



Keski-Pohjanmaa menu

Alkuruoka


Savumuikkumousse Pikku Peuran
mallasleivällä
Puutarhan vihersalaattia ja
villiyrttinen vinegretti

Pääruoka

Sieniohratto Korpelasta
Palosalmen ylämaannaudanpaistia ja
talon paahtokastiketta
Hunajaiset juurekset
Kermaperunat

Tätkiruoka

Pikku Peuran puolukka-suklaakakkua ja
kuusenkerkkävaahtoa



Yhdessä ruokamatkailua kehittämässä

Keski-Pohjanmaa menua on kehitetty yhdessä keskipohjalaisten harvaan asutulla maaseudulla toimivien yritysten, ruoantuottajien ja muiden aktiivisten ihmisten kanssa. Yhdessä on kerätty tietoa maakunnan perinteisistä makuaarteista ja raaka-aineiden tuottajista. Menuvaihtoehdot ja reseptit löytyvät hankkeen nettisivulta.

Polkka-Otto -konsertin yhteydessä tarjottavan menun on Keski-Pohjanmaa menun pohjalta suunnitellut ja toteuttanut Lestijärvellä sijaitsevan riistaravintola Pikku Peuran omistaja Marja Hakkarainen. Menussa on hyödynnetty paikallisia tuotteita ja sesongin makuja.

Toivomme, että vastaatte ruokailun jälkeen menua koskevaan palautekyselyyn. Sekä yrittäjä että hanke saavat tästä arvokasta tietoa ja ideoita menun kehittämiseen edelleen.

Kiitos palautteestasi!



<https://bit.ly/3PgiiNI>


PIKKU PEURA
RIISTARAVINTOLA

 Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

 kpedu



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET
KESKI-POHJANMAA

 ProAgria
Keski-Pohjanmaa

Paikallisia raaka-aineita hama-alueelta

Keski-Pohjanmaan harvaan asuttu maaseutu tuottaa monipuolisesti erilaisia raaka-aineita elintarviketeollisuuden sekä ravintoloiden ja kotitalouksien käyttöön. Useita tähän menuun sisältyviä raaka-aineita voi ostaa suoraan tuottajilta.

Lestijärven muikkujen sesonki on kesällä ja niitä voi ostaa paikallisilta kalastajilta. Lisäksi tarjolla on myös ainakin ahventa ja haukea.

Ohratossa käytettävä ohran on tuottanut kinnulalainen **Korpelan tila**. Ohraa on saatavilla Kinnulan lähituotemyymälästä.

Halsualainen **luomutila Jenni Kentala** tuottaa kauraa, mansikkaa, hunajaa, ruusu- ja maraljuurta sekä väinönputkea. Tilauksesta on saatavissa myös hapanjuurileipää.

Perholaisen **Palosalmen tilan** tilapuodista voi käydä ostamassa ylämaankarjan ja lampaan lihaa sekä villiyrttipuodin ja teeleidin tuotteita.

Villiyrtejä, marjoja ja sieniä löytyy hyvin Keski-Pohjanmaan puhtaasta luonnosta ja niitä voi poimia omaan käyttöön jokaisenoikeuksia noudattaen. Kuusenkerkkien keräämiseen tarvitaan metsänomistajan lupa.

Pohjanmaan makuaarteet

Hankkeen tavoitteena on kehittää ja aktivoida alueen harvaan asutun maaseudun eli hama-alueen ruokamatkailua. Keski-Pohjanmaalla on hyvät edellytykset yhdistää ruokamatkailua luontoelämyksiin, luontolähtöisiin hyvinvointipalveluihin ja kulttuuritarjontaan. Matkailuelämysten tuottamiseen tarvitaan toimialarajat ylittävää osaamista sekä yhteistyötä.

Hankkeeseen ovat tervetulleita osallistumaan kaikki hama-alueella ruokamatkailun parissa tavalla tai toisella toimivat ruoka- ja luontomatkailuyrittäjät, lähiruokatuottajat, luonnontuotteiden kerääjät, kalastajat sekä alan kehittäjät, kouluttajat ja muut aiheesta kiinnostuneet.

Olisiko sinulla mielessä jokin osa-alue, johon kaipaisit lisää osaamista? Voimme tarjota hama-alueella oleville yrityksille tai muille toimijoille mahdollisuuden osallistua yrityskohtaisiin koulutuksiin / sparrauksiin.

Ota yhteyttä, kerromme mielellämme lisää!

Katri Kulkki: katri.kulkki@kpedu.fi / 044 7250633

Niina Vihela: niina.vihela@maajakotalousnaiset.fi / 043 8254281



WWW.KPEDU.FI/MAKUAARTEET