PÄIVÄSTÄ TOISEEN

Haaveenani on, että puhe kumiperunoista ja kouluruuan mollaaminen loppuisivat ja kouluruualle annettaisiin arvoa. **KANSLIAPÄÄLLIKKÖ JAANA HUSU-KALLIO, MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ**

19.03.12

Aurinko nousee

Helsingissä kello 6.24
ja laskee kello 18.33
Oulussa kello 6.21
ja laskee kello 18.32
Utsjoella kello 6.15
ja laskee kello 18.27

Päivän sana

19.3. Minun lihani on todellinen ruoka, minun vereni on todellinen juoma. Joka syö minun lihani ja juo minun vereni, pysyy minussa, ja minä pysyn hänessä. Joh. 6:55–56
20.3. Kuulkaa, kaikki janoiset! Tulkaa veden ääreen! Te, joilla ei ole rahaa, tulkaa, ostakaa viljaa ilmaisesti, syökää, ottakaa maksutta viiniä ja maitoa! Jes. 55:1

Nimipäiviä

Tänään maanantaina: Minna Canthin päivä, tasa-arvon päivä, Juuso, Josefiina, Jooseppi, Joosef
Huomenna tiistaina: Kevätpäiväntasaus, Aki, Kim, Joakim, Jaakkima

Mietelause

Pajupensas lätäkön reunalla vain
on tuntenut Kevään tulon,
ja ujona tarjosi kurkottain
se kukkainsa köyhän sulon.

Aaro Hellaakoski

MERKKIPÄIVIÄ

75-VUOTIAS

Agrologi **Vilho Auniola** 19.3. Tornio. Kahvit kotona.

Lähetä merkkipäiväilmoitus Maaseudun Tulevaisuuteen
Merkkipäiväpalstalla julkaistaan vain päivänsankarin suostumuksella lähetettyjä merkkipäivätietoja. Kirjallisesti lähetettävissä tiedoissa tulee olla merkkipäivän viettäjän nimi, ikä, merkkipäivän ajankohta, titteli, kotipaikka ja mahdollinen lyhyt maininta merkkipäivän vietosta. Valokuvaksi käy mustavalko- tai värikuva, koolla ei väliä. Palsta on maksuton. Merkkipäivätiedon tulee olla toimituksessa viimeistään viisi päivää ennen lehden ilmestymistä. Tiedot postitetaan osoitteeseen: Maaseudun Tulevaisuus, "Merkkipäivät", PL 440, 00101 Helsinki, tai lähetetään sähköpostilla osoitteeseen *merkkipaivat@maaseuduntulevaisuus.fi*.

LUKENUT MIES

Tasavallan isä

Santeri Alkio täyttää ensi kesänä 150 vuotta. Juhlavuosi näkyy epäilemättä monin tavoin. Valtakunnallisesti merkittävää on ainakin professori Kari Hokkasen toimittamien Alkion päiväkirjojen julkaiseminen

Alkio vaikutti jo eduskuntauudistukseen 1906. Aivan keskeinen henkilö hän oli valtiomuototaistelussa 1917–1919.

Alkio oli ratkaisun hetkillä tasavaltalaisten tärkein johtaja, etenkin kun oikeistolaiset monarkistit olivat siirtäneet K. J. Ståhlbergin politiikasta sivuun korkealle virkapaikalle.

Alkiosta on tapana kiirehtiä toteamaan, että hän oli paljon muutakin kuin poliitikko ja maalaisliiton suuri johtaja. Hän oli kirjailija, kansansivistäjä, nuorisoseuramies, sanomalehtimies ja raittiusmies.

Tohtori **Seppo Niemelä** on pääosan elämäntyöstään tehnyt kansanvalistajana. Alkion tavoin hän on ollut myös puolueensa pää-äänenkannattajan päätoimittajana.

Juhlan kunniaksi hän on poiminut itselleen rakkaimpia ajatuksia Alkion laajasta tuotannosta ja pohtii niiden merkitystä ja sovelluksia nykypäivänä.

Alkion suuria ideoita oli ihmisyysaate, ihmisen jatkuva hyvien lahjojensa kehittäminen kunnon kansalaisena, yhteisönsä, kansakuntansa ja ihmiskunnan jäsenenä. "Minä kynnän oman vakoni elämänsarkaan," Niemelä siteeraa.

Niemelä uskoo jopa, että Alkio kannattaisi ihmisyyskasvatuksen vuoksi draaman eli näytelmien ottamista nykyisen peruskoulun opetukseen. Nuoret oppisivat esiintymään ja ajattelemaan asioita eri kanteilta. Muutenkin hän halusi kouluun lisää käytännön taitoja. Tuskin hän silti osasi aavistaa, että sadan vuoden kuluttua monet suomalaislapset eivät tunne edes kelloa ja ovat siksi tuomitut pitkäaikaistyöttömyyteen.

Alkio oli fanaattinen raittiusmies ja suostui kieltolain takia pariin hallitukseen ministeriksi. Niemelä suhtautuu tähän erheeseen lempeästi, eikä jonkinlainen raittiusaate nykyajallekaan pahaa tekisi.

Eduskunnassa vannotaan edelleen tämän tuosta alkiolaisuuden nimiin. Alkio antaisi epäilemättä reipasta palautetta, jos saliin saapastelisi. Ääriliikkeet hän tuomitsi oitis. Kunniansa kuulisivat myös kansan nimissä suutaan soittavat. "Kuin palotorvella tulipaloa sammuttaisi," hän jyrisi oman aikansa populisteille.

PEKKA ALAROTU

Seppo Niemelä: Ajankohtainen Alkio. 109 sivua. Maahenki.

Kisan paras kouluruoka syntyy perinteistä reseptiä uudistamalla

Tarvitaan taikoja, jotta eurolla saa luotua maittavan aterian, sanoo kouluruokakilpailun voittajajoukkue.

KARI SALONEN

Voittajajoukkueen Pirjo Strang (vas.), Marja Tuomi ja Tanja Varsell' eivät jännittäneet valokuvaajien ja kymmenistä oppilaista koostuneen yleisön edessä kokkaamista.

Viisi finalistijoukkuetta kisasit perjantaina, missä koulussa tehdään Suomen parasta kouluruokaa. Voiton vei Korpilahden koulu, joka tarjoili alkupalaksi jauhelihakeittoa kauraleivän kera ja pääruuaksi kasvis-pastalasagnettea sekä kuhapyöryköitä intialaisella hernekastikkeella.

Voittajakolmikko **Tanja Varsell'**, **Marja Tuomi** ja **Pirjo Strang** luottivat kisassa yhteishenkeen, työkokemukseen ja omassa keittiössä testattuihin resepteihin.

Finaalin tuomaristossa istui muun muassa koululaisia, opettajia, alan ammattilaisia ja päättäjiä.

"Voittajatiimi oli tasaisesti onnistuneessa menussaan modernisoinut perinteisiä reseptejä. Ateriat olivat terveellisiä ja maistuvia. Esimerkiksi juureksia oli käytetty oivaltavasti", yhteiskuntavastuuasiantuntija **Janina Andersson** arvioi.

Ateria eurolla

Voittajajoukkueen naiset työskentelevät Korpilahdella ISS Palveluiden keskuskeittiössä, josta ruokaa jaetaan koulun lisäksi vanhainkotiin. Keittiössä valmistuu päivittäin yhteensä 1100 ateriaa.

Kilpailussa yhden aterian raaka-aineet saivat maksaa enintään yhden euron. Budjetti on tuttu koulukeittiöiden arjesta.

"Vähän on tehtävä taikatemppuja", Marja Tuomi paljastaa.

Maa- ja metsätalousministeriön kansliapäällikkö **Jaana Husu-Kallio** kuvailee pienellä rahalla ruokaa tekeviä keittäjiä "ihmeidentekijöiksi". Hän toivoo, että päättäjät huolehtisivat jatkossakin, että koululaisille on tarjolla ilmainen, maistuva ruoka.

"Haaveenani on, että puhe kumiperunoista ja kouluruuan mollaaminen loppuisivat ja kouluruualle annettaisiin arvoa."

Televisiossa pyörii lukuisia kokkikilpailuja, mutta kouluruokakisassa tehdään tavallista, arjen ruokaa.

"Hienoa, että tässä pannaan arki kunniaan!"

Kouluruoka on terveellistä

Tuomaripöydässä istuivat **Niina Ikonen** ja **Juho Laurila** Espoonlahden koulusta. Koululaisten mielestä kouluruoka on pääsääntöisesti maistuvaa.

"Hyvä juttu, että saadaan ilmaiseksi ruokaa", Ikonen kiittelee. Molempien suosikeiksi nousevat tortillat, mutta he arvioivat, että yleensä kouluruoka on aika perinteistä.

Sekä Ikonen että Laurila syövät joka päivä koulun ruokalassa. Monet koulukaverit hakevat kuitenkin ruokansa kaupasta.

Ruokaseuranaan koululaisilla oli Helsingin yliopiston ravitsemustieteen professori **Mikael Fogelholm**.

Hän arvioi, että yleisesti ottaen suomalainen kouluruoka on todella terveellistä, mutta resurssit ovat liian niukat.

Vaikka keittäjät tarjoavat ravitsevaa ruokaa, lautaselle voi päätyä epäterveellisempi kokonaisuus.

"Paljon jää syömättä. On esimerkiksi paljon poikia, joille salaatit eivät maistu."

Ideaalitilanne olisi, jos viikossa kalaa tarjottaisiin kahtena päivänä, kasviksia yhtenä ja lihaa kahtena, professori suosittelee.

Fogelholmin mielestä kouluruuassa on ravintoaineiden lisäksi tärkeää ulkonäkö ja maku. Terveellinen voi olla myös herkullista.

Reseptit jakoon

Useissa kilpailun menuissa korostui paikallisuus.

"Ruuan on oltava ilman muuta kotimaista ja niin läheltä kuin saa", sanoo keittäjä **Jari Lehtivaara** Kemiönsaaren Taalintehtaan koulusta.

Valtakunnallinen kouluruokakilpailu järjestettiin tänä vuonna ensimmäistä kertaa. Finaalipaikasta taistelivat kaikkiaan 30 koulun reseptit.

Kilpailun tavoitteena on edistää alan osaajien verkostoitumista, tuoda esiin uusia kouluruokareseptejä sekä saada aikaan keskustelua. Finalistien reseptit annetaan käyttöön kaikille Suomen kouluille.

EMILIA LAVONEN

Professori Mikael Fogelholm (takana) sekä oppilaat Niina Ikonen ja Juho Laurila pitävät kouluruokaa tärkeänä.

Kirkkonummen koulun oppilaat kannustivat keittäjiään. Teho tulee sanoista taito, elämyksiä, halu ja osaaminen.

Vuoden kokki hurmasi kauniilla annoksella

Vuoden kokiksi 2012 valittiin **Eero Vottonen** helsinkiläisestä G. W. Sundmans -ravintolasta. Kilpailun finaali käytiin torstaina Gastro-messuilla.

Ensimmäisessä tehtävässä kokit pääsivät poikkeuksellisesti leipomaan. Tehtävänä oli valmistaa kolme erilaista kokousvoileipää, joissa tuli olla muun muassa palvilammasta ja kylmäsavustettua haukea. Toisena tehtävänä oli loihtia annos naudan entrecôtesta lisukkeineen.

"Eeron annokset näyttivät hyviltä. Tietysti maku ratkaisee ja sekin oli onnistunut", kilpailun johtaja **Vesa Parviainen** kehuu.

Vottonen nousi myös lehdistöraadin suosikiksi. Tuomaristossa istunut Maaseudun Tulevaisuuden toimittaja **Katja Koljonen** piti voittajaa oikeana valintana.

"Annos oli yllätyksellinen ja erittäin kaunis", hän kuvailee. "Pihvi oli wellingtonin pihvin tyyppinen, mutta taikina oli korvattu tattimuhennoksella."

Koljonen kertoo tuomarikollegan sanoneen, että oli kuin perhonen olisi laskeutunut annoksen päälle.

Suomen taso on kova

Parviainen kuvaa tämän vuoden kilpailua erittäin kovatasoiseksi. Hänen mielestään kaikki 12 semifinalistia olisivat voineet voittaa.

"Suomalaiset kokit ovat aivan huipputasoa. Suomessa ja varsinkin Helsingissä on huikea määrä todella kovatasoisia ravintoloita."

Kuuden finalistin joukossa oli kaksi Vottosen työkaveria G. W. Sundmans-ravintolasta.

Mittelössä toiseksi sijoittui saman ravintolan **Ismo Sipeläinen** ja kolmanneksi **Heikki Liekola** ravintola Postresista Helsingistä.

Parviainen uskoo, että vuoden kokki -tittelistä tulee vuosi vuodelta yhä halutumpi.

Suomen ykköskokki sanoo, että hänen bravuurinsa on mustamakkaran lämmitys. Mieluisimpia raaka-aineita ovat kalat ja äyriäiset.

"Ne ovat vaativia. Joutuu keskittymään ja paneutumaan."

28-vuotias Vottonen ei ole suunnitellut oman ravintolan perustamista tai maailmalle lähtöä. Kotona häntä pitää reilun vuoden ikäinen tyttö. Töitä tehdään tuttuun tapaan.

"Koetan kehittyä enemmän ja enemmän."

Suomen paras kokki sai palkinnoksi 6 000 euroa.

EMILIA LAVONEN

Alkoholista enää kymmenesosa myydään ravintoloissa

Kouluruokaan käytetään entistä vähemmän rahaa

Suomalaiset ovat lisänneet ruokailua ravintoloissa vuodesta 1993 asti. Samaan aikaan alkoholin myynti on tasaisesti vähentynyt.

Suomessa kulutetusta alkoholista enää kymmenesosa kulutetaan ravintoloissa. Tilanne harmittaa Matkailu- ja ravintolapalvelut Maran toimitusjohtajaa **Timo Lappia**. Hän puhui Gastro-messujen lehdistötilaisuudessa viime viikolla Helsingissä.

Lapin mielestä poliitikkojen puheista voisi päätellä, että ravintolamyynti aiheuttaa kaikki alkoholiin liittyvät ongelmat Suomessa.

Tilanne on nurinkurinen, koska ravintoloissa alkoholia juodaan valvotuissa oloissa.

Nykyään matkustajat tuovat Virosta tuplasti enemmän alkoholia kuin ravintoloissa myydään.

Tilanne harmittaa kannattavuuden kanssa painivaa ravintola-alaa. Hyvinäkin vuosina voittoa syntyy usein vain 2–4 prosenttia.

Lapin mukaan ravintola-alaa kuormittaa myös suurten ikäluokkien eläköityminen. Väki vähenee työpaikkaruokaloissa ja lounasravintoloissa.

Pitopalveluissa rikotaan lakia

Alaa vaivaa myös harmaa talous. Etenkin pitopalveluyritykset rikkovat alkoholilakia sallimalla asiakkaiden tuoda omat viinat juhliin. Se vääristää kilpailua ja hankaloittaa rehellisesti toimivien yrittäjien toimintaa.

"Ongelma on lisääntynyt nopeasti ympäri Suomen, mutta viranomaiset suhtautuvat leveräisesti valvontaan", Lappi harmittelee.

Ravintolaruuan myynti kasvoi

Ruokapuolella ravintoloille kuuluu hyvää. Maran mukaan ravintolat myivät viime vuonna ruokaa 4,5 prosenttia enemmän kuin vuotta aiemmin. Lapin mielestä myös ravintoloiden kirjo ja laatu ovat viime vuosina kasvaneet huomattavasti.

Tärkeä sysäys ravintoloiden kannattavuudelle oli vuonna 2010 toteutettu ravintolaruuan arvonlisäveron alennus. Lappi toivoo hartaasti, ettei veroa nosteta uudestaan.

Matkailu Suomeen on lisääntynyt ilahduttavasti. Etenkin venäläiset turistit tuovat maahan satoja miljoonia euroja.

Kouluruokaan entistä vähemmän rahaa

Gastro-messuilla puhuttiin myös kouluruuasta.

Opetusneuvos **Marjaana Manninen** opetushallituksesta on huolissaan kouluruuan laadusta.

Kun vielä vuonna 2009 kouluruokaan käytettiin 7,5 prosenttia koulutuksen kokonaiskustannuksista, seuraavana vuonna osuus putosi kuuteen prosenttiin.

Annosta kohti rahaa oli vuonna 2009 käytettävissä 2 euroa 65 senttiä, kun vuonna 2010 summa kutistui 2 euroon 58 senttiin.

Mannisen mukaan moni lukiolainen jättää kouluruuan huolestuttavan usein väliin. Suomessa kouluruokailun piiriin kuuluu 845 000 lasta.

KATJA KOLJONEN