

## Arctic Food Lab goes Valentine's day 14.2.2023, Oulu – tilaisuuden koonti



*Arctic Food Lab goes Valentines day -tilaisuudessa 14.2.2023 nautittiin hyvästä lähellä tuotetusta ruoasta, kuultiin mielenkiintoisia puheenvuoroja ja verkostoiduttiin. Kuva: Iina Tauriainen.*

Maistuvaa meiltä ja muualta -hanke järjesti yhteistyössä Oulun kulttuurisäätiön Pohjois-Pohjanmaan ruokakulttuurin ja matkailun kehittämisen osana Euroopan kulttuuripääkaupunkivalmistelua -hankkeen kanssa tilaisuuden Arctic Food Lab -ruokaverkoston jäsenille ja sen toiminnasta kiinnostuneille henkilöille sekä vaikuttajille ystäväpäivänä 2023.

Tilaisuus pidettiin Oulussa, Voimala 1889 tiloissa. Illan ohjelmassa oli vapaamuotoista seurustelua, Arctic Food Lab palkitsemisia ja hyvää musiikkia. Menossa mukana oli yrityksiä, vaikuttajia ja ruokakulttuurin edistäjiä laajalta Oulu2026 alueelta. Tilaisuuteen osallistui 67 henkilöä.

Illassa kuultiin muun muassa Oulun kulttuurisäätiön toimitusjohtajan Piia Rantala-Korhosen tervehdys, Vähäsarja oy:n myynti- ja markkinointijohtaja Mari Palinin kokemuksia Suomalainen menestysresepti -kilpailusta sekä Food by Twins -ruokamedian vaikuttaja Noora Väänäsen ajatuksia sosiaalisesta mediasta markkinointikanavana.

Hankkeet suunnittelivat yhteistyössä ravintolayrityksen kanssa lähiraaka-aineista koostetun iltatilaisuuteen sopivan buffetmenun:

*Alkujuomana kuusenkerkkäkuohujuoma*

*Kauracouscous-juuressalaattia*

*Savustettua punajuurta Keskikosken tilalta, Juustokievarin kyytönjuustoa ja Harmaalan hunajasta hunaja-vinaigrettea*

*Maalaisperunasalaattia Mäläskän perunasta*

*Tattipizzaa Syötteen sieni ja yrtin ja Kuusamon juuston täytteillä*

*Viskaalin lämmintä pastramileipää Kinnusen myllyn jauhoista sekä Kuusamon juuston ja Keskikosken tilan täytteillä*

*Porkkala-rieskarullaa Pulla-Pirtin rieskasta, Keskikosken tilan täytteillä*

*Leivos Kinnusen myllyn jauhoista*

*Lopuksi makeana suupalana ChocoSomnian suklaakonvehti*



Arctic Food Lab goes Valentines Day -iltatilaisuuden menu rakennettiin lähiruokaraaka-aineiden ympärille. Kuvissa porkkala-rieskarullia ja tatti-juustopizzaa. Kuvat: Kaisa Myllykangas.



Ensimmäisenä palkitut Arctic Food Lab -ruokaverkoston yritykset. Kuvassa vasemmalta lähtien: Timo Kujala, Susanna Kujala, Päivi Kaukua ja Mikko Kukkohovi. Kuva: Iina Tauriainen.

Ystävänäpäivänä 2023 palkittiin myös ensimmäistä kertaa Oulu2026-alueen Arctic Food Lab -yrityksiä ja henkilöitä.

Vuoden Arctic Food Lab -tulokkaan palkinnon nappasi tyrnäväläinen **Vanhatien ravintolan yrittäjä Mikko Kukkohovi**. Yritys on tullut mukaan Arctic Food Lab – verkostoon viime kesänä ja on ollut tuttu näky monissa kesätapahtumissa. Perusteluihin nostettiin myös yrittäjän rohkeus, laaja-alainen ajattelu ja innovatiiviset ratkaisut. Mitä kaikkea hän voikaan perunasta kehittää?

Toinen lakeuden alueen palkittu toimija oli hailuotolainen **Kujalan tila**, joka sai yleisön suosikki -palkinnon. Yleisön sai äänestää Arctic Food Lab -verkoston sosiaalisen median kanavissa suosikkiaan ja voiton vei **Susanna ja Timo Kujalan** luotsaama yritys, joka on valloittanut asiakkaiden sydämet ja tuonut vahvasti oman panoksensa Arctic Food Lab tuotemerkin tunnettavuuden edistämiseksi. Tämä yrityksen parivaljakko on aina pilke silmäkulmassa ja iloisiin mielin vastaanottamassa asiakkaita.

Kolmas palkittu oli iiläinen yrittäjä **Päivi Kaukua**. Kaukua valmistaa yrityksessään **Yrttiäitta Saarenossa**, lijoen varressa Illinsaassa tuotteita villiyrtytejä hyödyntäen ja järjestää lähiruokamenuja ja laavuruokailuja. Palkintoa perusteltiin Kaukuan monipuolisella tekemisellä, josta välittyy rakkaus lähellä tuotettua ruokaa kohtaan. Hän on luotettava ja verkostojen ja yhdessä tekemisen puolesta puhuja. Kaukua toimii myös aktiivisesti Pohjois-Pohjanmaan luontoalan yrittäjät ry:ssä ja hän on kesäkuussa järjestettävien Villiyrtyttikarkeloiden yksi kantavista voimista.

Teksti: Kaisa Myllykangas, projektipäällikkö, Maistuvaa meiltä ja muualta -hanke, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Oulu