

Jäsenkirje 2/2024



ETELÄ-SAVON MKN:n EDUSTAJAKOKOUS RANTASALMELLA 16.11.2024

Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaisten edustajakokous la 16.11.2023 klo 10 Rantasalmella, Jumikkalan kartanossa, os. Kylätie 58, Rantasalmi

Kokouksen yhteydessä on mahdollisuus ostaa MKN tuotteita ja ehkä paikallista ohjelmaakin tuloissa.

Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaisten piirikeskuksen hallituksesta erovuorossa ovat:
Riitta Savikurki, Hirvensalmi 2022-2024
Eija Utti, Punkaharju 2022-2024

Kokouslounas omakustannuksella.

Ilmoittautuminen 7.11.2024 mennessä sähköpostilla marjo.h.laitinen@proagria.fi tai puh. 0400-261094 (ma-to klo 8-15). Mielellään ilmoita kerralla kaikki yhdistyksestä osallistuvat henkilöt, ilmoita myös erikoisruokavaliot.

Tervetuloa porukalla mukaan kokoukseen!

Etelä-Savon Maa- ja kotitalousnaisten hallitus 2024:

Varsinaiset jäsenet

Pj. Sanni Saari, Rantasalmi
Pauliina Arra-Sävilammi, Kangasniemi
Iina Haikarainen, Mikkeli
Kaisa Koivunen, Juva
Anu Marttinen, Mikkeli
Riitta Savikurki, Pertunmaa
Eija Utti, Savonlinna

Varajäsenet

Satu Valtonen, Puumala
Kaija Hellman, Juva
Päivi Matilainen, Savonlinna

ProAgria Etelä-Savon edustaja, toimitusjohtaja Heikki Pahkasalo, Mikkeli (varalla hallituksen pj. Jukka Nousiainen, Savonlinna);
Hallituksen esittelijä ja sihteeri toiminnanjohtaja Sanna Lento-Kemppi



Järjestö

PUHEENJOHTAJAN TERVEHDYS

Useimpina kausina tai sanoisinko lähes aina viljely ei onnistu niin kuin on suunnitellut. On liian kuumaa, kuumaa, sateista, kasvintuhoojia, lajikkeet on valittu väärin tai vaikkapa viljelytöitä tehty väärään aikaan. Ihailen viljelijä- ja puutarhuri kollegoideni uskoa seuraavan viljelykauden onnistumiseen ja uskoa tulevaisuuteen. Sitä uskoa minullakin on ja pienistäkin viljelyonnistumisista saatu palaute vahvistaa tätä uskoa.

Kaikki haluavat onnistua työssään ja tunnustusta onnistuneesta työstä. Minusta on upeaa nähdä miten innoissaan kokit ja keittiömestarit ovat lähellä tuotetusta tuoreesta ruuasta. Se on parasta kiitosta tehdystä työstä. Ravintola Solitaryn Remi kävi kesäretkellä tilallani perheensä kanssa. Siinä oli yhdistettynä retki ja vihannesten hakureissu ravintolalle.

Kuluneella viljelykaudella touko- ja kesäkuu olivat taistelua, että sai edes jotakin lähtemään kasvuun. Siirtelimme lähes joka ilta sadetusputkia pellolla paikasta toiseen. Sadetuksesta huolimatta tuntui, etteivät esimerkiksi sipulit halunneet kasvaa ollenkaan. Maissin taimetkin näyttivät vaan siltä, että odottelivat pellossa parempia kasvupäiviä. Sitten heinäkuun puolessa välissä alkoi tapahtua. Heinäkuun alussa istutetut sipulit innostuivat kasvamaan ja samoin maissit. Todella hyvää nippusipulia onkin myyty heinäkuun lopulta lähtien. Maissit valmistuivat elokuun lopulla ja edelleen viimeisimmäksi istutetuilta lohkoilta saadaan korjata makeaa maissia.

Ja sitten siihen seuraavan kauden suunnitteluun. Olenko ottanut oppia kuluneesta kaudesta? No olen, varaudun kuivuuteen niin, että kaikki vihannekset laitetaan harson alle istutuksen jälkeen.



Harso pitää kosteuden maaperässä ja suojaa myös kuumuudelta ja eipähän lentävät hyönteisetkään ole vaarana kasveille. Vihannesten viljelyä tulee pienemään entisestään, sillä muualla tehtävä päivätyö vie aikaani vihannesten viljelyltä. Vaikka uskoa on, niin realististi pitää olla. Viljely on laji, missä viljelytyöt on tehtävä juuri oikealla ajalla parhaan tuloksen saamiseksi.

Mukavaa syksyn jatkoa ja intoa tulevan kauden suunnitteluun.

Syysterveisin,
Sanni Saari (ent.Kemppainen)
puheenjohtaja
Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus

PS. Maa- ja kotitalousnaisten kekriviikkoja vietetään 14.10. - 3.11.2024, ilmoittakaa tapahtumanne karttasovellukseen:

<https://www.maajakotitalousnaiset.fi/ajankohtaista/maa-ja-kotitalousnaisten-kekriviikot-42-43>

Järjestö

TOIMINNANJOHTAJAN TERVEHDYS



Kuva: Satu Valtonen

Näkymiä vuodelle 2025 – juhlitaan 100v. Maa- ja kotitalousnaisten valtakunnalliset, ajanhermolla olevat teemat jatkuvat vielä ensi vuonna

Suomalaisen ruoan sankaritarinat
Ilmastomyönteinen ja kestävä yhteiskunta
Monimuotoinen luonto
Suomi kutsuu kylään

Nämä teemat sopivat meidän moninaiseen asiantuntijatyöhön piirikeskuksessa kuin myös paikallisyhdistysten toimintaan ympäri maakuntaa. Eri tapahtumien kautta tuomme esille paikallista ruokaa, ruokakulttuuria ja ruoantekijöitä. Toiminnassa ja toimenpiteissä edistämme kestävä kehitystä ja luonnon monimuotoisuuden ylläpitämistä. Kun teemme yhdessä, niin tämän yhteisöllisyyden kautta vahvistamme maaseudun elinvoimaisuutta ja ihmisten hyvinvointia.

Ollaan siis kaikki tekemässä työtä sen eteen, että toteutuu maa- ja kotitalousnaisten Visio 2025:

Unelmiemme Suomi – maistuva, monimuotoinen, kestävä ja elinvoimainen



Ensi vuonna 2025 Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaiset juhlivat 100v. taivalta. Tämän juhluvuoden toteutukseen haastamme mukaan teitä kaikkia paikallisyhdistyksiä ja jäseniä – miten pitkin vuotta juhlimme tätä merkkipaalua? Tässä jäsenkirjeessä joitakin näkymiä, makupaloja juhluvuoteen, mutta jokainen paikallisyhdistys voisi miettiä ensi vuoden toimintaa suunniteltaessa, miten haluatte paikallisesti juhlistaa vuotta.

Ollaan yhteyksissä :)

Sanna Lento-Kemppi
toiminnanjohtaja

Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus

Järjestö

YHDISTYSTEN TERVEISIÄ

Syksy on ollut aktiivista aikaa myös yhdistyksissä. Lähettäkää meille kuulumisia ja kuvaterveisiä, niitä on aina mukava saada ja välittää myös muille!

Hirvensalmen maa- ja kotitalousnaiset
Lauantaina 28.9. vietettiin Hirvensalmen päivökodilla Ompussa Avoimet ovet-päivää. Oltiinpa talkoilla paistamassa kävijöiden ja esittelypisteitä pitäjien iloksi lettuja, lisukkeena kahvia/ teetä tai mehua.

Hyvin maistui letut jälleen!



Kuva: Outi Kiesilä

Juvan maa- ja kotitalousnaiset

Juvan maa- ja kotitalousnaiset järjestivät suomalaisen (juvalaisen) ruuan nyyttikestit Nääringin kylällä. Raaka-aineet haettiin omasta puutarhasta, lähimetsästä tai paikallisilta yrittäjiltä ja niistä valmistettiin 17 monenikäisen naisen voimin upea ateria. Päivän menu: Omenainen alkijuoma, Palsternakka-porkkanakeitto, Hölskykurkut, Tomaatti-mozzarella-salaatti, Lindströminpihvit hirvenlihasta, Kantarellikastike, Lohkoperunat (sinisestä perunasta), Naurisnyytit, Kesäkurpitsa-tomaattinyytit, Muurikkaletut kera Pihlajanmarja-omena- ja Vadelmahillon ja lopuksi Kahvit ja omenapiirakka.

Hyvää Suomesta -kirjaimellisesti



Kuva: Mervi Kukkonen

ÄITIENPÄIVÄN KUNNIAMERKIT

Äitienpäiväkunniamerkit – haku 1.11.2024 mennessä

Äitienpäivän kunniamerkkiesitykset tehdään Ritarikuntien kunniamerkkiehdotuslomakkeella ja sosiaali- ja terveysministeriön liitteellä. Lomakkeet toimintaohjeineen löytyvät julkishallinnon verkkopalvelusta suomi.fi ja sosiaali- ja terveysministeriön verkkosivuilta. Niitä voi myös tilata aluehallintovi-

rastoista. Äitienpäiväkunniamerkkien hakeminen ja äideille myönnettävät kunniamerkit ovat maksuttomia.

Kannustamme teitä miettimään -- onko teillä lähipiirissä, yhdistyksessä äitejä, joille voisi hakea merkkiä.

<https://stm.fi/aitienpaivakunniamerkit>

Järjestö

JÄRJESTÖASiantuntijan Terveiset

Tänä vuonna saimme nauttia poikkeuksellisen pitkästä ja lämpimästä kesästä, mutta syksy saapui nopeasti mukanaan vilkas tapahtumakausi. Syyskuu oli täynnä monipuolisia tilaisuuksia ja tempauksia.

Järjestönä olimme aktiivisesti mukana monissa tapahtumissa ja toimimme esille tärkeitä teemoja, kuten lähiruuan merkitystä ja sen käytön edistämistä. Osallistuimme esimerkiksi Savonlinnan torilla lähiruuan tunnettuuden lisäämiseen ja Mikkelissä kannustimme ihmisiä perunan käyttöön. Syyskuu oli myös erilaisten juhlapäivien aikaa: vietimme Suomen luonnon päivää, Suomalaisen ruuan päivää, Lähiruokapäivää, Yrittäjän päivää ja Keliakiaviikkoa. Kaikki nämä tapahtumat nostivat esille tärkeitä asioita ja tarjosivat mahdollisuuksia ihmisten kohtaamisille.

Omassa syksyssäni oli myös haasteita sairastelun muodossa, mutta onneksi pääsin osallistumaan moniin tapahtumiin. Nyt, kun syksyn sateet ovat alkaneet, on hyvä pysähtyä miettimään järjestötoiminnan merkitystä ja voimaa – yhdessä tekemistä. Uutisia katsellessa ei voi välttyä surulliselta tunteelta; monessa paikassa joudutaan leikkaamaan ja säästämään, ja valitettavan usein juuri niiltä, jotka ovat jo valmiiksi heikommassa asemassa. Kun pohdimme tulevan vuoden toimintaa, on tärkeää miettiä, miten voisimme omalla järjestöllämme olla tukena ja apuna. Vaikka myös järjestöiltä on leikattu resursseja, voimme silti luoda hyvää – aina ei tarvita rahallista apua, vaan usein se tärkein asia, joka meiltä puuttuu tai jota voisimme tarjota, on aito kohtaaminen.

Miten järjestömme voisi esimerkiksi auttaa vähävaraisia lapsiperheitä tai pienituloisia eläkeläisiä? Yhteisölliset ruokailut, joissa tarjotaan edullista ja ravitsevaa arkiruokaa, voisivat olla yksi tapa tuoda apua ja iloa. Erityisesti ikäihmiset arvostavat yhteisöllisyyttä – ruoka maistuu paremmalta hyvässä seurassa. Voimme myös ilahduttaa naapu-

reitamme pienillä teoilla, kuten viemällä heille itse tehtyä hilloa tai mehua. Yhteisöllisyys ja toisista huolehtiminen ovat avainasemassa, kun suunnitamme kohti pitkää ja pimeää talvea.

Luonnolla on keskeinen merkitys jaksamisessa ja hyvinvoinnissa. Luonto tarjoaa meille rauhoittumisen ja virkistymisen paikan, joka auttaa irrottautumaan arjen kiireistä. Olemme onnekkaita, kun saamme nauttia jokamiehen oikeuksista, jotka mahdollistavat esimerkiksi sienien ja marjojen keräämisen sekä vapaan liikkumisen metsissä ja rannoilla. Tutkimukset osoittavat, että luonnossa liikkuminen laskee stressitasoja, kohentaa mielialaa ja parantaa vastustuskykyä. Siksi on tärkeää, että muistamme arvostaa luontoa ja sen tarjoamia mahdollisuuksia rentoutumiseen ja elvyttävään yhdessäoloon. Luonto on meille voimavara, joka rikastuttaa sekä fyysistä että henkistä hyvinvointiamme.

Yhdessä selviämme, ja yhdessä luomme tulevaisuuden, jossa jokainen meistä voi tuntea kuuluvansa johonkin. Toivotan kaikille antoisaa syksyn jatkoa ja valoisia ajatuksia tulevaan vuoteen!

Hyvää syksyä kaikille!

Katja Rissanen
Ruoka- ja järjestöasiantuntija



Järjestö

MKN LOGO NYT NEULEOHJEENA!

Syksyn viileys tuntuu jo ja on aika kaivaa kutimet esiin. Kenties lankakorista löytyisi jämälankoja hyödynnettäväksi!

Tässäpä heitän teille haasteen Maa- ja kotitalousnaisten 100-vuotisjuhlan kunniaksi neulomaan 100 kpl MKN-logolla varustettua neuletta. Se voi olla huivissa, villapaidassa, pipossa tai missä ikinä keksit, että logo voisi näkyä. Ohjetta voi soveltaa kirjontaankin! Ota kuva valmiista tekeleestä ja julkaise somessa [#mknlogohaaste](https://twitter.com/mknlogohaaste).

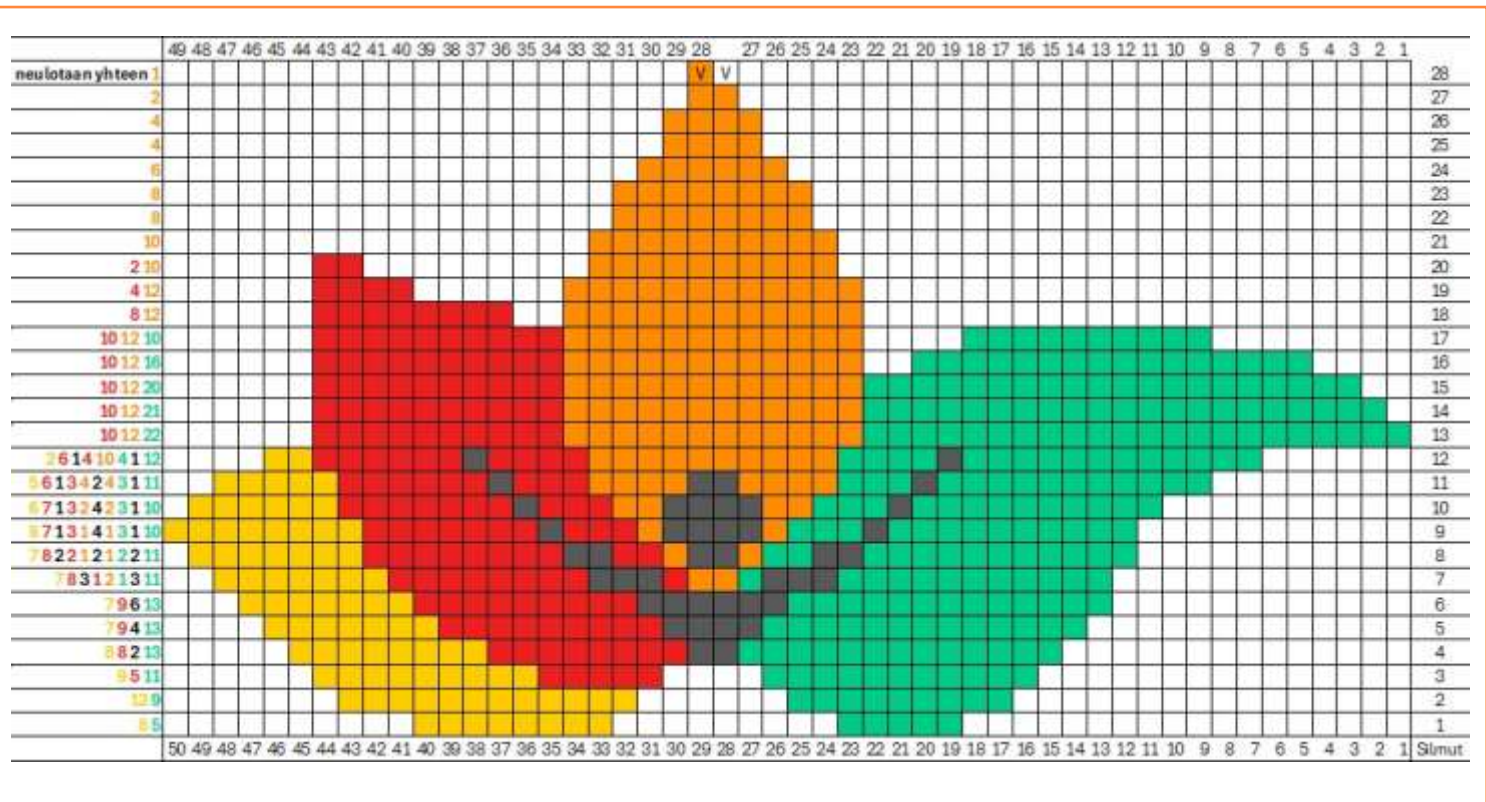
Kuviosta tehty mallitilkku on tehty Novitan seitsemän veljesten langasta puikoilla 4. Tilkussa olevan kuvion leveys on 23,5 cm ja korkeus 13 cm. Neulekuvio sopii loistavasti vaikkapa villapuseron etupuolelle ja tulee näyttävästi esille.

Syksyn terveisin,

Eeva Lahtinen, Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaisten ympäristöasiantuntija



Ohje: Eeva Lahtinen



Järjestö

KASVUNILOA!

Uusi Kasvuniloa- hanke toimii Vee´jakajan Leade- rin alueella (Kangasniemen, Mikkelin, Mäntyhar- jun, Pieksämäen ja Puumalan kunnat.) Hanke sai innoituksena edellisestä Puutarhan-sankarit hank- keesta, joka osoitti, että vastaavalle toiminnalle on tarvetta.

Kasvuniloa-hankkeen tavoitteena on parantaa lasten ja nuorten luontosuhdetta ja lisätä heidän tietoisuuttaan ruoantuotannosta pellolta- ruoka- pöytään asti. Hankkeen vaikutuksesta ruoan ar- vostus kasvaa ja lapset saavat tietoja ja taitoja, joilla he voivat vaikuttaa omaan elinympäristöön- sä.

Kouluissa oppilaiden kanssa pidettävien kasvis- pölyttäjä- ja viljelyaiheisten tuokioiden lisäksi hankkeessa järjestetään alueellisia infoja vieras- lajeista ja talkoita niiden poistoon. Hankkeessa tehdään myös nuorten kanssa vierailuja palvelu- koteihin ja luodaan ikäihmisille mahdollisuuksia luontokontakteihin ja pienviljelyyn. Näin pyritään lisäämään yli sukupolvien välistä oppimista ja tu- kemaan alueen yhteisöllisyyttä. Lasten ja nuorten tueksi haetaan yhteisöstä vapaaehtoisia aiheesta kiinnostuneita yhdistyksiä ja yrityksiä.

Olisiko teidän yhdistyksenne kiinnostunut lähte- mään mukaan tämän kaltaiseen toimintaan?



Kuva: Katja Rissanen



Ota yhteyttä

Katja Rissanen

Ruoka- ja järjestöasiantuntija

Puh. 041 730 3397

Katja.rissanen@ maajakotitalous-
naiset.fi



Kuva: Saara Ryhänen



Kuva: Katja Rissanen

Järjestö

SYÖDÄÄN YHDESSÄ



Kuva: Katja Rissanen

Pääsimme mukaan Rissanen Katjan vetämään kasvuniloa - hankkeeseen, jonka tähtäimessä oli kasvattaa aineksia loppukesän syödään yhdessä -tapahtuman kurpitsakeittoon.

Toukokuun puolivälissä parikymmentä innokasta kokoontui kylvämään erilaisia kurpitsan siemeniä kasvatusta varten. Kuhina kylvöpöydän ympärillä oli melkoinen tutkiessamme erilaisia lajikkeita. Mukana oli myös kurkkuja, meloneja, kukkia, yrttejä.. Pöydän ympäriltä tuli erilaisia vinkkejä kasvatukseen ja valmiiden vihannesten käyttöön.

Samalla kertaa saimme maistaa koe-erän syksyllä keitettävästä keitosta. Tosin tarkkaa reseptiä ei silloin ollut, vain raaka-aineet pöydällä ja Katjan luottavaiset sanat "Kyllä te osaatte!"

Kasvuniloa saimme kokea ja jakaa Viljakansaaren maa- ja kotitalousseuran WhatsApp -ryhmässä, kun puhelimeen alkuun kilahteli kuvia itäneistä siemenistä ja myöhemmin

valtavaksi kasvaneista kesäkurpitsaista. Taisi suurimmalla olla kokoa lähes neljä kilo. Tulipa ryhmään kuvia valmiista kurpitsaruuistakin.

Puumalassa oli ensimmäistä kertaa Syödään yhdessä sillan alla -tapahtuma elokuun viimeisenä lauantaina. Tähän tapahtumaan keitimme kesäkurpitsakeittoa myytäväksi. Keiton lisäksi teimme peltileipää ja suklaapiirakkaa, joihin kumpaankin oli käytetty kesäkurpitsaa. Leivän päälle oli tarjolla yrttistä levitettä. Keitto meni viimeistä pisaraa myöten ja sai paljon kehuja. Uusia ideoita kasvattamisesta seuraaville vuosille on jo valmiina mielessä.

Kiitos Katja, että saamme olla jakamassa kasvuniloa!

Terveisin

Satu Valtonen,

Viljakansaaren maa- ja kotitalousseura



Ruoka

MAKUJA UKRAINASTA

Pitkä ja lämmin kesä on hellinyt meitä, mutta nyt ilmojen viiletyksessä on mukava siirtyä keittiön lämpöön kokkailemaan. Tämän jäsenkirjeen reseptit on valittu Puutarhasankarit-hankkeen ukrainalaisesta sadonkorjuutyöpajasta. Ne edustavat perinteistä ukrainalaista ruokakulttuuria, jossa kaalin käyttö on runsasta ja monipuolista – jopa enemmän kuin meidän savolaisessa ruokaperinteessämme.

Kokeile esimerkiksi kaali-sienipataa, joka on nopea valmistaa ja johon voit käyttää mitä tahansa sieniä. Myös omenat ovat olleet tänä vuonna runsaita eri puolilla Etelä-Savoa. Ukrainalainen omenatorttu sopii mainiosti pimeneviin syysiltoihin – suosittelemme kokeilemaan! Lisää työpajan reseptejä löydät osoitteesta: <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/puutarhasankarit>

KAALI -SIENI - MUHENNOS

- 1 kaalinkerä
- 2 kg sieniä (herkkusienet, kantarellit, mustat torvisienet ym.)
- 0,5 kg sipulia
- voita paistamiseen
- loraus auringonkukkaöljyä
- 1-1,5 tl suolaa (maun mukaan)
- mustapippuria maun mukaan

Leikkaa kaali, sienet ja sipuli ohkaisiksi viipaleiksi. Paista sienet ja sipuli voissa paistinpannalla. Lisää sekaan kaali ja öljyä. Mausta. Hauduta kannen alla kunnes on kypsää.



SHARLOTKA omenatorttu

- Ainekset taikinaan:
- 1,5 lasia vehnä jauhoa
 - 4 kananmunaa
 - 1 lasi sokeria
 - ruokasoodaa
 - hyppysellinen suolaa
- Täyte:
- 6-7 omenaa
 - manteleita, pähkinöitä, rusinoita ym.
 - hitunen kanelia

Vaahdota kananmunan keltuaiset ja sokeri + ripaus suolaa kuohkeaksi vaahdoksi. Mittaa ruokasooda jauhojen joukkoon ja sekoita jauhot munaseoksen kanssa varovasti nostellen. Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi ja sekoita taikinan joukkoon muutamassa erässä kevyesti nostellen. Laita omenaviipaleet vuoaan pohjalle. Laita omenoiden päälle rouhittuja pähkinöitä, rusinoita ja mausta kanelilla. Kaada taikina näiden päälle. Korppujauhota voilla voideltu vuoka. Laita taikina vuokaan ja paista uunissa 170 -180 asteessa 30 -40 min.



Kuvat: Saara Ryhänen

Ruokaohjeet: Olena Kravchenko ja Irina Yavorska



Ota yhteyttä

Katja Rissanen Ruoka- ja järjestöasiantuntija
Puh. 041 730 3397
Katja.rissanen@maajakotitalousnaiset.fi

Ruoka

KIINNOSTAVAT KURSSIT SYKSYLLE JA TULEVALLE TALVELLE 2024-25

Sesongin maut lautasella

Kotimaisten raaka-aineiden hyödyntäminen kasvipainotteisissa ruuissa, joissa painopiste on sesonkikasviksissa, kokonaisten makujen harmoniassa ja kasvien monipuolisessa käytössä. Tämä kurssi antaa uusia ideoita hyödyntää kotimaisia vihanneksia ja juureksia pääruokana.

Kasvien käyttö liha- tai kalaruokien rinnalla, mutta myös täysin ateriaina. Kiinnostaisiko vaikkapa nämä: Paahdettu porkkana ja palsterinakka fenkolihummuksella, kermanen juurisel-lerikeitto rapealla lehtikaalilla ja yrttiöljyllä.

Kurssilla korostetaan sekä kotimaisia raaka-aineita että kasvien monipuolista käyttöä. Teemat yhdistävät perinteistä suomalaista ruokakulttuuria ja uusia ruokasuosituksia.

Perunasta on moneksi: Uudet tavat hyödyntää klassikkoa

Perunan monipuolinen käyttö uusilla ja luovilla tavoilla. Perunat eri muodoissa: keitettynä, paahdettuna, soseutettuna ja paistettuna

Kurssilla tehdään perunasta erilaisia aterioita ja lisäkkeitä, joissa peruna toimii pääraaka-aineena, mutta mukana on runsaasti kasviksia.



Kuva: Katja Rissanen

Kurssihinta 360€ + raaka-aineet

Kurssihintaan tulee muutoksia. Voitte jatkossa hakea ruokakurssin toteutukseen yhdistyksellenne Sivis-tukea, vuonna 2025 Sivis-tuki on 35 €/opetustunti (max 55 % koulutuksen kuluista).

Kysy lisää Siviksestä Katjalta

Oman piirikeskuksen erityiskurssina tarjolla myös gluteeniton ruoanvalmistus

Mikäli koet epävarmuutta valmistaessasi gluteenitonta ruokaa tai leivonnaisia juhliin, vierasvaraksi, keliakiaa sairastavalle läheisellesi tai kaipaat uusia vinkkejä omaan ruokavalioon, järjestetään yhdessä ruokakurssi tai vaikka nettikoulutus aiheesta. Katjalla on testattuja ja helppoja ohjeita gluteenittomaan ruoanvalmistukseen ja leivontaan.

Opetushallitus tukee

Maa- ja kotitalousnaisten toimintaa.



Ota yhteyttä

Katja Rissanen Ruoka- ja järjestöasiantuntija

Puh. 041 730 3397

Katja.rissanen@maajakotitalousnaiset.fi

Maisema

TAAJAMANIITYT

Perinnebiotooppeja löytyy myös taajamista

Perinnebiotoopit mielletään maaseudun elinympäristöiksi, mikä on luonnollista, koska maaseudun elinkeinojen pohjalta ne ovat syntyneet. Asuintaajamat ovat levittäytyneet ympäröiville maaseutualueille, ja siksi perinnebiotooppeja voi löytyä myös taajamista.

Maisema-asiantuntijamme Saara on kartoittanut tänä kesänä Mikkelin kaupungin avoimia viheralueita ja sieltä on löytynyt useita edustavia perinnebiotooppeja. Mm Peitsarin nyt jo puretun pappilan pelloille kehittynyt niitty on yksi kaupungin monimuotoisimmista ja edustavimmista taajamaniityistä. Lisäväriä ja –tuoksua Peitsarin niitylle tuo 1990-luvulla alueelle perustettu pieni tutkimusruusutarha (yläkuvassa). Toinen yllätys löytyi Rantakylästä Vanhamäen suunnalta, jossa puretun pientilan pihapiiri navetanraunioineen on tänä päivänä pieni niittymäinen korttelipuisto (alakuvassa).

Mikkelin kaupungin avointen viheralueiden kartointus tähtää paitsi uuden RAMS - viheralueiden kunnossapitoluokittelun mukaiseen luokitteluun myös kaupunkiniittyjen tunnetuksi tekemiseen kaupunkilaisille.



Kuvat: Saara Ryhänen

LUONTOTEKOJA



Lue lisää kampanjasta:

<https://www.maajakotitalousnaiset.fi/blogit/maisema-mieleessa/luontotekoja-kampanjalla-luonnon-monimuotoisuuden-koyhtymista-vastaan>

Luontotekoja-kampanjamme vuosille 2022-2024 on päättymässä, mutta tekoja ja yhteistyötä luonnon hyväksi tarvitaan edelleen. Yhdistyksen vuosikokoukseen tai muihin tapahtumiin voit pyytää meidän maisema- ja ympäristöasiantuntijoitamme kertomaan eri aiheista, perinnebiotoopeista vieraslajeihin ja kulttuurimaisemista kaksitasoumiin.

Ota yhteyttä!

Saara Ryhänen,

maisema- ja ympäristöasiantuntija, p. 040 4868 237

saara.ryhanen@maajakotitalousnaiset.fi

Maisema

KYYVEDEN VALUMA-ALUETALKKARIN KUULUMISIA

Kyyveden valuma-alue talkkari pilottihankkeeseen on mahtunut monenlaista tekemistä

Kyyveden valuma-alue talkkari pilottihanke on loppusuoralla – lokakuun 2024 loppuun asti. Hankkeeseen on mahtunut monenlaista tekemistä, kuten maanomistajien kontaktointia, vesiensuojelurakenteiden kartoittamista, tapahtumien järjestämistä ja tiedonvälitystä.

Yhtenä isona tehtävänä on ollut nukkuneen ojitussyhtiön herättäminen. Ojitussyhtiö järjestäytyi Kyyvesitalkkarin avustamana ja toimi puskurivoimana kaksitasouoman ja kosteikon hankkeen eteenpäin viemisessä. Tämän ohella on kehitelty työkalupakkia, joka perustuu talkkarin kokemuksiin, havaintoihin ja toimintamenetelmiin. Tähän liittyen priorisointityökalun kehittäminen on kuulunut myös osaksi talkkarin tehtävää. Sen avulla vesiensuojelurakenteiden määrittelyä ja sijoittelua voidaan helpottaa tulkitsemalla kohteen aluetta eri kartta-aineistoilla. Hankkeessa tuotoksena laadittua talkkarimallia voi hyödyntää valuma-alue lähtöisessä vesiensuojelua edistävissä toimissa.

Hankkeen kautta on mm. saatu toteutettua maanomistajan maille kosteikko entiselle turvetuotannon alueelle ja ohjattua ojitussyhteisö rahoituksen hakuun vesiensuojelurakenteiden toteuttamiseksi. Kyyveden osakaskunnan ja talkkarin yhteistyönä panostettiin Suovonselän valuma-alueen kunnostamiseen, jonne Vesistö- ja Luontokunnostus Janne Raassina on laatinut yleissuunnitelman. Tältä alueelta on tarkasteltu esimerkiksi eroosiosuojaukselle sopivia kohteita kunnostettavaksi. Talkkari kävi yhdessä maanomistajan ja Kyyveden osakaskunnan puheenjohtajan kanssa maastossa kartoittamassa alueita. Maanomistaja oli aktiivinen ja toimi hyvänä asiantuntijana omien maittensa osalta, kuten millä kohdin raskailla työkoneilla pystyy kulkemaan.

Näihin työpäiviin on mahtunut monenlaista oppia

sisältäviä kokemuksia, ja Kyyveden valuma-alue on tullut samalla tutuksi. Kyyvesitalkkarina olen saanut liikkua laajalla alueella Pieksämäen, Kangasniemen ja Mikkelin kunnissa, jonne koko valuma-alue ulottuu. On ollut ilo havaita, että paikalliset ovat kiinnostuneita vesistöjensä kunnosta ja ovat halukkaita tekemään toimenpiteitä niiden parantamiseksi. Olen saanut työskennellä mukavien asiantuntijoiden kanssa sekä muiden sidosryhmien, kuten Kyyveden osakaskunnan. Valuma-alue lähtöinen tarkastelu on havaittu tärkeäksi osaksi vesien suojelemisessa ja siitä tiedon välittäminen on edelleen tarpeen.

Lisätietoa hankkeesta: [Kyyvesitalkkari](#)



Kuva: Eeva Lahtinen

Perheiden vesipäivässä 21.9.2024 Mikkelissä Kyyveden valuma-alue talkkari kertoi valuma-alueesta ja lapset pääsivät tutustumaan valumavesiin konkreettisesti.



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Ympäristöministeriö
Miljöministeriet
Ministry of the Environment



Ota yhteyttä!

Eeva Lahtinen, ympäristöasiantuntija,
p. 050 470 3884
eva.lahtinen@proagria.fi

Maisema

KÄVELLÄÄN MAISEMASSA

Kansainvälisenä maisemapäivänä kävel-
lään taas

Vietämme maisemapäivää tänä vuonna Kommer-
niemen kylällä, Saimaan Pihlajaveden maisemis-
sa Savonlinnassa. Kylän keskeisen peltoaukean
maisema on muuttunut maatalouden muutosten
myötä. Pääsemme tutustumaan talojen ja tilojen
historiaan ja nykypäivään asukkaiden kertomana.
Pistäydymme myös rannassa ja kuulemme kalas-
tuksen näkymistä ja vähän norpastakin.

Kävely alkaa Sinkkosen vanhalta tuvalta, jossa
avautui tänä kesänä Kesäkirjasto Kammari, ja
kierroksen päätteeksi kävelijöillä on mahdollisuus
nauttia Tellervon Kirjastokahvit. Kävellään noin
2,6 km pellolla ja tiellä, joten varusteeksi hyvät
kengät ja sateen sattuessa sadeasut.

Opetushallitus tukee

Maa- ja kotitalousnaisten toimintaa.

Maisemakävely

**su 20.10.2024 klo 12-15, kokoontuminen Sink-
kosen vanhalla tuvalla, os. Kommerniementie
833, Savonlinna.**

Tapahtuma järjestetään yhteistyössä Saimaa
lautasella –hankkeen kanssa. Vapaa pääsy.

Tervetuloa kävelemään Saimaan saaristokylän
maisemiin!

[https://www.maajakotitalousnaiset.fi/tapahtumat/
maisemapaivan-kavely-kommerniemella-](https://www.maajakotitalousnaiset.fi/tapahtumat/maisemapaivan-kavely-kommerniemella-)



Kuva: Tellervo Sinkkonen

NEUVO-PALVELUT YMPÄRISTÖKARTOITUKSIIN JA HOITOSUUNNITELMIIN

Teemme maisema- ja luontokohteiden sekä kos-
teikkojen kartoituksia ja hoitosuunnitelmia. Kartoi-
tusten avulla selvitetään mahdollisuuksia maata-
louden ympäristösopimusten hakuun. Ruokavi-
raston tukemaa Neuvo-palvelua voivat hyödyntää
kaikki maatilat, joilla on tilatunnus. Palvelulla voi-
daan tehdä kartoituksia maastossa tilan kohteilla



Kuva: Saara Ryhänen

tai tehdä selvittelyjä kirjoituspöytätyönä. Kohtei-
den hoitosuunnitelmat voidaan tehdä Neuvo-
palveluna, samoin ympäristösopimusalueiden hoi-
toa voidaan tarvittaessa tarkastella sopimuskau-
den aikana, esimerkiksi harvennuksia suunnitel-
lessa. Neuvo-avustus on 75 euroa/h ja matkakilo-
metrit korvataan kokonaan. Jokaisella maatilalla
on yhteensä 10 000 euron edestä Neuvo-
palveluja käytettävissä. Lisätietoa: [Neuupalvelut
maajakotitalousnaiset.fi/maisemapalvelut/](https://www.maajakotitalousnaiset.fi/maisemapalvelut/)

Ota yhteyttä!

Saara Ryhänen,

maisema- ja ympäristöasiantuntija, p. 040 4868 237

saara.ryhanen@ maajakotitalousnaiset.fi

Eeva Lahtinen, ympäristöasiantuntija,

p. 050 470 3884

eeva.lahtinen@ proagria.fi

SAIMAA LAUTASELLA –HANKKEEN TOIMINTAA

Kaipaatko tehoa suoramyyniin? Tule kuulemaan, miten voit tuottajana tai jatkojalostajana hyödyntää Graani-työkäluä suoramyynnissä. Työkälu yhdistää sinut suoraan asiakkaisiin ilman välikäsiä ja tekee myyntiprosessista sujuvan!

Maksuton ja kaikille avoin digi-info on suunnattu kaikille tuottajille, jatkojalostajille ja ostajille, jotka haluavat tehostaa suoramyyniä ja hyödyntää digitaalisen kaupankäynnin mahdollisuuksia. Erityisesti se sopii tuottajille, jotka etsivät helppokäyttöistä työkalua myyntiprosessien automatisointiin ja arjen helpottamiseen. Webinaari on myös hyödyllinen kaikille, jotka ovat kiinnostuneita sujuvammasta ja tehokkaammasta suoramyynnin hallinnasta.

Tehoa suoramyyniin – hyödynnä digiä

Aika: to 31.10.2024 klo 9–10.30, toteutus verkossa

Ilmoittaudu ti 29.10.2024 mennessä Digiportaathankkeen koulutuskalenterin kautta:

<https://digiportaati.fi/koulutukset/maksuton-digi-info-tehoa-suoramyyniin-hyodynnadigia/>

Digi-infon toteuttaa Digiportaati-hanke yhteistyössä Saimaa lautasella- ja KISMET-hankkeiden kanssa.



Kuva: Tarja Pajari

Skördefesten på Åland -tapahtuma Ahvenanmaalla syyskuun puolessa välissä.

Savonlinnan torilla vietettiin suomalaisen ruoan päivänä 4.9.2024 Paikallisten makujen juhlaa. Lähihuokateeman ympärille rakennettu Saimaa lautasella -hankkeen tapahtumapilotti houkutteli torille runsaasti tuottajia ja muita toimijoita ja oli myös yleisömenestys. Koko perheen tapahtumalla haluttiin nostaa paikallisen ruoan ja tuottajien arvostusta, ja tarjota tilaisuus kohdata lähiseudun tuottajia.

Savonlinnan seudun yrittäjiä kävi myös tutustumassa Ahvenanmaalla Skördefesten på Åland -tapahtumaan syyskuun puolessa välissä. Ahvenanmaalle on onnistuttu luomaan huippusuositettu tapahtuma, jossa lähiruoka, perinteet, lämmin tunnelma, vastuullisuus, uudet innovaatiot ja yhteisöllisyys yhdistyvät kaupallisesti kannattavasti.

Saimaa lautasella-hanke kutsuu mukaan keskustelemaan ja ideoimaan vuoden 2025 ruokatapahtumaa Savonlinnan seudulle. Mikä onnistui viimeksi, mitä pitäisi kehittää eteenpäin? Voitaasiinko asioita tehdä isommin? Olisiko Saimaalla innostusta järjestää alueen oma Skördefest?

Tule mukaan tuomaan näkemyksesi ja vaikuttamaan! Kokoonnumme tiistaina 29.10.2024 työstämään yhdessä ideaa lähiruoka- ja sadonkorjuutapahtumasta. Tule mukaan kertomaan, millaisen tapahtuman ja millaista näkyvyyttä ruoka-alamme tarvitsee.

Paikallisten makujen juhla – ideariih Savonlinnassa

Aika: ti 29.10.2024 klo 13.00 - 15.30

Paikka: Ravintola Paviljonki, Rajalahdenkatu 4, 57200 Savonlinna

Tilaisuus on kaikille avoin ja maksuton, mutta vaatii ilmoittautumisen. Tervetuloa!

[Lisätietoja ja ilmoittaudu mukaan](#)

Ota yhteyttä!

Tarja Pajari

Yritysasiantuntija (matkailu)

p. 0400 183 064

tarja.pajari@maajakotitalousnaiset.fi

Yritys

SAIMAA ERG

Vielä on jäljellä European Region of Gastronomy Saimaa juhluvuotta 2024

Juhlavuoden tapahtumia toteutetaan Etelä-Savon, Etelä-Karjalan ja Pohjois-Karjalan maakuntien laajalla ylimaakunnallisella yhteistyöllä, jossa on mukana lukuisia ruoka-, kulttuuri- ja taidealan yrittäjiä, organisaatioita, toimijoita, yhdistyksiä. Jos teidän yhdistyksellä, yrityksellä tai muulla porukalla on tulossa nyt vielä loppuvuodesta tapahtumia, jossa paikallisruoka on jollakin tavoin mukana, niin **ilmoittakaa oma tapahtumanne juhlavuoden Taste Saimaa -tapahtumien listalle** <https://www.tastesaimaa.fi/fi/tapahtumahaut>

Ruokaketjun toimijat, yritykset ja kulttuurialan toimijat voivat hakeutua Taste Saimaa Partners -verkostoon mukaan – saavat kyltin oveensa ja tiedot nettisivuille <https://www.tastesaimaa.fi/fi/taste-saimaa-partner>

Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus on myös mukana tässä ERG Saimaa juhlavuo-

dedessa ja laajassa toimintakokonaisuudessa "Olemme TasteSaimaa Partner" -lisätietoja Sannalta



Kuva: Sanna Lento-Kemppi



NEUVO-PALVELUT APUNA YRITYSTOIMINNAN KEHITTÄMISESSÄ

Ota yhteyttä!

Sanna Lento-Kemppi

Yritysasiantuntija, toiminnanjohtaja,

P. 050 476 6028

sanna.lento-kemppi@ maajakotitalousnaiset.fi

Tarja Pajari

Yritysasiantuntija (matkailu)

p. 0400 183 064

tarja.pajari@ maajakotitalousnaiset.fi

Katja Rissanen

Ruoka-asiantuntija

P. 041 7303397

katja.rissanen@ maajakotitalousnaiset.fi

Hyödynnä Neuvo-palvelut täysmittaisesti yritystoimintasi kehittämisessä

Maatila tai maatilakytkentäinen yritys voi hyödyntää Neuvo -palvelua, jos esimerkiksi on suunnitteilla suoramyyntin kehittämistä, raaka-aineiden jatkojalostamista, uusien jakelu- ja myyntikanavien etsimistä, liiketoiminnan kannattavuuden parantaminen tai on tarve kehittää reseptiikkaa, ruokapalveluja tai muutoin kehittää liiketoimintaa esimerkiksi matkailussa.

[Maa- ja kotitalousnaiset, NEUVO-palvelut yrityksille](#)

Järjestö

KOTI JA MAASEUTU - SINUN LEHTESI

Koti ja maaseutu -lehti on käytännönläheinen, maaseudun aiheisiin erikoistunut aikakauslehti. Lehti on tarkoitettu lukevalle ja tekeväälle ihmiselle, jolla on jalat maassa ja juuret maaseudun mullassa.

Esittelemme maaseudun naisia, maaseudun yrityksiä ja Maa- ja kotitalousnaisten yhdistystoimintaa. Elämää pureksimme ihmissuhteiden, terveyden, hyvinvoinnin ja ilmiöiden kautta, miehiä ja mukuloita unohdamatta.

Kokeiltuja ja hyväksi havaittuja, arkisia tai juhlevia ruokaohjeita on joka lehdessä. Ravitsemus- ja terveystutkimme ovat tutkittuun tietoon perustuvia.

Lukijoitamme innostavat käsityöt, askartelu ja puutarhanhoito. Lehdessä luetaan vinkit arkeen ja juhlaan, kodinhoitoon ja sisustukseen.

Koti ja maaseutu on Maa- ja kotitalousnaisten ammatti- ja järjestölehti. Se tukee tehokkaasti Maa- ja kotitalousnaisten neuvonnan ajankohtaisia teemoja. Lehtemme tavoittaa kuukausittain noin 23 000 lukijaa.

**Edullinen kestotilaus
55 euroa / vuosi.**

Vuositilaus 66 euroa.

**Tutustumistilaus
35 euroa / puoli vuotta.**

Vuodessa 8 numeroa.

Tilaa jo tänään!

<https://kotijamaaseutu.fi/>

Vinkki:

Lehti on tilattavissa myös ulkomaille!



Kuva: iStock

Koti ja maaseutu -lehden vuoden jokaisessa numerossa päähuomion saa jokin kasvis. Viimeisimmässä 7/2024 numerossa on pellolla ja pöydässä maissia.

*Vuoden viimeinen numero
ilmestyy 12/2024!*

Etelä-Savon Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus

Mikonkatu 5, 50100 Mikkelä

<https://etela-savo.maajakotitalousnaiset.fi/>

Ota yhteyttä!

Asiakaspalvelu ja jäsenasiat Marjo Laitinen, p. 0400 261094 marjo.h.laitinen@proagria.fi

Toiminnanjohtaja Sanna Lento-Kemppi, p. 050 476 6028 sanna.lento-kemppi@maajakotitalousnaiset.fi

Ruoka- ja järjestöasiantuntija Katja Rissanen, p.041 730 3397 katja.rissanen@maajakotitalousnaiset.fi

Maisema- ja ympäristöasiantuntija Saara Ryhänen, p.040 4868 237

saara.ryhanen@maajakotitalousnaiset.fi

Ympäristöasiantuntija Eeva Lahtinen, p. 0504703884 eeva.lahtinen@proagria.fi

Yritysasiantuntija Tarja Pajari, p.0400 183 064 tarja.pajari@maajakotitalousnaiset.fi



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET