



Osmankäämin keruu tutuksi

ma 15.1.2024 teoriaosuus Teams klo 9.00–11.00

la 20.1.2024 keruutapahtuma klo 10.00–13.30

Änkön tila, Kolmostie 673 13, 39500 Ikaalinen

Osmankäämiä kerätään talteen talvella silloin, kun sen kasvulle otolliset kosteikot jäätyvät. Sitä voidaan käyttää muun muassa kuivakukka-asetelmissa, ravintona tai esimerkiksi tyynyjen tai takkien täytteenä.

Haluatko oppia lisää osmankäämin höytyvän (lenninhaivenen) keruusta ja käsittelystä?

Teoriaosuuden ohjelma 15.1. (Teams)

9.00 Tilaisuuden avaus: **Eveliina Oinas**, Hyvinvointia ja makuja Pirkanmaan metsistä -hanke

Osmankäämin mahdollisuudet viljelijöille ja kerääjille:
Tea Auramo, Fluff Stuff

Osmankäämin keruu ja käsittely, ammattikerääjän valmiudet, osmankäämin kerääjäkortti, teoriaosuus: **Tuomas Lilleberg**, Osuuskunta Luonto & Keruu

Kysymyksiä ja keskustelua.

Ilmoittautuneet saavat linkin koulutukseen sähköpostitse ennen tilaisuutta. Tilaisuuden tallenne toimitetaan ilmoittautuneille tilaisuuden jälkeen.

Ilmoittaudu
12.1. klo 12
mennessä!



Keruutapahtuman ohjelma 20.1.

10.00 Tilaisuuden avaus: **Sari Änkö**, tilan omistaja

Osmankäämin keruun käytännöt: **Tea Auramo**, Fluff Stuff

Kerääjäkortin suorittaminen/osmankäämi, teoriakoe: **Tuomas Lilleberg**,
Osuuskunta Luonto & Keruu.

Kahvit

Siirtyminen läheiselle pellolle keruutapahtumaan,
käytännön ohjeistus, kerääjäkortin maastokoe-osuus.

13.30 Keruun lopettaminen tai aiemmin oman jaksamisen
mukaan.



Kerääjätodistus

Tilaisuuden yhteydessä voit suorittaa maksutta osmankäämin höytyvät kerääjätodistuksen, joka oikeuttaa hankkimaan kerääjäkortin. Kortilla voit osoittaa osaamisesi lajitunnistuksessa, kestävän keruun menetelmissä ja raaka-aineen esikäsittelyssä.

Kuljetusmahdollisuus

Keruutapahtumaan on mahdollista kulkea yhteiskuljetuksella. Lähtö Pyynikintorilta klo 9.10.

Huomioitavaa

Tapahtuma on kokeellinen, eikä kerätyistä osmankäämeistä makseta palkkiota. Varaudu säänmukaisin vaattein ja käsinein. Tapahtumalla on säävara, joten tarkkaile mahdollisia siirtoajankohtia.

Maksuttoman koulutuksen järjestää Metsäkeskuksen Hyvinvointia ja makuja Pirkanmaan metsistä -hanke.

Tervetuloa oppimaan ja kokemaan osmankäämin keruun salat!

Lisätietoja:

Eveliina Oinas
projektipäällikkö

[Hyvinvointia ja makuja Pirkanmaan metsistä-hanke](#)

puh. 050 527 7775

eveliina.oinas@metsakeskus.fi