

Opinnäytetyö (AMK)  
Palvelujen tuottaminen ja johtaminen  
Restonomi  
2010

Tomi Aho

## **ERÄHERKKUJA LUONNONANTIMISTA**



**TURUN AMMATTIKORKEAKOULU**  
TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

OPINNÄYTETYÖ (AMK) | TIIVISTELMÄ

TURUN AMMATTIKORKEAKOULU

Palvelujen tuottaminen ja johtamisen koulutusohjelma

Opinnäytetyö 31 s., liitteet 18

Ohjaaja: Eija Koivisto

TOMI AHO

## ERÄHERKKUJA LUONNONANTIMISTA

Erällä käynnistä on paljon aikaa, mutta muinaisia tekniikoita ja eräperinteitä on syytä vaalia. Muinaistekniikat ja vanhat erätaidot ovat edelleen käyttökelpoisia tämän hetken arjessa. Erä- ja luontomatkojen suosio kasvaa ja sille ladataan yhä enemmän odotuksia. Puhdas Suomen luonto ja kauniit maisemat vetävät matkailijoita. Työni tavoitteet on saada toimiva työkalu yrittäjälle luonto- ja eräruokailuun.

Perehdyin lainsäädäntöön sekä turvallisuus- ja pelastautumismääräyksiin. Tärkein tehtäväni oli kausittaisten menyiden suunnittelu sekä ohjeet ruuan valmistamiseen eräolosuhteissa. Ruokapalveluita tuottavan yrityksen tavoitteena on myydä kannattavasti tehtyä ruokaa, joka vastaa asiakkaan toiveita. Aterioita suunniteltaessa on joukko tekijöitä, jotka tulee huomioida. Näitä ovat muun muassa: kenelle valmistetaan, mitä valmistetaan ja miten valmistetaan. Nykyisten tuotantomenetelmien avulla voidaan käsitellä lähes kaikkia raaka-aineita ympäri vuoden. Sesonkiaika tarjoaa huomattavasti laajempia mahdollisuuksia valita erilaisia raaka-aineita. Elintarvikkeiden esikäsittely ja valmiiksi tuotteiksi valmistaminen vaatii monenlaisia välineitä ja laitteita. Esivalmistelu on hyvä tehdä asianmukaisessa keittiössä. Peseminen, kuoriminen ja paloittelu ovat turvallisempaa esivalmistuskeittiössä. HACCP -järjestelmään perustuva omavalvonta edellyttää luonto- ja eräruokien valmistajalta kokoajien valvontaa tuotantoketjun alusta loppuun. Ohjelmapalvelun tuottajan on pystyttävä luonto-olosuhteissakin valmistamaan turvallista ruokaa lainsäädäntöä noudattaen. Tarkoitukseni on luoda toimivat, ajankohtaiset, laadukkaat menut, jotka soveltuvat eräruokailuun. Monipuolinen, sesonginmukainen, tarkkaan suunniteltu menukonaisuus on loistava työväline ohjelmapalvelun tuottajalle. Ruokailu on tärkeä osa erä- ja luontomatkoja ja sitä tulisi kehittää ja suunnitella yhdessä alan osaajien kanssa.

Avainsanat: Luonnollinen ruokatalous, erä- ja ohjelmapalvelut, muinaistekniikat, omavalvonta, turvallisuusmääräykset,

## Game delicacies made of gifts of NATURE

A long time has passed since the hunting days but it is still worthwhile to cherish the ancient techniques and woodcraft traditions. These old techniques and skills are still useful in our everyday lives. The popularity of hunting and nature tourism is growing all the time and greater and greater expectations are invested on them. The pure Finnish nature and beautiful landscapes attract tourists. The objective the present study was to provide beginning entrepreneurs with practical methods for nature and game catering. The background data for the study was gathered by exploring the legislation as well as the safety and rescue regulations. The main aim was to plan seasonal menus and to give instructions on preparing food in the wilderness. The main interest of the catering business is to sell food that has been prepared profitably and that satisfies the customers' hopes and expectations. Several factors should be taken into consideration when planning and preparing meals. These factors include for example: what is being prepared, to whom and how. Present production methods make it possible to use almost all ingredients all year round. However, the High season provides a considerably wider range of ingredients to choose from. Food preparation and finishing requires various tools and equipment. Preparations should be made in advance and in kitchen environment. The washing, peeling and chopping of ingredients is much safer there. The HACCP system requires nature and game food producers' full-time supervision throughout the whole production chain. People working in the field of tourism activities must be able to prepare quality food in the wilderness and follow the legislation. The goal of this study was to create functional, current and high quality menus that are suited for outdoor dining. A versatile, seasonal, carefully planned and executed menu is an excellent tool for people working in the field of tourism activities. Dining is an essential part of hunting and nature tourism, and it should be further developed in cooperation with the experts in the field.

Keywords: Natural Food Production, Nature tourism- and program service, Ancient techniques, Self-Surveillance, Safety Regulations

## Sisältö

1 JOHDANTO .....	5
1.1 Historia .....	5
1.2 Erä- ja luontomatkailun suosio kasvaa .....	6
2 LUONTO- JA ERÄRUOKAILU .....	7
2.1 Lainsäädäntö.....	7
2.2 Turvallisuus ja pelastus.....	9
2.3 Luonto-, erä - ja retkiruokailukäsitteet.....	10
2.4 Luonto- ja eräruokailun valmistus ja tarjoilu.....	11
2.4.1 Raaka-aineiden valintaan vaikuttavat seikat .....	11
2.4.2 Vuodenaikoihin liittyviä raaka-aineita ja ruokia.....	12
2.4.3 Riistalajimme.....	13
2.4.4 Yrtit ja villivihannekset .....	14
2.4.5 Marjat ja sienet.....	17
2.4.6 Kasvit eri vuodenaikoina .....	18
2.4.7 Kalat.....	18
2.5 Ruoan valmistaminen eräolosuhteissa .....	19
2.5.1 Kalan valmistaminen.....	19
2.5.2 Lihan valmistaminen .....	20
2.5.3 Olosuhteet.....	21
2.6 Eräruoan tarjoilu.....	22
2.7 Luonto - ja eräruokailun omavalvonta ja laatu .....	23
2.7.1 Kriittisten valvontapisteiden tunnistaminen ja niiden hallinta.....	23
2.7.2 Esivalmistus.....	24
2.7.3 Valmistus ja tarjoilu ulkona .....	24
2.7.4 Jäte- ja ympäristöhuolto.....	25
3 ERÄRUOKAMENUN SUUNNITTELU .....	26
3.1 Eräruokailun suunnittelussa huomioitavat seikat.....	26
3.2 Tuotteistaminen.....	27
4 YHTEENVETO.....	34

# 1 JOHDANTO

## 1.1 Historia

Esihistoriallisen ajan katsotaan päättyneen Suomessa, kun ihmiset omasta tahdostaan riippumatta, väkipakolla, kastettiin kristityiksi. Samalla maamme liitettiin osaksi Ruotsin valtakuntaa. Kirkollis- ja valtionverotusta varten jokainen suomalainen kirjattiin veroluetteloihin. Suomessa alkoi kirjoitetun historian aika.

Muinainen erämies hallitsi lukuisia taitoja, jotka liittyivät riistan pyyntiin, kalastukseen ja elämiseen metsän antimilla kaikkina vuodenaikoina. Aikojen myötä muuttuivat elämisen tavat. Maanviljelyn ja karjanhoidon alkaminen pronssikaudella muokkasi erämiehistä ja heidän puolisoistaan paikoilleen asettuvia ja maasta riippuvaisia asukkaita. Elämisen helpottuminen lisäsi maamme väkilukua. Riistamaat ja kalavedet kylien ja asutusten lähetyvillä kävivät eläimistä ja kaloista köyhiksi. Kaikki hyvät maat pyrittiin viljelemään tarkoin. Eräomistukset eli erätilat olivat usein pitkienkin matkojen päässä kotipaikalta. Erämiehille nämä toivat kuitenkin lisää riistaa ja kalaa maanviljelystä harjoitaville suomalaisille. Erätiloilla kaadettiin myös kaskea ja kaskiviljelys saattoi tuottaa enemmän kuin viljely varsinaisella kotipaikalla. Kuningas Kustaa Vaasa lopetti kuitenkin eräomistukset vuonna 1542 julistamalla erämaat kruunulle kuuluviksi.

Muinaisten erätaitojen muuttumisen ja häviämisen ovat aiheuttaneet kaksi käännekohtaa. Ensimmäinen oli maanviljelyksen ja karjanhoidon alku pronssikaudella ja toinen eräomistuksen lopettaminen keskiajalla Kustaa Vaasan johdolla. Mennyt aika ei koskaan enää palaa, eikä hukkaan mennyttä tietoa saada enää takaisin. Voidaan vielä opetella joitakin keskeisiä muinaisia tekniikoita ja eräperinteitä sekä käyttää niitä nykyajan eräelämässä elämyksien hankinnassa. (Aaltonen, Arkko 1997,12).

Erätalouden harjoittajat olivat erämiehiä ja eräpirtistä käsin kierrettiin virkotiet eli ansapolut päivittäin. Erään lähdettiin vähintään kahdesti vuodessa ja erässä viivytettiin viikkokausia ja matkaan varustauduttiin tarpeellisilla eväillä ja

pyyntivälineillä. Eräkäyntiä harjoittavat miehet olivat itsenäisiä ja vapaita, eivätkä olleet kenenkään palveluksessa.

Eräperinteet ja muinaistekniikat ovat tärkeä osa suomalaista kulttuuriperintöämme. Vanhojen erätaitojen ja muinaisten tekniikoiden opiskelu ja harrastaminen lisää tietoa muinaisten ihmisten elinoloista ja suhteesta luontoon. Vanhojen erätaitojen vaaliminen on tärkeää yhteiskunnassa, jossa luonnonmullistuksien ja muiden murrosten tapahtumat voivat olla oma henkivakuumuksemme. Muinaistekniikat ja vanhat erätaidot ovat valtava tietopankki, jota voimme käyttää edelleen hyödyksemme ja soveltaa tai yhdistää uudempaan tietotaitoon. Eräperinteillä ja muinaistekniikoilla on tärkeä kasvatuksellinen tehtävä, sillä ne opettavat ymmärtämään luonnon lakeja. (Helva 2010).

## 1.2 Erä- ja luontomatkailun suosio kasvaa

Luontomatkailu on vahvassa kasvussa ja siihen ladataan entistä enemmän odotuksia. Käsitteenä erä- ja luontomatkailu on kuitenkin varsin joustava. Toiselle 3-5 kilometrin lenkki hyväkuntoisella polulla on luontomatkailua, kun taas himoliikkuja hakee elämyksiä kymmenien kilometrien ja päiväkausien vaelluksilla eräolosuhteissa. Luontomatkailutuotetta markkinoidessa on syytä selvittää, kenelle myydään ja mitä myydään. Erä- ja luontomatkailuun liitetään usein ruokailu luonnossa. Metsässä nautittu nuotiotulella valmistettu ruoka on parasta elämysmatkailua.

Matkailijan lähtömaa, elinympäristö, koulutustausta, elämäkokemukset ja oma elintapa määrittelevät osaltaan, millaisena hän mieltää matkoilla näkemänsä ja kokemansa asiat. Kolmannen polven cityihminen on huomattavasti heikommilla eväillä liikkeellä kuin ikänsä susirajan tuntuman metsissä liikkinut matkailuyrittäjä. Liian usein palvelut on kuitenkin tehty yritysten ja yrittäjän näkökulmasta. Matkanjärjestäjille tehdyt haastattelut paljastavat selviä puutteita suomalaisessa luonto- ja erämatkailussa. (Matkailu/kauppalehti [viitattu 7.6 2010]).

### 1.3 Työn tavoitteet ja kehittämistehtävä

Työni päätarkoitus on selvittää mistä eräruokailussa on kyse ja mitä eräolosuhteissa on mahdollista tarjota ruokatuotteena. Sen pohjalta kehittämistehtävänä suunnittelen valmiit menukokonaisuudet kevään ja syksyn eräruokailuille ruokaohjeineen. Tarkoitukseni on käyttää kauden raaka-aineita, jotka juuri silloin ovat metsästä saatavilla. Tavoitteena on perehtyä omavalvontaan ja turvallisuusriskeihin eräolosuhteissa sekä kestäväan kehitykseen ohjelmapalvelun näkökulmasta. Perehdyn myös kauden raaka-aineiden saatavuuteen tukkuliikkeistä ja suoraan metsästäjiltä. Tarkoituksena on osoittaa, että eräolosuhteissa ruuan valmistaminen on yhtä helppoa kuin kotona ja ammattikeittiöissä valmistettu ruoka.

Tämän työn tavoitteena on rohkaista luonto- ja eräruokailun matkailuyrittäjiä kehittämään ja tekemään laadukasta sekä turvallista ruokaa luonnossa. Menut ja ruokaohjeet toimivat suunnannäyttäjinä alan yrittäjille. Menetelmänä käytän kokeellista tutkimusta, jonka pohjalta menut ja ruokaohjeet valmistuvat. Kokeellisessa tutkimuksessa on pyrkimyksenä mahdollistaa kontrolloitujen ja systemaattisten havaintojen tekeminen ja mahdollisimman luotettavien tutkimustulosten saaminen. Varsinaisessa kokeellisessa tutkimuksessa tutkimustilanne on muodostettu siten, että tekijä pystyy havainnoimaan vaikutuksia ja seurauksia kehitettävän menun alusta loppuun.

## 2 LUONTO- JA ERÄRUOKAILU

### 2.1 Lainsäädäntö

Elintarvike- ja ravitsemisalan yrityksen perustamiseen liittyvä lainsäädäntö käsitellään Suomen elinkeinolain mukaan. Luonto- ja eräruokailuja tarjoavan ravitsemisliikkeen perustaminen perustuu samoihin lähtökohtiin kuin muidenkin yritysten perustaminen. Jokainen yritys tarvitsee itselleen selkeän liikeidean ja pääomaa. Pääpiirteittäin tarvittavat asiat, jotka on otettava huomioon perustettaessa yritystä on: toimitilat, liikeidea, pääoma, yhteistyökump-

panit ovat, tavarantoimittajat, koneet ja laitteet, kuljetukset, henkilökunta, rohkeus, tahto, lainmukaisuus, ammattitaito ja jätehuollot. (Välikylä ja Oksanen 2005,8)

Suomen elintarvikelaki turvaa Euroopan talousalueen kansalaisille ja yhteisöille elinkeinovapauden maassamme. ”Elinkeinolla tarkoitetaan ansion saamiseksi harjoitettua itsenäistä, hyvän tavan mukaista, jatkuvaa liike- ja ammattitoimintaa.” Suomessa laillista ja hyvän tavan mukaista elinkeinotoimintaa saa harjoittaa laissa säädetyin ehdoin. Elinkeinonharjoittajan tulee olla luonnollinen henkilö, jolla on asuinpaikka Euroopan talousalueella; suomalaisen yhteisö tai säätiö tai Suomessa sivuliikkeen rekisteröinyt ulkomaa-lainen yhteisö tai säätiö, jonka kotipaikka on Euroopan talousalueella.

Terveysuojelulaki, elintarvikelaki sekä asetus majoitus- ja ravitsemisliik-keistä säätelevät ravitsemistoimintaa. Ennen ravitsemisliiketoiminnan aloit-tamista on elinkeinonharjoittajan tehtävä perusilmoitus kaupparekisteriin ja lisäksi sijaintipaikasta ilmoitus poliisille, josta käy ilmi liikkeen toiminimi, osoi-te, puhelinnumero, asiakaspaikkamäärä, toiminnan aloittamisen ajankohta sekä harjoitetaanko liikkeessä alkoholijuomien anniskelua ja millaisella an-niskeluluvalla. Ilmoitus on tehtävä neljänä kappaleena, joista yksi menee ter-veydensuojeluviranomaisille (terveystarkastaja), yksi palo- ja pelastustoimen viranomaisille sekä lääninhallitukselle. Lääninhallitus päättää alkoholien annis-keluluvista. (Välikylä ja Oksanen 2005, 9)

Rakennus tai tila, jossa toimintaa tullaan harjoittamaan, tulee hyväksyä toi-mintaan soveltuvaksi. Palo- ja pelastusviranomaiset sekä terveydensuojeluviranomaiset (terveystarkastaja) tarkastavat tilat. Ilmoitus on tehtävä myös, jos toiminta muuttuu tai omistaja vaihtuu. Lisäksi yrittäjän on laadittava tervey-densuojelulain ja vuoden 2006 alusta lukien elintarvikelain tarkoittama oma-valvontasuunnitelma.

Oma-valvontasuunnitelma on toimitettava elintarvikehuoneiston hyväksymis-hakemuksen liitteenä terveydensuojeluviranomaisille (terveystarkastajalle) ennen toiminnan aloittamista. Elintarvikkeita myyvän yrityksen on ennen toi-mintaansa aloittamista selvitettävä toiminnan lainmukaisuus. Elintarvikkeita



voidaan myydä tietyin ehdoin monissa eri paikoissa, kuten kiinteässä elintarvikehuoneistossa, toreilla, messuilla, suoramyynnissä ja erilaisissa luontokohteissa. Kaikkia näitä toimintoja ohjaa terveydensuojelu- ja elintarvikelain-säädäntö. Vanha sanonta ”hyvin suunniteltu on puoliksi tehty” pitää paikkansa myös elintarvikehuoneistoa perustettaessa. (Välikylä ja Oksanen 2005, 8)

Maastossa ja ulkotiloissa tapahtuva ruokien valmistus ja myynti edellyttävät tarkkoja suunnitelmia tapahtumien toteuttamisesta. Lain mukaan säännöllisellä myynnillä tarkoitetaan valmistusta ja tarjoilua, joka tapahtuu useammin kuin kerran kuukaudessa, tai joka kestää yhtäjaksoisesti kauemmin kuin kaksi vuorokautta. Yrityksen täytyy suunnitella tapahtumien toteutus niin, että prosessissa on mukana kaikki tarvittavat suunnitelmat, ilmoitukset ja luvat. Tähän sisältyy myös riskianalyysin laatiminen ja suunnitelmista tärkein on kirjallinen omavalvontasuunnitelma (liite 1), joka toimitetaan elintarvikehuoneistosta tehtävän hyväksymishakemuksen liitteenä kunnan asianomaiselle elintarvikevalvontaviranomaisille (terveystarkastajalle).

Asianmukaisesti toimiva kiinteä ravitsemisliike voi osallistua paikkakunnan markkinointitilaisuuksiin valmistamalla sinne tarjottavaa. Tilapäisestä elintarvikkeen myynnistä, valmistuksesta ja tarjoilusta ei tarvitse tehdä erillistä kirjallista suunnitelmaa, mutta omavalvontaa on kuitenkin tehtävä yrityksen oman suunnitelman mukaisesti, jotta elintarvikkeiden turvallisuus voidaan taata. Tämän kaltaisesta toiminnasta on tehtävä kirjallinen ilmoitus sen paikkakunnan elintarvikevalvontaviranomaisille (terveystarkastajalle), jossa toiminta tapahtuu. (Välikylä ja Oksanen 2005, 8)

## 2.2 Turvallisuus ja pelastus

Toiminnanharjoittajan tulee nimetä yrityksen turvallisuusvastaava ja hänen varahenkilö. Turvallisuusvastaavan ja varahenkilön nimi, yhteystiedot ja tehtävät tulee kirjata turvallisuusasiakirjaan. Henkilökunnalla on oltava toimintaan soveltuva koulutus ja riittävä perehdytys omaan työhön ja asiakirjoihin. Henkilökun-

nalla on oltava riittävä kieli-, ensiapu-, pelastus- ja alkusammutustaidot. (Välikylä ja Oksanen 2005,48)

Turvallisuusvälineiden ja henkilösuojainten tulee olla toimintaan soveltuvia ja CE -merkittyjä. Turvallisuusvälineille tulee olla nimetty vastuhenkilö. Turvallisuusvälineet tulee tarkastaa ja huoltaa määräajoin ja lisäksi on pidettävä huoltopäiväkirjaa. Turvallisuusvälineiden tulee olla ehjiä, puhtaita ja helposti saatavilla. (Välikylä ja Oksanen 2005, 57)

Hätätilanteiden varalta on oltava kirjalliset toimintaohjeet. Ohjeistuksessa on tultava selville mitä hätätilanteissa tulee tehdä, ja kenen on vastuu ja miten saadaan apu paikalle, jos on tarvetta. Ohjelmapalveluun kuuluvissa majoitus-tiloissa ja leiripaikoilla tulee olla riittävä määrä huollettua alkusammutuskalustoa mikä on sijoitettava näkyvälle paikalle. Alkusammutuskalusto on sijoitettava näkyvälle paikalle ja sellaisia henkilöitä on oltava riittävästi jotka ovat suorittaneet alkusammutus koulutuksen. Sammutustilanteita tulee harjoitella säännöllisin väliajoin ja niistä on pidettävä myös kirjaa. Kohteissa, joista saattaa olla tarve poistua nopeasti on oltava kirjallinen evakuointisuunnitelma ja sen toteuttajat. (Välikylä ja Oksanen 2005, 58)

### 2.3 Luonto-, erä - ja retkiruokailukäsitteet

Matkailuun ja retkeilyyn liittyvät ruokailumuodot poikkeavat toisistaan tilaisuuden toteutuksen ja paikan suhteen. Retkiruokailulla tarkoitetaan sellaista ruokailua, joka tapahtuu retken tai luontovaelluksen yhteydessä, ja jossa asiakkaat hankkivat maastossa nautittavan ruuan itse ja valmistavat sen oma-toimisesti. Ruoka voidaan myös ostaa paikalliselta ruokapalveluyrittäjältä. Retkiruoka on yleensä painoltaan kevyttä ja hyvin säilyvää. Retkiruokailusta puhutaan yleisesti silloin, kun retkeily tapahtuu tietyllä alueella ja kestää niin kauan, että ruokailu on välttämätöntä. Retki voi tietysti kestää useiden päivien tai jopa viikkojen ajan. Retken aikana nautitaan joko valmiita eväitä tai siellä valmistettuja mieleisiä ateriakokonaisuuksia mukana tuoduista raaka-aineista. ( Välikylä ja Oksanen 2005, 6)

Luontoruokailu poikkeaa edellisestä siten, että luontoon kuljetetaan valmiiksi valmistettu ateria kylmänä tai kuumana. Ateria nautitaan luonnossa sovitussa paikassa tiettyyn aikaan. Yleensä nämä ateriat ovat hyvin pitkälle esivalmistettuja keittiöolosuhteissa, eikä niiden esille laittoon mene kovin paljon aikaa. Luontoruokailu voi tapahtua esimerkiksi laavulla, heinäpellon reunalla tai järven rannalla.

Eräruokailu eroaa muista siinä, että ateriat valmistetaan luonnon olosuhteissa kuten nuotiolla, laavussa tai kodassa. Ruokailupaikka voi myös olla merkitty nuotiopaikka, jossa ei ole kuin nuotion ympäröivät. Eräruokailussa käytetään usein joitain erästyksen ja kalastukseen liittyviä raaka-aineita. Tyypillisimpiä ovat riistan liha, kalat, sienet ja marjat.

Edellä mainitusta kolmesta ruokailutyypistä eräruokailu on vaikein toteuttaa. Toteutuksessa on otettava huomioon kaikki ne riskikohdat, joissa elintarvikkeen hygieeninen laatu voi vaarantua. Olipa ruokailutyyppi mikä tahansa, ei se saa aiheuttaa minkäänlaista vaaraa asiakkaan terveydelle. (Välikylä ja Oksanen 2005, 6)

## 2.4 Luonto- ja eräruokailun valmistus ja tarjoilu

### 2.4.1 Raaka-aineiden valintaan vaikuttavat seikat

Ruokapalveluita tuottavan yrityksen tavoitteena on tuottaa ja myydä kannattavasti asiakkaille ruokaa, joka vastaa heidän toiveitaan. Ruoka – annosta, ateriaa tai ruokalistaa suunniteltaessa on joukko tekijöitä, jotka on otettava huomioon. Tavoitteisiin pääsemiseksi tarvitaan tarkka tuotannon ja toiminnan analyysi. Vastaavatko tarjotut palvelut asiakkaiden odotuksia. Onko toiminta suunniteltu niin, että saavutetaan asetetut tavoitteet? Kannattavan toiminnan perusedellytys on yksityiskohtainen toiminnan suunnittelu, jossa ruokalistasuunnittelu on olennainen osa sitä. Liikeidea pohdittaessa on jo päätetty peruslähtökohdat: kenelle valmistetaan, mitä valmistetaan ja miten valmistetaan. Ateriasuunnittelun ja siitä johdetun toiminnan tulee tukea yrityksen liikeidea. Hyvä ruoka-annos on sopusointuinen yhdistelmä asiaan vaikuttavista tekijöistä. (Helva 2010)

Nykyisten tuotantomenetelmien avulla voidaan lähes kaikkia raaka-aineita käsitellä siten, että niitä voidaan käyttää ruoanvalmistuksessa ympäri vuoden. Tällöin ne ovat joko pakasteita, kuivattuja, suolattuja tai säilykkeitä. Ne on käsitelty niin, että kestävät pitkäänkin säilytystä. Sesongilla voidaan ymmärtää nykypäivänä jo huomattavasti laajempia mahdollisuuksia valita erilaisia raaka-aineita. Ulkomailta tuotettujen tuoreiden sesonkituotteiden, kuten tarhattujen eläinten, hedelmien, marjojen ja vihannesten saanti mahdollistaa myös Suomessa monipuolisen tarjonnan.

#### 2.4.2 Vuodenaikoihin liittyviä raaka-aineita ja ruokia

Sesongilla tarkoitetaan jotain vuosittain säännöllisesti toistuvaa, usein tietyn kestoista kautta. Ruokasesonkien ajankohdat määräytyvät useiden tekijöiden perusteella. Niitä ovat esimerkiksi riistaeläimen pyyntiaika tai se vuodenaika, jolloin esimerkiksi jokin tietty luonnonvarainen marja tai sieni kypsyy. Eri aikoina vuotta valmistetaan usein joitain juuri sille vuodenaikalle tyypillistä ruokaa. Määräävässä asemassa voivat olla yhtä hyvin raaka-aineet, kuten riistasta valmistetut ruuat syksyllä, tai johonkin tiettyyn juhlaan tai uskomukseen, kuten Martin päivään tai pääsiäiseen. Raaka-aineet voivat olla yhtä hyvin tuoreita tai käsiteltyjä, jotta ne kestävät säilytystä. Eräitä raaka-aineita on saatavana tuoreena vain muutamina kuukausina vuodesta. Niiden merkitys ruoanvalmistuksessa korostuu juuri kyseisenä sesonkiaikana, esimerkiksi ravut kesällä tai tuoreet korvasienet keväällä. Tuoreuden ja raaka-aineiden lyhytaikaisen saatavuuden vuoksi sesongista muodostuu usein suhteellisen lyhyt, joten raaka-aineet ovat kysytyjä sekä asiakkaan että myyjän kannalta. Tästä syystä raaka-aine ja siten myös siitä valmistetun ruoan hintakin on sesonkiaikana usein kalliimpi.

### 2.4.3 Riistalajit

Ilmasto, maantieteelliset seikat ja erilaiset maankäyttömuodot ovat pitkälti syynä siihen, että riistalajistomme on hyvin monipuolinen. Suomessa puhutaan viidestä eläinmaantiellisestä alueesta niille tyypillisine lajeineen (taulukko 1 ja 2).

Taulukko 1. Riistalajimme maantieteellisesti katsottuna. (Huldtin 2002, 29)

Tunturialue	Riekko ja Kiiruna
Havumetsät	Teeri, metso, hirvi, karhu ja majava
Lehtimetsät	Pyy, teeri, hirvi metsäjänis ja metsäkauris
Viljelysmaisemat	Rusakko, valkohäntäpeura, hirvi, peltopyy ja fasaani
Saaristo	Haahka, merihanhi ja hylkeet

Käytössä oleva riista on erittäin laajaa ja monipuolista. Riista voidaan hyödyntää erittäin hyvin eräruuan valmistuksessa eri ruhon osia hyödyntäen.

Taulukko 2. Käytössä oleva riista. (Riista.fi [viitattu 19.5.2010]).

Käytettävä riista	Jänis ja kaniini, kauris, peura, hirvi, poro, villisika, karhu ja majava.
Riistalinnut	Fasaani, pyy, teeri, peltopyy, riekko, metso, viiriäinen, kyyhky, sorsa ja hanhi.
Käytettävät ruhonosat	Kaula, etuselkä, etu- ja takapotka, luinen lapa, luuton lapapaisti, entrecote, rinta, filee, kuve, paahtopaisti, kulmapaisti, kulmapaisti, ulkopaisti, sisäpaisti, pyöröpaisti.

#### 2.4.4 Yrtit ja villivihannekset

Luonnonyrteiden pääasiallinen keruu-aika on alkukesä. Nuorten kasvien maku on parhaimmillaan, vanhemmiten ne muuttuvat usein puumaisiksi, kuituisiksi ja kitkeriksi. Myös kasvien ravintosisältö on keväällä parhaimmillaan.

Kasveja voi käyttää monella tapaa. Leivonnassa voi käyttää yrtejä makua antamaan ja jauhojen jatkeeksi. Tuttuja ruokakasveja korvaamaan voi käyttää luonnonkasveja (taulukko 3). Jotkin kasvit sopivat mausteiksi, toisista voi valmistaa salaatteja tai yrttiteetä. Myös perunan ja muut juurekset voi korvata erilaisilla luonnonyrteillä (taulukko 4)

Taulukko 3. Tuttuja ruokakasveja korvaavat villivihannekset (Luontoon.fi [viitattu 19.5.2010.]])

Peruna	Osmankäämi
Herneet	Kaislat
Raparperi	Väinönputken varret
Parsa	Väinönputken varsi, osmankäämin juuret
Persilja	Nuoret koivunlehdet
Pinaatti	Mm. jauhosavikan, pihatähtimön ja nokkosien lehdet
Mannaryynit	Ojasorsimon jyvät

Yleisimmät pellon raaka-aineet voidaan korvata jollain metsän antimella. Pinaatin korvaajaksi sopii nokkonen joka keväisin valloittaa tien vierustat. Persiljan tilalle sopivat koivun hiiren korvat.

Taulukko 4. Luonnonrytit ruoanvalmistuksessa. (Luontoon.fi [viitattu 19.5.2010.]])

Salaateiksi sopivat luonnonrytit	Ahomansikka, isomaksaruoho, järviruoko, ketohanhikki, koiranputki, koivu, kumina, lutukka, maitohorsma, niittysuolaheinä, osmankäämi, peltokanankaali, piharatamo, piikkiohdake, poimulehti, puna-apila, ruoholaukka, ruusut, siankärsämö,
----------------------------------	--

	vadelma, valkoapila ja voikukka.
Keittoihin sopivat luonnonnyrtit	Jauhosavikka, järviruoko, ketohanhikki, koiranputki, kumina, lutukka, maitohorsma, nokkonen, niittysuolaheinä, nurmitatar, osmankäämi, peltokanankaali, piharatamo, piikkiohdake, poimuhierakka, poimulehti, puna-apila, rantavehnä, ruusut, seittitakiainen, valkoapila, voikukka ja vuohenputki.
Perunan ja juuresten tapaan käytettävät luonnonnyrtit	Järviruoko, ketohanhikki, koiranputki, kumina, nurmitatar, osmankäämi, peltokorte, piikkiohdake, seittitakiainen ja voikukka.
Yrttiteeksi sopivat luonnonnyrtit	ahomansikka (lehdet), kamomilasaunio (nuoret kukat), kanerva (kukat), ketohanhikki (lehdet), koivu (lehdet), kultapiisku (kukat), kumina (siemenet), kuusi (havut ja kerkät), maitohorsma (lehdet ja juuri), mesiangervo (kukat ja lehdet), mesimarja (lehdet), mustaherukka (lehdet), mustikka (lehdet), piharatamo, pihlaja (lehdet ja marjat), poimulehti (lehdet), puna-apila (lehdet ja kukat), puolukka (lehdet), ruusut (lehdet ja terälehdet, kiulukat), siankärsämö, sianpuolukka (lehdet), vadelma (lehdet ja marjat) ja valkoapila (lehdet ja kukat). Kahvin korvikkeeksi voi käyttää: maitohorsma



(juuret) ja voikukka (juuret)
-------------------------------

#### 2.4.5 Marjat ja sienet

Marja-aikaan hyvälle paikalle sattuva retkeilijä kerää nopeasti ainekset kiisse-  
liin, marjajälkiruokaan, puuron tai räiskäleiden päälle. Marjasadon kuljetta-  
mista varten voi varata esim. tyhjän pussin tai kannellisen lautasen repun  
taskuun. Yleisesti poimittujen luonnonmarjojen eli ahomansikan, karpalon,  
katajan (mausteeksi), lakan, mesimarjan, mustaherukan, mustikan, pihlajan,  
puolukan, sianpuolukan ja vadelman lisäksi löytyy useita muitakin käyttökel-  
poisia marjoja. Soilla viihtyvä juolukka, tuntureille mattoja muodostava varik-  
senmarja, Lapin suurimarjainen riekonmarja ja rannikon tyrni ovat myös tu-  
tustumisen arvoisia.



Kuva 1. Salaatti metsänantimista

Sienet ovat helppoa retkiruokaa. Osan lajeista (esim. keltavahverot eli kanta-  
rellit, suppilovahverot, tatit, orakkaat ja lampaankäävät) voi laittaa suoraan  
pannulle paistumaan. Sienikastike kruunaa monenlaiset retkiruuat.

Kevätretkeilijän sienisatoa huhti - kesäkuussa ovat mm. korva- ja huhtasienet. Korvasienten poimijan on muistettava, että korvasieni on tappavan myrkyllinen ilman esikäsitteilyä.

Kesäsadon sieniä alkaa ilmestyä heinäkuussa. Satokauden aloittavat tatit ja haperot. Kuiva alkukesä on usein syypää niukkaan kesäsatoon. Ruokasienten pääsatokausi on elo-syyskuun syysatokausi, jolloin lajisto on monipuolisimmillaan. Suppilovahveroista innostunut sienestä vielä myöhäissyksyllä jatkuviin pakkasiin ja lumentuloon saakka. ( luontoon.fi [viitattu13.3 2010])

#### 2.4.6 Kasvit eri vuodenaikoina

Sulan maan aikaan luonnossa on eniten hyödynnettävää. Keväällä kasvien juuret ja versot (mm. kaislat, juolavehnä, osmankäämi, voikukka), mahla, kuusenkerkät ja kasvien nuoret versot (esim. poimulehti, savikat, vesiheinä, vuohenputki, apilat). Marjat keskikesästä syksyyn ja karpalo vielä seuraavana keväänä on käytettävissä. Sienet ovat käytettävissä varsinkin syyskesällä ja syksyllä. Sulan maan aikaan kokonaan hyödynnettäviä ovat esim. rakkolevä, islanninjäkälä, väinönputki ja osmankäämi. Talvella ja rospuuttoaikaan on vain vähän hyödynnettävää: jäkälät, männyn pettu, silmut ja teenä havut, koivun pakurikäpää sekä parkki. (luontoon.fi [viitattu13.3 2010])

#### 2.4.7 Kalat

Kalat ovat olleet aina merkittävä elannon lähde Suomessa. Rapujenkin kaupallinen hyödyntäminen alkoi maassamme jo 1800-luvulla. Nykyisin kalojen ja rapujen kaupallisen pyynnin lisäksi luontoyrittäjyyteen tarjoaa entistä enemmän mahdollisuuksia kalan jatkojalostus elintarvikkeena. Tuotteet soveltuvat mm. viimeistelyihin liikelahjapakkauksiin. Kalat ja ravut soveltuvat hyvin luonnonläheisen tilaisuuden aterialle.

Matkailu on kasvava osa kala- ja rapukantoihin liittyvää luontoyrittäjyyttä. Kalastus- tai ravustuselämykset tuovat sisältöä omatoimimatkailuun esimerkiksi maaseutumatkailukohteissa. Lisäksi matkailuyrityksissä ja alan oppailla on

tarjolla valmiita ja asiakkaiden toiveiden mukaan räätälöitäviä ohjelmapalvelukokonaisuuksia vaikkapa yritysasiakkaille. Ammattitaitoisilta kalastusoppailta saa myös niksejä omaan harrastukseensa. (Suomen luontoyrittäjyys verkosto ry [viitattu 14.4.2010]).

## 2.5 Ruoan valmistaminen eräolosuhteissa

### 2.5.1 Kalan valmistaminen

Valitsemalla parhaimman laatuista raaka-ainetta, saat parhaimman lopputuloksen. Osta aina tuoretta kalaa, joka on kiinteää, tuoksuu raikkaalle, ja jonka silmät ovat kiiltävät, kidukset punaiset ja veri vaaleaa. Varaa alkuruuaksi noin 100 g kalaa henkeä kohti. Pääruuaksi on hyvä varata noin 200 g ruodotonta kalaa, ja jos on kyseessä kokonainen kala varataan sitä noin 500 g. Yhteistyö paikallisen kalakauppiaan kanssa on arvokasta. (Wallberg 2007,13)

Tärkeintä kalan paistamisessa on, ettei paista liikaa. Monista kalalajeista tulee puumaisia ja kuivia. Kala kannatta paistaa ensin nahkapuolelta jotta siitä tulee rapeaa. Nahka tulee olla suomustettu ennen paistamista. Kala kannattaa pyyhkiä talouspaperilla ennen paistoa ja viillotta nahka, jottei kala vetäydy kasaan.

Kalaa ei saa keittää, vaan se pitää hauduttaa miedolla lämmöllä. Keittämisen ja hauduttamisen välillä ei ole kemiallista ja fysikaalista eroa, mutta kova keittäminen hajottaa kalan.

Kalan kypsennys uunissa kannattaa tehdä miedolla lämmöllä noin 100-120-asteessa. Kypsyys näkyy, kun kirkas väri alkaa muuttua himmeäksi, jolloin kala on valmis. Tämä tapahtuu, kun kalan valkuaisaineet koaguloituvat. Matala lämpötila takaa tasaisen lopputuloksen.

Kalan grillaaminen on haasteellista, koska kala tarttuu helposti ritilään. Sen takia kala kannattaa voidella huolellisesti tai suihkuttaa pintaan öljyä. Yksi hyvä tapa on panna kalafileet foliopakettiin ja sitten grilliin. Kalahalsteri hel-

pottaa valmistusta, koska kalan kääntäminen on helpompaa. Loimutus tapahtuu puualustalta missä kala on puunauloilla kiinnitetty lautaan. Kiinteälihainen kala on hyvää grillattavaksi.



Kuva 2. Loimulohi

Hellävarainen tapa kypsentää kala on tehdä se esimerkiksi oliiviöljyssä, jonka lämpötila on noin 65 asteista. Hidas valmistuspa on hyvä, jolloin kalan valkuaisaineet saavat kypsyä rauhasa valmiiksi ja hyväksi. (Wallberg 2007,14)

### 2.5.2 Lihan valmistaminen

Kun lihaa valmistetaan matalalämmössä käytetään lämpötilana 60-90 astetta. Lihan kypsymisaika on pidempi, mutta tuote on mehukas ja roosanväriinen. Lihaa voidaan kypsentää matalalämmössä jopa 12 tuntia, jolloin saavutetaan huipputulos.

Liha paistetaan erittäin kuumalla pannulla, ja siihen muodostuu nopeasti paistopinta. Jos liha alkaa menettää nestettä ja alkaa kiehua, on pannu liian kylmä. Liha pitää poistaa pannulta ja aloittaa uudestaan kuumalla pannulla.

Grillatessa on vaikeaa tietää miten kauas liha asetetaan hiilloksesta. Parhaan tuloksen saa, kun esikypsentää lihan ensin uunissa tai sirkulaattorissa käyt-

täen sisälämpömittaria ja lopuksi grillaa tuotteen nopeasti grillissä, jolloin pintaan saadaan väriä.

Haudutus on hellävaraista keittämistä, jossa lämpötila pysyy alle 100 asteen. Vesi poreilee matalammassa lämpötilassa, minkä johdosta lihan rakenne ei hajoa.



Kuva 3. Fasaanijuurespata

Riistan hauduttaminen omassa rasvassa on hellävarainen tapa saada raaka-aineelle mehukas ja maukas lopputulos. Tämä on hidas valmistus tapa, jossa lihan kosteus säilyy ja lihan proteiinit saavat kypsyä rauhassa. (Wallberg 2007,11)

### 2.5.3 Olosuhteet

Ulkona tapahtuvasta elintarvikkeiden myynnistä on säädetty määräykset ja lait. Miten myyntipaikka sijoitetaan niin, ettei myynnistä aiheudu terveydelle ja ympäristölle haittaa. Ulkomyyntialue tulee olla pölyämätön ja pinnaltaan sellainen, etteivät hyönteiset ja muut tuholaiseläimet pääse saastuttamaan elintarvikkeita. Kertakäyttö astiat eivät ole ympäristöystävällisiä, mutta hyvin säilytettynä hygieenisinä. Tarjoiluolosuhteet vaikuttavat tarjoiluvälineisiin Pitkämatka luontokohteeseen vaikuttaa astioiden ja valmistusvälineiden valintaan.

Mukaan kannattaa valita pieneen tilaan mahtuvat ja kevyet kannettavat välineet. Ryhmän koko on tärkeä tietää suunniteltaessa tulevaa tilaisuutta. On myös varauduttava huolellisesti raaka-aineiden kuljetukseen.

Luontokohteita, joissa ruokaa valmistetaan ovat laavut, metsätuvat, kodat, tukkikämpät ja merkityt tulentekopaikat. Merkitty tulentekopaikka on kaikista yksinkertaisin, sillä siinä ei ole muuta kuin tulipaikan kivet. Asiakkaat ovat tulen ympärillä, ja ruoan valmistus ja tarjoilu tapahtuu tulen lähistöllä tai vierellä olevassa ruokailutilassa. Tuli on eräruokailun tärkein elementti. Tulilla täytyy käyttäytyä tulta sen voimaa kunnioittaen. Valmistettaessa ruokaa tulilla ei nuotiolla polteta mitään muuta kuin tähän varattuja polttopuita. Tilaisuutta järjestettäessä on aina muistettava sääolosuhteet. Luontoruokailun lähestyttäessä on varmistettava asiakkaan viihtyvyys myös sateen sattuessa. Siksi Istumapaikat tulisi olla katoksen alla, ettei ruoka pääse vettymään ja pilaantumaan. On myös varmistettava, että tarjoiltavat ateriat pysyvät kuumina ja hygieenisinä. (Välikylä ja Oksanen 2005, 40)

## 2.6 Eräruoan tarjoilu

Ulkona tapahtuva ruokailu ja ruoan käsittely on oltava hygieenistä. Tämä tuo omat vaatimukset sekä kylmäketjun ylläpitämiselle että ruoka-aineiden hygieeniselle käsittelylle, kuten käsienpesumahdollisuus sekä henkilökunnalle että asiakkaille. Käsien kuivaamiseen täytyy olla kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä. Astioiden ja välineiden huolto pitää olla erillään käsienpesupaikasta. Ruo- kien valmistuttua niiden lämpötila tarkastetaan ennen tarjollepanoa ja myös tarjoilun aikana sekä sen päätyttyä. Tarjoilupaikan suhteen kannattaa miettiä, tarjoillaanko ruoka suoraan tulen ääreltä vai erilliseltä tarjoilupaikalta. Tässä täytyy myös huomioida sääolosuhteet. Kylmällä ilmalla ruoka jäähtyy yllättävän nopeasti. Ruoan on oltava lisäksi asiakkaan ruokavalion mukaista. Kasvissyöjä on kasvissyöjä metsässäkin, eikä keliakikko voi syödä sielläkään kotimaisia viljatuotteita jne. (Välikylä ja Oksanen 2005, 37)

Kestävän kehityksen periaatteet kuuluvat oleellisena osana kaikkeen erämatkailuun. Kestävään kehitykseen liittyy ekologinen, sosiaaliskulttuurinen ja taloudellinen ulottuvuus. Ekologisuus on sitä, että vältetään luonnonvarojen haaskaamista ja jätteiden tuottamista sekä suositaan ympäristön kannalta hyviä valintoja kuten luomuruokaa. Sosiaaliskulttuurinen ulottuvuus on sitä, että annetaan erämatkailusta hyötyä paikallisille ihmisille. Yritetään hankkia elintarvikkeet mahdollisuuksien mukaan paikallisilta tuottajilta mm. maanviljelijöiltä ja kalastajilta. Taloudellinen ulottuvuus edellyttää pitkän tähtäimen kokonaistaloudellisesti edullisia valintoja. Lyhyen tähtäimen hyödyn kustannuksella ei tule tuhota mahdollisuuksia toimia pitkällä tähtäimellä kestävästi. Hyvän ruoanlaiton edellytyksenä ovat ruoan laittajan taitojen lisäksi hyvät raaka-aineet. Tuoreet ja kotimaiset raaka-aineet soveltuvat yleensä muita paremmin hyvän ruoan tekemiseen. Ruoanlaittovälineissäkin tulee suosia laatua. (Helva 2010)

## 2.7 Luonto - ja eräruokailun omavalvonta ja laatu

### 2.7.1 Kriittisten valvontapisteiden tunnistaminen ja niiden hallinta

HACCP-(Nimi HACCP tulee englanninkielisistä sanoista Hazard Analysis and Critical Control Points, vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet) järjestelmään perustuva omavalvonta edellyttää luonto- ja eräruokien valmistajalta kokoajasta valvontaa tuotantoketjun alusta loppuun. Jokaiseen tilaisuuteen on laadittava oma, yksilöllinen omavalvontasuunnitelma (liite 1). Kriittisten pisteiden tunnistaminen tapahtuu silmämääräisesti, hajun perusteella tai erilaisilla mittauksilla, kuten lämpötilojen seurannalla. Elintarvikkeiden käsittelijän tulee tietää oikeat kuljetus-, varastointi- ja tarjoilulämpötilat. Hänen tulee myös tunnistaa oikeat pakkausmateriaalit.

Erä- ja luontoruokailussa kuljetusmateriaalit ja erilaiset pakkaukset joutuvat kovemmalla koetukselle kuin valmistuskeittiöltä jakelukeittiölle tapahtuvassa kuljetuksessa. Kaikki tilaisuudet tuleekin suunnitella etukäteen tarkoin, jotta taataan asiakkaalle erä- tai luontoruokailuelämys sellaisena kuin asiakas sitä odottaa. (Välikylä ja Oksanen 2005,23)

### 2.7.2 Esivalmistus

Elintarvikkeiden esikäsitteily ja niiden valmiiksi tuotteiksi valmistaminen vaatii erilaisia laitteita ja välineitä. Eräruokailussa tarvittavat välineet ovat esikäsitteilyssä melkein samanlaisia kuin suurtaloudessa. Elintarvikkeita esikäsitellään eritavoin: pestään, perataan, kuoritaan, paloitellaan, kuumennetaan ja jäähdytetään. Aineita sekoitetaan keskenään valmiiksi massoiksi, johon tarvitaan astioita. Esikäsitteily kannattaa tehdä elintarvikehuoneistossa, joka on siihen hyväksytty, jos kysymyksessä on helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Niiden peseminen, perkaaminen, kuoriminen, paloittelu ja jäähdyttäminen on turvallisempaa esivalmistuskeittiössä kuin luonnossa. (Välikylä ja Oksanen 2005, 34)

### 2.7.3 Valmistus ja tarjoilu ulkona

Ulkona saa myydä ja valmistaa elintarvikkeita vain, jos toiminnalle voidaan turvata riittävän hygieeniset olosuhteet. Yleensä kunnan terveys- ja suojeluviranomainen tekee päätöksen siitä mitä ulkotilassa voidaan valmistaa ja myydä. Puhtaanapidosta ja hygieniasta on myös huolehdittava. Valmistus aloitetaan luonto-olosuhteissa yleensä kylmistä raaka-aineista. Ruoanvalmistuksen sujumiselle on tärkeää riittävän suuri ja ergonominen tulipaikka, kuivat polttopuut, hyvät valmistusvälineet ja riittävät työskentely- ja laskutilat. Tultessa luontokohteeseen on parasta sytyttää tulet mahdollisimman pian ja varattava tarvittava määrä polttopuuta valmistuksen ajaksi. Ruoanvalmistuksen aluksi on tarkastettava tarvikkeet ja välineet, ettei mitään puutu. (Välikylä ja Oksanen 2005, 37)

Kypsennettävät raaka-aineet valmistetaan niille varatuissa astioissa mahdollisimman pikaisesti kiehumispisteeseen. Kannattaa huomioida kypsennysjärjestys ja tarjoilu-aika. Tarjoilupaikan suhteen kannattaa miettiä tarjoillaanko



suoraan tulen viereltä vai erilliseltä tarjoilupaikalta. On tärkeää huomioida sääolosuhteet, koska esimerkiksi talvella ja kylmillä ilmoilla ruoka jäähtyy nopeasti. (Välikylä ja Oksanen 2005, 38).

Elintarviketyöntekijän on pukeuduttava siististi ja käytettävä puhtaita ja työhön soveltuvia suojavaatteita. Tätä ohjetta on noudatettava myös maasto-olosuhteissa. Henkilökohtaisella hygienialla tarkoitetaan terveydensuojeluasetuksen 31§:n määrittämiä velvoitteita. Elintarviketyöntekijä joutuu huolehtimaan henkilökohtaisesta hygieniasta ja käymään terveystarkastuksissa. (Välikylä ja Oksanen 2005, 12)

#### 2.7.4 Jäte- ja ympäristöhuolto

Koko Euroopan Unionin alueella on samat perussäännökset jätteiden käsittelystä. Paikallisesti jätehuoltomääräyksissä saattaa olla suuriakin eroja. Jokaisen yrityksen tulee järjestää jätehuoltonsa annettujen säännösten ja ohjeiden mukaisesti. Jokainen elintarvikeyritys joutuu myös lajittelemaan jätteensä ohjeiden mukaisesti ja pitämään huolen siitä, että jätteitä muodostuu mahdollisimman vähän ja niiden käsittely sekä keräys tapahtuvat asianmukaisesti. Erä- ja luontoruokailussakin syntyy jätettä, ja ne tulisi lajitella jo luontokohteissa. Uudelleenhyödynnettävät, kuten palautuspullot kerätään erikseen, ja erikseen kerätään myös kaikki lasi mikä soveltuu lasinkeräykseen. Kompostoitavat jätteet esim. ruoantähteet on paras kuljettaa niille tarkoitetussa kannellisissa astioissa omaan kompostoriin. Paperi, pahvi, kertakäyttöastiat ja kaikki sellainen, mikä voidaan polttaa, poltetaan luontokohteen nuotiolla. (Välikylä ja Oksanen 2005, 40)

### 3 ERÄRUOKAMENUN SUUNNITTELU JA TUOTTEISTAMINEN

#### 3.1 Eräruokailun suunnittelussa huomioitavat seikat

Eräruokailun kannattavan toiminnan peruslähtökohta pidetään yksityiskoh- taista suunnittelua. Ruokalistasuunnittelu on olennainen osa sitä. Liikeidea pohdittaessa on jo päätetty peruslähtökohdat: kenelle valmistetaan, mitä valmistetaan ja miten valmistetaan. Ateriasuunnittelun ja siitä johdetun toi- minnan tulee tukea yrityksen liikeidea. Hyvä ruoka-annos on sopusointuinen yhdistelmä asiaan vaikuttavista tekijöistä.

Sesongilla tarkoitetaan jotain vuosittain säännöllisesti toistuvaa, usein tietyn kestoista kautta. Ruokasesonkien ajankohdat määräytyvät useiden tekijöiden perusteella. Niitä ovat esimerkiksi riistaeläimen pyyntiaika tai se vuodenaika, jolloin esimerkiksi jokin tietty luonnonvarainen marja tai sieni kypsyy. Eri ai- koina vuotta valmistetaan usein juuri sille vuodenajalle tyypillisiä ruokia.

Tietyt raaka-aineet ovat saatavana tuoreena vain muutamina kuukausina vuodesta, jolloin tämä on huomioitava menun suunnittelussa. Näiden raaka- aineiden merkitys ruoanvalmistuksessa korostuu sesonkiaikana. Esimerkkinä mainittakoon ravut loppukesällä tai tuoreet korvasienet toukokuussa. Tällais- ten raaka-aineiden sesongista muodostuu usein suhteellisen lyhyt, joten ne ovat kysytyjä sekä asiakkaan että myyjän kannalta ja tuovat lisäarvoa asiak- kaalle. Tästä syystä sesonkiraaka-aineista valmistettuun ruoan hinta on se- sonkiaikana usein korkea. Asiakkaan mieltymykset ja kansallisuus vaikutta- vat myös tarjottavien menukokonaisuuksien suunnitteluun.

Omavalvonta tulee huomioida koko tuotantoketjun ajan. Vastuun tästä kan- taa eräruoan valmistaja. Ruoan laadun tunnistaminen tapahtuu silmämääräi- sesti hajun perusteella sekä kylmä- että kuumalämpötilojen seurannalla. Elin- tarvikkeita käsittelevän henkilön tulee tietää oikeat kuljetus- varastointi- ja tarjoilulämpötilat.

Toiminnanharjoittajan tulee nimetä yrityksen turvallisuusvastaava ja hänen varahenkilö. Turvallisuusvastaavan ja varahenkilön nimi, yhteystiedot ja tehtävät tulee kirjata turvallisuusasiakirjaan. Henkilökunnalla on oltava toimintaan soveltuva koulutus ja riittävä perehdytys omaan työhön ja asiakirjoihin. Henkilökunnalla on oltava riittävä kieli, ensiapu-, pelastus ja alkusammutustaidot. (Helva 2010)

### 3.2 Tuotteistaminen

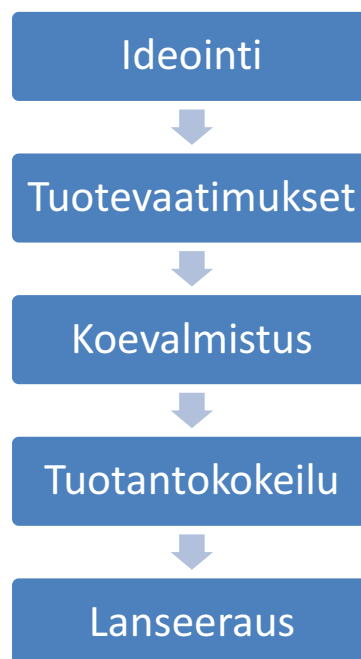
Tuotannosta syntyy tuotteita eli hyödykkeitä, jotka välillisesti tai välittömästi hyödyttävät ihmisten tarpeita. Tuotannossa syntyy välineitä, palveluja ja tuotteita. Talouden tärkeimmät toiminnot ovat tuotanto ja kulutus, ja talouden tärkeimmät toimijat ovat tuottajat ja kuluttajat. Palvelun tuotteistaminen tarkoittaa yksinkertaisimmillaan palvelun kuvausta. Palvelukuvaus kertoo millainen tuotteistettava palvelu, esimerkiksi erä- luontomenuun valmistus. (Miettinen ja Santala 2003, 161)

Tuotekehitystyön tavoitteena on luoda uusia, parantaa vanhoja ja karsia tuotteita, joita ei enää käytetä. Uusien tuotteiden tai tuotekonseptien luominen on järjestelmällistä ja luovaa. Aistinvarainen arviointi on oleellinen työkalu tuotekehityksessä. Tietoa kerätään niin kuluttajalta kuin kyseisen tuotekehitysprojektin tekevältä kokoonpanolta. Asiakkaitten mieltymysten ja tarpeiden tuntemus on tuotekehityksen ehdoton kulmakivi elintarvikealalla. Käyttötottumukset ja mieltymykset vaihtelevat ryhmittäin ja eri yksilöiden välillä tilanteen sekä ajankohdan mukaan.

Tuotteen, joka aistinvaraisesti todetaan käyttötilanteeseen sopivaksi, riittävän hyväksi ja mahdollisesti kilpailijaa paremmaksi on mahdollisuus menestyä. Laatuspesifikaatio on raaka-aineen, näytteen tai valmiin tuotteen laadun tavoitetaso tai laatuvaatimuksien kuvaus ja keskeinen osa tuotespesifikaation eli tuotteen ja sen käyttötarkoituksen kuvausta. (Tuorila ym. 2008 120).

Aistinvarainen laadunarviointi kuuluu oleellisesti ruokien ja juomien tuotekehitykseen. Teknisessä kehittämisvaiheessa tuotteen kehittäjät ja yrityksen oma raati arvioivat tuotteen ennen tuotteen viemistä markkinoille. Ennen markkinoille vientiä voidaan tehdä markkinointitutkimuksia. Markkinointitutkimuksilla pyritään

selvittämään muun muassa asiakkaiden tarpeita ja toiveita tuotteiden suhteen. Tutkimukset voidaan toteuttaa esimerkiksi haastatteluilla tai kirjallisilla kyselyillä. (Hervonen, Liisa 28.9,2010). Tuotekehityksen suuntaa määräävät markkinatilanne, taloudelliset resurssit ja lainsäädännön vaatimukset. Tuotekehityksen periaatteet ovat samanlaiset yrityksen koosta riippumatta. (Tuorila ym. 2008,120).



Kuvio 1. Tuotekehitysprosessi (Lahtinen ja Isoviita 2004, 93).

Tuotekehitysprosessissa (kuvio 1) on useita eri vaiheita, joilla kaikilla on oleellinen osa prosessissa.

Tuotekehitysprosessi voi käynnistyä sattumalta havaitusta ideasta uudenlaiseen tuotteeseen. Ideointi voidaan toteuttaa kolmessa vaiheessa. Ensimmäinen on ideariihi, jossa etsitään vaihtoehtoja. Toisessa vaiheessa karsitaan ideoita ja poistetaan ne, joiden onnistumismahdollisuudet ovat epätodennäköiset. Kolmannessa vaiheessa etsitään taloudellisesti ja teknisesti parhaat vaihtoehdot. Näiden vaiheiden jälkeen voidaan aloittaa varsinainen kehitystyö. (Raivio ja Le-

pola 2005, 51).

Kehittämisen kohteeksi valitun tuotteen vaatimuksia tarkastellaan monesta näkökulmasta. Alustavaan tuotekuvaukseen kirjataan muun muassa raaka-aineelle asetetut vaatimukset, valmistusmenetelmät, säilyvyys ja tuotteen sanallinen kuvaus. Myös aistinvarainen tuotteen laatu määritellään. Tässä vaiheessa tuotespesifikaatio on tavoitteellinen. (Tuorila ym. 2008,122).

Uuden tuotteen soveltuvuutta varsinaiseen tuotantoon testataan aluksi valmistamalla koe-eriä. Tuotantokokeissa kehitetään ja optimoidaan valmistusprosessi ja saatetaan tuote markkinakuntoon. Uutta tuotetta kehitetään, jos on oivallettu hyvä idea tai asiakkaat ilmoittavat että kyseiselle tuotteelle on kysyntää. (Tuorila ym. 2008,127)

Tuotteen soveltuvuutta varsinaiseen tuotantoon tai ruokalajin kehittämiseen voi saada alkunsa esimerkiksi yksittäisestä ideasta, asiakkaan toiveista tai uuden tuotteen tulosta markkinoille. Tuotekehitys on jatkuva prosessi, joka antaa pohjaa seuraaville tuotekehityksille. Tuotekehitys on myös tuotteiden parantelua missä keinona voi olla valmistustapojen tai raaka-aineen muuttaminen. (Tuorila ym. 2008,121).

Tarkoitukseni on ollut tuotteistaa laadukas, sesonginmukainen menukokonaisuus sekä kevään että syksyn eräruokailuun. Olen suunnitellut menut (liite 2-3), joissa on huomioitu kaikki työssäni käsitellyt, tarvittavat asiat kokonaisuuden onnistumisen kannalta.

Suunnittelussa lähdin liikkeelle raaka-aineiden valinnasta. Oleellista oli, että raaka-aineet ovat pääosin kauden luonnosta saatavia omia antimia. Raaka-aineina on käytetty yhteensopivia kauden luontoa lähellä olevia tuotteita, kuten kevään tuotteista voikukkaa, korvasieniä, ahventa, koivunmahlaa sekä katajankerkkää. Syksyn raaka-aineista esillä ovat esimerkiksi persiljajuuri, kantarelli ja omena. Suunnittelun lähtökohtana oli luoda helposti valmistettavat, eräruokailuun sopivat ruoat ja reseptiikka, jotka jollain tavoin kuitenkin poikkeavat tavanomaisista eräretkellä tarjottavista ruoista. Raaka-aineiksi valitsin itselleni ennestään tuttuja, toimivia ja helposti saatavilla olevia tuotteita.

ta, joten niiden ruoanvalmistusominaisuuksiin, makuun tai ulkonäköön ei tarvinnut perehtyä alusta asti. Reseptien raaka-aineiden suhdetta testattiin sekä koti- että luonto-olosuhteissa ja niitä maistatettiin eräherkkujen valmistamiseen liittyvän koulutuksen yhteydessä. Lopulliset reseptit ja sitä kautta maukkaat ruoat löytyivät helposti.

Menuiden ruokalajien ohjeet on suunniteltu 4-10 henkilölle (liitteet 4-13). Reseptiikan olen itse laatinut alusta lähtien itselleni entuudestaan tutuista raaka-aineista kokeilemalla niiden yhteensopivuutta ja toimivuutta ja jo olemassa olevien kokemusteni pohjalta. Raaka-aineita ovat esimerkiksi koivunmahla-tee ja persiljajuuri. Lisäksi olen muokannut valmiista ohjeista tarkoitukseen sopivat reseptit kuten omenatorttu tarte tatinin mukaan.

Voikukka-valkojuurikassalaatin pääraaka-ainetta, voikukkaa, olen nauttinut jo lapsena isoäitini luona reikäleivän päällä. Voikukan maku on keväisin pehmeä, mieto ja juuri sopiva valkojuurikkaan rinnalle.

### **Voikukka-valkojuurikassalaatti**

2 keitettyä valkojuurikasta (siementä saatavana Suomessa) tai kelta- tai punajuurikkaita

100 g voikukan lehtiä tai puolet voikukkaa ja puolet salaattia tai kaalia

50 g pähkinä- tai mantelirouhetta tai 0,75 dl auringonkukansiemeniä

Kastike:

1 rkl viinietikkaa

1 tl sinappia

suolaa, mustapippuria

3 rkl öljyä

Salaatin- ja voikukanlehdet huuhdotaan; voikukanlehdistä poistetaan lehtiruodit.

Lehdet suikaloidaan ja nostetaan salaattikulhoon. Valkojuurikkaat kuoritaan ja leikataan pieniksi kuutioiksi.

Kastikeaineet sekoitetaan. Mustapippuri on ranskalaisen voikukkasalaatin mauste. Sen voi korvata tuoreilla yrteillä. Myös vihersipuli tai ketunleipä sopii hyvin voikukan mausteeksi.

Salaattiaineita ja kastiketta käännellään varovasti tarjoilukulhossa ja lopuksi ripotellaan pähkinärouhe salaatin pinnalle.

Raaka-aineena korvasieni on monipuolinen ja toukokuun sienimetsän lähes ainoa syötävä sieni. Tähän herkkuun olen tutustunut työni kautta muun muassa Naantalin Merisalissa valmistaessani illallista presidentti Mauno Koivistolle puolisoineen. Keittoihin korvasieni sopii erinomaisesti ja kaiken lisäksi keitto on mitä mainioin tarjottava eräolosuhteissa.

### **Korvasienikeitto**

5 dl korvasieniä ryöpättyinä

1-2 salottisipulia

2 rkl voita

2 rkl vehnäjauhoja

n. 1 l kasvislientä

3 dl kuohukermaa

1 rkl tuoretta rakuunaa hienonnettuna (tai 1-2 tl kuivattua)

suolaa ja mustapippuria

Valmistusohjeet

Hienonna sienet ja sipuli. Sulata voi kattilassa ja kuullota sienistä ylimääräinen neste pois. Lisää sipulisilppu ja pyöräytä kerran pari. Lisää kattilaan vehnäjauhot ja sekoita ne hyvin sieni-sipuliseoksen joukkoon. Kaada kattilaan liemi ja keitä 5 minuuttia. Lisää kerma ja rakuuna, kiehauta ja keitä toiset 5 minuuttia

miedolla lämmöllä. Tarkista maku ja mausta mustapippurilla ja tarvittaessa suolalla. Tarjoile esim. keitetyn vihreän parsan kera.

Eräolosuhteissa oudommalta saattaa kuulostaa ranskalaisen keittiön klassikko En Papillotte, joka vapaasti suomennettuna tarkoittaa Paperiin Käärittyä. Menussani tarjoan Kevätahventa En Papillotte, joka erityisyydestään huolimatta soveltuu mainiosti eräruoanvalmistukseen ja tuo siihen mukanaan myös näyttävyyttä. Tähän reseptiin olen törmännyt ensimmäisen kerran jo uponneessa Ravintolalaiva Le Piratessa vuonna 1987, jonka omistaja oli ranskalainen Glaude Rousell.

### **Kevätahventa en papillote**

10 kpl	Ahvenfilee
4	porkkanaa
1-2	purjoa (tai nippu kevät- sipulia)
	voita
	suolaa
	Tilli
4 rkl	kalalientä tai valkoviiniä

Leikkaa kasvikset tulitikkumaisiksi suikaleiksi ja kääntele niitä pannulla kuumassa voissa muutaman minuutin ajan. Mausta suolalla, valkopippurilla ja valkoviinillä. Leikkaa fileestä nahka pois ja jaa filee neljäksi annospalaksi. Poista mahdolliset ruodot.

Repäise leivinpaperista neljä neliönmuotoista palaa, taita ne kaksin kerroin ja leikkaa saksilla kulmat kaareviksi. Jaa kasvissuikaleet leivinpaperineliöille. Mausta kalapalat suolalla, pippurilla ja muutamalla tillin oksalla ja nosta kasvis-ten päälle. Valuta kalan päälle lusikallinen kalalientä tai valkoviiniä ja lisää pieni



viipale voita. Taita leivinpaperi kaksin kerroin ja kiedo reunat tiivisti kiinni, sillä kypsymisen aikana on aromien ja muodostuvan höyryn pysyttävä paketissa.

Kypsennä kalapaketit grillissä, noin 15 minuuttia.

Avaa paketti ja valuta kala kasviksineen suoraan lämpimälle lautaselle. Hauskinta on tuoda kalanyytit sellaisenaan kuumilla lautasilla tarjolle ja antaa jokaisen itse avata pakettinsa.

Koivunmahla saattaa äkkiseltään kuulostaa oudolta raaka-aineelta, mutta on käypä raaka-aine suomalaisessa ruokakulttuurissa. Sehän kerätään talteen keväisin koivun rungosta valuttamalla. Japanin keisari vieraili Suomessa vuonna 2000 ja olin valmistamassa hänelle alla olevan reseptin mukaan koivunmahlasta valmistettua jäädykettä. Eräolosuhteissa tässä on huomioitava se seikka, että jäädyke tulee valmistaa jo edellisenä päivänä tai aiemmin. Se on helppoa ja nopeaa tarjottavaa luonnossa, luonnon omista antimista.

### **Koivunmahla -teejäädye**

1 dl vettä

2 dl sokeria

3 keltuaista

1 rkl koskenkorva

1 dl koivunmahla

2 dl Vihreä tee ja väriaine

5 dl kuohukermaa

Kiehauta vesi ja sokeri. Vatkaa vesihaudekulhossa keltuaiset vaahdoksi ja kaada kuuma sokeriliemi joukkoon nauhana. Saosta vaahto vesihautteessa koko ajan vatkat. Jäähdytä.

Mausta vaahto koskenkorvalla ja sekoita joukkoon tee ja mahla.

Vaahdota kerma ja lisää tee seokseen. Kostuta vuoka (pyöreä tai pitkulainen kakkuvuoka) ja kaada jäädykeseos vuokaan. Jäähdytä pakastimessa vähintään

neljä tuntia. Tarjoa kumottu jäädyke marjojen kanssa. Jäädyke irtoaa vuoasta, kun annat sen lämmetä 10 minuuttia huoneenlämmössä. Voit myös kasta vuoan pikaisesti kuumaan veteen. Voit valmistaa jäädykkeen edellisenä päivänä.

#### 4 YHTEENVETO

Elämysmatkailu ja eräruokailu Suomessa vahvassa kasvussa. Syynä tähän voidaan pitää puhdasta ja turvallista luontoa. Kiinnostus Suomen luontoa kohtaan kasvaa myös muissa maissa. Tarkkoja lukuja ei ole tiedossa mitkä Suomeen kohdistuvista matkoista sisältävät hotelliyön lisäksi elämysmatkailua ja luonnossa eräruokailusta nauttimista, varmaa on että matkailu on lisääntynyt viimevuosien aikana. Alueellisesti pohjoisen lomakohteet ja kaunis saaristomme ovat antaneet monelle matkailuyrittäjälle mahdollisuuden toimia.

Suomalainen luonto revontulineen ja muine ainutlaatuisine elementteineen vetää myös kulttuurimatkailijoita magneetin tavoin puoleensa. Muitakin suoran kulttuuritarjonnan voittavia kilpailuvaltteja löytyy. Esimerkiksi Suomen luotettavuus oli houkuttelevampia syitä matkalle. Nykyistä selvästi useampi suomalaiseen luontoon ja elämäntyyliin ihastunut matkailija varmasti vierailisi kulttuurikohteissa ja osallistuisi kulttuurimatkailuaktiviteetteihin, jos tarjonta olisi sopivasti paketoitu. Kysymys on siitä, minkälainen kokonaistuote luonnosta, elämäntyylistä ja kulttuurista osataan rakentaa. (www.mek.fi [viitattu 20.4 2010]).

Työni keskeisimmät asiat ovat turvallisuus ja omavalvonta luonnossa. Ohjelmapalvelun tuottajan on pystyttävä luonto olosuhteessakin valmistamaan turvallista ruokaa lainsäädäntöä noudattaen. Lisäksi pyrin käyttämään vuodenaikojen raaka-aineita, hyödyntäen niitä menu suunnittelussa. Kehitetyt menut noudattavat vuodenaikan raaka-ainevalintaa.

Mielestäni suunnittelemani menut ovat onnistuneet. Ne ovat tavallisesta tikkupullasta ja makkarasta poikkeavat, mutta tarjoavat elämyksiä asiakkaille

niin visuaalisesti kuin tuoksun ja makujen kautta. Monipuolinen, sesonginmukainen, tarkkaan suunniteltu menu kokonaisuus on loistava työväline ohjelmapalvelun tuottajalle. Ruokailu on tärkeä osa erä- ja luontomatkailua ja sitä tulisi kehittää ja suunnitella yhdessä alan osaajien kanssa.

## LÄHTEET

### Kirjalliset lähteet:

Aaltonen T., Arkko M.( 1997) Vanhat hyvät erätaidot. Kustannusosakeyhtiö Ajatus. Kariston kirjapaino Hämeenlinna

Huldtin H.( 2002) Askel riistapolulle. Gummerus kirjapaino oy, Jyväskylä

Lahtinen J., ja Isoviita A.(2004) Markkinoinnin perusteet. Tampere Avaintuotos Oy

Miettinen P., ja Santala H.( 2003) Tuloksen tekijät WSOY Porvoo

Raivio L., Lepola R.(2005) Tuotetuntemus. Painos 1.-3 Helsinki WSOY

Tuorila H., Parkkinen K., Tolonen K.( 2008) Aistit ammattikäyttöön. Oppimateriaalit OY WSOY Helsinki

Välkylä T., ja Oksanen H.( 2005) Maastoruokailu ja ohjelmapalvelut. Vammalan kirjapaino, Vammala

Wallberg A.( 2007) Riista herkkuja. Kustannusosakeyhtiö Otava

### Elektroniset lähteet:

Elämysmatkailu. [www.mek.fi](http://www.mek.fi) [viitattu 20.4.2010]).

Käytettävä riista-. [www.riista.fi](http://www.riista.fi) [viitattu 13.3.2010]

Lisäsärvintä luonnosta.[www.Luontoon.fi](http://www.Luontoon.fi) [viitattu13.3.2010]

Matkailuala. [www.ammattinetti.fi](http://www.ammattinetti.fi) [viitattu12.2.2010]

Matkailuala [www.koulutusnetti.fi](http://www.koulutusnetti.fi) [viitattu 16.3.2010]

Tutkimukset ja tilastot [www.mek.fi](http://www.mek.fi) [viitattu 11.4.2010]

Matkailu/kauppalehti <http://fi.wikipedia.org/wiki/> [viitattu 7.6 2010]

Majoituspalvelut. Ammattinetistä Majoituspalvelut[viitattu12.2.2010]

Suomen luontoyrittäjyys verkosto ry [viitattu 14.4.2010]).

Haastattelu:

Hervonen Liisa. Asiakaspalvelupäällikkö. Ateriamestarit. 28.9,2010

Helva Mika. Eräopas kouluttaja 1.2,2010

## Erätulilla omavalvontasuunnitelma

### 1. Kohde

Tapahtuma Riistaherkkuja erätulilla  
Liedon Korsutuvalla

Järjestäjä Tomi Aho

Yhteyshenkilö

Omavalvonnan yhteyshenkilöt

Tarvikkeiden ja laitteiden säilytys ja huolto ennen ja jälkeen tapahtuman Turun Aikuiskoulutuskeskuksessa, Kärsämäen toimipisteessä.

### 2. Toiminta

Henkilökunta 6

Asiakkaita 10

Ruoka esivalmistellaan Turun Aikuiskoulutuskeskuksessa, Kärsämäen toimipisteessä ja viimeistellään ja tarjoillaan Liedon Korsutuvalla.

Ruokatuotteina ovat:

- ALKUPALA : Sieni Wrap.
- ALKUKUITTO : Kirkas kalakeitto, Vihanneskeitto, saaristolaisleipä, Smetana, gluteeniton leipä, yrtti-rahka levite, tavallinen levite.
- PÄÄRUOKA : Riistavarras (hirvi ja villisika), Kanavarras, Juures-perunanyytit, Tulinen dippikastike, Omena-jaloviina kompoti.
- JÄLKIRUOKA : Karpalot ja lämmin kinuskikastike, kotimainen villivihannessiirappi.
- RUOKAJUOMANA : kotikalja ja vesi.
- TERVETULOMALJA: Lämmin katajajuoma.

Valmistuslaitteet:

- Ruuat esivalmistetaan koulunkeittiössä uunissa, hellalla ja/tai työtasoilla. Pidetään kuumana tai jäädytetään nopeasti ja kuumennetaan kiehuvaan uudestaan juuri ennen tarjoilua.

Kylmälaitteet:

- TUAKK:n tiloissa on asianmukainen jääkaappi/pakastin, jossa kylmäsäilytystä edellyttävät elintarvikkeet säilytetään. Myös Liedon Korsutuvalla on asianmukaiset kylmälaitteet.
- Lauantai-aamulla kylmäsäilytystä edellyttävät tuotteet pakataan kylmälaukkuihin ja kuljetetaan Liedon Korsumajan jääkaappiin. Matka-aika n. 15 min. Kylmälaukut varustetaan lämpömittareilla ja ne luetaan lähtiessä ja perille saavuttaessa.

Tarjoiluastiat:

- Aterioita varten varataan asianmukaiset tarjoiluastiat.
- Pissarasuojauksesta huolehditaan valmistamalla ruoka riittävän kaukana asiakkaista ja kaikkien keittoastioiden päällä pidetään kansia.

Veden hankinta:

- Puhdasta vettä on saatavilla sekä oppilaitoksessa että Korsutuvalla.
- Käsienspesuun on aterioiden valmistuksen yhteydessä asianmukaiset mahdollisuudet: lämmintä pesuvettä, nestemäistä saippuaa, kertakäyttöpyyhkeitä ja desinfioivaa käsihuuhdetta. Myös asiakkaille on tarjolla käsienspesumahdollisuus ja käsihuuhdetta ennen ateriala.

### 3. Elintarvikkeiden hankinta

Elintarvikkeiden hankintapaikat selviävät suunnitelman liitteeksi lisätystä ostolaskuista ja kaupakuiteista. Elintarvikkeet hankitaan kaupallisilta toimijoilta. Mahdollisista muista hankinnoista erillinen selvitys.

Elintarvikkeiden hankinnasta vastaavat tilaisuuden ruokavastaavat ja elintarvikkeiden laatu tarkistetaan ostettaessa (pakkauksen merkinnät, pakkauksen kunto, aistinvarainen laatu). Elintarvikkeiden hankinta suoritetaan mahdollisimman lähellä käyttöpäivää.

Elintarvikkeet säilytetään lähtöön asti asianmukaisesti AKK:n keittiön jääkaappi/pakastimessa ja kuivatiloissa. Elintarvikkeet pakataan siirryttäessä asianmukaisesti kuljetusvälineisiin.

#### 4. Elintarvikkeiden säilytys

Elintarvikkeet säilytetään edellä, kohdassa 2, kuvatun mukaisesti tapahtuman ajan ottaen huomioon myös käyttöjärjestyksen kannalta asianmukainen sijoittelu.

Ruoka pyritään laskemaan niin, ettei valmiita ruokatuotteita jäisi yli.

Tapahtuman jälkeen kuivatuotteet varastoidaan uudelleen ottaen kuitenkin huomioon jäljellä oleva käyttöaika ja aistinvarainen laatu sekä pakkauksien eheys ja kunto. Päiväyksen tai pakkauksen kunnan vuoksi käytöstä poistettavat kuivatuotteet hävitetään. Ylijääneet tuoretuotteet hävitetään.

<b>Elintarvikeryhmät</b>	<b>Elintarvikkeiden säilytys- /kylmälaitteiden lämpötilat</b>
Pakasteet	Sulatetaan koulun jääkaapissa
Maitotaloustuotteet	Alle +8°C (kylmävaraajat siirrettäessä)
Liha- ja kalatuotteet	Alle +6°C (kylmävaraajat siirrettäessä)

#### 5. Ruuan valmistus ja tarjoilu koululla ja tapahtumapaikalla.

##### 5.1. Esikäsittely

Kaikki käytetyt työvälineet ja leikkuulauta pestään raa'an kalan ja lihan käsittelyn jälkeen.

##### 5.2. Ruuan valmistus ja tarjoilu

Raa'at ja kypsät elintarvikkeet käsitellään eri työvälineillä.

<b>Ruuan lämpötila eri vaiheissa</b>	
Valmistusvaihe	Yli +70°C
Tarjoilu (lämpimät)	Yli +60°C
Tarjoilu (kylmät)	Alle +8°C

Lämmin ruoka on tarjolla enintään tunnin valmistuksesta. Lämmintä ruokaa ei jäädytetä ja tarjoilla uudelleen.



## 6. Astioiden pesu

Käytettyjen välineiden pesu suoritetaan ruoan valmistuksen aikana kuumalla vedellä ja tiskiaineella. Tarjoilu ja ruokailuastioiden pesu suoritetaan tiskikoneessa tilaisuuden päätyttyä.

Ruoanlaitto- ja tarjoiluvälineet pestään ja huolletaan tilaisuuden jälkeen AKK:n tiloissa Kärsämäessä.

## 7. Siivous

Keittiötä siivotaan tarpeen mukaan ruoan valmistuksen aikana ja lopuksi. Loppusiivous suoritetaan välittömästi ruokailun jälkeen.

## 8. Jätehuolto

Jätteet kerätään erillisiin jäteastioihin.

## 9. Henkilökunta

Elintarvikkeita käsiteltäessä käytetään **tarvittaessa** suojakäsineitä.

Kädet pestään **aina**

- ennen elintarvikkeiden käsittelyä
- raa'an kalan ja lihan käsittelyn jälkeen
- eri työvaiheiden välillä
- wc:ssä käynnin jälkeen
- tupakan, rahojen ja jätteiden käsittelyn jälkeen

Oikea käsien pesu

- Käsien kastelu
- Pesunesteen otto
- Molempien käsien huolellinen pesu: peukalot, kämmenselät, sormien välit, sormenpäät ja kynsien alustat
- Hyvä huuhtelu
- Käsien taputtelu kuivaksi kertakäyttöpyyhkeellä

#### 10. Ruokamyrkytykset

Ruokamyrkytystä epäiltäessä otetaan välittömästi yhteys ruuanvalmistuskunnan (Lieto) terveydensuojeluviranomaiseen (terveydensuojelulain 38 § mukaisesti). Seurataan viranomaisen antamia ohjeita.

Ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäiltyä tuotetta säilytetään kylmässä mahdollista näytteenottoa varten.

11. Omavalvontasuunnitelman: Toteutumisen arviointi. Tapahtuman yhteydessä arvioidaan, miten omavalvontasuunnitelma kattaa kaikki elintarvikkeiden käsittelyvaiheet ja onko suunnitelma ollut riittävä ongelmatilanteiden hoitamiseksi.

## Menu kevät

Voikukka -valkojuurikassalaatti

Korvasienikeitto ja nuotioleipä

Kevät ahventa en papillotte

Koirunmaha-teejäädryke ja

katajanherkkä sirappi

## Voikukka-valkojuurikassalaatti

2 keitettyä valkojuurikasta (siementä saatavana Suomessa) tai kelta- tai punajuurikkaita  
100 g voikukan lehtiä tai puolet voikukkaa ja puolet salaattia tai kaalia  
50 g pähkinä- tai mantelirouhetta tai 0,75 dl auringonkukansiemeniä

Kastike:

1 rkl viinietikkaa

1 tl sinappia

sulaa, mustapippuria

3 rkl öljyä

Salaatin- ja voikukanlehdet huuhdotaan; voikukanlehdistä poistetaan lehtiruodit. Lehdet suikaloidaan ja rostetaan salaattikulhoon. Valkojuurikkaat kuoritaan ja leikataan pieniksi kuutioiksi.

Kastikeaineet sekoitetaan. Mustapippuri on ranskalaisen voikukkasalaatin mauste. Sen voi korvata tuoreilla yrtteillä. Myös vihersipuli tai ketunleipä sopivat hyvin voikukan mausteeksi.

Salaattiaineita ja kastiketta käännellään varovasti tarjoilukulhossa ja lopuksi ripotellaan pähkinärouhe salaatin pinnalle.

# Korrasienikeitto

## Ainekset

5 dl korrasieniä ryöpättyinä

1-2 salottisipulia

2 rkl voita

2 rkl vehnä jauhoja

n. 1 l kasvislientä

3 dl kuohukermaa

1 rkl tuoretta rakuunaa hienonnettuna (tai 1-2 tl kuivattua)

suelaa ja mustapippuria

## Valmistusohjeet

Hienonna sienet ja sipuli. Sulata voi kattilassa ja kuullota sienistä ylimääräinen neste pois. Lisää sipulisilppu ja pyöräytä kerran pari. Lisää kattilaan vehnä jauhot ja sekoita ne hyvin sieni-sipuliseoksen joukkoon. Kaada kattilaan liemi ja keitä 5 minuuttia. Lisää kerma ja rakuuna, kiehauta ja keitä toiset 5 minuuttia miedolla lämmöllä. Tarkista maku ja mausta mustapippurilla ja tarvittaessa suolalla. Tarjoile esim. keitetyn vihreän parsan kera.



## Kevät ahventa en papillote

1. Leikkaa kasvikset tulitikkumaisiksi suikaleiksi ja kääntele niitä pannulla kuumassa voissa muutaman minuutin ajan. Mausta suolalla, valkopippurilla ja valkoviinillä.
2. Leikkaa fileestä nahka pois ja jaa filee neljäksi annospalaksi. Poista mahdolliset ruodot.
3. Repäise leivinpaperista neljä neliönmuotoista palaa, taita ne kaksin kerroin ja leikkaa saksilla kulmat kaareviksi. Jaa kasvissuikaleet leivinpaperineliöille. Mausta kalapalat suolalla, pippurilla ja muutamalla tillin oksalla ja rosta kasviristen päälle. Valuta kalan päälle lusikallinen kalalientä tai valkoviiniä ja lisää pieni viipale voita. Taita leivinpaperi kaksin kerroin ja kiedo reunat tiivistä kiinni, sillä kypsytymisen aikana on aromien ja muodostuvan höyryn pysyttävä paketissa.
4. Kypsennä kalapaketit grillissä, noin 15 minuuttia.
5. Avaa paketti ja valuta kala kasviksineen suoraan lämpimälle lautaselle. Hauskinta on tuoda kalanpyytit sellaisenaan kuumilla lautasilla tarjolle ja antaa jokaisen itse avata pakettinsa.

6 kpl	Ahvenfilee
4	perkkanaa
1-2	purjoa (tai rippu kevätsipulia)
	voita
	suolaa
	Tilli
4 rkl	kalalientä tai valkoviiniä

## Koivunmahla-teejäädryke

1 dl vettä

2 dl sokeria

3 keltuaista

1 rkl koskenkorva

1 dl koivunmahla

2 dl Vihreä tee ja väriaine

5 dl kuohukermaa

Kiehauta vesi ja sokeri. Vatkaa vesihaudekulhossa keltuaiset vaahdeksi ja kaada kuuma sokeriliemi joukkoon nauhana. Saosta vahto vesihauhteessa koko ajan vatkaen. Jäähdytä.

Mausta vahto koskenkorva ja sekoita joukkoon tee ja mahla.

Vaahdota kerma ja lisää tee seokseen. Kostuta vuoka (pyöreä tai pitkulainen kakkuvuoka) ja kaada jäädrykeseos vuokaan. Jäähdytä pakastimessa vähintään neljä tuntia.

Tarjoa kumottu jäädryke marjojen kanssa.

Jäädryke irttoa vuosta, kun annat sen lämmetä 10 minuuttia huoneenlämmössä. Voit myös kastaa vuokan pikaisesti kuumaan veteen. Voit valmistaa jäädrykkeen edellisenä päivänä.

## Katajankerkkä siirappia

1 dl sokeria

1 dl vettä

1 rkl katajankerkkää

Mittaa kaikki ainekset kattilaan ja keitä, kunnes sokeri sulaa 103c. Jäähdytä ja siivilöi katajankerkkä halutessasi pois.



# Menu syksy

Sitruuna siikaa ja ruskasalaatti

Persiljajuurikeitto

Pariloitua peuranfilee

kantarellien kera ja

rosvo-perunat

Omenatorttu tarte tatinin tapaan

Nokkipannu kahvit

## Siikaceviche ja ruskasalaatti

6 annosta

400 g Siikafileettä

3 tl sitruunan kuoriraastetta

1/2 kpl punasipulia

2 rkl ruohosipulia

2 rkl tuoretta tilliä

1 dl greippitäysmehua

1/4 tl suolaa

1/4 tl sokeria

1/4 tl mustapippuria

8 kpl ruisleiväriipaletta

Leikkaa siika pieniksi kuutioiksi. Pese sitruuna ja raasta sen kuori. Hienonna sipuli, ruohosipuli ja tilli.

Pane siikakuutiot astiaan, jossa on tiivis kansi. Purista greippimehu siikakuutioiden päälle. Sekoita joukkoon sitruunan kuori, sipulisilppu ja yrtit. Mausta ripauksella suolalla ja sokerilla.

Nosta jääkaappiin maustumaan vähintään neljäksi tunniksi. Kääntelee astiaa pari kertaa, jotta kaikki kalapalat maustuvat.

Paista ruisleivät voissa paistinpannalla.

Tarjoile kylmä siikaceviche lämpimän ruisleivän ja salaatin päällä. Viimeistele ripauksella sormisuolaa, rouhitulla mustapippurilla ja tillin oksalla.

Salaatti: punamangoldi, lehtipinaatti, rucola.

# Samettinen persiljajuurikeitto

Alkuruoka / Keitto

Keitto

6 annosta

1 l pestyjä ja kuorittuja persiljajuuria

1/2 l lehkottuja jauhoisia perunoita

2 kasvisliemikuutiota

vettä

2 valkosipulinkynttä

ripaus valkopippuria

2 dl ruokakermaa

Pane persiljajuuri ja perunalohkot kattilaan ja lisää vettä niin paljon, että kasvikset peittyvät. Lisää joukkoon kasvisliemikuutiot ja valkosipulit. Keitä kypsiksi.

Soseuta ainekset tasaiseksi saurasekoittimella. Mausta keitto ripauksella valkopippuria ja lisää joukkoon kerma. Tarkista maku.

## Rosvoperunat

1. Pyörittele perunat öljyssä ja mausteissa.
2. Paista foliassa ruotien alla hiekassa n. 60 minuuttia tai muurinpohjapannulla kunnes ovat kypsiä.

### Tarvittavat ainekset:

600 g perunoita

3 oksaa rosmariiniä

2 rkl maldon suolaa

3 dl oliiviöljyä

## Peuranfilee ja kantarelleja

500 g peuran ulkofilee

suolaa, mustapippuria

voita paistamiseen

Riistakastike:

peuran paistolientä (demi glacea)

1/2 dl punaviiniä

nokare sinihomejuustoa

suolaa, sokeria, mustapippuria

10 katajanmarjaa

kermavaahtoa, nokare voita

1. Ota paisti hyvissä ajoin huoneen lämpöön. Hiero paistin pintaan suolaa ja vastarouhittua mustapippuria
2. Kuumenna pannu kuumaksi ja ruskista paistin pinta nopeasti niin, että lihan syyt menevät kiinni.
3. Paista paistia Rosvepaistintapaan folioon käärittynä, kunnes sisälämpötila on 57 astetta, eli noin 10 minuuttia.
4. Ota paisti ja anna levätä noin 10 minuuttia.
5. Valmista kastike: kaada paistoliemi pannulle, lisää punaviini ja tarvittaessa demi glace -kastikepohjaa. Sekoita joukkoon sinihomejuusto ja katajanmarjat ja anna kiehua, kunnes neste on vähentynyt puoleen. Lisää suola, sokeri ja mustapippuri. Lisää lopuksi joukkoon nokare voita ja hieman kermavaahtoa.
6. Tarjoa filee kastikkeeseen, perunasoseeseen ja paistettujen kantarellien kera.

# Nuotileipä

5 dl vettä

2 rkl ruokaöljyä

1½ tl suolaa

n. 10-12 dl vehnä jauhoja

1. Sekoita kaikki ainekset keskenään sekaisin ja vaimaa taikina hyvin.
2. Jaa taikina 10 osaan ja pyöritä palloiksi. Anna pallojen levätä peitettyinä jonkin aikaa.
3. Laita muurinpohjapannu kuumenemaan nuotion päälle. Kaulitse pallot litteiksi ja heittele sitten kämmeneltä toiselle jolloin se venyy.
4. Lorauta hieman ruokaöljyä pannulle ja paista leipä kunnes siinä on hieman ruskeita pilkkuja.
5. Syö leipä sellaisenaan, tai käytä sitä ruokailuvälineenä ja kaavi sillä lopuksi lautanen puhtaaksi.



## Ranskalainen omenapiiras Tarte Tatin

Taikina:

100 g kylmää voita

3 dl vehnä jauhoja

1 dl tomusokeria

1 pieni muna

Täyte:

100 g voita

2 dl sokeria

500 g kiinteitä omenoita

1. Leikkaa voi pieniksi paloiksi. Sekoita voi, jauhot ja sokeri nopeasti murumaiseksi seokseksi. Riko kananmuna ja ratkaa kevyesti. Lisää muna sitomaan taikinaa.
2. Kuori omenat (3-4 kpl), poista siemenkoti ja leikkaa neljään osaan.
3. Sulata voi valurautapannussa (halkaisija 23-24 cm) ja sirota sokeri ruokaan. Asettele omenalohkot leikkauspinta ylöspäin ruokaan vierä vieräen.
4. Kuumenna seosta hiljalleen ja keitä, kunnes ruokaan muodostuu karamellimainen kullannruskea seos.
5. Anna omenien jäähtyä hieman. Kaaviloi taikinasta ruoan reunat peittävä kansi ja paina reunat sisään. Paista torttuna 200 asteessa 25-30 minuuttia. Aseta paistinpannun päälle iso vati ja keikauta hieman jäähtynyt kakku vadille. Tarjoa calvadoksella maustetun kermavaahdon kera.

