

KALASTA PÖYTÄÄN – KEHITTÄMISHANKE LOPPURAPORTTI



Suomen elinkeinokalatalouden
toimintaohjelma
2007-2013



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Pirkanmaan maa- ja kotitalousnaiset ry / ProAgria Pirkanmaa ry
kotitalous- ja yritysneuvoja Outi Penttilä
22.12.2010

SISÄLLYS

| | |
|---|----|
| 1 Taustat | 3 |
| 1.2 Kalasta pöytään – kehittämishankkeen organisaatio ja yhteistyötahot | 3 |
| 1.3 Kalasta pöytään – kehittämishankkeen tavoitteet | 3 |
| 1.4 Suunnitellut toimenpiteet | 4 |
| 2 Kalasta pöytään – kehittämishankkeen toteutuneet toimenpiteet | 4 |
| 2.1 Tampereen Kalamarkkinat ja muut promootiot | 4 |
| 2.2 Vähittäiskauppatilaisuudet | 6 |
| 2.3 Kalapäivät opiskelijoille ja opettajille | 6 |
| 2.4 Nautitaan kalasta – kurssit | 7 |
| 2.5 Nautitaan ravuista – kurssi | 8 |
| 3 Kalasta pöytään – kehittämishankkeen tulokset ja arviointi | 8 |
| 4 Tiedottaminen ja lehtiartikkelit | 9 |
| 5 Kalasta pöytään – kehittämishankkeen talous | 9 |
| 6 Jatkoimenpiteet | 9 |
| Liitteet | 10 |
| Liite 1. Osallistujalistat | |
| Liite 2. Tapahtumiin osallistujamäärät | |
| Liite 3. Tuloslaskema | |
| Liite 4. Pääkirjat | |
| Liite 5. Päiväkirjat | |
| Liite 6. Maksutositekopiot | |
| Liite 7. ALV-esittely | |
| Liite 8. Nautitaan kalasta -kurssiohjelma | |
| Liite 9. Lehtiartikkeleja | |

1 Taustat

Suomalaisten kalan kulutus on pysynyt melko tasaisena viime vuosina. Kalaa syödään fileeksi laskettuna n. 13-14 kg/henkilö/vuosi, tästä kotimaisen kalan osuus on noin puolet. Kotimaisen kalan käyttöä olisi varaa lisätä tuntuvasti, sillä useimmat suomalaiset syövät kalaa vain kerran viikossa tai harvemmin. Kalan käytön terveellisyys tiedostetaan, mutta kalaruokien valmistaminen koetaan haasteelliseksi. Kalan käsittely vaatii harjoitusta, mutta ei ole vaikeaa. Kalaa saa myös ostaa esikäsiteltynä. Kalan oikeaan käsittelyyn liittyy myös oikeanlainen säilytys. Lapset oppivat ruokatottumukset kotoa ja onkin voitu todistaa, että lapset syövät kalaa, jos se on oikein käsiteltyä ja sitä on tarjolla.

Kuluttajien käyttäytymistä on vaikea muuttaa ainakaan lyhyellä aikavälillä. Muutoksiin pääsemiseksi tarvitaan edelleen pitkäjänteistä vaikuttamista ja useita toistoja. Uusia kalankäyttäjiä tulisi saada erityisesti nuoremmista ikäryhmistä. Näin ollen jatkuva kampanjointi eri muodoissa on yksi vaikuttamisen keino.

Pirkanmaan maa- ja kotitalousnaiset ry / ProAgrria Pirkanmaa ry sai Kalasta pöytään – kehittämishankkeelle rahoituksen Hämeen TE-keskukselta 2.7.2009. Kalasta pöytään – kehittämishankkeen toteutusaika oli 2.7.2009 – 31.12.2010.

1.2 Kalasta pöytään -kehittämishankkeen organisaatio ja yhteistyötahot

Kalasta pöytään – kehittämishanketta toteutti Pirkanmaan maa- ja kotitalousnaiset ry /ProAgrria Pirkanmaa ry ja hankevetäjänä toimi kotitalous- ja yritysneuvoja Outi Penttilä. Hanke toteutettiin yhteistyössä Pirkanmaan Kalatalouskeskuksen kanssa.

Muita yhteistyötahoja olivat Tampereen seudun kotitalousopettajat, Pirkanmaan keittiömestarit, Tampereen Aikuiskoulutuskeskus sekä paikalliset alan yrittäjät. ProKala ry:ltä saatiin kalaruokaesitteitä.

Alkusuunnitelman mukaisesti kalankäsittelyosuudet olisi opastanut ikkyonomi Hannu Puttonen, mutta hänen työtilanteensa muututtua hankevetäjä Outi Penttilä teki myös nämä osuudet.

1.3 Kalasta pöytään – kehittämishankkeen tavoitteet

Hankkeen tavoitteina oli

- * lisätä kalan kulutusta, kalan ja kalatuotteiden arvostusta ja nostaa kala-alan imagoa
- * edistää erityisesti järvikalan käyttöä
- * edistää täplärapujen käyttöä
- * tuoda esille helppoja ja yksinkertaisia keinoja järvikalan ja rapujen käyttöön
- * korostaa kalan syönnin terveellisiä vaikutuksia ja lisätä tietoisuutta kalansyöntisuosituksista
- * kertoa lähivesiltä pyydetyn kalan kestävästä käytöstä
- * vaikuttaa paikallisten medioiden tapaan käsitellä kalaa entistä myönteisemmin

1.4 Suunnitellut toimenpiteet

Kalasta pöytään – kehittämishankkeen toteuttamiseen suunniteltiin toimenpiteiksi

- Promootiot eri tapahtumissa

* Tampereen Kalamarkkinat 2.-4.10.2009 sekä keväällä ja syksyllä 2010

* Kuore – tapahtuma 2.5.2010 Kangasalan Kaivannossa

* Kalamarkkinoiden yhteydessä kaikille yleinen haukiruokakilpailu

- Vähittäiskauppatilaisuudet

Kuluttajat kohdataan kaupassa, joten kalankäytön opastukseen kaupat ovat luonteva paikka. Kuluttajille jaetaan helppoja ja nopeita ruokaohjeita sekä tarjotaan maistiaisista helposti valmistettavista kalaruuista.

- Kalapäivät koululaisille ja opettajille

Lapsien ja nuorten kalatuntemus on vähentynyt, joten järvikalan tuntemukseen, kalojen käsittelyyn ja kalaruokien valmistukseen liittyvillä koulutapahtumilla päästään lähelle nuoria.

- Osakaskuntatapahtumat

Aktiivista vapaa-ajankalastusta väestöstä harrastaa noin kolmannes. Kalan käsittely kalastuksen jälkeen ei ole aina vapaa-ajan kalastajalle tuttua, joten siihen on hyvä saada valmiuksia. Kalaruoka- ja kalankäsittelykurssit antavat valmiuksia vapaa-ajankalastajille.

2 Kalasta pöytään – kehittämishankkeen toteutuneet toimenpiteet

Kalasta pöytään – kehittämishankkeen toteutettiin suurilta osin alkuperäisen suunnitelman mukaisesti. Muutoksena tuli tapahtumien kalankäsittelyosuuden siirtyminen hankevetäjälle.

2.1 Tampereen Kalamarkkinat ja muut promootiot

Pirkanmaan kalatalouskeskus organisoii **Tampereen Kalamarkkinat** kahdesti vuodessa, keväällä ja syksyllä. Kalasta pöytään – kehittämishanke oli mukana Tampereen Kalamarkkinoilla 3.-4.10.2009, 24.–25.4.2010 sekä 2.-3.10.2010 kertoen kalankäytöstä ja maistattamalla kauden ajankohtaisia, helppoja ja maukkaita kalaruokia. Syksyn kalamarkkinoilla aiheena oli myös kotimainen rapu ja sen käyttäminen.

Kalamarkkinoiden yhteydessä syksyllä 2009 ja keväällä 2010 Pirkanmaan kalatalouskeskus järjesti kalasäilykekilpailun niille yrittäjille, joiden kalasäilykkeitä oli Kalamarkkinoilla myynnissä. Hankevetäjä osallistui kilpailujen raateihin.

Syksyllä 2009 Tampereen Kalamarkkinoilla valmistettiin ja maistatettiin Kala-kasviskasaria sekä kerrottiin kotimaisten rapujen käytöstä, keitettiin rapuja sekä opastettiin rapujen syöntiä ja rapujuhlien järjestämistä. Keväällä 2010 vuorossa oli kesään sopivan Rantakalan valmistus sekä kevään juhlapöytään sopiva Kala-pestorullat. Syksyllä 2010 valmistettiin Syyskalaa pannulta sekä opastettiin rapujen käyttöä valmistamalla Rapuleipiä sekä Grillattuja ravunpyrstöjä.

Kalamarkkinoilla tavoitetaan suuri määrä kalasta ja sen käytöstä kiinnostuneita kuluttajia. Kotimaiset kalat ja niiden käytön monipuolistaminen kalaruokanäytöksin sopivat hyvin tapahtumaan.

Rapujen käyttö kiinnostaa kuluttajia enenevässä määrin ja rapujen syönnin opastus olikin usealle ensimmäinen kosketus rapuihin. Todettiin, että ” eihän tämä niin vaikeaa olekaan”. Tämän tyyppisessä tapahtumassa kuluttajan on helppo lähteä kokeilemaan uutta asiaa.

Kotimaisen ravunlihan käytön laajentaminen rapuleipien sekä grillattujen ravunpyrstöjen maisteluun antoi osallistujille uusia ravunkäyttökokemuksia.

Tampereen Kalamarkkinoilla tavoitettiin kaikkiaan 700 kalan ja 300 ravun ystävää.

Kalastus alkaa Kaivannosta 7.5.2010 oli Roineen-Mallasveden-Pälkäneveden ja Längelmäveden kalastusalueen järjestämä tapahtuma, jossa lipottiin kuoretta. Tapahtumassa kerrottiin kalankäytöstä ja kalakäsittelystä. Hankevetäjä käsitteli kahdessa kalankäsittelynäytöksessä haukea, kuhaa ja siikaa. Tapahtumassa oli noin 60 osallistujaa, sateisesta ja jäätävästä ilmasta huolimatta. Osallistujat olivat aktiivisia ja kiinnostuneita kalankäsittelyvinkeistä sekä kalankäytöstä, olivathan monet itse aktiivisia vapaa-ajankalastajia.

Oksalan tilan Perinnepäivä Pälkäneellä 14.8.2010 esitteli entisajan työtapoja ja välineitä. Kalankäsittelynäytöstä oli seuraamassa noin 100 innokasta kalanystävää. Kalankäsittelyn ohella tietoa jaettiin myös monipuolisesta kalankäytöstä. Käsiteltävinä kaloina olivat hauki, kuha, siika, muikku ja lahna.

Kaikille avoin ”**Hauki on herkkukala**” **kalaruokakilpailu** järjestettiin syksyllä 2010 ja voittaja julkaistiin Tampereen Kalamarkkinoilla 1.10.2010. Kilpailua markkinoitiin ympäri Pirkanmaata paikallisten lehtien kautta sekä Pirkanmaan maa- ja kotitalousnaisten kiertokirjeellä sekä Pirkanmaan maa- ja kotitalousnaisten ja Pirkanmaan kalatalouskeskuksen kotisivuilla. Kilpailuun saapui vain kolme haukiruokaohjetta, joista ylivoimainen voittaja oli Savuhaukikeitto. Osallistujien pieni määrä oli pettymys. Koetaanko hauki liian tavalliseksi kalaksi kalaruokien raaka-aineena, joten siitä ei löydy uusia ideoita? Positiivinen yllätys oli se, että kilpailuun osallistujat olivat miehiä.

Kalankäsittelynäytökset ovat hyvä tapa opastaa katsojia monipuoliseen kalankäyttöön. Kalankäsittelyssä voidaan näyttää mitä kalasta voidaan hyödyntää - aina ei ole tavoitteena puhdas, nahaton kalafilee, vaan maukkain kalaruoka syntyy siitä, että voidaan hyödyntää kalasta myös muita osia. Kalanruotojen hyödyntäminen maukkaaseen kalaliemeen oli tuttua, mutta moni saattoi laittaa kalanruodot pois. Kalankäsittelyosuudet kiinnostivat miehiä, ja he saivatkin siitä uusia vinkkejä ehkä aiempiin hiukan karkeampiin kalankäsittelytapoihin.

2.2 Vähittäiskauppatilaisuudet

Pelloilta pöytään –lähiruokatapahtumassa Tampereen Kauppahallissa 29.8.2009 kerrottiin Kalasta pöytään –kehittämishankkeesta sekä kotimaisten kalojemme monipuolisesta käytöstä. Pertti Salovaara oli jututtamassa hankevetäjää kalankäytöstä. Tapauksessa tavoitettiin 150 kalankäytöstä kiinnostunutta.

Nautitaan kalasta –teemalla hanke oli 5.11.2009 K-supermarket Kesäpäivässä Kangasalla sekä 6.11.2009 Ylöjärven Citymarketissa. Kaupan tuorekalatiskin lähettyvillä hankevetäjä kertoi kotimaisen kalan käytöstä, teki ja maistatti 120 asiakkaalla Sienillä täytettyjä kalarullia - vinkkinä seuraavan viikonlopun Isänpäivän aterialle. Jaossa oli maistatettavan kalaruoan ohje sekä muita kalaruokaohjeita. K-supermarket Kesäpäivässä käytettiin kuhafileetä, joka oli myös tarjouksessa ja kalastettu lähellä sijaitsevasta Roineesta. Kauppiaalla on hyvät suhteet paikallisiin kalastajiin ja kalatiskillä on tarjolla päivittäin kotimaista kalaa. Ylöjärven Citymarketissa käytettiin siikafileetä ja 300 asiakasta maisteli Sienillä täytettyjä kalarullia. Ylöjärvellä kalatiskissä oli tuoreen siian lisäksi tarjolla myös kuhaa sekä ulkomaisia kaloja, tarjouksessa oli kokonainen kirjolohi, jota näytti olevankin monessa ostoskärryssä.

Kauppatapahtumissa asiakkaat olivat kiinnostuneita kalasta ja sen uusista käyttövinkeistä. Useimmin he käyttivät kuulemma lohta, sen vuoksi kun sitä oli helposti saatavana ja se on helppoa valmistaa. Kotimaisia kaloja käytettiin, useimmin ne olivat itsepyydyttyjä. Kaupan kalatiskistä ostettuna kotimainen kala miellettiin kalliiksi.

Kauppiaat olivat tyytyväisiä Nautitaan kalasta -tapahtumiin. Asiakkaat kyselevät kalankäytöstä oston yhteydessä, mutta tämältyyppisessä tapahtumassa he saavat laajemmin tietoa kalankäytöstä sekä konkreettista vinkkiä uusiin kalaruokiin.

2.3 Kalapäivät opiskelijoille ja opettajille

Nuorten kalankäyttö on koettu haasteelliseksi. Peruskoulun kotitaloustunneilla kala on yhtenä aineena, mutta kalankäyttö keskittyy useimmiten pakastekalaan. Tuoreen kalan käyttö on melko harvinaista. Koululaiset pääsevätkin käsittelemään tuoretta kalaa ehkä vain 7-luokan biologian tunnilla, jolloin perehdytään kalan anatomiaan käsittelemällä ahvenia.

Pirkanmaan peruskoulujen 7- ja 8 -luokkalaisille tarjottiin mahdollisuutta saada kotitaloustunneille kotimaisen kalan käsittelynopastusta ja kalaruokien valmistusta. Kalapäivät toteutettiin Parkanon yläasteella, Moision yläasteella Ylöjärvellä sekä Pirkkalan yläasteella. Kalankäsittely toteutettiin niin, että hankevetäjä käsitteli kalat ja oppilaat valmistivat kaloista ruoan. Tähän päädyttiin, koska kotitaloustuntien pituus oli vain kaksi tuntia. Käsiteltävinä kaloina olivat hauki, kuha, siika, yhdellä kerralla mukana oli myös muikkua. Kalankäsittelyn lomassa tutustuttiin käsiteltäviin kaloihin, kerrattiin tuoreen kalan tuntomerkit, kalan säilyttäminen ja miten monipuolisesti kalaa voidaan käyttää. Kalanperkeistä keitettiin kalalientä. Kalafileistä oppilaat valmistivat uunissa Ruispaneroituja kalafileitä niin, että jokaisella ryhmällä oli haukea, siikaa ja kuhaa. Lopuksi arvioitiin onko eri kaloissa makueroja, yllättäen hauki koettiin maukkaimmaksi kalaksi. Pirkkalan yläasteella toteutettiin kolme kalankäsittelyosuutta ja jokaisella kerralla oli mukana kolme luokkaa. Kalan käsittelyn jälkeen luokat jakautuivat omiin ryhmiinsä valmistamaan

kalaruokia. Opettajat valvoivat omat ryhmänsä ja hankevetäjä sukkuloi kunkin kolme luokan välillä kalaruokien valmistamisen ja maisteluiden ajan. Ylöjärvellä toisessa ryhmässä oli kaksi luokkaa, toisessa ryhmässä yksi luokka.

Oppilaat ottivat kalapäivän innokkaina vastaan. Moni oli kalastanut ja perannutkin saamiaan kaloja, mutta useammalle asia oli uutta. Nuorten kotona käytettiin kalaa, mutta lähinnä pakastekalaa ja lohta. Muutamien kotona kalaruokia ei valmistettu, ehkä siksi koska kala koettiin vieraaksi raaka-aineeksi. Moni oppilaista oli päässyt käsittelemään kaloja isovanhempiensa kanssa. Oppilaat olivat ennakkoluulottomia ja kokeilunhaluisia myös koskettelemaan kaloja.

Opettajat ottivat tämäntyyppisen kalapäivän hyvin vastaan ja olivat siitä enemmänkin kiinnostuneita. Tuoreen kalan käsittely kotitaloustunnilla jää melko vähäiseksi, koska tuoretta kalaa ei aina saa niille päiville, jolloin kala on aiheena. Jotkut opettajat ovat itse hakeneet tuoretta kalaa Tampereen Kauppahallista tai saaneet niitä paikallisilta kalastajilta. Opettajat saattoivat kokea myös oman kalankäsittelyosaamisensa niukanlaiseksi.

Koululaisten kalapäivät olivat antoisia ja samalla haasteellisia. Oppilaat olivat yllättävän innokkaita tuoreista kaloista. Tuoreen kalan käsittely olisi hyvä sisällyttää edelleenkin koulujen opetusohjelmaan. Jos oppilaat pääsisivät itse käsittelemään tuoreita kaloja, lisäisi se kalan käyttöä tulevaisuudessa. Samalla se lisäisi omien kalojemme tunnettuutta.

Kalasta pöytään – kehittämishanke vieraili nyt vain peruskouluissa, ammatilliset oppilaitokset jäivät pois resurssipulan vuoksi. Jatkossa ammatilliset oppilaitokset olisivat hyvä kohderyhmä. Tulevien ruoka-alan ammattilaisten kautta kotimainen järvikalamme saadaan lounaspöytiin sekä ravintoloihin.

Koulutapahtumia oli Parkanossa, Ylöjärvellä sekä Pirkkalassa ja mukana oli 11 luokkaa. Osallistujia oli kaikkiaan 277 oppilasta. Osallistujalista liitteenä.

2.4 Nautitaan kalasta – kurssit

Nautitaan kalasta – kurssit suunnattiin Pirkanmaan osakaskunnille sekä Pirkanmaan maa- ja kotitalousnaisille. Kurssin sisältö suunniteltiin niin, että käytetään monipuolisesti järvikaloja ja valmistetaan helppoja kalaruokia jokapäiväiseen käyttöön. Nautitaan kalasta – kursseja järjestettiin viisi kappaletta ja osallistujia oli kaikkiaan 77 henkilöä.

Kurssi aloitettiin kalankäsittelyllä, jolloin käsiteltiin (perattiin, nyljettiin tai fileoitiin) ne kalat, joita kurssilla käsiteltiin. Joillekin kursseille oli ryhmä kalastanut itse kalat. Kursseilla käytettiin haukea, siikaa, kuhaa, ahventa sekä lahnaa. Järvikala oli kurssilaisille tuttu, mutta kalankäsittely kiinnosti. Haluttiin oppia tavat, joilla saadaan kaloista helposti fileitä sekä hauen Y-ruotojen poisto. Kursseilla oli ilahduttavan paljon miehiä sekä myös nuoria - oman kalan käyttö kiinnostaa enenevässä määrin. Kursseilla valmistetut kalaruoat olivat maukkaita ja saivat kiitosta kurssilaisten taholta. Kalaruokien reseptit ovat usein samoja, joten oltiin tyytyväisiä siihen, että saatiin uusia ohjeita.

Kotimaisen kalan saanti lähikaupoista koettiin ongelmalliseksi, jos ei itsellä ollut mahdollisuutta kalastaa. Kotimaista kalaa haluttiinkin enemmän lähikauppoihin lohen sijaan. Järvikalan hinta koettiin melko korkeaksi, mutta kun haluttiin hyvää kalaa, oltiin siitä valmiita myös maksamaan.

Ongelmana oli myös kaupassa myytävän kalan tuoreus, usein kala on vanhaa.

Järvikalan käytön lisäämiseksi kalaruokakurssit, joilla myös pääsee käsittelemään kalaa, ovat sopivia. Kurssilainen oppii kalojen tuntomerkit sekä sen, että aina kalasta ei ole tarkoituksenmukaista tehdä nahattomia fileitä, vaan maukas kalaruoka syntyy myös ruodollisesta kalasta. Kursseilla ei ollut käytössä särkeä tai muita vähempiarvoisia kaloja niiden vähäisen saannin vuoksi. Jatkossa olisi kenties hyvä opastaa myös niiden käyttöön.

2.5 Nautitaan ravuista – kurssi

Syksyllä 2010 tarjottiin Rapuiltaa yleisenä kurssina. Kurssilla oli tarkoitus tutustua rapujen keittämiseen, niiden nauttimiseen, Rapujuhlahakulttuuriin sekä siihen miten muuten rapuja voisi hyödyntää. Kurssia ei kuitenkaan voitu toteuttaa, koska kiinnostuneita oli liian vähän. Rapujen käyttö koetaan ehkä liian uudeksi asiaksi, vaikka rapujuhlia paljon järjestetäänkin.

Yksi Nautitaan ravuista –kurssi päästiin pitämään, jolloin osallistujia oli 12 henkilöä. Kurssilaisille oli ravustamisesta kertomassa kalastaja-ravustaja Eero Einola. Rapujen syöntiä harjoitettiin rapuillallisella ja samalla tutustuttiin sopiviin rapuviineihin.

3 Kalasta pöytään – kehittämishankkeen tulokset ja arviointi

Kalasta pöytään – kehittämishanke tavoitti kuluttajia erilaisissa tapahtumissa. Kursseilla, koulutapahtumissa kalankäytön opastuksella sekä kauppatapahtumissa saavutettiin asiakkaat henkilökohtaisesti. Markkinapromootiot tavoittivat suuremman asiakasmäärän, mutta henkilökohtainen kontakti jäi vähäisemmäksi.

Toimenpiteet toteutettiin melko hyvin alkuperäisen suunnitelman mukaisesti. Koululaisten kalapäiviä pidettiin isoimmille ryhmille kuin alun perin suunniteltiin, koska kalankäsittely ja kalatietous kiinnostivat. Yhdellä kerralla oli mukana kaksi tai kolme luokkaa. Pirkkalassa pidettiin kaikkiaan kolme tapahtumaa, jotta kaikki 8-luokkalaiset pääsivät mukaan kalapäivään.

Nautitaan kalasta –kurseja järjestettiin kolme enemmän kuin oli suunniteltu, kaikkiaan viisi sekä yksi rapukoulutus. Omien järviemme kalan käyttö on tuttua, mutta haluttiin saada uusia vinkkejä kalan käyttöön sekä kalankäsittelyvinkit olivat toivottuja. Kiinnostuneimpia oltiin hauesta ja sen monipuolisesta käytöstä. Kalakurssit kiinnostivat hyvin myös miehiä ja nuoria.

Tapahtumissa jaettiin ProKalan kalaruokaesitteitä sekä Kalatalouden Keskusliiton Kalan perkaus ja käsittely – esitettä. Nautitaan kalasta – kurseille koottiin kalaruokaohjemoniste. Tampereen Kalamarkkinoilla sekä kauppatapahtumissa jaettiin kalaesitteiden lisäksi maistatettavan kalaruokan ohje. Kalamarkkinoiden ravunsyöntinäytöksen yhteydessä sekä Nautitaan ravuista – kurssin yhteydessä jaettiin monistetta, jossa kerrottiin rapujen kypsäntämisestä, syömisestä ja rapujuhlien järjestämisestä.

4 Tiedottaminen ja lehtiartikkelit

Lehdistö oli kiinnostunut kalaan liittyvistä tapahtumista. Nautitaan kalasta – kurseilla oli mukana paikallislehtiä. Längelmäen maa- ja kotitalousnaisten kurssista 28.4.2010 oli juttu Oriveden Sanomissa sekä Jämsän Seudussa. Tervaniemen Osakaskunnan kurssi 21.5.2010 oli esillä Sydän-Hämeen Lehdessä. Oksalan Perinnepäivän kalankäsittelynäytös oli mukana Sydän-Hämeen lehdessä. Aamulehti teki 18.7.2010 kalankäsittelystä artikkelin ” Perkaaminen onnistuu myös aloittelijalta”, jossa näytettiin kuvin kuhan käsittely.

Kalasta pöytään – kehittämishankkeesta tiedotettiin ProAgria Satoa 4/2009 lehdessä. Nautitaan kalasta – kurseista tiedotettiin Pirkanmaan kalatalouskeskuksen tiedotteessa sekä Pirkanmaan maa- ja kotitalousnaisten kiertokirjeissä. Tampereen Kalamarkkinoiden yhteydessä olevista Kalaruokanäytöksistä tiedotettiin Tampereen Kalamarkkinoiden tiedotteissa. Kalamarkkinoiden yhteydessä olevasta Kalasäilykekilpailusta kirjoitettiin Aamulehden Moro -liitteessä lokakuussa 2009 ja huhtikuussa 2010.

5 Kalasta pöytään – kehittämishankkeen talous

Kalasta pöytään – kehittämishankkeen talous on mennyt suunnitellusti, samoin omarahoitusosuuden, 1450 euroa, kertyminen.

Liitteenä Kalasta pöytään – kehittämishankkeen tuloslaskelma, pääkirjat, päiväkirjat, ALV-esittely sekä maksutositekuikit.

6 Jatkoimenpiteet

Kalasta pöytään – kehittämishankkeessa toteutetut toimenpiteet ovat vahvistaneet mielikuvaa järvikalajiemme sekä rapujen käytön lisäämisestä.

Koululaisille suunnattujen kalapäivien aikana nousi esille se, että nuoret ovat halukkaita kalansyöjiä, mutta kaloihin tutustuminen jää niukaksi ja kalaruoat ovat usein kalapuikkoja tai tonnikalaa. Kotimaisen kalan käytön lisäämiseksi yläkoulujen kotitalousopetukseen olisi hyvä saada lisättyä kalankäsittelyä ja kalaruokien valmistamista kotoisista kaloistamme. Kun nuoret oppivat kalan käytön, niin heidän on helpompi omaksua kalan käyttö myös omassa taloudessaan.

Ruoka-alan opiskelijoiden kalankäsittelytaitoja ja kalaruokien valmistusta lisäämällä ja vahvistamalla saataisiin tulevaisuudessa järvikaloja enemmän henkilöstöravintoloihin sekä muihin ravintoloihin.

Kuluttajien tulisi saada tuoretta, omien järviemme kalaa helposti ja myös edullisesti kaupoista. He tarvitsevat tietoa myös kalan käsittelystä.

Kotimaisen kalankäytön lisäksi rapujen käsittely ja käyttö kiinnostavat kuluttajia. Tampereen Kalamarkkinoilla Ravunsyöntinäytökset ja rapujen muu käyttö kiinnostivat yleisöä, mutta se koetaan kuitenkin tietynlaiseksi paremman väen jutuksi. Kun katsojat pääsivät kokeilemaan itse rapujen syöntiä, todettiin, että ”eihän tämä niin vaikeaa olekaan, voisihan rapuja käyttääkin.

