

SM-kilpailuiden lihakategoriaan osallistuneita

Artesaaniruoka SM 2026

Artesaaniruoka Aito O Äktä

Riikka Meskanen
Pohjois-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset

ARTESAANIRUOKA ON

Alusta loppuun kotimaisista raaka- aineista käsin valmistettu elintarviketuote

PERINTEISIÄ METODEJA KUNNIOITTAEN



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

ProAgria

LAPIN AMK
Lapland University of Applied Sciences



Euroopan unionin
osarahoittama



OAMK
OULUN AMMATTIKORKEAKOULU

Artesaaniruoka Yrittäjä

PAIKALLISTALOUDEN
JA RUOKAKULTTUURIIN
RIKASTUTTAJA

Artesaaniruokayrittäjä valmistaa paikallisista raaka-aineista käsityönä ainutlaatuisia, perinteitä kunnioittavia ja innovatiivisia tuotteita. Keskiössä on maku, laatu ja jäljitettävyyys.

Valmistaa pieniä eriä usein omalla tilalla, panostaa laatuun ja tuo markkinoille merkityksellisiä makuja. Tuntee ja tietää käyttämiensä raaka-aineiden alkuperän, tällöin kaikki käytettävät raaka-aineet ovat jäljitettävissä.

ARTESAAANIRUOAN SM-KILPAILUIDEN LIHATUOTTEITA VUOSIEN VARRELTA

Kemiönsaari 2025

KULTA: Tuoremakkara Anduillette, West Gård

HOPEA: Kypsennetyt kokolihatuotteet Seppälän
lammastilan nyhtökaritsa, Seppälän lammastila

KULTA: Ilmakuivatut lihatuotteet: Lumikinkku, West Gård

INNOVATIIVINEN ARTESAAANIRUOKA, PRONSSI:

Lammas Lepuska, Muhniemen Lahtivaja

Rovaniemi 2023

KULTA: Poronliha-kasvispata, Lapin Gourmetkokit

HOPEA: Miniporomi, Sallan Villiporo

PRONSSI: Poron uunipaisti, Lapin Gourmetkokit

VÄLIPALAT&RUOKAMATKAMUISTOT:

KULTA: Porosipsi, Sallan Villiporo

INNOVATIIVINEN ARTESAAANIRUOKA:

HOPEA: Kampsu, Lapin Gourmetkokit

Lappeenranta 2022

KULTA: Lampaan kylkirulla, Muhniemen Lahtivaja

HOPEA: Lammaskebab, Muhniemen lahtivaja

Ahvenanmaa 2021

KULTA: Fransyska av får, Marskogens lamm

Raisio 2020

KULTA: Retkieväs säilyke, Metsärannan liha

KUNNIAMAININTA: Poro-vorsmack, Lapingourmet
kokit

KUNNIAMAININTA:

Peuranlihamakkara, Lundenin liha



Uusi ote pikalounaaseen, missä on paikalliset raaka-aineet. Lisäksi mukana on paikallinen ruokaperimä. Fuusiotuote jossa kotoisa ruokaperinne keskustelee kansainvälisen ruokakulttuurin kanssa. Gastronomisesti loistavasti tehty tuote, jossa myös yhdistyi kestävyys ja terveellisyys. Pikaruokamaailman taivaalla kirkas tähti.

Hyvä tasapaino maussa. Tuoksu herkullinen ja tukee makukokemusta. Loistavat raaka-aineet, vahva käsityönleima. Kokonaisuudessaan laadukas ja viimeistelty tuote.

Hyvä tasapaino maussa. Tuoksu herkullinen ja tukee makukokemusta. Loistavat raaka-aineet, vahva käsityönleima. Kokonaisuudessaan laadukas ja viimeistelty tuote.”

Erinomaisen tasapainoinen. Liha on mehevää ja maku puhdas. Aromi tulee kauniisti esiin. Miellyttävä karjalanpaistimainen maku tuo makuun syvyyttä. Rakenteeltaan onnistunut ja houkutteleva – esimerkillinen artesaanituote.

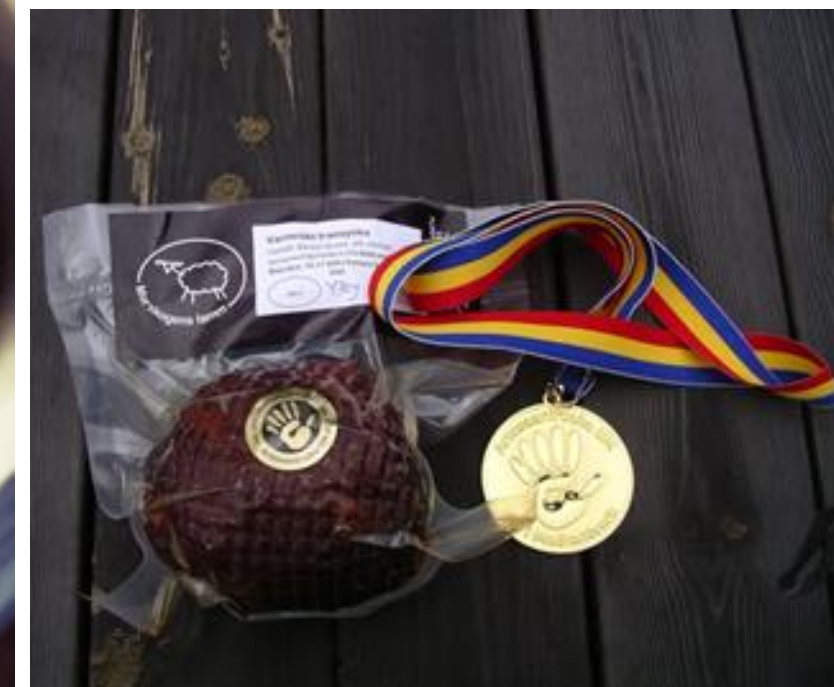


Vackert lagrad och balanserad lufttorkad produkt. En representativ produkt gjord av enkla råvaror. Ett utmärkt exempel på noggrant mathantverk. Elegant att servera – till och med på självständighetsbalen.

En fantastisk hantverksmässigt tillverkad färskkorv av lammkött, där även inälvor och vilda örter som nässla har använts. Den behagliga konsistensen och den balanserade kryddningen gör den till en utmärkt och hållbar mathantverksprodukt.



Kuvat: Veronica Mikkola, Martina Motzbäuchel, Marskogens lamm, Seppälän lammastila



Kategoria	Luokka	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Lihatuootteet								
	Tuoremakkarat	6	9	4	1	2		2
	Säilykkeet				4	4		3
	Lämpökäsiteltu liha					2	2	1
	Lämpökäsitellyt makkarat	5				1	1	
	Ilmakuivatut makkarat	3		3				
	Ilmakuivattu liha	7		1		1		
Kategoria yhteensä		21	9	8	5	10	3	6
Kalatuotteet								
	Kylmäsavukala		1	1	3	3	1	7
	Lämminsavukala			2	3	4		2
	Graavikala			1	3	2	1	
	Sailötty kala	5	3		4	3	3	3
	Jauhetut kalatuotteet			1	1	3	1	
	Mätituotteet			1	1	1	1	
Kategoria yhteensä		5	4	6	15	16	7	12
Leipomotuotteet								
	Ruishapanleipä	5	9		2	5	4	14
	Vehnäleipä juureen	6	5		2	4	7	9
	Hiivalla kohotettu leipä	5				3	7	4
	Kovat leivät	8	5		2	2	1	5
							(sis.hiival eipiin nimellä perinnele ivät)	
	Rieskat, ohuet leivät		1		2	3		2
	Muut leivät / Tumma limppu	9		10	7	6	4	
	Täytetyt leipomotuotteet	3		5	6	2		3
Maatiaisviljat =	Kaura-, ohra- ja kulttuurilajikeleivät			5	3	2	1	2
	Gluteenittomat					6		2
	Marengit					1		
	Makeat marjapiirakat				1			2
Kategoria yhteensä		36	20	20	25	34	24	43

Artesaaniruoan SM- kilpailut Oulussa 17.-20.9.2026



Oulun ammattikorkeakoulun kampuksella Linnanmaalla

TORSTAI 17.9.

-12-18/19 Tuotteiden vastaanotto OAMK

-19-21 Toimialatreffit (Varikkopanimo?)

PERJANTAI 18.9.

- 9-15 Tuomarointi OAMK

- 12-15 Seminaari OAMK

(AF+ pääjärjestäjä)

15.30-21.00 Yritysvierailut HAILUOTO?

LAUANTAI 19.9.

- Likis 10-16

- Kilpailutulosten julkistaminen Likiksen lavalla

- Artesaaniruokakatu ja voittajien pöytä Likiksessä

- Tuomariston puheenvuoroja/ artesaaniruokatietoutta

-Gaala-illallinen

-Jos mahdollista käytetään osittain

kisailijoiden tuotteita

SUNNUNTAI 20.9

- Likis 10-15

-Artesaaniruokakatu ja voittajien pöytä Likiksessä

- Tuomariston puheenvuoroja/artesaaniruokatietoutta

Tule mukaan!

9.3 Webinaari: Luonnontuotteista artesaaniruokatuotteita -
lisäarvoa & tapoja erottautua

Huhtikuussa kasvisjalosteet ja leipomotuotteet webinaari

Lihateeman jatkot keväällä -26

Ruoka- ja elintarvikealan ajankohtaisia tapahtumia,
hankkeita ja kehitystyötä asiantuntijoiden kokoamana.

Tilaa uutiskirje [tästä!](#)



ARTESAAANIRUOKA AITO O ÄKTÄ

PAIKALLISTALOUDEN JA
RUOKAKULTTUURIIN
RIKASTUTTAJA

Hankeaika 01.08.2025-31.3.2027

Rahoittaja: Maaseuturahasto

Maa- ja kotitalousnaisten Keskus ry

Lapin ammattikorkeakoulu

Pohjois-Suomen Maa- ja

kotitalousnaiset/ProAgria Pohjois-Suomi

Etelä-Savon maa- ja

kotitalousnaiset/ProAgria Etelä-Savo

Mathantverk i Finland rf - Suomen

Artesaaniruoka ry

Hankkeen tavoitteet

- lisätä kuluttajien, yrittäjien ja ja yrittäjiksi aikovien tietoisuutta artesaaniruoasta
- monipuolistaa ja lisätä hankealuiden elintarvikeyrittäjyyttä
- yleisesti edistää artesaaniruokayrittäjyyttä ja tuotteiden sertifiointia
- jakaa tietoa ja edistää yrittäjien välistä verkostoitumista
- infoja, työpajoja, opinto- ja verkostoitumismatkoja

Lisää hankkeesta:

<https://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/artesaaniruoka-aito-o-akta>

Ruoka- artesaaneja auttamassa

RIIKKA MESKANEN

Ruoka- ja elintarvikeasiantuntija,
SM-kilpailujärjestelyt Oulussa
MKN Pohjois-Suomi
050 466 6043
riikka.meskanen@mkn.fi

MIRKA OLIN

Toiminnanjohtaja
Suomen artesaaniruoka yhdistys
040 568 6283
info@mathantverkarna.fi

TUULA KOKKO

Yritysasiantuntija
MKN Pohjois-Suomi
040 864 4946
tuula.kokko@mkn.fi

SANNA LENTO-KEMPPI

Toiminnanjohtaja
MKN Etelä-Savo
050 476 6028
sanna.lento-kemppi@mkn.fi

HENNA KUKKONEN

Asiantuntija
Lapin AMK
040 585 2817
henna.kukkonen@lapinamk.fi



**Euroopan unionin
osarahoittama**