

Mutta suomalainen tuote on hintansa arvoinen.
Otetaan sitten vaikka vähemmän. TIINA POHJOLAINEN

bow-tuotteiden pakkauksista. Tällä hetkellä pääraaka-aineen alkuperämaatieto löytyi hieman alle 200 tuotteesta. Syksyllä alkuperätieto löytyi jo 550 tuotteesta ja viimeistään vuoden kuluessa lähes kaikista Rainbow-tuotteista, lupaa Alarotu.

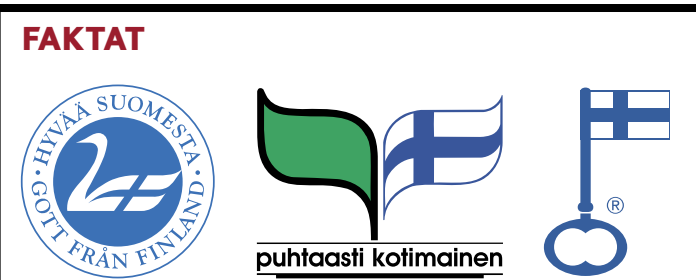
SARI PENTTINEN

tyyppiset keräykset näyttävät herättävän ihmisiä tuomaan pyöriä kierrätykseen.

MARKO MÄKIKYRÖ

Jukka Saarinen vastasi MTK:n kotimaisuuskyselyyn Imatralla. Hänelle kotimainen ruoka merkitsee työllisyyttä ja hyvinvointia. Alkuperämerkeistä Saariselle kertoi Anneli Lankinen.

Jenna Karjalainen on ylpeä siitä, että Suomessa saa syödä kotimaista ruokaa.



Tuotteeseen voi saada Hyvää Suomesta -merkin, kun tuotteessa käytettyjen raaka-aineiden yhteenlaskettu suomalaisuusaste on vähintään 75 prosenttia. Tuote on pitänyt valmistaa jaa pakata Suomessa.

Hyvää Suomesta -merkityt yhden ainesosan tuotteet jaa liha, kala, kananmuna sekä maito ovat sataprosenttisesti suomalaisia.

Puhtaasti kotimainen -merkin alla sirkkaalehtimerkin puutarhatuotteet jaa ruokaperunat ovat aina sataprosenttisesti

Suomessa viljeltyjä.

Avainlippu on Suomessa valmistettujen tuotteiden merkki. Tuotteiden kotimaisuusaste vaihtelee. Sen on kuitenkin oltava vähintään 50 prosenttia.

Kotimaisuusaste perustuu suomalaisten kustannusten osuuteen tuotteen omakustannuksessa. Laskutoimikuksessa huomioidaan esimerkiksi raaka-aineet, pakkaustarvikkeet, markkinointikustannukset jaa rahoitus. Myös palvelut voivat tietyin edellytyksin saada avainlippun.

Jos elintarvikkeessa lukee valmistettu EU:ssa, se ei vielä takaa aasialisia työehtoja ja pöytäloja. Tämänkin takia tuotteiden kunnolliset valmistusmaamerkinnot ovat välttämättömiä”, muistuttaa Suomen Elintarviketieteilijöiden liiton puheenjohtaja **Veli-Matti Kunttonen**.

S-ryhmän päivittäistavara-kaupan valikoimajohtaja **Ilkka Alarotu** sanoo alkuperämerkintöjen olevan haastavaa etenkin pitkälle jalostettujen tuotteiden osalta.

Kaupparyhmässä on tehty töitä viimeisen vuoden aikana, jotta tieto elintarvikkeessa käytetyn pääraaka-aineen alkuperästä löytyisi kaikkien Rainbow-tuotteiden pakkauksista.

Tällä hetkellä pääraaka-aineen alkuperämatieto löytyy hieman alle 200 tuotteesta. Syksyllä alkuperätieto löytyy jo 550 tuotteesta ja viimeistään vuoden kuluessa lähes kaikki Rainbow-tuotteista, lupaa Alarotu.

SARI PENTTINEN

että ei kannata liian suurta palaa haukaka kerralla. On se hyvinkin mahdollista.

Kokemukset ovat niin myönteisiä, että ainakin kampaajatyypiset keräykset näyttävät herättävän ihmisiä tuomaan pyöriä kierrätykseen.

Haaste on keräilytyönteiden hoitaminen. Niissä tarvitaan henkilö pyöriä vastaanottamaan. Muutenhan keruu kyllä sujuu.

MAIKKI KUMMALA

Ainakin kampanjatyypiset keräykset näyttävät herättävän ihmisiä tuomaan pyöriä kierrätykseen.

MARKO MÄKIKYÖ

MARKO MÄKIKYRÖ

Parhaat tarjouksemme torstaihin saakka

Broileria ja paahdettuja vihanneksia

2 rs (6 kpl) Pirkka hunajamarinoituja broilerin koipireispaloja

PAAHDETUT VIHANNKSET

1 (n. 400 g) kesäkurpitsa

1 punainen paprika

1 keltainen paprika

1 rs (200 g) Pirkka herkkusienä (tuoreita)

2 punasipulia

1 prk (425 g) Pirkka pieniä maissintähkiä

(150 g sokeriherneen palkoja)

MARINADI

3 rkl oliiviöljyä

2 rkl Pirkka balsamiviinietikkaa

1 tl suolaa, 1/2 tl mustapippuria

2 tl basilikaa, 1 tl timjamia

yli 60 min
6 annosta

1. Pane broileripalat laakeaan uuni-
vuokaan tai uunipannulle. Kypsen-
nä 200-asteisessa uunissa noin 50
minuuttia.

2. Paloittele kesäkurpitsa ja pap-
rikat, halkaise herkkusienet ja leik-
kaa kuoritut punasipulit ohuiksi
loiskoiksi. Valuta maissintähkät.
Levitä paloittelut vihannekset ja
kokonaiset maissintähkät (sekä
herneenpalot) uunipannulle.

3. Sekoita oliiviöljyn balsami-
viinietikka ja mausta marinadi suo-
lalla, mustapippurilla, basilikalla ja
timjamilla. Sekoita marinadi vihan-
neiden joukkoon.

4. Kypsennä vihannekset 200-
asteisessa uunissa noin 20 minuut-
tia.

PÍRKKA BROILERIN KOIPIREISI n. 1,3 kg, hunajamarinoitu

149
kg

ilman korttia 2,39/kg

-37 %
Etu K-Plussa-kortilla

Findus MIKROVALMIIT RANSKAN- JA LOHKOPERUNAT 2x90 g

099
pkt

5,50/kg, ilman korttia
1,49/pkt (8,28/kg)

-33 %
Etu K-Plussa-kortilla

PÍRKKA KIVIUUNIPIZZAT 340-375 g, ei rucola-kinkku

199
kpl

5,31-5,85/kg, ilman korttia
2,49/kpl (6,64-7,32/kg)

-20 %
Etu K-Plussa-kortilla

Valio OLO RUOANSULATUSJOGURTIT 4x125 g

199
pkt

3,98/kg, ilman korttia 2,29/pkt
(4,58/kg)

-13 %
Etu K-Plussa-kortilla

Perheleipurit AAMIAIS- JA EVÄSSÄMPYLÄ 7 kpl/420 g

159
ps

3,79/kg, ilman korttia 1,85/ps (4,40/kg)

-14 %
Etu K-Plussa-kortilla

Marli NATUR TÄYSMEHUT 1 l

4,00 **3 tik**

1,33/l, yksittäin ja ilman korttia
1,55/tik (1,55/l)

-13 %
Etu K-Plussa-kortilla

SITRUUNA Espanja 0,99 kg

0,99 ps
5,50/kg

-10 %

-5 %

Parhaat tarjoukset tällä paikalla joka maanantai
- voimassa torstaihin 26.4. saakka.

K CITYMARKET

K SUPERMARKET

K MARKET

K EXTRA

K

K

K

K

K

K

PLUS

PLUS

PLUS

K

K

K

K

K

K

PLUS