

Yhteistyöllä syntyivät herkulliset epakset eli eteläpohjalaiset tapakset

5.9.2023

Etelä-Pohjanmaalla lanseerattiin elokuun 2023 lopulla uudenlainen, paikallisia elintarvikkeita ja raaka-aineita esiin nostava Epas-menu. Menu on kehitetty vahvassa yhteistyössä maakunnan lähiruokatoimijoiden kanssa, johon osallistui niin ruoka-alan kehittämishankkeita kuin paikallisia tuottajia ja yrityksiä.

Tämänhetkinen menu koostuu neljästä epaksesta, kolmesta suolaisesta ja yhdestä makeasta, jotka yhdessä toimivat mainiona tarjoiltavana erilaisiin juhliin, illanistujaisiin ja muihin tilaisuuksiin joko itse kokattuna tai ammattilaisilta tilattuna. Kuluttajanäkökulma on ollut menun kehittämisessä vahva. Menu on painettuna reseptivihkoon, josta löytyvät niin helpot kuluttajaystävälliset valmistusohjeet kuin tarkemmat tiedot tuotteista, niiden valmistajista ja saatavuudesta. Epaksissa on hyödynnetty yhteensä neljäntoista tuottajan tai elintarvikeyrityksen tuotteita, jotka löytyvät joko kauppojen hyllyiltä tai ovat tilattavissa kotiin yritysten verkkokaupoista.



Epas-reseptivihko on kuluttajien hyödynnettävissä sekä painettuna että sähköisenä osoitteessa https://tinyurl.com/epas-menu (Kuva: Hanna Meriläinen).

Herkullisen ja helposti toteutettavan reseptiikan on kehittänyt ravintoloitsija, Jani Unkeri – mies Äärellä ja Juurella ravintoloiden takaa. Unkerille tärkeää kehittelyssä on ollut paikallisten makujen yllätyksellinen ja maistuva yhteen tuominen. Epaksissa yhdistellään muun muassa giniä ja pinaattia, mustavalkosipulia ja punajuurta, savusinihomejuustoa ja kylmäsavupossua sekä salmiakkia ja vuohenjuustoa.

Kiinnostavaa viestintää reseptiikkayhteistyöstä

Idea uudesta epas-reseptiikasta sai alkunsa YDIRE-hankkeen huhtikuussa 2023 järjestämästä työpajasta, jonka aiheena oli yhteistyön mahdollisuudet lähiruokateemassa. Yksi keskustelun aiheista työpajassa oli viestintä- ja markkinointiyhteistyö ja sen saralla reseptiikkayhteistyö nähtiin kiinnostavaksi tavaksi tehdä myös kuluttajien näkökulmasta houkuttelevaa markkinointiviestintää.

Reseptit tuovat mielekkäällä tavalla esiin Ruokaprovinssin tuotteiden hyödynnettävyyttä ja ovat yrityksille hyvää materiaalia esimerkiksi sosiaalisen median kanaville jaettavaksi. Yhteistyöllä on mahdollista tavoittaa myös laajempia yleisöjä, kun useampi yritys ja toimija on jakamassa viestiä kuluttajille eteenpäin.

Ideasta ihmisten suuhun ja ruokapöytiin

Työpajasta ei ollut kulunut aikaakaan, kun YDIRE- ja PREMIUM-hankkeissa näimme tilaisuuden viedä epas-ideaa eteenpäin osana hankkeidemme elokuuksi 2023 järjestämää loppuseminaaria. Otimme toukokuun aikana yhteyttä reseptiikan mahdolliseen kehittäjään, Juurella-ravintolaan sekä reseptiin tuotteita mahdollisesti tarjoaviin yrityksiin, pyytäen heitä mukaan yhteistyöhön. Myönteiset vastaukset saatiin kokoon hyvin nopeasti ja jo kesäkuussa Epas-menu oli tuotteineen ja resepteineen koossa. Kesän aikana kirjoitimme menusta vielä tarkemmat valmistusohjeet sekä taitoimme ne visuaalisesti houkuttelevan näköisen reseptivihon muotoon, joka löytyy tällä hetkellä sekä painettuna että sähköisenä versiona.

Ensimmäisen kerran epakset löysivät ihmisten suuhun elokuun lopulla SeAKMissa järjestetyssä Ruoka ja Teknologia –NYT! -loppuseminaarissa Juurella-ravintolan tarjoilemana. Tauon aikana epakset menivät kuin kuumille kiville ja saivat osallistujilta valtavan hyvää palautetta herkullisuudestaan, yllätyksellisyydestään ja erinomaisesti toimivista makuyhdistelmistä. Myös tuotteitaan menuun tarjonneet yrittäjät vaikuttivat olevan tyytyväisiä yhteistyön lopputuotoksiin ja monet yllättyivät tuotteidensa toimivuudesta osana reseptejä.

Tulevaisuudessa toivommekin, että nämä herkulliset epakset löytävät tiensä yhä useamman juhlapöytään!



Epakset eli eteläpohjalaiset tapakset yhdistävät suussa sulavia makuja Ruokaprovinssista (Kuva: Hanna Meriläinen).

Hanna Meriläinen
projektipäällikkö, YDIRE-hanke
SeAMK

Elina Huhta
projektipäällikkö, PREMIUM-hanke
SeAMK

Kirjoittajat toimivat eteläpohjalaisen ruokayrittäjyyden kehittäjänä ja projektipäällikköinä Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut-painoalalla.

YDIRE- ja Premium-hankkeet rahoitetaan REACT-EU-välineen määrärahoista osana Euroopan unionin COVID-19-pandemian johdosta toteuttamia toimia.

Lue lisää YDIRE-hankkeen verkkosivuilta
Lue lisää PREMIUM-hankkeesta täältä**Lisätiedot:**

- Lataa resepti itsellesi täältä: https://tinyurl.com/epas-menu
- Muut viestintämateriaalit pyydettäessä Hanna Meriläiseltä (merilainen@app-staging.seamk.hion.dev)-