Pohjanmaan makuaarteet

RUOKAMATKAILUN KEHITTÄMINEN KESKI-POHJANMAALLA

WWW.KPEDU.FI/MAKUAARTEET

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

kpedu

MAA- JA KOTITALOUSNAISET KESKI-POHJANMAA

ProAgria Keski-Pohjanmaa

Kpedu & Keski-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaiset

Harvaan asuttu maaseutu (HAMA) Keski-Pohjanmaalla

Ruokapalveluyrittäjät, lähiruokatuottajat, kalastajat, elintarvikkeiden jalostajat, matkailupalveluiden tuottajat, TKI-toimijat, yhdistykset…

30.9.2023

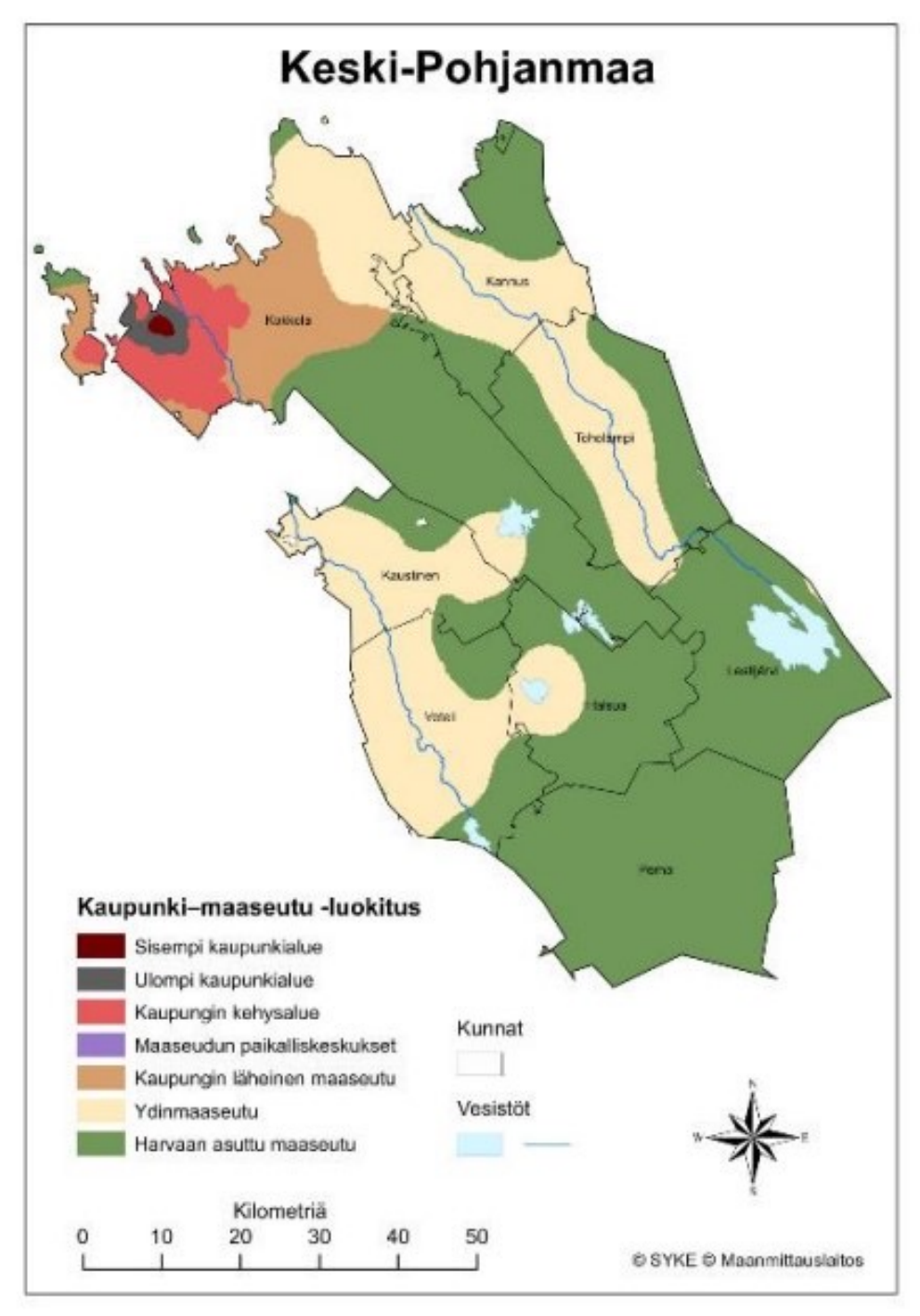
“Harvaan asuttujen alueiden matkailuhankehaku”

Lapin Ely-keskus (90 %) & kunnat (10 %).

Potentiaalia ruokamatkailussa

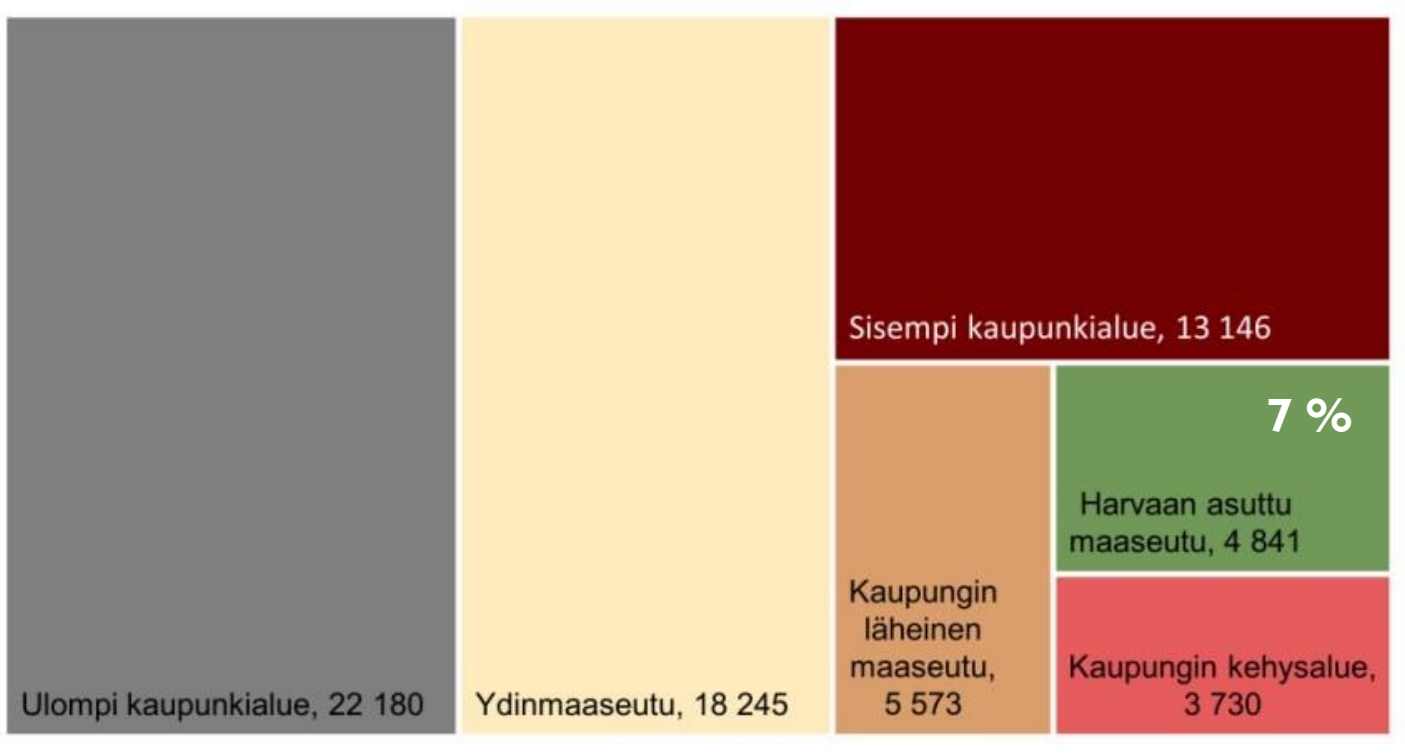
Paikallisen ruoan lisäksi luontoelämyksiä ja kulttuuria

Toimialarajat ylittävää osaamista sekä yhteistyötä.



75 % TOIMINNASTA HAMA-ALUEELLE

Keski-Pohjanmaan väestön jakautuminen alueluokkiin 2019
Väkiluku 67 715 asukasta



HAMA-alueet tarkemmin:
https://www.arcgis.com/home/webmap/viewer.html?webmap=816018cf62ef40899ca26b8d17e24902

Tavoitteena on Keski-Pohjanmaan maaseutu-matkailupalveluiden monipuolistaminen kehittämällä ja aktivoimalla ruokamatkailua.

Pitkän tähtäimen tavoitteena on saada alueelle uusia, laadultaan korkeatasoisia ruokamatkailutuotteita sekä uusia ruokamatkailupaketteja ja reittejä

1. **Kartoitukset**: toimijat, osaamistarpeet, infra
2. **Ruokamatkailuverkoston kokoaminen**
3. **Osaamisen lisääminen**: työpajat, opintomatkat
4. **Uusien tuotteiden ja ideoiden testaus**: ruokamatkailupaketit, tuoteideat, Keski-Pohjanmaa -menu
5. **Jatkotoimien suunnittelu**

Mitä erikoiskasvit ovat?

- Täysin yksiselitteistä määritelmää erikoiskasveille ei ole.
- Suomessa aiemmin tuntemattomia lajeja, vanhoja, unohduksissa olleita lajeja ja tavanomaisten viljelykasvien vanhoja muotoja.
- Mm. sokerijuurikas, peruna, rypsi, rapsi, pellava ja hamppu, härkäpapu, tattari, speltti, auringonkukka, lupiini, kvinoa, camelina ja kumina.

Ruokatieto Yhdistys ry

https://ruokatieto.fi/ruokatietoa/suomalaiset-ruokaketjut/erikoiskasvit/

Ruokamatkailu ja erikoiskasvit?

Ruoanvalmistuksessa voidaan hyödyntää monia muitakin viljeltyjä sekä luonnosta kerättyjä kasveja.

Kaupallisessa toiminnassa otettava huomioon mm.:

- **Uuselintarvikeasetus:** "hyväksyttyjä uuselintarvikkeita voivat tuoda markkinoille kaikki elintarvikealan toimijat annettujen käytön ehtojen mukaisesti"

  https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/uuselintarvikkeet-ja-uudet-prosessit/uuselintarvikeasetuksen-uudistus/

- **Ravintolisä:** "Ravintolisät ovat elintarvikkeita, joiden tarkoitus on täydentää terveen ihmisen ruokavaliota. Ravintolisät voivat sisältää vitamiineja tai kivennäisaineita tai muita aineita, joilla on ravitsemuksellinen tai fysiologinen vaikutus. Ravintolisien valvontaa ohjaa Ruokavirasto.

  https://www.fimea.fi/kansalaisen_laaketieto/mika-on-ravintolisa-

Suomen luonto on aarreaitta

- Yli 30 syötävää marjaa, joista tärkeimmät puolukka, mustikka, vadelma, lakka, karpalo, tyrni ja variksenmarja. Osa lajeista on karkulaisia puutarhoista ja viljelyksiltä (erilaiset ruusut, herukat, aroniat).
- Satoja syötäviä sienilajeja.
- Kymmeniä yrttejä eli villivihanneksia.

Kaikista ryhmistä löytyy **myrkyllisiä** lajeja, joten lajintunnistuksesta pitää olla varma, ennen kuin käyttää niitä ruoanlaitossa!

Huomioi myös **jokaisenoikeudet**.

www.arktisetaromit.fi

Luonnonyrttejä ja villivihanneksia

- Poimittavissa jo aikaisin keväällä ennen viljeltyjä kasveja.
- Lyhyt keruuaika, sillä kasvien vihreät osat ovat parhaimmillaan ennen kukintaa.
- Älä kerää vilkasliikenteisten teiden läheisyydestä, teollisuusalueilta tai vilkkailta taajama-alueilta.
- Monia voi myös viljellä.
- Käytä esim. tuoreissa salaateissa, leivän päällä, kastikkeissa, muhennoksissa, keitoissa, pata- ja laatikkoruoissa, teen maustamiseen.
- Kasveja voi myös kuivata tai pakastaa myöhempää käyttöä varten.

Luonnonyrttejä ja villivihanneksia

Ahomansikka, heinäratamo, humala, isohirvenjäkälä, isokarpalo, isotakiainen, jauhosavikka, juolavehnä, juolukka, kamomillasaunio, kanerva, kangasajuruoho, kataja, kehäkukka, ketohanhikki, keto-orvokki, koiranruusu, koivut, kultapiisku, kumina, kuusi, käenkaali, lakka, lillukka, lutukka, metsälehmus, maahumala, maitohorsma, mesiangervo, mesimarja, mustaherukka, mustikka, mänty, niittysuolaheinä, nokkonen, pakurikääpä, peltokorte, pelto-orvokki, piharatamo, pihatatar, vesiheinä, pihlaja, poimuhierakka, poimulehti, puna-apila, puolukka, pyöreälehtikihokki, ruiskaunokki, siankärsämö, sianpuolukka, sikuri, sinimailanen, tyrni, vadelma, valkoapila, valkopeippi, variksenmarja, vihanneskrassi, voikukka, vuohenputki, väinönputki.

https://www.arktisetaromit.fi/fi/yrtit/yrttien+elintarvikekaytto/

Ruokavirasto: "Suomalaisten luonnonvaraisten kasvien elintarvikekäyttöhistoriatietoja"
https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/luonnonvaraisten-kasvien-elintarvikekaytto_29092016.pdf

Keskipohjalaisia makuja kansainvälisille vieraille

- Centrian vieraana ollut ryhmä argentiinalaisia lounasti riistaravintola Pikku peurassa (Marja Hakkarainen) Yli-Lestillä toukokuussa 2023.
- Vieraille tarjottiin paikallista raaka-aineista valmistettu menu:
  - Alkujuoma: Karpalomehua Peuran polun nuotiopaikalla
  - Alkupalat: Korvasienicappucino ja juureen leivottua leipää, tunturisalaattia ja marinoitua punasipulia, talon vihersalaattia ja villiyrttivinegrettiä, savumuikkumousse saaristolaisleivällä, riistamousse ja Väinämöisen palttoon napit (ruiskupit)
  - Pääruoka: Hunajaiset maalaisjuurekset ja juurespihvit, punaviinissä haudutettua hirvipaistia, yrttiset lohkoperunat
  - Jälkiruoka: Pihlajansilmu creme brulee ja lakkoja

Keskipohjalaisia makuja kansainvälisille vieraille

- Ruokailusta saatiin todella hyvää palautetta:
  - Vieraat tunsivat itsensä tervetulleiksi, sijainti luonnon keskellä oli kaunis ja ravintolamiljöö viihtyisä
  - Täydet 5 pistettä saivat menun maistuvuus, paikallisten raaka-aineiden hyödyntäminen sekä “suosittelisin ystävälle”
- Kysyttäessä 3 parasta ruokalajia, eniten mainintoja saivat crème brulee (13 kpl) ja korvasienikeitto (12 kpl). 7 mainintaa saivat riistamousse ja ruiskupit, hirvipaisti, hunajaiset maalaisjuurekset ja lohkoperunat.

Keski-Pohjanmaa menu

- Keski-Pohjanmaalla on monipuolista alkutuotantoa ja laadukkaita raaka-aineita: Lihantuotantoa, maitotuotteita, viljaa, marjoja, kalaa, riistaa…
- Ideoita kerättiin hankkeen työpajoissa ja menuksi ne muotoili Kpedun ravintola-alan opettaja, ravintolakokki Jussi Alamommo.
- Kaksi eri vaihtoehtoa, joissa hyödynnetään keskipohjalaisia raaka-aineita.
- Kehittämistä toivottavasti jatketaan tulevissa hankkeissa.
- Kaikkien kiinnostuneiden hyödynnettävissä ja muokattavissa.
- Menu ja reseptit tulossa hankkeen nettisivulle.

Keski-Pohjanmaa menu 1

Alkuruoka: Sienikeitto ja kuusenkerkkä-persiljaöljy, paikallista leipää ja kirnuvoita

Pääruoka: Punaviinissä haudutettua erämaan kauriin- / hirvenpaistia, Jukkolan Goudalla maustettu perunapyree, rosmariini-punajuuret

Jälkiruoka: Pihjalansilmuilla / tyrnillä maustettu creme brulé

Keski-Pohjanmaa menu 2

Alkuruoka: Hiillostettua Lestin kuhaa, mätiä, villiyrttisalaatti, piimäkastike

Pääruoka: Hirven rintaa, veloutékastike ja piparjuurta, kaskinaurista, sieniohratto

Jälkiruoka: Uunijuustoa, kauden marjoja ja kuusenkerkkäsiirappia

KATRI KULKKI
projektipäällikkö
katri.kulkki@kpedu.fi
044 7250 633

NIINA VIHELÄ
ruoka- ja ravitsemusasiantuntija
niina.vihela@maajakotitalousnaiset.fi
043 8254 281

WWW.KPEDU.FI/MAKUAARTEET

#pohjanmaanmakuaarteet