



# Kekrijuhlan järjestäminen

Ideoita ja vinkkejä

Katso myös esitys kekritapahtumien järjestäminen sekä tiedosto kekritietoa ja -tarinoita kekritapahtumiin



MAISTUVA  
MAASEUTU



# Kekrin juhliminen

- ❖ järjestetään satokauden päätteeksi tunnelmaa luomaan ja syksyä valaisemaan ohjelmalliset, yhteisölliset ruokajuhlat (pitkä juhlaton ajanjakso juhannuksen ja pikkujoulun välillä)
- ❖ tuodaan esille suomalaisia oman alueen herkkuja ja ruokia, perinteisiä, tuunattuja ja uusilla ideoilla toteutettuja
- ❖ esitellään tuottajia, jalostajia ja ruoantekijöitä → ruoalle syntyy tarinoita



Kuvat Talonpoikaiskulttuurisäätiön kuvapankki



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET



# Kenen kanssa juhlistaan

- ❖ juhlan järjestäminen yhteistyössä paikallisten yhdistysten ja mahdollisesti myös yritysten kanssa → erilaiset osaamiset ja yhteinen voimanponnistus luovat yhteishenkeä ja yhteisöllisyyttä
- ❖ järjestetään avoin yhteisöllinen kekrijuhla, josta tiedotetaan laajasti → myydään lippuja ennakolta ja ovelta





# Juhlan suunnittelu

- ❖ ideoijat ja vastuhenkilöt suunnittelevat yhdessä
  - ruoka → vastaa ruoasta ja tarjoilusta, ilmoitukset, luvat
  - viestintä → vastaa kutsuista, tiedotuksesta, muista media
  - ohjelma → vastaa ohjelman sujuvuudesta
  - turvallisuus → luvat, järjestyksenvalvonta
- ❖ talkooväen hankkiminen
- ❖ sovitaan kuka vastaa koristeluista ja loppusiivouksesta
- ❖ järjestyksenvalvontaan mieluiten järjestyksenvalvontakortin omaavia henkilöitä, mutta yksittäisissä tilaisuuksissa kortittomillakin mahdollisuus toimia valvojina → selvittää lupa-asioiden yhteydessä





# Lähirookaa listalle

- ❖ hyödynnetään piirikeskuksen asiantuntijan johdolla pidettävää kekriruokakurssi joko ennakkoon tai osana juhla valmisteluja
- ❖ suunnitellaan ruokalista, kattaus ja pöytäkoristelut
  - uusi sato
  - huomioidaan lähiseudun tuottajat ja jatkojalostajat
- ❖ toteutus kurssina tai vastuita jakaen → oiva tilaisuus pyytää mukaan juuri näihin talkoisiin uusia henkilöitä (mahdollisia tulevaisuuden jäseniä)
- ❖ hygieniapassit suotavia ainakin ruoasta vastaavilla





# Kekrimenu

(esimerkki)

- ❖ Alatoopia ja rosollin kastiketta, etikkaa
- ❖ Perunasallattia
- ❖ Veripalttua ja puolukkahilloa
  
- ❖ Ylikypsää possun kassleria
- ❖ Hernetuuvinkia
- ❖ Punajuuri-ohralaatikkoa
  
- ❖ Leipää ja kotikaljaa
  
- ❖ Marjakiisseliä ja kermavaahtoa
- ❖ Sokerikakkua
  
- ❖ Kahvia, teetä ja kaneliässiä

Kuvat Timo Viljakainen



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET



# Kahvikutsujen tarjottavaa/henkilö

- kahvi/tee 2 - 3 kkp
- vehnänen, kääretorttu, kuivakakku tms. 1 viipale tai kpl
- pikkuleipä 1 kpl/laji (jos vieraisa on runsaasti lapsia, kannattaa pikkuleipiä varata runsaammin)
- kahvipöydän voileipiä 3 kpl
- voileipäkakku 1 - 2 cm viipale/kakku

## Varaa kahvipöytään

- maitoa (vähälaktoosinen/laktoositon) 5 dl/10 hlöä, 1 l/20 hlöä, 2,5 l/50 hlöä
- sokeria ja makeutusainetta







# Pitopöydän ruokamääriä/henkilö

## Alkuruoat

- suola- tai maustekala 25 - 40 g
- tuoresuolattu kala 75 g
- savustettu kala 75 - 100 g
- leikkeleet 30 - 50 g
- kotijuusto 50 -75 g
- salaattit 50 - 80 g

## Pääruoat

- fileoitu kala 150 g
- savustettu kala 150 - 200
- lihakastike 150 - 250 g
- luuton liha ja paisti 100 - 150 g
- lihapyörökät 5 - 6 pyörökkää
- broilerin rintafilee 100 g

## Keitot

- alkuruokakeitto 1,5 - 2 dl
- pääruokakeitto 3 - 5 dl

## Lisäkkeet

- keitetty peruna 150 g
- keitetyt kasvikset 50 - 75 g
- ohra tms. 60 - 75 g
- laatikot 75 - 150 g
- kastike 0,5 dl
- muhennos 1 dl





# Pitopöydän ruokamääriä/henkilö

## Jälkiruoat

- kiisseli tai puuro 150 g
- pannukakku 150 g
- marjat 100 - 150 g
- juustotarjotin 75 - 100 g
- jälkiruokakastike 50 g

## Juomat

- maito tai kotikalja tai kivennäisvesi 2 lasia, varaa vähän myös piimää
- mieto viini 2 annosta (1 annos = 12 cl)
- jälkiruokahvi tai -tee 1 kkp

- ❖ pitopöydässä on määrät ovat ohjeellisia → varattavan ruoan määrään/henkilö vaikuttaa ruokalajien määrä
- ❖ ruokailijoiden ikä ja sukupuoli
- ❖ suurelle joukolle riittää suhteessa pienempi ruokamäärä
- ❖ määrät ovat valmiita ruokia, ota huomioon raaka-aineita varatessa ja ruoanvalmistuksessa mm. kuoriin menevä osa ja kypsennyshävikki



Kuvat Timo Viljakainen

# Vinkkejä ruokamäärän optimointiin

- ❖ tarjotaan pieni määrä keittoa esimerkiksi kahvikupista
  - ❖ joku ruokalaji voidaan tarjota juhlassa maistiaisannoksena: tarjoilijat kiertävät pienten uutispuurokuppien kanssa ja jokainen ottaa lusikallisen puhtaalla jälkiruokalusikallaan kulhosta maistiaiseksi, samalla kerrotaan esim. puuron alkuperästä tai muuten hauskaa puuropuhetta
  - ❖ tehdään pieniä maistiaisaloja esimerkiksi leiville, jotka odottavat valmiina lautasella → kokon tervehdys
  - ❖ jälkiruoka tarjotaan lasista
- vaatii paljon astioita



# Koristelua ja kattausta

- ❖ koristeluihin luonnonmateriaaleja, yhdessä tekeminen
- ❖ pöytäliinoina vanhat pitsilakanat, säkkikankaat, voimapaperi, johon voi piirtää tai liimata kuvia
- ❖ vanhat ruokailu- ja tarjoiluastiat käyttöön, kaikki astiat eivät tarvitse olla samaa astiastosta
- ❖ luovia ratkaisuja, Ilves-lasitölkit ”juomakannuina” tai tarjoiluastioina
- ❖ pimeää syksyä valaistaan erilaisin kokoin ja tulin



# KALEVALA

Kahdeskymmenes runo

Mitä nyt laulamme lajia,  
kuta virttä vieretämme?  
Tuota laulamme lajia,  
tuota virttä vieretämme:  
noita Pohjolan pitoja,  
jumalisten juominkia.

Viikon häitä hankittihin,  
valmistettihin varoja  
noilla Pohjolan tuvilla,  
Sariolan salvoksilla.

Mitä tuohon tuotettihin

## Ohjelma

- ❖ emäntä ja/tai isäntä, juontaja tai seremoniamestari
- ❖ ennustamista, esim. kekripukki voi kiertää ruokailun aikana tekemässä ihmisille leikkimielisiä ennustuksia
- ❖ yleisö pukeutuu vanhoihin vaatteisiin (→ paras asu palkitaan)
- ❖ kekrin tarinaa juhlijoille
- ❖ ruokien tarinat: tuottajat, ruoan tekijät esille, haastattelut
- ❖ musiikkia, yhteislaulua, tanssia
- ❖ leikkejä, askartelua varsinkin lastentapahtumiin → [www.kekri.fi](http://www.kekri.fi)

Alempi kuva Talonpoikaiskulttuurisäätiön kuvapankki

# Kekripukki



- ❖ perinteinen kekripukki pukeutui nurin käännettyyn turkkiin, taitava pukki piiloutui tuntemattomaksi turkin sisään
- ❖ työnteli keritsimiä hihoista esiin tai nokaksi, korvissa saattoi roikkua lusikoita tai kauhoja → tuunatkaa oma kekripukki esim. ohjelman esittäjäksi
- ❖ lasten kanssa voi askarrella kekripukin puikin naamaraita → varsinainen kaava [www.kekri.fi](http://www.kekri.fi) -sivustolla
- ❖ kekrittäret olivat nuoria naisia, jotka pukivat itsensä aaveiksi ja kulkivat joukoissa kylillä → ohjelmaidea: kekrittärien tanssi tai muu esitys

Kuvat: Talonpoikaiskulttuurisäätiön kuvapankki



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

Kuva: Talonpoikaiskulttuurisäätiön kuvapankki



**Maukasta ja riemullista yhteisöllistä kekrijuhlaa!**