

LAPPIA LIVING LABS

Kestävää kasvua  
paikallisista raaka-  
aineista



*Uutiskirje 7, toukokuu 2026*

Tervetuloa tutustumaan **Lappia Living Labs** -hankkeen alkukesän uutiskirjeeseen, joka sisältää hankkeen kuulumiset, tilannekatsauksen ja tietoa tulevista tapahtumista.

## Hankkeen kuulumiset

Lappia Living Labs –hanke päättyy 30.6.2026. Odotamme rahoittajalta päätöstä Lähiruokaopisto-hankkeelle, joka tullaan toteuttamaan Living Labs -ympäristöjä hyödyntäen. Kiitos laajalle verkostollemme hienosta yhteistyöstä! Toivomme yhteistyötä myös jatkolle. Jatkamme uutiskirjeen lähettämistä uudessa hankkeessa.

### Konttikatsaus

Kaikki viisi hankkeen käsittelykonttia on käyttöön otettu Louella ja Muoniossa. Kehittämistoiminta konteissa on käynnistynyt. Hankekontit ovat käytössä verkostomme kehittämistoimintaan, jota voidaan toteuttaa esim. hankkeissa tai hankeyhteistyönä toteutettavassa työpajatoiminnassa tai useamman toimijan yhteistyöpilotissa. Ohjevideot kehittämissympäristöjen käyttöön tulevat löytymään Lappia Living Labs youtube-kanavalta: <https://www.youtube.com/playlist?list=PLk9KWDuOM0yZKIWI0i3IXVGIEMARYk3tx>

### Louella sijaitsevat kontit:



## Muoniossa sijaitsevat kontit:



## Tulevat tapahtumat

### Louen maalaistori 26.5. klo 14 – 18

Tervetuloa Louen maalaistorille tiistaina 26.5. klo 14–18. Tapahtuma järjestetään Ammattiopisto Lappian Louen toimipisteessä Tervolassa. Maalaistori tarjoaa mahdollisuuden tutustua paikalliseen tuotantoon, lähiruokaan sekä käsityöläisten ja pientuottajien tuotteisiin. Lämpimästi tervetuloa! 🌻

# Louen maalaistori

ti 26.5. klo 14 - 18

AMMATTIOPISTO LAPPIA LOUE,  
KÄTKÄVAARANTIE 69, TERVOLA



KOULUTILAN TAIMIMYYNTIÄ, PAIKALLISTEN TUOTTAJIEN TUOTEMYYNTIÄ, SEKÄ HANKKEIDEN JA ELINTARVIKOKONTTIEN ESITTELYÄ.

LAPPIA

Euroopan unionin osarahoittama

LAPIN LIITTO

Luke

Elinvoimakeskus

Maalaistorilla tapahtuu: 🌱 puutarha-alan taimimyyntiä (vihannekset ja mausteyrtit) 🌱 mahdollisuus myydä ja vaihtaa ryssäpulien istukkaita tai muita taimia 🏡 tilapuodissa myynnissä mm. koulutilan lihatuotteita ja lapinlehmän maidosta tehtyä jäätelöä 🌱 pientuottajat myyvät elintarvikkeita ja käsitöitä, mm. poron sisnanauhoja, retkiruokatuotteita ja muuta mukavaa! 🍅 Lappia Living Labs -hankkeen elintarvikekonttien esittelyt klo 16 ja 17 🍅 pakastekuivattuja maistiaisluonnontuotteista 🍅 Lapin avomaan tuotannon kehittäminen ja Lappilaista kalaa ammattikeittäille -hankkeiden lähiruokamaistiaisia 🍅 mukana myös Pohjois-Suomen maa- ja kotitalousnaiset

Tilaisuuden järjestävät Kestävää kasvua paikallisista raaka-aineista - Lappia Living Labs ja Lapin avomaan tuotannon kehittäminen -hankkeet. Tilaisuus järjestetään "[Mitä huoltovarmuus tarkoittaa maataloudelle Lapissa](#)" -seminaarin yhteydessä.

## Muonion konttipuiston avoimet ovet osana Muonion toukomarkkinoita 27.6. klo 10-14

Tervetuloa tutustumaan luonnonraaka-aineiden ja viljeltyjen raaka-aineiden käsittelykontteihin ja maistelemaan luonnonherkkuja! Konttipuisto sijaitsee Lappian toimipaikan takapuolella Oijustien puolella osoitteessa Koulutie 8 Muonio.

## Toukomarkkinat

Muoniossa 27.5. klo 10 - 14

**"Konttipuiston avoimet ovet"**

Ammattiopisto Lappian kehittämissympäristöissä

Pääset tutustumaan luonnonraaka-aineiden ja viljeltyjen raaka-aineiden käsittelykontteihin ja maistelemaan luonnonherkkuja.

Tilaisuuden järjestää Lappia Living Labs - kestävä kasvua paikallisista raaka-aineista -hanke  
Ammattiopisto Lappia

LAPPIA

Euroopan unionin osarahoittama

LAPIN LIITTO

Toukokuussa tapahtuu!

## Toukomarkkinat

Muoniossa 27.5. klo 10 - 14

Lappialla (Koulutie 8) mm. luontoon liittyviä työnäytöksiä, kehittämissympäristöjen avoimet ovet, taimivaihtopiste sekä luonnontuotemaistiaisia. **Yhtenäiskoululla** (Opintie 3) Lasse paahtaa kahvipapuja. **Hallipihalla** (Pirkantie 43) paikalliset luonnontuoteyrittäjät esittelevät tuotteitaan.

Tule mukaan kohtaamaan paikallisia toimijoita ja tutustumaan luontoalan tarjoamiin mahdollisuuksiin!

LAPPIA

Euroopan unionin osarahoittama

LAPIN LIITTO

LEADER

Tunturi-Lappi

## Lähiuokapöytä Muoniossa 2.6. klo 18-20

Tervetuloa juhlistamaan yhteistä hanketaivalta **keskustelutilaisuuteen lähiuokapöydän ääreen!** Tarjolla on herkullinen kattaus paikallisista raaka-aineista valmistettuja ruokia ja juomia. Alkumaljat nautitaan Konttipuistossa. Menuussa on hyödynnetty hankkeessa kerättyjä ja jatkojalostettuja luonnontuotteita. Maksuton tilaisuus on tarkoitettu hankkeen verkostoyrityksille. Paikkoja tarjolla rajoitetusti. Laita heti viestiä [anu.heikkinen\(at\)lappia.fi](mailto:anu.heikkinen(at)lappia.fi) jos haluat mukaan. Ilmoita samalla, jos haluat tuoda jonkin oman tuotteesi osaksi lähiuokapöytää. Lämpimästi tervetuloa!



LAPPIA LIVING LABS -lähiuokapöytä verkostoyrityksille

### Herkutellaan yhdessä

Ti 2.6. klo 18.00-20.00

*Tervetuloa kanssamme Muonioon juhlistamaan yhteistä hanketaivalta. Laitamme pöydän koreaksi.*

Ammattiopisto Lappia, Koulutie 8, 99300 Muonio

LAPPIA Euroopan unionin osarahoittama LAPPIN LIITTO

## Pikapakastamisen demoviikot Louella 1.-12.6.



LAPPIA LIVING LABS -DEMOVIIKOT

### Pikapakastetaan luonnonraaka-aineita Louella

1.-12.6.2026  
kesäkuun kaksi ensimmäistä viikkoa

*Tervetuloa testaamaan pikapakastuskonttia!  
Mahdollisuus pikapakastaa luonnonraaka-aineita esim. kuusenkerkkää, nokkosta ja koivunlehteä.*

Ammattiopisto Lappia, Kätkävaarantie 69, 95340 Loue, Tervola

**Ota yhteyttä:**  
[anna-riikka.lavia\(at\)lappia.fi](mailto:anna-riikka.lavia(at)lappia.fi)

LAPPIA Euroopan unionin osarahoittama LAPPIN LIITTO

Tule

testaamaan alkukesän satokauden luonnonraaka-aineiden pikapakastamista Louen pikapakastuskontilla. Voit tuoda raaka-aineita mukanasasi tai kerätä kuusenkerkkää, nokkosta tai koivunlehtiä koulutilan alueelta. Kokeilueriä on mahdollisuus pakata vakuumpusseihin. Ole yhteydessä ja sovitaan tarkemmasta ajankohdasta!

## Pidetyt kumppanikahvilat

## Pakastekuivauksen keväiset demotyöpajat Muoniossa

## Retkiruokien pakastekuivaustyöpaja



Demotyöpajassa pakastekuivattiin täysin valmiita maustettuja retkiruokia, joissa raaka-aineina oli käytetty mm. herkkutattia, nokkosta, pastaa, perunaa, väinönputkea, kuusenkerkkää ja leipäjuustoa. Kuivaukset onnistuivat todella hyvin. Perunasta tuli huokoista, riisistä ja pastasta kuivia. Jopa öljyiset koostumukset toimivat hyvin pakastekuivattuina. Kuivattu leipäjuusto oli myös iloinen yllätys. Tuotteiden ennallistaminen onnistui myös hyvin. Voit tutustua tarkemmin kuivauskokemuksiin ja tuotoksiin Lappia Living Labs youtube-kanavalla:

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLk9KWDuOM0yZKIWI0i3IXVGIEMARYk3tx>

## Pakastekuivaustyöpaja luonnontuotteille

Demotyöpajassa kuivatettiin voikukkaa, vadelmanlehtiä, pihlajansilmua ja nokkosta. Kuivaus onnistui hyvin. Tuotteet pakattiin ilmatiiviisti, tällä kertaa minigrippusseihin. Tarkoituksena testata, miten säilyvät näissä pakkauksissa. Kuivattuja tuotteita hyödynnettiin myöhemmin mm. kosmetiikan työpajassa toukokuulla Virossa Pärnussa voikukkafestareilla. Voikukat oli säilyneet hyvin, värikin oli edelleen hyvä. Toki ne olivat olleet pimeässä n. 2 kk. Testaus jatkuu edelleen.



## Luonnonmaut lähilihassa Louella 24.3.2026

Hankkeemme järjesti yhteistyössä Lapin lähiliha -hankkeen kanssa Louella tilaisuuden teemalla ”Luonnon maut Lapin lähilihassa”.

Paikalle saapui hyvä joukko niin lihantuottajia, kehittäjiä kuin luonnontuotealasta kiinnostuneitakin. Päivän aikana kuulumme hankkeemme Jennin ja Anna-Riikan puheenvuorot luonnonraaka-aineiden hyödyntämisestä lihatuotteissa sekä kokemuksia asiakaslähtöisestä tuotekehityksestä. Henna Kukkonen esitteli Artesaaniruoka-konseptia ja sen mahdollisuuksia lihantuottajille. Maistelimme ja arvioimme @louenkoulutilan luonnonraaka-aineilla maustettuja lapinlehmänmakkaraita, joissa oli hyödynnetty niin marja-, yrtti- kuin sienijauheita. Herkullisia olivat! Näitä on myynnissä rajoitettu erä Louen kyläkaupalla @louen\_kylakauppa sekä @louenkoulutilan tilapuodissa.

Lopuksi tutustuimme Lappia Living Labs -hankkeen kehittämissympäristöihin konttipuistossa. Pikapakastus- ja marjaravistuskontti herättivät kiinnostusta ja kysymyksiä.



### Benchmarking-matka Viroon Pärnuun 14.-18.5.2026

Matkalle osallistui toistakymmentä luonnontuote- ja elintarvikealan yrittäjää ja kehittäjää hanketyöntekijöidemme Anun ja Raunin lisäksi.

Matkustimme yöjunalla Rovaniemeltä Helsinkiin, lautalla Viroon ja lopuksi tila-autoilla Pärnun alueelle. Koko matkan ajan meillä oli mukana paikallisopas Anneli Koppel, joka on opiskellut luonnontuoteneuvojaksi Lappialla. Majoituimme Virossa **Sassi talu horsefarm** -hevostilalla.



Virossa tutustuttiin kolmena päivänä luonnontuotteisiin ja lähiruokaan liittyviin kohteisiin ja palveluihin. Kohteina olivat mm. **Mamm&Frukt viinitila**, jossa ohjelmaan kuului viinin maistelu ja itse tehdyt pitsat paikallisen pitsamestarin opastuksella. Mehiläistuotantoon tutustuttiin **Mehiläistila Aeglanessa** sekä **Voikukkafestareihin** Kihlepassa.



Savusaunaelämys koettiin kohteessa **Wiire suitsusana**, jossa tilan yrittäjä kertoi saunomisen perinteistä ja ohjeisti saunomista ja peseytymistä savusaunassa.



Käyntikohteena oli myös **Talutorg-luomumaatila**, jossa kasvatetaan ja myydään oman kasvihuoneen ja avomaan luomuviljelytuotteita. **Tammen tilan yrttipuutarhan** kokoelmassa oli yli 500 erilaista mauste-, tuoksu-, ja lääkeyrttilajia. Yrtteihin voi tutustua käyttäen kaikkia viittä aistia; koskemalla, kuuntelemalla, haistamalla, maistamalla ja katselemalla. Yrttipuodista löytyi mukaan ostettavaksi runsas valikoima tilalla valmistettuja luonnollisia teesekoituksia, mausteita, juustohilloja ja muita jännittäviä tuotteita.

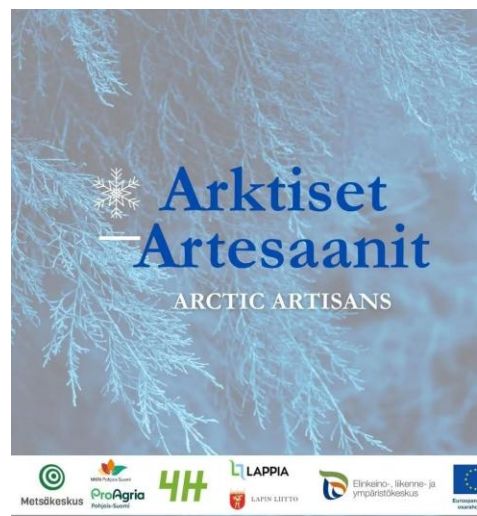


## Muuta ajankohtaista

### Arktiset Artesaanit pop-up osaston yhteismyymäkonsepti

Arktiset Artesaanit -yhteismyymäkonseptia on valmisteltu ja edistetty kesästä 2025 lähtien Luonnontuotteita pohjoisesta - ja Lappia Living Labs -hankkeiden sekä toimintaan hakeutuneiden Lapin ja Pohjois-Pohjanmaan luonnontuotealan yrittäjien kanssa. Yhteismyynnin pilotointi tehtiin Oulun kulttuuripääkaupunkivuoden avajaisissa 16.-17.10.2026. Saadut opit ja kokemukset olivat hyviä ja kehityskelpoisia mm. etukäteisohjeisiin, näytteillepanoon, sääoloihin varautumiseen ja myyntiin liittyen. Toimintamallia hiotaan edelleen yhteistyössä kaikkien halukkaiden yrittäjien kanssa. Tavoitteena on ketterä ja muuntuva pop up -osasto, jota voidaan eri yrittäjäkokoonten avulla viedä vetovoimaisiin tapahtumiin ja paikkoihin. Valmistuva yhteismyymäkonseptin ohjeistus julkaistaan: <https://www.lappia.fi/hanke/kestavaa-kasvua-paikallisista-raaka-aineista-lappia-living-labs-kehittamis-ja-investointihankkeet/>

Lisätietoa konseptista voit lukea: <https://lapinelintarviketalo.fi/arktiset-artesaanit/>



### Kohti uudistavaa ruuantuotantoa

Kiinnostaako sinua uudistava viljely ja kestävä ruuantuotanto? Olit sitten pienviljelijä tai toimit isommalla peltoalalla, tai haluaisit muuten vain oppia aiheesta lisää, voit tulla mukaan Kohti kestävä ruuantuotantoa JOTPA-hankkeeseen.

Joustavat ja maksuttomat Teams- torstaituokiot ja webinaarit johdattavat sinut kuulemaan viljelijöiden kokemuksia ja uusinta asiantuntijatieta esimerkiksi maan kasvukunnon parantamisesta, viljelytekniikoista, ravinnekierrosta, turvepeltojen hyödyntämisestä ja muista ajankohtaisista aiheista. Kaikista tilaisuuksista tehdään tallenteet, joten osallistuminen ei ole aikaan sidottua.

Jos haluat tulla mukaan, ota yhteys Anna-Riikkaan (wa 040 5200 667 tai sähköposti anna-riikka.lavia@lappia.fi). Sovitaan tapaaminen, jossa selvitetään yhdessä, mikä juuri sinua kiinnostaa ja miten voisimme siihen kiinnostukseen vastata.

[Kestävä kasvua paikallisista raaka-aineista - Lappia Living Labs -hankesivu](#)



[Lappia Living Labs](#)



[@lappialivinglabs](#)

**Kaikki Lapin elintarvike- ja luonnontuotealan hankkeet löydät [www.lapinelintarviketalo.fi](http://www.lapinelintarviketalo.fi)**

Seuraa myös sivun tapahtumakalenteria!

### **Hae opiskelemaan luonnontuotealaa!**

Haku luontoalan erikoisammattitutkintoon on käynnissä, linkki koulutushakuun alla.

[Luontoalan erikoisammattitutkinto, luonnontuotekehittäjä - lappia.fi](#)

### **Lappia Living Labs -hanketiimin yhteystiedot**

Hankkeen kotipaikat ovat Ammattiopisto Lappian maaseutuyrittäjyyden osaamiskeskuksessa Louella (Kätkävaarantie 69, 95340 Loue) ja Tunturi-Lapin osaamiskeskuksessa Muonion toimipaikassa (Koulutie 8, 99300 Muonio).

**Anna-Riikka Lavia**, projektipäällikkö, Loue  
puh. +358 40 152 4043, [anna-riikka.lavia@lappia.fi](mailto:anna-riikka.lavia@lappia.fi)

**Jenni Sjöman**, projektisuunnittelija, Loue  
puh. +358 40 167 6599, [jenni.sjoman@lappia.fi](mailto:jenni.sjoman@lappia.fi)

**Rauni Korva-Hyötylä**, projektipäällikkö, Muonio  
puh. +358 40 185 6425, [rauni.korva-hyotyla@lappia.fi](mailto:rauni.korva-hyotyla@lappia.fi)

**Anu Heikkinen**, projektisuunnittelija, Muonio  
puh. +358 40 184 1411, [anu.heikkinen@lappia.fi](mailto:anu.heikkinen@lappia.fi)

*Psst... Jos et halua enää vastaanottaa Lappia Living Labs -uutiskirjettä, niin vastaa tähän viestiin.*