



3R - RAKKAUDESTA RIISTARUOKAAN

RIISTAMATKAILU



Elinvoimakeskus



Euroopan unionin
osarahoittama



Elinvoimakeskus



**Euroopan unionin
osarahoittama**



Tekstit: Nikke Häggström, Taru Ikäheimo Niemi, Ida Lindroos (TurVa), Tanja Nummelin

Taitto: Taru Ikäheimo Niemi

Kuvat: Taru Ikäheimo Niemi, Ida Lindroos

3R - Rakkaudesta riistaruokaan -hanke on saanut EU:n maaseuturahoitusta Lounais-Suomen elinvoimakeskuksesta ajalle 14.9.2023-30.6.2026. Hanke on EU:n osarahoittama.

RIISTAMATKAILU

Syyskuussa 2025 toteutimme pilottiretken Björkboda Bruksgårdiin kahden hankkeen, 3R - Rakkaudesta riistaruokaan ja Tulevaisuuden ruokaketjut Varsinais-Suomessa (Turva), yhteistyönä. Retki toteutettiin yhdessä Björkboda Bruksgårdin sekä heidän omistamansa laavukokonaisuuden kanssa, luonnon rauhassa ja aitojen puitteiden äärellä.

Pilotissa suunniteltiin, kokeiltiin ja rakennettiin konseptia siitä, miten luonnossa toteutettava riistaruokaelämys voidaan muotoilla selkeäksi, monistettavaksi ja myytäväksi tuotteeksi.

Toiveena on, että yrittäjät tarttuvat syntyneeseen ideapohjaan, kehittävät konseptia edelleen ja synnyttävät uusia yhteistyötapoja vastaavien kokonaisuuksien toteuttamiseen.

Samalla avautuu mahdollisuuksia lisätä riistan käyttöä ja tuoda sen tarina entistä luontevammin osaksi ruokaelämyksiä.

Sisältö



Riistamatkailupilotin lyhyt esittely

Liiketoimintakosenpti: riistamatkailu

Matkailupilotin testaus ja arviointi

Reseptit retkiolosuhteisiin

Riistamatkailun tuotekortti

Retkiolosuhteiden oma-
valvontasuunnitelma

Kuva: Taru Ikäheimo Niemi



Riista- matkailu- pilotin lyhyt esittely

3R ja TurVa -hankkeiden työryhmät vierailivat useilla laavuilla Kemiönsaarella ja päättivät toteuttaa pilottiretken yhteistyössä Björkboda Bruksgårdin kanssa heidän hyvin kehitetyssä ”laavussaan”. Kyseessä ei ole perinteinen laavu, vaan pikemminkin pieni metsäyhteisö, johon kuuluu laavu, keittiö, majoitusmahdollisuus, ulkokäymälä sekä sauna.

Aivoriihessä kehitettiin paikalle nimi, jotta asiakkaille muodostuisi parem-

pi käsitys kokonaisuudesta: Björkbodan helmi - Metsäkeidas, ruotsiksi Björkbodas pärla - skogsoas/ skogsglänta.

Lähtökohtana ja idea-
na oli luoda TYHY-päivän
konsepti yritysryhmille,
mikä oli myös Björkboda
Bruksgårdin toive.

Raseko, joka edusti
3R-hanketta, vastasi oh-
jelman sekä päivän tar-
kemman aikataulun suun-
nittelusta, ruokalajeista
sekä käytännön yksityis-
kohdista liittyen materi-
aaleihin, raaka-aineisiin
ja ennakkovalmisteluihin.



Hanketyöryhmä kutsui median ja paikallisia yrittäjiä osallistumaan pilottiin paikan päälle kokemaan kokonaisuuden. Tavoitteena oli sekä näkyvyyden lisääminen että ”oikeiden” asiakkaiden mukanaolo testausvaiheessa.

Ohjelma suunniteltiin eri osioihin ja menu laadittiin siten, että se oli mahdollista valmistaa ja toteuttaa laavukokonaisuuden keittiössä.

BJÖRKBODAN HELMI - METSÄKEIDAS



Kuvat: Ida Lindroos

Matkailupilotin testaus ja arviointi

Raseko saapui Björkbodan helmeen kaiken tarvittavan materiaalin kanssa ja aloitti valmistelut noin tuntia ennen ohjelman alkua. Björkboda Bruksgård oli valmiiksi sytyttänyt nuotiot ja kynttilät sekä järjestänyt veden paikalle.

Pilottiretki toteutettiin ohjelman mukaisesti. Aikataulu piti pääosin, mutta arvioinnissa todettiin, että ohjelmapisteitä oli liian paljon suhteessa käytettävissä olevaan aikaan.

Ruokailun osalta nousi esiin tarve pohtia yhdessä catering-yritysten kanssa, millainen menu on toimivin ja kuinka paljon ruokaa tarjotaan. Tässä pilotissa esimerkiksi riisitamakkaraa oli liikaa kolmen ruokalajin lounaan jälkeen. Lisäksi pohdittiin asiakkaiden osallistamisesta ruoanvalmistukseen: mikäli asiakkaat osallistuvat, tämä tulee huomioida jo valmisteluissa ja aikatauluun on varattava riittävästi aikaa.

Kuva: Taru Ikäheimo Nieminen



Paikan etuina ovat tilavat puitteet ja suhteellisen helppo saavutettavuus: alueelle ei ole pitkiä metsäpolkuja, joita pitkin materiaaleja ja tarvikkeita pitäisi kantaa. Mikäli konsepti toteutetaan vaativammassa maastossa sijaitsevalla laavulla, on syytä huomioida kevyempi varustus ja yksinkertaisemmat ruokalajit.

Kuvat: Taru Ikäheimo Nieminen

Ohjelman määrän ja sisälön osalta todettiin, että kokonaisuus kannattaa osittain räätälöidä asiakaskohtaisesti, mutta asiakkaalle on tärkeää viestiä selkeästi etukäteen, mitä pakettiin sisältyy.



RIISTA- MATKAILUN TUOTEKORTTI

Tuotekuvaus

Tuotteen nimi

Työhyvinvointia Björkbodan Helmi - Metsäkeidas

Tuotteen kuvaus

Päivä luonnon keskellä, Björkbodan Helmi- Metsäkeitaalla. Yritysten tyhy-päiviin keskittyvä ohjelm:

- Yhteiskuljetus kohteeseen
- Tervetulomaljat teeman mukaisesti
- Ohjattua ohjelmaa
- Ruokailu (riista- ja villi

ruokaa) paikallisten palveluntuottajien toteuttamana (Huom! Pilotissa Rasekon tuottamat ruokapalvelut)

- Saunomismahdollisuus sekä vapaata ohjelmaa



Kuva: Taru Ikäheimo Nieminen

Päivän ohjelmassa perusrunko, jota voidaan muokata asiakkaan toiveiden mukaisesti.

Lähtökohta on, että kaikki ruoka olisi paikallisilta tuottajilta riista- ja villi-

ruokateemaisesti ja ohjelmopalveluissa näkyisi luonnonläheisyys.

Esimerkiksi saunan yhteydessä tarjottavat kauneushoito tuotteet olisivat luonnon yrteistä tms. valmistettuja.



Kuva: Ida Lindroos

Myös ruokapalvelut on tarinallistettu paikallista kulttuuria ja historiaa kunnioittaen (esim. Anna von Wendtin isoäidin Sor-sapata).



Kuva: Taru Ikäheimo Nieminen

Ajallinen kesto ja matkan pituus

Paikan päällä Björkbodan Helmessä noin 8 tuntia. Matka Björkbodaan riippuu asiakasryhmän lähtö- ja paluupaikasta.

Toteutuspaikka tai reitti

Kemiönsaaren Björkbo-
dassa sijaitseva Björkbo-
dan Helmi - Metsäkeidas.

Reitti esim. Turku - Björk-
boda - Turku.

Toteutusaika

Ympäri vuotisesti.

Pääasiallinen sesonkiaika
kevät ja syksy; lisätään
matkailua ja elämyksiä
muutoin hiljaisempaan
kauteen.

Opastuskieli

suomi, ruotsi, englanti
(muut kielet?)

Vaativuustaso

Helppo; yksi pieni mäki ja
valmiit polut. (Metsäkei-
das ei ole täysin esteetön
johtuen hieman epätasai-
sesta metsämaastosta.)
Autolla pääsee perille.

Asiakkaiden tarvitsemat varusteet

Asiakkaat tarvitsevat sää-
olosuhteisiin soveltuvan
vaatetuksen.

Lisäksi ryhmän omas-
ta ohjelmasta riippuen
mahdollisia lisävarusteita,
esim. saunavarusteet,
mahdolliset liikuntavaa-
teet ja -välineet (keppi-
jumppa tai joogamatto).

Hinta

Tuotteen hinta/ hlö/ ryhmä sekä ryhmän minimi- ja maksimikoko.

Tuotteen hintaan sisältyy mm. tapahtuman valmistelu ja toteutus, järjestäjän vastuuvakuutus sekä järjestäjän tarjoamat välineet ja varusteet.

Maksullisina lisäpalveluina paikalliset palveluntuottajat (liikunnalliset ohjelmapalvelut, asiantuntijaluennot yms.).

Peruutus- ja maksuehdot

Sovittava aika, johon mennessä tapahtuma voidaan peruuttaa ilman lisäkuluja.

Mahdollinen säävaraus tai force majeure -ehdot.



Kuva: Taru Ikäheimo Nieminen

Tuotteen toteutus- suunnitel-

Asiakkaille ennakkoon toimitettava lisä- informaatio

Tieto eläinten kanssa toimimisesta ja mahdolliset allergiat

Ei eläinten kanssa toimimista. Ruoka-allergioista ilmoitus järjestäjälle kaksi viikkoa ennen tapahtumaa.

Olosuhde- rajoitukset

Millaiset olosuhteet johtavat tapahtuman peruuntumiseen: erittäin huonot sääolosuhteet, myrsky, kelirikko tiestössä tmv.

Ohjelma

Tieto asiakkaalle ohjelmasta ja toiminnan luonteesta.

Valittavana kolme erilaisista tyhy-päiväpakettia.

Kuva: Taru Ikäheimo Nieminen



Ennakko-ohjeet tarvittavista tiedoista, taidoista, vaatetuksesta sekä varustuksesta

Pukeutumis-, varustautumis- ja valmistautumisohteet.

Sään ja ohjelman mukainen varustus. Saunojilla oltava mukanaan omat pyyhkeet, uimapuvut (uintimahdollisuus lamassa) sekä laudeliinat.

Informointi alkoholin käytön suhteen

Tieto myös, mikäli toimintakyky tullaan tarkastamaan tapahtumassa.

Alue ei ole anniskelualuetta. Asiakas voi tuoda mukanaan omia alkoholijuomia ruokailuun tai tilaisuuteen.

Tapahtuman sisältö ja toimintaohje oppaille

Kohderyhmä / tieto asiakkaista

Ryhmä, jolle tuote on suunniteltu: Yritysten tyhy-päivät. Yritysten koulutus- ja kokousasiakkaat.

Tuotteen tarjoama hyöty asiakkaalle

Työhyvinvoinnin edistäminen, koulutus tai elämysten tuottaminen asiakkaalle riistaa, villiruokaa, luonnonrauhaa ja yhdessäoloa hyödyntäen.

Mahdollisuus riistan ja riistaruoan tiedon lisäämiseen (mm. eettisyys, lähiruoka, tarinallistaminen).

Samalla mahdollisuus paikallisen elinkeinon tuntemuksen lisäämiseen paikallistuottajien tuotteiden ja yhteistyön kautta.

Kuva: Taru Ikäheimo Nieminen

Toimintaohjeet tapahtuman valmisteluun

Suorituspaikkojen valmisteluun liittyvät ohjeet, välineet ja varusteet, oppaiden vaatetus, karkea valmistelun aikataulutus, ym.

Säänmukainen pukeutuminen, luonnonmukaiset ruokailuvälineet, ruoan esivalmistelu sekä tarvittavien ruokailuun ja sen valmistamiseen liittyvien välineiden kuljetus kohteeseen.



Mahdollinen muisto asiakkaalle päivästä; esim. läihitilan hunajasta valmistettu kauneudenhoitotuote, yrttien siemeniä, luonnonmukainen avaimenperä tai korttipuiden lehdistä tms.

Kuva: Taru Ikäheimo Nieminen



Toimintaohjeet tapahtuman jälkeen

Mitä tehdään tapahtuman jälkeen: mm. välineiden ja varusteiden palautus, asiakaspalaute ym.

Varautuminen sääolosuhteiden tuomiin rajoituksiin

Palvelun toteutukseen mietittyjä vaihtoehtoja ottaen huomioon esimerkiksi luonnon ja sääolojen tuomat rajoitukset toiminnalle.

Esim. myrsky, kova tuuli, metsä- ja ruohikkopalovaroitus, kelirikko ties-
tössä tmv.

Kuva: tekoälyn generoima



Ruokailu-järjestelyt

Ruokailut

Riistaruokaa, lähituottajien ruokaa. Ruokailussa otettava huomioon tapahtumapuitteet, sähköttömyys ym. Mahdollisimman pitkälle esivalmisteltu ruoka. Esim. keitot ovat hyviä; riistakeitto, kala-keitto.

Kuva: Taru Ikäheimo Nieminen

Ruokatarvikkeet ja ruokailuvälineet

Ruokatarvikkeet riippuvat siitä, mitä ruokaa tapahtumassa tarjoillaan. Menu suunnittelussa tulee ottaa huomioon ruokatarvikkeiden ja ruokailuvälineiden kuljetus sekä se, että ruokailu- ja ruoanvalmistustilat Björkbodassa ovat rajalliset. Ensisijaisen tärkeää on, että paikkaan tutustutaan ennen varsinaista tilaisuutta, jotta voidaan suunnitella menu tapahtumapaikan puitteet huomioiden.



Ruoanvalmistusohjeet

Ruoanvalmistusohjeet ovat menun mukaisia. Kaikissa ruokailuun liittyvissä tulee ottaa huomioon ekologinen, sosiaalinen ja taloudellinen kestävyys.

Kuva: Taru Ikäheimo Nieminen



Kestävän kehityksen huomiointi

Ekologinen kestävyys

Luontoympäristön kestävyyden huomioiminen

Minimoidaan jäljet ja vaikutus ympäröivään luontoon. Valitaan ekologisia välineitä. Vältetään avo- tulta ja noudatetaan jokaisenoikeuksia ja alueen järjestyssääntöjä. Liikutaan vain merkityillä alueilla tai valmiilla poluilla. Aiheutetaan mahdollisimman vähän roskaa

Metsäkeitaalle, kaikki syntyneet jätteet kerätään pois alueelta ja lajitellaan. Suositaan lähiruokaa ja paikallisia tuottajia. Vettä käytetään vain tarpeen mukaan.

Tapahtuman jätehuollon järjestäminen

Käytetään mahdollisimman ekologisia välineitä, kuten ruokailussa puisia välineitä.

Jätteet kerätään niille varattuihin astioihin ja lajitellaan. Kaikki syntyneet jätteet kuljetetaan pois tapahtuman jälkeen.

Kuva: Ida Lindroos



Tapahtuman energiankäytön minimoiminen

Esivalmisteltu ruoka kypsennetään loppuun tulella, grillaten ja/tai puilla lämmitetyn liedon päällä.

Suositaan yhteiskuljetusta paikan päälle. Alueella kuljetaan jalan.

Saunaa lämmitetään vain tarpeellinen aika saunojien lukumäärä huomioon ottaen.

Ympäristömyönteisyyden huomioon ottaminen

Tapahtuman toimintaympäristö itsessään tukee luontomyönteisyyttä. Ympäristömyönteisyyttä voi lisätä tarinallistetuilla

ruokailu- ja ohjelmapalveluilla, joissa tuodaan luonnon läsnäolo ja alueen kulttuurihistoria asiakkaan lähelle.

Muu ekologisen kestävyys edistämien

Riistalihan ja lähiruoan suosiminen sekä paikallisten yrittäjien tuotteiden suosiminen. Aktiviteetit, jotka tukevat ekologista kestävyttä; ei sähköllä toimivia välineitä, luonnontuotteiden suosiminen esim. kauneudenhoitotuotteissa sekä ruoassa.

Kuva: Ida Lindroos



Taloudellinen kestävyys

Palvelut pyritään tuottamaan taloudellisesti ja tehokkaasti. Edistetään paikallista elinkeinoelämää ja otetaan paikalliset palveluntuottajat huomioon esim. hankinnoissa, liikumisessa ja ruoassa. Kaikki ruokatuotteet hankitaan paikallisilta tuottajilta. Hyödynnetään esim. alueen ohjelmapalveluiden, matkanjärjestäjien tai catering-yritysten palveluita.

Sosiaalinen kestävyys

Huomioidaan suhde paikallisyhteisöön, paikallinen yhteenkuuluvaisuuden tunne ja alueellinen identiteetti.

Kiinnitetään huomiota tapahtumassa vuorovaikutukseen, ryhmäytymiseen, vapaaehtoisuuteen, tasa-arvoon, osallistumisen mahdollisuuteen, yhteistyöhön ja reiluun työnjakoon.

Kulttuurinen kestävyys

Huomioidaan paikalliset arvot. Hyödynnetään paikallista ympäristöä, maisemaa ja rakennuksia sekä perinteitä ja historiaa, esim. tarinallistamisen, ruokakulttuurin esiintuomisen ja päivän ohjelman avulla.

Huomioidaan eri taustoista tulevat asiakkaat (esim. kieli, kansallisuus). Lisätään kulttuurien tuntemusta ja arvostusta.

Turvallisuus- suunnitelma

Muistilista

- ☐ Riskien arviointi
- ☐ Järjestäjät
- ☐ Vastuut: turvallisuudesta vastaava henkilö ja varahenkilö
- ☐ Alkamis- ja päättämisaika
- ☐ Tiedot asiakkaista: lukumäärä, allergiat, mahdolliset rajoitukset jne.
- ☐ Oppaiden ensiapu- ja avunhälytysvälineet sekä muu turvavarustus
- ☐ Mahdolliset lupa-asiat
- ☐ Vakuutusturva
- ☐ Paloturvallisuus
- ☐ Ravinto- ja hygienia-ohjeistus (omavalvontasuunnitelma)
- ☐ Pelastussuunnitelma: sijainti, tärkeät puhelinnumerot, ohjeet eri tilanteisiin

Kuva: tekoälyn generoima



LIIKETOIMINTAKONSEPTI: RIISTAMATKAILU

Idea

Kenelle: työhyvinvointiasiakkaille (organisaatioiden henkilöstö) ja turisteille

Mitä: ohjelmaa, ruokailua, saunomista, yhteiskuljetus kohteeseen ja elämyksiä tuottava matkailu

Myynti: Markkinoidaan yrityksille sosiaalisessa mediassa, erityisesti LinkedIn, suora B2B-markkinointi sekä kumppanuudet. Turisteille B2C-suoramyynti ja hakukonemarkkinointi, matkailusivustot ja elämys-

palveluiden markkinapaikat, matkanjärjestäjät ja majoituspaikoissa mainonta.

Miksi liiketoimintaa tehdään ja miksi valita meidät: Liiketoiminnalla edistetään muiden työyhteisöjen hyvinvointia ja tarjotaan turisteille suomalaista ruoka- ja metsäkulttuurikokemusta.

Miten yritys toimii: Yritys toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti luonnonsuojelulakia ja jokaisenoikeuksia noudattaen.

Kohderyhmä

Työhyvinvointiasiakkaat (organisaatiot), ulkomalaiset turistit, kotimaiset turistit, foodie-matkailijat, pienryhmät

Tuote

TYHY-päivä luonnossa

- Päätuotteena kokous ja tiimihenki
- Päätuotteena rentoutuminen ja hyvinvointi
- Päätuotteena inspiraatio ja riistaruoakulttuuri

Finnish forest food experience

- Forest Lunch
- Sauna experience & Supper
- Full Day in the Forest

Yritys

Toiminnan organisointi

Toiminta: Yritysten työhyvinvointipäiville suunniteltu päivän pituinen ohjelmapaketti, johon sisältyy ruoka ja ohjelmaa luonnon äärellä. Turisteille suunniteltu puolen päivän - päivän mittainen tutustuminen suomalaiseen (riista)ruokakulttuuriin, metsään ja/tai saunakulttuuriin.

Tuotanto: Päivän aikana valmistetut ruoat ovat suomalaisesta riistalihasta valmistettuja. Hyödynnetään omia tai lähituottajien raaka-aineita sesongin mukaan sekä villiruokaa.

Fyysiset resurssit

Toteutuspaikka: Luonnon keskellä oleva kohde. Esimerkiksi maatilamatkailukohde, luonnon helmassa sijaitseva tilausravintola, yrityksen laavu, saunakokonaisuus tms.

Henkiset resurssit

Henkilöstö: ohjelma- ja/ tai opaspalvelut, catering tai kokki, mahdolliset kuljetuspalvelut

Osaaminen: ohjelmapalveluosaaminen, opaspalveluosaaminen, ruoka- ja catering-osaaminen, hygieniosaaminen, turvallisuusosaaminen

Kuva: Ida Lindroos

Kilpailu

- Konsepti perustuu siihen, että ohjelmassa on valmis perusrunko, mutta se voidaan räätälöidä asiakasryhmän toiveiden mukaan, ja asiakas tietää jo ennakoon, mitä pakettiin sisältyy
- Tuodaan ihmiset lähemmäs luontoa ja suomalais- ta riista- ja viliruoka- sekä metsäkulttuuria tavalla, joka vahvistaa hyvinvointia ja synnyttää merkityksellisiä kokemuksia



- Autetaan asiakkaita ymmärtämään riistan, villiruuan ja paikallisen ruokaperinteen tarinaa osana kestävästä ruokakulttuurista

- Vahvuutena on myös paikallisuus ja tarinallisuus. Ruoka ja palvelut kytkevät alueen kulttuuriin ja historiaan niin, että elämys ei ole vain "retki", vaan kokonaisuus, jossa maisema, perinteet, raaka-aineet ja ihmiset muodostavat ymmärrettävän ja mieleen jäävän tarinan

- Palvelu tukee riistan käytön lisäämistä ja tekee riistan eettisyydestä, alkuperästä ja lähiruoasta luontevan osan asiakaskokemuksesta

- Tarjotaan työyhteisöille arjesta irrottautumista, yhdessä tekemistä ja palautumista luonnon rauhassa ja turisteille aito metsäkokemus ja luonnonrauha turvallisesti ja vastuullisesti

Kuva: Taru Ikäheimo Nieminen



Muita mahdollisuuksia

- Majoitusmahdollisuudet
- Kokousmahdollisuudet
- Aktiviteetit:
 - Pelit ja leikit
 - Tarinaretket
 - Hyvinvointi
 - Metsäjooga
 - Luontopolut
 - Potkukelkkasafari
 - Sauna ja saunakulttuuri
 - Saaristolaisolympialaiset
 - Riistaruoka- tai villiruokakurssi
 - Marjastus
 - Sienestys
 - Frisbeegolf
 - Illanvietto

- Vesille
- Kalastus
- Kalastusopetus
- Karaoke tai yhteislaulu
- Peli-ilta
- Veneretki

Muita kohde-ryhmiä

- Polttarit
- Pikkujoulut
- Yritystilaisuudet
- Neuleretriitit
- Kurssit, esim. sienestys, riistaruoka
- Tastingit, esim. pien-tuottajan siiderit ja mehut, oluet

Kuva: Pixabay





Kuvat: Pixabay

RESEPTIT

RETKI- OLOSUHTEISIIN

Lohikeitto

50 g voita
100 g kuutioitua sipulia
1 kg kuutioitua perunaa
1,5 l lohi- tai kalalientä
laakerinlehtiä, kokonaisia
maustepippureita
6 dl kermaa
800 g kuutioitua lohta
15 g leikattua tilliä
suolaa

Ohje

Kuullota sipuli kattilassa noin 10 minuuttia. Lisää kattilaan perunat ja kuullota hetki. Lisää kattilaan liemi ja mausteet. Hau-

ta, kunnes perunat ovat lähes kypsiä. Lisää kerma, kiehauta. Lisää lohenpalat ja tilliä, lopeta hauduttaminen. Tarkista maku ja suolaisuus.

Kuva: tekoälyn generoima



Mallas- tai saaristolaisleipä

7 dl vettä
375 g mallasta
1 l piimää
50 g tuorehiivaa
1 kg vehnäjauhoja
200 g vehnäleseitä
375 g ruisjauhoja
3 dl tummaa siirappia
30 g suolaa

Ohje

Kiehauta vesi ja kaada se maltaiden päälle. Kaada piimä maltaiden joukkoon ja tarkista, että lämpötila on noin 37 °C, ennen kuin lisäät hiivan. Sekoita kaikki raaka-aineet yleiskoneessa pienellä nopeudella. Voitele leipävuokat ja laita taikinaa vuokiin hieman yli puolenvälin. Peitä kelmulla huolellisesti. Anna taikinan koho-

Paista uunissa 160-180 °C (kiertoilma) noin 40 minuuttia.

Tarjoile lohikeiton kanssa.

Kuva: Taru Ikäheimo Nieminen



Lihakeitto

Lihan hauduttaminen

1 kg luullista naudan etu-
neljänneestä (etuselkä,
lapa, rinta, etupotka ja
niska)

1 rkl suolaa

2,5 l vettä

75 g porkkanaa

75 g sipulia

50 g selleriä

50 g palsternakkaa

maustepippuria

4 laakerinlehtiä

persiljanvarsia

Keittoon

100 g sipulia kuutioina

100 g porkkanaa kuutioi-
na

50 g palsternakkaa kuu-
tioina

50 g selleriä kuutioina

800 g perunaa kuutioina

25 g voita

500 g keitettyä lihaa kuu-
tioina

1,5 l haudutuslientä

15 g persiljaa leikattuna

Kuva: tekoälyn generoima



Ohje

Lihan hauduttaminen

Laita liha ja kylmää vettä kattilaan, lisää suola. Kiehauta vesi, poista vaahto. Lisää juurekset ja mausteet. Hauduta noin kaksi tuntia. Poista liha, jäähdytä. Siivilöi liemi.

Keittoon

Freesaa liemijuureksia kattilassa hetki, lisää perunat. Lisää haudutuslientä niin, että raaka-aineet peittyvät selvästi. Hauduta, kunnes raaka-aineet ovat lähes kypsiä ja lisää liha. Tarkista maku ja liemen määrä. Lisää lopuksi persilja.

Resepti voidaan tehdä myös riistalihasta.

Ohrarieska

750 g ohrajauhoa
22 g suolaa
22 g sokeria
700 g kylmää vettä

Ohje

Punnitse jauhot, suola ja sokeri yleiskoneen kulhoon. Lisää vesi. Sekoita taikinakoukulla hiljaisella nopeudella, kunnes taikina on tasaista. Siirrä taikina työpöydälle ja peitä kelmulla. Anna taikinan levätä noin 30 minuuttia. Jaa taikina viiteen osaan. Muotoile jauhojen avulla ohuiksi rieskoiksi. Painele rieskojen pintaan pienet reiät esim. haarukalla. Paista uunissa 300 °C (kiertoilma) noin 5-7 minuuttia. Pinoa kuumat rieskat ja kääri ne puhtaaseen liinaan hetkeksi. Tarjoile lämpimänä.

Metsäsieni- keitto

50 g voita
100 g sipulia kuutioituna
hienoksi
10 g valkosipulia murskat-
tuna
200 g mustatorvisieniä
paloina
200 g kanttarellejä paloi-
na
200 g suppilovahveroita
paloina
2 l kanalientä
1 rkl sinappia
5 dl kermaa
suolaa
mustapippuria

Ohje

Freesaa sipulia ja valko-
sipulia kattilassa noin 5
minuuttia. Lisää sienet
ja freesaa, kunnes neste
on haihtunut niistä. Lisää
kanaliemi ja hauduta noin
15 minuuttia. Lisää sinap-
pi ja kerma. Hauduta vie-
lä 10 minuuttia. Tarkista
maku ja mausta tarvit-
taessa. Suurusta neste-
suurustusmenetelmällä.

Metsäsienet voidaan kor-
vata kanttarelleilla.

Kuva: Taru Ikäheimo Niemi



Wallenbergin pihvit peurasta

1 kg jauhettua peuranlihaa
15 g suolaa
1 tl nelimaustetta
6 keltuaista
6 dl kermaa
400 g raastettua vaaleaa leipää

Ohje

Sekoita liha, suola ja nelimauste keskenään yleiskoneessa taikinakoukulla. Lisää keltuaiset yksi kerrallaan koneen käydessä. Kaada kylmää kermaa ohuena nauhana koneen käydessä, sekoita huolellisesti. Jaa taikina 10 osaan ja pyöritä palloiksi. Pyöritä leipäraasteessa, painele pihveiksi ja paisuta voissa.

Kuva: tekoälyn generoima



Annanperunat

1,5 kg kuorittuja perunoita

100 g voita

suolaa, valkopippuria

Ohje

Leikkaa perunat ohuiksi, noin 3-4 mm, viipaleiksi. Huuhdo perunoista tarkkelys pois runsaassa kylmässä vedessä, valuta ja kuivaa perunat huolella. Friesaa perunaviipaleita voissa pannulla tai laakeassa kattilassa, mausta suolalla ja pippurilla. Laita perunat voideltuun vuokaan. Peitä vuoka leivinpaperilla ja foliolla. Kypsennä 175 °C (kiertoilma) noin 30 minuuttia. Valuta tai kuivaa perunat huolellisesti ennen esillelaittoa.

Uunijuurekset

1 kg porkkanaa ja palsternakkaa

hunajaa

suolaa, mustapippuria

timjamia

rosmariinia

Ohje

Kuori juurekset. Leikkaa niistä tikkuja. Mausta ja sekoita hyvin. Laita juurekset vuokaan tai uunin pellille. Paahda uunissa 200 °C noin 20 minuuttia.

Kuva: Kuvaaja ei tiedossa. Raseko, riistakurssi.



Punaviinikastike

75 g salottisipulia kuori-
neen paloina
30 g varsiselleriä
2 valkosipulinkynttä
50 g herkkusieniä
0,5 dl punaviinietikkaa
5 dl punaviiniä
1 l sky-lientä tai tummaa
lihalientä
mustapippuria
2 laakerinlehteä
2 timjaminoksaa
suolaa
nokare voita

Ohje

Paahda kasviksia kattilas-
sa, kunnes ne tummuvat.
Kaada etikka kattilaan,
kiehauta. Kaada viini kat-
tilaan ja keitä sitä, kun-
nes jäljellä on noin 1/3.
Lisää liemi ja mausteet.
Hauduta kastiketta noin
30-40 minuuttia. Tarkista
kastikkeen maku ja pak-
suus. Siivilöi kastike, suu-
rusta tarvittaessa. Kiil-
lota kastike voilla ennen
esillelaittoa.

Kuva: Ida Lindrsoos



Mustikka- piirakka

Muropohja

100 g voita
1 dl sokeria
1 kananmuna
2,5 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
ripaus raastettua limetin
kuorta tai vaniljasokeria
tai kardemummaa (valin-
nainen)

Täyte

300 g metsämustikoita
200 g kermaviiliä
0,75 dl sokeria
1 tl vaniljasokeria
1 kananmuna

Ohje

Vaahdota sokeri ja pehmeä voi. Lisää kananmuna ja jatka vaahdottamista. Sekoita leivinjauhe ja jokin mausteista jauhojen kanssa. Kääntelee jauhot munasokerivoi-vaahtoon. Painele taikina tavalliseen piirakkavuokaan tai irtopohjalliseen piirakkavuokaan (26-20 cm).

Ripottele mustikat piirakkapohjan päälle. (Jos käytät pakastemustikoita, lisää 1 rkl perunajauhoja mustikoiden sekaan.)

Kuva: Taru Ikäheimo Nieminen



Sekoita sokeri, kermaviili ja muna kulhossa. Mausta vaniljasokerilla. Kaada kermaviiliseos mustikoiden päälle.

Tarjoillaan nokipannukahvin kanssa.

Paista piirakkaa uunin alatasolla 170 °C noin 25 minuuttia, kunnes reunat saavat hyvin väriä.



Kuva: tekoälyn generoima

RETKI-

OLOSUhteiden OMaValVONTA- SUUNNITELMA

Perustiedot

Kohde:

Björkbodan Helmi -
Metsäkeidas

Tapahtuma:

Työhyvinvointipäivä

Järjestäjä:

Raseko, Matkapt24 & Ra-
capt23A

Omavalvonnasta vastaa:
järjestäjä

Toiminta:

18 henkilökunnan jäsen-
tä, n. 5 asiakasta

Ruokailut

8 tunnin päivänä: bus-
sissa kahvi- ja ruisleipä-
tarjoilu, kohteessa lounas
ja paluumatkalla bussissa
mehu ja pullatarjoilu.

Menomatka: Bussissa täy-
tetty ruisleipä ja kahvi.

Lounas: Lounaaksi peu-
ranliha Wallenberg ja pe-
runakakkua sekä timjami-
juureksia riistakastikke-
n kera. Jälkiruoaksi mum-
mon mustikkapiirakkaa
sekä nokipannukahvia.

Paluumatka: Bussissa on
tarjolla mehua ja pullaa.

Ruoat esivalmistetaan Ra-
sekon opetuskeittiöissä
ja muut tavarat tuodaan
kohteeseen aamulla. Kyl-
mässä säilytettävät tuot-

teet kuljetetaan mustissa styroksiastioissa, että kylmäketju säilyy.

Muut tuotteet suljetuissa rasioissa. Astioiden lämpötilaa valvotaan, ettei astia lämpene ja ruoat pilaannu. Lämpötila pidetään alle +8 °C.

Ruoanvalmistus

Ruisleivät tehdään edellisenä päivänä valmiiksi ja laitetaan säilöön, josta ne otetaan esille seuraavana päivänä. Syödään heti. Kahvit keitetään ja laitetaan termoskannuun.

Lounas esivalmistetaan Rasekolla. Kuljetetaan kohteeseen kylmäsäilytyksessä siihen asti, että se lämmitetään ja syödään.

Käsihygieniasta pidetään koko päivän aikana huolta.

Jälkiruokapiirakka säilytetään kylmässä ja otetaan esille tarjoilun alkaessa. Nokipannukahvi valmistetaan paikan päällä.

Paluumatkan pullat säilytetään suljetuissa rasioissa. Kaikki astiat kuljetetaan kohteesta takaisin Rasekoon.

Ruoan valmistuksessa käytetään kertakäyttöhanskoja hygienian varmistamiseksi.

Riskit

Käsienpesupiste

Riski: huono käsihygienia:

> käsien pesu ennen ruoanlaittoa ja ruokailua, käsidesin käyttö, ruoan valmistuksessa käsineiden käyttö

Riski: riittämätön kuumennus

> raakojen ja kypsien elintarvikkeiden erillään pitäminen

Riski: ristisaastuminen

> puhtaiden työvälineiden käyttö, puhdasta vettä ruoanlaittoon

Tavarat, joita tarvitaan:

- Vesikanisteri

Nestesaippua

- Käsipyyhepaperia

- Roskapussi

- Käsidesiä

- Riittävä määrä vettä osallistujaa kohden (esim. 1,5 l/ hlö)

MUISTIINPANOJA





Elinvoimakeskus



**Euroopan unionin
osarahoittama**