

# TRANGIAPIZZAKURSSIN JÄRJESTÄMISOHJE

Trangiapizzakurssi on hyvänmielen tapahtuma, joka on tarkoitettu aikuisille ja nuorille aikuisille, jotka eivät vielä ole partiossa. Hämeessä kurssia on järjestetty erityisesti opiskelijatapahtumana yhteistyössä paikallisten opiskelijajärjestöjen kanssa.

Tapahtuma on matalan kynnyksen väylä tutustua partiotoimintaan. Pizzan paistamisen ohessa on hyvin aikaa jutustella ja kertoa ei-partiolaisille paikallisesta toiminnasta. Tapahtuma on kohtuullisen helppo ja kevyt toteuttaa, ja se skaalautuu nopeasti isommallekin joukolle.

Nämä ohjeet eivät ole aukottomat, mutta antavat hyvät perusohjeet ja toimivat muistilistana sille, mitä pitää ottaa huomioon.

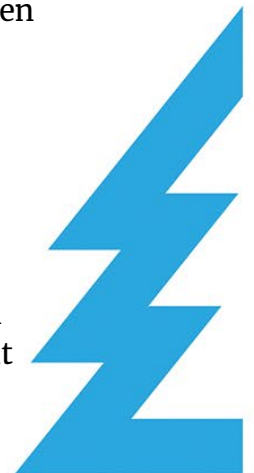
## Tapahtuman suunnittelu

**Päätä kurssi kohderyhmä. Jos kohderyhmän esimerkiksi opiskelijat, kannattaa tehdä nämä:**

- Kontaktoi paikallinen opiskelijajärjestö/-yhdistys ja pyydä heitä mukaan tapahtumaan.
- Kysy, voiko opiskelijayhdistys markkinoida kurssi omille opiskelijoilleen tai voisiko kurssi olla osa heidän syksyn aloitusta. Onko opiskelijayhdistyksellä tarjota jotain houkuttavaa opiskelijoille, miksi he tulisivat paikan päälle? Esim. haalarimerkit ovat hyvin suosittuja opiskelijoiden keskuudessa ja partiolaisten vanhat tapahtumamerkit menevät hyvin kaupaksi.
- Tapahtuman ilmoittautuminen kannattaa tehdä opiskelijoiden suosiman KideAppin kautta. Ilmaistapahtuman luominen ja osallistujien kerääminen sitä kautta on maksutonta.

**Päätä kurssin ajankohta:**

- Alkusyksy ja loppukevät ovat kelien puolesta parhaat ulkotapahtumalle.
- Mikä on tapahtuman kesto? Suositeltavaa on, että kesto olisi vähintään 2 tuntia ja, että viimeiset pizzan paistajat saapuvat paikalle ainakin 30 min ennen tapahtuman loppua.



### **Päätä kurssin budjetti:**

- Onko tapahtuma ilmaistapahtuma vai peritäänkö siitä pieni maksu?
- Kattaahan budjetti myös mahdolliset markkinointikulut?

### **Rekrytoi kurssille tarvittava määrä ihmisiä:**

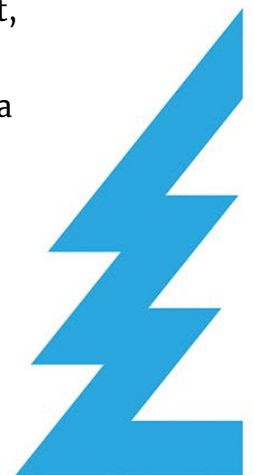
- Ihmisiä olisi hyvä olla 1–3 henkeä ruuan jakoon ja vähintään yksi henkilö jokaista kolmea trängiaa kohden (jututtamaan kurssilaisia). Lisäksi tarvitaan yksi henkilö ottamaan ilmoittautumisia vastaan.
- Piiritapahtumissa kannattaa jututtajiksi pyytää ihmisiä useista paikallisista lippukunnista.
- Kuka on kurssin vastuhenkilö/johtaja?

### **Tarvittavat ilmoitukset ja luvat:**

- Tarvitaanko kaupungilta/kunnalta lupa kurssin järjestämiseen? Ole hyvissä ajoin yhteydessä kuntaan, koska sieltä saattaa tulla lisävelvoitteita esim. hygienian suhteen.
- Tarvitaanko muita viranomaislupia? Jos tapahtumaan odotetaan kerralla yli 200 osallistujaa, tarvitaan turvallisuussuunnitelma pelastuslaitokselle. Ota selvää, mitä muita lupia saatatte tarvita.

### **Kurssin markkinointi:**

- Tee tapahtuma Kuksaan, jotta myös omat jäsenet löytävät sen ja voivat ilmoittautua.
- Markkinoi kurssia paitsi omalle jäsenistölle, myös valitsemallesi kohderyhmälle sopivissa kanavissa. Esim. aikuisten tavoittamiseksi paikalliset Facebookin ”puskaradio” ryhmät on toimiva, ilmainen kanava. Kurssia voi mainostaa myös perinteisesti ilmoituksilla erilaisilla ilmoitustauluilla (koulut, kaupat, omakotiyhdistykset).
- Hyödynnä mahdolliset (paikallis)lehtien tapahtumapalstat ja menokone.fi.
- Opiskelijoiden kohdalla ks. ensimmäinen kohta.
- Kurssia on myös edullista markkinoida somessa esim. boostaamalla siitä tehtyä postausta.
- On suositeltavaa kerätä ilmoittautumiset etukäteen. Näin osaatte varata ruokaa oikean määrän ja lisäksi



ilmoittautumisten kerääminen on luonteva paikka esim. sähköpostin kysymiseen mahdollista jälkimarkkinointia varten.

## Käytännön järjestelyt

### Trangiat:

- 1–2 henkeä/trangia. Maksimissaan kolme henkeä yhdellä keittimellä, ettei paistoajasta tule liian pitkä.
- Kaasutrangiat toimivat huomattavasti paremmin kuin sinolitrangiat.
- Voitteko saada trangioita lisää lainaan esim. lähilippukunnista?
- Kuka pesee ja huoltaa trangiat tapahtuman jälkeen?
- Varaa budjettiin rahaa myös kaasujen ostoon!

### Pizzataikina:

- Tehdäänkö taikina itse vai käytetäänkö valmiita pohjia? Hämeessä käytetty pizzataikina ohje liitteenä. Lisäksi Hämeessä on käytetty esipaistettua Pirkka pizzapohjia (pakaste, 4 kpl), sillä ne sopivat täydellisesti trangian pannuun.
- Pannun pohjalla kannattaa käyttää leivinpaperia, kun paistetaan valmista pohjaa. Huomioi, ettei liekki ole liian kuumalla.
- Itsetehdyn taikinan kanssa pannun pohjalle kannattaa laittaa reilusti jauhoja estämään palaminen.
- Muistakaa myös ruoka-aineallergiat!

### Täytteet:

- Mahdollisia täytevaihtoehtoja on paljon. Näissäkin kannattaa huomioida ruoka-aineallergiat.
- Tomaattikastiketta menee maksimissaan 0,25 dl/pizza.
- Juustoraastetta menee n. 1 dl/pizza.

### Ruoanjako:

- On suositeltavaa, että osallistujat eivät ota täytteitä itse, vaan ne annostellaan heille valmiiksi.
- Muista hyvä käsihygienia. Pidä käsidesiä saatavilla ja jakajilla kumihanskat kädessä.



- › Jokaiselle ruoka-aineelle oma otin, gluteenittomille omat täytteet ja omat ottimet.
- › Valmiit pohjat: pizzat kannattaa kasata suoraan trangian pannulle pohjan päälle.
- › Itse tehty taikina: täytteet otetaan vasta, kun pohja on paistettu toiselta puolelta.

#### **Pizzan paistaminen:**

- › Jos teette taikinan itse: laita retkikeittimen pannulle reilu kerros jauhoja (jauhot estävät pizzaa palamasta pohjaan). Paista ensin pelkkää pohjaa 5–10 minuuttia. Käännä pohja ympäri, lisää tomaattikastike ja täytteet ja paista, kunnes pohja on kypsä ja juusto sulanut.
- › Valmiita pizzapohjia ei tarvitse esipaistaa, mutta jos täytteitä on paljon, pohja palaa helposti liian kovassa liekissä.
- › Foliota kannattaa laittaa pannun päälle, jotta lämpö ei karkaa paistettaessa. Foliota kuluu n. 20 cm/paistaja.

#### **Muuta huomioitavaa tai mukaan otettavaa:**

- › Paperia ja kosteita siivousliinoja on hyvä olla mukana esim. pöytien pyyhintään.
- › Pöytiä ruoanjakoa varten.
- › Paistinlastoja voi varata muutaman siltä varalta, että esim. leivinpaperi palaa puhki.
- › Juotavaa/vettä on hyvä olla saatavilla osallistujille. Vettä voi myös olla kanisterissa käsien pesua varten.
- › Jos mahdollista, ottakaa lämpölaatikoita avattujen ruokapakkausten säilömiseen/kuljetukseen.
- › Ruoanjakoon lusikoita tai pieniä kauhoja.
- › Sammutuspeitto ja ensiapulaukku saataville.
- › Sakset, nippusiteitä, teippiä, narua...
- › Jätesäkkejä roskia varten.
- › Kertakäyttöastioita on hyvä varata, vaikka osallistujat olisi ohjeistettu ottamaan mukaan omat ruokailuvälineet.
- › Pizzaleikkuri/leikkureita.



- › Jos käytettävissä on pop-up telttä, sellainen on hyvä olla esim. ruoanjakoa varten. Sitä voi myös koristella esim. valoilla.
- › Partion banderolleja, pisaralippuja ja esitteitä, ehkä tapahtumamerkkejä tms. jakotavaraa.
- › Pizzanpaiston oheen on hyvä olla jotain tekemistä osallistujille: lyhyt partioaiheinen tietovisa, jättipelejä, tms.
- › Muistakaa somettaa itse kurssilta!
- › Päätäkää vastuuhenkilöt myös näille:
- › Kuka tekee taikinan?
- › Kuka käy kaupassa?
- › Kuka tekee lupahakemukset?
- › Kuka markkinoi/rekrytoi/kontaktoi yhteistyötahot?
- › Kuka hommaa trangiat?
- › Kuka hakee piiritoimistolta lainattavat tavarat?
- › Kuka kuskaa pöydät, teltat, ruoat, jne.?

## Retkipizzaohje

Yhteen pizzaan tarvitaan:

- › 100 g pizzajauhoja (00), esim. Hungry Chef
- › 65 g vettä
- › 3 g suolaa
- › 1/2 tl kuivahiivaa

Liuota hiiva reilusti kädenlämpöiseen veteen. Vaivaa joukkoon jauhot. Nostata taikina vedottomassa paikassa. Lisää lopuksi suola.

**Pro tip!** Jos haluat erityisen maukasta pizzaa, pohjataikina kannattaa nostattaa hitaasti kylmässä. Tällöin riittää puolet ohjeen hiivamäärästä. Laita taikina nousemaan jääkaappiin 1–2 vuorokautta ennen leipomista. Nosta taikina lämpimään muutama tunti ennen paistamista.

