

Savolainen ruokakulttuuri ja ruokaosaaminen Pohjois-Savossa

Food Culture and Food knowledge
in Northern Savo

Johanna Kantala

TKI-asiantuntija/R&D Expert

Savonia-ammattikorkeakoulu /

Savonia University of Applied of Sciences

Pohjoismaiset Marttapäivät Kuopio 15.6.2023

SAVONIA

University of Applied Sciences

Agenda

- Savolainen ruokaperinne ja ruokakulttuurin murros
- Pohjois-Savossa ruokaosaamisen keskittymä
 - Koulutus
 - Toimijat ja palvelut
- Savolaisen ruoan tulevaisuuden näkymät



<https://youtu.be/thSUR5tblas?t=1>



SAVONIA

University of Applied Sciences

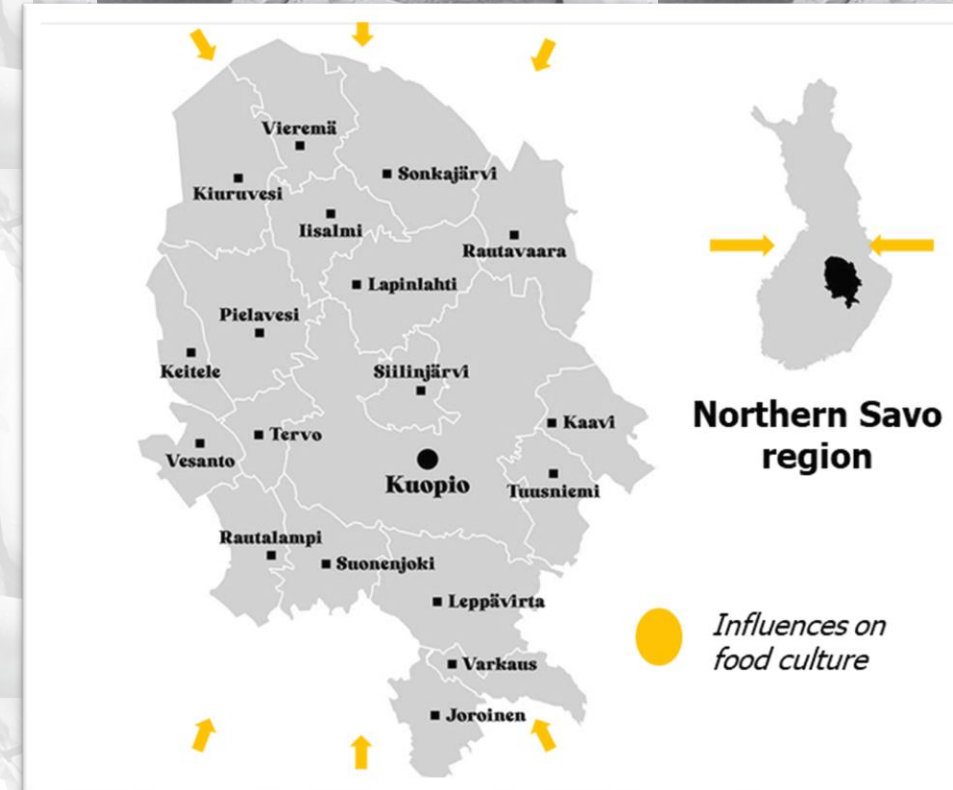
**”Suomalainen ruokakulttuuri on
laaja-alainen, omaleimainen ja elävä kokonaisuus.
Se, mitä ja miten Suomessa syödään,
kertoo suomalaisesta luonnosta, yhteiskunnasta,
historiasta, identiteetistä ja kulttuurista.
Me suomalaiset luomme ruokakulttuuriamme
omilla päivittäisillä valinnoillamme”.**

(Ruokatieto, 2015.)



Savolainen ruokaperinne

- Savolaisessa perinneruoassa näkyy itäiset vaikutteet ja alue kuuluu idän uuniruoka-alueeseen.
- Tunnetuimmat ruoat; kalakukko ja mustikkakukko eli rättänä. Lisäksi vellit, puurot, rieskat ja leipä isossa osassa.
- Kalakukko saanut nimisuojaan (ATP) vuonna 2002. Suonenjoen mansikka odottaa EU:n komission päätöstä (SMM).
- Savolainen perinneruoka perustuu yksinkertaisiin ja aitoihin ainesosiin, puhtaisiin luonnonantimiin.
- Ruokakulttuuri näkyy edelleen arjessa torimyynnissä, kauppahallin valikoimassa sekä erilaisissa erikoismyymälöissä että ruokatapahtumissa. Esimerkkejä:
 - Ravintola Sampo, Puijo-ravintolat, Koivumäen Kartano
 - Kalaryssäys, Satoa-tapahtuma, Kuopion Oppaiden kierrokset
- Ruokakulttuuri elää murrosvaihetta, perinteet ja uusi sekoittuvat.
- Kuluttajien arkiruokailussa vielä nähtävissä perinteisiäkin ruokavaihtoehtoja.
- Ravintolaruokailu on arkipäiväistynyt, perinteet näkyvät teemoina ruokalistoilla sekä tarinallistamisen kautta



Ruokakulttuurin murros

- Yksilöity ja personoitu ruoka, erityisruokavaliot, erilaiset ruokavaliot
- Nopeat ja helpot vaihtoehdot, on the go
- Lähiruoka, paikallinen tuote, kotimaisuus
- Ekologiset arvot ja tietoinen kuluttaminen
- Vastuullisuus
- Kasvisruokailu, vegaaniset tuotteet
- Terveys ja hyvinvointi, ravitsemukselliset tekijät
- Ruokailu on osa sosiaalista kanssakäymistä
- Teknologia ja digitalisaatio; toimituspalvelut, ruokavaikuttajat, monikanavaisuus



T: Rye bread, sour root

R: Karelian pie



Blueberry pie served with vanilla ice cream or custard



"Ajassa lentävä kalakukko"



1792
piirilääkäri
Anders Ståhl
kertoo
savolaisesta
"pasteijasta"



1892 ohje Anni
Olsonin
keittokirjassa

Kalakukko
Kuopion
perinneruuaksi
vuonna 1985



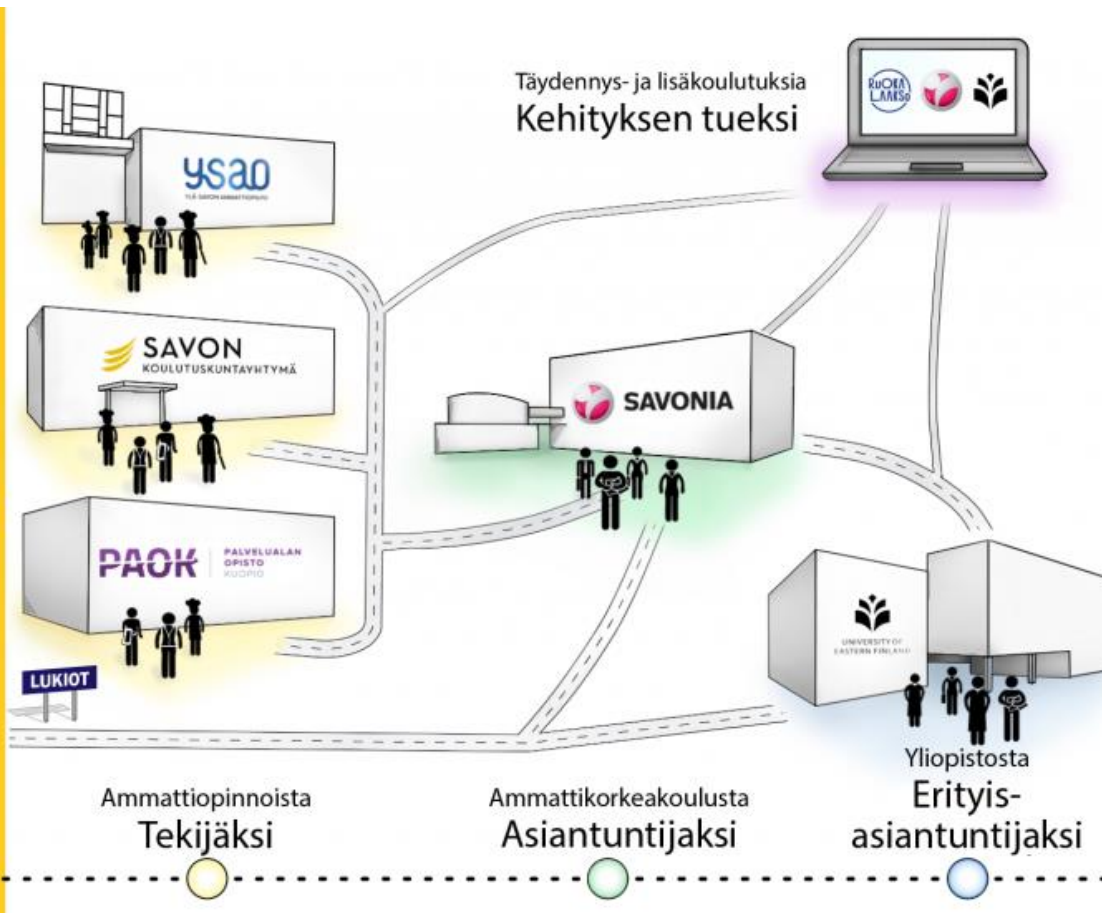
2002 EU:n
myöntämä
nimisuoja: aito
perinteine tuote
(ATP)



Tuotekehityksessä syntyy uusia innovaatioita ja uudistetaan tai muokataan "entistä".

Siihen vaikuttavat yritysten uudistumishalu, raaka-aineiden saatavuus, kustannustaso mutta ennen kaikkea kuluttajien maku- ja syömistottumukset, trendit sekä ilmiöt.

Tuotevalikoimat ovat nykyään yltäkyläiset ja tuotteiden elinkaaret lyhentyneet.



Koulutus; ruoka- ja elintarvikkeet, ravitseminen

Elintarvikealan perustutkinto

- Elintarvikkeiden valmistaja
 - Leipuri-kondiittori
- Ravintola- ja catering-alan perustutkinto
- Kokki
 - Tarjoilija

→ yrittäjyys

Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma

- Restonomi
- Wellness -restonomi/tradenomi
- Tradenomi

→ yrittäjyys

Ravitsemustiede,

- Maisteriohjelmat:
 - Ravitsemusterapia
 - Elintarviketeollisuus
 - Urheiluravitseminen
 - KV-tehtävät



TKI-toiminta ja asiantuntijapalvelut

AGRI-FOOD CLUSTER

NORTH SAVO - POHJOIS-SAVO

SAVGGROW
KEHITYSYHTIÖ

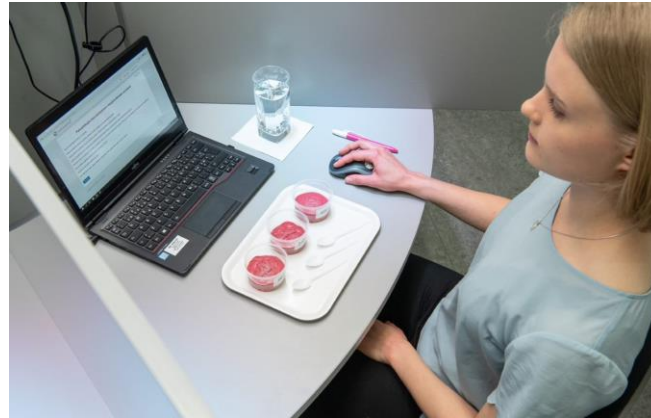
Tuote-kehitys



SAVONIA

University of Applied Sciences

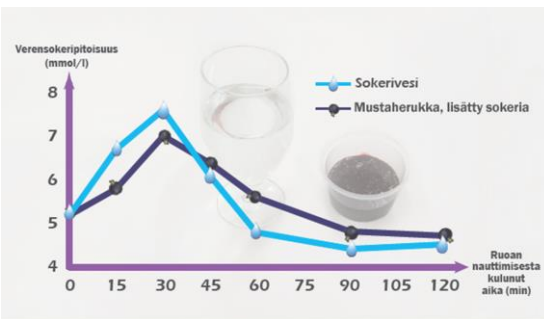
Kuluttaja-ymmärrys



Vaikutusten todentaminen



Ruokalaakson marjapilotti – palvelujen yhteensovittamisen pilotti sekä mustaherukan vaikutusten mahdollistamista "terveysväitetasolle"



Tasapainoa aterianjälkeiseen verensokeriin

Syödyn sokerin aiheuttamaa verensokerin nopeaa nousua ja siitä seuraavaa nopeaa laskua alle paastotason pidetään usein toistuvana haitallisena verensokeriaineenvaihdunnan säätelylle. Mustaherukka tasapainottaa nautitusta sokerista johtuvaa verensokerin vaihtelua ^{18,19}.

Vaikutus on havaittu, kun soseena tai nektarina syödyn mustaherukan määrä on ollut 1,5-3,0 dl ja mustaherukkaan on lisätty maittavuuden parantamiseksi sokeria 25-35 g. Lisätyn sokerin määrä on kohtuullinen ja sopii osaksi tasapainoista ja monipuolista ruokavaliota ¹⁸.

BUSINESS CENTER
POHJOIS-SAVO • NORTH SAVO

DiGiCENTERS
THE DIGITAL INNOVATION HUB OF NORTHERN SAVO REGION

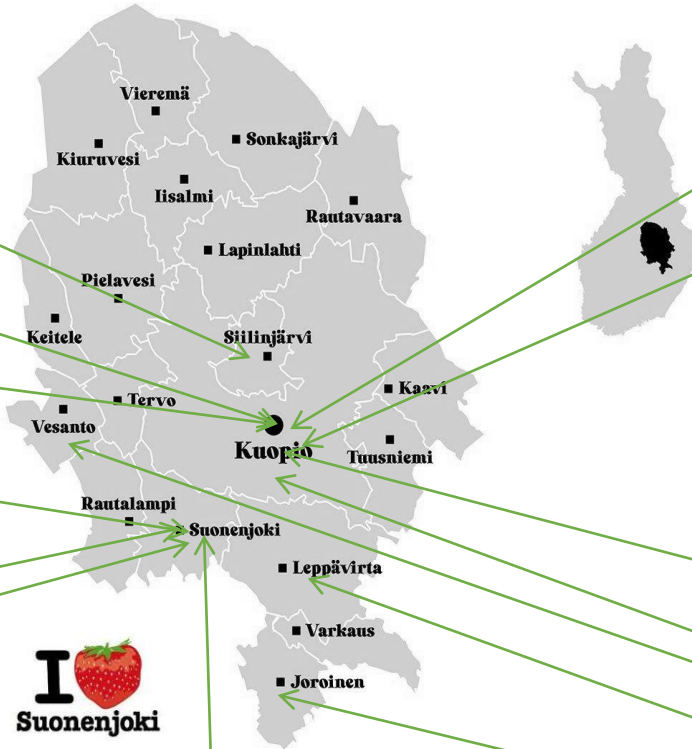


Taste Savo.fi
GASTRONOMY OF KUOPIO REGION

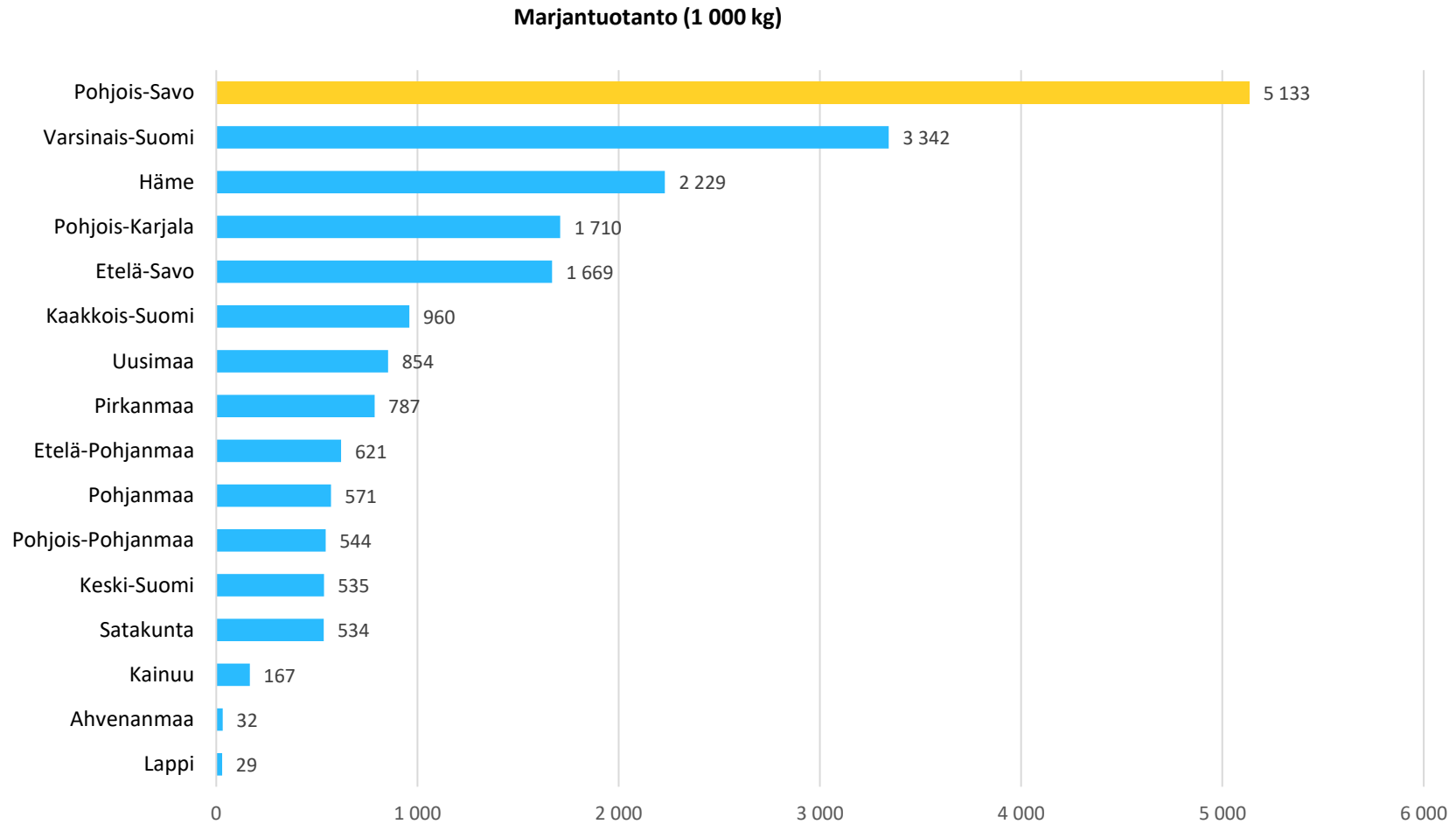


Elintarviketeollisuus ja jatkojalostus

Marjat ja kasvikset + jalosteet, valmisruoka, leipomo, private label, useita markkinajohtajia



Marjantuotanto avomaalla ELY-keskuksittain v. 2022* 2/2



Lähde: Luonnonvarakeskus, Puutarhatilastot

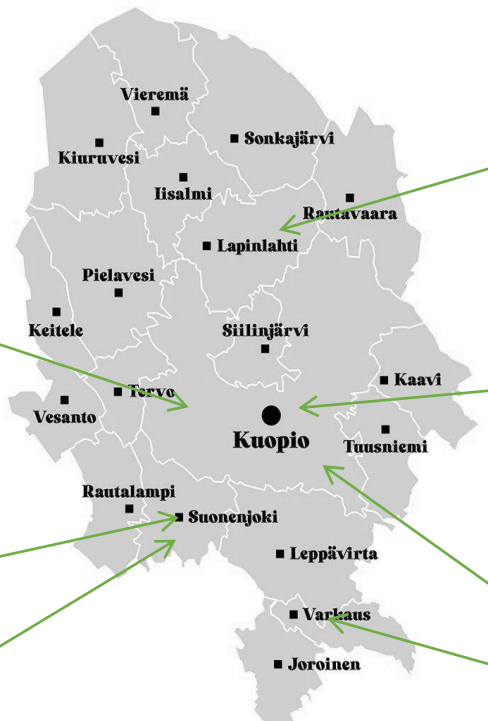
*Sisältää teollisuuden sopimustuotannon.
Lähde: Luonnonvarakeskus, Puutarhatilastot

Elintarviketeollisuus ja jatkojalostus

Maitotaloustuotteet, juustot, liha ja kala + jalosteet, isoja toimijoita



Kalavapriikki Oy



Atria
PERHEILOITA VUODESTA 1902



SHIMAAN
TUORE

PELTOLAN



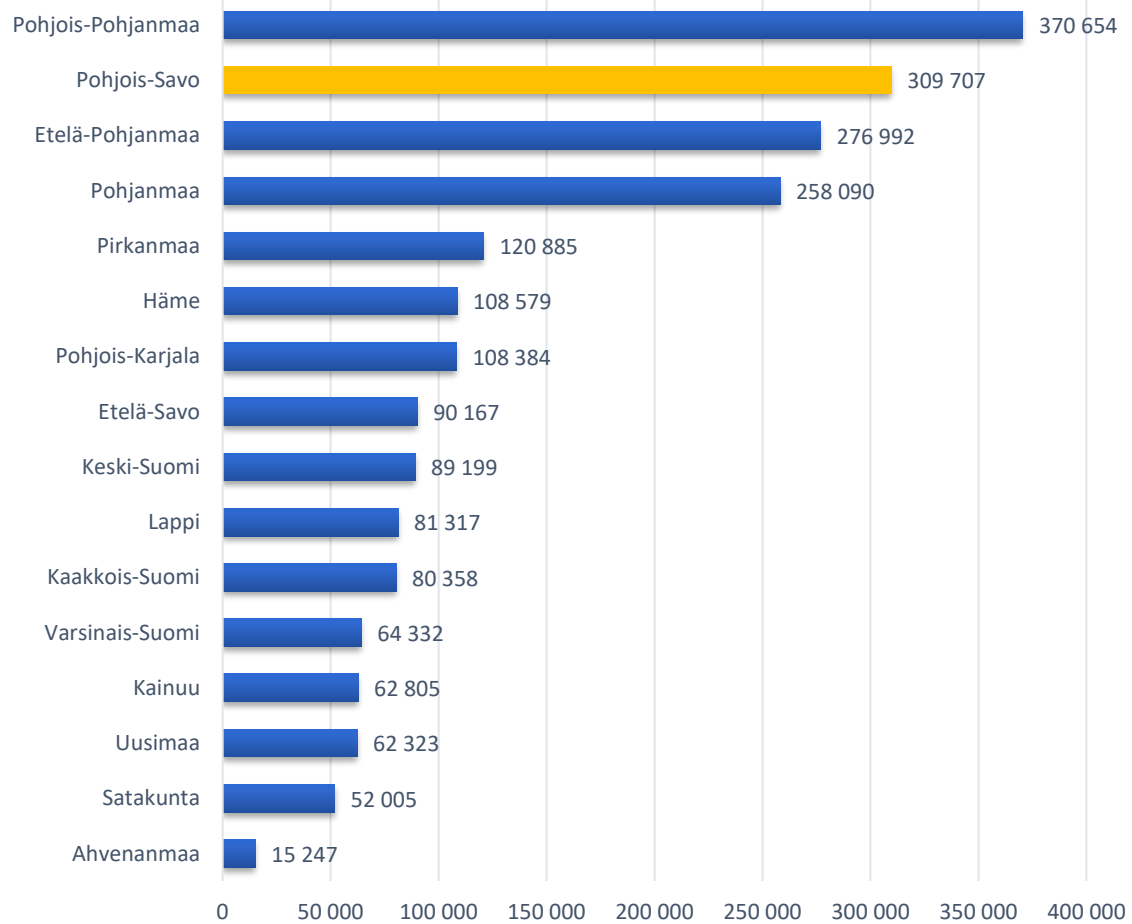
Finnforell Oy



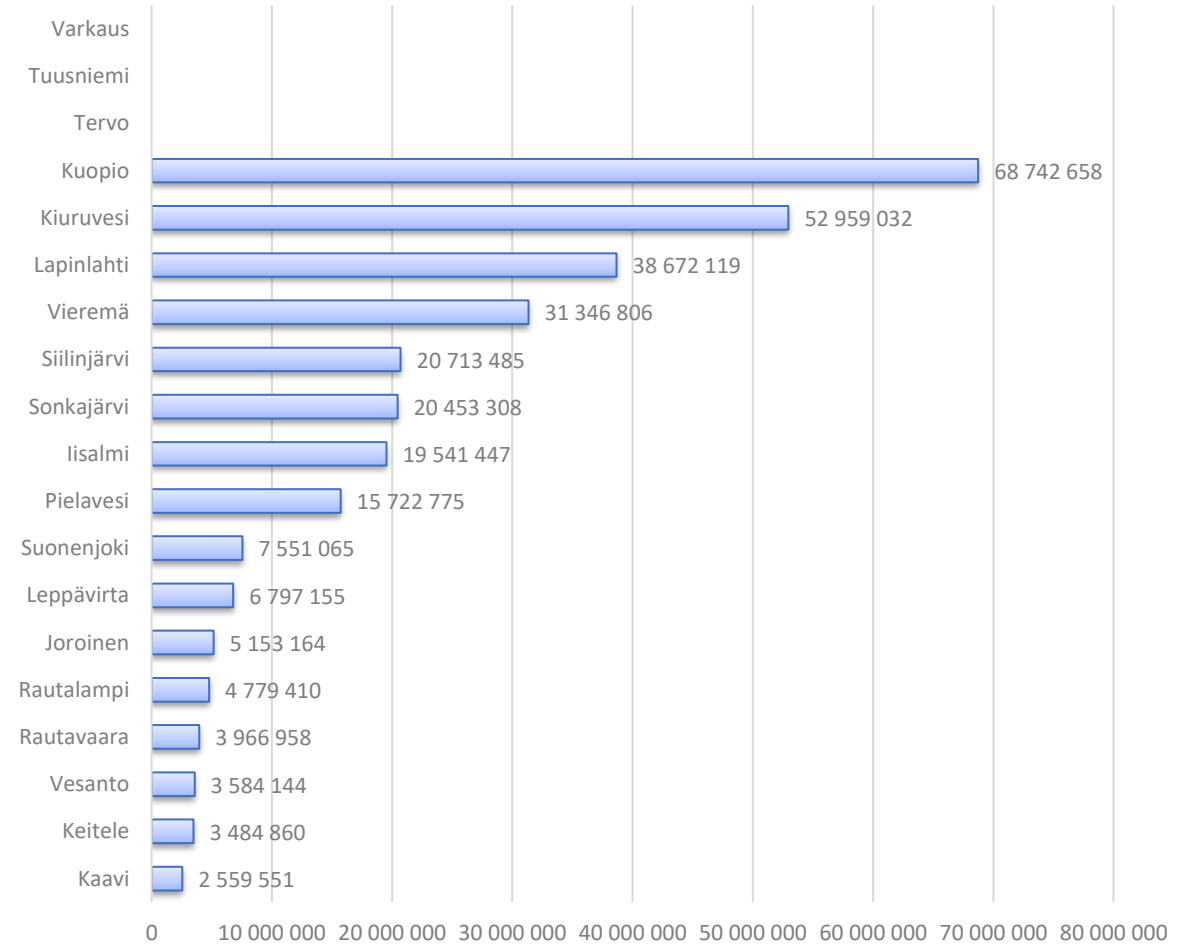
MAITOMAA
LAITUMELLA JO VUODESTA 1915



Maidontuotanto (1 000 litraa) ELY-keskuksittain 2022



Maidontuotanto (litraa) Pohjois-Savossa kunnittain v. 2022



Lähde: Luonnonvarakeskus

Elintarviketeollisuus ja jatkojalostus

- *Juomateollisuus, panimot, palkittuja toimijoita*



Delimax

Marjavirus Oy

NENOSSEN MANSIKKATILA



Savolaisen ruoan tulevaisuuden näkymät



- Modifiointia nykykuluttajan tarpeita vastaavaksi.
- Matkailun monet mahdollisuudet – käännetään arki elämäkseen ja luksukseksi.
- Trendien hyödyntäminen markkinoinnissa; lähiruoka, paikallisuus, artesaanituotteet, autenttisuus, kokeilun halu, kokonaisvaltainen hyvinvointi, slowfood.
- Monialainen yhteistyö - vaikuttavuus.
- Viestinnän ja markkinoinnin merkitys – osaaminen näkyväksi.
- Teknologian hyödyntäminen (eri kohderyhmät).
- Opetus- ja koulutusintegraatio.
- Tutkimus-, kehitys- ja innovaatiotoiminta.
- Yrittäjyyden ja kehitystoiminnan tukeminen.

Kiitos Thank you Tack så mycket!

Johanna Kantala

TKI-asiantuntija/R&D Expert

Savonia-ammattikorkeakoulu/
Savonia University of Applied
Sciences

johanna.kantala@savonia.fi

Puh./tel. + 358 44 785 6929

www.savonia.fi

www.ruokalaakso.fi

<https://agrifoodclusters.fi/>

