

ETYO

LEHTI 2024



Sisällys

3 PÄÄTOIMITTAJAN
PALSTA

4 PUHEENJOHTAJAN
TERVEHDYS

8 PAKKAUSSUUNNITTELIJA
OUTI: PAKKAUSJULKKIS

10 OPIKELIJAN ARKEA

12 PAULIG JA
KAHVIN TRENDIT

14 ALANVAIHTAJAN
AJATUKSIA

MUUTA:

LIPIDIN TALOUSARVIO





Elias Turunen

Päätoimittaja

Elias Turunen

Kuvat ja taitto

JULKAISIJA

Elintarvikeylioppilaiden
yhdistys Lipidi ry

ISSN 2814-4627

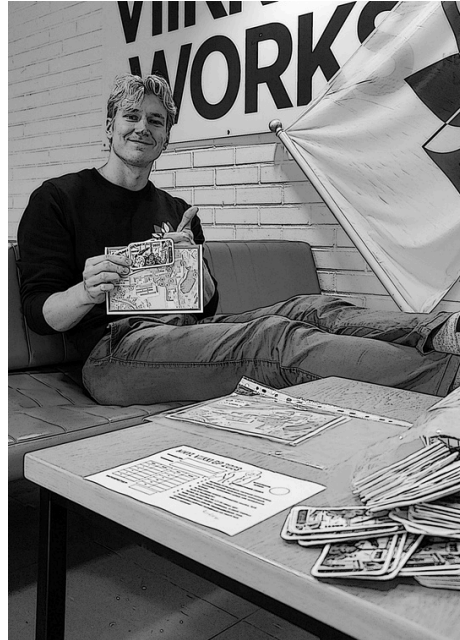
(verkkojulkaisu)

**ELINTARVIKEYLIOPPILAS-
LEHTI**

on luettavissa Lipidi ry:n kotisivuilla
www.lipidi.fi/julkaisut/etyo-arkisto

Lehden tekoon on saatu HYY:ltä
järjestölehtitukea

Päätoimittajan palsta



Hei kaikki elintarviketieteen opiskelijat!

On ilo toivottaa teidät tervetulleiksi lukemaan Elintarvikeylioppilas -lehden uusinta numeroa! Tässä lehdessä keskitymme elintarviketieteen opiskeluun ja Suomen elintarvikesektorin ajankohtaisiin asioihin.

Innostuin lehden kokoamisesta sen jälkeen, kun pääsin (lue jouduin) kokoamaan Maatalousmetsäylioppilaiden liitto MMYL ry:lle sekä suomenkielisen, että englanninkielisen fuksioppaan.

Huomasin oppaita kirjoitellessa, että ”toimittajan” duuni onkin ihan hauskaa. Näin elintarviketieteen kandina ja lipidin jäsenenä oli helppo siirtyä Elintarvikeylioppilaan päätoimittajaksi!

Tässä numerossa päästään lukemaan muun muassa somepersoona Pakkaussuunnittelija Outin päivästä, Suomen suurimman kahvipaahtimon kahvitteluhetkistä ja paikallisen opiskelijan opiskeluretkistä.

Perinteiden mukaan lukijat pääsevät tutustumaan myös Lipidi ry:n toimintavuoteen!

Toivottavasti lehti maistuu! Antoisia lukuhetkiä toivottaa

ELIAS TURUNEN

Puheenjohtajan palsta

Tervehdys lipidiläinen!

Vaikka vuotta onkin vielä jäljellä, luulen, että sekin sujahtaa ohi kuin lipidiläinen perjantain labrasta päästyään. Lipidin vuosi 2024 on sisältänyt hurjasti kaikkea uutta vanhan rinnalla, ja toivonkin, että olet päässyt nauttimaan toiminnastamme juuri omalla tavallasi!

On sanomattakin selvää, että maailmalla tapahtuvat asiat varjostavat tätä aikaa. Kriisi tuntuu seuraavan toistaan ja ulospääsyä voi olla vaikea nähdä. Monen opiskelijan elämässä nämä painavat asiat vaikuttavat niin jaksamiseen kuin motivaatioon ja sosiaalisiin suhteisiinkin.

Ainejärjestötoimijatkaan eivät ole näiden asioiden ulottumattomissa, vaikka pyrimmekin olemaan positiivinen voima vaikeiden asioiden keskellä.

Onneksemme voimme tukea toisiamme, jakaa iloisia hetkiä ja tarjota myös jäsenistölle positiivista energiaa tapahtumien ja muiden yhteisten hetkien kautta. Edunvalvonnallinen rooli onkin siis monessa suhteessa vielä entistä tärkeämpi.

Edellisten vuosien suuremmat muutokset Lipidissä ovat mahdollistaneet sen, että olemme voineet keskittyä entistä enemmän lipidiläisten tarpeisiin suunnattuun toimintaan, hankintoihin ja jäsenten toiveiden kuulemiseen. Vuoden painopisteenä on ollut myös alumnitoiminnan sekä elintarvike- ja ravitsemusalan opiskelijoiden välisen yhteistyön kehittäminen. Kehitystyön hedelmiä saamme kaikki yhdessä poimia esimerkiksi tulevan tammikuun aikana yhteisen tapahtuman merkeissä.

Kuluvan vuoden aikana olemme kokkailleet, bilettäneet, osoittaneet mieltämme, sitsanneet, approilleet, valvoneet etua, urheilleet, risteilleet, excuilleet ja vaikka mitä muuta.

Perinteisten tapahtumien lisäksi saimme juhlia myös uuden laulukirjan julkistamista sitsien merkeissä, kiitos laulukirjatoimikunnan. Excursio Lahteen suuntasi esimerkiksi Helsingin yliopiston Lahden kampukselle ja tapasimme niin siellä, kuin muissakin vierailukohteissa entisiä lipidiläisiä työssään. Myös syksyn urailta näytti, miltä lipidiläisen työ voi näyttää. Syksyllä toivotimme tuttuun tapaan uudet fuksit tervetulleiksi Viikkiin ja nyt saamme vastavuoroisesti iloita uusien lipidiläisten aktiivisuudesta!

Vuoden lähestyessä loppuaan sanomme myös kiitos kahdelle lipidiläiselle erityisen tärkeälle henkilölle. VMO ja Annukka siirtyvät ansaitulle eläkkelle, mutta jatkuva kutsu Lipidin tapahtumiin jää itsestäänselvästi voimaan. Puhun varmasti jokaisen lipidiläisen suulla kun toivon heidän hyödyntävän tätä kutsua niin usein kuin mahdollista! 15 vuotta kuraattorin virkaa hoitaneen VMO:n tilalle valitaan uusi henkilö syyskokouksessa marraskuun lopulla.

Haluan kiittää myös yhteistyökumppaneita, kannattajajäseniä ja jokaista muuta tahoja jotka ovat mahdollistaneet Lipidin monipuolisen toiminnan tänäkin vuonna.

Erityiskiitoksen ansaitsevat myös hallituksen jäsenet ja toimihenkilöt, joiden kanssa olen saanut jakaa monet naurut, onnistumiset ja yhteisölliset hetket vuoden aikana. Ainejärjestötoiminta antaa asioita, joista en osannut unelmoidakkaan ennen kuin lähdin mukaan kolme vuotta sitten. Ystävien ja aineettomien asioiden lisäksi se on antanut nimittäin myös varmuuden siitä, että Lipidi-henki kantaa meidät myös haasteiden yli.

Haluan toivottaa sinulle erityisen antoisaa loppuvuotta ja jaksamista opintojen tai töiden pariin. Muistathan huolehtia itsestäsi ja piipahtaa välillä virkistäytymässä Lipidin tapahtumissa!

KERTTU SAUKKOLA

LIPIDI RY:N PUHEENJOHTAJA

KEHITTYVÄ ELINTARVIKE

Kehittyvä Elintarvike -lehden tilaajana kehität elintarvikealan asiantuntijuuttasi, pysyt ajan tasalla alan uutisista ja saat inspiraatiota opiskeluun. Kehittyvä Elintarvike -lehden saat, kun liityt Elintarviketieteiden Seuran jäseneksi.

Opiskelijajäsenyys sisältää:

- Kehittyvä Elintarvike -vuosikerran.
- Pääsyn ilmaisiin jäsentapahtumiin, esimerkiksi yritysvierailuille.
- Alennuksen maksullisiin tapahtumiin
- Mahdollisuuden osallistua jaostotoimintaan



Liity nyt, saat vuoden 2024 opiskelijajäsenyyden ilmaiseksi
kehittyvaelintarvike.fi/jasenille

WURSTI

TERVEISET JÄRVENPÄÄSTÄ!

SUOMALAINEN PERHEYRITYS
LIHAJALOSTEITA VUODESTA 1986

**SISKONMAKKARASTA ON MONEEN
KATSO MONIPUOLISET RESEPTIT SIVUILTAMME**



**BROILER SISKONMAKKARA
300 G**



**SISKONMAKKARA
500 G**


Myllyn
BY
HELSINKI
MILLS

RUOKIMME ONNELLISUUTTA

Helsingin Mylly on 90-vuotias suomalainen perheyritys, joka ruokii onnellisuutta ja tekee hyviä tekoja etupeltoon.

Meille onnellisuuden resepti on yksinkertainen. Me tuomme pöytään yksinkertaista ja luonnollista ruokaa, koska sellainen tekee keholle ja mielelle hyvää. Ja kun ympäristö, keho ja mieli ovat tasapainossa myös ihminen on onnellinen.

Laajasta Myllärin-tuoteperheestä löytyy vaihtoehtoja päivän kaikkiin ruokahetkiin, myös luomuna ja gluteenittomana.

Testaa
uutuudet!



MYLLARIN.FI

PAKKAUSSUUNNITTELIJA OUTI: PAKKAUSJULKKIS

TikTokin avulla sometähdeksi ja nuorison
tuntemaksi pakkausammattilaiseksi

Pakkaukset ovat olennainen osa tuotteiden markkinointia ja käytettävyyttä. Ne myös suojaavat tuotetta kuljetuksen ja varastoinnin aikana. Taustalla on kuitenkin monimutkainen suunnitteluprosessi, jossa pakkauksen toimivuus ja visuaalinen houkuttelevuus yhdistyvät. Pakkaussuunnittelija ja TikTok-tähti Outi Oravainen, avasi meille oven hänen työpäiviinsä ja intohimoonsa luoda merkityksellisiä pakkausratkaisuja.

Tavallisesti Outi aloittaa työpäivänsä Teams-kokouksilla ja sähköpostien läpikäynnillä. Asiakkaiden tarpeiden kartoitus on keskeisessä roolissa, ja yhteistyö eri sidosryhmien kanssa varmistaa, että pakkaukset vastaavat ennen kaikkien asiakkaiden vaatimuksia, mutta myös esimerkiksi lakisäädöksiä. Suunnittelutyössä tarvitaan luovuutta ja tarkkuutta, sillä jokainen yksityiskohta on merkityksellinen.

Projektien kesto vaihtelee, mutta uuden pakkauksen suunnitteluun voi kulua useita kuukausia - puolikin vuotta saattaa olla jopa lyhyt aika. Outi painottaa, että lyhyessä ajassa ei saa aikaan mitään merkittävää, sillä jokainen vaihe vaatii huolellista suunnittelua ja testausta. Suunnittelussa on otettava huomioon lukuisia eri osa-alueita, kuten tuotteen pakkaaminen ja logistiikka.

Vaikka työviikot voivat olla täynnä, Outilla ei ole tiukkaa kaavaa työpäivilleen. Asiakkaiden aikataulujen mukaan eläminen on välttämätöntä, ja sosiaalisen median hallinnointi saattaa jäädä arkipäivisin vähemmälle, mutta Outilla onkin ollut tapana päivittää sosiaalista mediaa viikonloppuisin.



Tiktokissa Outi vertailee eri pakkauksia ja tuo katsojilleen tietoa ammatistaan.

Sosiaalinen media on nykypäivänä tärkeä osa markkinointia, ja Outi on huomannut sen vaikutuksen myös omassa työssään. Ensin sosiaalisen median käyttöön motivoi covid-19-pandemian aiheuttama hankala tilanne. Koronan aikana häneltä loppui työt. Työhön tottuneena, jotain tekemistä oli keksittävä ja Outi aloitti opiskelemaan sosiaalista mediaa. Siitä onkin tullut arvokas työkalu, joka tuo lisäarvoa sekä hänelle itselleen että hänen asiakkailleen.



Outin yrityksen nettisivuilta napattu kuva

"KORONAN AIKANA
KAIKKI KÄVI KAUPASSA
NIIN, ETTÄ PIDÄTTÄISI
HENGITYSTÄ JA KÄVI
VAAN ÄKKIÄ
HAKEMASSA SEN
JAUHELIHAN. NÄIN
MINULTA LOPPUI
TYÖT."

TikTokiin Outi päätyikin vahingossa ystävänsä painotuksen takia. Erityisesti TikTokissa Outi on saavuttanut suurta suosiota luovilla ja informatiivisilla videoillaan. Hän korostaa, että on tärkeää vain aloittaa tekeminen ja jakaa omaa intohimoaan, sillä se voi johtaa odottamattomiin mahdollisuuksiin ja menestykseen. Hän painottaa myös, että täydellistä videota voi odottaa loputtomiin, ja on tärkeää vain aloittaa tekeminen.

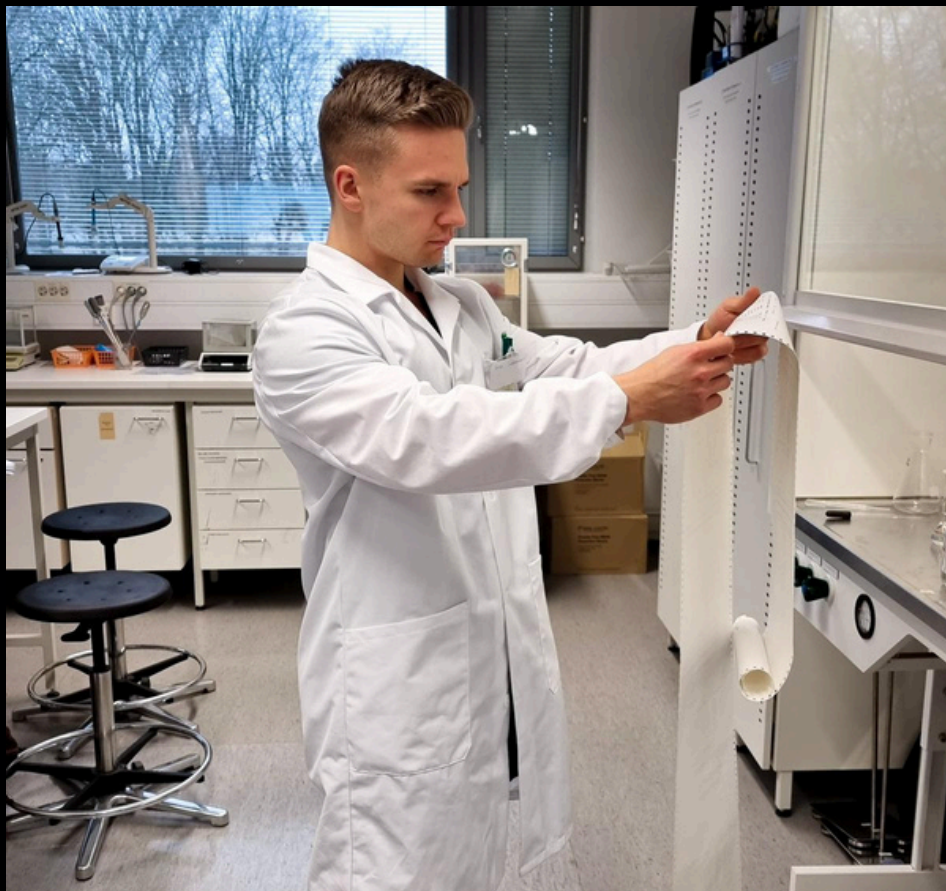
Lopuksi Outi pohtii, mikä on hänen mielestään paras työpäivä. Hän toteaa, että jokainen päivä on hänelle merkityksellinen, sillä hän nauttii työstään ja siitä, että voi luoda jotain ainutlaatuista ja hyödyllistä asiakkailleen. Hänen tarinastaan välittyy yrittäjyyden intohimo ja halu tehdä työtä, joka tuo iloa ja hyötyä sekä hänelle että hänen asiakkailleen.

Outin instagramin ja tiktokin löydät nimimerkillä @desingcompany.fi

ja nettisivut
www.desingcompany.fi

Opiskelijan arkea

Tenho Talvensaari



LIPIDIN ARKEEN KUULUU INTENSIIVISET LABORATORIOKURSSIT, JOISSA
TUTKITAAN ELINTARVIKKEIDEN KEMIAALLISIA JA FYSIKAALISIA
OMINAISUUKSIA. VÄLILLÄ PÄÄSTÄÄN JOPA KEHITTÄMÄÄN UUSIA
ELINTARVIKKEITA!

Vilja- ja makkarakurssilla päästään tekemään omaa sopuskaa.



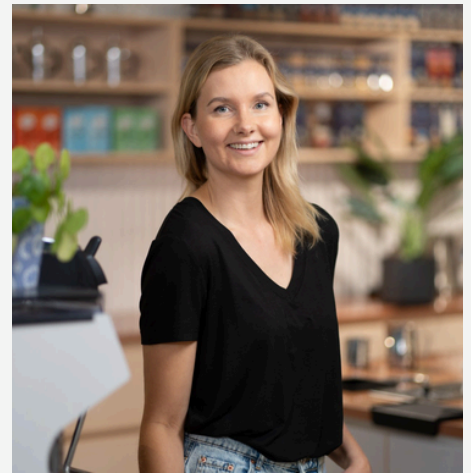
Paulig ja kahvin trendit

KAHVINYSTÄVIEN MAAILMASSA TAPAHTUU JATKUVASTI MUUTOKSIA, JA PAULIG TARKKAILEE NÄITÄ TRENDIÄ HERKEÄMÄTTÄ. LAURA KIETÄVÄINEN, PAULIGIN KAHVIASiantuntija AVAA MEILLE IKKUNAN PAULIGIN MAAILMAAN JA NYKYISIIN KAHVITRENDEIHIN.

Laura Kietäväinen toimii Pauligilla kahviasiantuntijana. Hänen työhönsä kuuluu kahvikoulutusten pitäminen asiakkaille sekä markkinointi, johon kuuluu muun muassa kahvialueiden blogien kirjoittaminen Paulig Pro:n nettisivuille. Hän myös suunnittelee kahvireseptejä, joiden avulla kuluttajat voivat kokea kahvin monipuolisuuden.

Paulig on havainnut, että varsinkin jääkahvi ovat suurin kasvava kahvitrendit tällä hetkellä.

Mutta miten valmistaa täydellinen jääkahvi? Laura suosittelee keskipaahtoista kahvia, kuten Pauligin New York -paahtoa, joka tarjoaa pehmeän maun ja hedelmäiset vivahteet. Myös vaaleapaahtoinen kahvi sopii hyvin jääkahviin, erityisesti maidon kanssa nautittuna.



Laura Kietäväinen, Pauligin kahviasiantuntija

Lauran vinkit täydellisen kahvin valmistukseen:

1. Valitse valkoinen suodatinpaperi, sillä tästä ei irtoa paperinmakua kahviin
2. Huuhtelee suodatinpaperi
3. Hanki hyvä kahvinkeitin. Hyvä keitin keittää veden oikeaan 92-95 asteen lämpötilaan ja annostelee veden oikeanaikaisesti.
4. Hanki kahvimylly ja osta kahvi papuina, koska kahvipavut säilyvät paremmin. Muista säilyttää kahvi ilmatiiviisti.
5. Juo kahvi heti keittämisen jälkeen, äläkä anna kahvin seistä pannussa.



Pauligin tuotekuva jääkahvista

LAURAN HERKKUKAHVI:

Mitä tarvitaan?

- Pressopannu
- 120 g keski- tai tummapaahoista kahvia (suositus Café New York tai Paulig Mundo)
- 1 l raikasta, kylmää vettä

Ohje

1. Mittaa kahvi pressopannuun. Käytä valmiiksi jauhettua kahvia, tai jauha kahvi itse melko karkeaksi.
2. Lisää vesi.
3. Sekoita.
4. Aseta pressopannun kansi paikalleen ja paina mäntää vain muutama sentti alaspäin.
5. Laita kahvi kylmään uuttumaan 12-16 tunniksi.
6. Paina mäntä alas.
7. Nauti valmis juoma sellaisenaan, jäiden kanssa tarjoiltuna tai sekoita mielesi mukaan vaikkapa maidon tai kaurajuoman ja makusiirapin kanssa!

Kestävyys on Pauligille tärkeää ja ovatkin investoineet 25 miljoonaa euroa uusiin pakkauslinjoihin ja kuormalavovejn lastausmoduuleihin. Tällä investoinnilla Paulig mahdollistaa paremmin kierrätettävän muovin käytön pakkauksissaan. Tällä hetkellä heidän pakkaukset voi kierrättää muoviin, mutta kierrätyslaitoksilla muovit vielä eritellään. Pauligin tavoite on, että ensi vuoden loppuun mennessä heidän kaikki pakkaukset voidaan kierrättää sataprosenttisesti.

KANELI-KARDEMUMMA MAKUSIIRAPPI:

Mitä tarvitaan?

- 4 tl Santa Maria kardemumma (kokonainen)
- 2 kpl Santa Maria kanelitankoa
- 2 dl sokeria
- 2 dl vettä

Ohje:

1. Laita kaikki ainekset kattilaan
2. Lisää lämpöä ja sekoita, kunnes sokeri on sulanut
3. Vähennä lämpöä ja anna kiehua hiljalleen 10 minuuttia
4. Siivilöi kardemumma ja kanelitangot
5. Anna jäähtyä ja siirrä puhtaaseen säilytysastiaan. Säilytä kylmässä, ja käytä viikon kuluessa.

Kiinnitä huomiota vastuullisuuteen! Kierrätä kahvipakkaus muovijätteeseen ja kahvinpurut biojätteeseen. Kahvinpuruja voi käyttää myös kukkamultana tai kankaiden värjäyksessä.



Alanvaihtajan ajatuksia

Tuukka Törölä

RAKASTAN ELINTARVIKETIETEITÄ! VIIKKI ON PARASI! MUTTA MITÄ JOS MIELI HALAJAAKIN MUUALLE? EI KANNATA AINAKAAN HETI KESKEYTTÄÄ OPINTOJA TÄYSIN. TSEKKA AINAKIN NÄMÄ VAIHTOEHDOT

1. Tutustu muiden alojen kursseihin

Käy muiden maa-metsiksen koulutusohjelmien, Viikin tiedekuntien, tai Viikin ulkopuolisten tiedekuntien kursseilla. Näille kursseille pääsee suoraan Sisun kautta. Yläpalkin hakupainikkeella voi hakea ja suodattaa kursseja eri kriteereillä (esim. koulutusohjelmittain tai suoritusajankohdan perusteella). Suositteja Viikin ulkopuolisia sivullisia opintoja meillä ovat esimerkiksi taloustiede, valtiotiede ja tietojenkäsittelytiede. Esimerkiksi itse kävin huvikseni keskustakampuksella Julkinen talous -kurssin.

Suosittelen tutustumaan oman ohjelman ulkopuoliseen kurssitarjontaan – eihän tämä sido mihinkään, kuten ei ilmoittautumiseenkaan.

2. Kiinnostavatko kauppatieteet?

”Mä kyl aina unelmoin kauppiksesta, vois ens keväänä hakee...”
Tähänkin on toinen keino! Itse keksin tehdä kandidaiheessa valinnaisen moduulin LITO-opinnoista – liiketoimintaosaamisen perusteista. Kyseessä on usean yliopiston yhteistyö, jossa tarjotaan 25 opintopisteen paketti kauppatieteen opintoja ei-kauppatieteilijöille.

LITO-opinnot voi suorittaa milloin vain. Laita Googleen hakusana "Studies Helsinki lito-opinnot", avaa ylin tulos ja selaa rohkeasti alaspäin, kunnes löydät oikean alaotsikon. Sieltä löytyy taulukko, jossa näkyvät kurssien ilmoittautumisajat ja linkit e-lomakkeille. Suosittelem tätä kokonaisuutta vahvasti! Opintopisteet kirjautuvat automaattisesti, kun opinnot on suoritettu.

Välillä kannattaa lomailla. Tässä Tuukka Norjassa.



3. Joustava opinto-oikeus (JOO-opinnot)

Jos haluaa jotain täysin erilaista, voi hakea Joustavaa Opinto-Oikeutta (JOO), jolla voi suorittaa toisen yliopiston opintokokonaisuuksia. Syksyllä alkaviin opintoihin haetaan maaliskuussa, ja keväällä alkaviin syyskuussa. Haku tehdään e-lomakkeella, jossa tulee tarkasti määrittää hakukohteet kurssikohtaisesti.

JOO-opinnot ovat sitovampia kuin muut mainitsemani vaihtoehdot. Itse suoritin Aallossa valinnaisen tuotantotalouden kokonaisuuden. Opintopisteet kirjautuivat Sisun kautta, ja kurssin suorittamisen jälkeen piti tehdä hyväksilukuhakemus. Hakemukseen liitettiin kotiyliopiston suoritusote.

Jos mieli yhä halajaa muualle, voi keväällä laittaa yhteishaun menemään ja syksyllä aloittaa toiset tai kokonaan uudet opinnot. Itse päädyin kokeilemaan kaikkia kolmea vaihtoehtoa ja päädyin vielä uuden alan pariin – kemian tekniikan diplomi-insinööriohjelmaan Aaltoon. Tässä muutamia havaintojani:

A. Hyväksilukuhakemuksien tekeminen on köykäistä ja epäjohdonmukaista. Jokainen hyväksiluku pitää tehdä Sisun kautta täysin manuaalisesti, toistaen samoja tietoja. Hakemuksen läpimeneminen on kuin fyysisen kemian Excel-tehtävät.

B. Kuitenkin se kannattaa! Elintarviketieteiden kandiopinnot ovat tähän mennessä oikeuttaneet hyväksilukemaan kieliopintoja (5 op), kaksi peruslabrakurssia (2+2 op), biotieteiden perusteet (5 op), termodynamiikan (5 op), virtaustekniikan ja lämmönsiirron (5 op), sekä ainakin yhden sivuaineen (tuotantotalous 25 op). Yhteensä näitä kertyy 49 opintopistettä, ja uskon saavani kasaan myös toisen sivuaineen (+25 op), mikä tarkoittaisi, että saan katettua 74/180 op elintarviketieteistä.

En kuitenkaan vielä tiedä, haluanko tehdä niin, sillä Aallossa tutkinto-opiskelijana minulla on mahdollisuus suorittaa laajasti erilaisia kursseja.

Tuukan teekkarahaarit



PSSST!

Muistathan, että opiskelijat saavat Maaseudun Tulevaisuuden puoleen hintaan.

Maaseudun Tulevaisuuden tilauksella maaseutu kulkee aina mukanasasi.

-50%



Tilaa oma MT
MT.FI/opiskelija
tai käytä QR-koodia


MAASEUDUN TULEVAISUUS

Kestävät pakkausratkaisut elintarvikkeille

MULTIVAC tarjoaa ratkaisut elintarvikkeiden käsittelystä aina pakkauksen viimeistelyyn asti, saman katon alta.



Seuraa meitä
LinkedInissä!

 Multivac Oy

www.multivac.fi



MULTIVAC

Erinomaisia makuja.
Vähemmän sokeria.



Coca-Cola
Suomi

Lipidi ry: Talousarvio

	TUOTOT	KULUT
Iltamatoiminta	15000	14000
Ekskursiotoiminta: Kotimaa	700	1200
Ekskursiotoiminta: Ulkomaat	12000	13500
Kulttuuritoiminta	1500	1800
Laulukirja	600	2500
Liikuntatoiminta	200	900
Fuksitoiminta	700	1300
KV-toiminta	50	150
ETYO-lehti	60	60
Oikos	300	600
Kertsikahvit	0	200
Hallintotoiminta:		
Toiminnantarkastus		60
Posti		10
Rahaliikenteen kulut		600
Vakuutus		150
Muut hallintokulut		300
Toimistotarvikkeet		100
Kokouskulut		350
Tiedotus		10
Edustuskulut		700
Karonkka		750
Virkistys		700
Varainhankinta:		
Jäsenmaksut	1500	
Kannatusjäsenmaksut	2200	
Myyntituotot (sis. fuksipaketit)	4000	
Muut tuotot	500	
Haalarisponsit	3100	
Myyntikulut		1000
Haalarit		5000
Ansiomerkit		100
Muut varainhankinnan kulut		100
Sijoitus- ja rahoitustoiminta:		
Osinkotuotot		7500
Korkotuotot		
YHTEENSÄ	<u>45460</u>	<u>46340</u>
TILIKAUDEN TULOS		<u>-880</u>

ETYÖ LEHTI

2024

Lipidi ry:n
hallituksen
toiminnassa
mukana:

Kerttu Saukkola
Helmi Rihko
Sara Niemi
Ilona Torvinen
Roope Koski
Sofianna Mustajärvi
Anni Sipilä
Annamaria Kaartonen
Miia Ahonen
Sani Lehtinen
Ilona Hulshof

Sekä:

Pauliina Pekonen
Aino Tengvall
Jani Anttila
Aada Koivu
Emmi Mäkinen
Milla Tammivuori
Janita Alitalo
Natalia Periainen
Taisha Navarrete Vuorikoski
Elias Kangas
Elias Turunen
Saku Kosunen