

## Pohjanmaan makuaarteet & Riistaa ja ratkaisuja het kaikille

# OPINTOMATKA ITÄ-SUOMEEN 24.-25.4.2023

Opintomatkan tarkoituksena oli tutustua kahteen Majatalosta majataloon- ja Karelia á la carte -verkoston yritykseen ja yrittäjien väliseen yhteistyöhön. Opintomatkan tavoitteena oli Keski-Pohjanmaan ja Kinnulan alueen yrittäjien verkostoituminen sekä yrittäjien omaan yritystoimintaan uusien inspiraatioiden hakeminen.

Kohteissa kuulumme yrittäjien tarinat ja opimme työpajoissa valmistamaan paikallisia ruokia. Menomatalla pysähdyimme lounastamaan omakustanteisesti lisäalassa Iltalypsy-ravintolassa, jossa paikan omistaja kertoi myös yrityksen toiminnasta ja mm. luonnonyrttien hyödyntämistä ja niiden tuotteistamisesta.

Opintomatkan järjestivät Pohjanmaan makuaarteet ja Riistaa ja ratkaisuja het kaikille -hankkeet.



## MAJATALO PUUKARIN PYSÄKKI 24.4.2023



Majatalo Puukarin Pysäkki on tunnettu puhtaasta lähi- ja luomuruoostaan, karjalaisesta ruokaperinteestä sekä hyvästä palvelusta. Majatalossa on tehty ruokaa samalla filosofialla 30 vuoden ajan. Ruoanlaitossa käytetään paljon luonnonkalaa, riistaa sekä oman tilan antimia. Anni Korhonen on sanavalmis emäntä, joka käy heti tuumasta toimeen ja taitaa myös kanteleen soiton.

Heti tulomme jälkeen Anni esitteli meille talon tavat ja aloitimme työpajassa yhdessä ruokien valmisteluja illan aterialla varten. Anni opetti miten haukimassasta voi valmistaa nopeasti isommallekin porukalle haukipuikkoja ja tämän opin moni sanoikin jo ottaneensa käyttöön. Lisäksi valmistimme karjalanpiirakoita ohra- ja riisitäytteenä.

Illaksi meille lämmitettiin sauna ja sehän onkin perinteisesti paras paikka yhteistyökuvioiden ideoimiseen. Myös yöpyminen oli Puukarin pysäkillä.

Lisää Puukarin pysäkistä: <https://puukarinpysakki.com/>

## MAJATALO MÄNNIKKÖLÄN PIRTTI 25.4.2023

Majatalo Männikkölän Pirtti tunnetaan maankuuluista karjalanpiirakoista, vatruscoista ja sultsinosta. Emäntä Ritva Ryttyläinen on pitopalveluiden ja karjalaisen ruokaperinteen todellinen grand old lady. Ritvalla on myös piirakkaleipomo ja kesäkahvila Bomban karjalaiskylässä.

Toisen päivän työpaja Männikkölän pirtillä oli myös erilaisten karjalaisten piirakoiden valmistamista. Tässä yrittäjillä oli tullut pieni informaatiokatkos keskenään, sillä yleensä ensimmäisessä majatalossa keskitytään enemmän riista tms. ruokien valmistamiseen ja toisessa piirakoihin. Osallistujia se ei kuitenkaan haitannut, sillä saimme kuitenkin tehdä molemmissa erilaisia piirakoita ja kokea sen, miten jokaisella emännällä on oma tyyliinsä tehdä ruokaa, eikä välttämättä ole yhtä ainoa oikeaa tapaa.

Lisää Männikkölän Pirtistä: <https://www.mannikkolanpirtti.com/>

## PALAUTE OPINTOMATKASTA

Opintomatkan jälkeen osallistujille lähetettiin sähköinen palautekysely, johon saatiin 11 vastausta. Vastaajien mieleenpainuvin kokemus matkalta oli osallistuminen Puukarin Pysäkin illalliseen sekä sen emäntä Annin esiintuoma intohimo paikallista ruokakulttuuria kohtaan. Opintomatkalta oli opittu piirakoiden teon lisäksi se, että omaa persoonaa täytyy laittaa enemmän mukaan yritystoiminnassa ja että oman alueen ruokaperinteitä kannattaa tuoda rohkeasti esiin. 9 osallistujaa kertoi, että oli verkostoitunut matkalla ja sen jälkeen yhteistyökuvioita on tullut lisää mm. yhdistelmätuotteiden muodossa.

Opintomatka sai kokonaisuudessaan positiivista palautetta ja niitä toivottiin lisää. Keski-Pohjanmaa on pieni alue ja sen yritykset sekä yrittäjät pääosin jo tuntevat toisensa. Tämän vuoksi on tärkeää päästä tutustumaan muiden alueiden yrityksiin ja erilaisiin tapoihin toimia.

