

YLÄMUMMOLA - mummojen ruokaviisaus TikTok-sukupolvelle

Ylämummola on nuorille suunnattu yhteiskunnallinen ruokamedia ja uudenlainen ruokakasvatushanke, jossa mummojen ja vaarien arjen ruokaviisaus siirtyy TikTok-sukupolvelle. Hanke vastaa aikaan, jolloin kestävämmät kulutustottumukset ja heikot arjen taidot koskettavat yhä useampia nuoria. Sen tavoitteena on tehdä suomalainen ruokaperinne saavutettavaksi ja kiinnostavaksi nuorille heidän omissa mediaympäristöissään sekä vahvistaa käytännön ruokaosaamista ja kestävä elämäntapaa.

Kolmivuotisen hankkeen (2026–2028) aikana tuotetaan noin 300 lyhytvideota yhteistyössä Marttojen, Karjalan Liiton, Lottajärjestön ja Maa- ja kotitalousnaisten kanssa. Yhteistyökumppanit tarjoavat hankkeelle mummot ja vaarit, jotka esiintyvät sisällöissä ja jakavat osaamistaan kameran edessä. Videot muodostavat digitaalisen taitopankin, joka tukee ruokakasvatusta ja arjen taitojen oppimista. Lisäksi hankkeessa järjestetään työpajoja ja tapahtumia, joissa nuoret voivat kokeilla perinteisiä taitoja käytännössä.

Tavoitteet, niiden toteuttamisen seuranta ja käytettävät mittarit

Hankkeen päätavoitteena on vahvistaa nuorten ruokaosaamista ja arjen taitoja sekä siirtää mummojen ja vaarien kulinaarinen pääoma uudelle sukupolvelle. Samalla edistetään kestävä, terveellistä ja taloudellista ruokakulttuuria sekä rakennetaan pysyvä ruokakasvatuksen malli, joka yhdistää digitaalisen ja kokemuksellisen oppimisen.

Hankkeen vaikuttavuutta seurataan sekä määrällisin että laadullisin mittarein. Seurannassa tarkastellaan muun muassa tuotettujen videoiden määrää, seuraajamääriä ja katselukertoja sekä järjestettyjen työpajojen ja tapahtumien osallistujamääriä. Tavoitteena on, että hankkeen aikana tuotetaan 300 videota, kanavilla saavutetaan noin 100 000 seuraajaa ja 20 miljoonaa katselukertaa sekä järjestetään yhteensä 15 työpajaa, joihin osallistuu noin 1000 nuorta. Lisäksi arvioidaan, kuinka moni koulu ja nuorisotyön toimija ottaa materiaalit käyttöönsä ja kuinka moni nuori raportoi kokeilleensa reseptejä käytännössä.

Tuloksia seurataan puolivuositain ja niistä raportoidaan Ruokavirastolle väliraporteissa ja loppuraportissa. Helsingin yliopiston tutkimusryhmä arvioi hankkeen vaikutuksia nuorten ruokaidentiteettiin ja arjen hallintaan.

Toteutustapa, kohderyhmä ja aikataulu

Hankkeen toteutuksesta vastaa sosiaalisen median toimisto Sakea yhteistyössä ruokavaikuttaja Olli Freesen ja Helsingin yliopiston ruokakulttuurin professori Taru Lindblomin kanssa. Yhteistyökumppaneina toimivat Martat, Karjalan Liitto, Lottajärjestö ja Maa- ja kotitalousnaiset, jotka tarjoavat hankkeelle kokeneita mummoja ja vaareja

esiintymään videoilla ja tapahtumissa sekä jakamaan osaamistaan perinteisten ruoanlaittotaitojen välittämiseksi.

Hankkeen ensisijainen kohderyhmä on 18–24-vuotiaat nuoret, jotka ovat siirtymässä itsenäiseen elämään ja tarvitsevat konkreettisia taitoja edulliseen, terveelliseen ja kestäväan ruoanlaittoon.

Hanke toteutetaan vuosina 2026–2028. Ensimmäisenä vuonna rakennetaan perusta ja käynnistetään sisällöntuotanto, toisena vuonna toimintaa laajennetaan valtakunnalliseksi ja kolmantena vuonna keskitytään tulosten kokoamiseen, levittämiseen ja mallin vakiinnuttamiseen.

Tulosten julkaisu- ja hyödyntämissuunnitelma

Hankkeen tulokset julkaistaan monikanavaisesti. TikTokissa ja YouTubessa julkaistavien videoiden lisäksi hankkeelle luodaan oma verkkosivusto, joka kokoaa yhteen kaikki sisällöt, materiaalit ja hankkeen tulokset. Fyysisten tapahtumien ja työpajojen yhteydessä syntyneet opit ja käytännöt dokumentoidaan, ja niistä tuotetaan opetukseen ja nuorisotyöhön soveltuvia materiaaleja.

Tuloksia hyödynnetään opetuksessa, nuorisotyössä ja kansalaisjärjestöjen toiminnassa yhteistyössä kumppaneiden, kuten Marttojen, Karjalan Liiton ja Maa- ja kotitalousnaisten, kanssa. Hankkeen päätyttyä verkkosivusto ja sosiaalisen median kanavat jäävät avoimesti käyttöön, jotta hankkeen aikana syntyneet sisällöt ja materiaalit ovat vapaasti hyödynnettävissä myös tulevaisuudessa. Ylämummola voi toimia myös esimerkkinä ja suunnannäyttäjänä muille maille ruokaperinteen siirtämisessä uusille sukupolville.