



Koukkukalastuksen koulutus – rakenna, pyydä ja valmista itse!

Tule mukaan maksuttomiin luonnontuotteiden keräämisen koulutuksiin!

Tule oppimaan 13.4.-17.4.2026 **koukkukalastusta alusta loppuun** – turvallisesti, käytännöllisesti ja elämyksellisesti. Koulutuksessa yhdistyvät selkeä teoria muun muassa Kalastuslaki, turvallisuus jäällä, omien pyydysten rakentaminen, pyynti luonnossa sekä saaliin käsittely ja valmistus avotulella. Lähdet kotiin itse tekemilläsi pyydyksillä, varmoilla rutiineilla ja uusilla taidoilla.

Koulutuksen järjestää KSAK Oy:n (Koillis-Suomen Aikuiskoulutus) Luonnontuotealan kehittäminen Koillismaalla -hanke. Hanke on Euroopan sosiaalirahaston osarahoittama.

Miksi mukaan?

- Opit pyytämään tuoretta kalaa vedestä lautaselle.
- Saat kädestä pitäen opastusta kalastuslaista, solmuista, turvallisuudesta ja pyynnin nikseistä.
- Tekemällä oppii: jokainen rakentaa oman setin koukkuja – niin monta kuin haluaa.
- Kokonainen ketju hallussa: pyyntipaikat (hauki & made), syötin hankinta, koukkujen laitto ja kokeminen, saaliin käsittely ja kalan valmistus avotulella.
- Tarvikkeet helposti: materiaalit koukkujen rakentamiseen saatavilla yhteistyössä Kuusamon Tärpin kanssa.
- Sopii aloittelijalle ja harrastajalle: et tarvitse aiempaa kokemusta – uteliaisuus riittää.

Mitä tarvitset mukaan?

- Maanantaina 13.4.2026 teoria luokassa (sisävarustus)
- Tiistaina 14.4.2026 olemme maastossa. Säänmukainen ulkoiluvälineistö ja lämpimät varavaatteet.
- Retkievää ja kuumaa juomaa termokseen.
- Omat pilkkivälineet ja syötit (ei pakollinen).
- Halutessasi oma fileointiveitsi/monitoimityökalu.

Osallistujamäärä ja paikka

Mukaan mahtuu **enintään 15** henkilöä. Ilmoitamme koulutuksen ohjelman osallistujille sähköpostitse noin viikko ennen aloitusta.

Koukkukalastuksen teoria (13.4.2026) pidetään KSAK-luokassa osoitteessa Airotie 2b, Kuusamo. Ruoanvalmistuksen (17.4.2026) aloitusaika ja -paikka ilmoitetaan myöhemmin osallistujille.

Lisätietoja kouluttajilta!

Jarmo Pitkänen puh. 040 480 8667, jarmo.pitkanen@ksak.fi

Erkki Karjalainen puh. 040 482 1251, erkki.karjalainen@ksak.fi

Ohjelma

13.4. Koukkukalastuksen teoria

14.4. Pyydysten asettaminen

15.-16.4 Omien pyydysten

laittaminen ja kokeminen itsenäisesti

17.4. Ruoan valmistus saaliskaloista

ja villimausteiden yhdistäminen (Studioravintola Tundra)

Ilmoittautuminen 6.4 mennessä

<https://link.webropol.com/ep/Koukkukalastus2026>



Mahdollisuus huippuasiantuntijoiden opetukseen!

Villiruokamestari, chef **Jarmo Pitkänen** on jo pitkään kehittänyt villiruokaa Tundra-ravintolassaan. **Erkki Karjalaisella** puolestaan on takanaan vuosikymmenten ura erä- ja luonto-oppaana ja luontoalan kouluttajana.

Koulutuksissa pääset kuulemaan ja oppimaan heidän ravintola- ja matkailualan kokemuksistaan.