

TIEDOTE

22.1.2013

Järvikalamurekettä tarjotaan 13 000 annosta Etelä-Savossa perjantaina

Kalan kulutus on viimeisen kymmenen vuoden aikana noussut, mutta kotimaisen kalan osuus kokonaiskulutuksesta on pienentynyt. Halua ja kykyä tilanteen muuttamiseen kuitenkin on. Etelä-Savossa lähiruoan käyttö ruokapalveluissa on valtakunnallisesti merkittävällä tasolla, mutta järvikalan osuutta ruokalistoilta halutaan lisätä huomattavasti. Mikkelin seudulla ruokailijat pääsevät nauttimaan maakunnan omista kaloista valmistetusta kalamurekkeesta perjantaina 25.1. Teemapäivänä järvikalamurekkeen makuun pääsee peräti 13 000 ruokailijaa.

Teemapäivässä ovat mukana Mikkelin kaupungin ruokapalvelut, Etelä-Savon sairaanhoitopiirin henkilöstöravintola, Mikkelin ammattikorkeakoulun Ravintola Talli ja ABC:n Etelä-Savon toimipisteet. Etelä-Savon ammattiopiston toimipaikoissa Mikkelissä, Pieksämäellä ja Juvalla järvikalamurekettä tarjoillaan jo torstaina 24.1.

Teemapäivä on osa Särvintä järvestä –hanketta, joka keskittyy vajaasti hyödynnettyjen kalojen, lähinnä särkikalojen, käytön lisäämiseen ammattikeittiöissä. Tavoitteena on edistää järvikalamassasta valmistettavien tuotteiden saatavuutta ammattikeittiöiden valikoimiin erityisesti Etelä-Savon alueella. Projektipäällikkö **Teija Rautiainen** Mikkelin ammattikorkeakoulusta kertoo, että järvikalan tie ammattikeittiöihin ja asiakkaiden lautaselle vaatii intoa, vahvaa sitoutumista ja halua lisätä maakunnan oman järvikalan käyttöä. Koko ketjun on oltava toimiva: ammattitaitoisista kalastajista, kalanjalostukseen ja ammattikeittiöihin asti.

Hankeessa mukana olevat yritykset kehittävä aktiivisesti järvikalatuotteita, mm. Varkaudessa viime vuonna aloittanut Savokala Oy valmistaa järvikalamassaa lahnasta, särjestä ja muistakin järvikaloista. Myös Kruunuherkku on tehnyt omaa tuotekehitystä järvikalamurekkeesta. Yrityksissä uskotaan, että eteläsavolaisesta järvikalasta tehdyille tuotteille on markkinoita. Järvikala taipuu moneksi, esimerkiksi murekkeeksi, pihviksi, pyöryköiksi tai erilaisiin kiusauksiin.

Toiveena on, että eteläsavolainen järvikala uisi tarjoiluvalmiina tuotteena yhä useammin asiakkaiden lautasille ammattikeittiöiden kautta. Samalla voidaan kehittää tuotteita myös vähittäiskaupan hyllyyn. Suurimpana pullonkaulana saattaa alkuvaiheessa olla hinta, sillä kotimaisen järvikalatuotteen valmistus sisältää paljon hintaa nostavia käsityövaiheita. Sekä ammattikeittiöissä että yrityksissä uskotaan kuitenkin lähiruoan voimaan ja hyvään tuotteeseen, jossa laatu ja maku ovat kohdallaan.

- Perjantaina tarjottava järvikalamureke on todellista lähiruokaa – aterian alkuperä löytyy vain noin 100 kilometrin päästä. Lähiruoka ja ympäristöystävällinen ruoka kiinnostaa yhä useampaa, toteaa **Timo Lampela** Savokala Oy:stä.

Myös ammattikeittiöiden niukat budjetit voivat antaa periksi hiukan kalliimmille kotimaisille järvikala-aterioille, sillä keittiöt voivat itse vaikuttaa ruokalistojen painotuksiin. Sekä yritysten että ammattikeittiöiden toiveissa on kuitenkin poliittisten päätösten kautta saatava tuki kotimaiselle järvikalatuotannolle ja -jalostukselle.

Kapasiteettia eteläsavolaiselle ja itäsuomalaiselle järvikalatuotteelle on. Ammattikalastajien määrä on kasvanut ja kalan määrä on riittävä. Jatkojalostuksessakin ollaan valmiita järvikalan tuotekehitykseen.

- Savokala Oy:ssä voitaisiin tuottaa vuosittain valmista järvikalamassaa arvioita 60 000 kiloa. Tämän viikon teemapäivän aterioihin massaa kuluu noin 1200 kiloa, kertoo Timo Lampela.

Lisätietoja:

Teija Rautiainen, projektipäällikkö, MAMK
teija.rautiainen@mamk.fi, gsm 0400 872 759

Teemapäivä numeroina

- 5000 kg kalaa
- 1200 kg valmista kalamassaa (puolet särkeä, puolet lahnaa)
- 1500 kg valmista kalamurekettä
- 13 000 valmista murekeannosta

Särvintä järjestä -hanke lyhyesti

Särvintä järvestä -hanketta rahoittaa Etelä-Savon Ely-keskus ja Itä-Suomen Kalatalousryhmä. Hankekokonaisuuden kesto on noin 2 vuotta (1.4.2011 - 31.5.2013). Hankkeessa ovat mukana Mikkelin kaupungin ruoka- ja puhtauspalvelut, Etelä-savon Sairaanhoidopiirin ravitsemuspalvelut, ABC -Pitkäjärvi, Ravintola Talli, Kruunuherkku ja Savokala. Hanketta hallinnoi Mikkelin ammattikorkeakoulun matkailu- ja ravitsemisalain laitos.

Hankkeen tavoitteena on edistää järvikalamassasta valmistettavien tuotteiden saatavuutta ammattikeittiöiden valikoimiin erityisesti Etelä-Savon alueella. Järvikalamassan valmistuksessa hyödynnetään hoitokalastuksen raaka-aineena saatavia särkikaloja. Keittiöihin valmiina tulevien tuotteiden lisäksi selvitetään miten järvikalamassa sellaisenaan sopii erilaisten ruokien valmistukseen ammattikeittiöissä.