

GEOfood

Lähiruokaa ja geologista perintöä

GEOfood on paikallisten ruokien ja ravintoloiden virallinen brändi sekä rekisteröity tuotemerkki UNESCO Global Geoparkeissa. Brändin keskeisenä tavoitteena on tukea lähiruuan avulla paikallista ruuantuotantoa sekä paikallistaloutta, samalla edistään YK:n kestävän kehityksen tavoitteiden toteutumista.

GEOfood on Geoparkissa tai sen lähialueilla kasvanutta tai kestävästi tuotettua ruokaa, esimerkiksi metsien marjoja, sieniä, riistaa, alueen vesistöjen kaloja paikallisia maataloustuotteita sekä näistä valmistettuja ja jalostettuja tuotteita ja annoksia. GEOfood-brändin mukaisia lähiruokatuotteita ja annoksia on tarjolla monissa UNESCO Global Geoparkeissa ympäri maailman.

GEOfood brändin tehtävänä on tukea paikallisia yrityksiä sekä lisätä tietoisuutta paikallisen ruuan sekä geologisen perinnön yhteyksistä. GEOfood-tuotemerkinnöissä korostuu erityisesti alueen geologisen perinnön ainutlaatuisuus sekä sen vaikutukset alueen ruoka- ja kulttuuriperintöön.



Euroopan unionin
osaraioittama



GEOfood
SAIMAA GEOPARKIN RUOKA-
MATKAILUN KEHITTÄMINEN



GEOfood

Paikallista, kestäväää ja maukasta!

SUOLAINEN LETTU

- ½ l** Maitoa tai esim. kaurajuomaa
- 2 ½-3 dl** Vehnäjauhoja
- 1-2** Kananmunaa
- 50 g** Sulatettua tai ruskistettua voita
- Ripaus suolaa

Paista voissa kuumalla pannussa sopivan kokoisiksi (n. 1-2 dl). Sekoita taikina hyvin ennen paistamista.

VADELMAKASTIKE

- 200 g** Pussi pakastettuja tai tuoreita vadelmia
- 3 dl** Öljypuun Perinteistä salaatinkastiketta
- ½ rkl** Sokeria
- 20 g** Tilliä

Soseuta aineet ja mausta omilla lempiyrtteillä ja mausteilla. Anna tekeytyä yön yli.

