



## Luonnonmarjojen keruun koulutus – opi tunnistamaan, keräämään ja hyödyntämään Suomen metsien parhaat marjat!

### Tule mukaan maksuttomiin luonnontuotteiden keräämisen koulutuksiin!

Luonnontuotealan kehittäminen Koillismaalla -hanke järjestää koulutuksia, joissa opit keräämään ja käsittelemään luonnonmarjoja turvallisesti ja laadukkaasti. Koulutuksen jälkeen voit jatkaa marjojen keräämistä omatoimisesti, hyödyntää taitoja ruoanlaitossa tai edetä luonnontuotealan opintoihin.

Koulutuksissa painotetaan, miten luonnonmarjat voidaan yhdistää myös matkailutuotteisiin, esimerkiksi ruoka- ja luontoelämyksiin.

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

#### Miksi mukaan?

- Opi tunnistamaan tärkeimmät luonnonmarjat ja erotat helposti myös samannäköiset lajit.
- Saat varmuutta käytännön keräämiseen, koska työskentely tapahtuu ohjatusti maastossa.
- Hallitset koko marjankäsittelyn ketjun: Tunnistaminen → kerääminen → käsittely → käyttö.
- Opi jalostamaan marjoja ruoanlaittoon, säilöntään ja matkailupalveluihin.

#### Mitä tarvitset mukaan?

- Säänmukainen ulkoiluvälineistö ja lämpimät varavaatteet
- Juomapullo ja retkievää
- Oma keruuastia (esim. poimuri, sanko, kori)
- Halutessasi oma puukko tai monitoimityökalu

#### Osallistujamäärä ja paikka

Ilmoitamme koulutuksen ohjelman osallistujille sähköpostitse noin viikko ennen aloitusta. Osallistujamäärä on **enintään 15**.

Marjojen teoria (3.8.2026) pidetään KSAK-luokassa osoitteessa Airotie 2b, Kuusamo. Ruoanvalmistuksen (7.8.2026) aloitusaika ja -paikka ilmoitetaan myöhemmin osallistujille.

#### Lisätietoja kouluttajilta!

Jarmo Pitkänen puh. 040 480 8667, [jarmo.pitkanen@ksak.fi](mailto:jarmo.pitkanen@ksak.fi)

Erkki Karjalainen puh. 040 482 1251, [erkki.karjalainen@ksak.fi](mailto:erkki.karjalainen@ksak.fi)

### Ohjelma

3.8. Marjojen teoria

4.8. Marjan keruu maastossa (ohjattu)

5.–6.8. Omatoiminen marjojen keruu

7.8. Marjat keittiössä (ohjattu)

### Ilmoittautuminen 27.7. mennessä

<https://link.webropol.com/ep/marjat2026>



### 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.