

# JokkMokk talvimarkkinat Ruotsin Lapissa

## 3.-5.2.2023 – matkaraportti



Kuva 1 JokkMokkin talvimarkkinat 2023. Kuva: Kaisa Myllykangas.

Maistuvaa meiltä ja muualta -hankkeen projektipäällikkö Kaisa Myllykangas osallistui [MERVA](#)-hankkeen (Mereltä vaaroille: pienten matkailutoimijoiden vastuullisen verkostoitumisen edistäminen-hanke/Oulun yliopisto) järjestämälle opintomatalle pe 3.2.-su 5.2.2023. Bussimatka oli järjestetty yhteistyössä Pohjola-Nordenin ja Saaga Travelin kanssa. Matkakohteena olivat perinteikkäät talvimarkkinat Pohjois-Ruotsin JokkMokkissa, lisäksi pääsimme verkostoitumaan ruokamatkailualan toimijoihin.

### Pe 3.2.2023

Matkaan lähdettiin perjantaina päivällä ja myöhään iltapäivällä saavuttiin Luulajaan ja päästiin majoittumaan. Perjantain iltaohjelmassa oli MERVA-hankkeen järjestämä verkostoitumisillallinen, jonka aikana kuulumme muutamia puheenvuoroja mm. aitoudesta matkailupalveluissa, verkostoitumisen mahdollisuuksista ja Pohjola-Nordenin toiminnasta. Illallisella esittelimme myös Maistuvaa meiltä ja muualta -hankkeen ja pääsimme tutustumaan muihin toimijoihin. Nautimme myös alueen ruokakulttuurin antimista.



Kuva 2 Verkostoitumisillallisella Luulajassa saimme tutustua paikallisiin makuihin. Kuva: Kaisa Myllykangas.

**La 4.2.2023**

Lauantaina lähdettiin varhain kohti [JokkMokkin markkinoita](#):

Ote matkaohjelmasta: *"Tänään vietämme ikimuistaisen päivän talvimarkkinoilla! Mitä odottaa markkinoilta? Ihmissivilinää pakkasessa, poroja ja saamelaisia hienoissa perinneasuissaan, kulttuuriesityksiä ja kauppiaiden kojuja, sekä paljon muuta. Voit tutustua aiempiin markkinoihin kuvien kautta [täällä](#). Päivän aikana ollaan pääosin ulkona, joten on hyvä varautua viileään säähän. Markkinoilla ollaan noin klo 11-15."*

Keli markkinoilla oli todellakin hyytävä, mutta tunnelma lämmin. Ihmisiä oli liikkeellä paljon, selvästi myös matkailijoita. Alueella oli paljon nähtävää: myynti- ja infotelttoja ulkosalla, muuta sisältöä sisätiloissa. Ulkona oli mahdollisuus ostaa paikan päällä nautittavaksi paikallisia ruoka-annoksia. Kohokohta oli tutustua sisätiloissa ruokatoriin, jossa oli erilaisia ruotsalaisia lähiruokatuotteita myynnissä.

Ruotsin Lapin sydämessä talvisin järjestettävä kulttuuritapahtuma kerää ison määrän kansainvälisiä kävijöitä. Oheisohjelmaa markkinoiden "kyljessä" on noin viikon ajan, alkaen tammikuun lopusta. Voi tutustua erilaisiin näyttelyihin tai osallistua työpajoihin (osa ennalta varattavia). Tarjolla on myös erilaisia näytöksiä, kuten lyhytelokuvia.



Kuvat 3 ja 4 Markkinoilla oli ulkotiloissa useampia ruokapisteitä, joista pystyi ostamaan ruokaa paikan päällä nautittavaksi. Vasemmanpuolisessa kuvassa Hapansilakka"vaunu", johon oli jatkuvasti jonoa. Oikeanpuolisessa kuvassa markkinoilla suosittu, lämpimät "pororieskarullat". Näitä oli myynnissä useissa eri ruokapisteissä.

Kuvat: Kaisa Myllykangas ja Niina Keränen.

**Su 5.2.2023**

Sunnuntaina paluumatkalla vierailimme Luulajan Gammelstadissa, jossa oli mahdollisuus itsenäiseen päiväkävelyyn. Kaunis kirkko, vierailukeskus ja viehättävät pienet mökit tarjosivat lyhyelle piipahdukselle ohjelmaa. Paluumatkalla pysähdyimme myös Haaparannassa.

**Matkalta tulleita ideoita hyödynnettäväksi alueellamme, matkailijänäkökulmasta (kts kuvat alla):**

- Graavilohikastike, myytäväksi esimerkiksi kalapakkausten tai kalan myynnin ohessa.
- Ruotsalaiset myivät kovalla hinnalla tyylikkäällä designilla valmistettua simaa. Entä meidän alueen yrittäjät, toimisiko maustettu sima, esim. puolukka, mustikka tai raparperi?
- Yhdistetyt liha+juustopakkaukset, kokoelma paikallisia makuja yhdistäen useamman tuottajan tuotteet.
- Valmiit kuivamausteseokset, esim. sienikastikemauste. (Lisätään tietty määrä mausteseosta esim. öljyn tai maitopohjaisen nesteen joukkoon)
- Erilaisten palkintojen ja sertifikaattien esilletuominen.
- Yhteismyyntiosasto markkinoille?



Kuvat 5 – 8 Esimerkkejä lähiruokatuotteista markkinoilla. Vasemmalla ylhäällä kuva sienikastikemausteesta, oikealla ylhäällä käyttövalmis graavilohikastike. Alemmissa kuvissa simajuoma ja liha/juustomyyntikaappi. Kuvat: Kaisa Myllykangas ja Niina Keränen.

Tiedonhankintamatkasta julkaistiin myös [Oulun Maa- ja kotitalousnaisten Instagram-tilillä](#) kuvakollaasivideo. Käy lukemassa myös matkasta kirjoitettu [Katariina Ala-Rämin blogi \(MERVA-hanke\)](#).

Teksti: Kaisa Myllykangas, projektipäällikkö, Maistuvaa meiltä ja muualta -hanke