassa aulassa kuin seminaariohjelma. Yleisö sai äänestää näyttävintä pakkausta. Kyseinen kilpailu järjestetään myös Artesaaniruuan SM-kisoissa maaliskuussa 2018.

Harriet Strandvik,

tuomaristoryhmien ja arvioinnin vastuhenkilö



Tuomariston puheenjohtajaa haastateltiin kilpailun jälkeen. Haastattelut ovat nähtävissä YouTubessa hakusanalla Kustens mat.

Tuomaristoryhmien puheenjohtajat 2017

Leipomotuotteet

Manfred Enoksson (Ruotsi)

Lihatuotteet

Gero Geick (Saksa)

Maitotuotteet

Marie Backrud Ivgren (Ruotsi)

Hedelmä- ja marjatuotteet

Sinikka Piippo

Vihannekset, yrtit ja sienet, kalatuotteet & kylmät maustekastikkeet

Kim Palhus

Pohjoismaiset juomat

Carina Sontag

Innovatiivinen artesaaniruoka & Pikkupurtava

Johanna Tanhuanpää & Lars Forsman

Opintimatka Saerimneriin 2017

Ryhmä artesaaniopiskelijoita Ahvenanmaalta ja Uudeltamaalta matkusti yhdessä Lena Brennerin, Harriet Strandvikin, Ann-Louise Erlundin ja Heidi Barman-Geustin kanssa Artesaaniruuan Ruotsin mestaruuskisoihin ja Saerimner 2017 -foorumiin Ruotsin Åreen. Jonas Harald Rannikon ruoasta toimi tuomariston jäsenenä kalatuotteiden luokassa Artesaaniruuan Ruotsin mestaruuskisoissa 2017 ja hän luennoi myös REKO-renkaista. Matka oli onnistunut ja saimme hyvän yhteyden Eldrimneriin. Ahvenamaalainen Backmans Smakverk voitti lisäksi pronssimitalin liharuokien luokassa.



Artesaaniruuan SM-kisat 2018



Avoimet Artesaaniruuan SM-kilpailut järjestetään **21.-23.3.2018** Raaseporissa. Ilmoittautumisaika kilpailuun on 1.12.2017-18.2.2018. Kilpailu on avoin suomalaisille, pohjoismaisille ja Baltian maiden osanottajille.

Kilpailu on avoin artesaaniruokatuotteille seuraavissa luokissa: maitotuotteet, lihatuotteet, kalatuotteet, leipomatuotteet, marjat ja hedelmät, vihannes- ja sienituotteet, kylmät mauste- ja ruokakastikkeet, pikkupurtava, pohjoismaiset juomat ja innovatiiviset artesaaniruokatuotteet. Kilpailun yhteydessä järjestetään seminaariohjelma, johon liittyy esitelmää, työpajoja ja yrityskäyntejä. Ohjelma on avoin kaikille

kiinnostuneille. Ohjelma houkuttelee mukaan ruoka-artsaaneja, yrittäjiä, julkisen sektorin ja elintarvikejalostuksen edustajia. Se tarjoaa erinomaisen mahdollisuuden ideoiden ja kokemusten vaihtamiseen.

www.novia.fi/mathantverkfmi/



kustens mat

MATHANTVERK

UUTISKIRJE 5

Joulukuu 2017

Ruoka-artsaanit suuntaavat Italiaan lokakuussa 2018



Tulevana vuonna järjestetään opintomatka Italian Lombardiaan. Matka toteutetaan 19.-23-
4.10.2018. Matka on tarkoitettu ensisijassa ruoka-artsaaneille, jotka ovat osallistuneet Rannikon

Ruoka -hankkeen artsaaniruokakoulutuksiin. Myös muut kiinnostuneet voivat osallistua jos vapaita paikkoja on tarjolla.

Matkaa ja sen ohjelmaa suunnitellaan paraikaa. Tulemme tiedottamaan asiasta myöhemmin verkkosivulla

www.novia.fi/kustensmat.

Matkaan sisältyy yrityskäyntejä Lombardiassa toimiviin käsityöläismäistä elinkeinojalostusta harjoittaviin elintarvikeyrityksiin.

Ann-Louise Erlund, projektipäällikkö ja Uudenmaan aluekoordinaattori

Hyvää joulua!



YRKESHÖGSKOLAN
NOVIA



Ålands Landsbygdscentrum

ÅLANDS
**YRKES
GYMNASIUM**
Vuxenutbildningen



EUROPEISKA UNIONEN
Europeiska socialfonden



Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin
Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling:
Europa investerar i landsbygdsområden



Svenska
kulturfonden

Konstsamfundet

OP Raseborg
Raasepori



Stiftelsen Finlandssvenska Jordfonden

www.novia.fi/kustensmat