

KYLIEN RUOKAPERINNE

hankkeen loppuraportti



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

31.3.2018/ME

1. Hankkeen toteuttajan nimi Pahkala-Pernu Kyläyhdistys ry

2. Hankkeen nimi ja hanketunnus Kylien ruokaperinne

2/103-2012

3. Yhteenveto hankkeesta

Hanke kohdistettiin lähinnä Pahlalan, Pernun, Torvenkylän ja Himankakylän asukkaille, erityisesti naisille ja nuorille perinteen siirtämiseksi tuleville sukupolville. Hankkeen puitteissa järjestettävät tilaisuudet puolestaan olivat avoimia kaikille asiasta kiinnostuneille. Välillisesti hankkeesta hyötyvät kaikki nämä yhdistykset ja yhteisöt, joissa varsinkin hankekylien ahkerat naiset toimivat. Perinteen julkaiseminen painettuna esitteenä ja kylän nettisivuilla antaa ohjeet kaikkien tarvitsevien käyttöön vaikkapa matkailussa hyödynnettäväksi.

4. Raportti

4.1 Hankkeen tavoitteet:

a) Ylemmän tason tavoitteet, joiden osa hanke on

b) Hankkeen tavoitteet (tavoitteet, joihin juuri tämä hanke pyrki)

1. Ruokaperinteen tallentaminen ja välittäminen nuorille
2. Tervaviikon oheistapahtumiin valmistautuminen
3. Hygieniä- ja ruokavalioasioiden huomioiminen tapahtumissa
4. Kylän hyvän yhteishengen ylläpitäminen ja kylien välisen kanssakäymisen lisääminen
5. Osallistuminen kansainväliseen kylien hankkeeseen jatkossa
6. Kyläkirjaan kootun kylän historiatietojen täydentäminen ruokaperinteen osalta
7. Kyliin pyritään saamaan pitopalveluyritys tai kotileipomo, joka keskittyisi leivonnaisiin ja tekisi tarvittaessa myös jotain perinneruokia hankkeen selvitysten mukaisesti

5. Hankkeen toteutus:

c) toimenpiteet

Teemapäivät

Puhtaasti parempaa 17.3.2012 ja 19.3
Pahlalan koulu/kylätalo

Teemapäivä toteutettiin ostopalveluna hygieniakouluttaja Sanna Anttilalta. Ensimmäisen päivän aikana perehdyttiin elintarvikehygienian perusteisiin, terveysriskeihin, hygieenisiin työtapoihin, omavalvontaan ja lainsäädäntöön sekä otettiin näytteet omista käsistä pesun jälkeen. Toisena päivänä keskusteltiin samoista aiheista, katsottiin testitulokset ja huomattiin tarvittavan



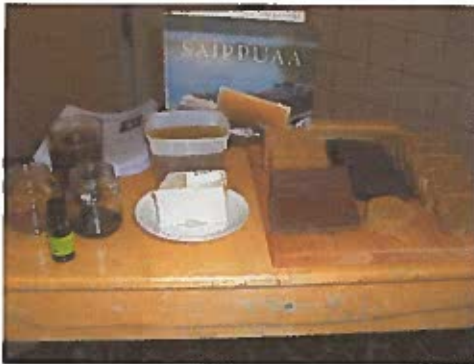
vielä hieman harjoittelua käsienspesussa. Molempina päivinä oli mahdollisuus suorittaa hygieniapassi tilaisuuden jälkeen. Hygieniapassin suoritti hyväksytysti 8 kymmenestä teemapäivään osallistuneesta. Hygieniapassikokeen osallistujat maksoivat itse.

Kaikki Syömään 20.4.2012 Pahkalan seuratupa



Teemapäivä ostettiin Keski- ja Eteläpohjanmaan Martoilta. Kotitalousopettaja Tuija Biskopin ohjauksella perehdyttiin terveyden kannalta merkityksellisiin ruokavalioihin, jotka tulisi ottaa huomioon juhlia ja muita yleisötilaisuuksia järjestettäessä. Päivän aikana leivoimme myös gluteenittomia herkuja, jotka nautimme yhdessä kahvin kanssa

Muut keitokset 28.4.2012 Torvenkylän koulu/Torvenkylän kirppis



Teemapäivä järjestettiin Torvenkylän jokakeväisen kirpputoritapahtuman yhteyteen. Saippuanvalmistusta ohjasivat Taito Keskipohjanmaan neuvot Tuija Isopahkala ja Susanna Viitasalo. Luonnonsaippuaa valmistettiin pikkuannoksina kylmämenetelmällä. Tyyne Kivelä kertoi saippuankeittomuistojaan lapsuus- ja nuoruusvuosiltaan. Tiina Roukala ja Pirjo Mikola-Laitinen värjäivät pihalla lankoja kasviväreillä.

Ruokaretki Itä-Suomeen 24-25.8.2013

Sanna Pahkala muisteli retkeä Salon Säde –kylälehdessä

”Matkamme tarkoitus oli tutustua ruokakulttuuriin ja maaseudun yritystoimintaan, joka



jotenkin liittyi ruokaan. Retki liittyi Himankajokivarren kylien yhteiseen hankkeeseen ruokaperinteen tallentamiseksi. Aamupäiväkahveille pysähdyimme Paakkilan pappilaan Haapavedelle. Auringon paistaessa edessämme avautui upea näkymä: keltainen vanha pappilarakennus ja järveen päin viettävä kaunis rinnerpuutarha kukkineen ja kasvimaineen sekä huvimajoineen. Ruustinna Nora Pöyhönen aloitti puutarhanpidon 1800-luvun lopulla todetessaan sen hyötyliikunnaksi. Talkoovoimin puutarha on saatu jälleen kukoistukseen. Paikkakuntalaiset voivat mm. vuokrata puutarhapalstoja itselleen.

Puolenpäivän jälkeen saavuimme yläkarjalaiseen vaaramaisemaan Valtimolle, Majatalo Puukarin Pysäkillä.

Hirsirakennuksesta avautui upea näköala järvi- ja mäkimaisemaan. Sisällä meitä odotti karjalainen lounaspöytä. Ennen ruokailua talon emäntä kertoi yritystoiminnasta. Hän oli reipas nuorehko nainen, joka oli työskennellyt muualla ja halunnut palata perheineen kotitalalleen. Työ oli heille elämäntapa. Bisnes ei ollut pääasia, he halusivat pitää myös maaseudun asuttuna. Periaatteena oli, että heidän täytyy tietää mistä ruoka tulee pöytään. Suurin osa ruuasta oli luonnonmukaisesti tuotettua ja omalta tilalta. Majatalon ruoka edustaa itäsuomalaista ruokakulttuuria, jossa uuni on ruuanlaiton sydän. Mieto lämpö ja pitkä haudutus tuovat ruuan pehmeät omat perusmaut esiin. Erikoisia ja voimakkaita mausteita ei tarvita. Meille oli tarjolla mm. rukiisia karjalanpiirakoita ja luomuruisleipää, suolakalaa, metsäsienisalaattia, marinoitua kaalisalaattia, vihersalaattia, lanttua haudutettuna, perunoita, eräänlaista ahvenkukkoa, haukipihvejä, haudutettua lihaa ja jälkiruuaksi karviaiskiisseliä ruismurujen kera sekä kahvia. Koin syöväni suomalaista perusruokaa. Moni osti luomuruisleipää kotiin vietäväksi.

Muutaman tunnin ajelun jälkeen saavuimme Nilsijään. Opas esitteli meille paikkakuntaa. Tahkovuoren kvartsiitista rakennettu kirkko seisoikin tukevasti mäen päällä, kirkon tornin kattokin oli samaa kiveä. Vielä ennen iltapalaa ajoimme kotiseutukeskukseen, jossa oli monenlaista nähtävää, mm. Arabian kahvikuppeja. Emme jääneet riihi-iltamiin vaan suuntasimme matkamme kohti korkeuksia, ainakin laakean Pohjanmaan asukkaan mielestä. Ajoimme mutkittelevaa soratietä kohti Tahkovuoren huippua. Sieltä laskettelurinteiden päältä avautui hieno näköala järviseen Nilsijään ja Tahkon matkailukeskukseen. Se on ympärivuotinen matkailupaikka, joka edustaa paikkakunnan kehittymistä ja katsetta tulevaisuuteen. Matka jatkui kohti Kuusenkätteen Kievaria ja iltapalaa. Söimme tukevan iltapalan mm. savulohta, salaattia, kahvia ja piirakkaa. Isäntä otti kaikki vastaan tervehtien kädestä pitäen. Hän oli ymmärtänyt miten tärkeää on asiakkaiden kohtaaminen ja huomioiminen, jos haluat pitää heistä kiinni. Yöpaikkamme oli Muuruvedellä huoneistohotelli Teekissä, jonka yksi perhe omistaa ja vastaa sen toiminnasta.



Aamupalaa emme nauttineet Teekissä, vaan Pieksjärven rannalla mutkien takana maalaismaisemissa kartanohotelli Kivennavalla. Paikka oli hyvin hoidetun näköinen ja isäntäpari palveluvalmis ja vieraanvarainen. Yrityksen nimi viittasi omistajien karjalaisiin juuriin. Ruokasalin seinällä näimme kaikkien Kivennavan kylien vaakunat. Muilla paikkakunnilla Suomessa ei ole kylillä vaakunoita, joten kokoelma on arvokas. Perheen poika jatkaa maatilantoimintaa. Esitellessään toimintaa isäntä tunnusti, että ilman emännän apua ja tukea hän ei yksin pyörittäisi tätä toimintaa. Emäntä hoitaa ruokapuolen ja saa tarvittaessa apua lähiseudulta. He haluavat tarjota maukasta kotiruokaa, raaka-aineet saadaan enimmäkseen läheltä, myös omalta tilalta. Kala tulee läheisestä järvestä ja leipä leivotaan itse. Aamupalalta erikoisesti jäi mieleen mustaherukoista puristettu tuoremehun tyyppinen juoma sekä hempeän punaiseksi ruusuilla värjätty suolattu kuha.



Tämän jälkeen tulimme takaisin keskustaan Topin maatilamyymälään, täyden valikoiman luomu- ja lähiruokamyymälään. Kauppa oli täynnä tavaraa, ostettavaa löytyi niin arkeen kuin juhlaan. Kaupassa työskenteli jo toinen sukupolvi. Topin maatilamyymälä oli vuoden 2012 luomuyritys. Asialleen vihkiytynyt isäntä esitteli

meille pensasmustikkaviljelmää. Saimme maistaa erästä lajiketta. Koko oli suurempi mutta maku miedompi kuin metsämustikalla.

Reilun tunnin ajomatkan jälkeen olimme Valamon luostarissa. Siellä meitä odotti lounas luostarin ravintolassa. Mielestäni ruoka oli hintaan nähden monipuolista ja hyvän makuista, kuitenkin laitosruuan tyyppistä. Oppaalta, joka oli talkoolaisia, saimme kuulla ortodoksien tavoista ja taulujen symboliikasta. Luostarin rauhasta turisticaikaan ei voi puhua.

Viimeinen ruokapaikkamme oli Kiuruvedellä kulttuuritalolla kahvila-ravintola Italypsy. Omistajapariskunnalla on myös maatila, jonka yhteydessä on maatilamatkailua, leipomo, lisämissä kauppa ja ravintolatoimintaa. Lisäksi maatilalla on myynnissä emännän taidetta ja käsitöitä. Kun emäntä esitteli toimintaa, tuli tunne, että he tekevät työtä bisnesmielessä. Raaka-aineista suurin osa tulee lähialueelta. Meille tarjottiin savolaista perinneruokaa. Alkupala oli lautasella valmiina: piimäjuusto, sienisalaatti, suolasäyne, vihersalaatti, maalaispatee. Noutopöydästä haettiin pääruoka: rosolli, hernetuuvinki, uunijuurekset, perunat, suutarin muikut ja vasikanpaisti. Jälkiruokana oli savolaista mustikkakukkoa eli rättänää, vaniljakastiketta ja kahvia pöytiin tarjoiltuna. Ruoka kyllä maistui minulle, varsinkin alkupala, mutta ympäristö ei ollut perinteinen. Tunnelmaa ei muuttanut iso täytetty karhukaan, joka seisoi lähistöllä takatassuillaan. Kotiin saavuimme iltamyöhään. Nälkä ei matkalla vaivannut!"

Ruokaperinteen tallentaminen

Koko päivän ruoka
perheelle, jossa on 2 aikuisen ja 2 lasta.

	M.	P.	M.	P.
1. osasto				
Vuola ja leipä	20			
Perunat	10			
Kuivattua lihaa	40			
Leivonnaisia	10			
Leipä	10			
Kahvi	20			
Kahvipöytä	10			
Leipä	10			
2. osasto				
Kuivattua lihaa	20			
Vuola ja leipä	20			
Vuola ja leipä	20			
Leipä	10			
Tuoli ja ruoka	20			
Vuola ja leipä	20			
Leipä	10			
3. osasto				
Perunat	10			
Kuivattua lihaa	10			
Vuola ja leipä	10			
Leivonnaisia	10			
Leipä	10			
Kahvi	20			
Kahvipöytä	10			
Leipä	10			
4. osasto				
Leipä ja ruoka	10			
Kuivattua lihaa	10			
Vuola ja leipä	10			
Leivonnaisia	10			
Leipä	10			
Kahvi	20			
Kahvipöytä	10			
Leipä	10			

lakkäämpien kyläläisten haastattelut aloitettiin heti hankkeen alussa, mutta paremmin päästiin vauhtiin vasta seuraavana vuonna ja viimeisiä haastatteluja tehtiin vielä jatkoajalla vuonna 2014. Hankkeelle ostettiin sanelinlaite helpottamaan tallennustyötä. Haastattelut siirrettiin tietokoneelle ja tallennettiin sekä äänitteinä, että kirjoitettuna. Anne Erkkilä teki kirjoittamisen talkootyönä. Myös valmiiksi

kirjoitettua aineistoa on saatu. Ruokatalouteen liittyviä vanhoja valokuvia kyseltiin myös, mutta arkitoimien kuvaaminen on ollut ennen hyvin harvinaista, vain muutamia kuvia saatiin skannattavaksi. Vanhoja keittokirjoja oli tallella muutamia. Vanhin keittokirja löytyi Torvenkylältä; vuonna 1901 painettu Anna Olsonin KEITTOKIRJA yksinkertaiseen ruuanvalmistukseen kodissa ja koulussa. Tästä mielenkiintoisesta kirjasta löytyy mm koko päivän ruokalistat hintoineen. Kyläisiltä vielä löytyviä vanhoja ruuanvalmistukseen liittyviä esineitä ja Pakalan kaupan vanhoja myymälän työvälineitä kuvattiin kesällä 2014. Päivi Kivelä suoritti kuvauksen talkootyönä.

Näin saadusta materiaalista tehtiin esite ja [www-sivut](http://www.sivut).

Elina Hirvinen kirjoitti tekstin ja teki taittotyön esitteeseen. Kymmenhenkinen aktiiviporukka kokoontui neljä kertaa yhdessä työstämään esitemateriaaleja ja näiden kokoontumisten välillä sähköposteja vaihdettiin Elinan ja "aktivistien" kesken ahkerasti. Kun hankkeelle saatiin jatkoaikaa toisen kerran, päätettiin esitteeseen lisätä vielä juhlista kertovat sivut ja kuvia. [www-sivujen](http://www.sivut) teossa Elina on myös avustanut hankesihteeriä. Elina Hirviselle on maksettu palkkaa hänen tekemästään työstä. Palkkaa maksettiin myös Vuokko Peltolalle hänen tekemästään käännöstyöstä. Englanninkielinen teksti on vain nettisivuilla, ei esitteessä. Nettisivuja on tarkoitus päivittää jatkossakin, mikäli ilmenee lisätietoa tai aiheeseen liittyviä valokuvia, ruoka- ja leivontaohjeita yms. Ruokaperinnehanke-esite jaettiin hankekiyllä kaikkiin talouksiin ja kyläyhdistyksille jäi vielä pienet määrät myöhempien tarpeiden varalle.



Ruokaperinnettä Himankajoen varrelta



Rieskan ja leivän leipomiseen perehdyttiin kesäkuussa 2012 Siiri Siermalan luona Torvenkylällä. Siiri oli lämmittänyt leivinuunin valmiiksi ja rieskan leipomista ja paistamista sai jokainen kokeilla Siirin opastuksella ja hänen nuorena äidiltään saamista ohjeilla. Rieskaa leivottiin, paistettiin ja maisteltiin. Paistolämpöä riitti uunissa iltapäiväkahveille asti. Kahvit juotiin vielä Siirin tuvassa vanhoja muistellen ja leipä/rieskaohjeita tallentaen.

Torvenkylällä järjestettiin 9.12.2012 **Kauneimmat joululaulut** –tilaisuus hankekylien toimesta. Koristelut ja tarjoilut noudattivat vanhoja joulujuhlaperinteitä. Pipari- ja kaurakeksiohje olivat 1901 painetusta keittokirjasta.

Kevätkääryleiltä 11.11.2013 Pahkalan seuratuvalle

Hankkeen puitteissa haluttiin tuoda esiin myös miten tavat ja ruuat ajan saatossa muuttuvat. Tulevat sukupolvet voivat muistella kevätkääryleitä lapsuutensa pahkalalaisena ruokana. Thaimaasta Pernuun muuttanut Lek Pernu opetti kevätkääryleiden valmistusta asiasta kiinnostuneille. Lek hankki tarvikkeet ja klo 15 täyttyi seuratuvan keittiö innokkaista oppilaista. Klo 17-19 saapuivat he, jotka tulivat vain nauttimaan thaimaalaista teetä ja kevätkääryleitä. Kylille jaetussa ilmoituksessa oli luvattu myydä loput kääryleet, jotka jää illan aikana syömättä. Tilaisuuden suosio yllätti järjestäjät niin, ettei myytävää jäänyt, vaan viimeiset talkoolaiset söivät viimeiset kääryleet.



Laskiaistapahtuma Torvenkylällä 1.3.2014

Kyliä yhteisenä hanketyönä suunniteltiin tapahtuma sekä hoidettiin ruuanvalmistus ja tarjoilu. Torvenkylän kyläyhdistys hankki ruokatarpeet ja järjesti oheistoiminnot. Ruuaksi kävijöille tarjottiin hernekeittoa ja rieskaa ja jälkiruuaksi laskiaispullia ja kahvia.

Muissakin kylien tilaisuuksissa hanke oli esillä ja tarjoilut järjestettiin perinteitä kunnioittaen.

Esimerkiksi **Pahkalan tervaviikolla heinäkuussa v. 2012** oli kahvin kanssa tarjolla kotitekoista rieskaa, kotikaljaa ja yhtenä iltana tervahaudalla paistettiin hiilloksessa nauriita ja perunoita. Yhtenä iltana paistettiin lettuja ja tervahaudalla tarjottava kahvi oli luonnollisesti nuotiolla keitettyä nokipannukahvia. Tervaviikolla ja Raumankarin markkinoilla myytiin Pahkalan tervasaippua.

Tervavideon julkistamistilaisuuteen ja valokuvanäyttelyn avajaisiin Pahkalassa leivottiin pannupullaa eli kropsua.

Ruokailun ja kahvituksen järjestäminen Pahkalan museoitien pärekattotalkoisiin talkooväelle ja yleisölle sekä höyläys- että kattamistilaisuuksissa 6-9.8.2014

Sää suosi tapahtumaa ja ruoka voitiin kattaa pitkälle tuvanpöydälle ulkona aitan pihapiirissä. Talkooväki ja muutkin lounasaikaan aitalla vierailleet saivat syödäkseen perinteiset siikaperunat. Keitto hankittiin ostopalveluna Kotihiirentuvalla Torvenkylältä (www.kotihiirentupa.fi). Myös kahvin kanssa tarjottu piimäkakku oli vanhalla ohjeella Kotihiirentuvalla leivottua. Hannatädin kakut leivoimme Pahkalassa. Janojuomana kotikalja tehtiin niinikään perinteisen reseptin mukaan Pahkalassa.

Hankekokouksissa on keitetty kahvit ja kahvin kanssa on ollut aina jotain perinteistä kahvileipää; kropsua, pullaa, kaurakeksiä, piparia, piimäkkua, rieskaa, mitä milloinkin.

Hankkeelle on teetetty logo Raumankarin Mainos Hanna Kenakkalalla ja muista hankkeeseen suunnitelluista ostopalveluista on pyydetty tarjouksia ja selvitetty hintatasoa. Ostopalveluissa on päädytty tuttuihin lähipiirin toimijoihin, jotka on tiedetty hyvin yhteistyökykyisiksi ja hinnaltaan kohtuullisiksi.

**d) aikataulu** 20.1.2012 - 31.3.2014 – 30.9.2014 - 30.11.2014

Aikataulussa ei ole pysytty. Siihen lienee vaikuttanut monikin seikka. Pahkalassa ja Pernussa oli havaittavissa jonkinlainen talkooväsymys tervaviikon jälkeen, sellaista intoa kuin hanketta suunniteltaessa ei toteuttamisvaiheessa enää tuntunut löytyvän. Toinen hidastava tekijä on varmaankin ollut hanketta aloittamassa olleita ihmisiä kohdanneet vakavat sairastumiset ja kuolemantapaukset ym. pienemmät henkilökohtaiset harmit.

Sinänsä pienelle hankkeelle on haettu ja saatu jatkoaikaa kaksi kertaa. Joitakin tapahtumia on myös toteutettu suunniteltua pienimuotoisemmin.

e) resurssit

Taloudelliset resurssit ovat olleet riittävät, samoin muut ulkoiset puitteet

f) toteutuksen organisaatio

Pahkala-Pernu kyläyhdistys ry – ohjausryhmä (Heidi Pasanen/Rieska Leader, Tarja Keiski/Himankakylän kyläyhdistys, Sari Siermala/Torvenkylän kyläyhdistys, Satu Olkkola/P-P kyläyhdistys, varajäsen Marja Pernu/P-P kyläyhdistys) – hankesihteeri

Tällä kokoonpanolla ohjausryhmä on kokoontunut yhden kerran, aloituskokous 30.1.2012. Toisessa kokouksessa 20.1.2014 Rieska Leaderista osallistui Asko Eerola, Torvenkylältä Kaija Siermala, Himankakylästä Tarja Keiski, Pernusta Marja Pernu ja Pahkalasta hankesihteeri.

26.9.2014 sähköpostilla kysytty ohjausryhmän jäseniltä mielipidettä jatkoajan hakemiselle.

Myös kyläyhdistyksen puheenjohtaja on vaihtunut hankkeen aikana. Olli Ainali on nyt kyläyhdistyksen puheenjohtaja ja käytännössä hoitaa myös sihteerin tehtävät

g) kustannukset ja rahoitus

Toiminta on ollut kustannusarvion mukaista tai hieman edullisempaa. Kaikkea ei ole toteutettu siinä määrin kuin suunnitelmaan on kirjoitettu ja myös kustannukset ovat olleet vastaavasti pienemmät.

h) raportointi ja seuranta (kokoukset, ohjausryhmätyöskentely)

Ohjausryhmä on kokoontunut kaksi kertaa ja kolmas kokous on pidetty sähköpostikokouksena. Hankesuunnitelman mukaisia toimijoiden kokoontumisia on ollut seitsemän kertaa. Kylätoimikunta on myös omilla kokouksissaan seurannut hankkeen edistymistä.

i) toteutusolehdet ja riskit**6. Yhteistyökumppanit** Torvenkylän kyläyhdistys ry ja Himankakylän kyläyhdistys ry**7. Hankkeen tulokset ja vaikutukset**

Kanssakäyminen kyläyhdistysten kesken on lisääntynyt ja yhteistyön merkitys ja mahdollisuudet kyläen kehittämisessä parantuneet. Tieto-taito karttuu kotitaloudessa ja tarjoilujen järjestämisessä. Muualta Suomesta tai ulkomailta kylälle tulleet/tulevat emännät hanke perehdyttää myös paikallisiin entisajan erikoisuuksiin ja tieto säilyy myös tuleville sukupolville. Ruokatalouteen liittyvät esineet on tullut tallennetuksi. Hankekyläen tunnettavuus on parantunut. Torvenkylälle on perustettu hankkeen aikana maatilamatkailuyritys Kotihiirentupa.

8. Esitykset jatkotoimenpiteiksi

Muitakin vanhoja käyttöesineitä ja työtapoja voisi kuvata ja tallentaa kuin ruuanvalmistukseen liittyviä, esim puusepän työkalut, ruukinvalmistus. Hanketilaisuuksiksi suunniteltuja juhlia ja ruokapitoja voisi tulevaisuudessa järjestää omarahoitteisena ja kutsua mukaan jonkun toisenkin kyläen väkeä. Ruokaperinnenettisivujen päivitystä jatketaan hankkeen päättymisen jälkeenkin aina, kun aiheeseen liittyvää asiaa tulee esille.

9. Allekirjoittajat ja päiväys

Pahkala 12.3.2015

Pahkala-Pernu Kyläyhdistys ry



Olli Ainali
puheenjohtaja



Leena Heikkilä
hankesihteeri

LIITTEET

hankepäiväkirja
ote kyläyhdistyksen kirjanpidosta
talkootunnit
seurantalomake 2306Aind
maksuhakemus 2316A