



Sienikoulutus – opi tunnistamaan, keräämään ja hyödyntämään luonnon sienet turvallisesti!

Tule mukaan maksuttomiin luonnontuotteiden keräämisen koulutuksiin!

Tule oppimaan luonnonsienten tunnistamista, keräämistä ja käyttöä – turvallisesti, käytännöllisesti ja elämyksellisesti.

Koulutuksessa yhdistyvät selkeä teoria, maastossa tapahtuva sienten keruu sekä esikäsittely ja käyttö ruoanlaitossa. Saat varmat rutiinit ja taidot, joiden avulla voit jatkaa sienestystä omatoimisesti tai hyödyntää osaamistasi matkailu- ja ruokapalveluissa.

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

Miksi mukaan?

- Tunnistat tärkeimmät ruokasienet ja opit välttämään vaaralliset lajit.
- Saat varmuutta käytännön keräämiseen ohjatun maastoharjoittelun kautta.
- Opit käsittelemään ja käyttämään sieniä ruoanlaitossa sekä hyödyntämään niitä matkailutuotteissa.
- Helppo aloittaa: Et tarvitse aiempaa kokemusta.

Mitä tarvitset mukaan?

- Säänmukainen ulkoiluväri ja lämpimät varavaatteet
- Juomapullo ja retkiretkievät
- Keruukori tai paperipusseja
- Sieniveitsi

Osallistujamäärä ja paikka

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

Sienet teoria (24.8.2026) pidetään KSAK-luokassa osoitteessa Airotie 2b, Kuusamo. Ruoanvalmistuksen (28.8.2026) 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

24.8. Sienet teoria (luokka)

25.8. Sienet keruu maastossa (ohjattu)

26.–27.8. Sienten keruu itsenäisesti

28.8. Sienet keittiössä (ohjattu)

Ilmoittautuminen 17.8. mennessä

<https://link.webropol.com/ep/sienet2026>



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.