

WEBINAARISARJA | 28.1. | 4.2. | 11.2. | TI KLO 18

MAAN ANTIMET JA PERINTEET

- KESTÄVÄ RUOKA POHJOISESSA



Tervetuloa webinaarisarjaan tutustumaan pohjoisen ruokaperinteisiin!

ILIMA-hanke isännöi kokonaisuuden jossa opimme, miten saamelaiset säilöntätavat, Peräpohjolan ryvässipulit, lapinlehmät ja perinteiset säilytysratkaisut voivat inspiroida kestävä ja ilmastoviisasta ruokakulttuuria. Webinaarit ovat kaikille maksuttomia ja järjestetään alkuvuodesta 2025 yhteistyössä useiden hankkeiden kanssa.

Ti 28.1. klo 18: [Teams-linkki](#)

Saamelaisia perinneruokia ja ruoan säilönnän tapoja

Interreg Aurora -rahoitteinen MÁHTUT-hanke

Webinaarissa esitellään saamelaisia perinneruokia ja perinteisiä säilöntämenetelmiä, jotka vahvistavat paikallista ruokavarmuutta.

- Eli-Anita Øivand Schøning, The Arctic University Museum of Norway:
- The Road to Guohpparmális (Cod Roe Soup) – Työpaja nuorille, jossa siirrettiin saamelaisia ruokaperinteitä uusille sukupolville.
- Arto Saijets ja Marina Falevitch, Sámi Education Institute:
- Perinteisiä saamelaisia ruoan säilömistapoja – Lihan, kalan ja marjojen säilytyksestä Inarijoella, Inarissa ja Sevettijärvellä.

Ti 4.2. klo 18: [Teams-linkki](#)

Peräpohjolan ryvässipulit ja lapinlehmät

Peräpohjolan sipulit -hanke, Luonnonvarakeskus ja koulutuskuntayhtymä Lappia

Maarit Heinonen ja Anne Tuomivaara kertovat, kuinka Peräpohjolan ainutlaatuiset, alueen olosuhteisiin sopeutuneet maatiaiskasvit ja -rodot, kuten ryvässipulit ja lapinlehmät, ovat olleet paikallisen ruokatalouden perusta.

- Maarit Heinonen, Luonnonvarakeskuksen tutkija, on erikoistunut kasvigeenivaroihin.
- Anne Tuomivaara, Ammattiopisto Lappian hankeasiantuntija, on paneutunut erityisesti ryvässipuleihin ja lapinlehmiin.

Ti 11.2. klo 18: [Teams-linkki](#)

Maakellarit – Perinteiden ja kestävä ruuan varastot

Porisevat porstuat ja pohjoiset kulttuurimaisemat -hanke, Leader Pohjoisin Lappi ry

Tutustu maakellareiden hyödyntämiseen kestävä ja perinteisen ruuansäilytyksen näkökulmasta.

Webinaari tarjoaa arvokasta tietoa, konkreettisia vinkkejä ja inspiraatiota maakellarin kunnostamiseen tai käyttöönottoon.

Olitpa kokenut käyttäjä tai vasta kiinnostunut, tämä tilaisuus tarjoaa mahdollisuuden oppia ja jakaa kokemuksia!