



rannikon ruoka

ARTESAAANIRUOKA

UUTISKIRJE 6

Kesäkuu 2018

Kolmannet avoimet Artesaaniruoan SM-kilpailut

Avoimet Artesaaniruoan SM-kilpailut järjestettiin 21.-23.3.2018 jo kolmatta kertaa Tammisaassa. Kilpailun tavoitteena on motivoida ruoka-artesaaneja työssään ja innostaa heitä kehittämään yrityksiään ja tuotteitaan. Mediaalla on ollut merkittävä rooli artesaaniruoan sanoman levittämisessä. Media on kirjoittanut kilpailusta kiinnittääkseen kuluttajien huomion artesaaniruoan käsitteeseen ja siihen, mitä artesaaniruokatuotteella oikein ymmärretään.

Tämänvuotinen kisa oli vuoden 2017 tapaan avoin sekä Pohjoismaiden että Baltian maiden osanottajille. Osanottajat olivat pääasiassa Suomesta, mutta heitä tuli myös Ruotsista ja Virossa. Kilpailuun osallistui yhteensä 54 yritystä 108 tuotteella, mikä aavistuksen vähemmän kuin ensimmäisenä ja toisena vuotena. Tällä kertaa kisattiin 11 eri luokassa: maitotuotteet, liha- tuotteet, kalatuotteet, leipomotuotteet, marja- ja hedelmätuotteet, vihan- nes- ja sienituotteet, kylmät mauste- ja ruokakastikkeet, pikkupurtava, pohjoismaiset alkoholittomat juomat - pohjoismaiset alkoholipitoiset juomat ja innovatiiviset artesaaniruokatuotteet. Sääntöjen osalta noudatetaan Eldrimnerin sääntöjä, jotka kuitenkin on sovitettu suomalaisiin ruokaperinteisiin.



Aavo Matt Virossa saavutti kultaa kylmäpuristetulla camelinaöljyllään.

Tuomaristo suoritti arviointinsa kaikkien nähden tilassa, joka Yrkeshögskolan Noviassa nykyään kulkee nimellä Startup Factory. Tällöin kaikilla oli mahdollisuus seurata tuomariston työskentelyä päivän aikana. Tuomaristoryh- mät työskentelevät päivän ajan arvioiden kilpailevien tuotteiden makuja, ulkonäköä, koostumusta ja tuoksua.

Rannikon Ruoka -hanke päättyy vuodenvaihteessa. Siksi on paikallaan kertoa kaikille kiinnostuneille, että Avoimet Artesaaniruoan SM-kilpailut 2019 tullaan järjestämään Jyväskylässä yhteistyössä Mathantverk i Finland rf – Suomen Artesaaniruoka ry nimisen yhdistyksen kanssa. Jyväskylän ammattikorkeakoulu on yhdistyksen yhteistyö- kumppani kyseisen vuoden kilpailujen järjestelyissä. Kilpailusäännöt nykyään omistava yhdistys toimii takaajana sille, että Artesaaniruoka ja Avoimet Artesaaniruoan SM-kilpailut myös tulevaisuudessa löytävät hyviä yhteistyökump- paneita ja paikkoja kisojen järjestämiseksi. Alustavien suunnitelmien mukaan kilpailu järjestetään Ahvenanmaalla 2020 ja Naantalissa 2021.



Luotolainen Ravintola Stran- dis sai täydet pisteet ja kulta- mitalin klassisesta hauen mädistään.

Ann-Louise Erlund
Projektipäällikkö





rannikon ruoka

ARTESAANIRUOKA

UUTISKIRJE 6

Kesäkuu 2018

Ruokajamit – uusien makujen ja tuotteiden luova versta

Ensimmäiset ruokajamit pidettiin elokuussa 2016 Ahvenanmaalla. Sen jälkeen on kokoonnuttu 4 kertaa, viimeksi 14. toukokuuta 2018. Silloin hanke järjesti ruokajamit, jonka teemana oli syötävät kasvit ja yrtit. Luovaa tehtävää ei aluksi yhdistetty mihinkään erityiseen raaka-aineeseen, vaan osallistujat saivat ammentaa oman kiinnostuksensa pohjalta. On siis mahdollista 'rakentaa' luovia työpajoja täysin erilaisten raaka-aineiden ja teemojen ympärille. Jälkimmäisestä tulee ehkä kohdennetumpi ja "nörttimäinen". Siitä voi joskus olla etua kuin halutaan saavuttaa erityisiä tuloksia, uusi tuote jolloin tietyllä alueella.

Uusien tuotteiden kehittäminen vie aikaa, ja ne voivat perustua joko omiin ideoihin tai toisten antamaan inspiraatioon. Ruokajamit perustuvat inspiraatioon, joka on molemminpuolista. Vuorovaikutuksessa työskennellään käytännönläheisesti ja testataan miten raaka-aineita käsitellään, miten niitä yhdistellään ja maustetaan. Ruokajameihin osallistumisesta voivat hyötyä kaikki seudut ja ruoka-artsaanit.

Ajatus ruokajameista syntyi lukiessani artikkelia siitä, miten peliteollisuus toimii. Sain idean, että mekin, jotka teemme työtä ruoan ja raaka-aineiden kanssa voisimme hyötyä toimimalla samoin kuin peliteollisuus, joka järjestää ns. "pelijameja." Mindcraft-pelin toimintoja on kehitetty kun yritys on järjestänyt pelijameja henkilökunnalleen. Heidän on tietyssä ajassa (aloitus- ja lopetusaika) esitettävä uusia luovia ideoita ja toimintoja pelituotteisiin. Jos tätä sovelletaan ruokaan ja raaka-aineisiin ja annetaan kokkien, jalostajien ja ruoan valmistajien tarttua ideoihin, olen vakuuttunut siitä, että saamme tuota pikaa nähdä uusia tuotteita.



Soile Wartainen vetää villien kasvien ruokajamit, jotka käynnistyvät ulkoilmaretkellä. Kerätyistä aineksista loihditaan keittiössä erilaisia ruokalajeja/tuotteita. Vaikkapa koiranputkipiiras.



23. huhtikuuta 2018, Ruokajamit, teemalla pohjoismaiset juomat. Tämän tilaisuuden ansiosta yhdistyksessä perustettiin juomatyöryhmä ja työ saa nyt jatkoa kun vierailimme Tukholmassa käsityöläissiiderin Ruotsin mestaruuskisoissa.

Mitä ruokajamit oikein ovat?

Ruokajamit (foodjam) on leikkimielinen ja luova tilaisuus, joka tuo yhteen kokkeja, ruoka-artsaaneja, tuottajia ja jalostajia. Sovitussa ajassa tiimi pyrkii luomaan uusia makuyhdistelmiä, ruokalajeja ja tuotteita. Jotain aivan uutta voi silloin saada alkunsa. Ihmisten väliset kohtaamiset luovat myös mahdollisuuden uusille yhteistyökuvioille.

Harriet Strandvik
Aluekoordinaattori, Ahvenanmaa





rannikon ruoka

ARTESAANIRUOKA

UUTISKIRJE 6

Kesäkuu 2018

Ahvenanmaan ruoka-artsaaniyhdistys, Mathantverkare på Åland

Ahvenanmaalla on vajaan vuoden ajan toiminut paikallinen ruoka-artsaaniyhdistys. Jäseniä ovat erityisesti ne, jotka ovat osallistuneet ja osallistuvat Rannikon ruoan projektikoulutukseen. Yhdistys toimii ruoka-artsaani-etuajärjestönä tiedottamalla, kouluttamalla, järjestämällä kilpailuja ja muita toimintaa edistäviä aktiviteetteja. Yhdistyksen tarkoituksena on kehittää ja edistää artsaaniiruokaa Ahvenanmaalla artsaani-ruoan määritelmän mukaisesti:

Artsaani-ruoan kautta luodaan ainutlaatuisia ja korkeatasoisia tuotteita, joilla on rikas maku ja selkeä identiteetti. Tuotteet valmistetaan pääosin paikallisista raaka-aineista sekä jalostetaan hellävaroen luonnollisissa prosesseissa, pienessä mittakaavassa ja usein omalla tilalla tai omissa yrityksissä. Ruoka-artsaani pohjaa perinteisiin ja perinteisiin menetelmiin, jalostaa ja kehittää niitä tietojensa ja innovatiivisen kykynsä avulla. Artsaani-ruoalle on ominaista, että ihmisen käden ja taidon jälki on läsnä koko tuotantoketjussa.

Rannikon ruoka -hankkeen puitteissa on koulutuksessa käsitelty teorioita tuotteiden esillepanosta. Tämä on alue, jonka harjoittamisesta voi olla myös käytännön hyötyä. Ahvenanmaalaisella ryhmällä on ollut tilaisuus työskennellä käytännössä tuotteiden esillepanon kanssa ulkopuolisten asiantuntijoiden avulla. Maarianhaminassa April Kommunikation nimisessä yrityksessä työskentelevän Lina Loikaksen kanssa olemme pystyttäneet oman näyttelyosaston esitelläksemme artsaani-ruokatuotteita. Tämän työn ensi-ilta oli huhtikuussa. Tällöin näyttelyosasto esiteltiin ensimmäistä kertaa yleisölle Kulttuuri- ja kongressitalo Alandicassa pidetyillä ÅlandsMässan -messuilla.

Ahvenanmaalla 28.-29. toukokuuta pidetyille Ruoka-artsaani-päiville osallistuneilla oli silloin tilaisuus tutustua näyttelyosastoon. Tila on joustava ja sitä voidaan muunnella eri tavoin. Siitä voidaan luoda yhteinen ruoka-artsaani-kauppa sekä sisä- että ulkotiloihin.



Ruoka-artsaanit Ann Sundberg, Agneta Wilhelms, Åsa Darby, Ronja Brenner ja Andreas Nordlund.

Kuva: Ålandstidningen/Daniel Eriksson.

Harriet Strandvik
Aluekoordinaattori, Ahvenanmaa



rannikon ruoka

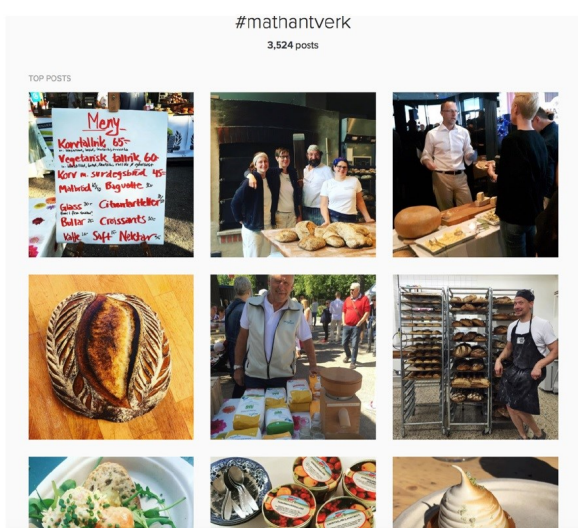
ARTESAANIRUOKA

UUTISKIRJE 6

Kesäkuu 2018

Ruoka-artsaanit sosiaalisessa mediassa

Sosiaalinen media on tärkeä työkalu ruoka-artsaanille markkinoinnin ja viestinnän opintokokonaisuudessa. Aihetta käsiteltiin yhtenä huhtikuuisena viikonloppuna sekä teoriassa että käytännössä. Patricia Wiklund Invenirestä painotti tärkeimpiä vältettäviä asioita, ja antoi napakoita vinkkejä siitä, miten pienyrittäjä voi tarinankerronnalla tehdä sisältömarkkinointia sosiaalisessa mediassa.

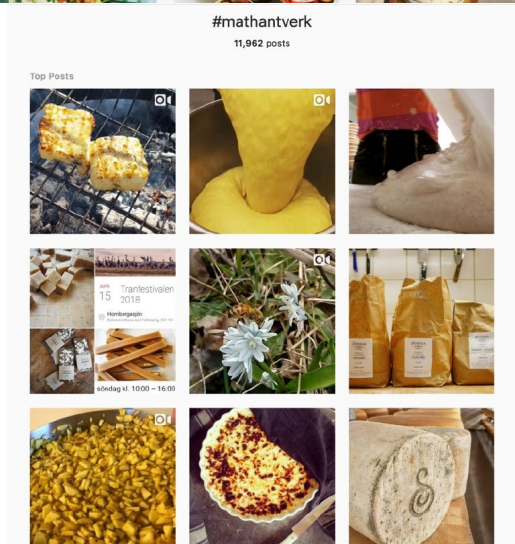


2016 - Vad är dagens #hashtag?

(människor)

Painopiste on kahdessa vuodessa siirtynyt ihmisiä kuvaavista valokuvista ruoanvalmistusvideoihin.

Kuvat: Patricia Wiklund



2018 - Vad är dagens #hashtag?

(videor)

Anna Häggqvist
Aluekoordinaattori, Pohjanmaa





rannikon ruoka

ARTESANIRUOKA

UUTISKIRJE 6

Kesäkuu 2018

Ruokavalokuvaus

Aurén Designin Nathalie Aurén opasti Pohjanmaan ryhmää sosiaalisen median käytössä ja ruokavalokuvauksessa. Nathalie jakoi parhaita valokuvaus- ja stailausvinkkejään, joita artesaanit välittömästi päättivät testata valokuvaamalla koekappaleitaan.

Nathalien parhaat kuvaus- ja stailausvinkit ruokavalokuvaukseen:

- Kuvaa aina luonnonvalossa, eli lähellä ikkunaa
- Älä koskaan suoraan auringonvaloon tai lampun/loisteputken alla
- Mieti mikä on kuvassa tärkeää, mitä haluat kertoa? Keskity ruokaan/tuotteeseen
- Käytä tuotteeseen/reseptiin sopivia tarvikkeita
- Marjoja, tuoreita vihanneksia, siemeniä, öljyä, kukkia, tekstiilejä
- Mikä kuvakulma sopii parhaiten? Ylhäältä, sivusta?
- Älä tee siitä niin suurta numeroa, kuvaa samalla kun työskentelet/syöt/laitat ruokaa
- Kokeile, testaa!

MÄTFOTOGRAFERING



Esimerkkejä eri kuvakulmista.

Susan Englundin fermentoitu kaali

Kuva: Nathalie Aurén

Anna Häggqvist
Alueordinaattori, Pohjanmaa





rannikon ruoka

ARTESAANIRUOKA

UUTISKIRJE 6

Kesäkuu 2018

Terra Madre Nordic

Slow Food tapahtuma Terra Madre järjestettiin ensimmäistä kertaa Pohjoismaissa, tarkemmin sanottuna Kööpenhaminassa 28.-29.5.2018. Päiville kokoontui Slow Food-verkosto, pienen mittakaavan elintarviketuottajat, ruoka-artsaanit, aktivistit, akateemisesti koulutetut ja kokit. Rannikon Ruoasta osallistuivat Ann-Louise Erlund, Marianne Fred, Lena Brenner ja Heidi Barman-Geust. Muutama mukana ollut artsaaniruokaopiskelija Ahvenanmaalta järjesti ahvenanmaalaisten ruoka-artsaanituotteiden maistiaiset. Päivien ohjelmaan kuului esitelmiä, maistiaisia, työpajoja, paneelikeskusteluja, korkeatasoisten elintarvikkeiden myyntiä, ja runsaasti verkostoitumista.



Ahvenanmaalaisten ruoka-artsaanien maistiaiskattaus. Lautasella on omena- ja tyrnishotti, Ahvenanmaan pannukakkua luumuhillon ja kermavaahdon kera, mustaa leipää ja juustokreemiä, hunajaa ja tyrnimurskaa sekä kotivehettä ja ilmakuivattua kinkkua sekä fermentoituja vihanneksia.



*Heidi Barman-Geust
Projektiassistentti*



rannikon ruoka

ARTESAANIRUOKA

UUTISKIRJE 6

Kesäkuu 2018

Opintomatka Italiaan 19.-23.10.2018

Syksyllä järjestetään opintomatka Italiaan Lombardiaan kaikille niille, jotka ovat osallistuneet Rannikon ruoan artesaaniruokakoulutukseen. Lombardian ruokaprovinssiin suuntautuvalla matkalla tutustumme italialaiseen käsityöläismäiseen elintarvikkeiden jalostukseen.

Artesaaniruokapäivät 23.-24.11.2018 Fiskarsissa

Rannikon ruoka järjestää Artesaaniruokapäivät Fiskarsissa 23.-24. marraskuuta. Päivät ovat samalla projektin päätösseminaari. Merkitse kalenteriisi jo nyt. Lisää tietoa annetaan syksyllä!



YRKESHÖGSKOLAN
NOVIA

D
enterprise
DYNAMO

 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