



Yhteenveto Lähikalaa lautaselle - tuotekehitystyöpajasta 21.1.2025 Torniossa

Lähikalaa lautaselle-hankkeen ensimmäinen työpaja järjestettiin Torniossa Lappian ammattiopiston opetuskeittiössä 21.1.2025 klo 16–20. Tilaisuuden tarkoituksena oli keskustella lähikalan käytön lisäämisestä ja kehittämisestä sekä testata hankehenkilöstön tuotekehittämiä tuotteita ja ammattikeittiöihin soveltuvaa reseptiikkaa käytännössä sekä tutustua jo markkinoilla oleviin kalatuotteisiin. Ammattikeittiötoimijoiden odotettiin löytävän tilaisuudesta vinkkejä uusien kalatuotteiden ja reseptien käyttöönottoon keittiöillään.

Osallistujia oli yhteensä 14, joista kalastajia ja elintarvikejalostajien edustajia oli 4 henkilöä, ammattikeittiötoimijoita 4, oppilaitoksesta 2 (ammattiopisto Lappia) ja hanketoimijoita 3 henkilöä (Perämeren rannikon kalaleader, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset). Osallistuneita yrityksiä olivat **Calasta Oy**, **Hastin kalaliike** ja **Rantapörhölän kalastamo**.

Oulun Maa- ja kotitalousnaisten ruoka-asiantuntija **Topi Kumpulainen** avasi työpajan puheenvuorolla uudistuneista ravitsemussuosituksista kalan osalta. Tapahtuma jatkui esittäytymiskierroksella osallistujien kesken. Ammattikeittiöedustajat kertoivat heidän toimintaansa liittyviä toiveita ja tarpeita kalatuotteiden osalta. Osalla yrityksistä oli mukana heidän jo markkinoilla olevia tuotteita.

Rovaniemen kaupungin ruokapalveluista toivottiin laatikoihin ja murekkeisiin sopivan kalajalosteen kehittämistä. Heillä mm. oli käytössä kalamuru.

Keittiömestari **Janne Pekkala** kertoi suosituksen lähikalatuotteen kehittämisestä maivasta Kuhan kalaliikkeessä. Maiva leivitetään perunahiutaleella, jolloin se on myös gluteeniton ja paistetaan laktoosittomalla voilla käsityönä Lagerbladilla. Maivatuote on yhä yrityksen valikoimassa ja myy hyvin.

Keittiömestari **Janne Holopainen** kertoi suosituksen kalalasangnen valmistuksesta ravintolassa Rovaniemellä. Ruoka on maistunut hyvin kaikenikäisille, lapsiperheille mukaan lukien sekä kansainvälisille vieraille. Lasagneen on kätevä hyödyntää myös muita keittiössä saatavilla olevia ja jäljelle jääneitä raaka-aineita, kuten tomaattikeittoa ja siten vähentää hävikkiä. Holopainen kertoi, että lähikala sopii hyvin myös laatikkoruokiin, kuten perunalaatikkoon.

Ammattiopisto Lappian opiskelijan eri kalalajeista kehittämistä, kebab-tyylisestä tuotteesta kertoi kalatalouspuolen opettaja **Esa Rastas**. Tuotteessa hyödynnettiin lahnaa, haukea, ahventa ja kirjolohta (savustettua ja savustamatonta).

Kala-alan ja ammattikeittiöiden haastattelut sekä testattavien tuotteiden perustelut

Ennen keittiötyöskentelyyn siirtymistä esiteltiin reseptiikka ja taustoitettiin valintoja ja kyseisien annoksien soveltuvuutta eri toimialueille.

Hankkeessa toteutettujen ammattikeittiötoimijoiden haastatteluissa todettiin suuremmissa ammattikeittiöissä käytettävän paljon kappaletavarana saatavia, eri kalalajeja sisältäviä kalavalmisteita, kuten erilaisia pihvejä, pyöryköitä ja puikkoja. Muita suuremmissa ammattikeittiöissä paljon käytettyjä kalatuotteita olivat muun muassa pakastesei sekä lohimassasta valmistetut kuutiot. 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.

Lähikalaa lautaselle –hankkeen markkinakartoituksen tulokset voi lukea kokonaisuudessaan täältä: www.maajakotitalousnaiset.fi/ajankohtaista/lahikalan-ruokakayton-tulevaisuus-nahdaan-paaasiassa-positiivisena-ruokakasvatus-ravitsemussuositukset-ja-tavoiteohjelmat-positiivisia-vaikuttimia-kayton-lisaamiseksi

Nämä toiveet huomioitiin reseptien kehityksessä, kuten ammattikeittiöihin sopivien säilykkeiden ja kalamassoista valmistettavien pullien testauksessa.

Työpajassa valmistettiin seuraavia ruokia:

- Lähikala cheviche
- Parempi lähikalakeitto
- Lähikala-ohrattovuoka
- Kalamuruchili
- Kalamurulasagnette
- Täytetty lähikalapatonki
- Kalamassa maiva-hauki (A1, A2)
- Kalamassa maiva-siika-hauki (B1, B2)

Lisäksi työpajassa maisteltiin hankehenkilöstön muita kehittämiä tuotteita:

- Maivasäilyke (chili-valkosipuli-tomaatti)



- Maivasäilyke (tomaattivalkosipuli)
- Maivasäilyke (valkosipulijauhe-kurkuma-paprikajauhe)

Yrittäjien tuomista tuotteista kerättiin palautteet, jotka on toimitettu yrityskohtaisesti yrittäjille omien maistiaistensa osalta. Näitä olivat Calasta Oy:n haukipihvi/pyörykkä ja Kalaliike H. Kuhan leivitetty ja esikypsennetty maiva. Lisäksi testauksessa oli Lappian opiskelijan tuotekehittämä kebab -tyylinen kalavalmiste.

[Reseptit annoskortteina](#) (kalamassat, kalamuruchili, kalamurulasagnette, lähikalaohratto, lähikala-cheviche, lähikalakeitto, täytetty kalapatonki, PDF)

[Reseptit muokattavina annoskortteina](#) (kalamassat, kalamuruchili, kalamurulasagnette, lähikalaohratto, lähikala-cheviche, lähikalakeitto, täytetty kalapatonki, muokattava excel)

[Ammattiopisto Lappian tuotekehittämän kalakebabin ainesosat](#)

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 vastaaja pyydettiin kuvailemaan aterioita omin sanoin, mistä piti ja missä olisi kehitettävää.

Poikkeukset alkuperäisiin resepteihin ja huomioita valmistusprosesseista:

Lähikala chevichen korianteri vaihdettiin tilliin, koska sen maku saattaa tuntua saippuamaiselta joistakin henkilöistä. Asiasta kysyttiin mielipidettä hanketyöntekijältä ennen muutoksen tekemistä. Reseptiin lisättiin ½ tl mustapippuria. Kalamurulasagneten valmisti ammattikeittiöntekijät, jotka valmistsivat tuotteen ammattikeittiöön sopivalla tavalla. Tämä tarkoitti sipulin ruskistamisen väliin jättämistä ja se lisättiin puolestaan raakana suoraan vuokaan. Lähikala-ohrattovuokaan lisättiin nestettä kesken paistoaajan, jota ei mitattu määrällisesti.

Kalamassoihin A2 ja B2 laitettiin alkuun liian vähän punajuuripyrettä lukuvirheen vuoksi. Tämä huomattiin keskustelussa reseptin kehittäjän kanssa, joka kommentoi asiaa. Punajuuripyrettä lisättiin B2 massaan riittävästi, mutta A2 massaan se loppui.

Tulokset

1. Lähikala Cheviche

Osallistujat arvioivat lähikala chevichen yleisesti miellyttäväksi. Ulkonäkö, rakenne ja suutuntuma saivat korkeimmat pisteet (keskiarvo 5,0–5,1).

Kokonaismiellyttävyys arvioitiin erittäin korkealle.

Makua ja suutuntumaa pidettiin yleisesti miellyttävinä. Annos koettiin raikkaaksi ja hyvännäköiseksi, mutta joidenkin mielestä kuhan maku jäi muiden makujen alle. Täyteläisyyden lisääminen voisi parantaa kokonaisuutta.



Kuva 1. Lähikala cheviche tarjoiltuna perunarieskalla

2. Parempi Lähikalakeitto

Tämä ruokalaji nousi yhdeksi suosikeista. Sekä ulkonäkö että väri arvioitiin erittäin positiivisesti (keskiarvo 5,4). Maku ja suutuntuma saivat myös kiitosta (keskiarvo 5,1), ja kokonaismiellyttävyys oli eräs tapahtuman parhaista (5,0).

Lähikalakeitto sai kiitosta erityisesti ulkonäöstään ja maustaan, mutta ruodoista esitettiin negatiivisia huomioita. Pieni lisäsuola mainittiin parannusehdotuksena. Kokonaisuutena keittoa kuvailtiin erittäin maukkaaksi ja miellyttäväksi.



Kuva 2. Parempi lähikalakeitto

3. Lähikala-ohrattovuoka

Tämä ruokalaji jakoi mielipiteitä. Osallistujat pitivät rakenteesta ja tuoksusta (keskiarvo 4,2), mutta maku sai hieman alhaisemman keskiarvon (3,6). Kokonaismiellyttävyyttä kuvattiin keskitasoiseksi.

Vuoan rakenne sai kiitosta, mutta maku herätti vaihtelevia mielipiteitä. Joidenkin mielestä ohra ja mausteet toimivat hyvin, mutta maku jäi yleisesti miedoksi. Suolaisuuden lisäämistä ehdotettiin.



Kuva 3. Lajitelma kalamururuokia

4. Kalamuruchili

Kalamuruchili arvioitiin tasaisen miellyttäväksi kaikilla osa-alueilla. Suutuntuma ja rakenne saivat korkeimmat pisteet (keskiarvo 4,2–4,3). Kokonaisvaikutelma oli myönteinen, ja ruoka koettiin houkuttelevana.

Kalamuruchilin makua kuvailtiin mausteiseksi, mutta täyteläisyyttä ja rakennetta kaivattiin lisää. Vetisyys mainittiin kehityskohteena. Yrttiöljyn lisääminen voisi tuoda annokseen sekä kiiltoa että makua.

5. Kalamurulasagnette

Lasagnette sai yleisesti positiivista palautetta, erityisesti ulkonäkö (4,8) ja rakenne (4,8) nousivat esille. Kokonaismiellyttävyys arvioitiin korkealle (4,7), vaikka maussa oli pientä hajontaa.

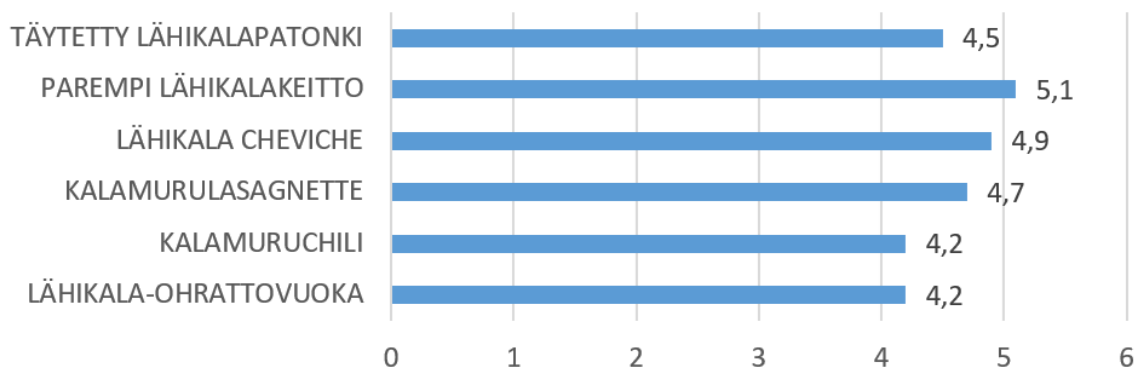
Lasagnette sai kiitosta ulkonäöstään ja maustaan, mutta joidenkin mielestä kalan maku jäi liikaa esiin ja jälkimaku oli hieman kitkerä. Kastikkeen tiivistäminen ja maun tarkistaminen ennen tarjoilua voisi parantaa lopputulosta.

6. Täytetty lähikalapatonki

Patonki herätti osallistujissa monipuolisia mielipiteitä, mutta yleinen palaute oli hyvä. Ulkonäkö ja väri arvioitiin erittäin positiivisesti (4,9). Maku ja rakenne saivat hieman matalampia pisteitä, mutta kokonaismiellyttävyys oli hyvä (4,4).

Patonki koettiin maultaan hyväksi, mutta kalan määrää kommentoitiin vähäiseksi. Kalaa ehdotettiin lisättäväksi joko määrällisesti tai reseptiä tiivistäen, jotta maku olisi vahvempi ja tasapainoisempi.

Kalamururuokien arviointitulosten keskiarvo



Taulukko 1. Tilaisuudessa valmistettujen ruokien kokonaismiellyttävyys arvioituna asteikolla 1–6.

7. Kalamassat (A1, A2, B1, B2)

Kalamassoista valmistettiin kalapullia. Testauksen tarkoituksena oli kehittää tuotteen väriä luonnollisilla keinoilla, tässä tapauksessa punajuurella. Kalamassat saivat vaihtelevia

arvioita, joissa A1 ja B1 (5 % punajuuri) saivat hieman matalammat arviot (keskiarvo 3,5–3,8), kun taas A2 ja B2 (10 % punajuuri) arvioitiin hieman paremmiksi (keskiarvo 3,6–3,8).

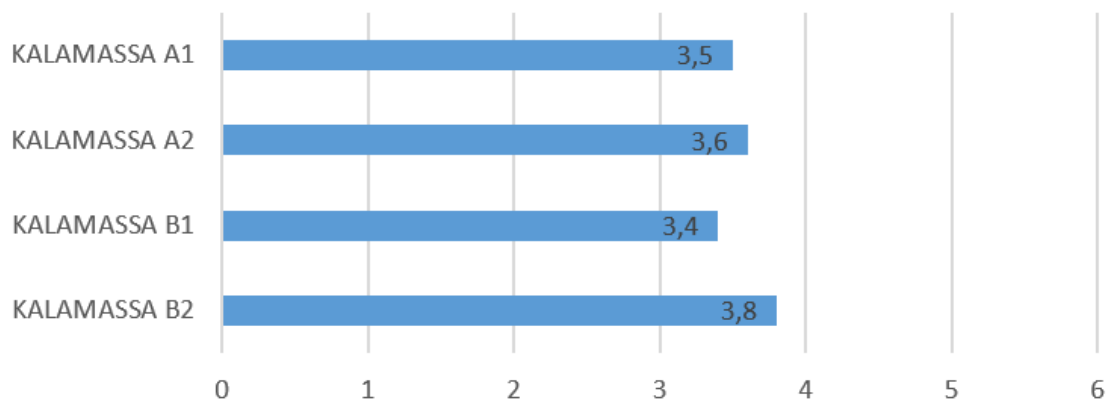


Kuva 4. Kalamassoista valmistettuja kalapyöryköitä

Massat A1 ja A2 jäivät erittäin tumman harmaiksi, jota kommentoitiin. A2 massasta puuttui riittävä määrä punajuuria erehdyksen vuoksi. Massoihin toivottiin myös rasvaisuutta, esimerkiksi lohella, joka voisi samalla parantaa tuotteen väriä. B1 ja B2 olivat hieman parempia väritään pienemmän maivamäärän vuoksi.

Pakastetun punajuuri-pyreen huomattiin myös antavan väriä tuotteeseen huomattavasti huonommin kuin pakastamaton pyree.

Kalamassojen arviointitulosten keskiarvo



Taulukko 2. Tilaisuudessa valmistettujen kalamassojen kokonaismiellyttävyys arvioituna asteikolla 1–6.

8. Kalasäilykkeet

Kaikki kalasäilykkeet arvioitiin miellyttäväksi, erityisesti chili-valkosipuli-tomaatti-säilyke erottui edukseen (keskiarvo 4,5). Maku ja kokonaisu miellyttävyyks saivat osallistujilta kiitosta.

Säilykkeet todettiin hyväksi leivänpäälle, mutta olisi vaatinut tarkempaa arviointia ammattikeittiösoveltuvuudesta, johon tuotetta kehitellään. Säilykkeiden suolan määrä sai positiivista kirjallista palautetta.

Säilykkeiden jatkokehitysideoina on valmistaa eri kiinteystason versioita, joiden sopivuutta voidaan pohtia yhdessä ammattikeittiötyöntekijöiden kanssa.

Ylimääräisenä kalasäilykkeenä oli Gochujang-hunaja (korean BBQ) säilötty maiva, joka todettiin innovatiiviseksi.



Kuva 5. Maivasäilykkeet



Kuva 6. Kalakebab

9. Kalakebab

Kalakebab sai erinomaiset arvostukset ulkonäöstä ja kokonaisu miellyttävyydestä (4,8). Maku ja suutuntuma arvioitiin myös korkealle, ja kebab nousi yhdeksi tapahtuman suosituimmista ruokalajeista.

Kalakebab sai kiitosta mausteisuudestaan ja ulkonäöstään. Tuotetta kuvattiin yllättäväksi ja positiiviseksi kokemukseksi, mutta joidenkin mielestä se oli hieman kuivakka. Jotkut toivoivat maun hienosäätöä, joka voisi tehdä tuotteesta vielä paremman.

Yhteenveto ja jatkoaskeleet

Tapahtuman ruokalajit onnistuivat herättämään paljon positiivista palautetta. Erityisesti parempi lähikalakeitto, kalakebab ja paistettu maiva nousivat selkeiksi suosikeiksi. Joissakin ruokalajeissa, kuten kalamassoissa, oli hajontaa arvioissa, mutta yleisvaikutelma oli kannustava. Osassa testattavissa tuotteissa toivottiin enemmän kalanmakua. Vaihtoehtoina pohdittiin mm. käyttää kalalientä kasvisliemen sijaan, jolloin kalan maku voimistuu. Tämä voisi auttaa mahdollisesti myös kalamurun voimakkaan silakan makuun/hajuun. Alimmat arvostukset saivat kalamassat, jotka vaativat paljon jatkokehittelyä.



Keittiötyöpaja työskentely onnistui yleisnäkömältä hyvin. Lappian ammattiopiston opetuskeittiön tilat sopivat tähän tarkoitukseen hyvin. Keittiötyöskentely tapahtui pareittain, ja parit saivat itse valita heille mielenkiintoisen tai sopivan reseptin.

Maistatuksen jälkeen ammattikeittiöille kerrottiin hankkeen tarjoamista mahdollisuuksista, kuinka kalatuotteiden ammattikeittiökäyttöä voidaan tukea. Kiinnostuneet ammattikeittiöt saavat itse valita lähikalaraaka-aineen ja reseptin, jota haluavat asiakkaillaan testata. Hanke voi tukea osaa ammattikeittiöistä kustannuksien kattamisessa, kun hankitaan lähikalaraaka-ainetta. Asiakastestaukset tullaan suorittamaan hankkeen toiminta-ajan, eli elokuun 2025 loppuun mennessä.

Tulevista teemapäivistä esiteltiin Kalakeittopäivä 4.2.2025 sekä 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 ruokavalintoja sekä lisätä tietoisuutta vastuullisesta kalankäytöstä. Keskustelua herätti myös se, miten näiden päivien viestintää voisi kohdentaa eri kohderyhmille, kuten koululaisille ja aikuisille ruokailijoille, jotta se tavoittaisi mahdollisimman laajan yleisön.

Teemapäiviä varten ammattikeittiöille on tarjolla valmiita materiaaleja, kuten tulostettava juliste sekä sähköisiin infonäyttöihin soveltuvat tietoisikut vaaka- ja pystymuodossa, jotka voi ladata käyttöön hankkeen sivuilta: www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/lahikalaa-lautaselle#materiaalit

Tulossa on myös Arctic Food Lab -kouluruokamenu osana vuoden 2026 kulttuuripääkaupunkivuotta. Menua suunnitellaan paikallisia raaka-aineita ja kestäviä ruokavalintoja 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.

Teksti: Oulun Maa- ja kotitalousnaiset, Lähikalaa lautaselle -hanke

Kuvat: Mikko Tenhunen, Perämeren rannikon Kalaleader