

Livia 30.1.2019
Margot Wikström,
Ruoka-artsaani

Artesaaniruokaa marjoista ja hedelmistä

Artesaaniruoka

1

Tarkoittaa että jalostettu elintarviketuote on tehty käsin ja menetelmillä jotka mahdollistavat lisääineettomuuden.

2

Tai lisäaineita käytetään vain erittäin vähän.

Artesaaniruoka

Tehdään yleensä paikallisista raaka-aineista, usein omista. Jäljitettävyys ja läpinäkyvyys

Ei sisällä keinotekoisia aromeja tai väriaineita, vaan kaikki maut ja värit ovat peräisin käytetyistä raaka-aineista.

Artesaaniruokaan käytetään mahdollisimman vähän lisäaineita.

Määritelmä

”Artesaaniruoka luo ainutlaatuisia, maukkaita, korkealaatuisia ja yksilöllisiä tuotteita. Tuotteet valmistetaan pääasiassa paikallisista, huolella tuotetuista raaka-aineista pienimuotoisesti ja usein omalla tilalla. Artesaaniruoalle on tunnusomaista, että ihmisen käsi ja osaaminen ovat mukana koko tuotantoketjussa. Lopputuloksena on terveellisiä tuotteita, jotka eivät sisällä tarpeettomia lisäaineita ja joiden alkuperä pystytään jäljittämään. Artesaaniruoka kunnioittaa perinteitä, käyttää nykyaikaisia menetelmiä ja luo innovatiivisia tuotteita.”


Määritelmä on Ruotsissa toimivan artesaaniruokakeskuksen Eldrimnerin kehittämä. www.eldrimner.com

Suomen ruoka- artesaanit r.y.

- **Suomen artesaaniruoka ry:n päämääränä on suomalaisen artesaaniruoan kehittäminen ja edistäminen Eldrimnerin määritelmän mukaisesti.**
- Yhdistys perustettiin vuonna 2017 ja toiminta on edelleen alkuvaiheessa. Kaikki ideat ja aloitteet yhdistyksen toiminnalle ovat tervetulleita. Yhdistys toimii jo vakiintuneiden ruoka-artesaanien etujärjestönä ja kaikkien artesaaniruoasta kiinnostuneiden yhdyslinkkinä. Levittämällä tietoa, osallistumalla koulutuksen järjestämiseen, tukemalla ruoka-artesaanien verkostoitumista ja edistämällä ruoka-artesaanien näkyvyyttä edistetään myös ruoka-artesaanien toimintaedellytyksiä Suomessa.
- Yhdistys on mukana vuosittain järjestettävissä SM-kilpailuissa erityisesti valvovana tahona. Yhdistys omistaa ja hallinnoi kilpailukonseptia.
-Yhdistys toimii alan ajankohtaisen tiedon foorumina.
- <http://www.mathantverkarna.fi/?lang=fi>
- Haluatko liittyä jäseneksi? Lähetä vapaamuotoinen hakemus: info@mathantverkarna.fi

Minun tieni ruoka- artesaaniksi



Jatkojakostusta
marjoista ja hedelmistä
tilallani vuodesta 2003



Pitkät ja ikävät
etikettimerkinnät



Tuotteiden
sokeripitoisuus ja
säilyvyys???



Ikäviä etikettimerkintöjä:

- **Aroniagelè**
Aroniahyytelö
- **Inneh: Aronia, socker, vanilja, citronsyra, pektin, karragen, natriumcitrat, kaliumsorbat, natriumbensat.**
- **Sis: Aroniaa, sokeria, vaniljaa, sitruunahappo, pektiini, karrageeni, natriumsitraatti, kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti.**
- **Svart vinbärssaft**
Mustaherukkamehu
- **Inneh: Vinbär, socker, natriumbenzoat, bensoesyra.**
- **Sis: Herukkaa, sokeria, natriumbentsoaatti, bentsoehappo.**

Tuotekehittely ja raaka- aineet

- TUOTEKEHITTELY
 - Tärkein asia
 - Tuotekehitys on jatkuvaa
 - Kuuntele asiakkaita
 - Opiskele alaa
 - Etsi tietoa
 - Löydä inspiraatio
 - Lähde ulkomaille
- RAAKA-AINEET
 - Aina parasta laatua
 - Sadonkorjuun ajoitus
 - Hellävarainen käsittely
 - Alkuperä
 - Käsittele oikein
 - Hygieenia
 - Raaka-aineen pakkaus



Aloittaminen on helppoa

- Keittolevy
- Kattila
- Kauha
- Mittakannu
- Vaaka
- Refraktometri
- Lämpömittari



Opi heiltä jotka
osaavat sinua
enemmän



Hakeudu parhaiden opettajien "hands on" koulutukseen



Lyhytkursseja Ruotsissa

- Eldrimner
- Svenska syltningsällskapet





**Raseko
FoodLaboratory**

Artesaani- ja lähiruuan
kehittämiskeskus

Suomenkielistä
koulutusta

Rasekon koulutusohjelma 2019

- Helmikuu
- pe 1.2.
Tuotekoeajot
- ti 5.2. Hyg. Os
- ke 6.2. yms.
- ti 12.2.
Mittaukset ja näytteet
- ke 13.2.
Terveystarkastaja
- ti 26.2.
Yritystoiminnan suunnittelu
- ke 27.2. jatkuu
- Maaliskuu
- ti 5.3.
Yritystoiminnan kehittäminen
- ke 6.3. jatkuu
- ti 12.3.
Hapanmaitotuotteet
- ke 13.3. Juustot
- pe 15.3.
Tuotekehitys koeajo

- Huhtikuu
- ti 2.4. Olut
- ke 3.4.
jatkuu
- pe 5.4.
Tuotekehityksen koeajo
- ti 9.4.
Juurileipä
- ke 10.4.
jatkuu
- pe 12.4.
Tuotekehityksen koeajo
- 24.4.
Vierailut tilaviinit
- 25.4.
Vierailut tisleet

Raseko

- Toukokuu
- ti 7.5. Jäätelön valmistus
- ke 8.5. jatkuu
- to 9.5. Maitopohjaiset jälkiruoat
- pe 10.5. Tuotekehitystyön koeajot
- ti 14.5. Villiäruokaa
- ke 15.5. Sirkkaruokaa
- ti 21.5. Villiyrtit
- ke 22.5. jatkuu
- pe 24.5. Tuotekehitystyön koeajot

- Elokuu
- ti 27.8. Hillot
- ke 28.8. Hyytelöt
- pe 30.8. Tuotekehitystyön koeajo
- Syyskuu
- 3.9. Fermentointi
- 4.9. jatkuu
- 6.9. Tuotekehitystyön koeajo
- 13.9. Artesaaniruoan SM-kisat, JKL
- 14.9. jatkuu
- 24.9. Mehut
- 25.9. jatkuu
- 27.9. Tuotekehitystyön koeajo

Raseko

- Lokakuu
- ti 2.10.
Siiderin valmistus
- ke 3.10. jatkuu
- ti 22.10.
Kalajalosteet
- ke 23.10. jatkuu
- pe 25.10.
Tuotekehitystyön
-
- Marraskuu
- ti 5.11.
Pakkaaminen
- ke 6.11. jatkuu

- Yhteyshenkilö: Tomi Aho
- tomi.aho@raseko.fi



Ruokamatkailu on mahdollisuus lisääntymään

- Hillokeittiöön mahdollisuus kurkata ikkunan läpi
- Tuote-esittelyt
- Maistatukset
- Tarjoile tilan tuotteita
- Kerro se tarina
- Ryhmillä on aikataulu – eivät jää nurkkiin
- **MYY RUOKAMATKAMUISTOJA**
- Muista ottaa oikea hinta









Viljan jatkojalostus

- Yhteistyössä artesaanileipurin kanssa?





Haluatko olla mukana edistämässä suomalaista artesaaniruokaa?

Liity jäseneksi vastaperustettuun Suomen artesaaniruokayhdistykseen. Yhdistys toimii toimintansa jo vakiinnuttaneiden ruoka-artsaanien etujärjestönä ja kaikkien artesaaniruoka-kiinnostuneiden yhdyslinkkinä. Levittämällä tietoa, osallistamalla koulutuksen järjestämiseen, tukemalla ruoka-artsaanien verkostoitumista ja edistämällä ruoka-artsaanien näkyvyyttä edistetään myös ruoka-artsaanien toimintaedellytyksiä Suomessa.

Haluatko sinä tai haluaako organisaatiosi liittyä jäseneksi?

Vapaamuotoinen jäsenanomus lähetetään yhdistykselle, <mailto:info@ruoka-artsaanit.fi>. Anomuksesta on käytävä ilmi nimi, paikkakunta ja yhteystiedot. Ilmoitathan myös, oletko ruoka-artsaani. Jäsenmaksu vuonna 2018 on 20 euroa.

Yhdistys pitää sinut ajan tasalla toiminnastaan jäsenkirjein sekä Facebook-sivun : [mathantverk i finland-artsaaniruoka suomessa](#) kautta

Kiitos mielenkiinnostasi.

Ruoka-artsaani Margot Wikström

wikstrommargot@gmail.com

040-7350593