Metsän yllättävimmät aarteet – Uudenlaisia tuotteita ja elämyksiä sienistä

17.11.2026



Euroopan unionin osarahoittama

samk | Matkailun kehittämiskeskus

ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi

Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN

Ohjelmassa

Tervetuloa päätöswebinaariin!

Matkailuasiantuntija Anna Rinteinen, MKN Itä-Suomi

Sienet inspiraation lähteenä: Sieniparfyymin tarina

Sienikuningatar Saimi Hoyer

Metsästä tuotteeksi – sienistä elämyksellisiä matkailupalveluita

Erä- ja luonto-opas & yrittäjä Ville Anttila, Retkeileville Oy

Mustien trumpettien kutsu - sienimetsään haltioitumaan

Puheenjohtaja Topi Linjama, Pohjois-Karjalan Sieniseura

Voiko sieniretki olla taide-elämys? Kokemuksia luovista luontokonsepteista

Yrittäjä Päivi Lehtonen, Perinnepata

klo 15.05–15.10 LYHYT TAUKO

Kokemuksia ja vinkkejä ruokasienten kotikasvatuksesta,

Kotitarvesieniviljelijä Tarleena Saarela

Sienireseptikilpailun tulosten julkistus sekä sienireseptivihkon julkaisu,

ruoka- ja luonnontuoteasiantuntija Kirsi Sahrman-Hauhia, MKN Itä-Suomi

Hankkeen tuloksia, päätössanat ja kiitokset, *projektipäällikkö Terja Wahlberg, Matkailun Kehittämiskeskus*

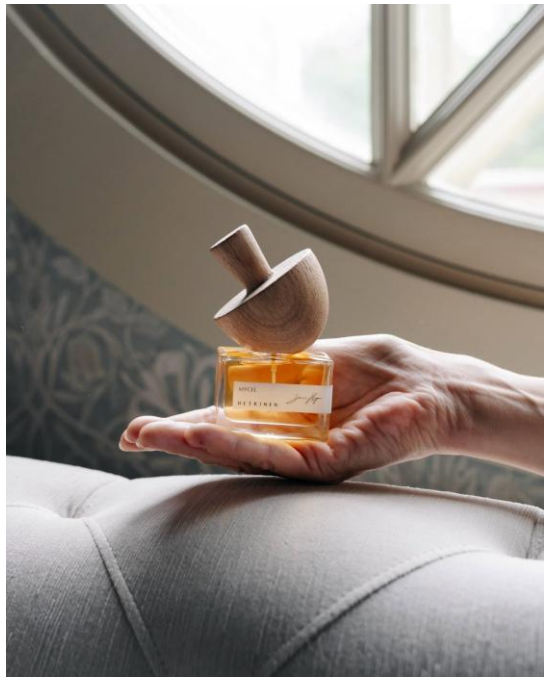


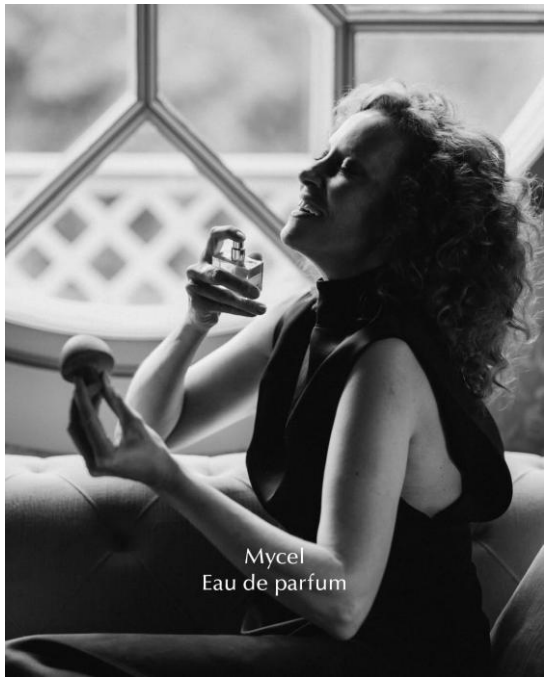
Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
MKN Itä-Suomi ProAgria Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN

Sienet inspiraation lähteenä: Sieniparfyymin tarina









Sienikuningatar Saimi Hoyer

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN



Retkeileville Oy
Anuntilantie 10
27100 Eurajoki

+358 40 534 7739
retkeileville@gmail.com
www.retkeileville.fi

Y-tunnus 3436340-8
Kotipaikka: Rauma
: @retkeileville

Kun tumma puku ja läppäri vaihtuivat kuoritakkiin ja karkkuun...

- Luonto ja luonnonantimet läsnä jo lapsuudesta lähtien
- Kauppatieteiden maisteri & lähes 20 vuoden työura tilintarkastajana
- Yrittäjäuran alun varasuunnitelma "Neljä vuodenaikaa Oy" jalostui 10 vuotta myöhemmin Retkeileville Oy:ksi.
- Vahva kokemus luonnon hyvinvointia edistävistä vaikutuksista. Harrastukset ja ruokakulttuuri jo entuudestaan luontopainotteista.
- Ammatillinen pätevyys Eräkarkusta (erä- ja luonto-oppaan ammattitutkinto)
- Retkeilevillen "Hiljennä hetkeksi" –filosofia + korkeatasoiset ruokaelämykset luontokohteissa. Ruoka valmistetaan itse kerätyistä lähiseudun luonnon parhaista raaka-aineista.
- Luontoäiti on paras yhtiökumppani







Retkeileville Oy
Anuntilantie 10
27100 Eurajoki

+358 40 534 7739
retkeileville@gmail.com
www.retkeileville.fi

Y-tunnus 3436340-8
Kotipaikka: Rauma
: @retkeileville

Jos metsään haluat mennä nyt, sä takuulla onnistut.

Sienestys sopii jokaiselle

- Sienestyksen elämyksellisyys on rinnasteinen kalastus- ja metsästyskokemukseen.
- Etsinnän ja löytämisen ilo - sukupolvesta, kalustosta tai kokemuksesta riippumatta
- Saalistakuu käytännössä aina
- Elämyksen asiakkaalle tuomaa lisäarvoa voidaan helposti kasvattaa.
- Sienestys on osa suomalaista perimää

Sieniretken monet näkökulmat

- Teemalliset retket
- Osallistavat retket
- Sesongin parhaat
- Lähimetsän herkut
- Asiakkaan osaamisen kehittäminen
- Aistit työllistävä sekä opettavainen lisäohjelmanumero







Retkeileville Oy
Anuntilantie 10
27100 Eurajoki

+358 40 534 7739
retkeileville@gmail.com
www.retkeileville.fi

Y-tunnus 3436340-8
Kotipaikka: Rauma
: @retkeileville

Vinkit onnistuneelle sienestyselämykselle

Ennen retkeä

- Luvanvaraisuus liiketoimintaa harjoitettaessa (vrt. jokaisenoikeudet)
- Ajantasainen aluetuntemus kohdemetsästä
- Taustatyö asiakasryhmästä (ryhmän koko, kokemus, kieli- ja kulttuurierot)
- Ajankäyttö suhteessa retken aktiviteetteihin
- Varusteet turvalliseen ja sujuvaan retkeen
- Asiakkaan informoiminen säänmukaisista varusteista ym.

Retken aikana

- Varustetarkastus (tarvittaessa täydennys)
- Alkukommunikointi (päivän teema, kulkeminen maastossa, toimiminen poikkeustilanteissa)
- Sieniturvallisuus
  - Tappavan myrkyllisten sienten läpikäynti
  - Näköislajiriskin tiedostaminen
  - Laatuvaatimukset (toukat, taudit, pakkanen jne.)
- Ryhmän johtaminen & kasassa pitäminen

Retken jälkeen

- Sienisaaliin tarkastus kokeneemman toimesta (mikäli asiakkaat ovat aloittelijoita ja käyttävät saaliin myöhemmin ruoaksi)







Retkeileville Oy
Anuntilantie 10
27100 Eurajoki

+358 40 534 7739
retkeileville@gmail.com
www.retkeileville.fi

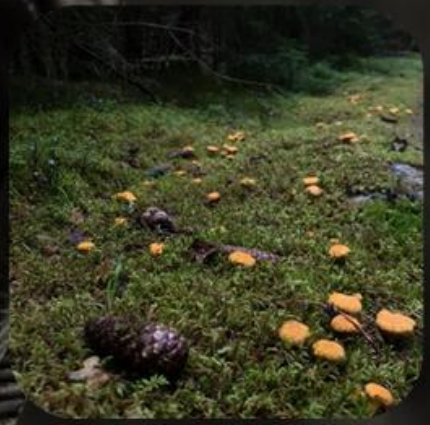
Y-tunnus 3436340-8
Kotipaikka: Rauma
: @retkeileville

Havaintoja polun varrelta

"Parhaat sienipaikkani voitte lukea testamentistani."



"Mistä näitä sieniä oikein tulee?"



"Ykkösluokan bisnes"

"Emmää ny taida osallistuakaan."



"Rakkaudesta lajiin"

Retkeileville Oy
Anuntilantie 10
27100 Eurajoki

+358 40 534 7739
retkeileville@gmail.com
www.retkeileville.fi

Y-tunnus 3436340-8
Kotipaikka: Rauma
: @retkeileville







Hiljennä hetkeksi.



Retkeileville Oy
www.retkeileville.fi
Instagram: @retkeileville



Retkeileville Oy
Anuntilantie 10
27100 Eurajoki

+358 40 534 7739
retkeileville@gmail.com
www.retkeileville.fi

Y-tunnus 3436340-8
Kotipaikka: Rauma
: @retkeileville

Mustien trumpettien kutsu – sienimetsään haltioitumaan

...

Topi Linjama, tietokirjailija, Pohjois-Karjalan Sieniseuran pj

Mitä sienimetsästä haetaan/saadaan?

“Sieniä” on vain osavastaus

Liikunta, rentoutuminen, raitis ilma, luonnossa oleminen, irtautuminen arjesta

Etsimisen ja löytämisen ulottuvuus, “kolmas metsästys”

Ihmiselle lajityypillistä toimintaa (herättelee keräilijä-metsästäjää meissä)



Kahdenlaisia sieniretkiä: sienten hakeminen





Kahdenlaisia sieniretkiä: sienten etsiminen ja luokse meneminen



Haltioituminen: kauneus, harvinaisuudet





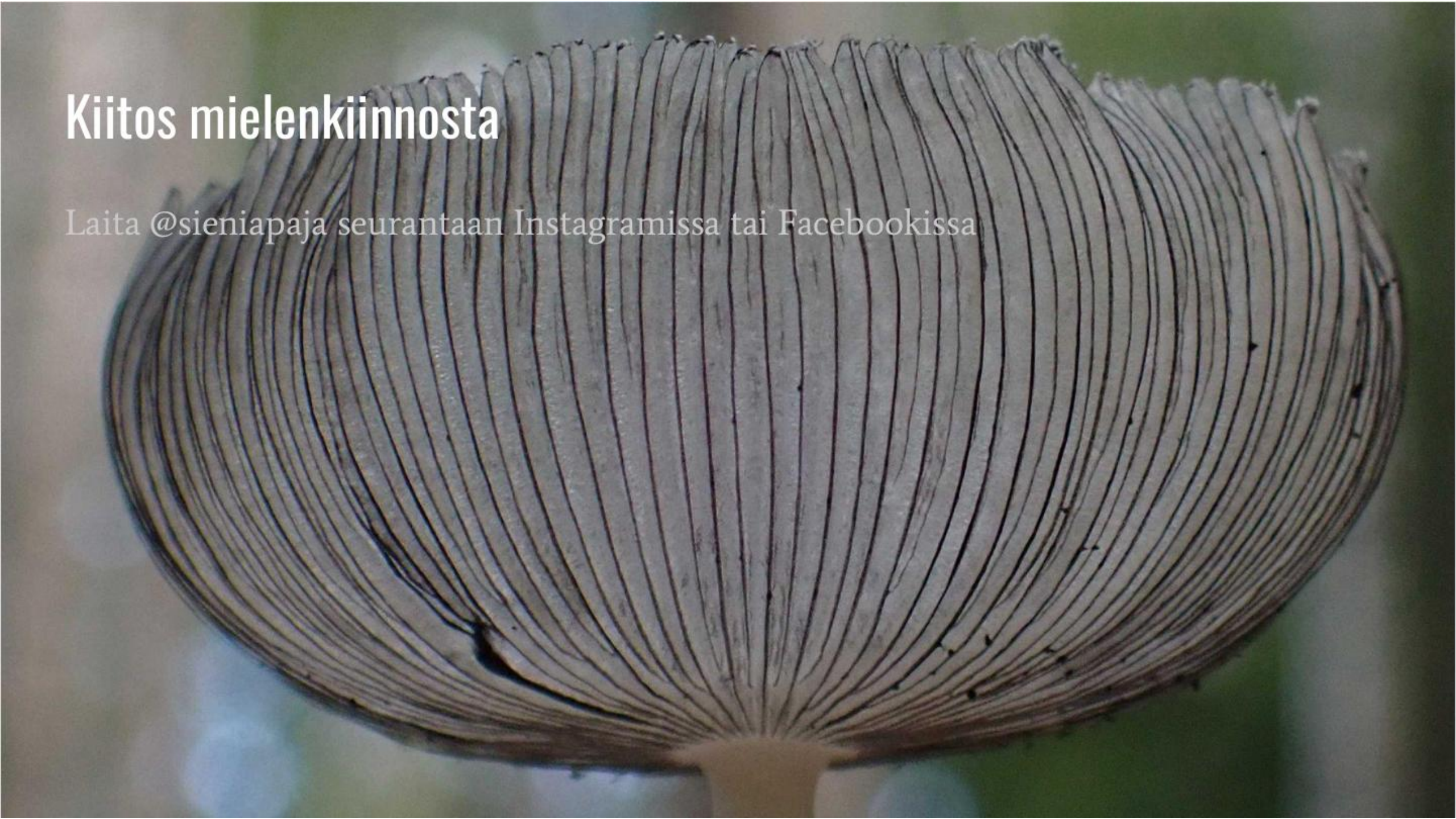
Villiytyminen, sieniltä oppiminen





Kiitos mielenkiinnosta

Laita @sieniapaja seurantaan Instagramissa tai Facebookissa





Voiko sieniretki olla taide-elämys? Kokemuksia luovista luontokonsepteista

Päivi Lehtonen
T:mi Perinnepata
Ammattiopisto Livia
Kamarikuoro Auralia

Kaksi luontoretki-konserttia takana!

- Kevään kohinaa – luontoretkikonsertti Kuusiston linnanraunioiden ympäristössä: kuorolaulu yhdistettynä villiyrtti-, kulttuurikasvi- ja linturetkeen ja luonnonläheiseen eväshetkeen
- Syksyn tullen sieniä kasvaa – luontoretkikonsertti Maarian altaan upeissa vanhoissa metsissä: kuorolaulu yhdistettynä sieni-infoon, sieniretkeen ja yllättäviin sienimaistiaisiin







Taustaa tekijöistä:

- Kamarikuoro Auralia – juureva 35-henkinen turkulainen sekakuoro jo vuodesta 1918
- Kuoron taiteellinen johtaja Teemu Honkanen on myös luonnonsuojelija ja kansalaistieteilijä petolintujen parissa
- Kuoron varajohtajana luonnonsuojeluasiantuntija, biologi Maria Louna-Korteniemi
- Toimin itse kuoron sopraanoiden äänenjohtajana ja sometyöläisenä – eli vielä yksi biologi-ravintolakokki-luonto-ope joukkoon
- Tämä ydinryhmä alkoi pyörittää ideaa viedä kuulijamme luontoon (koska jokainen halusi yhdistää kaksi rakkauttaan)!

Tavoitteet: taiteellisia, tieteellisiä ja yhteisöllisiä

- Tuoda kuoromusiikkia matalalla kynnyksellä kuulijoille, ja saada liikkeelle myös ihmisiä, jotka eivät yleensä käy konserteissamme
- Lisätä paikallisluontotietoisuutta ja viedä ihmiset upeille, vähän tuntemattomammille luontokohteille
- Tarjota korkeatasoisia ja yllättäviä spesifejä luontotietotuokioita, jotka houkuttelevat yleisöä monesta kohderyhmästä
- Yllättää ihmiset luonnontuotteista valmistetuilla herkuilla
- Lisätä yhteisöllisyyttä kuoron jäsenten kesken ja tuomalla mielenkiintoisia elementtejä kuoron perusarkeen





Syksyn tullen sieniä kasvaa! (vai kasvaako)
Huomioitavia asioita on yllättävän paljon, esim.

- Alueen valinta (luontoarvot, saavutettavuus, parkkipaikat jne)
- Reitin pituus ja haastavuus
- Jos sataa? (ja kyllähän se satoikin)
- Turvallisuus
- Kesto
- Kuulijoiden riittävä tiedotus
- ONKO SIENIÄ –eli täytyy tutkia aluetta tarkkaan
- Miten toteutat sieniretken yli 70:lle niin että kaikki saavat tietoa vaikka vain 1 opas ??
- Miten sijoitat laulupisteet ja suunnittelet ohjelmiston (taiteellinen johtaja huolehti onneksi jälkimmäisen)



Retki alkoi tunnin sieni-infolla

- Tällöin kaikki halukkaat ehtivät esittää kysymyksiä, tuoda sieniä näytille, ja valmistautua retkeen
- Ennalta haetut näytesienet tärkeässä osassa



Taideosuus ja retkiosuus

- Seuraavalla osiolla tehtiin kolmea asiaa

  -polulla eteneminen
  -lauluhetket
  -sienestyshetket

- Kovaääninen pilli oli tarpeen, ja sillä infottiin, milloin alkoi ja päättyi sienestyshetki







Lopuksi herkuteltiin ja tunnistettiin sienet

- Tarjolla oli sikurirousku-wilhelmiinoja ja –fudgea, sekä puolukka-tuoksumataramehua
- Jos sieniretkellä asiakkaat poimivat sieniä omaan käyttöön, ne pitää varmistaa syötäviksi





Johtajamme Teemu Honkanen on lintumies, ei niinkään sienimies...





Asiakkaiden kokemuksia:



- Uusi ja mielenkiintoinen konsepti!
- Tulen uudestaan!
- Ihana paikka, en tiennyt tämmöisestä
- Voiko sieni maistua tältäkin, missä resepti
- Biisivalinnat olivat tosi onnistuneet
- Musiikki ei haitannut sienestystä :D
- Ihanaa infoa uudessa paketissa

Kommentit kannustavat jatkamaan uusien luontokonseptien kehitystä, ja suosittelen vahvasti astumaan ajatusmaailmansa rajoille sienten kanssa – se yllätti positiivisesti ainakin meidän casessa sekä tekijät että asiakkaat!





Kokemuksia ja vinkkejä ruokasienten kotikasvatuksesta

Tarleena Saarela
Mushroom Boost päätöswebinaari 17.11.2026





Tarleena Saarela kasvattaa gourmet-sieniä puutarhassaan – Näin helposti sienipenkki syntyy

Ilkka-Pohjalainen
5.9.2026

Mia Kärkkäinen
6:30

0

SEINÄJOKI



Tarleena Saarela kertoo, että sieniä voi viljellä vadelmapensaan juurella tai vaikka kukkapenkissä. – Elävä kate lisää puutarhan monimuotoisuutta. Se estää rikkaruohoja kasvamasta ja tuottaa samalla ruokaa. Sieniä voi kasvattaa myös sisällä ja parvekkeella.

KUVA: MIA KÄRKKÄINEN

Kuka?

- Agrologi Seinäjoelta
- Osterivinokkaiden kasvattaja vuodesta 2026

Näitä gourmet-sieniä ei tarvitse etsiä metsästä – Tarleena, 39, kasvattaa ne omalla pihallaan



Tarleena Saarela aloitti sienten kasvattamisen kotipuutarhassaan maaliskuussa. Hän on korjannut satoa.

KOTIMAA 12.9. 20:30

Ilta-Sanomat 12.9.2026

Osterivinokas

- *Pleurotus ostreatus*
- **Itiöemä** valkoinen ja lakistaan ruskea.
- **Lakki** on 5–15 cm leveä, väri vaihtelee vaaleanruskeasta tummansiniharmaaseen. Lakki on toispuoleinen kupera ja sen muoto vaihtelee viuhkamaisesta simpukkamaiseen. **Heltat** ovat valkoiset, johteiset ja tiheässä. **Jalka** puuttuu tai on hyvin lyhyt, valkoinen, toispuoleinen, tyveltä joskus valkokarvainen. **Malto** on vaaleaa, kiinteää, vanhemmiten sitkeää. **Haju** heikko. **Maku** mieto, miellyttävä.
- Osterivinokas kasvaa yksittäin tai suurina tuppaina ja melko yleisenä Etelä- ja Keski- Suomessa usein haavalla tai joskus muulla laholla tai elävällä lehtipuulla metsissä ja puistoissa. **Satoaika** elokuusta joulukuuhun.
- Lähde: Laji.fi



Tästä se alkoi!



Käytettyjä kasvualustoja
Satohuoneelta Tampereelta



Rihmaston ihmettelyä ja kokeiluja
sisätiloissa



Sienipenkki alkoi tuottaa uutta
satoa kesäkuussa!

Erilaisia kasvatusastioita







Haapaa, leppää, kahvinporoja, risuja…







Vinkkejä

Osterivinokas on valkolahottaja – se hajottaa mielellään lehtipuuta

Tarvitset: kasvualustan eli substraatin ja valmista rihmastoa (5%) **tai** käytettyä kasvualustaa rihmastoineen

- Kasvualustaksi sopivat olki, kahvinporot, haapa tai leppä tai vaikka pahvi
- Kasvualusta ja astia pastöroidaan eli käsitellään kuumalla vedellä niin että osterivinokkaan rihmasto saa etumatkaa mikrobeilta
- Ulkokasvatuksessä voi tehdä kevyemmän käsittelyn liottamalla kasvualustaa (kalsiumhydroksia sisältävässä) vedessä, aerobiset bakteerit kuolevat

Kun rihmasto on sekoitettu substraattiin, astia pidetään yli 20 asteen lämpötilassa 4–9 viikkoa, kunnes sieni alkaa työntyä esiin

Olosuhteet
Osterivinokas kasvaa hyvin huoneenlämmössä, mutta ulkona tai puutarhassa se viihtyy varjoisassa ja kosteassa paikassa. Pidä kasvualusta kosteana esimerkiksi sumuttamalla.

Sadonkorjuu 1 vk - ulkona jopa yli 3 kk





Netistä löytyy paljon videoita ja ohjeita!

Tulevaisuus – lisää sieniä!



Kasvihuoneessa kasvatettuja sieniä Montrealissa
Kuva: Katja Rosenzveig

Mushroom Boost –Sienimatkailusta elinvoimaa Pohjois-Karjalaan ja Satakuntaan

SIENIRESEPTIKILPAILUN TULOKSET JA RESEPTIVIHKO

Kirsi Sahrman-Hauhia

Ruoka- ja luonnontuoteasiantuntija

ProAgria Itä-Suomi /Itä-Suomen MKN

kirsi.sahrman-hauhia@mkn.fi, p. 050 570 3039

Euroopan unionin osarahoittama

samk | Matkailun kehittämiskeskus

ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi

Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN



Kuva Mari Moilanen

Sienireseptikilpailu

- Järjestimme sienireseptikilpailun osana hankkeen toimintaa 1.6. – 15.9.2026.
- Kilpailu oli suunnattu kaikille: kotikokeille, ammattilaisille, yhdistyksille ja yrityksille.
- Kilpailussa etsittiin uusia ja/tai perinteisiä sieniruokia, jotka innostavat hyödyntämään kotimaisia metsäsieniä herkullisella tavalla joko alkuruokana, pääruokana, jälkiruokana tai säilykkeenä/muuna sienituotteena. Reseptit pyydettiin laatimaan neljälle henkilölle.
- Tavoitteena oli innostaa hyödyntämään luonnonsieniä monipuolisesti ja löytämään niille uusia käyttötapoja.
- Tavoitteena oli myös tehdä kilpailun resepteistä sähköinen reseptivihko.
- Kilpailuun saatiin yhteensä 9 reseptiä.

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN



Sienireseptikilpailu

- Kilpailun reseptit testattiin WinNovan opetuskeittiössä. Opiskelijat ja ohjaava opettaja Jani Rosvall arvioivat reseptien toimivuutta, innovatiivisuutta, makua ja ulkonäköä. Testauksesta saadut kommentit ja havainnot huomioitiin kilpailun voittajan valinnassa.
- Reseptit kuvasi Samuli Ahtiainen yhdessä stylisti Paula Hellbergin kanssa.
- Kaksi reseptiä palkittiin.

Kuva Terja Wahlberg

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN



Sienireseptikilpailun tulosten julkistus

Kuva Pasi Venäläinen

Euroopan unionin osarahoittama

samk | Matkailun kehittämiskeskus

MKN Itä-Suomi ProAgria Itä-Suomi

Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN



Kuva Mari Moilanen

Sienireseptikilpailu

- Sienireseptikilpailun 2. sijan reseptistä sanottiin näin:
  Selkeä resepti. Tuotteen maku ja koostumus hyvä. Sienipiiraan tuonti alkuruoaksi ja erilaiseen muotoon oli mielenkiintoinen. Loistava tuote. Tärkeää olla peston määrän kanssa tarkkana, jotta sienen maku erottuu.

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN



Sienireseptikilpailu

Sienireseptikilpailun 2. sija:

Suppilovahveroleipäkupit, Anne Kiuru

”Tässä reseptissä on hyödynnetty oman pakkasen antimia. Tämä soveltuu alkupalaksi tai kahvipöydän kunkuksi. Peston käyttö tuo pientä twistiä annokseen”.

Kuva Anne Kiuru

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
MKN Itä-Suomi ProAgria Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN



Kuva Mari Moilanen

Sienireseptikilpailu

- Sienireseptikilpailun voittaja reseptistä sanottiin näin:
  Resepti toimi erinomaisesti. Kakun maku oli ravintolatasoa. Erinomaisen innovatiivinen ja kaunis ulkonäkö. Kilpailun paras tuote jo sellaisenaan, ja sopii hyvin myös jatkojalostukseen.

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN



Kuva Noora Virtanen

Sienireseptikilpailu

Sienireseptikilpailun voittaja:

Kinuskinen puolukka-sienikakku, Noora Virtanen

” Lapsuudestani on jäänyt mieleen kakku, jonka päälle päätyi usein itse metsästä kerättyjä puolukoita. Siinä on jotain tuttua ja turvallista, joka tuo mieleen lapsuuden metsäretket. Halusin lähteä jalostamaan tästä tutusta kakusta jotain uutta. Puolukka sai edelleen jäädä mukaan, mutta sen rinnalle toin pehmeän kinuskin ja sienet. Ajatus oli yhdistää tuttu lapsuuden makumaailma sellaiseen raaka-aineeseen, johon olen itse vasta myöhemmin oppinut ihastumaan. Lopputuloksena syntyi kakku, jossa metsän maut kohtaavat makean ja tutun. Sienet tuntuivat luontevalta tuoda mukaan tähän reseptiin, koska joskus uusiin makuihin on helpompi löytää tie tuttujen muistojen kautta”.

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN



Sienireseptikilpailun reseptivihko

- Kaikki kilpailun reseptit vihossa
- Lisäksi muutama lisukeresepti sekä vähän sienistä tietoa
- Upeita valokuvia
  - Sienireseptivihon valokuvat myös hankkeen kokoamassa sienikuvapankissa https://photos.app.goo.gl/Epg8yKFdGTNuKxrp7
- Sienireseptivihko on saatavilla SAMKin ja Itä-Suomen MKN:n verkkosivuilta.

Euroopan unionin osarahoittama

samk | Matkailun kehittämiskeskus

ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi

Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN



Suppilovahveroleipäkupit

TESTATTU

Ohje

Laita uuni lämpiämään 200 asteeseen. Varaa muffinssipelti valmiiksi.
Siivilöi jääkaapissa sulaneista sienistä ylimääräinen neste pois. Paista kuivalla pannulla sienet, jotta ylimääräinen neste haihtuu. Mausta suolalla, pippurilla ja sitruunan mehulla.
Siirrä pannu levyltä, sienet saavat hetken jäähtyä.
Rullaa kaulimella leipäviipaleet ohuiksi litteiksi neliöiksi. Leikkaa tämän jälkeen neliöt vielä puoliksi niin, että kustakin palasesta muodostuu kaksi kolmiota.
Vuoraa muffinipellin kuppiosa kahdella kolmiolla niin, että se muodostaa hyvin istuvan ehjän ja mahdollisimman kaunisreunaisen leipäkupin. Jatka kunnes kaikki kupit on tehty.
Sivele kuppien pohjat ja reunat pestolla pikkulusikkaa apuna käyttäen.
Paista uunissa 5 minuuttia uunin keskitasolla.
Tee täyte:
Riko kananmuna kulhoon, lisää tuorejuusto ja ruokakerma. Vispaa tasaiseksi. Jos sienet ovat kovin iso kokoisia, pilko pienemmäksi. Lisää sienet ja ruohosipuli juustoseoksen joukkoon. Sekoita tasaiseksi. Jaa seos leipäkuppeihin, painele hieman tarvittaessa. Paista uunissa n. 20 minuuttia kunnes täyte hyytyy.
Tarjoa hieman jäähtyneenä salaatin kera tai tarjoa kahvipöydän suolaisena tarjottavana.

Raaka-aineet

4 täysjyväruisvilpaletta
2 rkl vihreää pestoa
150 g suppilovahveroita (pakastettuja, jääkaapissa sulatettuja)
1/4 tl suolaa
1/8 tl jauhettua mustapippuria
1/4 rkl sitruunan mehua
1 kananmuna
30 g yrttituorejuustoa (14 %)
1/2 dl ruokakermaa (15 %)
1/2 dl hienonnettua tuoretta ruohosipulia



Voit käyttää reseptissä kaupasta saatavaa valmista pestoa tai tehdä peston itse. Oheisella reseptillä pestoa tulee enemmän kuin mitä leipäkuppeihin tarvitset. Pesto säilyy jääkaapissa n. viikon. Peston voi myös pakastaa.

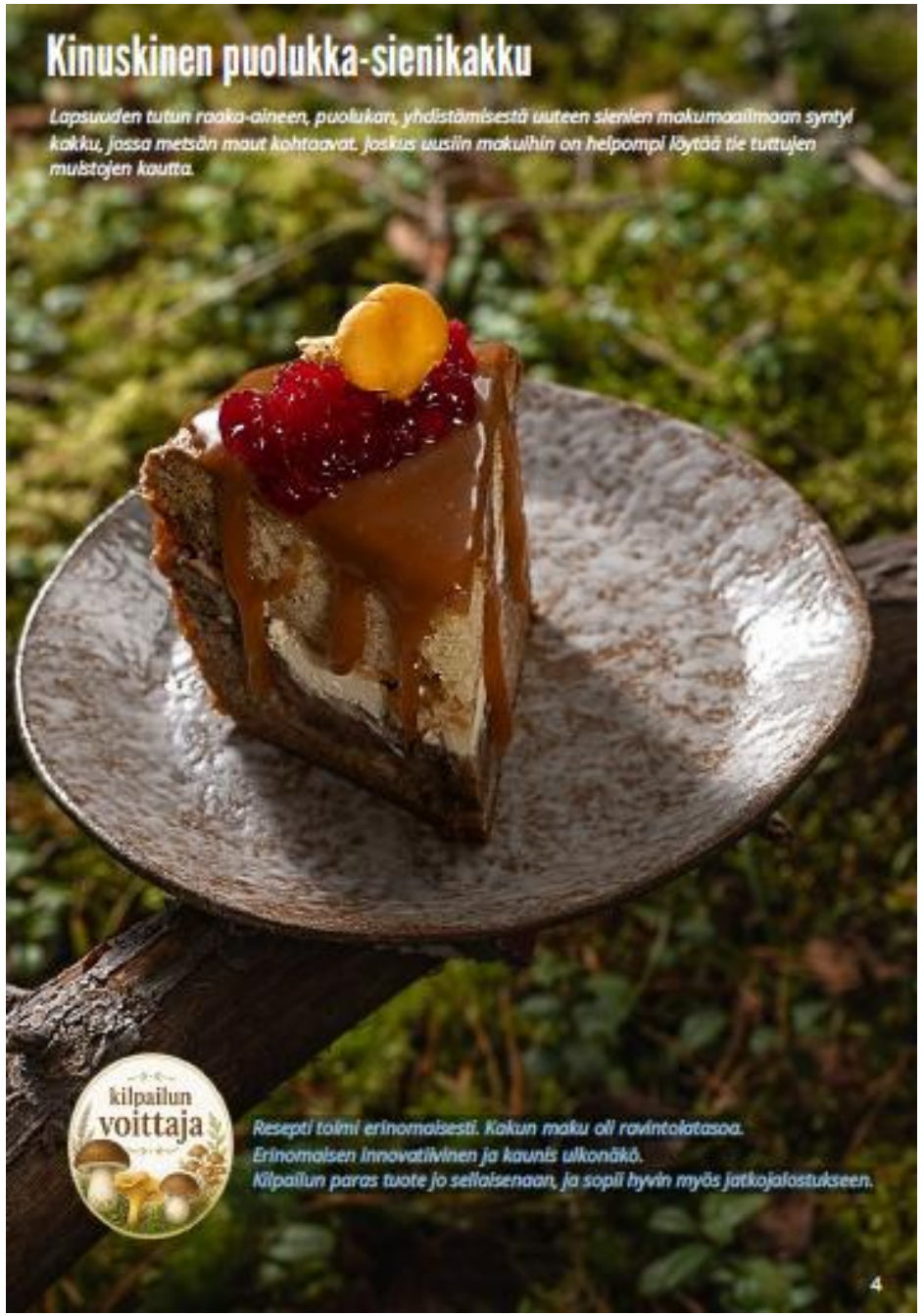
Vihreä pesto
1 ruukkubasilikaa
3 rkl pinjansiemeniä
1 valkosipulinkynsi
3 rkl parmesaaniraastetta
ripaus suolaa
1 dl oliiviöljyä



Riivi basilikanlehdet tehosekoittimeen. Jauha pinjansiemenien kanssa karkeaksi seokseksi. Lisää valkosipuli, parmesaaniraaste ja ripaus suolaa. Jauha sekaisin. Lisää öljy vähitellen.

Vinkki! Voit valmistaa peston myös villiyrteistä esim. vuohenputkesta, maitohorsmanlehdistä, poimulehdistä, voikukanlehdistä tai ryöpätyistä nokkosen lehdistä. Yhdistele esim. kolmea villiyrttiä yhteensä n. 4 dl.

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN



Kinuskinen puolukkasienikakku

TESTATTU

Ohje

1. Lämmitä uuni 175 asteeseen. Voitele irtopohjavuoka ja laita pohjalle leivinpaperi.
2. Valmista murupäällinen. Kuutioi sienet pieniksi. Sekoita sienet, jauhot, sokeri ja kaneli kulhossa. Lisää huoneenlämpöinen voi ja vanilja. Sekoita kunnes seos muuttuu murumaiseksi. Jätä odottamaan kakun kokoamista.
3. Valmista tuorejuustotäyte. Vatkaa tuorejuusto ja sokeri tasaiseksi ja kuohkeaksi. Jätä odottamaan kakun kokoamista.
4. Valmista kinuski. Mittaa kattilaan kerma ja sokeri. Kuumenna seosta lämpömittarilla hiljalleen 110 asteeseen. Kaada kinuski erilliseen astiaan ja anna sen jäähtyä. Lisää joukkoon ruokalusikallinen voita sekä herkkusienten leikkuusta jäämät osat.
5. Valmista herkkusienet. Irroita jalat sienistä ja leikkaa niistä pieniä kuutioita. Säästä ne kinuskia varten. Leikkaa hattu osista viipaleita. Ruskista viipaleita paistinpannulla ja siirrä ne sivuun kakun kokoamista varten.
6. Valmista kakkutaikina. Sekoita isossa kulhossa sulatettu ja jäähdytetty voi, sokeri sekä vanilja. Lisää suola, leivinjauhe ja ruokasooda. Lisää jauhot ja jogurtti vuorotellen. Sekoita vain sen verran, että taikina on tasaista.
7. Kokoa kakku. Kaada vuoan pohjalle puolet kakkutaikinasta ja levitä tasaisesti. Levitä pohjalle seuraavaksi herkkusienet. Lisää tuorejuustotäyte seuraavaksi. Ripottele puolukat seuraavaksi. Kaada kinuskia ⅔ seuraavaksi pohjan päälle. Lisää loput kakkutaikinasta. Ripottele lopuksi koko pinnalle murupäällinen.
8. Paista kakkua 175 asteessa noin 50 minuuttia seuraten kakun kypsyyttä. Kakku on valmis, kun keskelle työnnetty puutikku tulee ulos puhtaana. Jos murupinta alkaa ruskistua liikaa paiston aikana, peitä kakku kevyesti foliolla. Anna kakun jäähtyä vuoassa noin tunnin verran.
9. Koristele kakku. Levitä loppu kinuski kranssimaisesti kakun päälle sekä sieniä. Nauti!

Raaka-aineet

Murupäällinen
- 60 g tammenherkkutatteja
- 60 g vehnäjauhoja
- 1 tl kanelia
- 75 g sokeria
- 35 g voita, huoneenlämpöistä
- 1 tl vaniljauutetta
- 1/2 tl merisuolaa

Peltoherkkusienet
- 40 g peltoherkkusieniä n. 2 kpl

Puolukoita

Kinuski
- 1 dl kermaa
- 1 dl sokeria
- nokare voita
- peltoherkkusienten jalat pilkottuna

Tuorejuustotäyte
- 110 g tuorejuustoa, huoneenlämpöisenä
- 1 rkl sokeria

Kakkutaikina
- 185 g vehnäjauhoja
- 2 tl ruokasoodaa
- 125 g sokeria
- 60 g voita, sulatettuna ja jäähdytettynä
- 175 g jogurttia
- 1 rkl vaniljasokeria
- 1/4 tl merisuolaa



Peltoherkkusieni *(Agaricus arvensis)* saattaa sekoittua muihin kellertyviin herkkusieniin, mutta myös tappavan myrkylliseen valkokärpässieneen. Peltoherkkusieni kasvaa laitumilla, nurmikoilla ja pelloilla, joissa valkokärpässieni ei kasva. Valkokärpässienen heltat ovat puhtaan valkoiset koko sienen eliniän, sen rengas on hento, repaleinen ja helposti irtoava ja jalassa sillä on väljä tyvituppi, joka voi huolimattomasti poimittuna jäädä syvälle sammaleeseen. Herkkusienillä ei ole tyvituppea. Valkokärpässieni tuoksuu raa'alta perunalta, peltoherkkusieni anikselta tai mantelilta. Jos et ole varma lajinmäärityksestä, jätä sieni aina poimimatta!

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN



Kuva Pasi Venäläinen

Kiitos kaikille reseptikilpailuun osallistuneille, reseptien testaajille ja kuvaajalle stylisteineen!

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN

Mushroom Boost – sienimatkailusta uutta elinvoimaa Pohjois-Karjalaan ja Satakuntaan hankkeesta



Euroopan unionin osarahoittama

samk | Matkailun kehittämiskeskus

ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi

Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN



Kuva: Pasi Venäläinen

Yleistiedot

Hankeaika: 1.1.2025 – 31.12.2026

Kokonaiskustannus: 172 657 €

- 80 % on maaseuturahoitusta
- 20 %:n rahoituksesta on yksityistä omarahoitusosuutta

Hanke on yhteistyöhanke

Hankkeen hallinnoinnista vastaa SAMK ja osatoteuttajana on ProAgria Itä-Suomi ry / MKN Itä-Suomi.

Euroopan unionin osarahoittama

samk | Matkailun kehittämiskeskus

ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi

Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN

Hankkeen tavoitteet

Hankkeen päätavoitteena on luoda ja vahvistaa maakuntien sieniturismiin perustuvaa liiketoimintaa

Hankkeen alatavoitteet:

1) Monipuolistaa ja kasvattaa maaseudun matkailuyritysten liiketoimintaa lisäämällä tietoa tuotteistamisesta
2) Monipuolistaa ja kasvattaa maaseudun matkailuyritysten liiketoimintaa kohdemarkkina- ja asiakasymmärrystä lisäämällä sekä luomalla yhteiskehittämisen malli
3) Lisätä sieniturismin tunnettuutta matkailumarkkinoilla
4) Toimijoiden kansallisen ja kansainvälisen yhteistyön ja verkostoitumisen lisääminen

Lisäksi luontomatkailutoimijoiden yhteistyön ja verkostojen vahvistaminen

kestävän kehityksen tukemiseksi läpileikkaavat kaikkia hankkeen tavoitteita.

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN

Mitä hankkeessa toteutettiin?

Webinaarit 12 kpl

- Kick off webinaari: **Sienimatkailusta uutta elinvoimaa** 10.3.2025
- **Ruokasienien poiminta ja säilytys** 10.4.2025
- **Opastettujen sieniretkien tuotteistus** (huomioiden kansainvälinen näkökulma) 7.5.2025
- **Opastettujen koiran ohjaamisen sieniretkien tuotteistus** 21.5.2026
- **Sienet ruokatuliaisena** (sis. pakkaukset ja lainsäädäntö) 19.3.2026
- **Sieniviljely osana metsän monikäyttöä** 11.8.2026
- Päätöswebinaari: **Metsän yllättävimmät aarteet** – **Uudenlaisia tuotteita ja elämyksiä sienistä** 17.11.202
- **Kohdemaiden markkinoista**: Saksa, Ruotsi, Japani, Italia, Espanja



Kuva Pasi Venäläinen

Tuotteistamisseminaari ja opintomatka 11.-13.11.2025 Joensuussa Metsän aarteet matkailutuotteiksi

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN

Mitä hankkeessa toteutettiin?

Opintomatkat

Hankesuunnitelmassa ollut benchmarking matka Italian Borgotaroon peruuntui. Tilalla toteutettiin useampi benchmarkingmatka:

Kotimaan opintoretket

- Opintomatka **Nuuksioon - vastuullisen ja elämyksellisen matkailun edelläkävijät** 2.-3.2.2026
- Opintomatka **Keski-Suomeen ainutlaatuiseen aikaan** 20.-21.4.2026
- **Kurpitsan aikaan – makuja ja elämyksiä Salon seudulla** 13.-14.10.2026

Ulkomaan opintoretket

- **Pohjois-Saksan hansakaupungit ja ITB Berlin matkailumessut** 1.-6.3.2026
- **Arktinen matka jäämerelle – Pohjois-Norja ja Lappi** 4.-9.8.2026



Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN

Mitä hankkeessa toteutettiin?

Sienikuvapankki

- Kuvapankki saatavilla linkin kautta
- Kuvia tällä hetkellä kuvapankissa 20 kuvaa
- Lisää tulossa sienireseptikuvia sekä n. 10 kpl muita sieniaiheisia kuvia

Sienireseptikilpailu ja sienireseptivihko

Kyselyt

- Kaksi kyselytutkimusta

Artikkelit ja julkaisut

Yhteiskehittämismalli

Tulossa Sienimatkailun kehittäjän opas

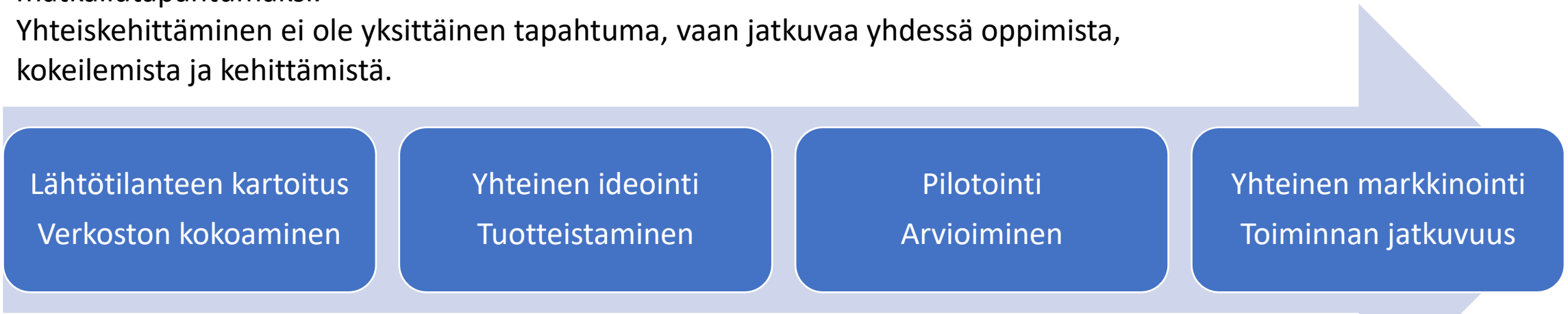


Kuva Samuli Ahtiainen

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN

Yhteiskehittämismalli

Yhdestä raaka-aineesta/teemasta, paikallisesta osaamisesta ja yhteistyöstä koko alueen matkailutapahtumaksi.
Yhteiskehittäminen ei ole yksittäinen tapahtuma, vaan jatkuvaa yhdessä oppimista, kokeilemista ja kehittämistä.



Alueen vahvuudet, yritykset, osaaminen, olemassa olevat palvelut ja kehittämistarpeet

Yhteiset tavoitteet, asiakasryhmät ja palveluideat, toimijoiden roolit ja yhteistyömahdollisuudet

Yksittäisistä palveluista matkailijalle kiinnostava kokonaisuus

Kokeilut, asiakaspalautteet, toimivuuden arviointi yhdessä yritysten ja asiakkaiden kanssa.
Edelleen kehittäminen

Yhteisen näkyvyyden vahvistaminen,
oppien dokumentointi,
Viestintä
Toiminnan vakiinnuttaminen

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN

Kyselytutkimus syksy 2026

- Kyselyn tavoitteena oli selvittää, onko Mushroom Boost – Sienimatkailusta elinvoimaa Pohjois-Karjalaan ja Satakuntaan -hankkeen toiminnan myötä syntynyt uudenlaisia sieniin liittyviä tuotteita, palveluita tai liiketoimintamahdollisuuksia.
- Lisäksi kartoitettiin yrityksissä syntyneitä innovaatioaihioita, niiden kehittämissuunnitelmia sekä tuen tarpeita tuotteiden kaupallistamiseksi.

- Kyselyyn vastasi syksyllä 2026 yhteensä 19 vastaajaa
- Hankkeen toimenpiteisiin oli osallistunut 89% vastaajista


Kuva Elsa Penttilä

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN

Kyselytutkimus syksy 2026

Palautteista nousi esiin kolme keskeistä kehittämistarvetta:

- **Yrityskohtainen tuki**: toivottiin mahdollisuuksia kehittää omaa ideaa pidemmälle asiantuntijan kanssa.
- **Kokeilu- ja kehittämisympäristöt**: erityisesti Pohjois-Karjalaan toivottiin elintarvikkeiden kehitys- ja innovointitiloja.
- **Osallistumisen mahdollisuudet**: yritysten kiireet ja tapahtumien aikataulut olivat rajoittaneet osallistumista.

Johtopäätökset

1. Hanke on edistänyt uusien sieniin liittyvien liiketoimintaideoiden syntymistä.
2. Suuri osa liiketoimintapotentiaalista on vielä hyödyntämättä.
3. Jatkokehittämisessä tulisi painottaa yrityslähtöistä tuotekehitystä.



Kuva Mari Moilanen

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN

Kiitos!



Terja Wahlberg
terja.wahlberg@samk.fi
SAMK



Anna Rinteinen
anna.rinteinen@mkn.fi
Pro Agria Itä-Suomi/ MKN Itä-suomi



Kirsi Sahrman-Hauhia
kirsi.sahrman-hauhia@mkn.fi
ProAgria Itä-Suomi/MKN Itä-Suomi

Euroopan unionin osarahoittama
samk | Matkailun kehittämiskeskus
ProAgria MKN Itä-Suomi Itä-Suomi
Mushroom Boost
SIENIMATKAILUSTA UUTTA ELINVOIMAA POHJOIS-KARJALAAN JA SATAKUNTAAN