

Liite maksuhakemukseen

Loppuraportti

Hankenumero 43558

TÄPLÄRAVUN JA VAJAASTIHYÖDYNNETTYJEN KALOJEN MENEKINEDISTÄMINEN  
MUKSUSTA MUMMOON

Hakija: Nyystölän vesialueen osakaskunta

KERÄKOKOUS

02-01-2003

saapunut

## Loppuraportti

Toteuttaja Nyystölän vesialueiden osakaskunta  
Hanke Täpläravun ja vajaastihyödynnettyjen kalojen menekinedistäminen muksusta mummoon  
Hanken:o 43558  
Toteutusaika 15.3. – 31.12.2017

02-07-2017  
saapunut

### Yhteenveto hankkeesta

Nyystölän osakaskunta on järjestänyt ravustuksen SM-kilpailuja vuodesta 2008 lähtien. Tapahtuma tarjoaa oivan foorumin täpläravun ja vähempiarvoisten kalalajien käytön lisäämiseen tähtäävälle valistus- ja opetustyölle. Lasten ja nuorten mukaan kutsumisella saadaan tulevaan kalankäyttäjäsukupolveen siirrettyä tietoa, joka kannustaa näiden lajien käyttöön kodeissa. Lasten mieltymykset ovat nykyään erittäin merkittävässä asemassa perheiden ravinnonkäytössä.

Tapahtuman ja siihen liittyvän valistustyön riittävän huomion saamiseksi tulee markkinointiin erityisesti panostaa. Markkinoinnissa ja ilmoittelussa tähdennetään täpläravun ja vajaastihyödynnettyjen kalalajien osuutta tapahtumassa.

Hankkeesta nähdään olevan hyötyä sekä ympäristölle, että koko elinkeinokalatalouden arvoketjulle.

### Tavoitteet

Tavoitteena oli lisätä tietämystä täpläravun ja vajaasti hyödynnettyjen kalalajien käytöstä. Pyrittiin myös ensisijaisesti lisäämään lasten ja nuorten tietämystä kaloista ja ravuista, koska he ovat ennakkoluulottomia kuulijoita ja maistelijoita. Kalankäsittelynäytöksien ja ohjeiden avulla pyrittiin rohkaisemaan yleisöä eri kalalajien käyttöön.

Yhtenä tavoitteena oli valistaa ihmisiä täpläravun aiheuttamista ongelmista ekosysteemissä. Vieraslajina täpläravu on syytä käyttää ihmisravinnoksi sen sijaan, että kaupallisen käytön ulkopuolelle jääviä pieniä rapuja siirretään vesistöstä toiseen. Tällä lisätään jokiravun mahdollisuuksia selviytyä täpläravun aiheuttamasta paineesta.

Tavoitteiden toteutumiseksi oli tapahtumalle saatava näkyvyyttä. Yksi tavoite oli hyödyntää sosiaalista mediaa ja internetiä tehokkaasti tapahtuman markkinoinnissa ja tiedottamisessa.

### Toimenpiteiden toteutus

#### Markkinointi

Hankkeelle luotiin [internet-](#) ja [facebook-](#)sivut, jotka jäivät pysyviksi ja niitä päivitetään ajankohtaisilla asioilla. Lähempänä tapahtumaa fb-markkinointia kohdistettiin potentiaalisille ryhmille ja järjestäjät jakoivat fb-sivuja. Perinteistä lehti-ilmoittelua käytettiin. Sosiaalisen median palvelut toteutettiin ostopalveluna. Lisäksi tapahtumasta jaettiin lehdistötiedote, jota muutamat lehdet julkaisivat ja tekivät omia artikkeleita tapahtumasta.

## **Ohjelma**

Vajaasti hyödynnettyjen kalojen ja rapujen esittely ja käsittely järjestettiin pääasiassa kolmipäiväisen tapahtuman keskimmäisenä päivänä, lauantaina. Silloin yleisöä on ollut eniten ja kilpailijoillakin oli tauko.

Päijät-Hämeen Kalamiespiiri järjesti aamupäivällä lapsille ja aikuisille onkikilpailun järvellä, missä saalis oli takuvarma. Näin lapsillekin jäi kilpailusta hyvä ja innostunut mieli, kun jokainen sai kaloja ja sen lisäksi kaikki kilpailijat palkittiin.

Kalojen käsittelyyn ja valmistukseen tarvittavat kalat ostettiin paikalliselta ammattikalastajalta. Rapujen keittonäytös toteutettiin kilpailusta saaduilla ravuilla. Rapukoulua varten ravut ostettiin valmiiksi keitettyinä.

Osa näytöskaloista perattiin ja esivalmisteltiin jo edellisenä päivänä. Helsingin yliopiston tutkija Kari Nyberg johti ja opasti ensin talkoolaisia kalan käsittelyssä ja varsinaisena tapahtumapäivänä neuvoi ja näytti tuoreen kalan käsittelyä sekä valmisti eri tavoilla kaloja ja maistatti niitä yleisöllä.

Tapahtuman vetovoimaa lisäämään oli hankittu kalastusta ja kaloja tunteva julkisuuden henkilö Sakari Kuosmanen. Kuosmanen kertoi kalojen käytöstä, omista suosikki ohjeistaan sekä käsitteli ja valmisti mm. haukea.

Vajaasti hyödynnettyjä kaloja pyrittiin esittelemään mahdollisimman monia lajeja. Käsittelyssä oli mm. hauki, lahna, särki, ahven ja lisäksi tutut siika ja muikku. Kaloja marinoitiin, paistettiin, keitettiin ja savustettiin fileinä, kokonaisina ja jauhettuna massana. Erilaisia kalaruokien valmistusohjeita jaettiin monisteina.

Rapujen keittonäytöksen yhteydessä kerrottiin erilaisista ravun käyttömahdollisuuksista.

Lapsille ja nuorille järjestettiin oma rapukoulu. Kalastuskunnan jäsenet opastivat lapsia rapujen käsittelyssä sekä kertoivat ravunsyöntiin kuuluvista rituaaleista ja pöytätaivoista.

Luonnonvarakeskuksen tutkija Esa Erkamo kertoi lapsille ravun biologiasta sekä näytti ja ohjasi rapujen avaamisessa ja kuorimisessa. Rapukoulussa kävi 14 lasta ja nuorta ja he saivat koulusta muistoksi rapuveitset.

## **Talous**

Hankkeen budjetti oli 7290 €, johon sisältyi talkootyötä 2000 €:n arvosta. Budjetti toteutui kokonaisuutena suunnitellun mukaisesti. Talkootöihin sisällytettiin vain selvästi hankkeelle kohdistuneet työt, vaikka erilaisia valmisteluja tehtiin keväästä alkaen yhdessä muun tapahtuman valmistelujen kanssa. Hankkeen talkootyöt olivat n. 10 % koko SM-rapukilpailujen talkootöistä ja niihin osallistui 12 henkilöä. Ilman hankerahoitusta ei olisi ollut mahdollista esim. ostaa some-markkinointia ja ulkopuolista esiintyjää. Näillä molemmilla oli selvä vaikutus tapahtuman kävijämäärään.

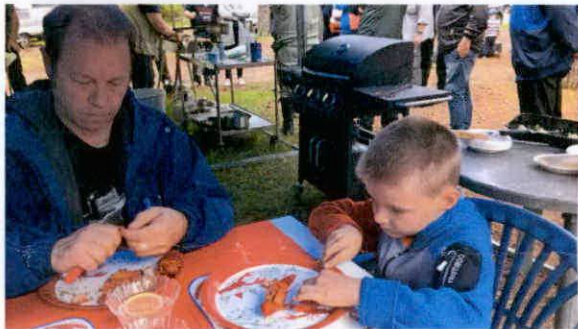
## **Hankkeen tulokset ja vaikutukset**

Hankkeen vaikutus jää nähtäväksi vasta myöhemmin. Tapahtumassa yleisö seurasi kiinnostuneena särkien ja ahvenien perkausta, hauen fileointia. Moni uskalsi maistaa keitettyä haukea ja marinoituja särkiä, kun kaverikin maistoi. Rapukoulun lapsilla ei ollut minkäänlaisia ennakkoluuloja rapujen avaamiseen ja syömiseen, vaikka lasten vanhemmat eivät niihin koskeneetkaan. Todennäköistä on, että vajaasti hyödynnettyjä kaloja sekä rapuja tullaan kokeilemaan mukana olleiden perheiden keittiöissä.

Rapu- ja kalakoulujen toimintamallia voidaan hyödyntää muissa hankkeissa ja tapahtumissa, Kuluttajien kautta pystytään lisäämään vajaasti hyödynnettyjen kalojen pyyntiä ja jatkojalostusta – kysyntä lisää tarjontaa.

Täpläravun ja vajaasti hyödynnettyjen kalojen menekinedistäminen muksusta mummoon- hanke linkittyi mm. VAKAVA –Vajaastihyödynnettyjen kalalajien verkosto- ja aktivointihankkeeseen.

# Kuvagalleria



Linkit: [www.smrpu.fi](http://www.smrpu.fi)

<https://www.facebook.com/ravustuksensm/>