



VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU
VASA YRKESHÖGSKOLA
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Minna-Maria Mäenpää

SLOW FOOD ARJESSA

Case Slow Food ruokakurssi Kristiinankaupungin kansalaisopistossa

Liiketalous ja matkailu
2015

TIIVISTELMÄ (koko 14)

Tekijä	Minna-Maria Mäenpää
Opinnäytetyön nimi	Slow Food arjessa
Vuosi	2015
Kieli	suomi
Sivumäärä	37 + 4 liitettä
Ohjaaja	Kirsi Salomaa

Opinnäytetyössäni esittelen Slow Food -järjestön toimintaa kansainvälisesti ja Slow Food -henkistä toimintaa Kristiinankaupungissa. Yhdistin teoriaosuuteen yhdessä Kristiinankaupungin kansalaisopiston ja Perunaelinkeinoalan kehittämishankkeen kanssa Kristiinankaupungissa järjestämäni Slow Food arjessa -kurssin. Tutkimuksen ongelmana oli luoda kurssikonsepti, jossa Slow Food -henkinen tiedottaminen esimerkiksi alueemme ruoantuottajista yhdistettiin varsinaiseen ruoan valmistamiseen.

Keräsin tähän opinnäytetyöhön aineistoa Slow Food -järjestön historiasta ja sen toiminnasta tänä päivänä. Lisäksi haastattelujen ja paikallisen esiteaineiston avulla pyrin tuomaan esiin kristiinankaupunkilaista Slow Food -henkistä toimintaa, kuten esimerkiksi REKO-mallia, Cittaslow-verkostoa ja Perunaelinkeinoalan kehittämishanketta.

Käytännössä sovelsin opinnäytetyöni materiaalia järjestämällä Slow Food -arjessa ruoanvalmistuskurssin yhteistyössä Kristiinankaupungin kansalaisopiston kanssa. Kurssilla pyrin tiedottamaan osallistujia Slow Food -henkisestä ruoanlaitosta ja alueellisista mahdollisuuksista hankkia ruokaa suoraan tuottajilta.

Kurssin päätteeksi tekemäni oppilaskyselyn pohjalta tein johtopäätöksen, että kyseinen kurssi herätti mielenkiintoa ja konseptin kehittämisellä ja uusien kurssien järjestämisellä on tilausta.

VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES (font size 12)
Name of the Degree Programme (font size 12)

ABSTRACT (font size 14)

Author	Minna-Maria Mäenpää
Title	Everyday Slow Food
Year	2015
Language	Finnish
Pages	37 + 4 Appendices
Name of Supervisor	Kirsi Salomaa

This thesis presents the activities of different Slow Food organizations internationally and Slow Food actions in Kristiinankaupunki. The theoretical study combined combined Kristiinankaupunki Community College's and Potato industry's development project amongst with the Slow Food in everyday life -course that I organized in Kristiinankaupunki. The aim of the study was to create a course concept, in which the Slow Food resembling informing about the food manufacturers of the area would be combined with the actual food preparation.

Material for this thesis was collected from the history of Slow Food organization and from its activities today. In addition with the help of interviews and the local brochure material I strived to bring out the Slow Food activity in Kristiinankaupunki, such as the REKO-model, Cittaslow network and the Potato industry's development project.

De facto I applied my thesis material in organizing a Slow Food in Everyday Life course collaborating with Kristiinankaupunki Community College. During the course I informed the participants about Slow Food cooking and the regional possibilities to purchase food directly from the producers.

Based on the course participant inquiry carried out at the end of the course, the conclusion was that the specific course was invigorating to many and the further development of the course concepts as well as organizing new courses has already awoken interest

Keywords Slow Food, Potato, Community College, REKO, Cittaslow

SISÄLLYS

TIIVISTELMÄ

ABSTRACT

1	JOHDANTO.....	3
2	SLOW FOOD AATE	6
	2.1 Slow Food liikkeen historia	6
	2.2 Slow Food liikkeen toiminta tänään	7
	2.2.1 Slow Food Foundation for Biodiversity.....	8
	2.2.2 Terra Madre.....	9
	2.2.3 Ark of Taste.....	10
	2.2.4 The Presidia.....	10
	2.2.5 Earth Markets	11
	2.3 Slow Food koulutus	12
	2.4 Slow Food -yhdistyksen logo.....	13
	2.5 Slow Food Suomessa	13
	2.6 Slow Food Kristiinankaupungissa	14
3	SLOW FOOD ARJESSA -KURSSI	15
	3.1 Kurssin painopisteet.....	15
	3.1.1 Peruna elinkeinona Kristiinankaupungissa	15
	3.1.2 Perunaelinkeinoon kehittämishanke.....	17
	3.1.3 REKO.....	18
	3.1.4 Cittaslow - Kristiinankaupunki	19
	3.1.5 Kristiinankaupungin kansalaisopisto	20
	3.2 Kurssin järjestäminen.....	21
	3.3 Kurssin tavoitteet	22
	3.4 Kurssiohjelma	24
4	RAPORTOINTI	26
	4.1 Kurssien raportointi	26
	4.1.1 Peruna ja liha - Lammasburgerit	26
	4.1.2 Peruna ja kasvis – Perunagnocchit ja oikea tomaattikastike.....	27
	4.1.3 Peruna ja kala – Sapaksia Wanhalla Tuvalla	28

4.2 Kysely	29
4.2.1 Kyselyn analyysi	30
4.3 Kuvia kursseilta	31
5 YHTEENVETO	33
5.1 Slow Food -arjessa kurssin kehittäminen	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole
määritetty.	
5.2 Kurssikonsepti.....	34
5.3 Slow Food pöytäkunnan kehittäminen.....	35
LÄHTEET	36
LIITTEET	38

KUVALUETTELO

Kuva 1 Virallinen Slow Food -logo (http://unctad.org/).....	13
Kuva 2 Cittaslow Kristiinankaupunki.....	19
Kuva 3 Slow Food -arjessa kurssin satoa opetuskeittiöstä (kuvat Sven Rosendahl)	
.....	31
Kuva 4 Tunnelmia kurssi-illasta Wanhalla Tuvalla (kuvat Sven Rosendahl)	32

1 JOHDANTO

Opinnäytetyöni aiheena on Slow Food -henkisen ruokakurssin toteuttaminen tilaajalle, Kristiinankaupungin kansalaisopistolle. Toisena tilaajana kurssille on toiminut Perunaelinkeinoalan kehittämishanke. Kurssin tilaajat toivoivat, että Kristiinankaupungin alueen pääasiallinen viljelytuote peruna, tuotaisiin kurssin reseptiikassa esille innovatiivisesti käytettynä, mutta kotikeittiössä käyttäjäystävällisenä raaka-aineena. Samalla tilaajat toivoivat, että Slow Food -järjestö ja REKO-malli ja Kristiinankaupungille myönnetty Cittaslow-status tulisivat tutuksi kurssin osallistujille. Kurssin tarkoituksena oli, että verkkaisen ruoan valmistuksen ja lähiruoan arvo löytäisi paikkansa osallistujien kotikeittiöissä.

Opinnäytetyöni pääasiallisena ongelmana on Slow-Food -henkisen ruoanvalmistuskurssin luominen Kristiinankaupungin kansalaisopistolle ja Perunaelinkeinoalan kehittämishankkeelle. Tarkoitukseni on samalla luoda kurssikonsepti, jota voin jatkaa tulevaisuudessa ja mahdollisesti muokata kurssia sopivaksi eri kohderyhmille, esim. nuorille. Konseptia olisi mahdollista jatkossa kehittää lopputyöni aineiston ansiosta ajallisesti erilaisiin kurssijaksoihin, pidempiin useammatapaamiskerrasta koostuviin kursseihin tai workshop-tyylisiin saman päivän aikana toteutettaviin kursseihin.

Teoriaosuudessa avaan Slow Food -järjestön toimintaa historiasta nykypäivään. Kansainvälisen, voittoa tavoittelemattoman järjestön merkitys hyvän, puhtaan ja reilun ruoan puolestapuhujana on mittava. Lisäksi kerron teoriaosuudessa perunaelinkeinoalasta Kristiinankaupungissa, REKO-kaupamallista ja Cittaslow-statuksesta. Hankitun tiedon lisäksi olen yhdistänyt työhön omassa työssäni saamani kokemusta.

Lähdin mielenkiinnolla tuottamaan kurssimateriaalia ja toteuttamaan varsinaista opetusta Kristiinankaupungin ruotsalaisen yläkoulun opetuskeittiön tiloissa. Lähtökohtanani oli perunan käyttömahdollisuuksien laajentaminen arkisessa ruoan laitossa. Oletukseni oli, että kurssille osallistujat käyttävät perunaa arkipäivän ruoanlaitossa perinteisellä tavalla ja tulevat saamaan kurssin ansiosta uusia reseptejä, uusia ideoita ja ehkä rohkeutta kehittää reseptejä edelleen oman näköisikseen kotikeittiöissään.

Olen vetänyt ruokakursseja myös alakoulu- ja yläkouluikäisille lapsille ja vanhemmille miehille ja huomannut, että ruoanvalmistuskulttuuri on median järjestämästä valtavasta viriketarjonnasta huolimatta (mm. lukuisat erilaiset ruoanvalmistusohjelmat televisiossa tai ruoka-aiheiset lehdet) luisunut helpon pikaruoan, einesten ja puolivalmisteiden käyttöön. Alusta asti valmistetun ruoan opetukselle on tilausta. Aloittelijan tai omassa keittiössä kaavoihinsa kangistuneen on helpompi opetella uusia asioita yhdessä tekemällä kuin passiivisesti televisiosta katsomalla tai reseptejä lehdistä lukemalla.

Kurssin toteuttaminen aloitettiin palaverilla, jossa haastattelin Kristiinankaupungin kansalaisopiston ja Perunaelinkeinoalan kehittämishankkeen edustajia ja keräsin tietoa kunkin tahon tarpeista kurssin suhteen. Seuraavaksi lähdin toteuttamaan kurssia keräämällä ja luomalla reseptiaineistoa. Testasin reseptit omassa keittiössäni ennen niiden toteuttamista kurssitilanteessa. Mietin myös etukäteen keskusteltavia aiheita kurssiosioihin.

Kurssin aikana tehtävällä kyselyllä toivoin saavani kurssilaisilta mielipiteitä ja ideoita konseptin kehittämiseksi edelleen ja lisäksi arvokasta tietoa Slow Food -pöytäkunnan ja REKO-mallin kehittämiseen

Kurssin päätyttyä analysoin kyselyn tuottamaa materiaalia. Kurssin aikana hankittu teorian tieto, osallistujien kokemukset ja oma opettajakokemus ohjaavat kurssikonseptin kehittämistä edelleen.

Kristiinankaupunkiin perustettiin vuonna 2011 Cittaslow-statuksen myötä Slow Food -pöytäkunta (convivia). Pöytäkunta on olemassa, mutta ei varsinaisesti toimi. Jäseniä oli perustettaessa kuusi. Pöytäkuntaa perustettaessa puheenjohtajaksi valittiin Kristiinankaupunkilainen ravintolayrittäjä Kurt Roos. Yksi lähtökohdistani valita opinnäytetyöni aiheeksi juuri Slow Food oli kouluttamisen kautta saada eloa uinuvaan pöytäkuntaan, hankkia siihen uusia jäseniä ja saada aatteesta kiinnostuneet kristiinankaupunkilaiset innostumaan toiminnan kehittämistä.

2 SLOW FOOD AATE

Luku 2 käsittelee Slow Food -järjestön historiaa ja toimintaa tänä päivänä.

2.1 Slow Food -liikkeen historia

”Annetaan sopivasti annostellun aistillisen mielihyvän ja hitaan, pitkäkestoisen nautinnon suojella meitä ylenpalttisuuden tavoittelun tartunnalta, johon pyrittäessä raivokasta vimmaa luullaan tehokkuudeksi.” (Slow Food 2015a)

Slow Food -yhdistyksen ensiaskeleet otettiin pienessä Bran kaupungissa, Piemontessa Italiassa vuonna 1981, jolloin nykyinen Slow Food -liikkeen puheenjohtaja Carlo Petrini perusti klubin nimeltä Amici del Barolo, Barolon ystävät. Barolo on nebbiola-rypäleestä Piemonten maakunnassa tuotettu kuuluisa viini. (Väisänen 2013)

Vuonna 1986 klubi laajeni, kun Petrini perusti maanviljelijöiden yhdistyksen, jonka tarkoituksena oli maanviljelyksen monimuotoisuuden ja jo kadonneiden ja katoamassa olevien lajikkeiden suojeleminen ja saaminen uuteen tuotantoon. Klubi laajeni edelleen, kun Petrini kutsui kokoon toscanalaisia ja myöhemmin ranskalaisia maanviljelijöitä klubinsa tueksi taistelemaan puhtaan ja hyvän ruoan tuottajina yleismaailmallista globalisaatiota ja sen ylikansallisia ilmentymiä vastaan. Petrini halusi suojella gastronomian tulevaisuutta, jota ei olisi ilman holistista näkemystä ympäristöstä, tuotannosta ja kulutuksesta. Esimerkiksi McDonald’s konserni oli erityisesti orastavan Slow Food -liikkeen hampaissa. 1986 Agri Cola -nimisenä liikkeenä laajentunut Amici del Barolo vastusti McDonald’s myymälän avaamista Rooman Piazza di Spagnalle (Espanjalaiset portaat). Joulukuussa vuonna 1989 Pariisissa perustettiin kansainvälinen Slow Food -liike (Väisänen 2013).

Koska, kuten maanviljelijä ja runoilija Wendell Berry sanoo ”syöminen on agrikulttuurinen teko” (eating is an agricultural act) täytyy olla myös niin, että ruoan tuottaminen on ”gastronominen teko” (gastronomic act). (Slow Food 2015b)

Kun kuluttajien tietoisuus ruoan laadusta koko ajan lisääntyy ja heidän kuluttajattumusten muutos muuttaa kysyntää myös entistä laatumietoisemmaksi, on myös tuottajien rooli tuotteensa laadun jatkuvassa kehittämisessä entistä aktiivisempi. Kuluttajan rooli korostuu ruoan tuotannossa, valintojensa kautta kuluttaja ohjaa tuottajan toimintaa, kuluttajasta tulee tuottajakumppani (co-producer). (Slow Food 2015b)

Slow Food -järjestön manifesti puhuu hyvän, puhtaan ja reilun ruoan puolesta. Ruoan on oltava hyvän makuista, maun tulee olla selvästi tunnistettavissa harjaantuneellekin makuaistille ja maussa on tultava esiin tuottajan taidot, joko raaka-aineiden valinnassa tai kasvatusmenetelmissä.

Ruoan tulee olla puhdasta. Ympäristöä pitää kunnioittaa ja kestävä kehitys tulee huomioida niin maanviljelyssä, karjataloudessa, jalostuksessa, kaupassa ja kulutuksessa. Maatalouden, tuotantoketjun ja kuluttajien tulee suojella ekosysteemiä, luonnon monimuotoisuutta ja turvata niin kuluttajan kuin tuottajankin terveyttä.

Ruoan on oltava reilua. Ruoan hinnan on oltava sellaisella tasolla, että kuluttajien on sitä mahdollista ostaa. Myös ruoan tuotantoon liittyvien olosuhteiden ja sen tuotannosta jäävän palkan on oltava tuottajalle reilu. (Slow Food 2015b)

2.2 Slow Food liikkeen toiminta tänään

Slow Food -järjestö on kansainvälinen voittoa tavoittelematon organisaatio. Järjestöllä on yli 100 000 jäsentä ja 1300 pöytäkuntaa (convivia) ympäri maailmaa. Järjestö toimii 160 maassa. (Slow Food 2015b)

Slow Food -järjestöä ohjaa hallitus (International Executive Committee), jonka kansainvälinen Slow Food -kongressi valitsee ja jonka kausi kestää neljä vuotta. Puheenjohtajan komitea ja Kansainvälinen Neuvosto (International Council), jossa on edustettuna 32 maantieteelliseltä alueelta, muodostavat hallituksen. (Slow Food 2015b)

Lisäksi organisaatioon kuuluvat Luonnon monimuotoisuuden Slow Food -säätiö (the Slow Food Foundation for Biodiversity) ja Gastronomisten Tieteiden Yliopisto (University of Gastronomic Sciences). (Slow Food 2015b)

Koko järjestön rakennuspalikoina toimivat paikalliset pöytäkunnat (convivia). Pöytäkunnat ovat tämän ruohonjuuritason järjestön kantava voima ja niihin voivat liittyä vain yksityishenkilöt, eivät yritykset. Pöytäkuntien toiminnan tarkoituksena ovat säännölliset kokoontumiset paikallisen ruoan äärellä, suhteiden luominen paikallisiin ruoan tuottajiin, kampanjointi paikallisten perinteisten ruokien suojelemisen puolesta, paikallisten ravintolayritysten rohkaisu käyttämään paikallista ruokatuotantoa, tuottajien valitseminen kansainvälisiin tapahtumiin ja makukoulutuksen järjestäminen kouluissa. Pöytäkuntien tehtävä on herättää Slow Food -aate eloon. (Slow Food 2015b)

2.2.1 Slow Food Foundation for Biodiversity

Slow Food -järjestön alla toimii säätiö biodiversiteetin (luonnon monimuotoisuuden) suojelemiseksi ja gastronomisten perinteiden säilyttämiseksi. Slow Food Foundation for Biodiversity on voittoa tavoittelematon järjestö. Säätiö koordinoi lukuisia projekteja yhteistyössä Terra Madre -yhteisöjen kanssa avustaen hankkeita niin taloudellisesti kuin teknisestikin. Säätiö toimii yli 50 maassa ja mukana on yli 10 000 pienimuotoista ruoantuottajaa. Säätiön toiminta on erityisen tärkeää maapallon eteläisellä puoliskolla, jossa taistelu biodiversiteetin puolesta voi taata paikallisen yhteisön eloonjäämisen. Säätiö toimii Slow Food -järjestön ja lahjoittajien varoilla. Rahoitus saadaan jäsenlahjoittajilta, ruokateollisuudelta, julkisyhteisöiltä, yksityisiltä yrityksiltä, toisilta säätiöiltä ja muilta lahjoittajilta, jotka ovat aiheesta kiinnostuneita. Säätiöllä on taloudellinen ja hallinnollinen itsenäisyys.

Tärkeimpiä säätiön hankkeita ovat Terra Madre, Ark of Taste, The Presidia ja Earth Markets. (Slow Food Foundation for Biodiversity 2015c)

2.2.2 Terra Madre

Terra Madre on Slow food -järjestön projekti, jolla pyritään luomaan kansainvälinen verkosto ruoan tuottajille, kuntien edustajille, kokeille, tieteilijöille ja nuorille. Terra Madre -projekti tukee aktiivisesti pienen mittakaavan ja kestävän kehityksen, paikallista ruoan tuotantoa. Terra Madre -verkosto järjestää joka toinen vuosi kansainvälisen kokouksen Torinossa. Vuodesta 2009 lähtien on 10. joulukuuta vietetty kansainvälistä Terra Madre -päivää, jolloin pöytäkunnat järjestävät päivälisiä, festivaaleja, mielenosoituksia, maatilavierailuja ym. tapahtumia. (Irving, Ceriani 2010)

Terra Madre muodostuu yhteisöistä, joita samalla alueella toimivat samankaltaiset tuottajat muodostavat. Yhteisöjä on muodostettu esimerkiksi kestävää tuotantoa toteuttavien pienviljelijöiden, karjankasvattajien ja artesaaniruokien tuottajien kesken. Tuottajien lisäksi Terra Madreen on liittynyt keittiömestareita, tutkijoita ja eri alojen asiantuntijoita, ruokaprojektien vetäjiä, opettajia ja opiskelijoita, taiteilijoita ja kuluttajia. (Uusikylä, 2012)

Terra Madre -verkoston ympäri maailmaa yhteen kokoamalla yhteisöillä on yhteinen näkemys ja Slow Food -filosofian mukainen arvokäsitys ruoan merkityksestä ja maatalouspolitiikasta. Verkostoitumalla pyritään edistämään kansainvälisesti myönteistä kehitystä suojelemalla luonnon ja kulttuurisen ympäristön monimuotoisuutta, kieltäytymällä ruokatuotannon yhtenäistämistä ja teollistamista edistävästä toiminnasta, toimimalla harmoniassa ympäristön kanssa ja vahvistamalla perinteisten tuotantotapojen arvoa ja arvostusta. (Uusikylä, 2012)

Terra Madre -verkoston merkityksen ennakoidaan tulevaisuudessa kasvavan. Yhteisöjen toimintatapa tarjoaa mallin, jolla korkealaatuista ja herkullista ruokaa tuotetaan huomioon ottaen ympäristön kantokyky, maapallon ekologinen tasapaino, hyvät työolosuhteet ja kuluttajien terveys. (Uusikylä, 2012)

Suomalaisia yhteisöjä Terra Madre -verkostossa vuonna 2015 ovat Ahvenanmaan ruokatuottajat, Tammisaaren leipurit ja farmarit, Kyyttölehmän kasvattajat, Lumi-

joen etanafarmarit, Orimattilan perinteiset viljantuottajat ja Paraisten leipurit ja kouluttajat. (Terra Madre 2015)

2.2.3 Ark of Taste

Makujen Arkki on tietopankki, johon kootaan maailmanlaajuisesti tietoja pientuottajien korkealaatuisista perinnetuotteista, jotka ovat vaarassa hävitä tehomaa-talouden ja monikansallisten elintarvikeketjujen vuoksi. Tavoitteena on edesauttaa tuotteiden säilymistä, parantaa niiden asemaa markkinoilla tai palauttaa jo unoh-tuneet tuotteet takaisin kuluttajien tietoisuuteen. Eri maissa on kansallisia komis-sioita, jotka arvioivat, seulovat Arkkiin hyväksyttävät tuotteet. Vuonna 2006 pe-rustettiin kansainvälinen Makujen Arkki -komissio, jossa yli 20 maalla on edusta-ja ja johon voivat tarjota tuotteitaan myös maat, joilla ei ole kansallista komissiota tai joissa ei ole Slow Food -verkostoa. (Uusikylä, 2012)

Arkkiin hyväksytään eläinrotuja, hyötykasvilajikkeita, syötäviä luonnonvaraisia kasveja ja eläimiä ja pienyrittäjien jalostamia artesaaniruokia arvioimalla niiden paikallisuus, perinteikkyys, ekologisuus ja uhanalaisuus. Makujen Arkkiin hyväk-sytään erityisesti tuotteita, joiden katoaminen suurtuotannon puristuksessa on ris-ki. (Uusikylä, 2012)

Suomalaisista tuotteista Makujen Arkissa vuonna 2015 ovat Kyyttökarja, Kainuun Rönttönen, Kalakukko, Karjalanpiirakka, Lapinkarja, Sahti, Perinteinen Leipä-juusto ja Länsi-Suomen Karja. Maailmanlaajuisesti Makujen Arkissa on tällä het-kellä 2431 tuotetta. (Slow Food Foundation for Biodiversity 2015d)

2.2.4 The Presidia

The Presidia -projektin tavoitteena on suojella artesaaniryönä tuotettujen ruoka-tuotteiden valmistusmetodeja ja lopputuotteita. Tämän hyvin monimuotoisen, pie-nistä, ympäri maailmaa sijaitsevista projekteista koostuvan Ark of Taste -projek-tin jatkeen tarkoitus on taata kannattava tulevaisuus artesaaniryönä tuotetuille ruokatuotteille. (Slow Food Foundation for Biodiversity 2015e)

Presidia-hankkeiden järjestelmä on Slow Foodin biodiversiteettisäätiön tukema ja koordinoima työväline. Pienyrittäjät ruokatuotannon kaikilta alueilta yksin tai yhdessä muiden samalla seudulla samaa tuotetta valmistavien tuottajien kanssa, voivat perustaa Presidia-hankkeita tuotannolleen, joka kunnioittaa perinteitä. Presidia tuottajat ovat osa Terra Madrea. Tuottajat sitoutuvat noudattamaan tiukkoja sääntöjä tuotannossaan, jotka korostavat esimerkiksi ekologisuutta, paikallisuutta ja perinteisiä valmistusmenetelmiä. Koska hanke kytkeytyy aina maantieteellisesti tietylle alueelle, se tukee alueensa ympäristönhoitoa, sosioekonomista elämää ja kulttuurihistoriallisia arvoja. Useat Presidia-hankkeen tuotteet kuuluvat Makujen Arkkiin. (Uusikylä, 2012)

Suomessa ei vielä ole yhtään Presidia-hanketta, mutta esimerkiksi Ruotsissa on kolme ja Norjassa viisi hanketta. (Slow Food Foundation for Biodiversity 2015e)

2.2.5 Earth Markets

Earth Market on Slow Food -liikkeen kunnianhimoinen hanke rakentaa globaali ruokatorien verkosto. Ruokatorien johtoajatuksena ovat lyhyet elintarvikeketjut, paikallisen talouselämän tukeminen, laadukkaan kausiruoan suosiminen ja yhteisöllisyyden vahvistaminen. (Uusikylä, 2012)

Ruokatorilla myydään kestävän kehityksen mukaisia viljelytapoja noudattavien lähiseudun tuottajien tuotteita. Kuluttajien rooli tuottajakumppaneina (co-producer) korostuu, kun ruokaostokset tehdään Ruokatorilla. Kuluttajilla on mahdollista keskustella suoraan tuottajan kanssa ja heidän ruokatuntemuksensa kehittyy ja heistä tulee aikaisempaa tiedostavampia kuluttajia. Slow Foodin biodiversiteettisäätiö tukee tuottajatorien kehittämistä tarjoamalla koulutus- ja teknistä tukea paikallisille Slow Food -pöytäkunnille, jotka haluavat käynnistää tuottajatoreja kotiseudullaan. Suomessa tuottajatoreja on tähän mennessä järjestetty lähinnä yksittäisinä tapahtumina, esimerkiksi joulu- tai sadonkorjuumarkkinoina. (Uusikylä, 2012)

Earth Market -toreja on tällä hetkellä maailmassa 41 kappaletta, joista suurin osa vielä Italiassa. (Slow Food Foundation for Biodiversity 2015f)

Kristiinankaupungissa toteutettava REKO-malli vastaa Earth Market -projektin henkeä.

2.3 Slow Food -koulutus

Slow Food -järjestö pitää helposti saatavilla olevaa koulutusta yksityisenä ja kollektiivisena velvollisuutena. Tällainen koulutus tukee oman kulttuurillisperinnöllisen tiedon jakamista eteenpäin uusille sukupolville, Pöytäkuntien tehtävänä on tutustua paikalliseen tuotantoon. Tutustumisen jälkeen on tuotava tietoisuus paikkakunnan tuotteista laajemmalle yleisölle. Pöytäkunnan tulee informoida paikallisia kouluja, tuottajia ja paikkakunnan asukkaita järjestämällä esimerkiksi koulutuksia, kursseja, seminaareja ja tapahtumia. Ruohonjuuritasolta alkava asiantuntijatiedon levittäminen pöytäkuntien kautta tukee maailmanlaajuisen järjestön työtä. (Irving, Ceriani 2010)

Gastronomisten tieteiden yliopisto (The University of Gastronomic Sciences) perustettiin vuonna 2004 Pollenzoon Slow Food -järjestön ja Piemonten ja Emilia-Romagnan alueellisten viranomaisten toimesta. Yliopisto on ensimmäinen laatuun, josta valmistuu akateemisia ruoka-alan osaajia. Koulun innovatiivisen monialaisen mallin tavoitteena on luoda uudenlaista ymmärrystä gastronomiaan ja uusia ammattilaisia, jotka osaavat yhdistää syömisen ja tuottamisen ja kaikki vaiheet siltä väliltä. (Irving, Ceriani 2010)

Suomessa Helsinkiläinen Ravintolakoulu Perho on käynnistänyt kestävän gastronomian opetuksen. Kurssin vetäjä ja suunnittelija, lehtori Jarmo Åke on suorittanut ruokakulttuuriviestinnän maisterin tutkinnon Pollenzon gastronomisten tieteiden yliopistossa. (Uusikylä, 2012)

2.4 Slow Food -yhdistyksen logo



Kuva 1 Virallinen Slow Food -logo

Stilisoitu etana ja nimi Slow Food yhdessä muodostavat rekisteröidyn tavaramerkin, jota tekijänoikeuslaki suojaa. Slow Food -yhdistyksen toimeenpaneva komitea valvoo sääntöä, joka koskee merkin käyttöoikeutta. Slow Food -merkin käyttöoikeus on annettu sääntöjen rajoittamana pöytäkunnille, kansallisille järjestöille ja muille organisaation osille. Kun esimerkiksi uusi pöytäkunta perustetaan, Slow Food -yhdistyksen hallitus myöntää kirjallisen luvan logon käyttöön pöytäkunnan nimen yhteydessä. Yksittäinen pöytäkunnan jäsen ei saa merkkiä käyttää.

Slow Food -tavaramerkkiä ei koskaan saa käyttää yksittäiseen ruoka-tuotteeseen tai sen pakkaukseen. Tuotteen myynnin yhteydessä voi jakaa esitteitä, joista tulee ilmi, että tuote on valittu esimerkiksi Ark of Taste -projektin tuotteeksi, mutta varsinaisessa tuotteessa tai sen pakkauksessa asia ei saa ilmetä. (Slow Food 2015)

2.5 Slow Food Suomessa

Suomessa toimii neljätoista Slow Food -pöytäkuntaa (2015). Kristiinankaupungin lisäksi Suomesta löytyy Länsi-Uudenmaan, Hangon-, Helsingin-, Oulun, Jyväskylän, Keski-Suomen-, SataPirkan-, Itä-Uudenmaan, Uudenmaan-, Savon-, Turun-, Uudenkaupungin- ja Ostrobotnian pöytäkunnat. (Slow Food 2015b)

Ensimmäisenä perustettiin Turun pöytäkunta 1993. Eniten pöytäkuntatoimintaa on rannikkoseuduillamme. Pöytäkuntien jäsenmäärät ovat kasvamassa ja vaihtelevat tällä hetkellä vajaasta kymmenestä henkilöstä kymmeneen henkilöihin.

Pöytäkunnat päättävät itsenäisesti hallinnollisesta rakenteestaan ja omista toimintatavoistaan. Esimerkkeinä suomalaisten pöytäkuntien toiminnoista ovat tilavierailut, yhdessä syömiset, myyjäiset, tiedotustilaisuudet ja omien alueiden oppilaitosten kanssa tehtävä yhteistyö. (Uusikylä, 2012)

Hangon Slow Food pöytäkunta on perustanut Suomen ensimmäisen ruokapiirin, jossa kuluttajat saavat tilata tuotteita suoraan Slow Food -periaatteita noudattavilta tuottajilta. Turun seudun Slow Food -yhdistyksen vetäjä järjestää yhteistyössä paikallisen koti- ja kouluyhdistyksen kanssa ruoanvalmistuskursseja koululaisille. Slow Food Helsinki perusti keväällä 2012 Kaapelitehtaan katolle Helsingin Ruoholahteen kattopuutarhan. (Uusikylä, 2012)

2.6 Slow Food Kristiinankaupungissa

Kristiinankaupungin Slow Food pöytäkunta perustettiin keväällä 2011, kun Kristiinankaupunki hyväksyttiin toistaiseksi ainoana suomalaisena kaupunkina Cittaslow-verkoston. Pöytäkunnan puheenjohtajaksi valittiin tuolloin ravintoloitsija Kurt Roos ja jäseniä pöytäkunnassa oli kuusi.

Pöytäkunnan toiminta ei lähtenyt käyntiin, luultavasti siksi, että vetovastuuseen valittiin kaksi kiireistä ravintoloitsijaa. Jäsenmäärä on kutistunut vuosien aikana niin, että vuonna 2015 jäseniä oli enää kaksi.

Tässä opinnäytetyössä valmistuva kurssikonsepti on yksi työkalu Kristiinankaupungin Slow Food -pöytäkunnan toiminnan elvyttämiseksi. Kurssia voidaan käyttää pöytäkunnan koulutusmateriaalina.

3 SLOW FOOD ARJESSA -KURSSI

Luvussa esitellään Slow Food -arjessa kurssin tilaajia ja aiheita ja varsinaisen kurssin järjestämistä.

3.1 Kurssin painopisteet

3.1.1 Peruna elinkeinona Kristiinankaupungissa

Slow Food arjessa -kurssin painopisteeksi asetettiin alueelta saatavan lähiruoan tunnetuksi tekeminen. Yksi tärkeimmistä raaka-aineista, joka muodostaa Kristiinankaupungin elinkeinoelämän kulmakiven, oli peruna.

Kristiinankaupungin Elinkeinoyhtiön Businesskristiinankaupunki-sivuston mukaan maa- ja metsätalouden, sekä kalastuksen osuus kaupungin työllistävästä elinkeinoista on 13,2 %, kun Tilastokeskuksen (2012) mukaan koko maan tilastossaan osuus on 3,4 %.

Kristiinankaupungissa viljellään n. 2200 hehtaaria perunaa. Koko maan ruokaperunasta n. 70 % tulee Kristiinankaupungista. Paikkakunnalla on n. 120 perunanviljelijää ja viisi perunapakkaamoja. Suurin osa ruokaperunasta myydään kauppaketjujen tukuille Inexille ja Keskolle. Pieni osa perunatuotannosta menee myös Lidl-ketjulle. Perunatuotanto työllistää alueella lähinnä pakkaamoita, Öströmin Perunatuote Metsälässä myös jatkojalostaa perunaa. (Blomstedt 2015)

Öströmin päätuotteita ovat veitsikuoritut perunat ja esikeitetyt perunatuotteet. Yksin Öströmin Perunatuote käsittelee vuosittain n. 19 miljoonaa kiloa ruokaperunaa ja työllistää 20 vakituista työntekijää ja 50 sopimusviljelijää (Öströmin Perunatuote 2010).

Perunatuotannon elinkeino on laaja. Viljelytilojen lisäksi perunatuotanto työllistää kone- ja huoltoyrityksiä, pakkaamoita ja logistiikka-alaa. Perunaa lähtee Kristiinankaupungista päivittäin, niin kotimaan, kuin ulkomaidenkin tarpeisiin. Kristiinankaupungista tulee tunnetusti hyvänlaatuista perunaa, joka on viljelty perinteiseen viljelytapaan. Laadun puolesta puhuu esimerkiksi Härkmeriläisen Kaj

Kärrin viljelemän perunan valinta kansainvälisen lastenruokayrityksen raaka-ainetuottajaksi. Vain viisi viljelijää Suomessa on kelpuutettu tuottamaan perunaa lastenruokiin. Kristiinankaupungissa on nykyään myös jonkin verran luomupe-runaviljelyksiä. (Blomstedt 2015)

Peruna rantautui ensimmäisenä Suomeen pappiloiden kasvimaille 1700-luvulla. 1930- ja 40-luvulla Lapväärttiläistä perunaa alettiin viljellä suuria määriä tarkoituksena ruokkia rintamalla olevat sotilaat. Haastateltavani Åsa Blomstedt huomauttaakin, että alueemme perunalla on suuri rooli Suomen itsenäisyyden saavuttamisessa. 60- ja 70-luvulla perunan viljely alueella lisääntyi, mutta varsinainen kasvupiikki saavutettiin 80-luvulla, jolloin viljelymenetelmät, lannoitteet ja torjunta-aineet kehittyivät. Lisäksi paikallisten suurviljelijöiden Bjarne Smedsin ja Börje Landgårdsin kontaktit ja voimakas markkinointityö Etelä-Suomeen myötävaikuttivat Kristiinankaupunkilaisen perunaelinkeinon nopeaan kehittymiseen. (Blomstedt 2015)

Kristiinankaupungin alueella perunanviljely tapahtuu optimaalisessa ympäristössä. Pellot ovat hyviä maalaadultaan ja sijainniltaan. Lakeuksilla peltojen muokkaustyö ei aiheuta suuria kustannuksia. Perunaa on viljelty jo sukupolvia ja tietotaito alueella on arvokasta. Tällä hetkellä perunanviljelyssä kehitetään vuoroviljelytekniikoita maanlaadun parantamiseksi. Yleinen käytäntö on viljellä perunamaassa kolme vuotta jotain muuta lajiketta, mutta Kristiinankaupungissa on viljelijöitä, jotka ovat kehittäneet vuoroviljelyä niin, että vuosikin riittää. Esimerkiksi ruis ja sinappi ovat kasveja, jotka tervehdyttävät maan lyhyessäkin ajassa. (Blomstedt 2015)

Perunaa on viljelty Kristiinankaupungin maalaiskylissä aina ja suurin osa kaupunkilaisista pitää asiaa itsestäänselvyytenä, mutta ei siitä huolimatta kuitenkaan tunneta lajikkeita, eikä ymmärrä tämän elinkeinon merkittävyyttä esimerkiksi kunnan taloudelle.

3.1.2 Perunaelinkeinoon kehittämishanke

Kristiinankaupungissa toimivan, toukokuussa 2013 alkaneen Perunaelinkeinoalan kehittämishankeen tarkoituksena on ollut Kristiinankaupunkilaisen perunan brändäys ja markkinointi. Projektin vetäjänä toimii Åsa Blomstedt. Projekti päättyi helmikuussa 2015. Hanke perustuu 90-luvulla tehtyyn perunan markkinointiprojektiin, jonka pohjalta Kristiinankaupungin Elinkeino-yhtiö laati hankesuunnitelman. (Blomstedt 2015)

Projektin ensisijaiset tavoitteet ovat olleet Kristiinanalaisen perunan brändäys valtakunnallisesti ja paikallisten viljelijöiden informointi tuotantoon liittyvistä asioista. Hankkeen aikana on tuotettu video- ja painotuotemateriaalia markkinointityöhön. Lisäksi hanke on järjestänyt seminaareja, opintomatkoja ja Potato Festival 2014 tapahtuman. (Blomstedt 2015)

Potato Festival 2014 -tapahtumassa eri siemenperunatalot toivat lajikkeensa yleisötilaisuuteen. Perunalajikkeiden käyttömahdollisuuksista ja eroavaisuuksista tiedotettiin talojen omissa osastoissa, niin keskustelemalla kuin painomateriaalinkin avulla. Tiedottamisen apuna käytettiin myös maistiaisia, näin yleisölle tarjoutui tilaisuus maistaa perunalajiketta sille sopivimmassa ruokalajissa. Laatiessani yhteistyössä perunatalojen kanssa reseptiikkaa ja ruokalajeja maistiaisiin, pääsin tutustumaan Kristiinankaupungissa viljeltäviin perunalajikkeisiin ja niiden ominaisuuksiin. Edellä mainitun ansiosta valmiuteni lähteä kehittämään peruna-aiheista Slow Food kurssia oli varmempi. Lisäksi tapasin Slow Food organisaation edustajan Luca Olivin. Hänen avustuksella laadin yhteen kurssiosioon italialaisen perunagnocchi-reseptin. (Blomstedt 2015)

Markkinoinnissa hanke on suunnannut lähialueille ja valtakunnalliseen tunnettuuteen, mutta kuten aina hyvässä markkinointityössä, kotipesä on syytä saada asian taakse, ennen kuin lähdetään merta edemmäs kalaan. Valtakunnallisen brändin aikaan saamisen on arveltu vievän 5-8 vuotta, tästä syystä hanke on painottanut voimakkaaseen markkinointiin myös kotipaikkakunnalla. Kotipaikkakuntalaisten tiedottamista perunaelinkeinosta on tehty hankkeen aikana monin eri tavoin, yhtenä niistä Slow Food arjessa kurssi Kristiinankaupungin kansalaisopiston

kanssa. Slow Food arjessa -kurssilla pyrittiin lisäämään kuluttajien tietoisuutta keittiön oven kautta. (Blomstedt 2015)

3.1.3 REKO

Slow Food arjessa -kurssin painopisteen - lähiruoan – merkitys laajeni, kun Perunaelinkeinoon kehityshankkeen lisätuotteena Kristiinankaupunkiin rantautui Vaasan ja Pietarsaaren esimerkillä REKO-malli. (Blomstedt 2015)

REKO on tuottajan- ja kuluttajaryhmän väliseen kauppaan tarkoitettu malli. Tuottaja toimittaa tilatut tuotteet noudettavaksi sovitusta paikasta ja sovittuna aikana. REKO on kustannustehokas malli ja säästää molempien osapuolien aikaa. Näin kertoo Kristiinankaupungin Elinkeino-yhtiön laatima esite REKO-mallista. REKO lyhennys tulee ruotsinkielisistä sanoista rejäl konsumtion (reilu kulutus). (EkoNu! 2012)

REKO on EkoNu! -hankkeen kehittämä suoramyymälämalli alkutuottajien ja kuluttajien väliseen kauppaan. EkoNu! -hanke on Pohjanmaan ja Uudenmaan, lähinnä ruotsinkielisille luomuviljelijöille suunnattu hanke, jonka tavoitteena on lisätä luomutuotannon kiinnostavuutta täyttämään kasvavan kysynnän tarpeet ja kohottaa luomutuotannon kilpailukykyisyyttä. (EkoNu! 2012)

REKO toimii tällä hetkellä Kristiinankaupungin lisäksi Pietarsaassa ja Vaasassa ja sitä kehitetään aloitettavaksi Kauhajoella vuoden 2015 aikana. Kristiinankaupungissa REKO lanseerattiin helmikuussa 2014 järjestetyssä seminaarissa. Tuotin seminaariin lähiruokamaistiaisia ja osallistuin seminaarin ohjelmaan esittelemällä paikallisille ravintoloitsijoille REKOn tuomia mahdollisuuksia täydentää ravintolan tarjontaa lähialueiden raaka-aineilla. Tällä hetkellä useat paikalliset ravintolat ovat hankkineet REKOn kautta koko ajan päivittyviä tuottajalistoja, joiden kautta tilaukset voidaan tehdä suoraan tuottajalta ravintoloihin. (Perunaelinkeinoalan kehittämishanke 2014.)

REKO Kristiinankaupungin Facebook -sivut toimivat kauppapaikkana, jossa myyjät ja ostajat kohtaavat kaupanteon ja informoinnin merkeissä. Koska sivusto on ilmainen, ei tuottajalle aiheudu ajankäytön lisäksi muita kustannuksia tuotteensa

markkinointiin. Tuotteet toimitetaan sivuilla sovittuna päivämääränä, sivuilla sovittuun paikkaan. Paikka on aina sama ja päivämäärät pyritään pitämään säännöllisinä, mutta esimerkiksi juhlapyhät otetaan huomioon. Haastatteleman Åsa Blomstedtin mukaan REKO kasvattaa kerta kerralta suosiotaan ja väkeä esimerkiksi joulun alla olleessa toimitustapahtumassa oli paljon. Blomstedt toimii REKOn Facebook-sivujen ylläpitäjänä ainakin vielä hankkeensa voimassaoloajan. (Blomstedt 2015)

REKO-mallista tiedottaminen todettiin myös tärkeäksi osaksi Slow Food arjessa kurssin tehtävistä.

3.1.4 Cittaslow - Kristiinankaupunki

Kristiinankaupunki valittiin vuonna 9.4.2011 ensimmäisenä ja toistaiseksi ainoana suomalaisena kaupunkina Cittaslow-kaupunkien kansainväliseen verkostoon.



Kuva 2 Cittaslow Kristiinankaupunki

Cittaslow-verkostoon kuuluu alle 50 000 asukkaan kaupunkeja ympäri maailmaa, jotka panostavat tietoisesti hyvän elämän edistämiseen ja kestävään kehitykseen täyttämällä vaadittuja kriteerejä. Cittaslow-verkoston ideologia perustuu Slow Food -liikkeeseen ja verkoston perustivat 1999 Slow Food liikkeen alkuunpanijat. Cittaslow-verkosto on vastaus pienten kuntien taistelussa olemassaolostaan asukkaiden muuttaessa suuriin kaupunkeihin. (Kristiinankaupunki 2015g)

Kristiinankaupungissa toteutettiin strategiatyö vuonna 2010, jossa strategiaryhmä jalkautui kaupungin eri osien asukkaiden ja erilaisten kohderyhmien (esim. yritykset ja yhdistykset) pariin laatimaan kaikille yhteistä visiota Kristiinankaupungin kehittämiseksi. Näissä strategiatyöryhmissä tuli usein vastaan idea Cittaslow-verkostoon hakeutumisesta. Kristiinankaupungin haluttiin säilyttävän ainutkertaisuutensa, mutta samalla kehittyvän ja houkuttelevan nuoria paikkakuntalaisia jäämään kotipaikkakunnalle ja uusia asukkaita muuttamaan alueelle. Myös hitaan elämän trendin vahvistumisen toivottiin lisäävän pienen puutalokaupungin houkuttelevuutta. (Kristiinankaupunki 2015g)

Vieraanvaraisuus ja lähiruoan tuotanto ovat kaksi kriteeriä viidestäkymmenestä kahdesta. Tämä verkkaisen elämänmallin tunnustuksen myötä kaupungin asukkaiden informointi statuksen sisäistämiseksi tuli tärkeäksi. Keväällä 2011 perustettiin hanke, jonka tehtävänä oli tuoda Cittaslow-tietoutta niin kaupungin asukkaille kuin tiedottaa statuksen myöntämisestä valtakunnallisesti. Samana keväänä perustettiin Kristiinankaupunkiin Slow Food pöytäkunta, jonka tarkoituksena on viedä lähiruoan ja verkkaisen ruoanlaiton ilosanomaa kaupungin asukkaiden keittäisiin. (Kristiinankaupunki 2015g)

Kristiinankaupunki uutena Cittaslow-kaupunkina on otollinen paikkakunta Slow Food -henkisen ruoanlaittokurssin lanseeraamiseen kaupungin asukkaiden käyttöön. Cittaslow-kriteerien täytyminen päivitetään kolmen vuoden välein ja tästä opinnäytetyöstä kehittyvä kurssikonsepti on osa Slow Foodiin liittyviä kriteerejä.

3.1.5 Kristiinankaupungin kansalaisopisto

Kristiinankaupungin kansalaisopisto, kuten Suomen muutkin kansalaisopistot, toimii ei-keskitettynä opistona ja tarjoaa Kristiinankaupungissa opetusta yli viidessäkymmenessä kohteessa. Kohteita on kaupungin eri oppilaitosten tiloista pienten sivukylien nuorisoseuroille ja kylätupiin. Kansalaisopisto tarjoaa erilaisia opiskelumahdollisuuksia alhaisilla kurssimaksuilla kaikille kunnan asukkaille. Kristiinankaupungin kansalaisopisto on kaupungin hallinnon alainen. Rahoituksensa opisto saa valtiolta, kaupungilta ja opiskelijoiden kurssimaksuista. (Rosen-dahl 2015)

Kansalaisopisto Kristiinankaupungissa on kaksikielinen. Asukkaat voivat tuoda omia toivomuksiaan kurssi-ohjelmaan ja kansalaisopiston toiminta seuraa ajan-kohtaisia koulutustarpeita. Opiston kurssiohjelmaan sisältyy nykyään entistä enemmän lyhytkursseja - jollainen tässä opinnäytetyössä järjestetty Slow Food arjessa -kurssikin oli - seminaareja ja luentoja. Asukkaiden hyvinvointi on kansalaisopiston toiminnan ohjenuora. (Rosendahl 2015)

Vapaan sivistystyön lain mukaan kansalaisopiston opetukseen ei vaadita pedagogista pätevyyttä. Koulutus on epävirallista ja sen tarkoitus on antaa oman alansa osaajille mahdollisuus jakaa osaamistaan halukkaille opiskelijoille. Vain teoreettisissa aineissa, kuten kielet, pedagoginen pätevyys vaaditaan. (Rosendahl 2015)

Kristiinankaupungin kansalaisopiston Sven Rosendahlin mukaan ajatus Slow Food arjessa -kurssin järjestämiseen syntyi yhteistyöneuvotteluissa Perunaelinkeinoalan kehittämishankkeen vetäjän Åsa Blomstedtin kanssa. Tavoitteena oli niin Slow Food -tietoisuuden lisääminen, kuin perunan käytön uusien mahdollisuuksien nostaminen esiin. (Rosendahl 26.1.2015)

Haastattelun aikana totesimme myös, että kansalaisopisto-järjestelmä on maailmassa ainutlaatuinen. Tällainen mahdollisuus osaamisen jakamiseen eteenpäin halukkaille oppijoille on Cittaslow-ideologiaa parhaimmillaan. (Rosendahl 2015)

3.2 Kurssin järjestäminen

Kristiinankaupungin kansalaisopisto ja Perunaelinkeinoalan kehittämishanke tilasivat elokuussa 2014 minulta Slow Food -arjessa kurssin. Kurssin nimi ja osioiden aiheet oli valittu ym. tahojen toimesta etukäteen. Tahojen toiveena oli, että kehitän reseptiikkaa käyttäen tavanomaisesta perunan käytöstä poiketen perunaa raaka-aineena.

Kurssi oli tarkoitus aloittaa 9.10. Kristiinankaupungin Kulttuuritalo Duxilla pidettävällä Slow Food -luennolla ja jatkaa siitä kolmella Kristiinankaupungin ruotsinkielisen yläkoulun opetuskeittiössä pidettävällä ruoanlaitto-opetuskerralla vuoden 2014 loka- ja marraskuun aikana.

Käytännön järjestelyt toteutettiin Kristiinankaupungin Kansalaisopiston toimesta. Kurssin opiskelijamäärä on säädetty Kansalaisopistolla minimissään seitsemään ilmoittautuneeseen. Sovimme opiston kanssa, että opetustilojen koon vuoksi kahdeksan oppilasta tulisi olemaan kurssiin osallistuvien oppilaiden yläraja. Opisto varasi koulutustilan ja hoiti sitä koskevat järjestelyt. Opisto myös vastaanotti ilmoittautumiset ja peri kurssimaksut. Kansalaisopisto ilmoitti kurssista omassa painotuote-mainoksessaan ja nettisivuillaan. Ohjelmassa ilmoitettiin kurssiosioiden aihepiirit (Peruna ja liha, Peruna ja kala ja Peruna ja kasvis).

Omaksi osuudekseni kurssin järjestelyssä jäivät reseptiikan tuottaminen, raaka-aineiden hankinta ja kurssiosioiden suunnittelu. Tutustuin myös opetustiloihin, koska käytin ensimmäistä kertaa Kristiinankaupungin ruotsinkielisen yläkoulun keittiötä.

Reseptiikan tuottamisessa käytin omaa, yritystoiminnassani jo melko laajaksi karttunutta reseptipankkiani. Osittain jouduin muuntamaan reseptejäni, koska käytössämme oli kotikeittiötä vastaavasti varustettu keittiö ja omat reseptini oli sovitettu ravintolakeittiöön. Totesin kuitenkin hyväksi sen, että koska koulun keittiö oli tavanomainen tai jopa tavanomaista vaatimattomampi, ruoan valmistaminen keittiössä vastasi vähintään opiskelijoiden kotikeittiöiden tasoa. Ensimmäiseen keittiötapaamiseen hankin Elinkeinoyhtiöstä Kristiinankaupunki-folderit, jotka varustin REKO-, Slow Food- ja Perunaelinkeinon kehittämishankkeen esitteillä. Foldereita voitiin jatkossa käyttämään kurssilla saatavien reseptien säilyttämiseen.

3.3 Kurssin tavoitteet

Slow Food arjessa -kurssin tavoitteena olivat tiedottaminen Slow Food -aatteesta, perunaelinkeinoalasta, Cittaslow-aatteesta ja REKOsta kurssille ja luento-osallistuville opiskelijoille.

Tavoitteena oli myös ruoanlaiton opettaminen niin, että perunaa käytettäisiin raaka-aineena perinteistä tapaa innovatiivisemmin ja että opiskelijoille ammennettaisiin uusia ideoita perunan käyttöön ruoanlaitossa. Lisäksi tavoitteena oli, että ruoanvalmistusosioissa syntyvä keskustelu ja ilmapiiri rohkaisisivat opiskelijoita suh-

tautumaan ruoanlaittoon rennommin, irtautumaan resepteistä ja kehittämään oppimiaan reseptejä edelleen kotikeittiöissään oman näköisikseen.

Oma tavoitteeni kurssien järjestämisessä oli opetuskokemuksen saaminen, tämänkaltaisesta opiskelijoiden vapaaehtoisuuteen perustuvasta koulutusmuodosta. Miten tehdä kurssi kiinnostavaksi ja viihtyisäksi, että opiskelijoille ei synny poissaoloja ja että kurseja saadaan järjestettyä myös tulevaisuudessa. Lisäksi tavoitteenani oli testata omia sosiaalisia taitojani, osaanko siirtää informaatiota toiselle aiheesta, joka on minulle helppoa, osaanko puhua erilaisten oppilaitteni kanssa samaa kieltä.

Tavoitteenani oli myös Slow Food arjessa -tyyppisen kurssin konseptin kehittäminen sellaiseksi, että sitä voisin muokata tarpeen mukaan eripituisiksi jaksoiksi – Workshopista pidempään jaksokokonaisuuteen – ja esimerkiksi oman yritykseni kautta markkinoida kansalaisopistoille, peruskouluille ja muille sopiville tahoille.

Kurssiin ja etenkin opinnäytetyöhöni liittyvän kyselyn toteuttaminen kurssin päätteeksi tulisi antamaan minulle lisäinformaatiota konseptin edelleen kehittämiseen. Sen avulla toivoin voivani hioa tulevia kurseja varten puutteita ja hyviä puolia.

3.4 Kurssiohjelma

Kurssiohjelma ja eri kurssiosioden aiheet annettiin valmiina Kansalaisopistolta. Kokonaisuuden oli tarkoitus muodostua neljästä eri kurssiosiosta, joista yksi oli ruoka-aiheinen seminaari Kulttuuritalo Duxilla ja kolme muuta osiota ruoanvalmistuskursseja.

Mitä Slow Food on? -seminaari Kulttuuritalo Duxilla

Ruokaseminaari Kulttuuritalo Duxilla 9.10.2014 klo 19.00–20.30

Alustajana Ruokafilosofi Björn Helsing. Viljelijöiden edustajana toimii Åsa Blomstedt ja luomuviljelijöitä paikkakunnalta. Lisäksi puheenvuorossa Perunaelinkeinoalan kehittämishankkeen hankevastaava Åsa Blomstedt ja Slow Food arjessa kurssin vetäjä Minna-Maria Mäenpää

Peruna ja liha

Kristiinankaupungin yläkoulun opetuskeittiö 6.11.2014 klo 18.30–21.00

Kurssijaksojen avaus. Opettajan ja osallistujien esittely. Kansalaisopiston käytännön toimenpiteet. REKOn esittely. Foldereiden esittely.

Lammasburger; Perunabriossi, lähituotettua lampaanjauhelihaa, minttuviraigrettea, tsatsiki-feta-majoneesia, marinoitua punasipulia ja lähialueen kasviksia.

Kurssi alustetaan REKO-mallista kertomalla ja keskustelua jatketaan ruoanlaiton ohessa.

Reseptiikka Liite 1

Peruna ja kasvis

Kristiinankaupungin yläkoulun opetuskeittiö 20.11.2014 klo 18.30–21.00

Perunagnoccheja ja tomaattisipulikastiketta, yrttifocacciaa

Kurssi alustetaan Slow Foodista kertomalla ja keskustelua jatketaan ruoanlaiton ohessa.

Reseptiikka Liite 2

Peruna ja kala

Maatilamatkailu Wanha Tupa, Lapväärtti 15.1.2015 klo 18.30–21.00

Kurssin osallistujien kesken valittu aihe; suomalaisia tapaksia

Kurssi alustetaan Cittaslow-verkostosta ja vieraanvaraisuudesta kertomalla ja keskustelua jatketaan ruoanlaiton ohessa.

Reseptiikka Liite 3

4 RAPORTOINTI

Luvussa 4 raportoidaan toteutuneen kurssin kulkua ja analysoidaan kurssilla järjestetty kysely.

4.1 Kurssien raportointi

Kurssisarjan alkuun suunniteltu seminaari – Mitä Slow Food on? – ei toteutunut, koska siihen ei tullut ilmoittautumisia. Seminaarin oli tarkoitus avata aiemmin tekstissä mainittuja, Kristiinankaupungin perunaelinkeinoa, Slow Food -aatetta, REKO-mallia ja Cittaslow-aatetta yksityiskohtaisemmin ja esimerkiksi perunaelinkeinon kohdalla suoraan tuottajien kertomana. Seminaarin pohjalta aiheiden oli tarkoitus toistua keskustelunaiheina kurssin ruoanlaitto-osioissa. Vaikka tapahtuma peruuntui, otin seminaarissa esitettäväksi tarkoitettuja aiheita keskustelunaiheiksi ruoanlaittokursseillani. Lisäksi suoritin kurssin päätteeksi pienen sähköpostitse lähetettävän kyselyn, jossa kartoitettiin osallistujien Slow Food-, ja lähiruokatietyösuutta ja kurssin tarpeellisuutta.

4.1.1 Peruna ja liha - Lammashurgerit

Aloitin reseptiikan ja kurssi-illan suunnittelun hyvissä ajoin ennen kurssipäivää. Kävin Kristiinankaupungin Elinkeino-yhtiön toimistossa keskustelemassa kurssin tavoitteista tilaajan Åsa Blomstedtin kanssa ja olin puhelinyhteydessä Kansalaisopiston rehtorin Sven Rosendahlin kanssa. Rosendahlin kanssa sovimme käytännön asiat kurssin järjestämisen osalta.

Halusin tuoda ensimmäiseen kurssiosioon trendikkyyttä suositusta Street Food -maailmasta. Valitsin perunan käyttökohteeksi hampurilaissämpylän - perunabriosin. Olin hahmotellut ja kokeillut kyseistä reseptiä jo aiemmin ja tiesin, että saamme siitä mehevän, sopivasti rasvaisen sämpylän lampaanlihapihville. Lisukkeet valitsin lampaanlihalle ja Street Food -teemaan sopivina ja kehitin niihin reseptit. Perunan ja lampaanlihan hankin REKOn toimittajilta.

Mielestäni reseptit sopivat kurssin henkeen hyvin. Street Food mielletään usein teolliseksi ja epäterveelliseksi ruoaksi, eikä varmasti suotta. Nykyinen terveellisempi Street Foodin trendi ei ole vielä avautunut kaikille kuluttajille. Lisäksi hyvää itse tehtyä Street Foodia ei ole esimerkiksi Kristiinankaupungissa juurikaan saatavilla. Hampurilaissämpyläreseptin muokkaaminen niin, että siihen lisättiin jauhoista perunaa soseena, mehevoitti sämpylää, mutta toi myös mukaan peruna-aiheen kurssiin sopivana ja innovatiivisena käyttömahdollisuutena. Lampaanlihan valinta pihviin täydensi kurssin aihe maailmaa, koska kyseisen tuottajan lihoja on saatavissa REKO-ringistä. Lisukkeiden kohdalla pyrin kehittämään opiskelijoiden uskallusta yhdistellä toisiinsa sopivia ainesosia innovatiivisesti.

Ensimmäisellä kurssikerralla oppilaat jaettiin pareiksi opetuskeittiön keittopisteisiin. Toisiimme tutustumisen ja kansalaisopiston käytännön rutiinien jälkeen keskustelimme REKO-mallista ja sen hyödyntämisestä omassa kotikeittiössä.

Ruoanlaitto-osuudessa parit valmistivat kaikki reseptit. Ruoanlaiton yhteydessä kävimme keskustelua reseptien toteuttamisesta ja muunneltavuudesta. Reseptit koettiin helpoiksi, mutta innovatiivisiksi. Kurssi-illan päätteeksi oppilaat söivät valmistamansa burgerit ja totesivat ne maistuviksi.

4.1.2 Peruna ja kasvis – Perunagnocchit ja oikea tomaattikastike

Elokuussa 2014 Potato Festival -tapahtumassa sain yllättävän tilaisuuden tutustua keittiön ovella Slow Food -järjestön edustajaan Luca Oliviin. Keskustelimme Olivin kanssa suomalaisista perunoista ja perunan käytöstä italialaisessa keittiössä. Olivi kertoi omassa keittiössä käyttämästään lisukkeesta perunagnoccheista. Yksinkertainen resepti jäi mieleeni ja ajattelin, että tämä Slow Food kurssi olisi täydellinen paikka kokeilla tuota reseptiä.

Perunagnocchien kera päätin, että teemme erittäin yksinkertaista tomaattikastiketta, jossa keittoaika on riittävän pitkä. Tomaatti on naapurikuntamme Närpiön ykköstuote maataloudessa ja lähiruokavalintana siis mitä mainioin. Perunagnocchien ja tomaattikastikkeen seuraksi valitsin tehtäväksi italialaisen foccialeivän, joka

on helppo, nopeasti valmistettava ja herkullinen leipä, jota on myös helppo varioida. Perunat, tomaatit ja yrtit hankittiin lähialueen tuottajilta.

Valmiin aterian ääressä oppilaille selvisi, mikä ero on tomaattikastikkeessa ja tomaattikastikkeessa. Pitkään haudutettu kastike herätti ihastusta, mutta illan varsinainen hitti olivat perunagnocchit. Kaikki oppilaat ihastuivat gnoccheihin ja lupasivat tulevaisuudessa kokeilla niitä myös omissa keittiöissään.

Kurssin aikana keskustelimme Slow Foodista ja merkityksestä niin italialaisessa, kuin suomalaisessakin keittiössä.

4.1.3 Peruna ja kala – Sapaksia Wanhalla Tuvalla

Yksi Cittaslow-kriteereistä on vieraanvaraisuuden korostaminen. Tämä toteutui viimeisellä kurssikerrallamme, kun teimme ruokaa Lapvääritin kylässä maatilamatkailukohteessa Wanhalla Tuvalla. Kurssimme alkuun yksi kurssin oppilaista talon emäntä Marjo Honko esitteli upeasti matkailukäyttöön entisöidyn vanhan maatilan päärakennuksen muille oppilaille. Samalla tutkimme keittiön, lähinnä koristekäytössä olevaa, vanhaa keittiöesineistöä. Lähes kaikki oppilaat vierailivat kohteessa ensimmäistä kertaa.

Aiemmillä kurssikerroillamme olimme keskustelleet, mitä ruokaa oppilaat halusivat valmistaa viimeisellä kurssikerralla. Päädyimme espanjalaisten tapasten suomalaisiin versioihin, sapaksiin. Lisäksi ensimmäisen kurssikertamme reseptissä mainittu omatekoinen majoneesi oli kaikille uutta, joten päätimme lisätä sen tämän kurssikerran reseptiikkaan.

Koska Wanhan Tuvan keittiö oli kotikeittiön omainen ja keittopisteitä oli vain yksi, päätimme jakaa reseptit niin, että parit valmistivat eri ruokalajeja. Yksi pareista valmisti uunipedillä paahdetuista perunoista ja yrttivinaigretista perunasalaattia. Toiset parit valmistivat Highlander-lihapullat, peruna-suklaa-muffinit ja ahventa Mikael Björklundin tapaan. Mikael Björklundin resepti jäi käyttööni, kun kokki vieraili kuusi vuotta sitten silloisessa ravintolakeittiössäni Kesäravintola Paviksella Kristiinankaupungin kalamarkkinatoimikunnan tilaamassa juhlassa vierailevana

keittiömestarina. Perunat, yrtit, ahvenet ja Highlanderin liha hankittiin paikallisilta tuottajilta.

Uunipedillä valmistetut perunat perunasalaatin raaka-aineena olivat useille opiskelijoille uudenlainen tapa perunasalaatin valmistuksessa. Koska peruna paistetaan uunissa kuorineen, keittämisen sijaan, varsinainen perunan maku korostuu. Yrttinvinaigretin reseptin kohdalla keskityttiin opettelemaan perusvinaigretin valmistus, jota sitten voi kotona soveltaa erilaisilla saatavilla ja tilanteeseen sopivilla yrteillä. Lihapullareseptissä haluttiin kokeilla REKO-ringistä saatavaa Highlanderlihaa. Ja muffineissa käytettiin taas taikinaa mehevöittämissä soseutettua jauhoista perunaa.

Viimeisen kurssikertamme kunniaksi illastimme Wanhan Tuvan saliin kauniisti katetussa pöydässä ja keskustelimme herkullisen aterian lisäksi kuluneesta kurssistamme.

4.2 Kysely

Lähetin kaikille kurssille osallistuneille sähköpostitse kyselyn, jolla halusin kartoittaa osallistujien tietoisuutta Slow Food -järjestöstä, Kristiinankaupunkilaisen lähiruoan tuntemuksesta, REKO-mallin tuntemuksesta ja järjestämäni kurssin tarpeellisuudesta.

Valitsin tiedon keräämiseen kvalitatiivisen kyselyn, koska tutkimukseen osallistuvien vastaajien joukko oli pieni. Koska tutkittava kohde oli lähinnä ilmiö, oli kvalitatiivinen tutkimus mielestäni ainoa lähestymistapa ongelman selvittämiseen tutkimuksen avulla. Kvalitatiivinen kysely antoi osallistujille mahdollisuuden tuoda esiin omia näkökulmia, mielipiteitä ja kokemuksia.

Alkuperäinen kysely ja sen vastaukset löytyvät liitteinä.

4.2.1 Kyselyn analyysi

1. Mitä sinulle merkitsee käsite Slow Food ja tunnetko organisaatiota?

Slow Food liitettiin lähiruokaan ja ruoan valmistamisen ja nauttimisen hitautta korostettiin. Organisaatio ei yleisesti ollut tuttu oppilaille. Pääasiat aatteesta oli sisäistetty, mutta lisäinformaation tarvetta selvästi olisi olemassa. Kristiinankaupungin Slow Food pöytäkunta ei toimi, niin kuin sen pitäisi ja tähän asiaan olisi varmasti tarvetta muutokselle.

2. Mitä on Kristiinankaupunkilainen lähiruoka?

Peruna ja juurekset yleensä nousivat esiin vastauksissa. Lisäksi mainittiin vihannekset, kala, viljatuotteet, kananmunat ja leivonnaiset. Lihatuotteista nousivat esiin Highlanderinliha ja lampaanliha. Lähialueiden tuotteet olivat yllättävän hyvin tiedossa, mutta esim. REKO tuottajien esittely tulevilla kursseilla laajentaisi oppilaiden tietoisuutta paikallisesta tuotannosta.

3. Mitä on lähiruoka sinun keittiössäsi?

Lähialueiden tuottajat olivat hyvin edustettuina oppilaiden keittiöissä. Vastauksissa mainittiin peruna ja muut juurekset, kasvikset, marjat, hedelmät, liha, kala, leivonnaiset, kananmunat ja viljatuotteet. Oman alueen tarjontaa osataan käyttää hyvin.

4. Onko REKO tuttu sinulle, oletko tehnyt ostoksia REKOn kautta?

REKO oli osalle tuttu ja osalle ei ollenkaan. Kukaan kyselyyn vastanneista ei ollut vielä tehnyt ostoksia REKOn kautta. Ehkä tulevilla kursseilla voisi olla mahdollista käyttää esimerkiksi yksi kurssikerta REKOsta tilaamiseen ja ostosten lunastamiseen.

5. Mitä olet saanut tältä Slow Food arjessa kurssilta, mitä olisit toivonut lisää?

Kurssin koettiin antaneen kiinnostavia reseptejä, luottamusta omiin keittotaitoihin ja hyviä keskusteluja, joissa oppilaidenkin kokkailukokemukset ovat tulleet esiin.

Kurssilla valmistettujen ruokien koettiin olleen edullisia ja helposti omassa keittiössä toteutettavia. Kurssien raaka-aineiden toivottiin jatkossa olevan mahdollisimman kotimaisia ja jatkoa kurssille toivottiin. Tämä testi-ryhmän kanssa toteutettu kurssi tuntui kaiken kaikkiaan onnistuneen oikein hyvin. Palaute kannustaa kehittämään kurssia ja luomaan uusia kurssikokonaisuuksia.

4.3 Kuvia kursseilta



Kuva 3 Slow Food -arjessa kurssin satoa opetuskeittiöstä (kuvat Sven Rosendahl)



Kuva 4 Tunnelmia kurssi-illasta Wanhalla Tuvalla (kuvat Sven Rosendahl)

5 YHTEENVETO

5.1 Slow Food -arjessa kurssin kehittäminen

Slow Food -arjessa kurssi oli antoisa niin oppilaille, kuin opettajallekin. Sosiaaliset taitoni joutuivat uudenlaiseen testiin tilanteessa, jossa sain jakaa omaa vuosien työssä hankkimaani osaamista ja mielestäni onnistuin tehtävässä hyvin. Ilmapiiri kurssilla oli rento ja reseptien ja keskustelujen kautta uskon, että oppilaani saivat paljon irti näinkin lyhyestä kurssista. Hieman jännitystä aiheutti se, että kaikki oppilaat olivat aikuisia naisia, joilla on jo omat kehittyneet keittiötavat, mutta jännittäminen osoittautui turhaksi.

Kuten johdannossa mainitsin, olen vetänyt ruoanvalmistuskursseja lähinnä lapsille (alakoulu- ja yläkouluikäisille) ja tällä hetkellä vedän Äijäruoka – Gubbröra -nimistä kurssia aikuisille ruoanvalmistusta aloitteleville miehille. Koska kaikki yllämainitut kurssit ovat olleet hyvin suosittuja, ruoanvalmistuskursseille on selvästi tilausta. Itse viihdyn hyvin kurssinvetäjän roolissa, joten uskon, että tämän lopputyöni aloittaman konseptin kehitys voisi tuoda minulle lisää työmahdollisuuksia.

Kurssin alkupäässä olleen seminaarin yllättävä peruuntuminen vaikutti mielestäni kurssin luonteeseen niin, että varsinainen tiedottaminen Slow Foodista ja perunaelinkeinoalasta jäi hyvin vähäiseksi. Kyselyistä ilmeni, että Slow Food -aate ei kovin tuttu osallistujille ole, eli tiedottamisen tarvetta tuntuisi olevan.

Teoriaosuuden luomisen myötä oma asiantuntemukseni lähiruoasta ja sen merkityksestä vahvistui ja mielestäni aihe on tärkeä monesta eri näkökulmasta. Pienen paikkakunnan yhteisöllisyyden, vastuullisen kuluttamisen ja tuottamisen ja maatalouspoliittisen näkökulman kannalta työssä on käyttökelpoista tietoa levitettäväksi. Työn teoria-aihe kehittyy jatkuvasti ja kehitystä on seurattava ja kurssikonsepteja täydennettävä.

Yhteistyöni Kristiinankaupungin kansalaisopiston kanssa tulee jatkumaan ja suunnittelemme jo syksyllä alkavan lukukauden kurssien toteuttamista.

5.2 Kurssikonsepti

Opinnäytetyöni tarkoituksena oli kehittää kurssikonsepti, joka olisi mahdollista liittää oman liiketoimintani portfolioon tarjottavaksi erilaisille tahoille, kuten esimerkiksi perusopetukseen ja kansalaisopistolle. Lisäksi kurssista olisi mahdollista kehittää lyhyempää luentomateriaalia erilaisiin tilaisuuksiin.

Koska kurssin alussa järjestetty ruokaseminaari ei kerännyt riittävästi osallistujia, voidaan päätellä, että teoriaosuutta ei tarvitse erottaa ruoanvalmistuskurssiosioista, vaan teorian voisi liittää kunkin ruoanvalmistusosion yhteyteen. Jokaisen kurssiosion voisi alustaa eri aiheilla, kuten Slow Food -järjestö, perunaelinkeino Kristiinankaupungissa, REKO-malli ja Cittaslow. Aiheet voitaisiin kurssin aluksi käydä läpi pienen luennon muodossa ja teoriaosuuden voisi liittää kirjallisena osallistujille jaettavaan reseptimateriaaliin. Esimerkiksi kansalaisopistossa toteutettaessa, teorian liittäminen ruoanvalmistusosioon toisi lisäarvoa kurssille ja kurssi poikkeaisi tavanomaisesta ruoanvalmistuskurssista. Lisäksi tällaisessa vapaaehtoisuuteen perustuvassa opiskelumallissa käytännön ja teorian yhdistäminen voisi olla suositumpaa. Pelkästään luentotyypistä teoriaosuuden esittelyä olisi sen sijaan mahdollista myydä kouluille ja esimerkiksi erilaisille järjestöille ja yhdistyksille.

Kurssikonseptia olisi myös mahdollista kehittää ajallisesti eripituisiksi jaksoiksi. Esimerkiksi koululaisille olisi mahdollista toteuttaa koko päivän ohjelma workshop-tyylisenä esim. lukuvuoden aikana osuvina lauantai-työpäivinä. Teoriaosuutta ja reseptiikkaa muokattaisiin koululaisten iästä riippuen. Samalla lailla kurssia olisi mahdollista käyttää erilaisille aikuisryhmille, esimerkiksi kesäkurssi Kristiinankaupungin kesäasukkaille.

Konseptia käytettäessä teoriaosuudet käytäisiin läpi siinä laajuudessa, kuin tilailla kurseilla olisi aikaa käytettävissä. Eli, jos esimerkiksi koululle tilataan kolmen tunnin kurssi, käydään kaikki teoria-aineisto läpi kerralla, mutta tiivistetynä ja sen jälkeen siirrytään ruoanvalmistusosioon. Lisäksi voidaan tuottaa yksit-

täisillä teoriaosuuksilla täydennettyjä kursseja tarpeen mukaan tai pelkästään luentoja. Reseptiikan ja raaka-aineiden valinnassa voidaan tehdä tarpeen mukaan muutoksia esimerkiksi käyttämällä kurssin tilaajan toivomaa raaka-ainetta tai sesonkiraaka-ainetta.

5.3 Slow Food pöytäkunnan kehittäminen

Hiljaiseloa viettävän Kristiinankaupungin Slow Food pöytäkunnan toiminnan kehittäminen olisi todella tarpeellista. Pöytäkunnalla olisi hyvä tilaisuus nyt, kun Perunaelinkeinoalan kehittämishanke päättyy, käyttää hankkeen keräämä informaatio ja lähteä aktiivisesti tutustumaan alueen tuottajiin.

Mielestäni keräämäni aineisto ja sen kehittäminen ja Slow Food pöytäkunnasta tiedottaminen järjestämilläni kursseilla olisi hyvä keino tavoittaa pöytäkuntaan uusia aktiivisia jäseniä. Olenkin lopputyöni innoittamana ottamassa vetovastuuta Kristiinankaupungin Slow Food pöytäkunnassa ja jatkamassa tämän itselleni tärkeän aatteen levittämistä.

LÄHTEET

Kirjat

Uusikylä M. 2012. Slow Food Hyvää, puhdasta ja reilua ruokaa. Tammisaari. Info Plus.

Väisänen L. 2013. Verkkaisuuden filosofiaa. Tallinna. Kirjapaja.

Elektroniset julkaisut

a) Slow Food organization. 2015. Manifesto for Quality. Viitattu 16.2.2015.
http://slowfood.com/_2010_page/com/popup_pagina.lasso?-id_pg=122.

b) Slow Food organization. 2015. <http://slowfood.com/>.

c) Slow Food Foundation for Biodiversity. 2015. Viitattu 12.2.2015.
<http://www.fondazioneslowfood.com/en/>.

Terra Madre. Viitattu 14.2.2015. terramadre.info/en/food-communities.

d) Slow Food Foundation for Biodiversity. 2015. Viitattu 24.3.2015.
<http://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/>.

e) Slow Food Foundation for Biodiversity. 2015. Viitattu 24.3.2015.
<http://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/>.

f) Slow Food Foundation for Biodiversity. 2015. Viitattu 28.3.2015.
<http://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/earth-markets/>.

Länsi-Uudenmaan Slow Food yhdistys. Viitattu 18.3.2015.
<http://slowfoodvastnyland.org/slow-food-international-3?lang=fi>.

Slow Food yhdistyksen logoon liittyvä säännöstö.2012. Torino. Viitattu 27.3.2015.

http://www.slowfood.com/filemanager/official_docs/SF_Trademarks_ENG.pdf.

g) Kristiinankaupunki. 2015. Viitattu 21.1.2015.
<http://www.kristiinankaupunki.fi/fi/d-Kristiinankaupunki-2020-Cittaslow-Kristiinankaupunki.aspx?docID=8563&smi=5&tocid=255>.

Kristiinankaupunki. 2015. Viitattu 23.1.2015.

<http://www.kristiinankaupunki.fi/fi/d-Yrityksille-Ty%C3%B6--ja-linkeinoel%C3%A4m%C3%A4.aspx?docID=8034&TocID=251>.

Businesskristiinankaupunki. 2015. Viitattu 23.1.2015.

<http://www.businesskristinestad.fi/naringsliv-fi-fi/fastigheter-fi-fi/>.

Tilastokeskus. 2012. Viitattu 23.1.2015.

<http://www.tilastokeskus.fi/tup/kunnat/kuntatiedot/287.html>.

Öströmin Perunatuote. 2010. Viitattu 23.1.2015. <http://www.ostrom.fi/>.

EkoNu! -hanke.2012. Viitattu 23.1.2015. http://www.ekonu.fi/eko_nu/.

REKO Facebook-ryhmä. 2014. Viitattu 23.1.2015.

www.facebook.com/groups/229519020587804/.

Haastattelut

Blomstedt Å. 2015. Perunaelinkeinoalan kehittämishankkeen projektipäällikkö. Kristiinankaupungin elinkeinokeskus. Haastattelu 21.1.2015.

Rosendahl S. 2015. Kristiinankaupungin kansalaisopiston rehtori. Kristiinankaupungin kansalaisopisto. Haastattelu 26.1.2015.

Esitteet

Perunaelinkeinoalan kehittämishanke. 2014. REKO Kristiinankaupunki esite. Kristiinankaupunki. Kristiinankaupungin Elinkeinoyhtiö.

Irving J. Ceriani S. 2010. Welcome to our world. Slow Food.

LIITTEET

LIITE 1

6.11.2014 Peruna ja liha – Lammashamburger

Perunabriossi 2-4 sämpylää

½ dl maitoa

10 g hiivaa

½ rkl hunajaa

½ tl suolaa

1 kananmuna

1 dl perunasosetta (Rosamunda, Melody yms. jauhoiset lajikkeet)

1 ½ dl vehnä jauhoa

50 g voita

Briossin voiteluun 1 keltuainen ja pinnalle halutessa seesaminsiemeniä tai muita siemeniä.

1. Sulata voi mikrossa kevyesti pehmeäksi
2. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi, liota siihen hiiva, hunaja ja suola
3. Sekoita kananmuna maitoon puuhaarukalla.
4. Lisää jauhot ja perunasose parissa erässä ja lopuksi voi pieninä nokareina
5. Vaivaa taikinaa yleiskoneella 8 – 10 minuuttia. Lisää tarvittaessa jauhoja. Valmis taikina on pehmeää ja kimmoisaa.
6. Peitä kulho kelmulla ja nosta jääkaappiin noin tunniksi. Voit jättää taikinan jääkaappiin seuraavaan päiväänkin.
7. Jauhota työpöytä kevyesti ja kaada taikina pöydälle. Vaivaa pois ilmakuplat. Kaulitse suorakaiteen muotoiseksi ja kääri rullalle. Leikkaa rullasta 2-4 palaa ja pyörittele palat pyöreiksi sämpylöiksi

8. Nostata briosseja leivinliinan alla tunnin verran.
9. Voitele keltuaisella, ripottele päälle siemeniä. Paista 200 asteessa 12–15 minuuttia, kunnes pinta on kauniin kullanuskea

Lampaanjauhelihipihvi

Muotoile lampaanjauhelihasta sämpylän kokoinen pihvi. Mausta suolalla ja pip-purilla. Paina kevyesti keskikohta kuopalle, jotta pihvi kypsyisi tasaisemmin ja rasva pääsee mehevöittämään pihviä keskeltä

Paista ensin kovemmalla lämmöllä ja vähennä sitten lämpöä, että pihvi kypsyy tasaisesti.

Minttuvinaigrette

1 ruokalusikallinen hyvää valkoista balsamikoetikkaa

3 ruokalusikallista oliivi tai rypsiöljyä

riipaus mustapippuria, suolaa ja valkosipulia

tuoretta minttua

Yhdistä aineet ja pyöräytä tehosekoittimessa.

Tsatsiki-feta-majoneesi

½ raastettu ja valutettu kurkku

50 g fetajuustoa murennettuna

½ kynttä tuoretta valkosipulia raastettuna

riipaus suolaa ja mustapippuria

1 dl laadukasta valmismajoneesia tai itse tehtyä

Sekoita ainekset keskenään

Marinoitu punasipuli

½ punasipuli ohuina siivuina

1 rkl sokeria

hyppysellinen suolaa

1 rkl hyvää valkoista balsamikoetikkaa

Kokoa kannelliseen rasiaan ja ravista ainekset. Valmista, kun sokerin rakenne sulanut.

Kokoa burgeri lisukkeineen lautaselle ja lisää kokoamisvaiheessa rapeaa vihreää salaattia.

LIITE 2.

20.11.2014 Peruna ja kasvis - Perunagnocchit ja tomaattikastikePerunagnocchit

300 jauhoisia perunoita (rosamunda, melody, gala)

1 munankeltuainen

30 g voita

1,2 dl vehnä jauhoja

suolaa ja muskottia

Keitä perunat kypsiksi suolalla maustetussa vedessä, kaada vesi pois ja kuori perunat.

Survo perunat soseeksi, kun ne ovat vielä haaleita.

Sekoita joukkoon voi, suola, muskottipähkinä ja keltuainen.

Lisää jauhoja vähitellen, kunnes tuloksena on joustava taikina.

Pyöritä taikina pitkäksi n. 2 cm paksuksi pötköksi ja leikkaa siitä puolen sentin palasia. Paina palasia kevyesti haarukalla. Kuumenna suolalla maustettu vesi kiehuksi ja laita gnocchit muutama kerrallaan kiehumaan hiljaa. Kun palaset nousevat pintaan, ne ovat kypsiä. Nosta gnocchit reikäkauhalla voideltuun vuokaan ja pidä lämpimänä tarjoiluun saakka.

Kunnon tomaattikastike tuoreista tomaateista

1 iso valkosipulin kynsi

1 salottisipuli

400g kypsiä huoneenlämpöisiä tomaatteja

1 tl suolaa

ripaus sokeria, muutama lehti basilikaa ja hyvää oliiviöljyä

Laita valkosipulinkynsi ja salottisipulisilppu kuullottumaan paistinpannulle runsaaseen öljyyn (sipulit eivät saa kärkehtää).

Kun sipulit ovat saaneet kauniin värin, lisää pannulle pilkotut tomaatit. Tässä vaiheessa voit halutessasi poistaa valkosipulinkynnen, voit myös jättää sen kastikkeeseen.

Anna kastikkeen kiehua n. 10 min.

Lisää suola ja ripaus sokeria. Anna kastikkeen hautua ainakin 35 minuuttia, mieluiten tunti.

Lisää ennen tarjoilua kastikkeeseen tuoretta basilikaa.

Halutessasi voit taittaa tomaatin happamuutta lisäämällä kastikkeeseen lorauksen kermaa.

Lopuksi sekoita gnocchit ja tomaattikastike paistinpannulla, aseta kivalle pastalautaselle ja koristele basilikalla ja raastetulla parmesaanilla.

Yrttifocaccia

4 dl kädenlämpöistä vettä

1 tuorehiiva

½ dl öljyä

1 tl suolaa

erilaisia yrttejä hakattuna (esim. basilika, timjami, oregano yms.)

7 dl vehnäjauhoja

sormisuolaa

Sekoita hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää öljy, suola ja hakatut yrtit. Lisää seokseen vehnäjauho. Taikinan on tarkoitus jäädä melko löysäksi. Sekoita taikinaa n. 10 minuuttia käsin tai yleiskoneella. Lämmitä uuni 200C. Kaada taikina vuokaan, esim. iso pyöreä irtopohjavuoka on sopiva. Voitele leivän pinta öljyllä ja ripottele päälle sormisuolaa. Paista leipää n. 20 minuuttia. Tarjoa uunituoreena

LIITE 3

15.1.2015 Peruna ja kala – Sapaksia Wanhalla Tuvalla

Perunasalaatti suolapedillä paahdetuista perunoista

kiinteää perunaa (fontaine, melody, annabelle yms.)

merisuolaa

yrttivinaigretteä

sormisuolaa, mustapippuria

Paahda pestyjä kuorellisia perunoita uunissa merisuolapedillä 200C noin tunti riippuen perunoiden koosta. Kokeile välillä tikulla kypsyyttä.

Jäähdytä perunat. Leikkaa jäähtyneet perunat lohkoiksi ja mausta yrttivinaigretellä sormisuolalla ja mustapippurilla.

Yrttivinaigrette

1 salottisipuli

1 valkosipulinkynsi

tuoreita yrttejä

1 tl dijon sinappia

2 rkl valkoviinietikkaa

1 rkl sokeria

1tl suolaa

ripaus mustapippuria

1,5 dl oliiviöljyä

Laita ainekset tehosekoittimeen ja sekoita vinaigrette.

Highlanderpullat

500 g Highlanderin jauhelihaa

2 viipaletta paahtoleipää

1 pieni sipuli

2 valkosipulinkynttä

1 dl turkkilaista jogurttia

1 muna

1–1½ tl suolaa

1 rkl paprikajauhetta

1 tl rouhittua mustapippuria

riipaus chiliä

tuoretta oreganoa

tuoretta timjamia

Leikkaa paahtoleivän reunat pois, murena kulhoon, silppua tuoreita yrtejä kulhoon ja sekoita loput ainekset mukaan taikinaksi.

Paista pullat pannulla. Kypsytä vielä halutessasi uunissa.

Valkosipuliaioli

4 valkosipulinkynttä

2 keltuaista

1tl etikkaa

1tl dijon sinappia

suolaa, valkopippuria

2dl öljyä

Sekoita kulhon pohjalla keltuaiset, suola, pippuri, etikka ja sinappi. Lisää seokseen öljy kapeana nauhana koko ajan vatkatun. Mausta valmis majoneesi valkosipulinkynsillä.

Ahvenia a la Mikael Björklund

2 dl etikkaa

2 dl sokeria

1 rkl suolaa

4 dl vettä

500 g pitkittäin puolitettuja ahvenfileitä

1 porkkana

1 piparjuuri

1-2 punasipulia

1 tl sinapinsiemeniä

Leikkaa porkkana ja piparjuuri perunankuorimaveitsellä tai juustohöylällä ohuiksi lastuiksi. Leikkaa punasipuli renkaiksi. Lado kypsentämättömät ahvenet, sinapinsiemenet ja vihannekset laakeaan vuokaan.

Keitä liemi kiehuvaksi niin, että sokeri sulaa. Kaada kuuma liemi vuokaan ahven-
ten ja juuresten päälle (ahvenet kypsyvät liemessä). Anna jäähtyä ja herkuttele.

Perunasuklaamuffinit

150 g voita

2 dl sokeria

2 kanamunaa

1,5 dl soseutettua perunaa (jauhoisesta lajikkeesta)

1,5 dl vehnäjauhoa

½ dl hasselpähkinärouhetta

1 tl leivinjauhetta

2 tl vaniljasokeria

¾ dl tummaa kaakaojauhetta

1 dl perunajauhoja

1 dl kermaa

Vaahdota rasva ja sokeri. Lisää joukkoon keskenään sekoitetut kuivat ainekset, kananmunat ja soseutettu peruna. Lisää lopuksi kerma.

Paista uunissa 200C n.20 minuuttia. Tarjoa kermavaahdon kera.

LIITE 4

Opiskelijahaastattelut

Saate:

Hei,

teen lopputyötä Vaasan ammattikorkeakouluun, tutkintoni tulee olemaan ravintolapalveluiden restonomi.

Alla pieni kysely, koskien 6.11.2014 – 15.1.2015 käymääsi Kristiinankaupungin kansalaisopiston järjestämää Slow Food arjessa kurssia.

Toivon, että ehdit vastata kysymyksiin ja lähettämään ne minulle takaisin 30.1.2015 mennessä.

Tarkoitukseni on kerätä ideoita ja mielipiteitä kurssikonseptini kehittämiseen. Vastaa mielellään kysymyksiin mielipiteinä, sinun ei tarvitse etsiä tietoa mistään kysymysten vastaamista varten.

Kysymykset:

1. Mitä sinulle merkitsee käsite Slow Food ja tunnetko organisaatiota?
2. Mitä on Kristiinankaupunkilainen lähiruoka?
3. Mitä on lähiruoka sinun keittiössäsi?
4. Onko REKO tuttu sinulle, oletko tehnyt ostoksia REKOn kautta?
5. Mitä olet saanut tältä Slow Food arjessa kurssilta, mitä olisit toivonut lisää?

LIITE 5

Kyselyn vastaukset

1. Slow Food on lähiruokaa ja minulle lähiruoka on hyvin tärkeä asia. Aina jos mahdollista niin ostan paikallista ja lähellä tuotettua ruokaa /raaka-aineita. Organisaatiota en lähemmin tunne.

2. mm. Perunaa, porkkanaa, tomaattia, kurkkua, paprikaa, leivonnaisia, kalaa, kananmunia, viljaa, lihatuotteita. Nämä tulivat ensimmäisenä Kristiinakaupunkilaisina tuotteina mieleeni.

3. Omassa keittiössäni kaikki muut ylläolevat tuotteet käytössä, mutta lihatuotteita en osta kovin usein.

4. REKO on tuttu facebookista. En ole ostanut vielä REKON kautta, mutta ajatuksissa on ollut ostaa..

5. Ruokakurssisi ovat olleet mukavan rentoja. Olet pienellä rahamäärillä saanut loihdituksi mukavia ja maukkaita ruokakokonaisuuksia. Se mikä itselleni myös ollut tärkeää, ettei raaka-aineet ole mitään "erikoisia" vaan sellaisia, joita keittiöstä helposti löytyy. Peruna raaka-aineena on ollut myös kurseillasi hyvin esillä. Olet kysellyt kokkailukokemuksista muiltakin ja se on tuonut kivan lisän kurssille. Mielelläni jatkaisin kurseillasi ja kevään leivontavinkit juhlia ajatellen kuullosti hyvältä idealta.

1 Slow Food on minulle aika tuntematon käsite. Lähiruoka on terminä tutumpi. Slow Food on varmaankin pika- ja valmisruuan vastakohta, eli itse kaikessa rauhassa kokattua, todennäköisesti myös paikallisia tuotteita hyödyntäen.

2 Saatavilla on ainakin paikallisesti tuotettuja perunoita, porkkanoita, lampaanlihaa, savustettua kalaa (lohi, muuta on hankala saada), paprikoita, tomaattia, leipää, pullaa. Jos haluaa paikallista ruokaa, pitää nähdä vaivaa sen hankkimiseksi. Kaupoissa olevat tuotteet (ainakin perunat ja juurekset) on yleensä kuljetettu Helsingin kautta.

3 Omia perunoita, porkkanoita, purjoa, naurista, punajuurta, pinaattia, palsternakkaa, mansikoita, vadelmia, mustikoita, mehuja, omenahilloa, talviomenia, sieniä, herneitä. Naapurilta ostettua lampaanlihaa. Åstrandin pullaa, aina kun sitä saa kaupasta. Kaupasta ostettua paikallisesti valmistettua savulohta, joskus ahvenfileitä. Kesällä käyn ostamassa paprikaa ja tomaattia suoraan tuottajilta ja täydennän mansikkasatoa.

4. Olen kuullut, mutta en ole vielä mukana toiminnassa.

5 Kurssilla tehtiin minulle uusia ruokia, joita aion kotonakin tehdä (ja olen jo tehnytkin mm. gnotseja). Simpukkakeitto ei kuulosta kovin houkuttelevalta, koska siihen tarvitaan paljon tuontituotteita, jotka vielä pitää hakea kaukaa. Ainakin gnozzi -kerralla olisi voinut olla vielä joku kolmas ohje. Toivottavasti jatkossakin on kokkauskursseja, joilla tehdään hyvää ruokaa kotimaisista aineksista. Erityisesti kotimaisten juuresten käyttö kiinnostaa. Tuontituotteista kasvisruokavalion proteiininlähteitä haluaisin oppia käyttämään monipuolisemmin, esim tofu, soijarouhe ym soijatuotteet, tempeh, kvinoa, pähkinät, pavut, linssit.

1. Tunnen jotakin taustasta...oliko italialaisten idea pikaruokaa vastaan alunperin...eli lähi-ruokaa ja rauhassa nautittuna. Kristiinankaupungin organisaatiota en tunne.

2. En osaa vastata...perunaa, lihaa, kalaa!?

3. Perunaa, lihaa (Highland) ja kasviksia (tomaatit, salaattit, kurkut).

4 Ei.

5. Olen saanut

- kiinnostavia reseptejä
- luottamusta omiin keittotaitoihin
- erinomaisia vinkkejä omaan keittiöön
- hyviä keskusteluja ja seuraa

Toivon

- jatkoa
- esim. eri maiden perunaruoka -reseptien kokeilua

1. Ajan kanssa tehtyä ja syötyä hyvää ruokaa, mahd. lähellä tuotettua.
2. Perunat, porkkanat, lampaan ja higlanderiniliha
3. Mahdollisuuksien mukaan mahdollisimman lähellä tuotettua ruokaa (mitä kaupasta saa ostettua)
4. Rekosta kuulin vasta sinulta, en ole tehnyt ostoksia
5. Hyviä uusia perunaruoka ohjeita

1. Slowfood merkitsee minulle lähinnä lähiruokaa. Organisaatio tulee Italiasta ja tietääkseni myös kytketty CittaSlow-verkostoon. Kristiinankaunki on ainoa CittaSlow-kaupunki Suomessa, mutta sen sijaan Slow food-toiminta on käytetty monessa eri paikkakunnissa maassamme.

2. Eiköhän se ole lähinnä perunaa, kalaa, lihaa, juureksia, juustoa eli kaikkea mitä alueellisesti tuotetaan.

3. Mm. perunaa, juureksia, leipää, kalaa, lihaa

4. Minulle ei ole tuttua.

5. Kiitos Minna kurssista olen oppinut enemmän itsenäisesti kokeilla ja uskaltaa valmistaa eri ruokalajia.

1. Kiireetöntä ruoan valmistamista lähiruoasta ja nauttimista. En tunne organisaatiota.
2. Peruna, porkkana, sipuli, liha, kala, paprika, kurkku ja tomaatti
3. Paikkakunnan vihanneksista ja lihatuotteista valmistetut ateriat ja yhdessä tekeminen ja oleminen.
4. REKO on tuttu ja olen tilannut sieltä.
5. Uusia hyviä ohjeita ja paljon tietoa lähiruoasta ja mitä kaikkea on tarjolla. Kurssi missä tehdään erillaisia vege ruokia.