



# Talvikalastus – koulutus. Opi talvikalastusta, pyydystekniikoita ja luonnon makujen yhdistämistä!

## Tule mukaan maksuttomiin luonnontuotteiden keräämisen koulutuksiin!

Tule oppimaan talvikalastusta alusta loppuun – turvallisesti, käytännöllisesti ja elämyksellisesti.

Koulutuksessa perehdytään selkeän teoriaosuuden lisäksi käytännön kalastukseen: verkkojen ja koukkujen käyttämiseen, pyydysten asettamiseen ja kokemiseen sekä saaliin käsittelyyn.

Koulutus päättyy ruoanvalmistukseen, jossa yhdistetään saaliskalat ja villimausteet maukkaiksi annoksiksi.

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

### Miksi mukaan?

- Opi käyttämään sekä verkko- että koukkupydyksiä turvallisesti ja tehokkaasti.
- Saat varmuutta talvikalastukseen: Välineet, jääturvallisuus, pyydysten asettaminen ja kokeeminen.
- Opi fileroimaan ja käsittelemään saaliskalan oikein.
- Yhdistät villiyrtit ja kalasaaliin nykyaikaisiksi, maukkaiksi ruokalajeiksi.
- Kokonainen ketju haltuun: Teoriasta maastopohjaiseen tekemiseen ja keittiöön asti.

### Mitä tarvitset mukaan?

- Säänmukainen ulkoiluvälineistö ja lämpimät varavaatteet
- Juomapullo ja retkievät
- halutessasi omat pilkkivälineet (ei pakollinen)
- mahdollinen oma fileointiveitsi / monitoimityökalu

### Osallistujamäärä ja paikka

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

Talvikalastuksen teoria (9.11.2026) pidetään KSAK-luokassa osoitteessa Airotie 2b, Kuusamo. Ruoanvalmistuksen (13.11.2026) 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

23.11. Talvikalastuksen teoria (luokka)

24.11. Pyydysten asettaminen (**säävaraus**, ohjattu)

25.–26.11. Omatoiminen kalastus

27.11. Kalat ja yrtit keittiössä (ohjattu)

## Ilmoittautuminen 16.11. mennessä

<https://link.webropol.com/ep/talvikalastus2026>



## 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.