Makuja metsässä -ranskalainen ruokavisiitti

21.2.2020

Tammikuun 30. päivänä piti mennä vain Ylihärmään kertomaan EIP-Tuorehakehankkeesta Lapuan Thermopoliksen ja metsäkeskuksen hankkeen ranskalaisille vieraille. Matkasta tuli myös ruokamatka, koska järjestäjät tarvitsivat apua metsävierailukohteella.

Alla käytännön ohjelista metsäruokailun järjestämiseen. Listaa voi soveltaa vapaasti. Manner-Suomen maaseutuohjelman rahoittama ”Makuja maakunnan metsistä” -hanke konsultoi, pilotoi ja testaa. Juha Viirimäki ja Risto Lauhanen hoitivat ranskalaisen maastoruoan valmistuksen Uitonloukolla Seinäjoen ja Lapuan rajalla.

Menu 20 hengelle*Jääkylmä, kirkas vodkadrinkki, 2 cl alkuunNokipannukahvia maidon ja kerman keraMehua varajuomaksiNuotiomakkarat*

(varaa myös pahvimukit, lautaset ja servietit)

Käytännön ohjeet

1. Pyydä auraamaan metsäautotie ennalta enintään päivää ennen h-hetkeä.2Aja autolla jälkiä ja polannetta tielle, jotta vieraiden bussi pääsee hyvin kulkemaan.
2. Älä tee nevalle nuotiota, vaan kantavalle paikalle kankaalle metsäautotien levikkeelle. Sillä tällaisena talvena suo voi alkaa kyteä nuotion alla.
3. Tee lämmittelynuotio makkaranpaistoon ja tee nokipannunuotio erikseen.
4. Muista ruokaturvallisuus -älä käytä moottorisahan bensaa sytytysnesteenä.
5. Tee sissin tavoin sytykkeet pienistä puista. Tuo ne kotoasi liiteristä kuivina puina ja käytä retkikirvestä pilkkomisvälineenä. Kun puusäikeet syttyvät kunnolla, voit lisätä isompia puita nuotioihin. Ja sillä katso, niin tuli roihuaa.
6. Kun retkikunta saapuu, tervehdi seuruetta ja ohjaa seurue työkohteelle.
7. Jos alatte heti kahvitella, niin väki jää toimittelemahan ja metsäkohteella jää käymättä.
8. Muista työturvallisuus. Älä tarjoa viinaa vieraille ennen konetyömaalle menoa, sillä jos joku vetäisi juomaa alkuun kunnolla ja sitten vetäisi maastossa lipat, niin alkaisi EA-toimet ja työturvallisuusjuttu tulisi ja vastuiden selvittelyt.
9. Kun ryhmä palaa maastosta, niin vieraiden on aika nauttia kylmässä metsäkeskuksen tarjoamat kirkkaat alkudrinkit, nokipannukahvit, makkarat ja virvokkeet.
10. Älä itse ota drinkkiä, kun olet autolla liikkeellä.
11. Kutsu myös bussikuski kahville ja makkaralle. Se on kohtelias ele.
12. Lumiräntäsateessa olo ja 2,5 tuntia metsäkeittiössä on nautinto.
13. Muista siivota jälkesi. Pahvit ja muovit voi polttaa nuotiossa.
14. Nokipannu on kätevää pestä lumessa. Kotona sen voi sitten tiskata.



Tuli räiskyy nuotiossa. (Risto Lauhanen)

Risto Lauhanen

SeAMK Ruoka

Kirjoittaja on metsien monikäytön asiantuntija ja alan vs. yliassistentti vm. 1990 Joensuun yliopistossa. Metsäruoka on osa hänen työnkuvaansa alan hankkeissa SeAMKissa. Makuja maakunnan metsistä -hankkeessa toteutetaan mm. elämysruokapilotteja.