

0	3	5	7	10	13	19	25	36	48	55	62	69	75	85	90	93	95	96	97	99	100	
0	2	4	6	8	10	15	20	30	40	45	50	55	60	70	80	85	90	92	94	96	98	100

Maanantaina 16. heinäkuuta 2012

MAASEUDUN TULEVAISUUS

11

PÄIVÄSTÄ TOISEEN

16.07.12

Aurinko nousee

Helsingissä kello 4.25
ja laskee kello 22.26
Oulussa kello 3.20
ja laskee kello 23.25

Päivän sana

16.7. Anna jokaiselle, joka sinulta pyytää, äläkä vaadi takaisin siltä, joka sinulta jotakin vie. Niin kuin te tahdotte ihmisten tekevän teille, niin tehkää te heille. Luuk. 6:30–31
17.7. Silloin Joosua sanoi kansalle: ”Te olette nyt valinneet Herran ja

tahdotte palvella häntä. Te olette itse tämän todistajia.” Israelilaiset vastasivat: ”Niin olemme.” Joos. 24:22

Nimipäiviä

Tänään maanantaina: Reino
Huomenna tiistaina: Ossi, Ossian

Mietelause

Totuus kolkuttaa ovelle ja sinä sanot: ”Mene pois, minä etsin totuutta.” Ja niin se menee pois.

Robert M. Pirsig

MERKKIPÄIVIÄ

85-VUOTIAS



Maanviljelijä, yrittäjä, metsien mies **Jukka Uusitalo** 22.7. Kiukainen. Vastaanotto Kiukaisten seurakuntakoti klo 12.

75-VUOTIAS



Metsätalousyrittäjä **Heikki Holopainen** 22.7. Savonlinna, Ahvensalmi. Vastaanotto Multalantie 309 klo 14 jälkeen. Ei lahjoja, ei kukkia, muistamiset mieluummin kuntoutustillilleni 113750–189822.

Lähetä merkkipäiväilmoitus Maaseudun Tulevaisuuteen

Merkkipäiväpaltalla julkaistaan vain päiväsankarin 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.

Käsityömuistoja kerätään

Suomen käsityön museo kerää parhaillaan suomalaisten muistoja käsi- ja taideteollisuusyhdistyksistä. Kuva- ja kertomusmateriaalia kaivataan yhdistysten historiasta kertovaa verkkonäyttelyä varten sekä tallennettavaksi museon kokoelmiin.

Keräys liittyy ensi vuonna vietettävään Käsityö elämässä -juhlavuoteen.

Vuonna 2013 tulee kuluneeksi sata vuotta siitä, kun Käsi- ja taideteollisuusliitto Taito ry perustettiin ja Suomen käsityön museo sai ensimmäiset omat toimintilat Helsingissä.

Myös moni käsi- ja taideteollisuusyhdistys on lähivuosina täyttänyt tai täyttämässä saman kunnioitettavan iän.

Valokuvat ja kertomukset voivat koskea mitä tahansa yhdistyksen toimintaa aina 1900-luvun alkuvuosista nykypäivään saakka.

Kirjoita muistosi vapaamuotoisesti tai lähetä valokuvia.

Valokuvia lähettäessäsi liitä mukaan muistissasi tai tiedossasi olevat tiedot kuvaajasta, kuvausajankohdasta ja -paikasta, kuvassa olevista henkilöistä sekä tilanteesta, jossa kuva on otettu. Mikäli sinulla ei ole edellämainittuja tietoja, riittää jos liität mukaan arviosi.

Museo tallentaa kuvat ja tarinat kokoelmiinsa ja valitsee niistä osan julkaistavaksi käsi- ja taideteollisuusyhdistyksistä kertovassa näyttelyssä ja juhlanäyttelyssä. Mikäli haluat valokuvasi takaisin kopioinnin jälkeen, liitä mukaan palautusosoite.

Tarkat lisätiedot muistelukurkukseen osallistumisesta löytyvät Suomen käsityön museon osoitteessa www.craftmuseum.fi/tiedotteet/12_kasityo_elamassa.htm.

Keräys kestää kuvulan vuoden loppuun asti.

MT



Yli 50 vuotta sitten kangaspuilla kutominen oli vielä kotonakin tavallista. Kotien pienentyminen on siirtänyt käsityöharastusta yhteisiin tiloihin.



Nelivuotias Minttu Mustonen tutki Muumimaailmassa Mamman keittiö -ravintolan ruokatarjontaa.

Pienille ruokailijoille parasta mahdollista

Naantalin Muumimaailmassa on haluttu kiinnittää huomiota lapsille tarjottavan ruuan laatuun. Teemapuistossa käytetään mahdollisimman paljon luomu- ja lähiruokaa, mutta asiaa ei silti liiemmin mainosteta.

NAANTALI (MT)

Muumimaailmassa Naantalissa on jo muutaman vuoden ajan panostettu lähi- ja luomuruokaan sekä reilun kaupan tuotteisiin.

”Tämä sopii hyvin sekä meidän että muumien arvopohjaan. Arvostamme luontoa, ympäristöä ja kestävää kehitystä”, Muumimaailman markkinointijohtaja **Ann-Karin Koskinen** kertoo.

”Haluamme tarjota hyvää ruokaa, koska meillä käy paljon pieniä lapsia. Joka päivä ei voi syödä hampurilaisia ja ranskalaisia.”

Tällä hetkellä noin kymmenesosa Muumimaailmassa käytettävästä ruuasta on lähi- tai luomuruokaa tai reilua kauppaa. Lähi- ja luomuruuan käytössä on kuitenkin omat ongelmansa.

”Tavoitteemme on koko ajan lisätä luomu- ja lähiruuan määrää. Olisi suuri askel, että löytäisimme tiloja, jotka pystyisivät toimittamaan meille tuotteitaan katkotta suuresta tarpeestamme huolimatta.”

”Toinen suuri ongelma on se, että isoilla ruokataloilla ei ole tarjolla luomua, vaikka haluaisimme ostaa sitä”, Koskinen sanoo.

Toistaiseksi vähän mainostusta

Muumimaailmassa ei liiemmin mainosteta luomu- ja lähiruokaa tai reilun kaupan tuotteita. ”Olemme olleet melko varovaisia, jotta ihmiset eivät tulisi liian suurin odotuksin”, ravintolapäällikkö **Oona Vättö** kertoo.



Ravintolapäällikkö **Oona Vättö** (vas.) ja markkinointijohtaja **Ann-Karin Koskinen** kertovat, että Muumimaailmassa tehdään koko ajan töitä, jotta sopivia luomu- ja lähiruokatuottajia löydetäisiin.

”Mamman keittiö -ravintolassa ainoastaan luomumaidosta on luomusta kertova kyltti. Muiden luomu- ja lähituotteiden merkitseminen on vaikeaa, koska vain osa yhtenä päivänä tarjottavasta tuotteesta saattaa olla luomua tai lähiruokaa.”

Vättö kuitenkin uskoo, että tulevaisuudessa asiaa mainostetaan enemmän.

”Mainostusta voisi miettiä, kunhan ensin saamme luomu- ja lähiruuan määrän vakaaksi.” Lähi- ja luomutuotteiden lisäksi Muumimaailmassa suositaa kotimaista ravintoa sekä reilun kaupan tuotteita.

Pääosin ihmiset ovat suhtautuneet myönteisesti luomu- ja lähiruokaan. Joskus on kuitenkin tullut kielteistakin palautetta.

”Muutama vuosi sitten hampurilaispihvimme olivat erään

pienyrityksen valmistamia. Jouduimme kuitenkin luopumaan niistä, koska negatiivista palautetta tuli niin paljon. Ihmiset taitavat olla jo liian tottuneita teollisiin lihamassapihveihin”, Koskinen tuumii.

Luomu- ja lähiruoka iloinen yllätys

Tieto luomu- ja lähiruuan käytöstä ei ollut tavoittanut Lohjalta Muumimaailmaan lapsineen saapuneita **Liisa Kettusta** ja **Laura Kunttua**. Mamman keittiö -ravintolassa ruokailleelle seurueelle tieto oli mieluinen yllätys.

”Tulimme tänne, koska täällä saa tavallista kotiruokaa. Ei kuitenkaan ole huono juttu, että luomu- ja lähiruokaa on tarjolla”, Laura Kunttu pohtii.

Nurmeksen Filetuotteessa käsin pyöritelty lihapullat ovat



Pienet Muumimaailman kävijät Meri (vas.) ja Minttu Mustonen sekä Ronja Kunttu syövät Liisa Kettusen (toinen vas.) ja Laura Kuntun valvovan silmän alla.



Toistaiseksi maito on ainut tuote, jossa Muumimaailmassa on merkintä luomusta.

4-vuotiaan **Ronja Kuntun** mieleen.

”Hyvää on. Ei voi tietää, ovatko nämä Muumimamman tekemiä”, tyttö tuumii.

Liisa Kettunen yhtyy Kunttujen mielipiteisiin.

”Ruoka maistuu hyvältä. Lisäksi luomu- ja lähiruuan suosiminen on hyvä asia.”

ANNIINA KESO

Muumimaailmassa käy päivässä tuhansia vierailijoita. Kaikki heistä eivät syö paikan ravintoloissa.



Mamman keittiö -ravintolasta saa tavallista kotiruokaa, joka on lasten makuun.

