



MAISTUVA MAASEUTUYRITYS:

Etsimme
rohkeita uudistajia
&
maaseudun makujen
mestareita!



Maistuva maaseutuyrityshaku 2026

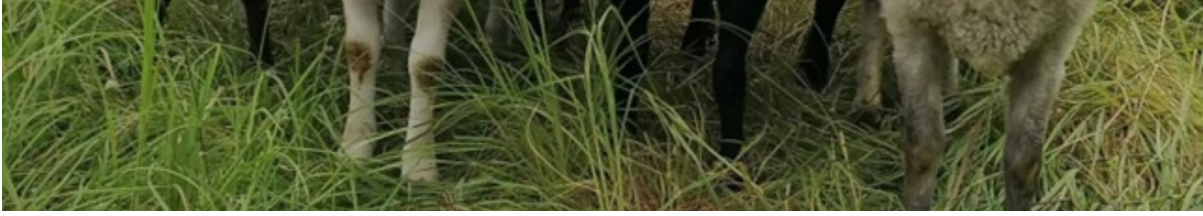
Etsimme rohkeita uudistajia ja maaseudun makujen mestareita

Maistuva maaseutuyritys -kilpailussa huomio kohdistuu yrityksiin, jotka uudistavat toimintaansa ennakkoluulottomasti ja rakentavat samalla maaseudun elinvoimaa. Kilpailu on avoin laajasti maaseudun ruokapalveluja tarjoaville toimijoille maataloista ja elintarvikkeiden jalostajista ravintoloihin, kahviloihin, pitopalveluyrityksiin ja maaseutumatkailuyrityksiin sekä muihin ruokaelämyksiä tuottaviin yrityksiin.

Perinteisten maakunnallisten tunnustuspalkintojen rinnalla valitaan nyt kolme valtakunnallista voittajaa, jotka palkitaan rahapalkinnolla. Voittaja saa 1 000 euron palkinnon, ja kaksi kunniainnosta saajaa saavat kumpikin 500 euroa. Kilpailun järjestävät yhteistyössä Maa- ja kotitalousnaiset (MKN), Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK sekä Lomalaidun ry.

Lue lisää ja ilmoittaudu mukaan kilpailuun [täällä](#).





Kestävä lammastalous - käytännön kokemuksia uudistavasta tuotannosta webinaari 28.4.2026 klo 11-13

Mitä on uudistava viljely lammastiloilla? Suuri osa lammastiloista toteuttaa jo nyt uudistavan viljelyn menetelmiä. Tervetuloa kuulemaan lisää ja syventämään osaamistasi.

Puheenvuoron omasta tuotannostaan pitävät projektipäällikkö Siri Taalas BSAG, lampuri Petri Leinonen ja lammastalouden asiantuntija Heli Jolkkonen ProAgria Itä-Suomi.

Webinaarin järjestää Potkua Pohjois-Karjalan lammastalouteen- ja Pellolta pöytään näkyväksi-hankkeet. Hankkeet saavat EU:n maaseuturahoitusta.

Tilaisuus on maksuton ja avoin kaikille, katso ohjelma ja ilmoittaudu mukaan 27.4.2026 klo 10.00 mennessä [tämän linkin kautta](#).



Taste Saimaa kesänavaustapahtuma Mikkelin torilla 23.5.2026 klo 10-14

Tervetuloa Taste Saimaa kesänavaustapahtumaan Mikkelin torille!

Tapahtumassa tuodaan esiin alkuperä- ja laatumerkkejä sekä ruokakulttuuria Etelä-Savosta ja Etelä-Karjalasta. Tapahtumassa on myynnissä paikallistuotteita ja tuomme myös esille Saimaan alueen ruoka- ja matkailupalveluita tarjoavia yrityksiä.

Tapahtuman järjestää Pelloilta pöytään näkyväksi -hanke, ProAgria Etelä-Savo/Maa- ja kotitalousnaiset ja ProAgria Etelä-Suomi/Maa- ja kotitalousnaiset.

Pelloilta pöytään näkyväksi lähiruokapäivät Prisma Joensuussa

Ajankohdat:

Pe 15.5. Kevään juhlat -teemalla

Pe 4.9. Sadonkorjuu-teemalla

Pe 4.12. Joulu-teemalla

Osallistumismaksu: 30 € + alv / tapahtuma (hankkeen yksityisrahoitusosuus)

Kun ilmoittaudut, kerro jos tarvitset sähköä. Palaamme kellonaikoihin ym. yksityiskohtiin lähempänä. Ilmoittautumiset: johanna.rinnekarri@mkn.fi, p. 040 301 2441

Vastuullisuustyöpaja 10.6.2026 klo 13-17

Merkkaa jo kalenteriisi kesäkuussa Puumalassa Sahanlahti Resortissa pidettävä vastuullisuustyöpaja. Tilaisuus pidetään yhteistyössä SavonLuotsin kanssa.



Uusi blogi julkaistu

Ruokaperintö elävänä voimavarana

Lauantaina 18.4. vietettävä World Culinary Heritage Day eli Maailman ruokaperinnön päivä muistuttaa, että ruokaperinne säilyy vain, jos sitä vaalitaan. Kun paikallinen ruoka ja sen tuottajat nostetaan tietoisesti esiin, luodaan edellytyksiä sille, että perinteet voivat jatkua, muuntua ja elää myös tuleville sukupolville. Juhlistetaan yhdessä upeaa ruokakulttuuriamme ja siihen liittyviä perinteitä!

[Lue lisää](#)

Tule mukaan tapahtumiin

23.04.2026 14:00 - 15:30 Artesaaniruokatuotteita kasviksista -webinaari

Artesaaniruokatuotteita kasviksista" -tapahtumassa keskustellaan artesaaniruokatuotteiden kriteereistä ja valmistuksesta, kerrotaan esimerkkejä kasvisartesaaniruokatuotteista

Nokiakka Oy:n yrittäjä kertoo oman artesaaniruoka -tarinan

Ilmoittaudu tapahtumaan viimeistään 21.4.2026 [tapahtumasivun kautta](#).
Lähetämme ilmoittautuneille teams-kokouslinkin tapahtumaa edeltävänä päivänä 22.4.2026. Tilaisuuden järjestää Artesaaniruoka AITO O ÄKTA - hanke

Lisätietoja: sanna.lento-kemppi@mkn.fi

23.4.2026 klo 17.30-19.30 Villiyrtilt tutuiksi -etäluento

Keruutuotetarkastaja Anni Rintoo Keski-Suomen maa- ja kotitalousnaisista esittelee yleisimmät villiyrtilt. Luennolla käydään läpi villiyrtiltien tunnistaminen, keruu ja käsittely. Lisäksi annetaan vinkkejä villiyrtiltien käyttöön. Villiyrtilt ovat lähiruokaa parhaimmillaan. Ilmaista ruokaa suoraan takapihalta!

Luento pidetään Teams etäyhteyden välityksellä. Osallistumislinkki lähetetään ilmoittautuneille ennen tilaisuutta. Etäluento myös tallennetaan ja linkki tallenteeseen lähetetään kaikille ilmoittautuneille.

Luento sopii kaikille villiyrteistä ja niiden käytöstä kiinnostuneille. Osallistumismaksu 40 euroa. Tilaisuuden järjestää Keski-Suomen maa- ja kotitalousnaiset.

[Ilmoittautuminen tapahtumasivun kautta.](#)

6.5.2026 klo 17.30-19.30 Kuusenkerkän ja koivunlehden kerääjäkoulutus etänä

Etänä pidettävässä kerääjäkoulutuksessa opeteltavina lajeina ovat kuusenkerkkä ja koivunlehti. Koulutus tarjoaa tiedot kasvien vastuulliseen, turvalliseen ja hygieniavaatimukset täyttävään keruuseen. Koulutuksen läpikäytyäsi saat kerääjäkorttiin merkinnät käsitellyistä lajeista todisteeksi osaamisestasi.

Koulutuksessa käydään läpi:

- Kasvien tunnistaminen, kerääminen ja käyttö
- Lajeina kuusenkerkkä ja koivunlehti
- Jokaisen oikeudet, vastuullinen keruutoiminta, turvallisuus
- Lainsäädäntö ja hygieniavaatimukset
- Kerääjä.fi kerääjärekisteri

Koulutuksen pitää keruutuotetarkastaja Anni Rintoo Keski-Suomen maa- ja kotitalousnaisista. Koulutus pidetään Teams etäyhteyden välityksellä. Ilmoittautuneille lähetetään osallistumislinkki ennen tilaisuutta. Luento myös tallennetaan ja tallennelinkki lähetetään kaikille ilmoittautuneille.

Kerääjäkorttimerkintöjen saamisen edellytyksenä on osaamisen näyttäminen maasto-olosuhteissa. Tämä voidaan järjestää etäyhteydellä, esim. WhatsApp-videopuhelun välityksellä. Tarkemmat ohjeet annetaan koulutuksessa.

Koulutus sopii kaikille luonnontuotteiden keräämisestä kiinnostuneille. Osallistumismaksu 40 euroa. Tilaisuuden järjestää Keski-Suomen maa- ja kotitalousnaiset.

[Ilmoittautuminen tapahtumasivun kautta.](#)

07.05.2026 13.00 – 14.00 Lihanjatkojalosteita artesaaniruokakriteerein -webinaari

Hei sinä lihan alkutuottaja, lihan suoramyyjä, lihajatkojalosteiden valmistaja tai lihajatkojalosteiden kehittämistä kiinnostunut – jos etsit uutta, erilaista tai vähän uniikkiakin tapaa kehittää omia lihatuotteita, tule mukaan webinaariin!

Ohjelmassa

- Lihat läheltä ja artesaaniruoka – mistä on kysymys, Sanna Lento-Kemppi
- Lihanjatkojalosteita artesaaniruokakriteerein, Gero Geick --saksalainen makkaramestari, lihamestari, tuotekehittäjä, artesaaniruoka SM -kilpailujen tuomari, lihatyöpäjän vetäjä
- Miten tästä eteenpäin, Sanna Lento-Kemppi

Ilmoittaudu webinaariin viimeistään tiistaina 5.5. [tapahtumasivun kautta.](#) Lähetämme ilmoittautuneille osallistumislinkin 6.5.

Lisätietoja: sanna.lento-kemppi@mkn.fi, Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus / ProAgria Etelä-Savo ry

Pelloilta pöytään näkyväksi -hanke

Pelloilta pöytään näkyväksi -hankkeessa kytketään itäisen Suomen kestävä ruoantuotantotapa European Region of Gastronomy Saimaan yritys- ja tapahtumaketjuun ja osaksi ruokamatkailua toimijan sisältöihin. Hankkeen kohderyhmänä ovat maatilat ja maaseudun elintarvike-, matkailu- ja ravintola-alan yritykset Etelä-Savon, Etelä-Karjalan, Kymenlaakson ja Pohjois-Karjalan alueella. Hanketta rahoittaa Euroopan unionin maaseuturahasto, Etelä-Savon ELY-keskus, Kaakkois-Suomen ELY-keskus, Pohjois-Karjalan ELY-keskus sekä yksityiset rahoittajat.

[Lue lisää](#)



Elinvoimakeskus



Euroopan unionin osarahoittama

ProAgria
Etelä-Suomi

ProAgria Etelä-Suomi
Vanajantie 10 B
13110 Hämeenlinna
info.etela@progia.fi

#onnistummeyhdessä



[Asiakaspalaute](#) | [Liity jäseneksi](#) | [Peruuta uutiskirje](#) | [Verkkokauppa](#) |
[Rekisteriseloste](#)

Osoitelähde: ProAgria Keskusten rekisteri