

Keski-Pohjanmaa -menun pilotointi

Keski-Pohjanmaa menun kehittäminen aloitettiin jo hankkeen alussa, kun Halsuan, Lestijärven ja Perhon työpajoissa kerättiin muistoja keskipohjalaisista ruokalajeista, tietoa paikallisista raaka-aineista ja ehdotuksia alueen makuarteiksi. Keski-Pohjanmaalla on monipuolista alkutuotantoa ja laadukkaita raaka-aineita: lihan tuotantoa, maitotuotteita, viljoja, marjoja, kalaa ja riistaa. Lisäksi alueelle on paljon elintarviketeollisuutta ja raaka-aineista jalostetaan monipuolisia tuotteita. Menun rakentaminen paikallisten raaka-aineiden ja tuotteiden ympärille oli siis hyvin mahdollista.

Työpajoissa kerätyt ideat toimitettiin Kpedun ravintola-alan opettaja, ravintolakokki Jussi Alamommolle, joka muotoili niistä yhdessä hanketoimijoiden kanssa kaksi á la carte -menua. Molemmat menut valmistettiin toukokuussa työpajassa Kpedun opetuskeittiössä Kokkolassa. Molemmat menut resepteineen on julkaistu hankkeen nettisivulla ja ne ovat vapaasti käytettävissä ja muokattavissa. Menun kehittämistä toivottavasti jatketaan tulevaisuudessa jonkin toisen hankkeen puitteissa.

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 crème brûlée

Keski-Pohjanmaa menu 2

- 🌿 Alkuruoka: Hiillostettua Lestin kuhaa, mätiä, villiyrttisalaatti, piimäkastike
- 🌿 Pääruoka: Hirven rintaa, velouté-kastike ja piparjuurta, kaskinaurista, sieniohratto
- 🌿 Jälkiruoka: Uunijuustoa, kauden marjoja ja kuusenkerkkäsiirappia



30.5.2023 RIISTARAVINTOLA PIKKU PEURA, LESTIJÄRVI



Toukokuussa Centria ammattikorkeakoululle oli tulossa argentiinalaisia asiantuntijoita tutustumaan bio- ja kiertotalouteen. Centrian TKI-koordinaattori Leena Feven otti yhteyttä Makuaarteet-hankkeeseen ja ehdotti yhteistyötä. Makuaarteiden hankesuunnitelmaan oli kirjattu kehitetyn Keski-Pohjanmaa menun pilotoiminen kansainvälisellä ryhmällä, joten argentiinalainen vierailuryhmä sopi tähän hyvin. Ryhmään kuului 10 argentiinalaista, jotka edustivat eri yliopistoja ja 6 suomalaista, jotka edustivat Centriaa sekä paikallisia yrittäjiä.

Menu oli saatu kehitettyä toukokuun puolen välin tienoilla, joten tämä oli ensimmäinen kerta, kun sitä tarjottiin vieraille. Hama-alueella Lestijärvellä sijaitsevan riistaravintola Pikku Peuran omistaja Marja Hakkarainen lupautui valmistamaan menun vieraille. Marja muokkasi menua sopimaan saatavilla olevien raaka-aineiden ja omaan ravintolaansa sopivaksi.

- 🍷 Alkujuoma: Peuran polun nuotiopaikalla karpalomehua ja yrityksen sekä alueen luontomatkailun esittelyä
- 🍷 Alkuruoka: Sienicappucino ja juureen leivottua leipää, tunturisalaattia, marinoitua punasipulia, talon vihersalaattia ja villiyrttivinegrettiä, savumuikkumousse saaristolaisleivällä (L), riistamousse ja Väinämöisen palttoon napit (ruiskupit)
- 🍷 Pääruoka: Hunajaiset maalaisjuurekset ja juurespivrit, punaviinissä haudutettua hirvipaistia, yrttiset lohkoperunat
- 🍷 Jälkiruoka: Pihlajansilmu crème brulee ja lakkoja

Ruokailun jälkeen vieraat täyttivät sähköisen palautelomakkeen, jossa kysyttiin sekä ravintolaan että menuun liittyviä kysymyksiä. Saatu palaute oli todella positiivista, 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 parhasta ruokalajista, eniten mainintoja saivat crème brulee (13 kpl) ja korvasienikeitto (12 kpl). 7 mainintaa saivat riistamousse ja ruiskupit, hirvipaisti, hunajaiset maalaisjuurekset ja lohkoperunat.

3.9.2023 HALSUAN NUORISOSEURAN TALO, HALSUA



Keski-Pohjanmaa menua piti testata vielä toisella, kotimaisella ryhmällä. Keväällä 2023 Makuaarteet ja Kaustisen seurakunnan Kaikuma-hanke (Katri Kulkki, Niina Vihelä, Kirsi Ojanen) pitivät yhdessä palaverin, jossa ideoitiin yhteistä tapahtumaa. Kevään mittaan suunnitelmat tarkentuivat niin, että päätettiin järjestää syyskuussa Halsualla perinнемusiikkikonsertti, jonka yhteydessä tarjotaan Keski-Pohjanmaa menu.

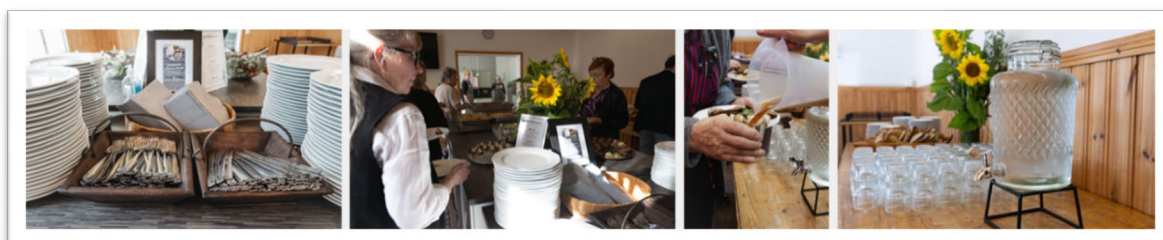
Opetus- ja kulttuuriministeriön rahoittamalla KAIKUMA-hankeella Kaustisen seutukunta on mukana mahdollistamassa aineettoman kulttuuriperinnön kehittämistä seudun veto- ja pitovoiman kasvattamisen sekä matkailun näkökulmasta: <https://kaustisenseutu.fi/kaustisen-seutukunta/hanketoiminta/omat-hankkeet/kaikuma/mika-kaikuma-hanke/>

Keski-Pohjanmaa menu päätettiin toteuttaa yhteistyössä hama-alueella sijaitsevan Riistaravintola Pikku-Peuran kanssa. Makuaarteet hankkeen Niina Vihelä Keski-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaisista ja Marja Hakkarainen Pikkupeurasta muokkasivat yhdessä menusta tapahtumaan sopivan version. Konserttiin odotettiin lähemmäs sataa osallistujaa, joten menu päätettiin tarjota buffet-ruokailuna. Huomioon otettiin myös paikallisten raaka-aineiden saatavuus ja kustannustehokkuus.

Tapahtumaan osallistui noin 90 henkilöä Halsualta ja muualta Keski-Pohjanmaalta (luku sisältää soittajat, 19 kpl). Tapahtuman aluksi noin tunnin ajan kansanmusiikin taitajat esittivät halsualaisen mestaripelimanni Otto Hotakaisen ”Polkka-Oton” sävelmiä. Konsertin jälkeen tarjottiin Keski-Pohjanmaa menu seisovasta pöydästä.

Menu

- 🍴 Alkuruoka: Savumuikkumousse Pikku Peuran mallasleivällä, puutarhan vihersalaattia ja villiyrttinen vinegretti
- 🍴 Pääruoka: Sieniohratto Korpelasta, Palosalmen ylämaannaudanpaistia ja talon paahtokastiketta, hunajaiset juurekset, kermaperunat
- 🍴 Jälkiruoka: Pikku Peuran puolukka-suklaakakkua ja kuusenkerkkävaahtoa





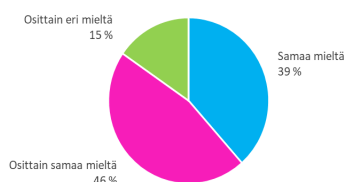
Ruokailijoista 13 kpl palautti jaetun palautelomakkeen. Menu sai pääosin todella positiivista palautetta, mutta myös hyviä kehittämisehdotuksia. Ruokalajeista eniten pisteitä sai savumuikkumousse mallasleivällä, toisena oli nautanpaisti paahtokastikkeella ja kolmantena puolukka-suklaakakku kuusenkerkkävaahdolla.

Avoimissa vastauksissa keuhuttiin erityisesti savumuikkumoussea ja nautanpaistia sekä kannustettiin hyödyntämään muikkua enemmän. Aitouden, kotimaisuuden ja paikallisuuden korostamista menun raaka-aineissa pidettiin tärkeänä. Toivottiin, että menusta tulisi suosittu ja sitä pääsisi maistamaan uudelleen. Lisäksi toivottiin, että tulevaisuudessa Kaustisen kansanmusiikkifestivaaleilla olisi keskipohjalaista ruokaa tarjoava ravintolapiste.

Ruokailijoilta kysyttiin myös, minkä raaka-aineen tai ruokalajin he toivoisivat mukaan menun. Raaka-aineista useampia mainintoja saivat sianliha, lamma, kalat (lohi, silakka, muikko) ja paikalliset juustot. Lisäksi toivottiin hirveä, marjoja ja hunajaa. Ruokalajeista toivottiin juustopaistia, punaista heraa ja leipäjuustoa.

Kehittämisehdotuksia saatiin myös useampia. Ehdotettiin mm. ohratossa ohran vaihtamista spelttiin ja korostettiin kasvis- tai vegaanivaihtoehtojen sekä muiden erikoisruokavalioiden tärkeyttä.

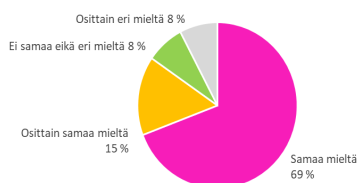
ALUEELLISET MAUT TULIVAT HYVIN ESILLE MENUSSA



MENU OLI MAUKAS



RUOAN ULKONÄKÖ OLI HOUKUTTELEVA



SUOSITTELSIN MENUA YSTÄVÄLLE



Halsuan kuvat © Susanna Salokannel