

SIKSES PARASTA

*Aitoja makuja
Satakunnasta.*

10
SIKSES
PARASTA
RUOKA-
OHJETTA!



SATAKUNNAN TAPAAAN

Maailma on pienempi kuin ennen. Erilaiset ruokatrendit – ja raaka-aineet – leviävät ympäri maailmaa nopeammin ja tehokkaammin kuin koskaan aiemmin. Samaan aikaan ihmiset kaipaavat myös paikallisia makuja ja lähellä tuotettuja raaka-aineita.



Ruoka on osa identiteettiämme. Kysy firenzelaaiselta kokilta italialaisesta keittiöstä, ja hän kertoo tekensä toskanalaista ruokaa. Marseillessa keitetään provençalaisittain ja Bilbaossa tietenkin baskityyliin. Myös meidän suomalaisten on aika palauttaa maakuntien omat maut ja erityis-



piirteet niiden ansaitsemaan arvoon.

Tämä ei tarkoita tuohivirsut jalassa perinneruokien kokkaamista. Päin vastoin.

Maakunnan parhaisiin raaka-aineisiin ja makuihin on lupa hakea innoitusta ja uusia lähestymistapoja niin läheltä kuin kaukaa. Ruoka on iloinen asia, eikä otsa rypyssä synny hyvää.



Meillä Satakunnassa kalaa saadaan niin merestä kuin järvistä – siikaa, muikkua, ahvenia muiden muassa. Kasviksista esimerkiksi kurkku, herneet, pinaatti, porkkanat ja punajuuret ovat vahvasti esillä. Kasviuonepuutarhoissa yrtit ja salaattit vihertävät ympäri vuoden. Kasvatetut marjat ja sienet antavat ruokalajeihin lisäväyöksensä ja ansaitsevat erityismaininnan. Myös munia, meijerituotteita, porsaanlihaa, kalkkunaa, broileria, kananpoikaa, vasikkaa ja rotukarjan lihaa löytyy omasta takaa. Ja paljon muuta.

Satakunta on vahvasti osa skandinaavista makumaailmaa, ja skandinaavinen keittiö raaka-aineineen ja makuviivahteineen on viime vuosina noussut käsitteeksi maailmalla. Myös kauempaa tuleville vieraille kelpaakin suosittelaa satakuntalaisia makuelämyksiä!



10 SIKSES PARASTA RUOKAOHJETTA SATAKUNTALAISISTA HERKUISTA



Satakuntalainen kakko.....	5
Kalkkunaleipä ”Banh mi”	6
Satakuntalainen maalaissalaatti.....	9
Revittyä possua ja cole slaw.....	10
Ahvenrullia ja fenkolia uunissa	13
Karitsapullia ja tsatsikia.....	14
Paahdettuja punajuuria ja vuohenjuustoa.....	16
Wallenbergin pihvit.....	18
Vadelmaunelma	21
Tyrniä ja pannacottaa	22

Kaikki reseptit ovat 4–5 hengelle.



“Aito maku syntyy oikeista raaka-aineista ja oikeista työmenetelmistä. Erilaiset ruokatrendit tulevat ja menevät, mutta maun arvostus pitää aina kutinsa.”

*Hannu Ollila,
keittiömestari,
Satakunnan
Keittiömestarit ry:n
puheenjohtaja*





HUIPPULEIPÄ: SATAKUNTALAINEN KAKKO

Satakunnan maakuntaleipä kakko on pyöreä hiivaleipä, johon perinteisesti käytetään ohrajauhoja. Kakko on parhaimmillaan uunituoreena voin kanssa, ja siitä voi tehdä myös erilaisia täytettyjä leipiä.

½ litraa	maitoa
½ litraa	vettä
50 g	hiivaa
2 tl	suolaa
3 dl	ohrajauhoja
9 dl	hiivaleipäjauhoja
9 dl	vehnäjäuhoja

Lisää hiiva ja suola kädenlämpöiseen nesteeseen. Alusta sen jälkeen nesteeseen ohrajauhot ja hiivaleipäjauhot. Lisää viimeiseksi vehnäjäuhot ja jatka vielä alustamista. Lopputuloksena on tasainen, pehmeä taikina. Kohota taikinaa leivinliinalla peitettynä lämpimässä paikassa noin 1/2 tuntia. Levitä kohonnut taikina jauhotetulle leivinpöydälle ja jaa se neljään tai viiteen osaan. Leivo paloista pyöreitä leipiä eli kakkoja. Tee kakkojen keskelle reikä esimerkiksi lasilla ja pistele leivät haarukalla. Anna kakkojen vielä kohota pellillä noin 1/2 tuntia ja paista 225 °C lämmössä noin 20 minuuttia.

(Lähde: Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset)

TIESITKÖ, ETTÄ

Satakunnassa on leivottu kakkoa jo ainakin 100 vuoden ajan. Satakuntalaisten leipomoiden menestyksen myötä kakkoa on saatavilla nykyään kaupoista myös muualla Suomessa.

MAINIO VÄLIPALA: KALKKUNALEIPÄ ”BANH MI”

Kalkkuna on omimmillaan rapeapintaiseksi paistuneena kirpeiden ja raikkaiden lisukkeiden kanssa. Mieto kalkkuna rakastaa mausteita. Satakuntalainen kalkkuna löytääkin hyvin paikkansa vietnamilaisen banh mi -leivän sisällä. Maailman ruokametropoleissa juuri nyt muodikkaan täytetyn leivän voit valmistaa vaikka leipomastasi kakosta.

- 1 pyöreä kakko
- n. 400 g kalkkunan rintaa
- suolaa ja pippuria
- ¼ dl sweet chili -kastiketta
- ruukku tuoretta korianteria
- pieni punasipuli
- 1 dl majoneesia
- 2 rkl soijaa

Kirpeä kurkku-porkkanasalaatti:

- ½ kurkku
- 2 porkkanaa
- 1 limen mehu
- 1–2 rkl sokeria
- 3 rkl vettä
- ripaus suolaa tai tujaus aasialaista kalakastiketta

Marinoi kurkku ja porkkana: kuori porkkanat ja vedä niistä juustohöylällä tai kuorimaveitsellä ohuita lastuja. Siivuta myös kurkku ohueksi. Sekoita limen mehu, sokeri, vesi ja suola kulhossa. Halutessasi lisää tujaus aasialaista kalakastiketta. Kaada liemi kurkun ja porkkanan päälle ja anna maustua kannen alla hetki tai vaikka seuraavaan päivään. Suolaa ja pippuroi kalkkunan rintaleikkeet. Paista lihat kuumassa pannussa tilkassa öljyä molemmin puolin. Sivele

TIESITKÖ, ETTÄ

98 % Suomessa kasvatetuista kalkkunoista teurastetaan Satakunnassa. Kalkkuna on erityisen vähärasvaista ja miedonmakuista lihaa. Varo kypsentämästä kalkkunaa liian kuivaksi ja muista maustaminen!



lihat sweet chili -kastikkeella ja kypsennä vielä 160 °C uunissa noin 10 minuuttia (kypsän kalkkunan sisälämpötila on 75 °C). Leikkaa liha poikkisysin ohuiksi ”lastuiksi”. Laita leikattu liha kulhoon ja kaada päälle uuniastian kertynyt paistoliemi sekä pari ruokalusikallista seesamin siemeniä, joita voit halutessasi paahata hetken kuumalla pannulla.

Anna kypsän lihan maustua hetki.

Halkaise haluamasi kokoinen leipäpala. Halutessasi paahda se rapeaksi, uunituore leipä on maukasta sellaisenaan.

Sekoita soja majoneesiin ja sivele sillä leivän puolikkaat kevyesti.

Täytä leivät kirpeällä porkkana-kurkkusalaatilla, silputulla tuoreella korianterilla, rapeaksi paistuneella kalkkunalalla sekä ohuilla punasipulirenkailla. Lisää halutessasi hienonnettua tuoretta chiliä.

TIESITKÖ, ETTÄ

Satakunta on Suomen merkittävin kasvatettujen sienien tuotantoalue. Kasvatetut sienet löydät kaupasta tuoreina, puhtaina ja käyttövalmiina ympäri vuoden. Paista tuoreet sienet aina nopeasti kuumalla pannulla vähässä rasvassa niin säilytät sienien maun ja rakenteen parhaimpana mahdollisena.

RUOKAISA SALAATTI: SATAKUNTALAINEN MAALAISSALAATTI

Ranskalaisen maalaissalaatin suomalaisserkku on satakuntalaisten raaka-aineiden juhlaa. Salaatti valmistuu hetkessä, mutta käy tuoreen leivän kera kunnan ateriasta. Muuntele salaattia makusi mukaan – kokeile vaikka perinteisellä satakuntalaisella savusaunapalvatulla kinkulla!

- 1–2 ruukkua roomansalaattia tai rapeaa lehtijääsalaattia
- 2–3 kpl kovaksi keitettyä kananmunaa
- 100 g pekonia (tai palvikinkkua)
rasiallinen siitakesieniä (voit käyttää myös muita tuoreita sieniiä)
pala makeaa satakuntalaista limppua
sormisuolaa ja mustapippuria myllystä

Kastike:

- 2 rkl majoneesia
- 2 rkl maustamatonta jogurttia
(tilkka sitruunamehua)
(valkosipulin kynsi)

Revi salaatti. Keitä ja lohko kananmunat. Leikkaa pekoni ohuiksi siivuiksi ja paista pannulla. Nosta pekonipalat talouspaperin päälle, jotta ne pysyvät rapeina ja ylimääräinen rasva valuu pois. Kuutioi pala limppua pikkurillin kokoisiksi paloiksi ja paista samalla pannulla pekonin kanssa kunnes leivän palaset saavat rapean pinnan. Nosta krutongit pekonien seuraksi talouspaperin päälle. Puhdista pannu ja paista sienet pikaisesti tulikuumalla pannulla tilkassa öljyä. Ripottele sienille suolaa ja pippuria. Sekoita salaatin kastikkeen ainekset. Sekoita salaatin ainekset, lisää viimeiseksi päälle krutonkeja, kastiketta ja pyöräytä mustapippuria myllystä.





TIESITKÖ, ETTÄ

Huittisissa on enemmän porsaita kuin asukkaita. Satakunta onkin Suomen johtava possuntuottajamaakunta. Porsaan lihasta on moneksi – viime vuosina huippukokit ympäri maailmaa ovat inostuneet fileiden sijaan porsaan edullisimmista osista, kuten niskasta, lavasta ja potkasta.

SUUSSA SULAVA: REVITTYÄ POSSUA JA COLE SLAW

Revitty possu eli pulled pork on alunperin Yhdysvaltojen ”syvästä etelästä” kotoisin oleva herkku, joka on viime vuosina noussut maineeseen ympäri maailmaa. Parhaan lopputuloksen saat, kun annat possun kypsyä matalassa lämmössä pitkään. Voit valmistaa lihan sekä lisukkeet jo hyvissä ajoin ennakoon .

1,2–1,5 kg pala porsaan kassleria tai lapaa
2–3 dl vettä
1 dl rypsiöljyä

Maustesekoitus:

2 osaa (savu)paprikajauhetta
1 osa fariinisokeria
1 osa (sormi)suolaa
mustapippuria sekä esimerkiksi jauhettua korianteria, juustokuminaa ja cayennepippuria oman makusi mukaan.

Hiero maustesekoitusta reippaasti lihan pintaan. Sulje liha muovipussiin ja anna maustua vähintään kaksi tuntia, mieluiten yön yli jääkaapissa.

Laita uuniastian pohjalle vesi-öljyseos. Aseta liha astiaan rasvaisempi puoli ylöspäin. Kypsennä 100–120 °C uunissa noin 6 tuntia, kunnes liha on hajoavan ylikypsää. Voit kääntää lihan paistamisen aikana sekä varella sitä paistoastian pohjalla olevalla nesteellä. Anna kypsän lihan jäähtyä hieman ja revi se käsin (voit käyttää apuna haarukkaa) ohuiksi suikaleiksi syiden myötäisesti. Laita liha kulhoon. Sekoita uuniastian pohjalle jäänyttä paistolientä ja BBQ-kastiketta ja kaada lihan päälle.

Tarjoja revitty possu itsetehdyn cole slaw'n ja BBQ-kastikesuosikiksi kera, sämpylän sisällä tai sellaisenaan.

Cole Slaw:

½ valkokaali
1 pieni kukkakaali
1 dl majoneesia
1 dl maustamatonta jogurttia (tai kermaviiliä)
1–2 rkl sokeria
1 tl sinappia
suolaa

Suikaloi kaali ohuiksi suikaleiksi esimerkiksi juustohöylällä. Leikkaa kukkakaali veitsellä ”murusiksi”. Sekoita kastikkeen ainekset ja kaada kaalien päälle. Sekoita ja anna vetäytyä kylmässä ainakin muutama tunti.

TIESITKÖ, ETTÄ

Satakunnasta saadaan niin makean veden kalaa kuin merikalaa. Satakunta on tunnettu perinteisesti siasta ja muikusta, mutta nykyään ahven on yhä tärkeämpi kauppakala. Ahven onkin tehnyt viime vuosina nousun ylenkatsotusta mökkikalasta arvostetuksi gourmet-raaka-aineeksi.



ELEGANTTI: AHVENRULLIA JA FENKOLIA UUNISSA

Moni huippukokki pitää ahvenen hienovaraista makua suuressa arvossa. Tämä on helppo ymmärtää vaikka nauttiessa näistä kepeän eleganteista, italialaiseen tapaan uunissa fenkolien, tomaatin ja valkoviinin kanssa kypsytystä ahvenrullista.

500–600 g	ahvenfileitä
	suolaa ja pippuria
200 g	(pakaste)pinaattia
2 rkl	oliiviöljyä
2	fenkolia
	rafiallinen kirsikkatomaatteja
1	valkosipulin kynsi
1–2 kpl	(buffalo)mozzarellaa
2 dl	kuivaa valkoviiniä

Leikkaa fenkolit suikaleiksi. Puhko kirsikkatomaatteihin veitsen kärjellä muutama reikä. Murskaa valkosipulin kynsi. Kuullota aineksia oliiviöljyssä paistinpannussa kymmenisen minuuttia. Lisää suolaa ja pippuria.

Lado ahvenfileet leivinpaperille. Suolaa ja pippuroi kevyesti. Käännä ja tee sama toiselle puolelle. Lisää jokaiselle fileelle nokare hienonnettua pinaattia (pakastepinaatti käy tähän mainiosti) ja kääri rullalle.

Kaada fenkoli-tomaattiseos uunivuolan pohjalle. Lado kalarullat päälle. Revi valutettu mozzarella ruuan päälle. Lorauta vuokaan vielä viini ja kypsennä 160 °C uunissa noin 20 minuuttia, kunnes kala on kypsää. Voit tehdä ruuan myös pikkusiiasta. Pidennä kypsymisaikaa kalan koon mukaan.

Nauti ruoka sellaisenaan tai esimerkiksi tuorepastaan kera.

LASTEN SUOSIKKI: KARITSAPULLIA JA TSATSIKIA

Satakuntalaisesta karitsasta ja raikkaista kurkuista syntyy helppo ja terveellinen välimerellinen ruoka, joka maistuu lapsillekin. Kaneli antaa tutuille lihapullille uutta makua. Kurkusta ja jogurtista syntyy helppo kastike, joka kruunaa herkun.

500 g jauhettua karitsaa
1 sitruunan kuori raastettuna
1 tl sitruunamehua
1 rkl oliiviöljyä (myös rypsiöljy käy)
1 tl jauhettua kanelia
1 rkl oreganoa
1 tl suolaa

Tsatsiki:

2 dl kreikkalaista jogurtia
n. 15 cm pala kurkkua
riipaus suolaa
mustapippuria
(valkosipulin kynsi hienonnettuna)

Sekoita kaikki lihapullataikinan ainekset. Anna taikinan vetäytyä hetki. Paista taikinasta koepala ja lisää mausteita halutessasi.

Tee taikinasta reilun kokoisia pyöryköitä. Pyörittäminen on helppoa, kun kostutat kädet kylmällä vedellä. Paista pulat paistinpannussa öljyssä noin 10 minuuttia tai uunissa 200 °C lämmössä noin 20 minuuttia.

Tee tsatsiki: raasta kurkku karkealla terällä ja purista massasta ylimääräinen vesi pois. Lisää kurkku sekä mausteet jogurttiin. Sekoita.

Tarjoile lihapullat tsatsikin kanssa. Lisukkeena voit tarjoilla esimerkiksi lohkopurunoita.

TIESITKÖ, ETTÄ

Kaikki kotimainen lampaan liha on nuorta karitsaa, joka on mureaa ja miedon makuista. Pääsiäissesongin ulkopuolella kotimaista karitsaa saa parhaiten lähiruokakaupoista, lihaliikkeistä tai suoraan tuottajalta.



KASVISHERKKU: PAAHDETTUJA PUNAJUURIA JA VUOHENJUUSTOA

Punajuuri on edullinen, maukas, kaunis ja terveellinen. Paljon enemmän ei kehtaa raaka-aineelta vaatia! Kypsäksi paahnut, makeansuolainen punajuuri ja vuohenjuusto muodostavat loistavan makuparin.

1 kg punajuuria
150 g chevre-vuohenjuustoa
1 dl auringonkukan- tai kurpitsansiemeniä
3 rkl rypsi- tai oliiviöljyä
2 tl suolaa
mustapippuria
tuoretta timjamia silputtuna

Pese ja harjaa punajuuret puhtaaksi. Poista kovat kannat ja leikkaa punajuuret neljänneksen lohkoiksi. Laita lohkot kulhoon, lisää öljy, suola ja pippuri. Sekoita. Kaada punajuuret uunivuokaan ja paahda 175 °C uunissa noin 40 minuuttia, kunnes ne ovat miltei kypsiä. Viipaloi päälle chevre-juusto (halutessasi voit käyttää vaihtoehtoisesti homejuustoa) ja kypsennä vielä 5–10 minuuttia. Paahda sillä aikaa käyttämiäsi siemeniä kuivalla paistinpannalla keskilämmöllä muutama minuutti. Ota punajuurivuoka uunista. Ripottele päälle paahdetut siemenet, silputtua tuoretta timjamia sekä halutessasi loraus (oliivi)öljyä.

TIESITKÖ, ETTÄ

Kun syöt punajuurta, se on mitä todennäköisemmin kasvanut Satakunnassa. Suurin osa Suomen punajuurista syödään etikallimeen säilöttyinä. Myös rosolli on monelle tuttu pito- ja joulupöydistä. Tuoreesta punajuuresta syntyy kuitenkin paljon muutakin. Ei ihme, että tämä mullan alla varttuva punaposki on juuri nyt mitä modikkain raaka-aine aina hienoimpia ravintolakeittiöitä myöden.



KLASSIKKO: WALLENBERGIN PIHVIT

Aito ”Wallenbergare” tehdään vasikanjauhelihasta. Pihviä ei ruskisteta, vaan paistetaan kullanuskeaksi ja kuohkeaksi. Ruotsalaisen reseptin alkuperästä on monta tarinaa, mutta tiettävästi se on peräisin keittäjätar Amalia Wallenbergiltä. Pihvien nimi ei siis suinkaan tule äveriäältä Wallenbergien teollisuussuvulta.

500 g hienoksi jauhettua vasikkaa
6 munankeltuista
5 dl kuohukermaa
1 tl suolaa
hienoksi jauhettua valkopippuria
korppujauhoja leivittämiseen
50–75 g voita paistamiseen

Sekoita jääkaappikylmät ainekset –vasikanliha, munankeltaiset sekä kuohukerma– tasaiseksi massaksi tehosekoittimessa. Mausta massa suolalla ja jauhetulla valkopippurilla. Laita peitettynä jääkaapin kylmimpään paikkaan vähintään tunniksi. Mikäli taikina vaikuttaa liian löysältä, lisää siihen ripaus korppujauhoja ja anna vetäytyä vielä hetki.

Ripotele korppujauhot leivinpaperille. Muotoile taikinasta kostutetuin käsin parin sentin paksuisia, kämmentä pienempiä pihvejä. Laske pihvit varovasti (taikinan kuuluu olla melko löysää) korppujauhoseoksen päälle. Ripotele vielä korppujauhoja pihvien yläpinnalle. Sulata runsaasti voita pannussa. Nostele pihvit varovasti yksitellen ohuella paistinlastalla pannulle ja paista keskikuumalla pannulla molemmin puolin kullanuskeiksi. Paistaessa voit lusikoida pannulta ruskistunutta voita pihvien päälle.

Tarjoile Wallenbergin pihvit klassiseen tapaan perunamuusin ja suolavedessä keitettyjen pakasteherneiden kera.

TIESITKÖ, ETTÄ

Suomen ainoa vasikanlihaan erikoistunut tuottajatalo sijaitsee Satakunnassa. Suurissa ruokamaissa mieto ja vaalea vasikan liha on arvostettua herkkua, ja monen klassikkoruuan välttämätön raaka-aine, mutta Suomessa sitä on vain harvoin tarjolla.



TIESITKÖ, ETTÄ

Kotimaista vadelmaa ei tarvitse tuontimarjojen tavoin pakastettunakaan kiehua ennen käyttöä, vaan voit käyttää sitä huoletta koristeena tai lisukkeena sellaisenaan. Vadelma ei ole muuten aina punainen – Satakunnassa Kokemäellä kasvaa myös keltaisia vadelmia.

HELPPO HERKKU: VADELMAUNELMA

Vadelmaa, vaniljakiisseliä ja marenkia. Retroa mutta hävyttömän hyvää. Helppoa mutta maukasta. Kokeile vaikka mökillä – nauti riippukeinussa ja anna kesän tulla kielelle.

Vadelmakiisseli:

200 g vadelmia
4 dl vettä
3/4 dl sokeria
2 rkl perunajauhoja + 1/2 dl vettä

Vaniljakiisseli:

4 dl maitoa
½ dl sokeria
1/2 tl vaniljasokeria (tai ½ vaniljatanko)
1 rkl maizena
marenkia
Koristeeksi: kokonaisia vadelmia,
tomusokeria ja sitruunamelissaa

Mittaa vesi, vadelmat ja sokeri kattilaan. Voit käyttää myös muita marjoja, vaikka mansikoita. Anna seoksen kiehua miedolla lämmöllä kannen alla, kunnes marjat ovat soseutuneet. Sekoita perunajauhot ja vesi keskenään. Lisää seos ohuena nauhana kuumaan liemeen koko ajan sekoittaen. Anna kiisselin kiehahtaa. Jäähdytä.

Mittaa maito, sokerit ja maizena kattilaan ja kuumenna koko ajan sekoittaen. Lisää myös tuore vaniljatanko mikäli käytät sitä. Anna kiehua miedolla lämmöllä muutama minuutti. Jäähdytä.

Annostele kiisselit jälkiruokakulhoihin siten, että laitat alimmaiseksi vaniljakiisseliä, sen päälle varovasti vadelmakiisseliä. Voit vuorotella useampiakin kerroksia. Lisää lopuksi päälle murennettua marenkia ja kokonaisia vadelmia. Halutessasi ripottele pinnalle siivilän läpi tomusokeria ja lisää sitruunamelissan lehti.

JUHLAVA JÄLKIRUOKA: TYRNIÄ JA PANNACOTTA

Reseptissä yhdistyvät helppotekoinen italialainen klassikko jälkiruoka ja raikas satakuntalainen tyrnimarja, joka on varsinainen vitamiinipommi. Kumoa valmis pannacotta tarjolle tai tarjoa suoraan annoskulhosta – miten vain, hymy nousee suupieliin.

3 dl	kuohukermaa
2	liivatelehteä
1 dl	sokeria
1 dl	maustamatonta jogurttia tai ranskankermaa
1	laakerinlehti ripaus suolaa

Tyrnikeitto:

3 dl	tyrnimehua
11/2 dl	(ruoko)sokeria
1 rkl	perunajauhoja + tilkka vettä koristeeksi kokonaisia tyrnimarjoja

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 5 minuuttia. Kuumenna kerma, sokeri ja laakerinlehti kattilassa. Ota kattila pois liedeltä ja anna makuuntua hetki. Nouki laakerinlehti pois. Lisää puristetut liivatelehdet lämpimään liemeen ja sekoita kunnes liivate on sulanut. Lisää jogurtti sekä ripaus suolaa ja sekoita. Kaada seos vedellä kasteltuihin annosvuokiin (esim. pieniin kahvikuppeihin) ja hyydytä jääkaapissa vähintään 3 tuntia.

Kuumenna tyrnimehu ja sokeri kattilassa. Sekoita perunajauho tilkkaan kylmää vettä ja lisää seos joukkoon. Sekoita ja kuumenna kunnes keitto sakenee. Jäähdytä. Kumoa pannacotat tarjoilulautaselle. Valuta päälle tyrnikeittoa ja koristele halutessasi kokonaisilla tyrnimarjoilla.

TIESITKÖ, ETTÄ

Tyrni on Satakunnan maakuntamarja. Suurin osa kaupasta löytyvästä tyrnistä on kasvatettua, mutta Satakunnan luodoilla kasvaa villityrniä voi löytää esimerkiksi kalamarkkinoilta ja erikoisliikkeistä.





Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Rahoitus Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta
Satakunnan ELY-keskuksen kautta.

PYHÄJÄRVI INSTITUTE

Pyhäjärvi-instituutti
Eura, puh. (02) 838 0600
toimisto@pji.fi
www.pyhajarvi-instituutti.fi

Satafood 

Satafood Kehittämisyhdistys ry
Huittinen, puh. (02) 620 6319
satafood@satafood.net
www.satafood.net

 ProAgria Länsi-Suomi

ProAgria Länsi-Suomi
Pori, puh. 020 747 2550
info.lansi@proagria.fi
www.proagria.fi/lansi

