PÄIVÄSTÄ TOISEEN

Suomalainen ruoka ei ole kovin mausteista. Maut ovat pehmeämpiä kuin tansanialaisessa ruuassa. **KOKKI GASTON EMMANUEL KIPAO, SUOMEN DAR ES SALAAMIN SUURLÄHETYSTÖ**

13.08.12

Aurinko nousee

Helsingissä kello 5.29
ja laskee kello 21.19
Oulussa kello 4.57
ja laskee kello 21.46
Utsjoella kello 4.01
ja laskee kello 22.28

Päivän sana

13.8. Jos sinun kaduillasi tehdyt voimateot olisi tehty Sodomassa, se olisi pystyssä vielä tänäkin päivänä. Minä sanon: Sodoman maa pääsee tuomiopäivänä vähemmällä kuin sinä. Matt. 11:23–24
14.8. ”Eikö koko maailman tuomari tuomitsisi oikein?” Herra sanoi: ”Jos löydän Sodomasta viisikymmentä hurskasta, niin heidän tähtensä minä säästän koko kaupungin.” 1. Moos. 18:25–26

Nimipäiviä

Tänään maanantaina: Jesse
Huomenna tiistaina: Onerva, Kanerva

Mietelause

Kahleet voivat sitoa kädet, mutta rakkaus tekee orjaksi.

Robert Burns

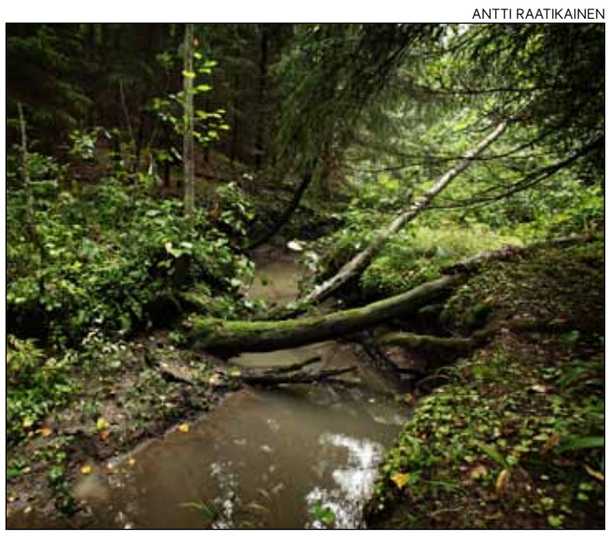
MERKKIPÄIVIÄ

50-VUOTIAS

Lammastilaneuvoja **Jarmo Piiparinen** 13.8. Leppävirta. Lähipiirissä.

Lähetä merkkipäiväilmoitus Maaseudun Tulevaisuuteen
Julkaisemme vain päivänsankarin suostumuksella lähetettyjä merkkipäivätietoja. Kirjallisesti lähetettävissä tiedoissa tulee olla merkkipäivän viettäjän nimi, ikä, merkkipäivän ajankohta, titteli, kotipaikka ja lyhyt maininta merkkipäivän vietosta. Kuvaksi käy mustavalko- tai värikuva. Palsta on maksuton. Tiedon tulee olla perillä viisi päivää ennen lehden ilmestymistä. Osoite: Maaseudun Tulevaisuus, ”Merkkipäivät”, PL 440, 00101 Helsinki, tai sähköpostilla *merkkipaivat@maaseuduntulevaisuus.fi*

ANTTI RAATIKAINEN



Koulujen lähimetsissä on paljon tutkittavaa.

Koulujen lähimetsien käyttöä selvitetään

Suomen luonnonsuojeluliitto aikoo selvittää, miten päiväkodit ja koulut käyttävät lähimetsiään.

Ensin päiväkodit ja koulut saavat vastata sähköiseen kyselyyn. Sen perusteella valitaan kohteita, joihin aletaan kehittää erityistä koulumetsätoimintaa.

Kyselyn voi tilata Suomen luonnonsuojeluliiton koulumetsäkoordinaattori **Virpi Sahilta** sähköpostitse. Vastausaikaa on syyskuun loppuun asti.

”Toivottavasti mahdollisimman moni koulu ja päiväkoti vastaa koulumetsäkyselyyn”, Sahi sanoo.

”Lasten ja nuorten parissa työskentelevällä henkilökunnalla on tavallisesti paras tieto tärkeistä koulumetsäkohteista, niiden opetus- ja kasvatuskäytöstä ja toiveista lähimetsien suhteen.”

Suomen ja Ruotsin luonnonsuojeluliittojen tutkimusten mukaan koulut ja päiväkodit hyödyntävät lähimetsiä erityisesti silloin, jos etäisyys niihin on alle kilometrin.

”Koulumetsät arvoonsa – yhteistyöllä suojelua ja ympäristökasvatusta” on vuosina 2012–13 toteutettava hanke, jota Suomen luonnonsuojeluliitto koordinoi. Maa- ja metsätalousministeriö rahoittaa Metso-ohjelmaan kuuluvaa hanketta.

MT

Turku kehitti ravintolakortin

Turkulaiseen ravintolakulttuuriin voi elokuun puolivälistä alkaen tutustua uudella tavalla.

Ensi viikon puolivälistä alkaen kaupungissa on käytössä Turku Touringin kehittämä Food Walk -kortti, jonka hintaan sisältyy viiden kävelymatkan päässä toisistaan sijaitsevan ravintolan maisteluannos.

Kortissa ovat mukana ravintolat Pinella, Rocca, Smör ja Svarte Rudolf sekä CaféArt Taidekahvila.

”Suosittelemme, että kortti käytetään saman päivän aikana. Ruokalajien välillä voi piipahtaa vaikka museossa tai käydä shoppailemassa. Tarvittaessa kortin voi kuitenkin käyttää kolmen vuorokauden sisällä sen aktivoinnista alkaen”, kertoo markkinointipäällikkö **Satu Hirvenoja** Turku Touringista.

Kortin voi hankkia Turku Touringin verkkokaupasta tai matkailuneuvonnasta. Nyt myyntiin tulee kortin ensimmäinen versio ja sen tuotekehitystä jatketaan.

MT

Vuoden vasenkätinen valittu

Muusikko **Jonna Tervomaa** on valittu vuoden vasenkätiseksi.

Jonna Tervomaa nousi maineeseen ensi kerran kymmenvuotiaana, kun Minttu sekä Ville -kappale voitti Syksyn sävel -kilpailun vuonna 1983.

Sittemmin hän oli poissa lavoilta kymmenkunta vuotta, kunnes aloitti uuden uran poplaulajana vuonna 1998.

Vuoden vasenkätiseksi on aiemmin valittu muiden muassa Matti Vanhanen, Kaija Saariaho, Jari Tervo sekä Jörn Donner. Vasenkätisten Vestivaalin järjestää Akaan elävän musiikin yhdistys Almu.

STT

Ruokakulttuuria metsän siimeksessä

Yksitoista Suomen ulkomaanedustustojen kokkia eri puolilta maailmaa tutustuivat suomalaiseen ruoka- ja juomakulttuuriin viiden päivän ajan. Viime torstaina kokit pääsivät nauttimaan suomalaisen metsän runsaista antimista.

MYRSKYLÄ (MT)
Joukko innokkaita ihmisiä häärii metsässä korien ja poimurien kanssa. Osalla on hyvinkin omaperäiset otteet marjanpoimintaan.

Metsässä vaeltava joukko on Suomen ulkomaanedustustojen kokkeja, jotka ovat tutustumassa suomalaisen ruuan saloihin. Heitä voidaan kutsua suomalaisen ruuan suurlähettiläiksi.

Ensimmäistä kertaa Suomessa vieraillut Suomen Dar es Salaamin suurlähetystön kokki **Gaston Emmanuel Kipao** Tansaniasta ei ole aiemmin marjastanut.

”Marjojen poiminta on yksi parhaimmista asioista tässä koulutuksessa. En aiemmin tiennyt, miten marjat kasvavat ja miten niitä poimitaan”, Kipao kertoo mustikan poiminnan lomassa.

Kipao on työskennellyt Dar es Salaamin edustustossa nyt kaksi kuukautta. Aiempaa kokemusta suomalaisesta ruokakulttuurista hänellä ei ollut.

”Suomalaisia kaloja olen aiemmin nähnyt vain kirjoissa. Oli hyödyllistä nähdä ja maistaa niitä oikeasti. Niissä on huomattavasti miedompi maku kuin tansanialaisissa kaloissa”, suomalaisesta sillistä pitävä mies analysoi.

Hän kertoo tekevänsä lähes joka päivä suomalaista ruokaa, siksi koulutustilaisuus onkin tärkeä oppimiskokemus.

”Nyt tiedän, miltä suomalaisen ruuan pitää maistua ja kuinka se pitää valmistaa. Kun menen takaisin, pidän huolen siitä, että muutkin oppivat tekemään suomalaista ruokaa oikein.”

Suomi-ruoka maultaan pehmeää

Kipaon mukaan suomalaiseen ruokaan tarvittavia mausteita on saatavilla Tansaniasta. Esimerkiksi ruohosipulia ja tilliä löytyy, mutta jonkin verran raaka-aineita joudutaan tilaamaan myös Suomesta. Puolukka kun ei Tansanian savanneilla kasva.

”Suomalainen ruoka ei ole kovin mausteista. Maut ovat pehmeämpiä kuin tansanialaisessa ruuassa.”

Kipao pitää erityisen tärkeänä, että oppii leipomaan ruisleipää Suomessa ollessaan. Myös suomalaisen kahvin ja perinteisen korvapuustin tekoa mies on päässyt harjoittelemaan.

Näitä herkkuja voidaankin Dar es Salaamin edustustossa jatkossa nauttia suomalaisia oppeja kunnioittaen.

Tietojen päivitystä

”On mielenkiintoista nähdä, mihin suuntaan suomalainen keittiö on kehittynyt ja muuttunut vuosien varrella”, toteaa **Tarja Jalfaj**, joka työskentelee Pariisissa Suomen Oecd:n pysyvän edustuston kokkina.

Jalfaj muutti pois Suomesta jo 1980-luvun alussa ja on työskennellyt Pariisin edustuston kokkina 30 vuoden ajan. Koulutustilaisuus merkitsee hänelle lähinnä tietojen päivitystä.

”Etenkin meidän edustustojen ulkomaalaisille kokeille tämä koulutustilaisuus on tärkeä. He näkevät nyt, millaista maata oikein edustavat ja millainen ruokakulttuuri maassa todella on.”

Jalfaj kertoo, että suomalaista ruokaa valmistetaan aina mahdollisuuksien mukaan ulkomaalaisille vieraille ja diplomaateille. Suomalaisten raaka-aineiden hankinta tuottaa kuitenkin joskus päänvaivaa.

”Nykyään Pariisin luomukaupoista saa erilaisia jauhoja ja ryynejä, joita Suomessakin käytetään. Luomuajattelu on edesauttanut raaka-aineiden saatavuutta”, Jalfaj pohtii.

Sienestyksen ja marjastuksen päätteeksi kokit nauttivat mustikkamaitoa metsätien laidassa. Uusien kokemuksien rikastuttamana matka jatkuu kohti uusia kulttuurielämyksiä.

ELINA HELMANEN

KIMMO BRANDT

Dar es Salaamin Suomen suurlähetystössä Tansaniassa kokkina työskentelevä Gaston Emmanuel Kipao oli ensimmäistä kertaa marjastamassa. Poimurin käyttö sujui mieheltä kuitenkin rennoin ottein.

Kokit ruokalähettiläinä

MYRSKYLÄ (MT)
Suomen ulkomaanedustustoilla on vahva rooli suomalaisen ruokakulttuurin eteenpäin viemisessä, MTK:n ruokakulttuuriasiamies **Anni-Mari Syväniemi** muistuttaa.

Ruokadiplomatia on yhä tärkeämpi osa edustustojen työtä. Lähetystöjen kokeilla on siinä näkyvä rooli.

Viime viikolla järjestettiin neljäs ulkomaanedustustojen kokkikurssi, jonka tarkoituksena oli täydentää kokkien tietämystä suomalaisesta ruoka- ja juomakulttuurista ja siten edistää suomalaista ruokakulttuuria maailmalla.

Koulutusviikon toteutuksesta vastasivat Syväniemi ja Hanasaaren ravintolatoimen päällikkö **Kim Palhaus**. Koulutuksilla pidetään huoli siitä, että suomalainen ruokakulttuuri elää yhä edustustoissa.

”Kokkikurssi on tärkeä etappi suomalaisen ruokaosaamisen kehittämisessä”, toteaa Palhaus.

Hallitusohjelma ei toteudu

”Ruoka on toista kertaa mukana hallitusohjelmassa selvästi omana kokonaisuutenaan. Valtiovallan on aika panostaa ruokakulttuurin ja suomalaisen ruuan edistämiseen ulkomailla myös taloudellisesti”, painottaa Syväniemi.

Hallituksen budjettiesityksessä ruokakulttuuriin ja laatuketjuun suunnattuja rahoja on supistettu miljoonalla eurolla, mikä on 20 prosenttia suunnitellusta budjetista, kertoo Syväniemi.

”Miten on mahdollista edistää suomalaista ruokakulttuuria ohjelman mukaisesti, kun siihen ei anneta rahaa?”

ELINA HELMANEN

Kokit Rodrigues Ernesto Cossa (oik.) Mosambikista, Juan Carlos Lantadilla (kesk.) Chilestä ja Maksim Zubkov (vas.) Pietarista etsivät kanttarelleja Myrskylän metsistä.

Päivän marjasato oli kohtuullinen kiireiseen aikatauluun nähden.

Viiniretkelle Valamoon
alk. 59 e/hlö/vrk

Lähde nyt virkistävälle syysretkelle Valamoon!
Kuinka usein olet yöpynyt luostarissa? Mitä tiedät sen historiasta, nykypäivästä, omavaraistaloudesta, viinin viljelystä? Oletko päässyt tutustumaan luostarin taideaarteisiin tai luostariviinien valmistukseen? Koe nyt virkistävä elokuinen irtiotto Valamon luostarissa – jää yövieraaksi, ja saat lahjaksi pullon Valamon viiniä (arvo 12 e) kotiinviemisiksi. Lämpimästi tervetuloa!

Viiniretki Valamoon alk. 59 e/hlö/vrk
sis. majoitus luostarin vierasmajassa (luostarihotellissa 79 e/hlö), **aamiainen, päivällinen, pääsylippu Valamon aarteet -näyttelyyn sekä tutustumis- ja maistelukierros viinitilalla** (viinitilakierrokset ma-to klo 16).
Tarjous voimassa 31.8.2012 saakka, varauskoodi ”maaseutu”.

Tiedustelut ja varaukset: Valamon luostari
017 570 1810, valamo@valamo.fi, www.valamo.fi

Luonamme löydät minkä kiireelle kadotit.

VALAMON LUOSTARI