



## Riistakoulutus – opi vastuullista riistanhankintaa ja villien makujen hyödyntämistä!

### Tule mukaan maksuttomiin luonnontuotteiden keräämisen koulutuksiin!

Tule oppimaan riistanhankintaa turvallisesti, käytännöllisesti ja elämyksellisesti.

Koulutuksessa yhdistyvät metsästyksen teoria, omatoiminen riistanhankinta maastossa sekä riista-raaka-aineiden käsittely ja käyttö keittiössä yhdessä villiyrtytien kanssa.

Saat varmat tiedot ja taidot, joita voit hyödyntää omassa arjessa, harrastuksessa tai matkailutuotteiden kehittämisessä.

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

#### Miksi mukaan?

- Saat varmuutta ja taitoa riistan vastuulliseen metsästyksen (Lait, turvallinen aseenkäsittely, maastossa liikkuminen yms.)
- Opit käytännön liikkumisen maastossa, turvallisesti ja ohjatusti.
- Hallitset koko prosessin: Teoriasta maastoon – riistan käsittelystä aina ruoanvalmistukseen.
- Opit yhdistämään riistan ja villiyrtyt maukkaisiksi ja nykyaikaisiksi ruokatuotteiksi.
- Helppo aloittaa: aiempaa kokemusta ei tarvita.

#### Mitä tarvitset mukaan?

- Säänmukainen ulkoiluvälineistö (tarkennetaan osallistujille etukäteen)
- Juomapullo ja retkievät
- Jos olet jo metsästäjä, niin luvat ja ase mukaan

#### Osallistujamäärä ja paikka

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

Metsästyksen teoria (12.10.2026) pidetään KSAK-luokassa osoitteessa Airotie 2b, Kuusamo. Ruoanvalmistuksen (16.10.2026) 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

12.10. Metsästyksen teoria (luokka)

13.10. Metsästyksen maastossa (ohjattu)

14.–15.10. Riistanhankinta itsenäisesti

16.10. Riista ja yrtyt keittiössä (ohjattu)

### Ilmoittautuminen 5.10. mennessä

<https://link.webropol.com/ep/riista2026>



### 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.