



Yhteenveto Lähikalaa lautaselle-tuotekehitystyöpajasta 29.4.2025 Raahessa

Lähikalaa lautaselle hankkeen toinen työpaja järjestettiin Raahessa Brahen ammattikoulun tiloissa 29.4.2025 klo 14–18. Osallistujia työpajassa oli 23, osallistujat koostuivat paljolti ammattikeittiöiden edustajista, mutta mukana oli myös hanketoimijoita, kalastajia sekä jalostajayritysten edustajia. Tilaisuuden tarkoituksena oli keskustella kala-alan tulevaisuudesta, testata hankehenkilöstön tuotekehittämiä tuotteita ja reseptiikkaa sekä tutustua markkinoilla jo oleviin kalatuotteisiin. Ammattikeittiön edustajien odotettiin löytävän tilaisuudesta vinkkejä ja ideoita uusien kalatuotteiden ja reseptien käyttöönottoon keittiöillään.

Oulun Maa- ja kotitalousnaisten ruoka-asiantuntija **Topi Kumpulainen** avasi työpajan puheenvuorolla uudistuneista ravitsemussuosituksista, joissa lisääntynyt kalankäytön suositus voi näkyä tulevaisuudessa kala-alalla. Tapahtuma jatkui esittäytymiskierroksella osallistujien kesken. Ammattikeittiöedustajat kertoivat heidän toimintaansa liittyviä toiveita ja tarpeita kalatuotteisiin kohdistuen. Osalla tapahtumaan osallistuneilla toimijoilla oli mukana heidän yrityksensä jo markkinoilla olevia tai markkinoille tulossa olevia tuotteita.

Ennen työpajaosuutta **Raahen ateriapalveluiden** ateriapalvelupäällikkö **Riitta Pekkala** kertoi heidän terveisensä. **Mervi Tiermas** kertoi lyhyesti Lähikalaa lautaselle –hankkeen tarjoamista materiaaleista ja muista mahdollisuuksista.

Ateriapalveluista kerrottiin, että toimijoiden välinen yhteistyö on tärkeää, jotta asiakkaille voidaan tarjota läheltä kalastettua kalaa. Tavoitteena Raahessa on, että meri näkyy myös koululaisten arjessa ja ruokakasvatuksella on tärkeä tehtävä kasvattaa tulevaisuuden kuluttajia. Kalastajilla ja jalostajilla on tärkeä rooli kotimaisen kalan saatavuuden turvaamiseksi.

Ammattikeittiöiden edustajien kommentit

Ammattikeittiöiden edustajien puheenvuoroissa todettiin, että varhaiskasvatuksen ja päiväkotien keittiöillä kalatuotteet eivät saa olla liian mausteisia tai maistua liikaa kalalle. Tästä syystä tällä hetkellä suosittu kalaruoka on kalapuikot. Kuitenkin ylemmillä koulutusasteille, kuten lukioihin ja ammattikouluihin toivottiin kalaisempia ja mausteisempia vaihtoehtoja. Kohderyhmille maistuvuuden lisäksi ammattikeittiöille tärkeä kriteeri on tuotteen hinta sekä säilyvyys.

Testattavien tuotteiden perustelut

Ammattikeittiötoimijoiden haastatteluissa todettiin suuremmissa ammattikeittiöissä käytettävän paljon kappaletavarana saatavia, eri kalalajeja sisältäviä kalavalmisteita, kuten erilaisia pihvejä, pyöryköitä ja puikkoja. Ruokalajeissa korostuivat kalakeiton lisäksi etenkin uunissa helposti valmistettavat vuokaruokat, kuten erilaiset pastat ja kiusaukset. Pienempien



ammattikeittiöiden toiminnassa merkittävässä asemassa olivat vähemmän jalostetut kalatuotteet, kuten perattu kala ja fileet.

Ammattikeittiöt toivovat mm. monikäyttöisen tonnikalan korvaajaksi hinnaltaan sopivaa, kotimaista ja monikäyttöistä tuotetta. Lisäksi uusien ravitsemussuositusten ohella ammattikeittiöihin suunnitellaan lisääntyvää kalankäyttöä, jolloin nykyisin saatavilla olevien kalavalmisteiden hyödyntäminen koettiin tarpeellisiksi. Testattavaksi valikoitui myös annosravintoloihin ja kahviloihin sopivia tuotteita.

Kalastajien näkökulmasta on tärkeää kehittää tuote/tuotteita, johon voidaan käyttää eri kalalajeja sesongin ja saatavuuden mukaan. Nämä toiveet huomioitiin reseptien kehityksessä, kuten ammattikeittiöihin sopivien säilykkeiden ja kalamassoista valmistettävien pullien testauksessa.

Työpajassa valmistettiin seuraavia ruokia:

- Lähikala cheviche
- Parempi lähikalakeitto
- Mausteinen nyhtölohiorattovuoka
- Nyhtölöhichili
- Nyhtölöhilasagnette
- Savunyhntölohi pastasalaatti
- Täytetty lähikalapatonki
- Täytetty nyhtölöhipatonki

Lisäksi työpajassa maisteltiin hankehenkilöstön ja yritysten kehittämää tuotteita:

- Kalasäilyke 1: Tomaattivalkosipuli
- Kalasäilyke 2: Chili-valkosipuli-tomaatti
- Kalasäilyke 3: Valkosipulijauhe-kurkuma-paprikajauhe
- Piehingin kala: säilykekala
- Ammattiopisto Lappia: Kalakebu Slice
- Borealfoods: Särkipyörykkä/-pihvi
- Kala-Kalle / Vähäsarja Oy: Kirjolahinyhtö (naturel, pala)
- Kala-Kalle / Vähäsarja Oy: Kirjolahinyhtö (naturel, hiutale)
- Kala-Kalle / Vähäsarja Oy: Kirjolahinyhtö (savu, hiutale)

Arviointi ja muutokset reseptiikkaan

Ruokalajeja arvioitiin seuraavalla asteikolla 1–6 (1 = Erittäin epämiellyttävä, 2 = Epämiellyttävä, 3 = Melko epämiellyttävä, 4 = Melko miellyttävä, 5 = Miellyttävä, 6 = Erittäin miellyttävä). Lisäksi vastaajia pyydettiin kuvailemaan aterioita omin sanoin, mistä piti ja missä olisi kehitettävää.

Lähikala cheviche

Osallistujat arvioivat lähikala chevichen yleisesti miellyttäväksi. Ulkonäkö, rakenne ja suutuntuma saivat korkeimmat pisteet (keskiarvo 5,2–5,3). Kokonaismiellyttävyys arvioitiin erittäin korkealle (5,3). Makua ja suutuntumaa pidettiin yleisesti miellyttävinä. Annos koettiin raikkaaksi uudeksi tuttavuudeksi, jota voisi tehdä sekä syödä uudestaan. Täyteläisyyden lisääminen voisi parantaa kokonaisuutta, ja osa osallistujista kaipasi lisää suolaa.



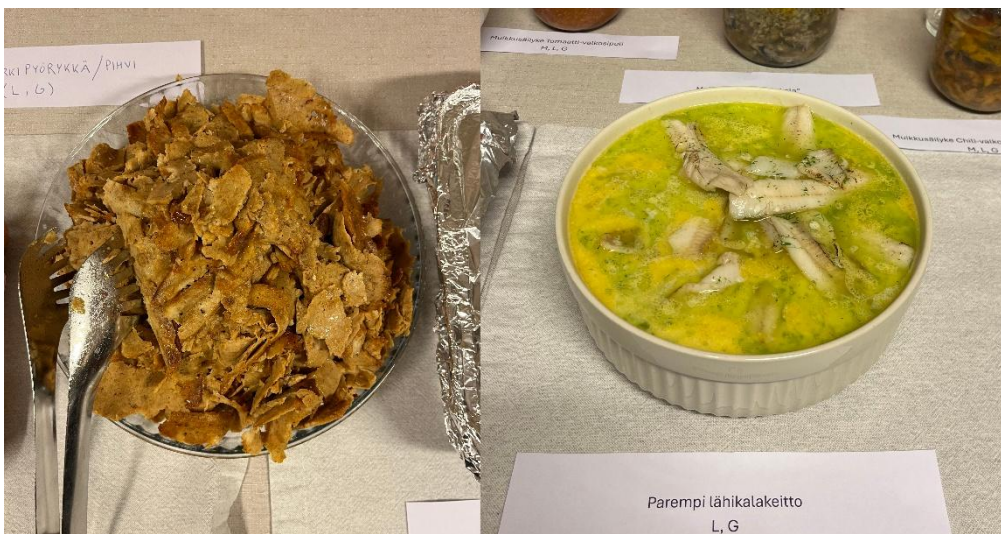
Kuva 1. Lähikala cheviche rieskan kanssa tarjoiltuna

Parempi lähikalakeitto

Lähikalakeitto koettiin yleisesti maukkaaksi ja raikkaaksi. Maku, jälkivaikutelma ja kokonaismieltyvyys saivat korkeat pisteet (keskiarvo 5,0–5,1). Keiton väristä ja tuoksusta tykättiin, mutta kalan palat olisivat saaneet olla pienempiä ja lisämakuna käytetty savulohi tummui liikaa keittäessä.

Kalakebu Slice

Kalakebu Slice sai todella hyvää palautetta ja oli kokonaisuudessaan tykätty, erityisesti suutuntuma ja kokonaismiellyttävyys nousivat korkealle (keskiarvo 5,4–5,5). Tuotteen makua kehuttiin paljon ja se oli vastaajien mielestä verrattavissa ”oikeaan” kebabbiin ja oli kiva vaihtoehto punaiselle lihalle! Jotkut olivat sitä mieltä, että tuotteen loppumaku oli aika mausteinen.



Kuvat 2 ja 3. Kalakebab ja parempi lähikalakeitto

Mausteinen nyhtölohiorattovuoka

Ohrattovuoka arvioitiin ihan hyväksi, kokonaismieltyvyyden ja maun keskiarvo oli 4,4–4,6. Vastajat jäivät kaipaamaan lisää mausteita ja makua, kuitenkin ohrasta tykättiin vuossa. Kokonaisuudessaan ruokalaji oli kuitenkin tykätty.

Nyhtölohichili

Kalamuruchili arvioitiin tasaisen miellyttäväksi kaikilla osa-alueilla. Suutuntuma ja väri saivat korkeimmat pisteet (keskiarvo molemmissa 4,8–5,0). Kokonaisvaikutelma oli, ja ruoka koettiin houkuttelevana. Joidenkin vastaajien mielestä chiliä ja mausteita olisi voinut lisätä ja toisten mielestä niitä oli jo liikaakin.

Nyhtölohilasagnette

Lasagnette sai yleisesti positiivista palautetta, erityisesti ulkonäkö ja rakenne nousivat esille (keskiarvo 4,9-5,0). Kokonaismiellyttävyys arvioitiin korkealle, vaikka maussa oli pientä hajontaa (keskiarvo 4,9). Lasagnette sai kiitosta ulkonäöstään ja maustaan, alkuperäiseen reseptiin kuulumaton chilitomaattimurska sopi ruokaan hyvin ja toi lisää makua.



Kuva 4. Ohrattovuoka



Kuva 5 ja 6. Nyhtölohichili ja nyhtölohilasagnette valmistus vaiheessa

Savunytölohi pastasalaatti

Pastasalaatti sai kokonaisuudessaan hyvää palautetta, erityisesti rakenteesta, ulkonäöstä ja suuntuntumasta tykättiin (keskiarvo 4,9–5,0). Kokonaismieltyvyys ylsi 4,9 keskiarvoon ja maku 4,8. Makua kuvailtiin makeahkona ja kalaisena. Osa vastaajista kommentoi myös, että voisi käyttää tätä reseptiä tulevaisuudessa. Pastasalaatista valmistettiin myös gluteeniton vaihtoehto.



Kuva 7. Savunytölohi pastasalaatti sekä gluteeniton versio linssipastasta.

Täytetty lähikalapatonki

Täytetty lähikalapatonki oli vastaajien mielestä maukas. Erityisesti ulkonäkö, väri ja rakenne olivat tykättyjä (keskiarvo 5,0). Ruokalajia kuvailtiin maukkaaksi, koostumusta hyväksi, eikä kehitettävää löytynyt.

Täytetty nyhtölohipatonki

Nyhtölohipatonki oli todella tykätty, erityisesti väri, rakenne, suuntuntuma ja maku oli arvioitu korkeaksi (keskiarvo 5,4). Myös kokonaismieltyvyys ylsi 5,4 keskiarvoon maukkaudellaan sekä täytteiden yhdistelmällä. Makua kuvailtiin kalaisaksi.



Kuva 8. Patongit



Kalasäilyke 1: Tomaattivalkosipuli

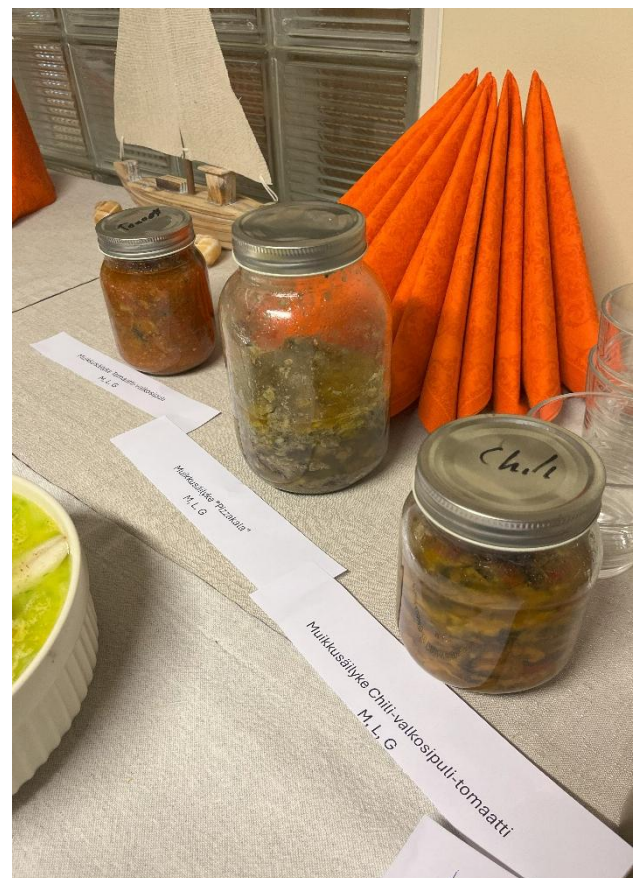
Tomaattivalkosipuli säilyke oli pisteytetty kokonaismieltyvyydeltään 4,5 keskiarvoon. Vastaajia miellytti erityisesti nyhtölohipatongin tuoksu sekä maku. Valkosipulia toivottiin lisää.

Kalasäilyke 2: Chili-valkosipuli-tomaatti

Chili-valkosipuli-tomaatti säilyke oli kokonaisuudessaan tykätty, kokonaismieltyvyyden keskiarvo oli 4,3. Erityisesti tykättiin tuotteen tuoksusta sekä mausta (4,4–4,6). Makua ja mausteita toivottiin lisää ja koostumus ei ollut kaikille mieluinen.

Kalasäilyke 3: Valkosipulijauhe-kurkuma-paprikajauhe

Tuote oli kokonaisuudessaan arvioitu maukkaaksi ja kokonaismieltyvyys ylsi 4,3 keskiarvoltaan. Maku oli tykätty ja voitaisiin mahdollisesti käyttää tulevaisuudessa.



Kuva 9. Kalasäilykkeet

Kirjolohinyhtö (naturel pala)

Kirjonyhtölohen natural palasta tykättiin ja plussaa oli maukkaus sekä tuotteen helppous ammattikeittiöitä ajatellen. Erityisesti maku pisteytettiin todella hyväksi (keskiarvo 5,2). Tuotteen harmaa väri ei miellyttänyt kaikkia.

Kirjonyhtölohi (naturel hiutale)

Kirjolohinyhtölohen natural hiutale oli kokonaisuudessaan tykätty, erityisesti suuntuntumasta sekä mausta oli pisteytetty korkealle (keskiarvo 5,2). Tuotetta oli kehuttu maukkaaksi ja hyvänmakuiseksi, kuitenkin harmaata väriä oli kommentoitu.

Kirjolohinyhtö (savu hiutale)

Kirjolohinyhtö savuhiutale oli nyhtölohituotteista tykätyn ja kokonaismieltyvyys oli keskiarvoltaan 5,3. Erityisesti oli tykätty tuotteen mausta sekä jälkivaikutelmasta (keskiarvo 5,4).

Borealfoods: Särkipyörykkä/-pihvi

Särkipyöryköistä/-pihveistä pidettiin, kokonaismieltyvyys oli keskiarvoltaan 4,0. Tuotteet herättivät erilaisia mielipiteitä, tuotteet eivät olleet kaikkien makuun ja joidenkin mielestä tuotteissa oli liikaa suolaa. Joidenkin mielestä tuotteet olivat kuitenkin miellyttävä uusi kokemus, ja tuotteen suuri kalan määrä oli plussaa.



Kuva 10. Jemma Kirjolohinyhtö paketti



Kuva 11. Borealfoods särkituotteet



Yhteenveto ja jatkoaskeleet

Työpajan ruokalajit olivat tykättyjä ja saivat paljon positiivista palautetta. Erityisesti kalakebab, parempi lähikalakeitto ja nyhtölohichili nousivat suosituiksi työpajassa. Joissain ruokalajeissa oli hajontaa, esimerkiksi mausteiden määrässä, mutta palaute oli silti positiivista kaikkien ruokalajien osalta.

Keittiötyöpaja työskentely onnistu hyvin, vaikka tekijöitä ja ruokalajeja oli paljon. Seuraavalla kerralla raaka-aineet laitetaan valmiiksi kunkin ruokalajin valmistuspisteelle työskentelyn sujuvoittamiseksi. Jatkokehittävänä on järjestellä raaka-aineet ruokalajeittain, jolloin väärän raaka-aineen käytön riskiä saataisiin pudotettua. Mm. kidney- ja mustapapu sekä yrttinen ja chilitomaattimurska sekoitettiin keskenään ja päätyivät väärin ruokiin. Hankkeen puolesta työpajassa oli kolme henkilöä ja se oli toimiva määrä. Tapahtuman aikana ehdittiin hyvin keskustella toimijoiden kanssa, mutta myös esimerkiksi kuvata tekemistä ja ruokalajeja.

Ennen työpajaosuutta ammattikeittiöille kerrottiin hankkeen tarjoamista mahdollisuuksista, kuinka kalatuotteiden ammattikeittiökäyttöä voidaan tukea. Kiinnostuneet ammattikeittiöt saavat itse valita testattavan lähikalaraaka-aineen ja reseptin, jota haluavat asiakkailtaan testata. Hanke voi tukea osaa ammattikeittiöistä kustannuksien kattamisessa, kun hankitaan lähikalaraaka-ainetta. Asiakastestaukset tullaan suorittamaan hankkeen toiminta-ajan, eli elokuun 2025 loppuun mennessä. Osallistujien joukosta löytyi kiinnostuneita ja keskustelua on jatkettu tapahtuman jälkeen.

Tulevista teemapäivistä esiteltiin Itämeripäivä 28.8.2025, johon yhdistyy alueellinen Pelasta Perämeri! -päivä. Näiden tapahtumien hyödyntämistä ruokapalveluissa pidetään tärkeänä, sillä ne tarjoavat hyvän tilaisuuden nostaa esiin kestäviä ja paikallisia ruokavaihtoehtoja sekä lisätä tietoisuutta vastuullisesta kalankäytöstä.

Teemapäiviä varten ammattikeittiöille on tarjolla valmiita materiaaleja, kuten tulostettava juliste sekä sähköisiin infonäyttöihin soveltuvat tietoiskut vaaka- ja pystymuodossa, jotka voi ladata käyttöön hankkeen sivuilta. ([Maa- ja kotitalousnaiset, Lähikalaa lautaselle -materiaalit](#))

Tulossa on myös Arctic Food Lab -kouluruokamenu osana vuoden 2026 kulttuuripääkaupunkivuotta. Menua suunnitellaan paikallisia raaka-aineita ja kestäviä ruokavaihtoehtoja korostaen, jolloin kala on myös keskeisessä roolissa. Keskusteltiin mahdollisuuksista pilotoida osia menusta jo ennen vuotta 2026, jotta voidaan kerätä palautetta ja hienosäätää kokonaisuutta ennen laajempaa käyttöönottoa.

Keskustelujen perusteella nousi esiin selkeä tarve jatkaa yhteistyötä ja kehittää käytännönläheisiä tapoja tukea kala-alaa sekä vahvistaa vastuullisen ruokailun viestintää ja vaikuttavuutta. Osan ammattikeittiötoimijoiden kanssa suunniteltiin jo alustavasti lähikalan tuotetestausta.