

Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämishohjelma – kalatuoteosaamisen kehittäminen



Kati Pohjanmaa
Kati.pohjanmaa
(at)laurea.fi



Henry Lybäck
Henry.lyback
(at)laurea.fi



Taru Spring
Taru
(at)taruspring.fi



Antti Reinikainen
Antti.reinikainen
(at)kesko.fi



AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences



Pro Kala



Euroopan unionin
rahoittama

Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämishjelma

Hankkeen nimi: Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämishjelma

Ohjelma: Euroopan meri-, kalatalous- ja vesiviljelyrahaston Suomen ohjelma 2021–2027

Ohjelman toimintalinja: Kestävä vesiviljely, jalostus ja kauppa

Ohjelman erityistavoite: 2.2 Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden kaupan pitämisen, laadun, lisäarvon ja jalostamisen edistäminen.

Ohjelman toimenpide: Menekinedistäminen



AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences



Pro Kala



Euroopan unionin
rahoittama

Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämishohjelma

Ohjelman koordinoinnista, osuutensa toteutuksesta sekä yhteydenpidosta rahoittajaan vastaa tuenhakija, ohjelman päätoteuttaja Pro Kala ry.

Osatoteuttajat:

- Suomen Kalankasvattajaliitto
- Laurea-ammattikorkeakoulu
- Ammattiopisto Livia
- Turun yliopisto Ravitsemus ja ruokatutkimuskeskus



AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences



Pro Kala



**Euroopan unionin
rahoittama**

Laurea-ammattikorkeakoulun vastuualueena: Kalatuoteosaamisen kehittäminen VK-, HoReCa ja koulutuksen ammattilaisille



- Kalatuoteryhmän erityisosaamisen ja siihen liittyvän koulutuksen tarve on tunnistettu erityisesti VK- ja HoReCa-sektoreilla sekä oppilaitoksissa opettajina/kouluttajina toimivien keskuudessa.
- Osana Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelmaa tuotetaan koulutuksiin soveltuva koulutusmateriaali ja -konsepti sekä järjestetään laaditun konseptin mukaisia koulutuspäiviä.
- Koulutuksista kerätyn palautteen pohjalta suunnitellaan ja tehdään tarvittavat muutokset laadittuun konseptiin sekä kartoitetaan tarvittavat jatkokoulutukset ja soveltuvat jatko- ja kertauskoulutusten muodot.



Pro Kala



Euroopan unionin
rahoittama

Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämishohjelma

- Koulutusten sisältö keskittyy kalatuotteiden laadun parantamiseen, uuden teknologian ja parhaiden käytäntöjen hyödyntämiseen, sekä kalan käsittely- ja säilytysmenetelmien kehittämiseen. Koulutusten aikana osallistujat pääsevät kokeilemaan uusia, innovatiivisia työkaluja ja menetelmiä käytännössä, mikä lisää oppimisen innostavuutta ja tehokkuutta.
- Hankkeen aikana kehitetään ja tuotetaan myös innostava kalakirja/kalaopas. Tämä opas on suunnattu vähittäiskaupan tekijöille, horeca-ammattilaisille sekä muille mahdollisille kohderyhmille.



Pro Kala



Euroopan unionin
rahoittama

Kalatuoteosaamisen kehittäminen VK-, HoReCa ja koulutuksen ammattilaisille



- Laurea-ammattikorkeakoulu vastaa hankkeen koulutuskokonaisuuksien kehittämisestä. 29.10.2024 järjestettiin ensimmäinen pilotointikoulutus. Keväällä 2025 järjestetään neljä kahden päivän innovatiivista ja innostavaa kala-koulutusta neljässä eri maakunnassa ympäri Suomen.

Tammikuu: 14.1.-15.1.2025 Lappeenranta LABAMK tilat.

Helmikuu: 11.2.-12.2.2025 Seinäjoki, SeAMK tilat.

Maaliskuu: 11.-12.3.2025 Rovaniemi, REDUN tilat.

Huhtikuu: 15.4.-16.4.2025 Espoo, Laurea-AMK tilat.

Toukokuu: lanseeraustilaisuus 13.5.2025 Espoo, Laurea-AMK tilat.



Pro Kala



Euroopan unionin
rahoittama

Kalatuoteosaamisen kehittäminen VK-, HoReCa ja koulutuksen ammattilaisille



- Hankkeen aikana selvitetään myös tarve ja mahdollisuus koostaa kalatuoteryhmään liittyvän, AMK opiskelijoille opintopisteitä antavan opintokokonaisuuden tuottamiseksi. Mikäli em. opintokokonaisuuden tuottaminen nähdään tarpeelliseksi, toteutetaan se omana erillisenä hankkeenaan.
- Tavoitteena parantaa em. kohderyhmien avainhenkilöiden ja ammattilaisten laatu- ja kalatuoteosaamista ja sitä kautta parantaa kalatuotteiden laatua sekä tuoteryhmän kiinnostavuutta ja kannattavuutta. Hankkeessa tuotetaan koulutuskonsepti ja koulutetaan em. kohderyhmiä neljällä eri paikkakunnalla Suomessa.



Euroopan unionin
rahoittama

Kalatuoteosaamisen kehittäminen VK-, HoReCa ja koulutuksen ammattilaisille -pilottikoulutus 29.10.2024

Vastuullista laatua vedestä
-ammattilaisen opit käsityöstä
kannattavuuteen koulutus

Menu

Chef surprise

Höyrytettyä haukea, tilliöljy, antiboise-
kastike, oppomunat ja paahdettu
selleripyree

Turskaa, sipulia, kurpitsaa ja
seesamijoneesi

Puolukkaa & sabayon-kastike



Höyrytettyä haukea, tilliöljy, antiboise-kastike, oppomunat ja paahdettu selleripyree

Tilliöljy

- 200 g tilliä
- 80 g rypsiöljyä
- Suola, mustapippuri

- Kiehuaa tillit suolavedessä, noin 10-15 sekuntia. Kaada vesi pois ja jäädytä tillit nopeasti jäävedessä. Rutista tillistä ylimääräinen vesi pois kunnolla.
- Lämmitä öljy 45 C asteeseen ja laita tillit seä öljy tehosekoittimeen ja aja tehosekoittimessa hienoksi niin kauan, että lehtivihreä irtoaa öljyyn.
- Silviöi tilli-öljy mausta, laita pursotinpussiin. Leikkaa pursotinpussin pieni aukko ja koristele annos.

Oppomunat

- 5 kpl kananmuna
- 1 litra vettä
- 1 di väkiviinietikkaa

- Laita kattilaan 1 l vettä, lisää 1 di väkiviinietikkaa. Kiehua vesi ja pidiä n. 80 asteessa.
- Laite veteen vispilillä kierto, ota vispilä pois ja lisää rikotut munat parin sekunnin välein veteen, pidiä munat vedessä n. 3 minuuttia, kunnes ovat hyytymät.
- Ota munat pois vedestä ilian päälle, mausta suolalla.
- Laite muna lautasen pohjalle kalan vierelle ja tee pieni vilto pitkittäin oppomunaa ja viimeistele tilli-öljyllä.

Antiboise-kastike

- 3 kpl tomaattia
- 1 puntti basilikkaa
- 100 g oliivia
- 1 kpl salottisipulia
- 2 di oliviöljyä
- 0,5 kpl sitruunan mehu ja raastettu kuori
- 1 kpl valkoviinietikkaa
- Suola, mustapippuri, paito öljyä ja ruohosipulia

- Kuori salottisipulit ja valkosipuli sekä hienonna. Raasta puolikkaan sitruunan kuori ja purista mehu sitruunasta. Laite paksupohjainen kattila puoliämmitte, lisää 0,5 di oliviöljyä ja kuuliota sipulit sekä sitruunan kuori pehmeiksi.

- Kaittaa tomaatit (tee tomaattiin ristiavilto terävilto veitsellä ja käytä "nymylievässä" vedessä n. 15 sekuntia ja jäädytä nopeasti jäävedessä. Kuori tomaatit, leikkaa neijään osaan, poista siemenkoodit ja pilko tomaattinaha kuutioksi.
- Pilko kivetömmät oliivit kuutioksi.
- Kiennonna basilikka
- Lisää loput oliiviöljyt ja kuutioidut tomaatit sekä oliivit. Lämmitä kastiketta vielä hetken ja lisää lopuksi hienonnettu basilikka, tarkista maku. Jäädytä nopeasti jäiden avulla.



Paahdettu selleripyree

- 1 kg selleriä
- 80 g suolaton voi
- 3 g suola

- sellerit ja leikkaa isoiksi kuutioksi 2x2 cm.
- Paahda sellerit 160-asteisessa uunissa niin, että ne saavat tummaa värin pintaan noin 35 min.
- Leikkaa voi pieniksi kuutioksi. Valitse paksupohjainen kattila. Ala ruskistamaan voita jatkuvasti sekoittaen puuilestalla. Voi aikaa ruskistamaan 155 C asteeseen jälkeen. Voi aikaa vaahdotuttamaan ja kupliimaan. Ota heti pois kattila liedeltä ja kaada varovasti karamellisoitu voi toiseen "kylmään" kattilaan.
- Aja sellerit tehosekoittimessa karamellisoidun voian kanssa siteäksi pyreeksi, lisää suola.

Turskaa, sipulia, kurpitsaa ja seesamijoneesi

Karamellisoitu sipulipyree

- 1 kg keltasipulia
- 200 g voita
- 1 di valkoviinietikkaa
- 1 oksa timjama
- 1 leakerinlehti

- Kuori sipulit ja leikkaa ne puolen sentin paksuisiksi viipaleiksi.
- Kuori ja hienonna valkosipulinkynnet.
- Sulata voi laakeassa kattilassa, kuuliota sipuleita hetki ja lisää timjami ja leakerinlehti.
- Anna sipulien ruskistua rauhasessa.
- Laske lämpöä ja sekoittele sipuleita harvakseltaan pohjasa myöten, jotta ne karamellisoituvat hitaasti ja tasaisesti. Voit varata työhön ainakin 1 tunnin.
- Kun sipulit ovat kauttaaltaan kultanruskeita, lisää valkoviinietikkaa.
- Kiehuaa, mausta suolalla.
- Aja sipulit voian kanssa pyreeksi tehosekoittimessa

Kurpitsapyree

- 1 kg myskikurpitsaa
- 300 g voita
- 0,5 di kerma
- Suola

- Leikkaa kurpitsat kahtia ja poista siemenpessa.
- Paahda kurpitsat 200 asteisessa uunissa noin 30 min.
- Kaavi lusikalla kurpitsanliha irti kuorista ja laita tehosekoittimeen voian ja kerman kanssa.
- Mausta suolalla.



LAUREA

AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences

Pikkeliöityä kurpitsaa

- 1 kg myskikurpitsaa
- 1 di valkoviinietikkaa
- 2 di sokeria
- 3 di puristettua appelsiinimehua

- leikkaa kurpitsat 1 cm x 1 cm kuutioksi
- Keitä appelsiini pikkeliöimä. Laite valkoviinietikkaa, sokeri ja kaada se kuumaan kurpitsakuutioiden päälle ja anna jäähtyä.

Seesamijoneesi

- 1 kokonainen kananmuna
- 250 g rypsiöljyä
- 4 g djon-sinappia
- 50 g valkoviinietikkaa
- 15 g seesamiöljyä
- 1 t suola

- Valitse kapea kulho ja riko kananmuna pohjalle. Lisi
- Lisää molemmat öljyt varovasti munien, sinappin ja r
- Laite saavesekoitin kulhon pohjalle ja aja täydellä te
- kunnes majoneesi aikaa emulgoituu.
- Nosta saavesekoittimelta rauhallisesti ylöspäin ja majo

Puolukkaa & sabayon kastike

- 2 di valkoviinietikkaa
- 180 g=6 kpl kananmunan keltuainen
- 180 g sokeria
- 0,5 sitruunan mehu ja kuori
- 25 g tomusokeri
- Sitruunamelissa

- Riko kananmunat ja erottele keltuainen.
- Laite keltuainen sokeri ja raastettu sitruunan kuori sekä
- Kypsentä vesihuuteessa jatkuvasti sekoittaen noin 82 l
- Sokeri puolukkatomusokerilla.
- Asettele ja koristele annos.



Pro Kala



Euroopan unionin
rahoittama

Kalatuoteosaamisen kehittäminen VK-, HoReCa ja koulutuksen ammattilaisille -palautetta koulutuksesta



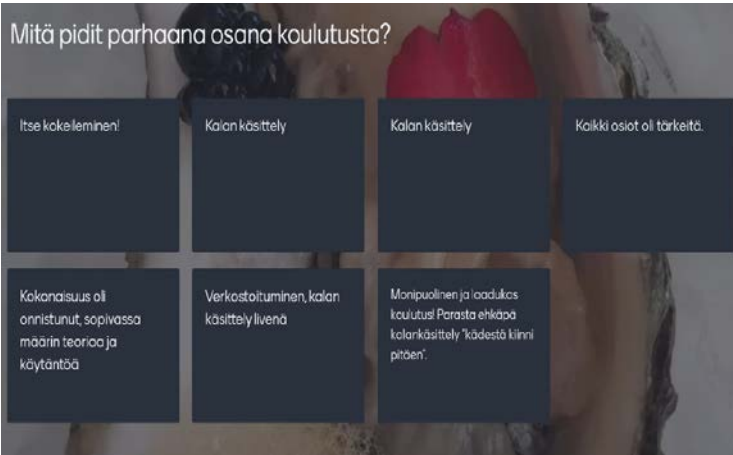
AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences



Pro Kala



Euroopan unionin
rahoittama



Kalatuoteosaamisen kehittäminen
VK-, HoReCa ja koulutuksen
ammattilaisille

LAATU



AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences



Pro Kala



Euroopan unionin
rahoittama

Kalatuoteosaamisen kehittäminen
VK-, HoReCa ja koulutuksen
ammattilaisille

INTOHIMO



AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences



Pro Kala



Euroopan unionin
rahoittama

Kalatuoteosaamisen
kehittäminen VK-, HoReCa ja
koulutuksen ammattilaisille

AMMATTIYLPEYS



AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences



Pro Kala



Euroopan unionin
rahoittama