



# rannikon ruoka

ARTESAA NIRUOKA

Uutiskirje 4

Kesäkuu 2017

## Suomen Artesaaniruoka ry

*Artesaaniruoka on ainutlaatuisia, maukkaita, korkealaatuisia ja yksilöllisiä tuotteita. Tuotteet valmistetaan pääasiassa paikallisista raaka-aineista hellävaroen pienessä mittakaavassa usein omalla tilalla. Tunnusomaista artesaaniruualle on, että ihmisen käsi ja osaaminen on mukana koko valmistusketjussa. Näin syntyvät terveelliset tuotteet ilman turhia lisäaineita, tuotteet joiden alkuperä on kaikilta osin jäljitettävissä. Artesaaniruouassa kunnioitetaan perinteitä, kehitetään menetelmiä ja luodaan innovatiivisia tuotteita.*



Tämän artesaaniruuan määritelmän on muotoillut Eldrimner, Ruotsin kansallinen artesaaniruokakeskus. Yhdistyksen tarkoitus on kehittää ja edistää artesaaniruokaa ja sen valmistusta Suomessa Eldrimnerin periaatteiden mukaan.

### Haluatko olla mukana edistämässä artesaaniruuan kehitystä Suomessa?

Liity jäseneksi vasta perustettuun Suomen Artesaaniruoka yhdistykseen. Yhdistys toimii artesaaniruuan tekijöiden etujärjestönä ja kaikkien artesaaniruouasta kiinnostuneiden välisenä linkkinä. Tiedottamalla, osallistumalla tapahtumien ja koulutusten järjestämiseen, verkostoitumista tukemalla ja artesaaniruuan näkyvyyttä lisäämällä yhdistys edistää artesaaniruuan valmistajien toiminnan edellytyksiä Suomessa.

### Haluatko sinä tai organisaatiosi liittyä jäseneksi?

Voit lähettää vapaamuotoisen jäsenhakemuksen yhdistyksen sihteerille Katja Bonnevier, [katja.bonnevier@pargas.fi](mailto:katja.bonnevier@pargas.fi). Jäsenhakemuksesta tulee käydä ilmi nimi, paikkakunta ja yhteystiedot. Kerro myös mikäli olet ruoka-artesaani. Jäsenmaksu on 20€/vuosi.

### Yhdistys tiedottaa Facebook-sivulla Mathantverk i Finland:

<https://www.facebook.com/Mathantverk-i-Finland-200584960087604/?fref=ts>

Lisää tietoa artesaaniruokakoulutuksesta: <https://www.novia.fi/kustensmat/>

Tietoa artesaaniruuan SM-kilpailuista: <https://www.novia.fi/kustensmat/kustens-mat-och-fm-i-mathantverk/>



### Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteyttä hallituksen jäseniin:

Mats Nurmio, Turunmaa, puh.joht., [mats.nurmio@kimitoon.fi](mailto:mats.nurmio@kimitoon.fi), puh. 0400 539 179

Daniel Löf, Pohjanmaa, [daniel@jacobstads.fi](mailto:daniel@jacobstads.fi), puh. 044 7311082

Agneta Willhelms, Åland, [agneta.w@aland.net](mailto:agneta.w@aland.net), puh. 045 73823083

Pontus Berglund, Uusimaa, [janpberg@gmail.com](mailto:janpberg@gmail.com), puh. 040 5317451

Eija Lamsijärvi, Turunmaa, rahastonhoitaja, [eijalamsij@gmail.com](mailto:eijalamsij@gmail.com), puh. 0400 566739

Harriet Strandvik, Åland, [harriet.strandvik@gymnasium.ax](mailto:harriet.strandvik@gymnasium.ax), puh. 045 73451039

Katja Bonnevier, Turunmaa, siht., [katja.bonnevier@pargas.fi](mailto:katja.bonnevier@pargas.fi), puh. 040 3562655

Kuva: Kuvassa osa yhdistyksen perustajajäsenistä. Vasemmalta: Ann-Louise Erlund, Marianne Fred, Katja Bonnevier, Harriet Strandvik, Eija Lamsijärvi, Anna Häggqvist, Mats Nurmio, Lena Brenner ja Jonas Harald.





# rannikon ruoka

ARTESAANIRUOKA

UUTISKIRJE 4

Kesäkuu 2017

## Artesaaniruokakoulutus 2016-2017

Puolen toista vuoden ajan ovat käsityömaisesti valmistetusta ruuasta kiinnostuneet eri puolilla ruotsinkielistä rannikkoa osallistuneet artesaaniruokakoulutukseen. Osallistujat ovat oppineet jalostamaan elintarvikkeita raaka-aineiden omilla ehdoilla erikoistuen joko vilja-, meijeri-, liha-, marja- ja hedelmä- tai kasvis- ja sienituotteisiin. Lisäksi opetukseen on sisällynyt laajasti oman yrityksen perustamiseen ja hoitamiseen tarvittavaa tietoa kuten markkinointia, asiakasviestintää, tietoa viranomaisten vaatimuksista, pakkausten suunnittelua, elintarvikehygieniaa, mikrobiologiaa ja paljon muuta. Koulutus alkoi maaliskuussa 2016 ja päättyi kesäkuussa 2017 käsittäen 30 lähiopetuspäivää ja 10 päivää/opiskelija käytännön koulutusta valinnaiseen suuntautumiseen. Koulutukseen osallistui noin 40 henkilöä eri alueilta.

### Uusmaalaisista artesaaniruokaa

Ruoka-artsaanien toimintamahdollisuudet Uudellamaalla ovat hyvät. Artesaaniruokatuotteiden kysyntä on suurempaa kuin tarjonta ja kuluttajien mielenkiinto artesaaniruokaan lisääntyy koko ajan. Uudenmaan alueella järjestetään maaliskuusta joulukuuhun erilaisia tilaisuuksia, joissa ruoka-artsaaneilla on mahdollisuus esitellä tuotteitaan, järjestää maistiaisja ja myydä tuotteitaan. Melko uusi mahdollisuus Uudellamaalla on REKO, joka on houkutteleva myyntikanava niin uusille kuin jo vakiintuneille ruoka-artsaaneille. Niin ruoka-artsaanit kuin kuluttajatkin hyötyvät näistä erilaisista mahdollisuuksista.

Toiseen artesaaniruokakoulutukseen osallistui 11 yrittäjää, joista osa perusti uuden yrityksen ja osalla oli yritys jo koulutuksen alkaessa. Uusmaalaiset osallistuivat eri valinnaisiin käytännön koulutuksiin ja Uudellamaalla järjestettiin lihanjalostuksen käytännön koulutus, johon osallistui pohjanmaalaisia, turunmaalaisia ja uusmaalaisia. Kurssin aikana kehitettiin erilaisia lihajalosteita ja alueella on uusia tuotteita kehitteillä kaikkien suuntautumisvaihtoehtojen puitteissa.

*Ann-Louise Erlund, aluekoordinaattori, Uusimaa*



**Kuva:** Sari Lahokoski, Linnan Marenki

### Tervehdys Pohjanmaalta



Kevään aikana ovat Pohjanmaan ruoka-artsaanit tehneet kovasti töitä hioessaan loppusilasta koulutuksen aikana kehittämilleen liiketoimintasuunnitelmille ja tuotteille. Tämän lisäksi he ovat osallistuneet ahkerasti lähiopetukseen elintarviketietoudesta, mainonnasta, liiketoimintamalleista jne.

Jännitys väreili ilmassa maaliskuun viimeisenä viikonloppuna, kun tuotteet ja liikkeideat esiteltiin asiantuntijoista koostuvalle makuraadille Pohjanmaalla. Osa esitellyistä tuotteista: juotavaksi valmis sinikuusamamehu, nokkoschai tee, grillijuusto, hapankaali, puolukkahillo ja tomaattichutney. Pohjanmaalaisista tuotteista huokuu alueella vallitseva omistautuminen, ja innovatiivisuus. Uskomme ja toivomme, että myös uuteen koulutukseen osallistuva ruoka-artsaanien ryhmä osoittaa yhtä suurta antautumista ja luovuutta.

Tässä on hyvä alku kestäväälle gastronomiselle Pohjanmaalle!

*Chatarina Doktor, aluekoordinaattori, Pohjanmaa*

**Kuva:** Manfred Enoksson leikkaa helmikuun 2017 leivonta- ja viljatuoteturssin aikana leivottua leipää. Kuva: Anna Häggqvist



# rannikon ruoka

ARTESAAANIRUOKA

UUTISKIRJE 4

Kesäkuu 2017

## Ahvenanmaan ensimmäinen artesaaniruokakoulutus

10 henkilöä esitteli artesaaniruokalopputyönsä maaliskuussa 2017. Toukokuussa juhlimme hienojen lopputulosten eteen tehtyä työtä. Lopputuloksena oli mielenkiintoinen kokoonpano erilaisia tuotteita. Monet tuotteet olivat osoitus pitkästä kehitysprosessista ja koulutuksen opetuksesta, että artesaaniruuan tekijä kehittyy ja tuleekin kehittyä koko ajan. Pienimuotoisen tuotannon on seurattava aikaansa ja suurin valttikortti pienelle elintarvikejalostajalle on kiinteät yhteydet kuluttajiin jolloin voi seurata ajan henkeä ja trendejä. Artesaaniruoka voi olla myös trendien luoja - uskon, että monet tuotteista herättävät myös isompien elintarviketuottajien mielenkiinnon.

- Tyrnimarmeladi - Agneta Wilhelms
- Vadelmamarmeladi – Ros-Mari Ryberg-Ramsdahl
- Tyrni-raparperijuoma – Nina Jansson
- Fenkolilla ja hasselpähkinöillä maustettu omenamarmeladi ja Fenkolilla ja katajanmarjoilla maustettu omenamarmeladi – Marja Tuomola
- Lactique-juusto – Emelie Bergendahl
- Omenasiirappi – Jan ja Anna Alm
- Vaniljainen maitojäätelö ja och Tyrnillä maustettu herajäätelö – Jennifer Sundman ja Lars-Johan Mattsson
- Hapatettu kyssäkaali – Linda Båskman



Paras tavalla tai toisella pysyvä tulos on Ahvenanmaan ryhmän perustama paikallinen artesaaniruokayhdistys. Yhdistyksen tarkoitus on turvata ja pitää yllä ahvenanmaalaisten ruoka-artesaanien verkostoa. Paikallisyhdistys voi toimia myös keväällä 2017 perustetun valtakunnallisen yhdistyksen tukena. Verkostoituminen, yhteyksien vaihto ja ylläpito ovat tärkeimpiä tuloksia. Uusi ammatti-identiteetti on haavoittuvainen ja tarvitsee tukea vahvistuakseen. Yhdessä olemme vahvoja!

Harriet Strandvik, aluekoordinaattori, Ahvenanmaa

**"Uskomattoman hauska ja innostava koulutus, jonka kautta olemme tutustuneet moniin uusiin mukaviin ihmisiin. Suosittelemme lämpimästi kaikille, jotka haluavat työskennellä artesaaniruuan parissa!"**

Jennifer Sundman ja Lars-Johan Mattsson, Mattas gårdsmejeri

## Rannikon ruokaa Turunmaalla

"Milloin saamme jatkokoulutusta?" oli kysymys, jonka Turunmaan ryhmä esitti ensimmäisistä tapaamisista alkaen. Erittäin motivoitunut ryhmä, josta puolet oli osallistunut jo pilottihankkeeseen 2013. Tavoitteenahan oli kehittää vähintään yksi uusi tuote, mutta tässä ryhmässä jokainen kehitti vähintään kolme uutta tuotetta.

Yhtenä mielenkiintoisimmista osa-alueista koulutuksessa ryhmä piti aistinvaraisen arvioinnin harjoittelua ja havaintojensa kuvailua. Tätä varten osallistujat toivat lähiopetusjaksoille omia tuotteidensa prototyyppejä ja myös kaupoista löytämiään mielenkiintoisia tuotteita. Jokaisella kahvi- ja ruokatauolla arviointia ja aistimuksien kuvailua harjoiteltiin.

Osa ryhmästä on kiinnostunut mahdollisuudesta osallistua uuden suuntautumisvaihtoehdon käytännön opintoihin syksyllä 2017 alkavan koulutuksen yhteydessä, mikäli paikkoja jää vapaaksi, teoriaosuudethan heillä ovat tuoreessa muistissa. Täällä saaristossa meidän on oltava monipuolisia monitaitureita.



Ainakin yhden osallistujan pääelinkeino tulee olemaan jo lähitulevaisuudessa artesaaniruoka, toisilla tilan muun toiminnan täydentäjä.

Koko rannikkoalueen kattava yhteistyöverkosto on todella merkittävää ja odotamme artesaaniruuan leviämistä koko maahan. Uusien käsitteiden ja ajatustojen leviäminen vie aikansa, mutta meillä on nyt monta uutta artesaaniruokalähtetilästä.

Eija Lamsijärvi, aluekoordinaattori, Turunmaa





# rannikon ruoka

ARTESAAANIRUOKA

UUTISKIRJE 4

Kesäkuu2017

## Artesaaniruokapäivät 21.-22.4.2017 i Kemiö

Lähes 50 ruoka-artsaania ja artesaaniruuasta kiinnostunutta kokoontui kahden päivän ajan artesaaniruokapäiville Kemiön Storfinnhova gårdissa. Nämä olivat ensimmäiset artesaaniruokapäivät Suomessa. Ohjelmassa oli luentoja ja yritysvierailuja sekä tärkeänä osana mahdollisuus tavata ja vaihtaa kokemuksia ja tietoa. Kemiön kunnanjohtaja Anneli Pahta avasi päivät, minkä jälkeen Margot Wikström kertoi elämästä ruoka-artsaana ja Sinikka Piippo luennoi marjojen, hedelmien ja kasvien ravintoarvoista ja käsittelyn vaikutuksesta ravintoarvoon. Yritysvierailuilla tutustuimme ruoka-artsaani Sabina Ekholmin Lähipuotiin ja paikalliseen pienpanimoon Kimito Brewing. Illallisen valmistivat kolme turunmaalaista kokkia paikallisista raaka-aineista ja artesaaniruuasta. Illan aikana huomioitiin myös 2016-2017 artesaaniruokakoulutukseen osallistuneita. Päivien aikana oli myös mahdollisuus tutustua uusien ruoka-artsaaniin tuotteisiin ja myös ostaa niitä päivien ajaksi avatussa Pop Up artesaaniruokamyymälässä. Päivien päätteeksi Eva Johansson kertoi artesaaniruuasta ravintoloitsijan näkökulmasta ja lopuksi ainutlaatuinen hapansilakkakuningas Ruben Madsenin esitys positiivisuudesta ja siitä miten tärkeää on uskoa itseensä ja tuotteisiinsa.

Seuraavat artesaaniruokapäivät järjestetään Ahvenanmaalla 25.-26.5.2018.

*Heidi Barman-Geust, projektiassistentti, Rannikon ruoka*





# rannikon ruoka

ARTESAANIRUOKA

UUTISKIRJE 4

Kesäkuu2017

## Artesaaniruuan Suomen mestaruuskilpailut 4.-6.10.2017

Artesaaniruuan Suomen mestaruuskilpailut järjestetään 4-6.10.2017 ammattikorkeakoulu Novian tiloissa Tammisaassa, Raaseporissa. Vuoden 2016 kilpailu sai osakseen paljon huomiota eri tiedotusvälineissä ja tiedotustoimintaa jatketaan, jotta kilpailu tulisi tunnetuksi koko maassa. Kilpailu lisää kaikkien artesaaniruusta kiinnostuneiden tietoa ja tietoisuutta suomalaisesta artesaaniruusta ja artesaaniruokatuotteista.

Kilpailu on tärkeä tilaisuus niin ruoka-artsaneille kuin artesaaniruokatuotteista kiinnostuneillekin. Päivien aikana on mahdollisuus jatkokoulutukseen, uusien yhteyksien luomiseen ja tutustua Mathantverk i Finland - Suomen artesaaniruoka ry yhdistykseen. Yhdistyksen kautta halutaan luoda artesaaniruokayrittäjille niin tärkeää verkostoa. Kaksikielinen yhdistys toimii ruoka-artsaneille kohtauspaikkana, jossa voi vaihtaa tietoja ja kokemuksia sekä kehittää yrittäjyyttä niin maalla kuin kaupungeissakin.

Kilpailun kautta on luonnollinen yhteys muihin Pohjoismaihin ja kiinnostus artesaaniruokaan lisääntyy. Tämän vuoden Suomen mestaruuskilpailuun on lähetetty kutsu myös Baltian maihin ja erityisesti Viroon ja virolaisille ruoka-artsaneille. Säännöt ovat samat kaikille osallistujille maasta riippumatta. Ensi vuoden kilpailun Rannikon ruokaa järjestää Tammisaassa 21.-23.3.2018

*Ann-Louise Erlund, projektipäällikkö, Rannikon ruokaa*

[www.novia.fi/mathantverkfim/fi](http://www.novia.fi/mathantverkfim/fi)



YRKESHÖGSKOLAN  
**NOVIA**

**D**  
enterprise  
DYNAMO

**Ålands Landsbygdscentrum**

ÅLANDS  
**YRKES  
GYMNASIUM**  
Vuxenutbildningen



EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska sociala fonden



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



**Svenska  
kultur fonden**

**Konstsamfundet**

OP Raseborg  
Raasepori



Stiftelsen Finlandssvenska Jordfonden

[www.novia.fi/kustensmat](http://www.novia.fi/kustensmat)