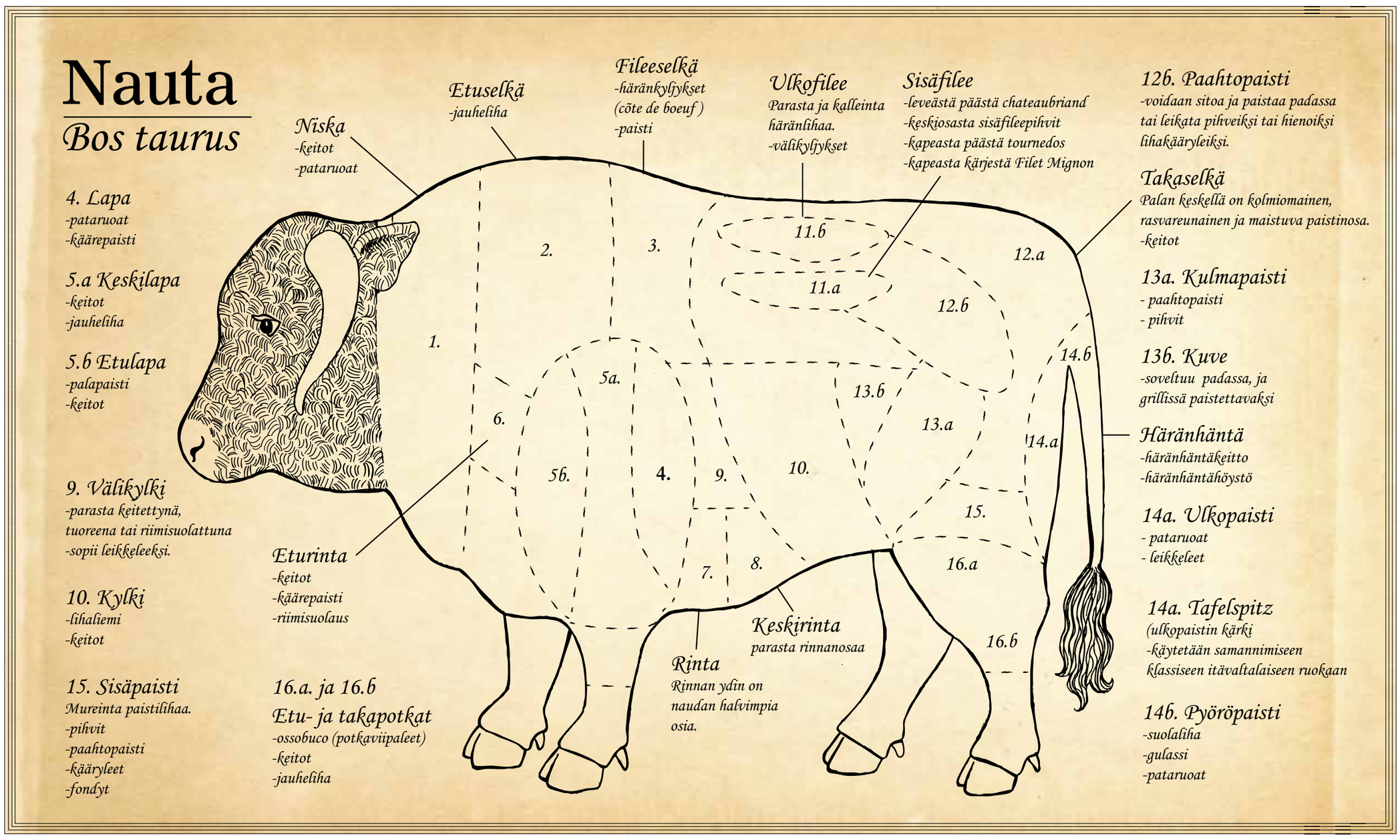
VIIKONVAIHDE

Valmiina lähtöön. Lasten harrastukset kiihdyttävät maaseudulla asuvan perheen kuljetusrallia. Sivu 16

Yrteistä tahnoja. Kotikokin kastikekoulussa valmistetaan ihanasti tuoksuvaa pistoukastiketta. Sivu 19

Vauhdin hurmaa. Katriina Viljamaa-Rissasen työt vievät lähelle suomenhevosta. Sivu 17



Soppaluut löytyivät koiranruokakaapista

MTK:n ruokakulttuuriasiamies **Anni-Mari Syväniemi** harmittelee, ettei kaupasta enää helposti saa luullista lihaa.

”Kun muutama vuosi sitten metsästin luita kunnon kaalikeittoa varten, myyjä ohjasi minut koiranruokakaapille. Ostin viiden kilon säkin luita.”

Hyviä lihatiskejä on Syväniemen mukaan vielä olemassa, mutta niitä ei löydy joka marketista.

”Perinteisiä naudanliharuokia on äärimmäisen helppo valmistaa, kun vain kunnioittaa lihapalan ominaisuuksia ja varaa tarpeeksi aikaa kypsymiseen”, Kotitalousopettajien liiton päällysnaisena aiemmin työskennellyt Syväniemi vakuuttaa.

”Ei muuta kuin opettelemaan.”

Koulujen kotitalousopetuksessa on Syväniemen mukaan aina korostettu isoäidin keittiön taitoja ja salaisuuksia.

”Tällä hetkellä monet nuoret huippukokkimme vievät innokkaasti perinteisen suomalaisen keittiön taitoja ja osaamista hienosti eteenpäin. Isoäidin keittiö on pop.”

TARJA HALLA

Entisajan keittotaitoon kuului naudanruhon osien tuntemus ja monipuolinen käyttö ruuanvalmistuksessa.

Perinneruoka jauhetaan unholaan

Suomalaiset syövät kotimaisen naudanlihan jo valtaosin jauheliharuokina.

MARKKU VUORIKARI

Aitoa paistijauhelihaa. Kåge Forsbäck jauhaa kalvotonta ulkopaistia Kampin K-Supermarketin Herkkutorin takahuoneessa.

Jauheliha on vallannut kaupan naudanlihatiskit melkein huomaamatta. Kulutuksen kasvua ei julkisuudessa ole seurattu eikä tarjonnan kaventumisesta pidetty meteliä.

”Jauheliha on ansainnut paikkansa suomalaisessa ruokapöydässä”, johtaja **Matti Perälä** Atrialta sanoo. Aina murea jauheliha sopii Perälän mukaan arkeen ja juhlaan, myös moniin eksoottisiin ruokalajeihin.

Vahvoissa nautamaissa jauhelihan käyttö on vähäisempää kuin meillä. ”En näe jauhelihan suosiota mitenkään ongelmana. Se sopii suomalaiseen ruokakulttuuriin.”

Keittoluut hakusessa

Kotikokki löytää pienestäkin lähimarketista tavallista jauhelihaa, paistijauhelihaa ja sika-nautaa niin lihatalojen kuin kaupankin tuotemerkeillä.

Vanhan ajan lihakeitto jää lähikaupan eväillä keittämättä. Luullista keittolihaa on varminta etsiä kauppahallista, jos sellainen sattuu sijaitsemaan lähellä kotia.

Teollisesti pakattu jauheliha lähtee kaupan tukkuun teurastamolta. Lähes 60 prosenttia sekä Atrian että HK Ruokatalon naudanlihasta päätyy nykyään jauhelihaksi.

Tavalliseen jauhelihaan jauhetaan Perälän mukaan lähinnä ruhon etupään lihaksia, kuten lapaa, etuselkää, rintaa ja kuvetta.

Harhaanjohtava nimi

Paistijauhelihan koostumus yllättää kuluttajan, joka kuvittelee ostavansa paistista jauhettua lihaa. Perälä ei kuitenkaan kerro tarkkaan paistin osuutta.

”Kyse on tuotteiden reseptiikasta, emmekä mielellämme julkista sellaista tietoa. Paistijauheliha sisältää yleisesti paistin osia ja osittain naudan etuneljänneksen isoja lihaksia.”

Snellmanin Lihanjalostus Oy on avoimempi.

”Käytämme paistijauhelihaan osia naudan lavasta ja etuselästä sekä paisteja. Paistin osuus on 5–30 prosenttia raaka-aine- ja markkinatilanteesta riippuen”, myynti- ja markkinointijohtaja **Peter Fagerholm** kertoo.

Fagerholmin mielestä paistijauheliha ei kuvaa tuotetta oikein. Keskustelua asiasta on käyty talon sisällä.

”Toisaalta se on niin iso käsite markkinoilla, ettei yksittäinen toimija pysty sitä muuttamaan.”

Nautatiskin päätuote

Naudan jauhelihan suosio näkyy ruokakaupan tiskillä.

S-ryhmän ruokakaupat myivät viime vuonna naudanlihasta peräti 80 prosenttia jauhelihana, kun mittarina ovat myydyt kilot.

Naudan paistijauheliha on S-ryhmän kaupoissa jo miltei yhtä suosittua kuin sika-nauta. Paistijauhelihaa myytiin viime vuonna yli tuplamäärä tavalliseen naudan jauhelihaan verrattuna.

Naudanlihaa myydäänkin selvästi enemmän jauhelihana kuin sianlihaa, valikoimajohtaja **Ilkka Alarotu** kertoo. Possua käytetään ruuanvalmistuksessa edelleen monipuolisemmin kuin nautaa.

S-ryhmän markkinaosuus kasvoi viime vuonna 45,2 prosenttiin Suomen päivittäistavarakaupasta.

Teollisuudesta pakkaaja

Naudan jauhelihan menekkiä vauhditti merkittävästi kuluttajapakatun jauhelihan tulo kauppaan, HK Ruokatalon kaupallinen johtaja **Markus Gotthardt** arvioi.

Lihamyllyt eivät silti ole kaupan takahuoneista kokonaan kadonneet. Hyvä laatu houkuttelee asiakkaita, osastopäällikkö **Kåge Forsbäck** Helsingin Kampin K-Supermarketista sanoo.

Forsbäck leikkaa aamupäivällä lihamyllyyn Atrian kalvotonta ulkopaistia. Osin käsityönä valmistuva tuote käy kaupaksi päivän myyntiajalla, vaikka kilohinta pomppaa useita euroja yli keskihinnan.

Trendiruokaa ravintoloissa

Ravintolat ostavat muutakin kuin määräpainoisia pihvejä.

”Viimeaikainen ruokatrendi on tuonut jonkin verran ravintoloihin takaisin perinteisiä herkkuja”, Perälä kertoo. Tarjolla on esimerkiksi ylikypsäksi haudutettua rintaa ja naudan ribsejä.

Kaupoista luullinen liha katosi Perälän mukaan hullun lehmän taudin vanavedessä.

Perinne jatkuu Ruotsissa

Ruotsissa ei ole menty naudanlihan jauhamisessa yhtä pitkälle kuin Suomessa, Gotthardt HK Ruokatalosta kertoo. Lihaa leikataan eri tavoin kuin Suomessa ja sitä osataan myös hauduttaa kodeissa perinteiseen tapaan.

Kuluttajien toiveita kuunnellaan Gotthardtin mukaan Suomessakin. Esimerkiksi maksa ja kieli on tuotu takaisin myyntiin.

TARJA HALLA

Isoäitien keittotaitoja vaalitaan enemmän muistoissa kuin hellan äärellä.

Nautaa myydään paistijauhelihana tuplasti verrattuna tavalliseen jauhelihaan.

Jauhelihan ostajaa ei saa johtaa harhaan

Paistijauhelihan on oltava nimensä mukaisesti paistista jauhettua, Eviran kokenut lakimies **Jorma Pitkänen** toteaa.

Jos paistin osuus jää esimerkiksi 5–30 prosenttiin, johtaako paistijauheliha kuluttajaa harhaan?

”Ehdottomasti. Pakkausmerkintäasetuksen mukaan merkinnät eivät saa johtaa kuluttajaa harhaan esimerkiksi elintarvikkeiden ominaisuuksien tai koostumuksen osalta.”

”Jos halutaan käyttää erityisnimitystä paistijauheliha, kyllä koostumuksen täytyy sitä vastata.”

Pitkänen on joutunut ottamaan kantaa jauhelihan nimikkeisiin ennenkin. Hän laati 1990-luvun alkupuolella tulkintaohjeen, joka pätee nykyisenkin pakkauslainsäädännön aikana.

Jauhelihan nimestä voi tulkintaohjeen mukaan kyllä ilmetä, mistä ruhon osasta se on jauhettu. Käytetty nimitys ei kuitenkaan saa olla harhaanjohtava.

”Jos halutaan tarkentaa, että kyseessä on paistijauheliha, sen todella täytyy olla sataprosenttisesti ruhon paistiosista jauhettua lihaa. Muussa tapauksessa nimitys johtaa kuluttajaa harhaan.”

Evira ryhtyy Pitkäsen mukaan toimiin, mikäli paistijauhelihaa käytetään yleisesti harhaanjohtavana nimikkeenä. Tarvittaessa Evira ottaa yhteyttä lihalaitoksia valvoviin viranomaisiin ja kehoittaa näitä valvomaan, ettei paistijauhelihasta käytetty nimitys ole harhaanjohtava.

”Ei tilannetta voi katsoa läpi sormien, jos ihan selkeästi nimi ei vastaa tuotetta.”

TARJA HALLA

”Ruokakulttuuri näivettyy”

Jauhelihabuumi on johtanut surkeaan tilanteeseen, perinneruuan taitaja **Anita Ovaskainen** Valtimolta sanoo.

”Jauheliha näivettää meidän ruokakulttuuriamme. Kun nuoret aikuiset eivät osaa tehdä ruokaa muusta kuin jauhelihasta, eivät lapsetkaan osaa syödä kuin jauhelihaa.”

Ovaskainen on tullut tunnetuksi Majatalo Puukarin Pysäkin palkittuna yrittäjänä yhdessä puolisonsa kanssa. Isäntäpari vaihtui tämän vuoden alusta.

”Pikkuisen voitaisiin palata juurille ja opetella vaatimaan kaupoilta monipuolisempaa tarjontaa. Jos saisi edes naudan lapaa luun kera”, Ovaskainen ehdottaa.

Matkailuyrityksen ei tarvitse turvautua lihakaupan tiskiin, sillä tilalla on omasta takaa lihakarjaa ja uutuutena kyyttöjä.

Naudan luut eivät ole kokeneen kokin mukaan vain koiran ruokaa. ”Meillä käytetään paljon luullisia lihanosia. Ei tarvitse olla teollisuuden makujen varassa.”

Luista tulee ruokaan makua, jota lihaliemikuutioilla ei Ovaskaisen mukaan pysty jäljittelemään. Luut kuuluvatkin niin perinteiseen karjalanpaistiin, lihapataan kuin lihakeittoonkin.

Naudanliha kypsyy possua hitaammin, mutta se ei ole Ovaskaisen mielestä kiireisenkään kokin ongelma. Lihan voi pistää uuniin hautumaan omia aikojaan vaikka ruokailua edeltävänä iltana.

Parin kilon paistoksesta riittää tarvittaessa aineksia moneen ruokalajiin. Seuraavana päivänä voi valmistaa vaikkapa nopean lihakastikkeen tai lihakeiton.

”Aikapula on asennekysymys.”

TARJA HALLA