

Verkostojen ja innovaatioekosysteemien kehittämät innovaatiot, tuotteet ja palvelut Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun -hankkeessa

Tällä lomakkeella esitetään Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun -hankkeessa aikaansaatuja uusia innovaatioita, tuotteita ja palveluita. Huom. lomakkeelle kirjataan vain julkisesti nähtäväksi tarkoitetut tiedot.

Selite (NR01): Verkostojen ja innovaatioekosysteemien kehittämät innovaatiot, tuotteet ja palvelut ovat hankkeen tuella aikaansaatatavat, verkostoissa ja innovaatioekosysteemeissä (mukaan lukien yritysten ja klustereiden verkostot) tai kokeilualustoissa kehitetyt tuotteet, palvelut, prosessit, ratkaisut, sovellukset, järjestelmät, toimintatavat, mallit, kokeilut, pilotit ja keksinnöt. Verkostot ja innovaatioekosysteemit ovat joko hankkeessa toimivia tai hankkeen toiminnan seurauksena syntyneitä.

1. Innovaation, tuotteen, palvelun, menetelmän, pilotin ym. nimi

Inspiroidu kasviksista ja yrteistä – makuparit -oppimistehtävä

2. Onko kyseessä, innovaatio, tuote, palvelu, prosessi, ratkaisu, sovellus, järjestelmä, toimintatapa, malli, kokeilu, pilotti tai keksintö?

Oppimistehtävämalli

3. Kehittäjätaho ja yhteyshenkilö, jos mahdollista

Ammattiopisto Tavastia, Pia Vekka-Tuominen

4. Kohderyhmä

Opiskelijat ja yrttien käytöstä kiinnostuneet

5. Lyhyt kuvaus tuotteesta/toiminnasta, mikä tässä on innovatiivista, kenen ongelmaa se ratkaisee

Tehtävänannossa opiskelijat valitsivat annetusta yrttilistasta kasvin, jota lähtivät pohtimaan. Heidän tehtävänään oli tutustua yrttien makuun, käyttöön ja mahdollisuuksiin ruoan valmistuksessa. Opiskelijoiden tuli kehittää valitun yrtin pohjalta ruokia ja siihen sopivia makuyhdistelmiä.



**Euroopan unionin
osarahoittama**

Jokainen toimi asiantuntijana omasta yrtistään ja esitteli oman yrttinsä ja sen käyttömahdollisuudet. Tulokset koottiin Padlet-alustalle, josta kaikki näkivät toistensa tuotokset.

Loppupohdintaan opiskelijoilta toivottiin mm.; Mikä on yllättävä makupari? Missä ruokakulttuurissa makuparia käytetään? Miten makupari toimii käytännön ruoanvalmistuksessa? Miten sesongit vaikuttavat saatavuuteen?

6. Tulokset ja niiden arviointi tai saatu palaute

Opiskelijat lähtivät innokkaasti tekemään makuparikokeita. Opiskelijat oppivat toinen toisiltaan eri yrttien ja kasvien käytöstä, mauista ja terveysvaikutuksista. Loppuesityksissä yrtejä oli oikeasti kaikkien maisteltavana, joka siten edisti yrttiedon osaamisen lisääntymistä. Opiskelijat saivat inspiraatiota yrttien hyödyntämisestä ruoan valmistuksessa ja säilönnässä.

7. Innovaation hyödynnettävyys ja käytettävyys muualla

Samalla metodilla opetusta voidaan käyttää muissakin oppilaitoksissa ravintola- ja cateringalan opetuksessa, kansalaisopiston kursseilla, tai lyhytkoulutuksissa, yrityskoulutuksissa tai innovointitapahtumissa.

Tehtävää voi laajentaa käytännön tehtäväksi, jossa valitusta yrtistä valmistetaan makuyhdistelmiä ja ruokaideoita.



HÄMEEN LIITTO
Regional Council of Häme



HAMK
Häme University
of Applied Sciences



Tavastia
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



LOUNAIS-HÄMEEN
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

