

MAASEUDUN SIVISTYSLIITTO RY

Länsi- ja Keski-Suomen aluekeskus
Nuorten Safkamatka Eurooppaan –hanke
Leena Kuhno
Pyhäkoskentie 270
43100 Saarijärvi
e-mail leena.kuhno@pp.inet.fi
puh. 0400-465 832

Loppuraportti

24.6.2002 – 31.12.2004

HANKKEEN NIMI: Kansallinen hanke: Nuorten Safkamatka Eurooppaan
Kansainvälinen kattohanke: Europa Miniköche

HANKENUMERO: Keskipiste 8941
Viisari 8216

HANKKEEN TOTEUTTAJA: Maaseudun Sivistysliitto ry
Länsi- ja Keski-Suomen aluekeskus
Kalevankatu 5 A
60100 Seinäjoki

HANKKEEN JOHTAJA: Paula Yliselä
Maaseudun Sivistysliitto
Eerikinkatu 28
00180 Helsinki

YHTEYSHENKILÖ: Leena Kuhno
Pyhäkoskentie 270
43100 Saarijärvi

TOTEUTUSAIKA: Keskipiste 24.6.2002-31.12.2004
Viisari 5.7.2002-31.12.2004

RAPORTOINTIAJANJAKSO: Keskipiste 24.6.2002-31.12.2004
Viisari 5.7.2002-31.12.2004

TOTEUTUSALUE JA KOHDERYHMÄ

Hanketta toteutetaan kahdella LEADER-alueella: Oulun eteläisellä, Keskipisteen alueella, johon kuuluvat Siikalatvan ja Nivalan seutukunnat ja pohjoisen Keski-Suomen Viisarin alueella, johon kuuluvat Saarijärven ja Viitasaaren seutukunnat sekä Äänekosken maaseutualueet.

Hankkeen kohderyhmänä on ollut 14-17 –vuotiaat nuoret. Tiedotuksellisenä kohderyhmänä on ensisijaisesti ollut Oulun ja Keski-Suomen 4H-piirin toiminnassa mukana olevat nuoret ja sen lisäksi koulujen 8 ja 9 luokan oppi-laat.

HANKKEEN TAUSTA JA LÄHTÖKOHDAT

Saksalainen Baden -Württembergin osavaltiossa sijaitseva LEADER –toimisto Ostalbkreis Aalenin alueella oli aloittamassa kansainvälistä nuoriin kohdentuvaa Eurooppalainen nuorten kokkikouluhanketta, jonka suunnitteluun ja toteutukseen saksalaiset halusivat suomalaisia yhteistyökumppaneita. He ottivat yhteyttä suomalaisiin partnereihinsa Suomenselän alueella.

Hankkeen pääpartneri, saksalainen Ostalbkreis Aalen LEADER+, jonka alueella on toteutettu vastaavanlainen minikokkikouluhanke aikaisemmin yksityisesti, kutsui suomalaisia yhteistyökumppaneita tutustumaan Eurooppalaisen kokkikouluhankkeen syntyhistoriaan, tavoitteisiin sekä seuraavan kansain-välisen koulutusohjelman suunnitteluun Aaleeniin. Tutustumismatka toteutettiin 30.5. –30.6.02 ja se sisältyi Nuorten kansainvälinen kokkikoulu –toteutettavuushankkeeseen, joka päättyi 30.6.2002.

Esiselvityshankkeen aikana ideaa hankkeesta esiteltiin 4H-järjestön Oulun ja Keski-Suomen piirin yhdistyksissä sekä NKL:n ja vesaisjärjestön maakunnal-lisille toimijoille; Keski-Suomessa myös pohjoisen Keski-Suomen vesais-toimijoille. Toteutettavuushankkeen aikana varsinainen hanke myös muotoutui suomalaiseksi Europa Miniköche versioksi, jossa pääasialliset sisällöt ovat yrittäjäyys, kansainvälisyys ja ruokakulttuuri. Näissä aiheissa yhdistyvät lähi-ruoka, lähiyrittäjäyys, ruuanvalmistuksen perinteet, kansainvälisyys, kielitaito, hyvät tavat ja sosiaalinen kanssakäyminen. Suomessa osallistujat ovat vanhempia kuin saksalaisessa hankkeessa.

HANKKEEN TOIMINTAKERTOMUS

Toteutus 2.7.2002-30.6.2004

Hanketta alettiin markkinoida kesälomien 2002 jälkeen 4H-järjestön, NKL:n ja vesais-järjestön kautta. Alustava markkinointi oli kyseisten yhteistyötahojen kanssa tehty jo toteutettavuushankkeen aikana. Koulujen kotitalousopettajille postitettiin hankkeen esitteet kirjeineen ja heihin otettiin yhteyttä postituksen jälkeen puhelimitse. Tarkoitus oli saada ryhmät alkamaan lokakuun alussa. Tosiasia kuitenkin oli, että markkinointiaika oli liian lyhyt kesälomineen ja muine hidasteineen. Lokakuun alussa 2002 ilmoittautuneita oli seitsemän nuorta / toimintaryhmäalue.

Alkujaan oli tarkoitus, että osallistujia haetaan hankkeeseen, käytäntö osoitti kuitenkin, että kyseessä oli ilmoittautuminen. Syyskausi 2002 meni ryhmien vakiinnuttamiseen ja osanottajarekrytointia on jatkettava myös vuoden 2003 puolella. Hankkeessa on yksi tekijä, joka sekä edistää että jarruttaa markkinointia: ulkomaan matkat. Nuoret ovat kiinnostuneita mahdollisuudesta päästä tutustumaan muiden maiden kulttuuriin, mutta hinta arveluttaa.

Koska osanottajia oli kuitenkin ilmoittautunut, päätettiin ettei asia pitkittämällä parane. Aloitettiin toisen jakson ajankohdasta ja siirrettiin hankkeen jaksoja pykälä eteenpäin.

Keskipisteen alueella oli Nivalan ryhmään ilmoittautuneita (8) yhden ryhmän verran, mutta Siikalatvan alueella niin vähän (5), ettei kahta aloitusjaksoa olisi kannattanut pitää. Se ei olisi ollut hauskaa osanottajille eikä olisi kustannussyistäkään kannattanut. Niinpä Keskipisteen alueella oli yhteinen ensimmäinen jakso Nivalassa Niva-Kaijan koululla. Yhteensä jaksolla oli yhdeksän osanottajaa, 13 oli ilmoittautunut.

Viisarin alueella Saarijärven ryhmän muodostuminen näytti epävarmalta, mutta koska sen aloitus oli myöhempään, päätettiin ottaa riski ja niinpä sekä Saarijärven että Viitasaaren seutukunnalla oli omat aloitusjaksonsa. Viitasaaren ryhmässä oli yhdeksän nuorta, 11 oli ilmoittautunut. Saarijärven ryhmässä oli seitsemän ja yksi viitasaarelainen, joka ei pystynyt osallistumaan oman ryhmänsä aloitukseen. Saarijärven ryhmästä jäi yksi tulematta, joka tuli sitten toisesta jaksosta alkaen.

Hankkeen tapahtumat

1. Tervetuloa safkamatkalle”

Aloitusjakso oli myöskin hankkeen tiedotustilaisuus. Sen tarkoitus oli tutustuminen puolin ja toisin ja tiedotta-minen hankkeesta. Aiheena jaksolla oli kansainväliset aamiaiskäytännöt. Ensimmäisellä jaksolla jokainen täytti kyselyn, jonka tarkoitus on antaa kuva siitä, mitä nuorten arkielämässä kuuluu ruokakulttuuriin, mikä merkitys hyvillä tavoilla on, millainen on hyvä ryhmä, vieraan kielen käytöstä, onko nuorella yrittämiskokemuksia ja nuoren hankkeelle asettamista tavoitteista.

Etätehtäväksi nuorille tuli kertoa oman perheen suosikkiruuasta (ruoka-perinteet), tutustua Europa Miniköche-sivuille ja paikalliseen elintarvike-yrittäjään ja pohtia ja kertoa mitä itse osaisi tehdä myyntiin.

2. Mestarikokit keittiössä

Jakso rakennettiin itsenäisyyspäivä –aiheen ympärille. Tarkoituksena oli oppia eri maiden tavasta viettää itsenäisyys-päiväänsä (kansallispäivää) ja oppia suunnittelemaan ja toteuttamaan juhla-pyhän ateria. Samalla käytiin keskustelua, miten kukin viettää kotonaan omaa itsenäisyyspäiväämme.

Jaksolla opeteltiin yrittäminen mielessä tekemään sinappia ja nuoret saivat kakkuohjeen, jota he voivat leipoa joulumyyntiin. Kakut ja muut leivonnaiset ja sinappi olivat menneet hyvin kaupaksi suoramyyntissä. Osa nuorista on leiponut joululeivonnaisia tilauksesta, esimerkiksi isovanhemmille.

Etätehtävänä nuoret saivat laskea valitsemansa ja osaamansa ruuan tai leivonnaisen kokonaiskustannusten laskemisen. Huomioon tuli ottaa käytetty aika (oma palkka), voitto ja myyntiprovisio. Lisäksi heille annettiin tehtäväksi kirjoittaa valitsemansa valmistusohje englanniksi, saksaksi tai ruotsiksi.

3. Soppakokit keittiössä, aiheena keitot:

Aihe oli ensimmäinen vuoden 2003 jaksoista. Sen tarkoituksena oli oppia tuntemaan eri tyyppisiä keittoja ja ohukaistaikin monipuolista käyttöä. Jakson tavoitteena oli, että nuoret osaavat käsitellä kasvikset, tietävät miten valmistetaan eri tyyppisiä keittoja ja osaavat laatia kutsukirjeen. Jakson aikana valmistettiin sekä alkuettä pääruokakeittoja, kateleipiä ja ohukaisia. Lisäksi jokainen aiheen ympärille kokoontunut ryhmä teki kutsukirjeen Jurgen Mädgerille, koska silloin oli vielä oletettavissa, että hän tulee helmikuun jaksolle mukaan.

Keskipisteen ryhmät kokoontuivat yhteiseen tilaisuuteen Haapavedellä Noora-instituutin opetuskeittiössä perjantaina 17.1. Kari Moilanen ohjausryhmästä oli mukana. Viitasaaren ryhmä kokoontui seuraavana päivänä Pihtiputaan koulun opetuskeittiössä. Lauantaina 25.1. aiheen parissa opiskeltiin Saarijärvellä koulun opetuskeittiössä.

Kurssin aikana opeteltiin aiheeseen liittyvää ruokasanastoa englanniksi ja saksaksi. Kutsu kirjoitettiin englanniksi tai saksaksi riippuen osanottajien omasta kielitaidosta.

Etätehtäväksi tuli tarjouskirjeen laatiminen kustannuslaskennan pohjalta ja asiakirjaoppaan ohjeiden mukaan.

4. Italialainen keittiö pastoineen ja muine herkuineen

Jakson tarkoitus oli oppia tuntemaan Nuorten safkamatka –hankkeessa olevia muiden ryhmien nuoria ja italialaista ruokakulttuuria. Jakson tavoitteita olivat, että nuoret tietävät toinen toisensa etunimeltä, tietävät italialaisen keittiön tunnusomaiset piirteet ja osaavat valmistaa pastaa ja tehdä pöytäkoristeita keskitalven kattaukseen.

Kaikki ryhmät olivat yhdessä perjantaista lauantaihin 14.-15.2.03 Viitasaarella Lummeniemien leirikeskuksesta. Opetettavat asiat jaettiin viiteen osaan ja jokaisella osalla oli oma opettaja: Elina Vehkalan ja Leena Kuhnon lisäksi opetusvastuussa olivat Paula Yliselä, Mari Muhonen ja Lea Keränen.

Viikonlopun aikana opetettiin myös tuntemaan erilaisia ruokapöydässä käytettäviä laseja sekä italialaista vuorovaikutuksessa tarvittavaa sanastoa ja tervehdyksiä.

Etätehtäväksi annettiin tutustuminen 4H:n www-sivuihin ja oman liiketoimintasuunnitelman teko joko yksin tai kaverin kanssa.

5. A la restaurant

Jakson aiheena oli klassinen ranskalainen keittiö ja tutustuminen ravintolakeittiöön. Olimme Maija Silvennoisen opissa Jyväskylässä Patanissa. Tutuksi tulivat myös yrtit ja lähiruoka-ideologia samoin kuin ravintolasanastoa sekä ruokien, ruuanvalmistustapojen ja -välineiden osalta. Viitasaaren ryhmä oli keittiössä la 8.3.03 ja Saarijärven ryhmä 22.3.03 Keskipisteen puolelta oli yksi nuori mukana. Keskipisteen omat vuorot ovat keväällä 2004.

6. Saksalainen keittiö

Siikalatvan ryhmä oli Oulussa opiskelemassa syntyperäisen saksalaisen henkilön opissa saksalaiselle ruokakulttuurille tyypillisiä ruokia. Tilaisuus toteutettiin perjantaina 28.3.2003 Marttapiiri-ilton keittiössä. Opetuskieli oli englanti. Vastaava koulutus järjestetään Viisarin alueen nuorille keväällä 2004.

7. Vappukarnevaali

Tilaisuus toteutettiin perjantaista lauantaihin 25.-26.4.03 kaikille ryhmille yhteisenä tapahtumana. Paikka oli Pyhäsalmeella Pitokartano Verkkoranta. Kurssin tavoitteena oli, että nuoret tietävät vappuun liittyviä perinteitä ja osaavat käytöstavat ollessaan kutsujen emäntänä / isäntänä tai vieraana.

Perjantai-iltana tutustuimme yritykseen ja nuorilla oli mahdollisuus ratsastaa ja olla hevosvankkureiden kyydissä. Sen jälkeen meillä oli luento kutsujen tapatietoudesta. Opettelimme erilaisten kulttuurien tervehtimistapoja. Illan päätteeksi harjoittelimme kuulemaamme järjestämällä cocktailtilaisuuden. Lauantaina valmistimme vappuruokia ja leivonnaisia ja harjoittelimme pöytäkattauksia koristeineen. Lauantaina meillä oli vieraana TV2 aluetoimituksenväki Oulusta.

8. Marmeladikurssi

Kurssin tavoitteena oli oppia valmistamaan marmeladia, pakkaamaan se myyntiä varten ja tietää valmistukseen liittyvää lainsäädäntöä. Kurssilla valmistettiin marmeladia ja tutustuttiin tarjolla oleviin pakkauksiin. Kurssi toteutettiin la 3.5.03 Rantsilassa ja siihen osallistui nuoria sekä Keskipisteen että Viisarin ryhmistä.

9. Opintoretki Jyväskylän oppilaitoksiin (Palvelualojen oppilaitos ja ammattikorkeakoulu)

Teimme opintomatkan Jyväskylään torstaina 27.3.03 Opintoretken tarkoitus oli tutustuttaa nuoret ruuanvalmistusalan koulutukseen Jyväskylässä. Vierailimme Priimuksessa ja Mankolan toimipisteessä, joissa meille kerrottiin tarjolla olevista opintomahdollisuuksista, pääsyvaatimuksista ja ammattitutkinnoista sekä jatkokoulutusmahdollisuuksista. Matkalla olivat Viisarin alueen safkamatkalaiset.

10. Marmeladikurssi Kestilässä

Keskiviikkona 11.6.03 Kestilässä järjestettiin jatkoa marmeladikurssille. Kurssi oli suunnattu Kestilän ryhmälle, joka valmisti marmeladimakeisia myyntiin paikalliseen K-kauppaan ja Oulun maaseutunäyttelyyn. Makeisten valmistuksen lisäksi nuoret suunnittelivat myös pakkauksia.

11. Opintomatka Oulun maaseutunäyttelyyn

Kestilästä osallistui neljä nuorta Oulun maaseutunäyttelyyn. Nuoret tutustuivat näyttelyn osastoihin ja olivat Maaseudun Sivistysliiton osastolla esittelemässä hanketta ja myymässä valmistamia marmeladimakeisia.

12. Eräkokkikurssi

Kurssi toteutettiin kaikkien ryhmien yhteisenä Lestijärvellä 22.-24.8.03. Metsäpeuranmaan alueella Korsukylässä. Perjantai-iltana patikoitiin opastuskeskuksesta Korsukylään, joka oli leiripaikkamme kurssin aikana. Lauantaina jakaannuttiin kahteen ryhmään: toinen ryhmä oli aamupäivällä patikoimassa ja valmisti luonnossa ruokaa ja toinen ryhmä oli seuraamassa nuotan vetoa Lestijärvellä ja teki muikkuruokaa

luonnossa. Iltapäivällä vaihdettiin ryhmää. Illalla paistettiin nuotiolla iltapalaa ja saunottiin. Sunnuntaina oli valmistautumista Italian opintomatkaa varten kielikylpyineen ja jaettiin tehtävät matkaa varten.

Etätehtävänä kurssin jälkeen oli jokaisella valmistautua Italian matkaa varten hankkimalla oman paikkakuntansa esitteitä viemisiksi ja opettelemalla esittelemään itsensä ja kotiseutunsa englanniksi. Lisäksi annoimme ryhmätehtäviksi kiitospuheiden valmistelemisen.

13. Italian opintomatka

Opintomatkalle lähdettiin maanantaina 29.9.03 ja palattiin seuraavana sunnuntaina ja pitempimatkalaiset maanantai aamuna 6.10.. Matka tehtiin Pohjois-Italiaan Friulin maakuntaan. Matkasta on erillinen matkaraportti.

14. Ranskalainen ruokakulttuuri

Kivijärveläinen ranskalaissyntyinen Florence Pignot on jaksolla kertonut kotimaansa ruokakulttuurista. Olemme valmistaneet ranskalaista ruokaa etanoineen. Kurssi on toteutettu syksyllä Keskipisteen alueella ja Viisarin alueella Viitasaaren seutukunnalla. Saarijärven seutukunnan kurssi siirrettiin vuoden 2004 vuoden alkuun. Kurssin opetuskieli oli englanti ja ranska.

Kurssin jälkeiseksi tehtäväksi tuli etsiä eri lähteistä ja / tai myös oman kokemuksesi pohjalta ranskalaisen ruuan / leivonnaisen ohje, valmistaa se ja laittaa ohje nettiin safkan porinaboksiin. Tehtävään liittyi myös arvio itse valmistamastaan ranskalaisesta ruuasta tai leivonnaisesta.

15. Kalaruokakurssi

Kalaruokakurssilla ovat olleet sekä Keskipisteen alueen nuoret että Saarijärven seudun nuoret. Vastaava kurssi toteutetaan Viitasaaren seutukunnalla keväällä 2004. Kalaruokaa valmistettiin muikusta, silakasta, hauesta ja kirjolohesta. Lisäksi kurssilla tehtiin kasvisruokaa ja perinteisiä rieskoja.

Etätehtävänä on kirjoittaa oman perheen suosikkikalaruokaohje porinaboksiin.

16. Kansainvälinen joulu

Kaikki safkamatkalaiset olivat samalla kurssilla Pyhäjärvellä Verkkorannan Pitokartanossa 28.-30.11.03. Perjantai-iltana aiheena oli hyvät tavat ja kouluttajana oli Eija Keränen Oulusta. Lauantain aihe oli jouluruuat: valmistimme jouluruokaa ja opettelimme luomaan joulutunnelmaa myös muutoin kuin ruuan kautta. Opettajana oli Tello Anttila. Illalla opiskelimme vielä erilaisista jouluperinteistä ja meillä oli safkamatkalaisten pikkujoulu pukkiineen, lahjoineen ja leikkeineen. Sunnuntaina kävimme adventtikirkossa ja meille kerrottiin kirkossa kirkkoon liittyvistä käytöstavoista. Jatkoimme keskustelua vielä Verkkorannassa ristiäisten, häiden ja hautajaisten käytöstavoista ja merkityksestä.

Koska odotamme tulevan vuoden puolella vieraita sekä Saksasta että Italiasta, etätehtäväksi annettiin valita sellainen ruoka, jonka haluaa esitellä kansainvälisille vieraille. Ruuasta tulee kirjoittaa lyhyt esittely porinaboksiin.

17. Kansainvälinen ruokatori

Kurssi toteutettiin Oulussa 16.-17.1.2004. Toteutuksessa yhteistyökumppaneina olivat Oulussa toimivan International women´s clubin jäsenet. Perjantai-iltana olimme virkistäytymässä kylpylässä, Oulun Eedenissä, kukin omin kustannuksin. Illalla suunnittelimme vielä yhdessä hankkeen tulevia tapahtumia ja tarkistimme aikatauluja.

Lauantaina aamupäivällä työskentelimme workshoppeissa kansainvälistä ruokakulttuuria. Meillä oli mahdollisuus tutustua australialaiseen, kiinalaiseen, saksalaiseen, kreikkalaiseen, iranilaiseen ja turkkilaiseen kulttuuriin ja tapoihin sekä maistella kyseisten maiden tyypillisiä ruokia. Työskentely workshoppeissa tapahtui englanniksi.

Saman tapahtuman yhteyteen järjestettiin myös 4H-järjestön Nuoret remmiin –hankkeen toimijoiden kanssa yritysiltpäivä. Nuoret saivat pienissä ryhmissä (kolme ryhmää) tutustua toisiinsa ja suunnitella ryhmän osaamiseen perustuvan kuvitteellisen yrityksen.

18. Ranskalainen ruokakulttuuri

Lauantaina Pihtiputaalla 20.3. kurssi toteutettiin samanlaisena Florence Pignotin opastuksella kuin syksyiset kurssit. Kurssipaikka valittiin sen mukaan, että siihen voi osallistua myös Keskipisteen puolelta nuoria.

19. Kakkuja ja pääsiäistunnelmaa

Pitokartano Verkkorannassa Pyhäjärvellä kokoonnuimme 27.-28.3. täytekakkujen ja pääsiäisen merkeissä. Lauantaina leivottiin täytekakkuja kondiittori Tuula Salon opastuksella. Päivän aikana kävi myös ortodoksinen isä Risto tuomassa nuorille pääsiäistervehdyksen ja kertomassa ortodoksisesta tavasta viettää pääsiäistä. Samalla hän siunasi nuorten kurssin. Lauantai-iltana tutustuttiin keskustellen, kirjallisuutta tutkien ja ryhmätöitä tehden pääsiäiskulttuuriin oman perheen tavoista lähtien.

Sunnuntaina valmistettiin pääsiäisateria ja kerrattiin pääsiäistä ruokakulttuurin näkökulmasta. Kattamista opeteltiin pääsiäisen väreissä ja koristeissa. Pöytä- ja tarjoilutapoja kerrattiin.

20. Opintomatka lappalaiseen ruokakulttuuriin 21.-25.4.2004

Saarijärveltä lähdimme bussilla keskiviikko aamuna klo 8.00 Äänekosken, Viitasaaren, Pihtiputaan, Vaskikellon, Kärsämäen ja Kestilän kautta Ouluun ja sieltä Rovaniemelle, jossa olimme illansuussa. Majoituimme hotelli Pohjanhoviin. Illalla olimme kirjailija Oiva Arvolan luona Kampsuherran valtakunnassa, jossa tutustuimme lappalaiseen perinteeseen ja kulttuuriin tarinoineen ja ruokineen.

Torstaina aamupäivällä tutustuimme kukin omatoimisesti Lapin pääkaupunkiin. Puolen päivän jälkeen siirryimme Rovaniemen ammattikorkeakouluun. Nuoret saivat kuulla koulun tarjoamista mahdollisuuksista ammattikoulutukseen. Catering-alan esimiesopiskelijoiden johdolla he valmistivat lappalaista ruokaa. Opiskelijat olivat valmistaneet myös englanninkielisen esityksen lappalaisesta kulttuurista ja ruokaperinteestä, joka myös englanniksi esitettiin.

Illalla jatkoimme matkaa Yllästunturille Äkäslompoloon, jossa olimme noin klo 21.00, majoittauduimme lomamökkeihin.

Perjantaina aamupäivällä jokainen sai harrastaa liikuntaa omin kustannuksin. Puolen päivän jälkeen tutustuimme Arja Vauhkosen catering-yritykseen ja valmistimme lappalaista ruokaa ulkona erämaassa katoksessa. Oli kylmää ja alkeellista (vesikin otettiin järvestä umpijään alta, kunhan ensin saatiin kairattua reikä jäähän). Oppaanamme oli kaksi lappalaiseen eräruokailuun ja yrittämiseen perehtynyttä keittiömestaria. Palasimme illalla nokisina ja viluisina takaisin majapaikkaamme. Nuorten mielestä kokemus oli mahtava!

Lauantaina aamupalan jälkeen suuntasimme yritysvierailulle. Kohteena oli aukealla mäellä oleva Ylläksen viini- ja villatila. Yrittäjäpariskunnalla oli lampaita ja lammastuotteita sekä tilaviinejä. Tilan yhteydessä oli myymälä, jossa yrityksen tuotteita oli myynnissä. Viinin tuotantotilat ja myymälä oli rakennettu vanhaan navettaan. Isäntä kertoi lappilaisesta yrittämisestä. Heidän korkeuksillaan ei enää saada kunnon satoa herukoista, joten he ostavat ne muualta. Koska on mahdollista valmistaa viinejä vain jos jalostetaan ainakin osa omista tuotteista, he valmistavat myös raparperiiniä, johon he kasvattavat raaka-aineen itse. Viinien lisäksi tilalta myytiin lampaanlihaa ja villasta tehtyjä vaatteita ja kudonnaisia. Seutu oli todella harvaan asuttua, turistit ostavat heidän tuotteensa.

Päivällä meillä oli hetki vapaaseen ulkoilmaohjelmaan, kukin omin kustannuksin. Iltapäivällä tutustuimme lappilaiseen pizzeriaan ja kuulimme omistajien esityksen, millaista on olla yrittäjänä Lapissa. Illalla kokoonnuimme yhteen ja kirjjasimme ylös 2-3 hengen ryhmissä omia ruokamuistojamme aina lapsuuden mummola- ja kotimuistoista lähtien.

Sunnuntai oli paluupäivä kotiin. Kuljimme tuloreitin päinvastaiseen suuntaan. Koska nuorilla oli maanantaina koulupäivä, palasimme pieniä taukoja lukuun ottamatta tuloreittiä Saarijärvelle.

21. Kreivitär Sonja Bernadotten syntymäpäivät 6.-9.5.2004

Yhteistyö saksalaisten kanssa on tuonut hankkeeseen osallistuville nuorille uusia mahdollisuuksia kansainvälistyä: Suomesta kutsuttiin neljä nuorta osallistumaan Mainaun kukkaissaarelle kreivitär Sonja Bernadotten 60-vuotisjuhliin toukokuussa. Nuoret osallistuivat yhdessä saksalaisten nuorten kanssa juhlissa

ruuan tarjoiluun. Juhlissa oli mukana myös Ruotsin kuninkaallisen perheen jäseniä, sillä kreivittären puoliso, kreivi Lennart Bernadotte, on Ruotsin kuninkaan setä.

Olimme valinneet 30 nuoren joukosta neljä nuorta matkalle. Valintakriteereinä olivat mm. saksankielen opiskelu, sosiaalisuus ja aktiivinen osallistuminen hankkeen aktiviteetteihin. Matkalle 6.-9.5.2004 Viisarin alueelta osallistuivat nuoret Pilvi Peura Saarijärveltä ja Otto Laitila Pihtiputaalta ja Keskipisteen alueelta nuoret Paula Korva Reisjärveltä ja Antti Viitasalo Haapavedeltä. Aikuisia oli mukana tulkkina Kari Moilanen ja Maaseudun Sivistysliitosta Elina Vehkala ja Leena Kuhno. Osallistuminen tarjosi nuorille ikimuistaisen elämyksen ja mahdollisuuden tavata saksalaisia nuoria ja toimia yhdessä heidän kanssaan.

Lähdimme matkaan torstaina 6.5. aamulla Elina ja Antti Oulusta ja Leena, Paula, Pilvi ja Otto Jyväskylästä. Kari oli matkustanut Helsinkiin jo edellisena iltana. Helsingistä lensimme suoraan Zurichiin ja sieltä junalla Konstanziin, jossa meillä oli majapaikka. Päivälevon jälkeen (olimme lähteneet aamulla jo neljä, viiden maissa) kävimme syömässä. Illaksi meidät oli kutsuttu Mainaun saarelle syömään ja tutustumaan saareen.

Perjantaina aamupäivällä meillä oli vapaa-aikaa. Puolen päivän jälkeen otimme mukaan kokkiasut ja lähdimme Mainaun saarelle valmistautumaan syntymäpäiväjuhliin. Eri puolilta Saksaa ja Sveitsistä tuli myös nuoria paikalle. Yhteensä nuoria oli noin 120. Jurgen Mädgerin tultua paikalle alkoivat harjoitukset Linnan palmusalissa. Henkilökunta oli koristellut salin ja kattanut pöydät. Jokaiselle nuorelle määrättiin paikka mihin pöytään ja kenelle hän tarjoaa. Ja sitten harjoiteltiin yhä uudestaan.

Meille oli annettu ohjeet, että valokuvaaminen on kielletty siellä missä kuningaspari liikkuu. Mainaun saaren gastronominen assistentti Gunnar Mey järjesti kuitenkin mahdollisuuden, että tiukoista turvatoimista huolimatta pystyin ottamaan kuvan kuningasperheestä ikkuna läpi.

Harjoitusten jälkeen siirryimme sitten pukeutumaan kokkiasuihin ja valmistautumaan illan kohokohtaa varten. Nuoret hoitivat tarjoilun mallikkaasti. Nuoremmilta tipahti muutama ruokailuväline maahan, mutta suuremmilta hämmingeiltä vältyttiin. Tapahtuman päätteeksi nuoret saivat kreivittären tyttären Bettina Bernadotten allekirjoittaman osallistumistodistuksen. Pilvi kävi kiittämässä häntä meidän suomalaisten puolesta. Palasimme myöhään illalla Konstanziin majapaikkaamme.

Lauantaina meillä olisi ollut mahdollisuus käydä Sveitsin puolella huvipuistossa. Koska ilma oli valtavan kylmä, päätimme sen sijaan tutustua Konstanzin nähtävyyksiin: Menimme museoon ja otimme selvää paikan historiasta ja vähän laajemminkin Saksan historian tapahtumista ja kulttuurista. Kävimme myös merimaailmassa, johon oli useampaan kerrokseen koottu meren eläviä ja kertomusta meren elämästä. Illaksi olimme saaneet jälleen kutsun Mainaun saarelle ja olimme siellä vieraana. Kauden tuote oli parsa, jota söimme.

Sunnuntaina lähdimme varhain junalla Zurichiin ja sieltä lentäen Helsinkiin ja kotiin.

Pilvi Peura kirjoitti matkasta jutun Saarijärven paikallislehteen Sampoon (to 10.6.2004)

22. Osallistuminen yhdessä italialaisten kanssa Improve-hankkeen tapahtumaan

Yhteinen kansainvälinen tapahtuma Improve-hankkeen kanssa oli Karstulassa Lehtomäen matkailutilalla 3.-9.8.2004. Tilaisuuteen osallistuivat italialaiset nuoret Improve-hankkeesta ja suomalaiset nuoret sekä Nuoret Safkamatka –hankkeesta että aluillaan olevasta Improve-hankkeesta. Ohjelma sisälsi tutustumista erilaisten aktiviteettien muodossa, tutustumista molempien maiden kulttuuriin ja ruokakulttuuriin.

23. Europa Minikoechen päätöstilaisuus

Kansainvälinen hanke loppui ja sen päätöstilaisuus pidettiin Mainaun saarella 27.-28.8.2004. Lopputapahtuma sisältyi suomalaisten nuorten opintomatkaan 25.-30.8.2004. Perjantain 27.8. Mainaun saaren juhlatilaisuuden valmistelu ja tarjoilu oli nuorten näytös hankkeen aikana opitusta. Lauantaina Nuoret osallistuivat spetsillä ennätykseen –kisaan yhdessä saksalaisten nuorten kanssa.

Opintomatkaan osallistui 17 nuorta (Keskipisteen alueelta 11 ja Viisarin alueelta 6 nuorta). Nuoret matkasivat bussilla Kestilästä Helsinkiin, sieltä lentäen Zurichiin ja junalla Kreuzlingiin (Sveitsi), jonka nuorisomajaan majoitus oli järjestetty. Paikka oli Kävelymatkan päässä Saksan Konstanzista.

Seuraavana päivänä oli opastettu tutustuminen Mainaun saareen ja saaren gastromiaan ja ravintola-toimintaan Gunnar Meyn johdolla. Nuorilla oli myös omaa aikaa tutustua saaren kukkaloistoon. Loppupäiväksi suuntasimme Konstanzin kaupunkiin, jossa saimme tutustua vanhan kaupungin nähtävyyksiin ja tehdä ostoksia.

Matkan kohokohtana oli Minikoechen päätösjuhla Mainaunsaarella, jonne nuoret saapuivat hyvissä ajoin sileät kokkivaatteet, mustat housut ja kengät mukanaan. Tilaisuutta varten oli pystytetty iso teltta puistoon vanhojen puiden juurelle. Lopputapahtumaan osallistui 186 minikokkia, 17 suomalaista ja loput saksalaisia. Päivä alkoi yhteiskuvalla, joka otettiin saaren linnan pihalla. Mukana kuvassa oli myös kreivitär Bettina Bernadotte. Teltassa jaettiin minikokit ryhmiin, mukana oli saaren tarjoilijoita ja ryhmänvetäjiä ohjaamassa nuoria. Ensin katettiin pöydät joihin tuli useat ruokailuvälineet ja lasit sekä koristeeksi mm. ruusun terälehtiä. Päivän aikana harjoiteltiin tarjoilua ja liikkumista suuressa juhlateltassa. Kaikki ohjeistus tapahtui saksan kielellä, joten Kari Moilaselle riitti töitä tulkkauksessa. Illan- suussa klo 17.30 alkoivat kutsuvieraat saapua juhlaan, vanhempia ja sponsoreiden edustajia yhteensä 458 henkilöä. Viimeisenä saapui kreivitär Bettina Bernadotte joka sai tervetuloivotuksena minikokeilta auringonkukat. Nuorten osallistumista juhlassa oli ilo katsella: kaikki osasivat tarjoilla ja käyttäytyä hyvin. Osa nuorista oli ammattikokkien apuna asettelemassa ruokia lautasille ja suurin osa hoiti tarjoilun. Suomalaisista nuorista pääsivät Paula Korva ja Otto Laitila juhlassa lukemaan ruokalistaa koko juhlayleisön eteen lavalle saksaksi.

Ohjelmallinen ilta jatkui pitkään ja taisivat minikokit olla väsyneitä pitkän päivän uurastuksesta. Ohjelman aikana koko hankkeen "isä" Jurgen Mädger esitteli hankkeen ja lausui kiitokset kaikille minikokeille. Suomalaiset minikokit pääsivät myös esittämään terveisensä ja kiitoksensa herra Mädgerille ja saksalaisille yhteistyötahoille. Lähtiäisiksi minikokit saivat eväspaketin mukaan. Kokemus oli varmasti ainutkertainen kaikille mukanaolijoille.

Kolmas opintomatkan päivä alkoi jo varhain, kun suuntasimme linja-autolla kohti Trochtelfingen kylää, jossa Alb-Gold yrityksen tiloissa oli tarkoitus koko minikokkijoukolla valmistaa spätzleä maailmanennätysvauhdilla ainakin 1000 kg. Päivä oli helteinen ja tunnelma aivan kuin maailman toreilla. Alb-Gold yrityksen pihalle oli rakennettu useita kymmeniä työpisteitä, joissa kaikissa oli valmiina spätzle taikinaa, keittovelyt ja kattilat. Tasan klo 11 alkoi kiivas spätzlen valmistus, mikä tapahtui taikinasta leikkuulaudan päällä pienellä lastalla ja veitsellä työskennellen. Valmiit pari minuuttia kiehuneet spätzlet kannettiin mittauspisteeseen, joka oli keskellä tapahtumapaikkaa. Kaiuttimen kautta saimme kuulla väliaikatuloksia, kaikki saksan kielellä. Suomalaisille minikokeille tämä oli todellinen elämys, sillä saimme ensimmäistä kertaa tehdä spätzleä. Kaikki sujui loistavasti ja tunnissa tuli ennätys täyteen: 1000 kg spätzleä! Tilaisuudessa oli tarjolla juustospätzleä ja sitä oli riittävästi kaikille nälkäisille! Saimme vielä kotiin viemiseksi paketit spätzleä mukaamme.

Neljäs matkapäivä sujui Konstanzin kaupungissa sekä nuorisomajassa erilaisia pelejä pelaillen. Illalla söimme matkan päätösaterian ja valmistauduimme kotimatalle.

Kotimatka alkoi varhain aamulla ja tottuneet maailmankansalaiset safkamatkaajat lensivät turvallisesti kohti Helsinkiä.

24. Suomalaisen päätöstilaisuuden suunnittelu

Nuoret suunnittelivat kansallisen päätöstilaisuuden itse. Suunnittelun toteutus tapahtui siten, että Antti Viitasalo ja Noora Linna Haapavedelta, Inga Urpilainen Kinnulasta ja Otto Laitinen Pihtiputaalta kokoontuivat Pyhäjärvellä Verkkorannassa 30.9.2004 iltapäivän ja illan. He suunnittelivat päätöstilaisuuden ohjelman ja ruokalistan. Nuoret kävivät keskustelua keskenään ohjelmasta ja sen suorittajista sähköpostitse ja puhelinkeskusteluihin.

25. Nuorten Safkamatka Eurooppaan -hankkeen päätöstilaisuus

Suomalaisen hankkeen päätöstilaisuus oli Verkkorannassa pe 19.-la 20.11.2004, Tilaisuuteen kutsuttiin myös nuorten vanhemmat, rahoittajien edustajat ja tavalla tai toisella hankkeessa mukana olleita aikuisia.

Nuoret tulivat perjantai-iltana valmistelemaan lauantain juhlaa. Yläkertaan rakentui hankkeen näyttely ja alakerta koristeltiin juhlaillallista varten. Ohjelmaa harjoiteltiin yhdessä. Lauantaina nuoret valmistivat ruuat, jotka juhlassa tarjottiin.

Illansuussa tulivat vieraat, jotka tutustuivat ensin hankkeen näyttelyyn Pitokartanon yläkerrassa. Sen jälkeen kokoonnuimme nuorten valmistamalle ja tarjoilemalle illalliselle alakertaan. Illan juontajina toimivat Antti Viitasalo ja Noora Linna. Ruokailun ohessa oli ohjelmaa: Paula Korva ja Mirjami Kokkonen Reisjärveltä soittivat pianoa ja selloa, Emma Kaikkonen ja Mari Keränen Kestilästä esittivät hankkeen kronikan englanniksi, Elina Vehkala ja Leena Kuhno kertoivat, mitä hankkeessa oli tapahtunut. Lisäksi kuultiin puheenvuorot rahoittajan ja yhteistyötahojen edustajilta.

Muuta toimintaa

Molemmilla toiminta-alueilla nuoret ovat leiponeet myyntiin äitienpäivä- ja isänpäiväkakkuja. Farmari-näyttelyyn Kestilän nuoret valmistavat marmeladimakeisia myyntiin. Sekä Kinnulan että Kestilän nuoret ovat olleet paikallisessa K-kaupassa esittelemässä tuotteita, valmistaneet italialaista ruokaa maistatettavaksi ja kertoneet hankkeesta. Nuoret ovat myös kirjoittaneet juttuja paikallis- ja ammattilehtiin ja pitäneet esitelmiä koulussa ja 4H:ssa safkamatkan toiminnasta.

Saarijärven nuoret ovat tehneet omat safkamatkan kotisivut koulussa. Pihtiputaalainen Otto Laitila on tehnyt omat sivut, joissa nuorilla on oma keskusteluforuminsa (<http://koti.mbnet.fi/opo/safkamatka/index.html>) Nuoret ovat tutustuneet toisiinsa niin, että pitävät myös tapahtumien välillä yhteyttä toisiinsa, jopa matkustavat toistensa luo lomareissulle.

Osa nuorista on hakeutunut myös muihin kansainvälisiin hankkeisiin mukaan. Koulussa hankkeeseen osallistuminen näkyy innostuneena osallistumisena kielten opiskeluun.

Lähes jokaisella nuorella on loma-aikoina työtä, joko edellä mainittua yrittämistä tai sitten he ovat hakeutuneet palkkatyöhön siivoojina, jäätelönmyyjinä, lapsenkaitsijoina jne. Osa tekee töitä viikonloppuinakin. Näistä syistä on parempi, että hyvissä ajoin aikataulutettuja pitempikkestoisia tapahtumia kuin tiheään pieniä tapaamisia. Tämä on myös työajan ja matkakustannusten säästöä.

HANKKEEN TALOUSKERTOMUS

Hankkeen kokonaiskulut Viisarin alueella olivat 103.972,13 euroa ja Keskipisteen alueella 103.658,57 euroa. Hankkeen kokonaisbudjetti ylitti molemmilla alueilla n. 10.000 euroa. Ylittyneet kulut katettiin lisäämällä yksityistä rahoitusta vastaava määrä. Ostopalvelut alittuivat selvästi budjetista ja palkat ylittyivät selvästi molemmilla toiminta-alueilla. Tämä johtui siitä, että hankkeen alussa toinen hankkeen vastuullisista vetäjistä oli työssä Oulun 4H-piirissä, mutta siirtyi lähes heti hankkeen alettua töihin Maaseudun Sivistysliittoon. Hankkeen muut kulut (raaka-aineet) ylittyivät ja Muut kulut, toimistokulut alittuivat. Hankkeen laajuuden ja kansainvälisyyden huomioiden voidaan todeta, että Leader -rahoituksella on mahdotonta toteuttaa näin mittavia hankkeita ilman merkittävästi suurempaa yksityistä rahoitusta kuin Leader -hankkeiden budjetti edellyttää.

HANKKEEN YHTEISTYÖTAHOT

Hankkeen keskeisin yhteistyökumppani sekä tiedottamisessa että toiminnassa on ollut Oulun 4H-piiri yhdistyksineen, Keski-Suomen 4H-piirin Viitasaaren seutukunnan 4H-yhdistykset ja Saarijärven seutukunnalta koulujen kotitalousopettajat. Yhteistyössä mukana on myös Keski-Pohjanmaan 4H-piiri Reisjärven 4H-yhdistyksen kautta. Muita yhteistyökumppaneita ovat tiedotuksessa olleet maa- ja kotitalousnaiset ja martat vesaisjärjestöt ja NKL:n piirijärjestöt.

TAVOITTEIDEN TOTEUTUMINEN

Määrälliset tavoitteet

Hankkeen osallistujatavoitteeksi on kirjattu, että osallistujia on 15-25 / toimintaryhmäalue ja heistä 15 nuorta suorittaa koko ohjelman loppuun.

Hankkeen tapahtumiin on osallistunut:

Keskipisteen toimintaryhmän alueelta
Nivala-Haapajärven seutukunnasta 8 nuorta
Siikalatvan seutukunnasta 12 nuorta
Yhteensä 20 nuorta, joista 5 poikaa ja 15 tyttöä

Viisarin toimintaryhmän alueelta
Saarijärven seutukunnasta 14 nuorta
Viitasaaren seutukunnasta 11 nuorta
Yhteensä 25 nuorta, joista 3 poikaa ja 22 tyttöä

Hankkeessa järjestettiin yhteensä 18 kaikille tarkoitettua tapahtumaa ja 7 tapahtumaa, jotka oli suunnattu vain toiselle alueelle tai osanottajat oli valittu osallistujien joukosta (esim. kreivitär Sonja Bernadotten syntymäpäivät).

Keskipisteen osallistujista 12 on osallistunut vähintään puoleen hankkeen yhteisistä tapahtumista, sen lisäksi 3 osallistujaa on tullut mukaan hankkeen ollessa jo yli puolen välin. Viisarin alueella 14 nuorta on osallistunut vähintään puoleen hankkeen yhteisistä tapahtumista ja kaksi 6 tapahtumaan. Toinen viimeksi mainituista on sairastunut vakavasti eikä sen vuoksi ole voinut osallistua.

Tavoitteena oli, että molemmilla alueilla toteutuu 400 oppilastyöpäivää hankkeen loppuun mennessä. Kaikkiaan koulutuspäiviä laskettuna oppilastyöpäiviksi on kertynyt Keskipisteen alueella 450 (pojat 137 ja tytöt 313) ja Viisarin alueella 464 (pojat 63 ja tytöt 401).

ARVIOINTI

Hankkeen sisällöllistä onnistumista on arvioitu systemaattisesti alusta lähtien. Kaikilta osallistujilta kerätyn, kattavan palautteen (alkukyselyn ja tilaisuuskohtaisten palautteiden) sekä ohjaajien tekemien havaintopäiväkirjojen pohjalta on tehty väliarviointi 30.6.2003 ja hankkeen päättyessä päätösarviointi. Arviointi osoittaa hankkeen onnistuneen erinomaisesti.

LIITTEET

Yhteenveto osallistujista tapahtumiin ja
Osallistujat syksyn 2004 tapahtumiin

Arviointi