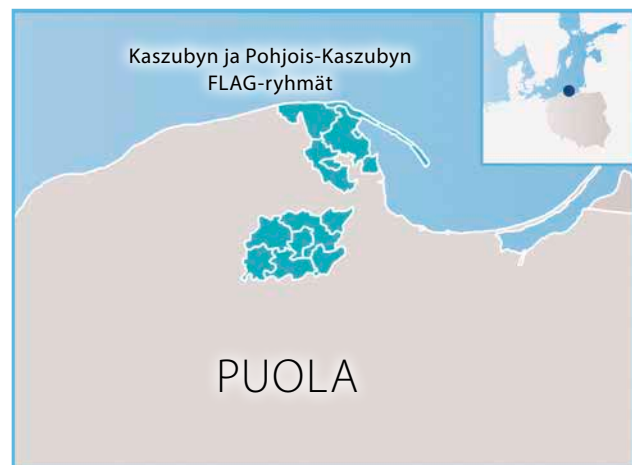


Kalaoppia tuleville kokeille

FLAG: Kaszubyn ja Pohjois-Kaszubyn FLAG-ryhmät
Kaszubyn alue, Puola

Hankkeen kuvaus

Tässä yhteistyöhankkeessa järjestettiin koulutusta kalan pyydystämisestä, käsittelystä sekä alueellisten kalaruokien valmistuksesta. Hankkeen ansiosta 60 Puolan ravintolaoppilaitosten opiskelijaa ja opettajaa sai paremman käsityksen kalan arvosta elintarvikkeena.



Puolassa syödään hyvin vähän kalaa verrattuna muihin Euroopan maihin. Yksi suurimmista ongelmista on se, että kalaa ja erityisesti paikallisia kalalajeja hyljeksitään ja niiden valmistamista ruoaksi pidetään liian vaikeana. Vain harva ravintola tarjoaa paikallisesti pyydytettyä kalaa. Kaksi FLAG-ryhmää toteutti Pohjois-Puolassa sijaitsevan Kaszubyn alueen kuuden ravintolaoppilaitoksen kanssa hankkeen, johon sisältyi monenlaista kalatalouteen liittyvää opetusta. Hankkeeseen osallistui 60 opiskelijaa ja opettajaa toisen asteen oppilaitoksista, joista valmistuu ammattilaisia mm. ravintoloihin ja ruokaloihin.

Kurssin aluksi kurssilaiset tutustuivat alueen satamiin, kalastusalueisiin, kalankäsittelylaitoksiin ja ravintoloihin saadakseen käsityksen koko prosessista – kalan pyydystämisestä ja käsittelystä sen käyttöön ruoanvalmistuksessa. Sen jälkeen alkoi kokeneiden keittiömestareiden vetämä intensiivinen 72 tunnin koulutusjakso, jossa opeteltiin tekemään kalasta houkuttelevia ruoka-annoksia. Lisäksi kurssilaisille järjestettiin harjoittelujakso kalankäsittelylaitoksessa. Opiskelijat

osallistuivat myös paikallisten kalastustuotteiden markkinointiin alueellisilla festivaaleilla ja olivat mukana laatimassa keittokirjaa, joka sisältää paikallisista kaloista valmistettuja ja alueen ruokaperinteeseen perustuvia kekseliitä reseptejä.

Tärkeimmät opetukset

- › **Merkitys FARNET-sivuston teemojen kannalta:** Kalastustuotteiden arvon lisääminen, kalastuksen imagon kohentaminen.
- › **Tulokset:** Kuskymmentä ravintolaoppilaitosten opettajaa ja potentiaalista kokkia motivoitui ja oppi valmistamaan kala-aterioita ja ottamaan paikallisesti pyydystetyt kalat osaksi alueen ruokakulttuuria. Heidän kouluttajinaan oli kuuluisia puolalaisia keittiömestareita, ja he saivat paremman käsityksen kalan elintarvikeketjusta. Koulutuksen lopussa monet osallistujat (niin opiskelijat kuin opettajat) kertoivat käytännönläheisen ja miellyttävän koulutuksen muuttaneen heidän käsitystään kalasta. Lisäksi hankkeessa laadittiin keittokirja muiden kannustamiseksi kokeilemaan uusia reseptejä, joissa hyödynnetään paikallista kalaa. Hankkeen pitemmän aikavälin tavoitteena on auttaa luomaan koko alueelle laadukkaan tuoreen kalan markkinat.
- › **Siirrettävyys:** Tällaiset kurssit voivat olla erityisen hyödyllisiä maissa tai alueilla, joilla kalaa syödään perinteisesti vähän ja/tai joilla paikallisen kalan laadukkuutta ei tunnusteta. Vastaavanlaisia kursseja voidaan käyttää myös rannikkoalueilla, joilla suuri osa saaliista muodostuu vähemmän tunnetuista tai vähemmän arvostetuista kalalajeista. Kouluttamalla tulevia kokkeja voidaan nimittäin lisätä paikallisten kalojen tunnettuutta ja parantaa niiden markkinointimahdollisuuksia.
- › **Loppukommentti:** Hankkeen tärkeimpien osapuolten – eli hankkeen vetäjinä toimineiden kahden FLAG-ryhmän, ravintolaoppilaitosten ja niiden opettajien, keittiömestareiden sekä kalastusalusten omistajien ja kalankäsittelylaitosten – hyvän yhteistyön ansiosta koulutettavat olivat erittäin motivoituneita ja innostuneita. Hankkeen onnistuminen johti toisen koulutusjakson järjestämiseen seuraavana vuonna.

Kokonaiskustannukset ja EKTR: n rahoitusosuus

Hankkeen kokonaiskustannukset: 37 730 €

- › EKTR: n toimintalinja 4: 28 302 €
- › Kansallinen yhteisrahoitus: 9 428 €

Hankkeen tiedot

Nimi: Kalaoppia tuleville kokeille

Kesto: (ensimmäinen vaihe) lokakuu 2013 – huhtikuu 2014.

Tapaustutkimuksen ajankohta: huhtikuu 2015

Hankkeen vetäjät

Kaszubyn FLAG

Ewelina Lila | e.lila@lgrkaszuby.pl

www.lgrkaszuby.pl

FLAG-ryhmää koskevat tiedot

Pohjois-Kaszubyn FLAG-ryhmä | www.plgr.pl

[Kaszubyn FLAG-ryhmä – tiedote](#)

[Pohjois-Kaszubyn FLAG-ryhmä – tiedote](#)

Toimittaja: Euroopan komissio, Meri- ja kalastusasioiden pääosasto, pääjohtaja.

Vastuuvapauslauseke: Vaikka meri- ja kalastusasioiden pääosasto vastaakin asiakirjan koko tuotannosta, se ei ole vastuussa asiakirjan sisällöstä eikä takaa tietojen oikeellisuutta.