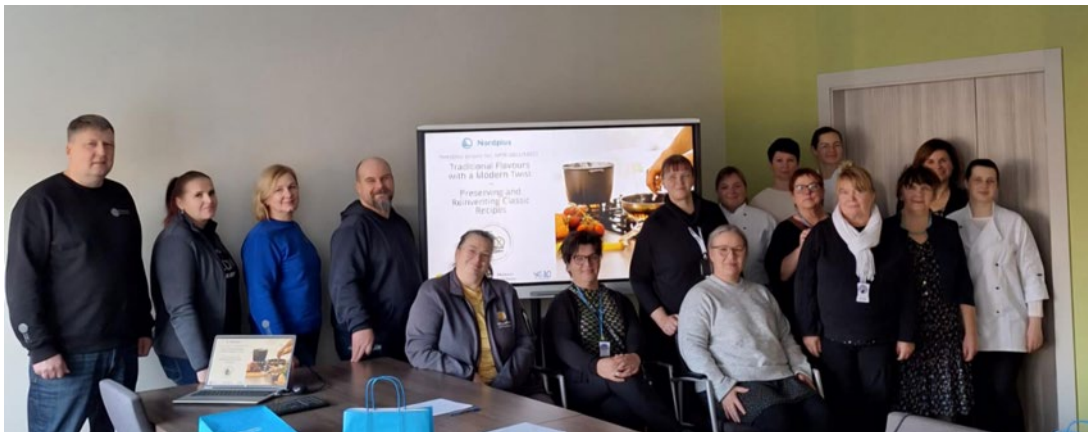


Nordplus –hankkeen käynnistys Latviassa – Perinteiset maut modernilla otteella

Matkalla olivat mukana Jaana Huttunen, Eine Pihavaara, Tiina Sotikov, Päivi Honkanen ja Rea Tuominen

Marraskuinen matka Latviaan käynnisti Nordplus-hankkeen, jonka tavoitteena on säilyttää ja uudistaa perinteisiä ruokareseptejä nykyaikaisella otteella. Hankkeessa painotetaan myös kansainvälistä yhteistyötä Ysaon ja Baltian maiden, Viron Valgamaan ja Latvian Rēzeknen ammattioppilaitosten välillä, ruokakulttuurin tuntemuksen lisäämistä sekä kestäväen kehityksen ja terveellisuuden edistämistä. Matka tarjosi ainutlaatuisen mahdollisuuden tutustua Latvian ruokaperinteisiin ja koulutusjärjestelmään sekä luoda yhteyksiä Viron ja Latvian kollegoihin.



Käynnistystilaisuus alkoi Latvian koulutusjärjestelmään tutustumisella ja koulukierroksella. Seuraavalla tapaamiskerralla käytämme aikaa Latvian, Viron ja Suomen ammatillisen koulutuksen rakenteisiin ja käytäntöihin syventymiseen ja vertailuun. Perehtyminen tarjoaa arvokasta näkökulmaa siihen, miten eri maissa koulutetaan tulevia ruoka-alan ammattilaisia. Vierailulla käydyt keskustelut olivat vilkkaita ja herättivät paljon ajatuksia siitä, miten voisimme oppia toisiltamme ja kehittää omaa toimintaamme.

Ruokakulttuuri oli vahvasti esillä koko opintomatkan ajan. Latvialaiset esittelivät yleisinä perinteisiä ruokiaan ja niiden valmistustekniikoita. Me puolestamme veimme mukamme suomalaisen klassikon, Mustikkakukon reseptin, jonka valmistusta ohjasimme latvialaisille opiskelijoille. Resepti herätti kiinnostusta ja innostusta, ja opiskelijat valmistivat jälkiruoan huolellisesti ohjeiden mukaan. Virolaiset opettajat toivat mukanaan oman maansa perinteisen pääruoan reseptin, jonka valmistus toteutettiin yhdessä opiskelijoiden kanssa. Näiden käytännön työpajojen kautta syntyi aitoa vuorovaikutusta ja yhteistä oppimista.



Yksi tilaisuuden keskeisistä teemoista oli tuotekehitys. Perinteisiä reseptejä tarkasteltiin terveellisuuden ja kestävä kehityksen näkökulmasta, ja pohdittiin, miten niitä voisi modernisoida säilyttäen kuitenkin niiden kulttuurinen arvo. Tämä työskentely loi pohjaa tulevalle yhteistyölle ja antoi konkreettisia ideoita opetuksen kehittämiseen.



Yhteistyö ei pääty tähän, vaan jatkuu keväällä 2026, jolloin seuraava tapaaminen järjestetään Ylä-Savon ammattiopistolla. Tapaamisen yhteydessä jatketaan reseptien ja kokemusten jakamista, ja syvennetään kulttuurien välistä ymmärrystä.

Matka tarjosi myös mahdollisuuden kehittää omaa asiantuntijuutta. Kulttuurien kohtaaminen madalsi kynnystä kansainväliseen yhteistyöhön, ja englannin kielen käyttö vahvistui luonnollisessa vuorovaikutuksessa. Digitaaliset työkalut, kuten Google Kääntäjä, osoittautuivat hyödyllisiksi viestinnän tukena. Lisäksi saimme arvokasta tietoa eri maiden hygieni- ja lainsäädäntömääräyksistä, mikä on tärkeää kansainvälisessä koulutusyhteistyössä.

Opiskelijayhteistyö oli merkittävä osa matkaa. Latviassa otetut valokuvat ja kokemukset tullaan hyödyntämään sekä raportoinnissa että opetuksessa. Ruokakulttuurin perinteet tuodaan osaksi käytännön opetusta, ja opiskelijat pääsevät tutustumaan eri maiden ruokaperinteisiin konkreettisesti. Matka lisäsi myös ymmärrystä siitä, millaisista lähtökohdista eri kulttuureista tulevat kv-opiskelijat saapuvat Suomeen opiskelemaan – erityisesti kielihaasteiden näkökulmasta.

Kulttuurivierailun teimme Rēzeknen ulkopuolella sijaitsevaan maaseutumatkailupaikkaan Guest house Zaļā Salaan. Perillä kuulumme heidän yritystarinansa. Yrityksen perustajapariskunta on saanut omat lapset ja lastenlapset tiimiinsä ja pyörittävät nykyisin yritystä 9 hengen porukalla. Meille oli järjestetty työpaja, jossa pääsimme valmistamaan ruistryffeleitä ja herkullista kerrosjälkiruokaa, jonka perusraaka-aineena oli myös ruis.



Kaiken kaikkiaan matka Latviaan oli onnistunut ja inspiroiva. Se loi vahvan pohjan Nordplus-hankkeen tavoitteiden toteutumiselle ja avasi uusia mahdollisuuksia kansainväliselle yhteistyölle. Odotamme innolla kevään tapaamista ja hankkeen seuraavia vaiheita.

Koordinaattorin näkökulma ja hankehallinnolliset huomiot

1. Hankkeen hallinnointi ja koordinointi

Käynnistystapaaminen toimi myös tärkeänä hallinnollisena aloituksena hankkeelle. Tapaamisessa sovittiin yhteisistä toimintatavoista, vastuunjaosta ja aikatauluista. Käytiin läpi Nordplus-ohjelman raportointivaatimukset, kustannusten tukikelpoisuus ja yhteisen dokumentaation säilytysperiaatteet.

2. Viestintä ja yhteistyörakenteet

Luotiin selkeä yhteydenpitomalli: koordinaattori vastaa hankkeen yhteydenpidosta rahoittajaan ja raportoinnista, kun taas partnerit toimittavat omat sisäiset raporttinsa sovitun aikataulun mukaan. Viestintäkanavana Whatsapp-ryhmä. Virolainen kumppani on tehnyt hankkeelle logon ja lipun. Vielä sopimatta miten jaetaan materiaaleja ja reseptit.

3. Laadunvarmistus ja arviointi

Käynnistystilaisuuden yhteydessä keskusteltiin hankkeen laadunvarmistuksesta. Päätettiin, että jokaista vaihtoa ennen ja jälkeen kerätään palaute. Koordinaattori kokoaa palautteet yhteen ja laatii yhteenvetoraportin, joka toimii perustana hankkeen loppuarvioinnille.

4. Tulosten juurruttaminen ja näkyvyys

Sovittiin, että jokainen partneri levittää hankkeen tuloksia omassa oppilaitoksessaan ja alueellisissa verkostoissaan. Ylä-Savon ammattiopistolla tuloksia tullaan hyödyntämään ruokapalvelualan opetuksessa ja kv-opiskelijoiden perehdytyksessä. Lisäksi suunnitteilla on yhteinen Nordplus-hanketta esittelevä artikkeli oppilaitosten verkkosivuille sekä mahdollisesti yhteinen sosiaalisen median kampanja keväällä 2026. Hankeviestinnässä käytetään aihetunnistetta #nordplus tai rahoitusohjelma mainitaan tekstin sisällä.

5. Kestävyys ja jatkuvuus

Koordinaattorin näkökulmasta yhteistyö avasi mahdollisuuksia myös tuleviin yhteishankkeisiin. Tapaamisen aikana keskusteltiin alustavasti seuraavista teemoista, joita voitaisiin jatkossa kehittää:

paikallisten raaka-aineiden käyttö ja ruokahävikin vähentäminen sekä opettajien liikkuvuus ja yhteiset työpajat osana Erasmus+ -yhteistyötä

6. Oppilaitoksen ja alueen hyöty

Ylä-Savon ammattiopiston kannalta hanke tukee strategista tavoitetta vahvistaa kansainvälisiä kumppanuuksia ja tuoda uusia ideoita opetukseen. Samalla se vahvistaa alueen ruokakulttuurista identiteettiä ja lisää näkyvyyttä pohjoissavolaiselle osaamiselle Baltian verkostoissa

