

Sesongit ruokalistoille!

Osallistu **SESONKIAIHEISEEN RUOKAOHJEKILPAILUUN** ja kehitä oma sesongin mukainen ohje tai muokkaa jo olemassa olevaa ohjetta. Ohjeessa tulee hyödyntää kotimaisten sesonkien hienoja raaka-aineita monipuolisesti.

Ruokaohje ei saa olla suora kopio jo valmiista ohjeesta. Kilpailuun voi osallistua yksittäisenä henkilönä, organisaationa tai työyhteisönä. Sama kilpailija/ryhmä voi osallistua useammalla ohjeella. Kirjoita ohjeesi mahdollisimman selkeästi. Valmiista annoksesta tulee lähettää myös kuva.

Ruokaohjeen vaatimukset ja pisteytys:

- » kerrotaan, mikä sesonki ja maakunta ovat kyseessä
- » sopii käytettäväksi julkisen sektorin ammattikeittiössä ja se on monistetavissa myös muiden ammattikeittiöiden käyttöön **(pisteytys 1-5)**
- » ruokaohje on vakioitu 100 henkilölle
- » valitun sesongin raaka-aineita käytetään mahdollisimman laajasti ja monipuolisesti **(pisteytys 1-5)**
- » käytettävät raaka-aineet ovat mahdollisuuksien mukaan lähialueelta, vähintään kotimaisia (huomioi mahdollisuuksien mukaan myös mausteet/yrtit ja luomutuotteet) **(pisteytys 1-5)**
- » huomioidaan uudet ravitsemussuositukset (mm. kala, kasvis, marjat) **(pisteytys 1-5)**
- » oman alueen ruokakulttuuri näkyy **(pisteytys 1-5)**
- » ruokaohjeen saa julkaista mediassa

Loppusuoralle valikoitunut sesonki-ruokaohjeiden parhaimmisto (5-10 kpl) testataan ja arvioidaan Savon ammatti- ja aikuisopiston oppilasruokala Kisällissä.



**Ruokaohjeeseen
liittyvällä
ruokakulttuuria
käsittelevällä
tarinalla saa max.
5 lisäpistettä.**

RESEPTIKILPAILU



Lisäohjeita ja palkinto
seuraavalla sivulla...

Paras ruokaohje palkitaan 1000 euron arvoisella stipendillä.

Kaksi seuraavaksi parasta saavat kunniamaininnan ja palkitaan ruoka-aiheisella kirjapalkinnolla.

Kilpailun raatiin kuuluvat keittiömestari **Ulla Liukkonen** (puheenjohtaja Suomen keittiömestarit), ruokakulttuuriasiamies **Anni-Mari Syväniemi** (MTK), toiminnanjohtaja **Tiina Lampisjärvi** (Ruokatieto Yhdistys ry), ylitarkastaja **Petri Koskela** (MMM) ja EkoCentrian sekä Savon ammatti- ja aikuisopiston edustajat.

Sesonki-ruokaohje kilpailun **voittajat julkistetaan GASTRO 2014 -messuilla ke 19.3.2014 ja palkinnot jakaa MEP Sirpa Pietikäinen**. Parhaat ruokaohjeet julkaistaan EkoCentrian, Portaat luomuun -ohjelman, Kestävät hankinnat -hankkeen, Laatuketjun, MTK:n ja Ruokatiedon sivustoilla. Kilpailun järjestäjä ei ota juridista vastuuta osallistujan mahdollisesti syyllystyessä tekijänoikeuslain rikkomiseen tai muuhun sopimattomaan toimintatapaan.

Lisätietoja kilpailusta

Anu Arolaakso, EkoCentria (anu.arolaakso@sakky.fi), 044 785 4048



Kilpailun järjestävät EkoCentria ja MTK. Kilpailua tukee maa- ja metsätalousministeriön Laatuketju.



Lähetä
kilpailuruokaohjeesi
kuvineen osoitteeseen

ekocentria@sakky.fi

viimeistään 28.2.2014. Liitä
mukaan yhteystietosi.