

Lasten maKupäivä



Maaseudun elämyksiä kaikilla mausteilla





Lasten makupäivä

Maaseudun elämyksiä kaikilla mausteilla

Anna lapsille mahdollisuus kokea maaseudun elämykset kaikilla aisteilla!

Ennen vanhaan lapset, nuoret ja vanhemmat tiesivät, mistä ruoka tulee. Tuotteiden alkuperä oli helppo jäljittää, koska ruoka kulutettiin siellä, missä se oli tuotettu. Tänä päivänä monetkaan lapset eivät tunne ruoan tuotantoketjua.

Lähiruoan tuottaminen ja tarjoileminen on trendikästä. Se on myös tapa edistää kestävä kehitystä. Makupäivä on tehokas tapa nostaa suomalaisen lähiruoan arvostusta, kertoa ruoan tuotannosta ja suomalaisen ruoan jäljitettävyydestä.



Makupäivän aikana lapset kasvattajineen oppivat tuntemaan oman alueen elintarviketuotantoa sekä ruokaperinnettä. Maidon, viljan, kasvisten, marjojen tai lihan reitti pellolta pöytään tehdään tutuksi aidossa ympäristössä.



Oi kun meillä oli mukavaa!

Ruista ja rokkia Uutispuuropäivässä

MTK-Keski-Suomen makupäivässä Äänekoskella Honkolan koulun oppilaat opettajineen ja vanhempi-
neen saivat tuhdin annoksen elämyksiä. Makupäivän
ohjelma tarjosi kauralyhteiden leikkuuta sirpillä, no-
peuskisan Valtran polkutraktoreilla, sadonkorjuuta
lanttu- ja porkkanapellolla 4H:n opas-
tuksella sekä karitsoiden hoitoa. Lasten
lounas oli järjestetty luonnon helmaan,
järven rantaan, jossa paikallisen
Pro-Agrian Maa- ja kotitalousnaiset
hemmottelivat makupäivävieraita
pitkään haudutetulla luomuruis-
puurolla luomumaidon ja luomu-
voisilmän kera. Makupäivä hui-
pentui ruoka-aiheiseen musiikki-
hetkeen, jossa järjestöagronomi
Pertti Ruuska ja Kantri-cowboy
laulattivat lapsia.

Makupäivän elämyksiin ja ko-
kemuksiin palattiin myös seu-
raavan koulupäivän oppitun-
neilla ja koululounaalla, jossa
herkuteltiin itse nostetuilla
tuoreilla lanttuilla.

Jyvästä rieskaksi

MTK-Kainuun makupäivän teemana oli jyvästä viljaksi.
Makupäivän aikana Nakertajan päiväkodin lapset
perehtyivät Hietalahden viljatilalla viljan tiehen pellolta
pöytään. Tilan isäntä Juha Mustonen teki peltomaan
laatutestin eli "lapiokoneen", jota lapset saivat seurata.
Lapsilla riitti ihmettelemistä, mitä kaikkea elävä maa-
perä oikein sisältääkään. Lapset saivat ihastella myös
koneita ja laitteita, joita viljan viljelyssä tarvitaan.
Myllyssä riitti myös seurattavaa, kun jyvä muuttui
jauhoksi.

Kainuun ammattioppilaitoksen opiskelijoiden avusta-
mana tilan emäntä, kotitalousopettaja Eija Toikka,

perehdytti lapset kainuulaisen rieskan saloihin. Kotiin
viemiseksi pakattiin tilan omista luomujauhoista lasten
itse leipomat lämpimäisleivät.

Kainuulaisen Makupäivän teemaan kuului luonnostaan
myös marjat, joita ProAgria esitteli. Tilan marjapensaista
maisteltiin tuoreita marjoja ja sokkomaiston tuloksena
aito kainuulainen marjamehu vei ylivoimaisen voiton.

Poro on parasta

MTK-Pohjois-Pohjanmaan
Tannilan kylälle suuntautuneella
makuretkellä Yli-lin päiväkodin
lapset pääsivät seuraamaan
aamulypsyä sekä eläinten ruo-
kintaa Kannialan maitotilalla tilan
isännän, Ari Kannialan johdolla.
Tilalla päästiin myös tutustumaan
erilaisiin maatalouskoneisiin. Lisäksi
päiväkodin lapset saivat edellisenä
päivänä syntyneestä vasikasta
kummivasikan.

Pro-Agrian neuvoja Heikki Turtisen
johdolla tutustuttiin "pellon saloihin",
erilaisiin maakerroksiin ja matoihin.
Lopuksi nostettiin perunat ihan omin
käsin, ja talon puutarhasta löytyi vielä
vadelmiakin. Kaiken tämän jälkeen oli
niin nälkä, että ruoka maistui. Ruokana
oli tietenkin lähiruokaa. Kaikissa Yli-lin

kunnan ruokapalvelupisteissä tarjottiin tuona päivänä
porokiusausta. Ruokapalvelupäällikkö Liisa Lanton ja
poroisäntä Jarmo Kynkäänniemen yhteistyön tulok-
sena saatiin paikalliset poronlihat ja perunat jalostettua
ruuaksi. Jälkiruuaksi maakuntakokki Jussi Kumpulai-
nen loihti paikallisista marjoista upeita makuelämyksiä.
Ruuun jälkeen kiireinen päivä maalla jatkui vierailulla
Jarmo Kynkäänniemen porotilalle. Poroihin tutustu-
misen ohella saimme tutustua ja kokeilla poromiesten
työkaluja, kuten suopunkia ja vimpaa. Yllättäen kaikista
kiinnostavin työkalu lapsille oli mönkijä.





Lettuja, laulua ja mehiläisten surinaa

MTK-Pohjois-Savon alueella järjestettyyn makupäivään osallistui iloinen joukko Kopolan päiväkodin lapsia vanhempineen, isovanhempineen sekä henkilökunta. Peltolan luomutilalla Rautalammilla lettu-taikin teko aloitettiin tuoreiden raaka-aineiden hankkimisella. Lapset opastettiin lypsämään tuoretta maitoa, keräämään munia naapurutilan kananpesiltä ja tutustumalla lasipesän avulla mehiläisten ahkeraan touhuun hunajantuottajina. MTK-Suonenjoen tuottajat ajeluttivat lapsia Valtra-traktorin turvallisessa kopissa ja osa isistä pääsi jopa itse testaamaan modernien työkonien ajo-ominaisuuksia.

Päivän ohjelmassa oli lisäksi juuresten ja perunoiden nostoa, issikkavaellus ja itse valmistetusta taikinasta paistettujen muurinpohjalettujen nautiskelua luomumansikkahillon sekä hunajan kera. Makupäivän päätteeksi laulettiin lasten toivelauluja kitaran säestyksellä. Jokaisella lapsella oli kotiin viemisinä herkullinen aarre: päivällä porkkanamaalta itse nostetut porkkanat kauniissa paperipussissa. Muihinkin jäi myös tapahtuman jälkeen päiväkodilla jaetut Makupäivä-diplomit.

Makupäivän jälkeen MTK Suonenjoki toteutti valtakunnan ensimmäisten lähiruokaviikkojen aikana näyttävän lähituotteiden merkitsemisen



paikallisessa lähimarketissa. Valtakunnallista huomiota saanut kampanja on levinnyt muillekin paikkakunnille ja tuo lisäarvoa paikallisille tuotteille sekä tuottajille.

Rukiin jauhantaa ja tikkutoltoa

MTK-Lassila Noormarkusta järjesti Lassilan ja Harjakankaan koulujen oppilaille ja henkilökunnalle retken Leineperin ruukkialueelle Ulvilaan. Mukaan otettiin säkillinen ruista, jotka Leineperin myllyn omistaja Reijo Tupalan jauhoi myllyssä. Oppilaat saivat nähdä alusta loppuun miten mylly toimii sekä kokeilla vanhoja käsikiviä itse. Juuri jauhetuista jauhoista jokainen koululainen ja opettaja saivat kotiin viemiseksi pienen pussillisen jauhoja. Jauhoja annettiin myös koulujen käyttöön. Leineperin ruukilla kiertelimme ruukkialueen läpi ja oppaat kertoivat siellä tapahtuneista vanhoista asioista. Seppä takoi ja näytti kuinka ennen tehtiin nauvoja. Nuoret ihmettelivät ja kyselivät sepältä työhön liittyviä asioita. Lounaaksi nautittiin pienessä käsityöläismökissä itse tehtyjä kinkku- ja juustosämpylöitä paikallisen mehun ja jogurtin kera.

MTK osti ämpärilliset lähialueelta kerättyjä puolukoita kummallekin koululle. Päivän aikana saaduista aineksista kouluilla keitettiin myöhemmin puolukka-ruispuuroa, joka oppilaille maistui. Syömisen jälkeen oppilaat saivat halutesaan tehdä itselleen vielä tikkutoltoa, jota käytettiin ennen vanhaan välipalana. Sen mausta oltiin montaa eri mieltä.





Vinkkejä Makupäivän järjestäjälle

Vinkkejä

- Järjestä Makupäivä omalla tilallasi, kylälläsi tai kotiseudullasi
- Toteuta päivä yhteistyössä paikallisten vaikuttajien kanssa
- Innosta opettajat ja lasten vanhemmat mukaan ohjelman suunnitteluun
- Kutsu mukaan neuvontajärjestöjen, vakuutus- ja rahoituslaitosten, ruoka-alan kehittäjien, keittiömestareiden sekä oppilaitosten edustajia
- Ota Makupäivään mukaan koulun henkilökunta ja ruoanvalmistuksesta vastaavat emännät
- Huomioi turvallisuusnäkökohdat ja lakisääteiset velvoitteet

Ohjelmaideoita

ideoita

- Vierailkaa yhdessä maatiloilla, leipomoissa ja meijerissä
- Taputelkaa vasikoita, lypsäkää vuohia, syöttäkää kanoja, rapsuttakaa possuja
- Nostakaa porkkanoita tai kerätkää kanamunia, vetäkää nuottaa
- Leipokaa tuoreista raaka-aineista porkkanan muotoisia sämpylöitä
- Maistelkaa ja haistelkaa oman paikkakunnan herkkuja
- Varatkaa tuliaisia kotiväelle
- Päivän jälkeen piirtäkää ja tallentakaa kokemuksia oppitunneilla tai kerhossa
- Kehittäkää lasten kanssa oman paikkakunnan herkkutuotteiden Lähiruoka -merkki lähikaupan, torimyyjien tai suoramyyntitilojen asiakkaiden iloksi
- Järjestäkää yhdessä Lähiruokapäivä tai Lähiruokaviikko!





Lisää ideoita sekä muistoja Makupäivistä ympäri maata

MTT, Maalle oppimaan:

<https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/Maalleoppimaan>

Maalle oppimaan -opas: <http://www.mtt.fi/met/pdf/met112.pdf>

MTK: www.mtk.fi/lahiruoka

Laatuketju: www.laatuketju.fi

Ruoan reitti: www.finfood.fi/oppimateriaali

ProAgria / Maa- ja kotitalousnaiset: www.proagria.fi

Maatalouden esittelypuisto: www.mtt.fi/elonkierto

SiilinMaalla -hanke: www.siilinmaalla.fi

Maaseutu opettaa -hanke: www.maaseutuammattiin.fi

4H-liitot: www.4h.fi

Ikivihrein siivin: www.vihdin4h.net

OPH:n Luonto- ja ympäristöhankkeet: www.edu.fi

Martat: www.martat.fi

Suomen Keittiömestarit ry: www.chefs.fi

