



Maistuvat KYLÄJUHLAT

Tehdään ja syödään yhdessä
pohjoiskarjalaisilla kylillä!

TERVETULOA MAISTUVIIN KYLÄJUHLIIN!

Koko kylän yhteinen tapahtuma tarkoittaa aina yhteistä tekemistä. Yhdessä suunnitellaan, järjestetään ja nautitaan. Matka kohti yhteistä tapahtumaa on joskus yhteisöllisyyden kanalta jopa tärkeämpi asia kuin tapahtuma itse.

Tapahtuma on kokoontumista ennalta sovitun asian äärelle, usein tietyssä paikassa ja tiettynä ajankohtana. Karjalassa ruoka on aina ollut tärkeä osa yhteisiä kokoontumisia. Maistuvissa kyläjuhlissa ruoka ja sen valmistaminen on tuotu osaksi yhteisiä hetkiä.

Pohjois-Karjalan Martat ja Maaseudun Sivistysliitto toteuttivat vuosina 2017 – 2019 Maistuvat kyläjuhlat -hankkeen. Hanke tarjosi kylätoimijoille opinto- ja koulutuspaketteja tapahtumien itsenäiseen tuottamiseen, aina tapahtumaluvista järjestyksenvalvojakoulutuksiin asti. Lisäksi tuunattiin perinnereseptejä ja tutustuttiin lähiruokamahdollisuuksiin.

Hankkeen innostamana kylillä järjestettiin kymmeniä erilaisia Maistuvia kyläjuhlia. Hankkeen tavoitteena oli jättää ruokamuistoja, jotka herättävät hymyn kasvoille ja kannustavat kyläläisiä uusien perinteiden luomiseen. Tässä julkaisussa esitellään hankkeen aikana syntyneitä ideoita, oivalluksia, hyviä käytäntöjä ja reseptejä. Annetaan siis vinkkejä omien maistuvien kyläjuhlien järjestämiseen yhteisöllisessä hengessä. Lukuiloa!

Hankkeen rahoittivat Euroopan maaseuturahasto, Joensuun seudun maaseutupalvelut, Keski-Karjalan maaseutupalvelut ja Pielisen-Karjalan kunnat.





JUHLIA YMPÄRI VUODEN!



JOULUPUURO (10 annosta)

noin 2 litraa vettä
5 dl puuroriisiä
5 dl ruokakermaa, 15%
2-3 tl suolaa

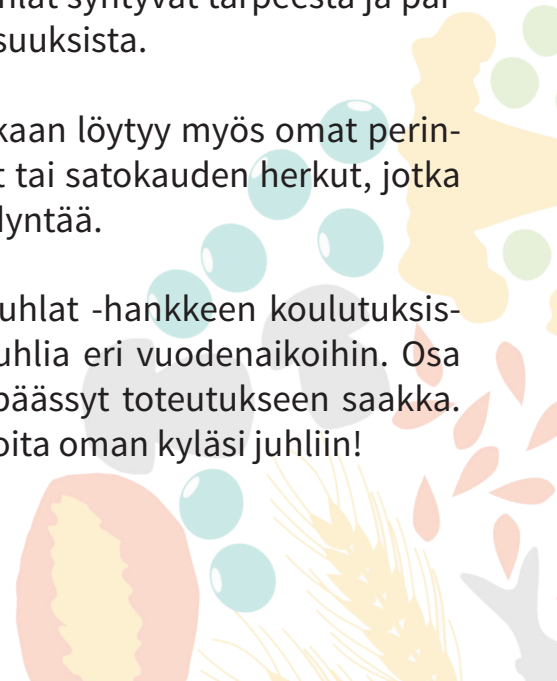
Sekoita riisi kiehuvaan veteen ja keitä noin 30 minuuttia. Sekoita välillä. Jos tarvitset maidoton-
ta puuroa, ota annos erikseen
tässä vaiheessa ja tuunaa se
loppuun pienemmässä kattilas-
sa. Lisää ruokakerma ja suola.
Anna puuron hautua 10 minuut-
tia. Tarjoile kanelin ja sokerin,
puolukkakiisselin tai rusina-
keiton kanssa.

1. NELJÄ VUODENAIKAA

Valoisa kesä on Suomessa perinteisesti juhli-
en aikaa, mutta juhlia voi toki järjestää ympä-
ri vuoden. Aina löytyy hyvä syy koota porukka
kasaan ja järjestää juhlat. Keskellä pimeintä
syksyä tai paukkupakkasia yhteinen tekemi-
nen ja juhlan odotus piristävät kummasti.
Eikä sen syyn aina tarvitse niin ihmeellinen
olla, parhaat juhlat syntyvät tarpeesta ja pai-
kallisista erikoisuuksista.

Joka vuodenaikaan löytyy myös omat perin-
teiset ruokalajit tai satokauden herkut, jotka
kannattaa hyödyntää.

Maistuvat kyläjuhlat -hankkeen koulutuksis-
sa on ideoitu juhlia eri vuodenaikoihin. Osa
ideoista on jo päässyt toteutukseen saakka.
Poimi tästä ideoita oman kyläsi juhliin!



KEVÄT

Lumet sulavat, pientareet paljastuvat. Pidetään yhteiset talkoot tienvarsien ja rantojen puhdistamiseksi ja nautitaan oikein kunnon talkooväätä.

Jäät lähtevät ja kalat kutevat. Kutuajan saalis voidaan hyödyntää koko kylän kalapäivässä: kalankäsittelyn ja fileoinnin opettelua ja ateria järvikalasta.

Villi kevät! Miltä kuulostaisivat villiyrttikestit? Valmistetaan yhdessä jotain maukasta nokkosesta, vuohenputkesta tai vaikka kuusenkerkistä.

KESÄ

Koko kokko kokoon juhannuksena. Juhannuskokko houkuttelee kylän kesäasukkaat paikalle.

Luontoretki. Kun luonto tarjoaa parastaan, on aika mennä keräämään luonnontaimet. Miten olisi sienineuvontaa tai ohjattu luontoretki?

Maakuntapäivä päättää kesäkauden elokuun viimeisenä lauantaina. Pidot pystyyn!

SYKSY

Sadonkorjuu ja kekri. Lähiiruokaa, lähiruokaa. Kutsu lähialueesi tuottajat kyläiltaan. Tulisiko paikalle myös kekripukki?

Maistuvat peijaiset.

Perinteisillä peijaisilla varmistetaan riistan saanti jatkossakin.

Muinaistulet tai venetsialaiset.

Valaistaan syksyä ja kokoonnutaan tulen äärelle. Suunnitellaan lyhyistä valotaideteos kylätalon pihaan.

TALVI

Pikkujoulut. Kylätalon pienoismalli piparkakusta? Tai yhteinen hetki joulupuuron äärellä.

Uudenvuoden vastaanotto. Yhdessä oloa, ennustuksia ja vaikka kylän yhteinen uuden vuoden lupaus. Kävelykuja jäälyhyistä.

Tähtisuunnistusta tai revontuliretki. Nautitaan kirkkaasta tähtitaivaasta ilman valosaastetta tai taustamelua. Muista myös pilkkikisat ja laskiais puuhat.

2. OHJELMA OSALLISTUJIIEN MUKAAN

Oli sitten isot tai pienet juhlat, tapahtuma rakentuu aina jonkin ennalta mietityn asian tai teeman ympärille, yhdessä tehdään tai osallistutaan johonkin. Kun idea tapahtumaan on selvillä, käännetään katseet ohjelmaan. Ohjelma voi rakentua **yhdestä tai useammasta toiminnasta**. Muista kuitenkin, että laatu on määrää tärkeämpää.

Olennaista on miettiä, **kenelle** tapahtuma on ensisijaisesti tarkoitettu. Kun kohdeyleisö on selvillä, **suunnataan sisältö** ja ohjelma sen mukaan.

Esimerkiksi koko perheen tapahtumana markkinoidun tilaisuuden tulee sisältää lupauksen mukaan ohjelmaa sekä aikuisille että lapsille. Tällaisessa koko kylän maistuvan juhlan ohjelmassa voi olla vaikka läheisen luontopolun tehtävärastit, kylätalon pihaan pystytetty keppihevusrata, kone- ja moponäyttely sekä maistuvat kahvion herkut.

Hämärtyvä syysilta, kylätupa, ulkotulet, sisältä kantautuva mukaansatempaava musiikki ja koreaksi laitettu pöytä. Siinäpä ainekset pitkään muisteltavaan illanviettoon. Yhdistele erilaisia teemoja, kuten syödään ja tanssitaan, kylän elokuvailta ja yhdessä laitettu leffa-eväs. Kun kylätalo tai -kota täyttää pyöreitä, hersyttele ideat esille, **ohjelma voi olla kaikkea** jalkapallo-ottelun ja historiamuisteloiden väliltä.

Kansainvälistyneet kylät ja uteliaisuus eri kulttuureja kohtaan ovat myös oivia mausteita kylätapahtumiin. Mikä hykerryttävä yhdistelmä syntyykään kun **omat perinteet ja monikulttuurisuus** kohtaavat.

Ulkotapahtumissa myös säävaraus on hyvä huomioida. Onko meillä **varasuunnitelma** sateen sattuessa tai kirjataanko ilmoitukseen pakkasraja, jolloin pulkamäkeen ei lähdetä?





HILLOTTU PUNASIPULI

6 punasipulia
1 dl vettä
1 dl etikkaa
1 dl (hillo)sokeria

Kuori ja viipaloi punasipulit ohuiksi renkaiksi. Kiehauta kattilassa vesi, etikka ja sokeri. Lisää sipulirenkaat ja keitä noin 10 minuuttia. Jäähdytä liemineen ja purkita lasipurkkeihin.

SULTSINARÄPIT

KARJALANPIIRAKKATAIKINA:

1 l kylmää vettä
1 rkl suolaa
½ dl öljyä
½ kg vehnäjauhoja
1 kg ruisjauhoja

Sekoita taikinan ainekset käsin tai yleiskoneella. Tee kuoret karjalanpiirakoiden tapaan, mutta vähän isompina. Paista kuoret ilman rasvaa, nopeasti ja molemmin puolin kuumalla puuhellalla tai sähkölieden valurautaisella levyllä tai kuivalla valurautapannulla. Pinta tulee täplikkääksi. Sivele kuoren toinen puoli voisulalla ja pinoa kuoret voidellut puolet vastakkain. Pidä kuoret lämpiminä. Levitä voitelemattomalle puolelle täyte. Taita kuoren reunat täytteen päälle ja vielä kerran kah-tia. Täytteenä käytetään manna-, riisi-, hirssi- tai ohrapuuroa.

SULTSINARÄPPEIHIN laitetaan wrappien täytteitä ja lähiruokaa: savustettuja säilykemuikkuja, savukalaa tai kypsää lihaa, LiPa-isoäidin juustoa, salaattia, porkkanaraastetta, kurkkua, hillottua punasipulia ja yrteillä ym. maustettua ranskankermaa.

3. VOIMAT YHTEEN

Aina tapahtumaa ei tarvitse tai kannata lähteä tekemään yksin. Kysy rohkeasti sopisiko tulla mukaan ja seuraa ilmoittelua alueellasi järjestettävistä isommista tapahtumista. Maakunnasta löytyy useita ruokaan keskittyneitä tapahtumia, kuten Leipäpäivät, Potakkajuhlat, Lammasmarkkinat, sadonkorjuujuhlat tai kalamarkkinat, joihin on helppo osallistua.

Yhdessä tehty tapahtuma mahdollistaa laajemman tarjonnan ja houkuttelee näin monesti myös suuremman osallistujajoukon.

Hyödynnä myös valtakunnalliset teemapäivät, niistä löytyy jokaiselle jotakin. Esimerkiksi Ravintolapäivä, Osta tilalta! -päivä, Siivouspäivä, Martanpäivä, Suomen luonnon päivä ja Pohjois-Karjalan maakuntapäivä ovat jo valmiiksi tunnettuja tapahtumapäiviä.

Myös omaa tapahtumaa suunnitellessa kannattaa kutsua mukaan ainakin lähi-alueen muut toimijat. Voisiko järjestää lähikylien yhteiset kesäpäivät tai koota kaikki alueen yhdistykset samaan pikkujoulupöytään? Hyödyt ovat molemminpuolisia.



4. LÄHIRUOKA KUNNIAAN

Tapahtumien tarjoilupöydän hyvä perusta ovat puhtaat ja lähellä tuotetut raaka-aineet. Kun selvittää, mitä kaikkea lähiseudulla tuotetaan, saat-
taa yllättyä. Omissa tapahtumissa paikallisilla an-
timilla erottuu joukosta ja niistä voi tuunata kylälle
tunnusomaisen herkun.

Lähiruokamyymälöistä, tilapuodeista, myymä-
läautosta ja REKO-lähiruokarenkaista löytyy laa-
dukkaita elintarvikkeita. Tuttujen ostosten lisäksi
ennakkoluulottomat valinnat: kotisirkat, härkä-
papu, inkivääri, saskatoon, tyrni, paikalliset juus-
tot ja kalajalosteet sekä vähemmän käytetyt lihat
highland, kyyttö ja lammas tuovat jutunjuurta
ruokapöytään. Paikkakunnan leivät ja leivonnai-
set kiinnostavat ruokailijoita, joten aito ruisleipä
ja satokauden raparperitorttu tekee juhlan.

Lähiruoassa on myös kyse arvoista, valinnoilla
kerrotaan mikä meille on tärkeää. Tämän voi ottaa
tapahtuman kärjeksi. Otetaan remmiin mukaan
paikalliset yrittäjät, yhdistykset ja kunnan edusta-
jat. Nostetaan yhdessä esille lähiruoka ja tuottajat
– maistiaisia unohtamatta.



KOKKOSET ELI MAHALLAAN MAKKOOJAT (30 kpl)

5 dl maitoa
50 g hiivaa
1 kananmuna
2 dl sokeria (suolaisiin 0,25 dl)
1 tl suolaa
15 dl vehnäjauhoja (suolaisiin hiivaleipäjauhoja)
150 g jääkaappimargariinia
Voiteluun: 25 g voita

Tee taikina pullataikinan tapaan. Leivo kohonneesta taikinasta kaksi pötköä ja paloittele kumpikin 15 osaan. Pyöritä palat palloiksi ja taputa ne sentin paksuisiksi soikeiksi kakkaroiksi.

Täytä kokkoset mieleiselläsi täytteellä, 1 rkl kullekin. Nosta reunat täytteen päälle ja nipistele kiinni aloittaen keskeltä, jotta täyte pysyy hyvin sisällä. Pane kokkoset pellille saumapuoli alaspäin, kohota hetki, paista 200-225 asteessa ja voitele sulatella voilla uunista ottamisen jälkeen.

KOKKOSTÄYTTEITÄ

MUSTIKKATÄYTE:

1 l tuoreita mustikoita
1 ½ rkl perunajauhoja
3 rkl (hillo)sokeria

Sekoita mustikoihin perunajauhot ja sokeri. Vaihtoehtona paistonkestävä mustikkamarmeladi.

ISOÄIDINJUUSTO-TÄYTE:

300 g isoäidin juustoa
(ricottaa tai fetaa)
2 valkosipulin kynttä
3 rkl ruohosipulia tai persiljaa

Kuutioi juusto ja lisää joukkoon hienonnetut valkosipulinkynnet ja yrtit.

Tee maistuva täyte mieleisistä aineksista. Kokeile lammas-, sieni- tai kasvistäytteitä!



LÄHIRUOKAA SOPPATYKILLÄ: LIPSTIKKAKEITTO

35 l vettä
15 kg perunakuutioita
12 kg porkkanakuutioita
1 kg purjosipulirenkaita
5 kg kiinankaalisuikaleita
1 kg kukkakaalikukintoja
2 kg parsakaalikukintoja
2 kg lehtikaalisuikaleita
5 kg kesäkurpitsalohkoja
n. 600 g kasvisliemijauhetta
8 prk Koskenlaskija Ruoka á 250 g tai vastaava määrä
sulatejuustoa
5 l ruokakermaa 15%
½ litraa tuoretta lipstikkaa eli liperiä
suolaa (huom! kasvisliemessä jo suolaa runsaasti)

Kasvikset voi tilata valmiiksi käsiteltyinä, tämä helpottaa työtä. Keitä vesi, lisää kasvisliemi ja kasvikset kypsymisjärjestyksessä. Keittoa tulee noin 85 litraa ja siitä riittää 250-300 ruokailijalle annoskoosta riippuen.



SOPPATYKITYSTÄ

Tutustu oman tai lainatun soppatykin käyttöön ja keittoaikaan etukäteen.

Hanki keittokulhot annoskoon mukaan.

Mittaa etukäteen malliksi paljonko keittoa annostellaan, jotta se riittää kaikille.

Soppatykillinen lammaskaalia:





5. LUONNONANTIMET KÄYTTÖÖN

Luonto tarjoaa loistavat puitteet ja tarvikkeet monenlaisia juhlia varten. Kylän metsistä löytyvistä villiyrteistä, marjoista ja sienistä tai lähijärven kaloista saa parhaat ainekset tarjottaviin. Kannattaa hyödyntää myös erilaiset kukat, varvut, oksat, kivet ja kävyt juhlien koristelussa.

Luonnonantimien yhteisestä keräämisestä sekä niiden valmistamisesta ruuaksi tai koristeiksi saa loistavan ohjelmanumeron kylätapahtumaan. Villiyrттien tunnistaminen ja kerääminen sekä sieniretki tai sieninäyttely ovat aina varmoja vetonauloja kyläjuhlissa. Pilkkikisat ja rantaonginta houkuttelevat myös lapsiperheitä. Samalla on hyvä tuoda esille luonnonantimien terveysvaikutuksia.

Kunto kasvaa kerätessä ja vitamiineja ropisee. Ja mikä olisikaan parempaa, kuin yhdessä nautittu rantakala, vispipuuro tai yrттiletut. Lähiseudulta saattaa löytyä myös luonnontuotteita hyödyntäviä yrityksiä. Kylätapahtumassa on mukava tarjota oman seutukunnan hilloja, mehuja tai kalasäilykkeitä.

Luonnon monet mahdollisuudet eivät toki rajoitu vain syömiseen tai silmänruokaan. Ota kaikki aistit käyttöön luontotapahtuman ohjelmaa rakentaessa. Korvat hörölle, nenä kohti tuoksua! Pistä pystyyn aistipolku kylätalon lähimetsään tai arvuuttele tuoksumailmaa.





KELTAVAHVERO ELI KANTARELLI
Kantarelli
Collybia collybia

HAERÄMUSTI
Morchella esculenta

JAUHOSIEMI
Mjölkskivling
Clavaria fragilis

RESEPTIJÄ LUONNONANTIMISTA

HERKKUHAUKI MIRJAN TAPAA

1 kg haukifilettä (pakasta vähintään vuorokausi)

LIEMI 1:

3 dl vettä

3 dl etikkaa

3 rkl karkeaa merisuolaa

LIEMI 2:

1 dl öljyä

2 dl vettä

1,4 dl sokeria

Lisäksi purkkeihin: sipuliviipaleita, valkosipulia, tilliä, valko- ja roseippuria kokonaisina ja laakerinlehteä.

Kiehauta ja jäähdytä molemmat liemet. Sulata ja paloittele haukifileet haarukkapaloiksi ja laita ne laakeaan kulhoon. Kaada liemi 1 kalapalojen päälle ja anna vaikuttaa 3 tuntia jääkaapissa. Kaada suolaliemi pois. Lado kalapalat, sipulit ja mausteet säilykepurkkeihin kerroksittain ja kaada liemi 2 päälle. Herkkuhauki on valmista syötäväksi 1-2 päivän kulluttua ja se säilyy viileässä noin kaksi viikkoa.



NOKKOSNÄKKÄRI

2 dl maissijauhoa

1 dl auringonkukansiemeniä

1 dl seesaminsiemeniä

½ dl pellavansiemeniä

½–1 dl kuivattua nokkosrouhetta

½ dl (gluteenittomia) kaurahiutaleita

¾ dl rypsi- tai oliiviöljyä

½ tl suolaa

2 dl kiehuva vettä

PINNALLE: seesaminsiemeniä

Sekoita kaikki ainekset kulhossa sekaisin. Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille mahdollisimman ohueksi levyksi. Ripottele pinnalle seesaminsiemeniä. Paista 150-asteisessa uunissa 45–50 minuuttia. Jäähdytä ja murra sopiviksi paloiksi.

*Luonto tarjoaa
toinen toistaan
herkullisempia antimia!*



6. PIDOT PYSTYYN

Joskus on mukava järjestää oikein kunnon pidot, semmoiset vanhan ajan ruokajuhlat. Notkuva ruokapöytä laitetaan koreaksi ja tarjolla on jos jonkinlaista sorttia. Kokoonnutaan yhdessä ruokapöydän ääreen syömään, juomaan ja vaihtamaan kuulumisia. Perinteisesti pitoja on järjestetty suurten juhlapyhien tai erityisten merkkitapahtumien kunniaksi. Näinhän se on nykyisinkin. Jouluna suku kokoontuu yhdessä syömään ja tasavuosien syntymäpäiville tai häihin kutsutaan myös ystävät mukaan. Kylillä juhlistetaan vaikkapa äitienpäivää kyläkoulun kanssa tai herkutellaan koko kylän hirvipeijaisissa.

Suuret ruokajuhlat eivät kuitenkaan synny käden käänteessä. Yksistään ruokien valmistaminen on jo iso työ, lisäksi vielä kaikki muut järjestelyt, ostokset ja ruokailutilan valmistelu. Yhteistyössä on voimaa tässäkin asiassa ja töitä kannattaa jakaa isomman joukon kesken. Ruokien valmistaminen yhdessä tai valmistusmenetelmän opettaminen on samalla hyvä ohjelmanumero. Esimerkiksi rosvopaistin tekemisen tai naurispuuron valmistuksen moni olisi halukas oppimaan.

Pidot voi hyvin järjestää myös nyyttikestiperiaatteella. Jokainen tuo jotakin, eikä järjestäminen käy liian raskaaksi kenellekään. Tehdään piknikpidoista kylän perinnetapahtuma!



ROSVOPAISTI

karitsan paistia, härkää,
porsaan niskaa, hirveä
silavaa tai kylkeä vähärasvaisille lihoille
suolaa 10-12 g/1 kg lihaa (1 tl=5g)
voi- tai leivinpaperia
sanomalehteä
foliota
kanaverkkoa

Mausta lihat vaikkapa villiyrteillä.

porsas:
suola, pippuri, sitruuna, suolaheinä

lammas:
suola, pippuri, chili, valkosipuli, timjami

härkä:
silava, suola, pippuri, kanerva tai
rosmariini

hirvi:
porsaan kylki, suola, pippuri, katajanmarja
tai mänty



ROSVOPAISTI

Kaiva 50 cm syvä ja metrin leveä rosvopaistimonttu hiekka- tai saviperäiseen maahan hieman ympäristöään korkeammalle paikalle. Monttuun voi upottaa kaivonrenkaan ja sen sisäpuolelle kiviä, pelkkä rengas halkeaa kuumuudesta.

Laita pohjalle hiekkaa ja vuoraa reilun kokoisilla kivillä, tiilillä tai vuolukivillä. Laita väleihin hiekkaa, jotta kivet pysyvät paikoillaan. Polta montussa pientä pilkettä neljä tuntia.

Mausta 2-3 kg kokoiset lihapalat. Tee vähärasvaiseen lihaan veitsen kärjellä reikiä silavanpaloille. Kääri lihapala kostutettuun kaksinkertaiseen leivinpaperiin, sanomalehteen, folioon ja kanaverkoon.

Lapioi hiilet sivuun hiekka-alustalle. Nosta liha-nyytit monttuun ja päälle hiekkaa sekä kuumat hiilet. Tee montun päälle uusi nuotio ja polta sitä lihojen kypsymisen ajan eli noin viisi tuntia. Erityisesti riista ja härkä saavat hautua pitkään mu-reutuakseen.

Siirrä kuumat hiilet ja hiekka pois. Nosta lihat varovasti ja anna levähtää puoli tuntia. Avaa nyytit ja leikkaa liha ohuiksi siivuiksi.

Samalla nuotiolla kypsyvät loimulohi, kasvisnyytit ja perunat leivinpaperiin ja folioon käärittyinä. Päreet sopivat lautasen tilalle!





KEITON PERUSOHJE 10:LLE

2-2½ litraa vettä

4 liemikuutiota tai mausteita

1 kg perunaa tai 4 dl pastaa tai 3 dl riisiä

500-700 g kasviksia tuoreena tai pakasteena

500-700 g makua antavaa raaka-ainetta: ruskistettua jauhelihaa, haudutettua hirven- tai lampaanlihaa, broileria, makkaraa, nakkeja, raakamakkaraa, fileoitua kalaa, papuja, härkistä, nyhtökauraa mausteita

1-2 dl hienonnettua persiljaa/tilliä

Kuumenna neste kattilassa kiehuvaaksi. Lisää liemikuutiot tai mausteet. Lisää kuoritut ja lohkotut perunat. Kun liemi kiehuu uudelleen, lisää kuoritut kuutioidut kasvikset. Keitä noin 15 minuuttia. Lisää yksi makua antava aine ja keitä keitto kypsäksi. Tarkista maku ja mausta makua antavan raaka-aineen mukaan.

Jos käytät keittoon ruokakermaa tms. niin vähennä määrä veden määrästä. Tästä keitosta tulee reilut 400 gramman annokset eli santsauksen varaa on.

7. EI OPPI OJAAN KAADA

Ruokajuhlien järjestäminen vaatii monenlaista osaamista. Tapahtuman järjestäjän pitää muistaa ja hallita monta isompaa tai pienempää asiaa. Onneksi pyörää ei aina tarvitse keksiä uudelleen ja apua, ideoita ja ohjeita tapahtuman järjestämiseen on runsaasti saatavilla. Osaaminen myös karttuu kokemuksen myötä. Kun kerran järjestää kyläjuhlat, on moni asia seuraavalla kerralla jo helpompaa.

Maistuvat kyläjuhlat -hanke tarjosi mukana oleville kylille ja muillekin kiinnostuneille monenlaista koulutusta ruokajuhlien ja erilaisten tapahtumien järjestämiseen liittyen. Koulutuksissa käytiin laajasti läpi tapahtuman järjestämisen vaiheita suunnittelusta lupien hankintaan, budjetoinnista palautteen keräämiseen ja turvallisuuden varmistamisesta ohjelman rakentamiseen. Lisäksi toteutettiin hygieniapassi- ja järjestyksenvalvojakoulutuksia.

Juhlien ruokatarjoilua ja uusia ideoita paikallisten perinneruokien hyödyntämiseen pohdittiin tuunauspajoissa ja eväitä isompien ruokatarjoilujen järjestämiseen tarjottiin koko maakunnan yhteisissä Maistuvat muonitukset ja Maistuvaa kyläjuhliin tulen ääreltä -koulutuksissa.

Oppia käytiin hakemassa myös maakuntarajojen ulkopuolelta, kun bussillinen tiedonhaluisia vieraili lähiruokatuottajien tiloilla ja ruokamessuilla Etelä-Pohjanmaalla.

Hankkeessa koottiin kattava koulutuspaketti tapahtumia suunnittelevien käyttöön. Koulutusaineistot löytyvät hankkeen kotisivuilta osoitteesta <https://msl.fi/maistuvatkylajuhlat/tapahtumakoulutus/>. Sieltä ne ovat luettavissa myös hankkeen päättymisen jälkeen.



SITRUUNAINEN TEEBOOLI

½ l vettä
5 pussia sitruunateetä
1 dl sokeria
1 l vettä
1 l sitruunalimonadia
1 sitruuna, jääpaloja

Keitä puoli litraa vettä kiehuivaksi ja lisää teepussit joukkoon. Hauduta pari minuuttia ja sekoita sokeri sekaan. Anna jäähtyä. Sekoita litraan kylmää vettä limonadi. Lisää viipaloitu sitruuna ja jäähtynyt tee.

Jäähdytä kylmässä.
Lisää joukkoon jääpaloja ja haluessasi tuoreita mintunlehtiä ennen tarjoilua.



RAIKAS RAPARPERIJUOMA

2 l paloiteltua raparperia
1 luomusitruuna
5 dl talous-,fariini- tai ruokokidesokeria
3 tl sitruunahappoa
(apteekista tai isommista kaupoista)
2 l kiehuvaa vettä
n. 30 g tuoretta inkivääriä, kanelitanko tai
muutama mintun oksa

Leikkaa huuhdotut raparperin varret pieniksi paloiksi. Pese sitruuna. Kuori sitruunan keltainen kuori raparperipalojen joukkoon ja purista mehu. Mittaa joukkoon sokeri ja sitruunahappo sekä maustava aine, jos haluat juomaan mausteisuutta. Kaada päälle kuuma vesi. Sekoita ja anna maustua huoneenlämmössä vuorokauden ajan. Siivilöi juoma ja pullota.

Säilytä viileässä. Laimenna tarjolle tuotaessa mehuksi vedellä tai sitruunan makuisella kivennäisvedellä.





Omat reseptit ja muistutinpanot:





Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

2019 Joensuu

Tekstit: Tiina Anola-Pukkila, Reeta Rönkkö ja Tanja Airaksinen | **Kuvat:** Tiina Anola-Pukkila, Jenni Väisänen, Reeta Rönkkö, Tanja Airaksinen, Päivi Keronen sekä kyläjuhlien järjestäjät | **Taitto:** Kaisa Kervinen hankkeen graafisen ilmeen pohjalta. **Elämä** on parasta itse tehtynä!