

ARTESAAANIRUOKA KIINNOSTAA

Artesaaniruoka on melko uusi käsite, joka on vasta rantautumassa Suomeen. Parhailaan on meneillään Rannikon Ruoka -hankkeen puitteissa ammattikorkeakoulu Noviassa artesaaniruokakoulutus. Ensimmäinen avoin Artesaaniruuan Suomenmestaruuskilpailu järjestetään Novialla Raaseporissa 10.-13. lokakuuta.

Margot Wikström yrityksestä **Tackork** Nauvossa, Turunmaalla, on yksi artesaaniruuan pioneereistä Suomessa. Jo vuonna 2003 aloitti Margot pienimuotoista puutarhaviljelyä Tackorkissa. Vuodesta 2012 on melkein kaikki Tackork-tuotteet valmistettu ruotsalaisen Eldrimnerin artesaaniruuan periaatteiden mukaan. Margot kertoo sen tarkoittavan, että tuotteet valmistetaan paikallisista raaka-aineista, jotka jalostetaan omalla tilalla tai omassa yrityksessä. Tärkeä peruseriaate on, ettei elintarvikelisiä aineita käytetä artesaaniruuan jalostuksessa, selventää Margot.

Margot Wikström osallistui avoimiin artesaaniruuan Ruotsin mestaruuskilpailuihin viime vuonna viidellä tuotteella. Mehujen luokassa hänen seljankukkamehunsa voitti kultamitalin. - "Kristallinkirkas, ihastuttava seljankukan tuoksu ja täydellinen tasapaino maussa. Koko perheelle maistuva mehu" kuului tuomariston arvio.

Nyt on SM-kilpailun vuoro

Tänä vuonna Margot osallistuu **SM-kilpailuihin Tammissaressa**. Hän toivoo mahdollisimman monen artesaaniruuan tuottajan käyttävän hyväkseen tilaisuuden ja osallistuvan kilpailuun.

- Opin paljon kilpailusta ja tuomareiden palautteesta, kilpailua ei todellakaan kannata pelätä. Kritiikki on rakentavaa ja auttaa yrittäjää kehittämään tuotettaan.

Monet artesaaniruuan tekijät aloittavat tuotannon pienimuotoisena. Ehkä pienellä määrällä marmelaadi- tai hillipurkkeja, jotka valmistetaan kotikeittiössä ja myydään torilla ja paikallisilla markkinoilla. Pikkuhiljaa tuotanto voi kasvaa, tuotteet kehittyvät omaleimaisiksi ja kysyntä kasvaa. Silloin joutuu miettimään, miten kehittää tuotantotapojaan ja harkitsemaan haluaako satsata tuottamiseen ja perustaa yrityksen. Tässä vaiheessa tulee oman elintarvikehuoneiston hankkiminen ajankohtaiseksi, tai elintarvikehuoneistoksi ilmoitetun tilan vuokraaminen.

Mikä on ilmoitettu elintarvikehuoneisto?

SM-kilpailun sääntöjen mukaan tuote on valmistettava ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa.

Margot selventää lähemmin mistä on kysymys. - Ilmoitettu elintarvikehuoneisto on lain mukaan paikka, joka täyttää hygieniamääräykset ja josta on tehty ilmoitus viranomaisille, siis tuottajan on otettava yhteyttä kunnan terveystarkastajaan.

Mikäli sinulla on kysyttävää elintarvikehuoneistoista, kannattaa olla yhteydessä paikalliseen terveystarkastajaan. - On todella tärkeää ottaa yhteyttä terveystarkastajaan hyvissä ajoin, mieluiten jo suunnitteluvaiheessa. Olemme mielellämme käytettävissä yritysten neuvonantajina, kertoo terveystarkastaja **Kerstin Lindqvist, Eteläkärjen Ympäristöterveys**.

Artesaaniruuan SM-kilpailu – info

Järjestetään 10.-13. lokakuuta Yrkeshögskolan Noviassa, Raaseporissa. Kilpailu on avoin pohjoismaisille osallistujille. Kilpailuun ilmoittautuminen jatkuu 5. syyskuuta asti ja ohjeisohjelmaan 30. syyskuuta asti.

Lisätietoja: Ann-Louise Erlund, Novia, tapahtuma ja seminaariohjelma, puh. 044 799 8406

Jonas Harald, kilpailun kategoriat, ilmoittautuminen ja säännöt, puh. 050 548 3400

Mona Salama, Novia, tiedottaminen, puh. 044 987 4349.