



Tilasiemen

Tähkän mitan edellä

20 vuotta

Siemeniä tarjolla!

Viljat, nurmet, öljy- ja palkokasvit

myynti 010 217 6776

www.tilasiemen.fi vaihde 010 217 6777

MAASEUDUN TULEVAISUUS

NRO 137 - PERUSTETTU 1916
KESKIVIIKKONA 21. MARRASKUUTA 2012

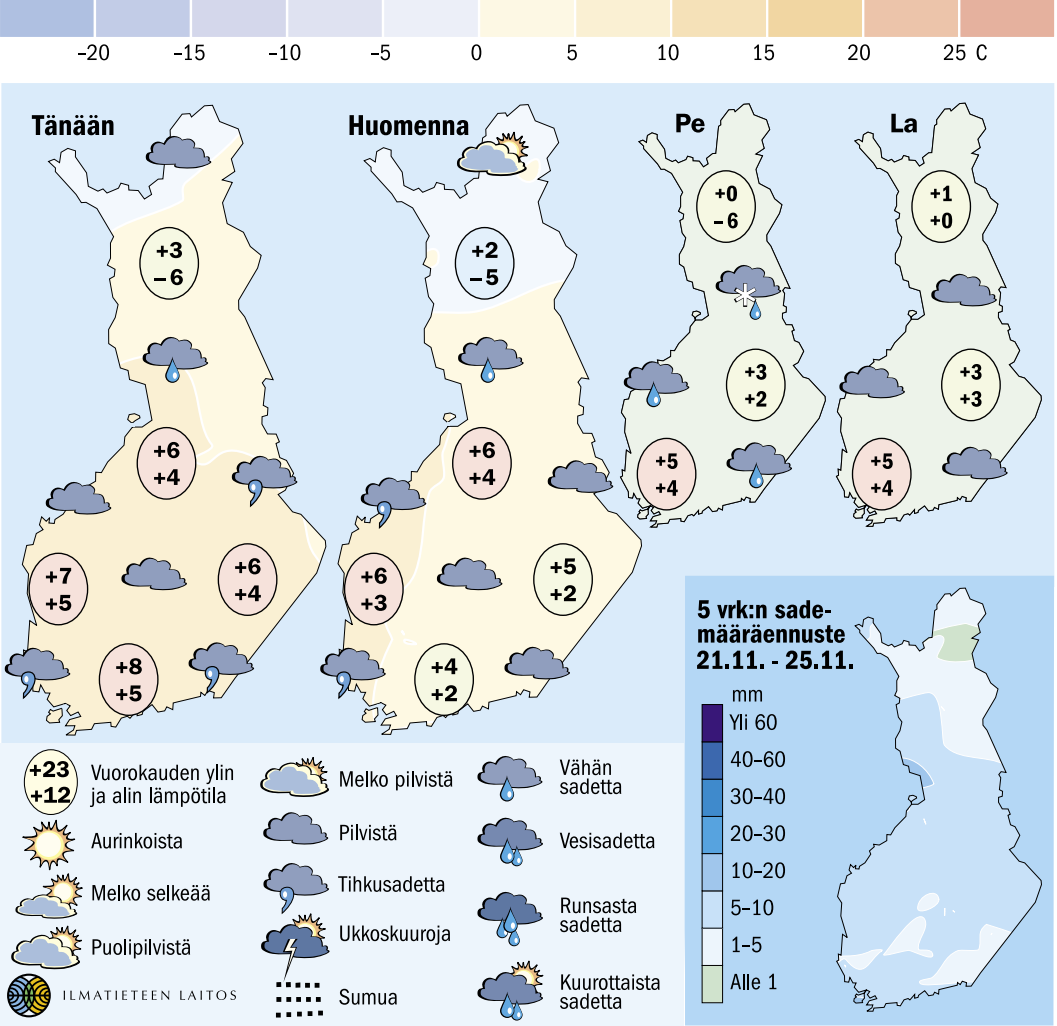
VALTRA

VAIHTOKONEPÖRSSI

020 350 500

www.valtra.fi valtrameklari@valtra.com

VIIDEN VUOROKAUDEN SÄÄ



Lauhaa ja ajoittain sateista

MAASSAMME VALLITSEE LAUHA etelälounainen ilmavirtaus. Ajoittain sataa vähän vettä, pohjoisessa myös rântää ja lunta. Pilvisuus on runsasta, lähinnä Pohjois-Lapissa on ajoittain selkeämpää.

LÄMPÖTILA ON LAAJALTI 0–8 asteen välillä – öisin kin on suuressa osassa maata plusasteita. Lapissa lämpötila vaihtelee +3 ja -10 asteen välillä. Pohjois-Lapissa voi olla ajoittain vähän kylmempää.

ENNUSTETTU SADEMÄÄRÄ ON vedeksi muutettuna enimmäkseen 2–10 milliiä.

SEURAAVAN VIIDEN VUOROKAUDEN AIKANA ilmavirtaus kääntyy kaakon puolelle. Lämpötila laskee lähemmäs tavanomaista. Ajoittain sataa vettä, rântää tai lunta.

SÄÄ EILEN

Paikka	Lämpötila	Pilvisuus	Sade 5 vrk
Helsinki	7	●	3,7
Kiikala	6	●	7,2
Turku	7	●	1,2
Jamala	6	●	1,0
Pori	5	●	2,9
Niinisaalo	4	●	3,8
Tampere	5	●	3,2
Koivoniemi	5	●	7,6
Lahti	5	●	4,6
Kouvola	5	●	4,9
Lappeenranta	6	●	4,1
Mikkeli	5	○	0,1*
Ilomantsi	2	●	2,8
Joensuu	3	●	2,2
Kuopio	4	●	3,0
Viitasaari	3	●	1,9
Jyväskylä	5	●	2,0
Ahtari	3	●	2,2
Kauhajoki	4	●	5,5
Vaasa	5	●	3,1
Ylivieska	3	●	3,1
Kajaani	2	●	6,2*
Oulunsalo	2	●	4,8
Pudasjärvi	0	—	10,0
Suomussalmi	1	●	6,4
Kuusamo	-1	●	6,7
Rovaniemi	-6	●	8,5
Pello	-8	●	4,0
Salla	-8	●	8,5
Sodankylä	-11	●	8,6
Muonio	-17	●	4,4
Kilpisjärvi	-17	○	5,9
Ivalo	-4	●	3,4
Utsjoki	-3	●	4,9

*jaksoissa puuttuu(t)ja päivittämättä

Sää eilen klo 11 ○ = selkeää
Sadejakso päät. ● = puoli pilvistä
tyden eilen klo 8 ● = pilvistä

SÄÄPALVELUN PUHELINNUMEROT

Maatalouden sääpalvelun puhelinnumerot	Häme	0600 10625	Pohjois-Pohjanmaa	0600 10635
Kaikkialla maassa alueellisenä	Päijät-Häme	0600 10626	Kainuu	0600 10636
numerosta: suomeksi 0600 10620	Kymenlaakso	0600 10627	Länsi-Lappi	0600 10637
pä svenska 0600 10640	Etelä-Karjala	0600 10628	Koillismaa	0600 10638
Perinteisenä numerosta	Etelä-Savo	0600 10629	Nyland	0600 10641
Uusimaa 0600 10621	Pohjois-Savo	0600 10630	Åland och Åboland	0600 10642
Varsinais-Suomi 0600 10622	Pohjois-Karjala	0600 10631	Österbotten	0600 10643
Satakunta 0600 10623	Keski-Suomi	0600 10632		
Pirkanmaa 0600 10624	Etelä-Pohjanmaa	0600 10633		
	Keski-Pohjanmaa	0600 10634		

Mukulaari välittää lähi- ja luomuruokaa

Jyväskylässä on perustettu lähi- ja luomuruoka-osuuskunta Mukulaari. Osuuskunta on kulluttajien ja pientuottajien yhdessä perustama. Sen avulla haetaan ratkaisuja paikallisen ruokaketjun ongelmakohtiin.

”Osuuskunnan avulla ruokaketjun ääripäästä pääsevät suoraan keskusteluyhteyteen. Samalla haetaan keinoja väärästyneen ruuan hintarakenteen oikaisuun”, puuhamies **Kimmo Häkkinen** sanoo.

Häkkisen mukaan osuuskunta on lajissaan ensimmäinen Suomessa.

Toiminnan keskiössä on uuden myyntikanavan rakentaminen. Sen kautta on mahdollista tilata paikallisten tuottajien tuotteita reilumalla hinnalla.

Toimintaa on jo harjoiteltu Palokan ruokapiirissä tämän vuoden alusta. Myös viime joulun alla kokeiltiin keskitettyjä hankintoja suoraan tuottajilta.

Palokan ruokapiiriin tuotetaan on toimittanut säännöllisemmin parikymmentä Jyväskylän pientuottajien yhdessä perustama. Sen avulla haetaan ratkaisuja paikallisen ruokaketjun ongelmakohtiin.

”Osuuskunnan avulla ruokaketjun ääripäästä pääsevät suoraan keskusteluyhteyteen. Samalla haetaan keinoja väärästyneen ruuan hintarakenteen oikaisuun”, puuhamies **Kimmo Häkkinen** sanoo.

Häkkisen mukaan osuuskunta on lajissaan ensimmäinen Suomessa.

Toiminnan keskiössä on uuden myyntikanavan rakentaminen. Sen kautta on mahdollista tilata paikallisten tuottajien tuotteita reilumalla hinnalla.

Toimintaa on jo harjoiteltu Palokan ruokapiirissä tämän vuoden alusta. Myös viime joulun alla kokeiltiin keskitettyjä hankintoja suoraan tuottajilta.



Porkkanaa riittää yleensä hyvin ruokapiiriin käyttöö.

kanssa on kokeiltu yhteistyötä. Häkkisen mukaan toimitettavat erät ovat niin suuria, että niiden kanssa on kaupunkioiloissa vaikeaa. Ratkaisua haetaan osuuskunnasta, joka voi hankkia isomman erän ja jaella sen osakkailleen.

Koneagriaassa tuotantoeläinten hyvinvointiyhdistys piti oman yleisötilaisuutensa. Mukulaarin mukaan se oli puhtaasti tuottaja- ja jalostusvetoinen. Kuluttajia oli onneltu.

REIJO VESTERINEN

Oppilaat kokkasivat lähiruokaa

Itäkeskuksen peruskoulu Helsingistä voitti ensimmäistä kertaa yläkouluille järjestetyn Ruokavisan.

”Ihan törkeän kokoinen ruoto”, **Jenna Hyttiäinen**, 15, löytää ahvenesta.

Opetuskeittiössä tuoksuvat sipuli ja kala. Vatkain hurisee, kun Ruokavisa-osaamiskilpailun loppukilpailua aloitellaan tiistaiaamuna Helsingin suomenkielisen työväenopiston Opistotalolla.

Yläasteilaisten ruokatieto- ja taitokisan finaaliin selviitti tiensä kolme ryhmää: helsinkiläisten Itäkeskuksen ja Vuosaaren peruskoulujen oppilaat ja nurmijärveläisen Isoniitun koulun joukkue.

Joukkueet ovat valikoituneet nettivisan perusteella. Siinä testattiin tietoja ruokaketjusta broilerin teurastuksesta jätteen lajitteluun.

Tuomarit kiertelivät pöytiä. Tänään arvioidaan ryhmätöitä, ruuan makua ja houkuttelevuutta. Muun muassa.

Marjoja ja omenia

Nurmijärveläiset tarjoavat tuomareille alkuruuaksi sipulikeittoa. Pääruokana on kalamurekkipihvejä uunijuuresten ja keitettyjen perunoiden kanssa. Jälkiruokana on vadelma-mustikkajäädöke.

”Valitessa piti miettiä eläinten hyvinvointia ja paikallisuutta, se rajoitti vaihtoehtoja”, Hyttiäinen kertoo.

Tehtävänannossa korostetaan vastuullisuutta: myös ympäristön, taloudellisuuden ja ravitsemuksen tulee näkyä menussa selkeästi.

Itäkeskuksen peruskoulun listalla on sienikeittoa grissinien eli leipätikkujen kanssa, broileriruokaa ja omenapirakkaa vaniljakastikkeella.

Anni Holopaisen mukaan raaka-aineet valittiin niin, että ne ovat jokaisen saatavilla kaupasta. ”Voisin itsekin käyttää näitä.”

Ei ruokaa pois

Nurmijärveltä tulleet yhdeksäsluokkalaist **Ida-Maria Lajoma**, **Jenna Hyttiäinen**, **Siiri Holma** ja **Neeta Takala** kertovat kokkailevansa kotona varsin usein.

Nuorten naisten mielestä vaikeinta ruuanlaitossa on määrän arviointi. ”Että ruokaa tulee tarpeeksi, mutta ei liikaa”, Hyttiäinen sanoo.

”Että ei tule hävikkiä”, Lajoma täydentää.

Hän valmistaa sipulikeittoa. ”En hirveän usein tee tällaista, yleensä tulee tehtyä nopeampaa ruokaa arkipäivisin.”

Hyttiäinen kokkaa kotona eniten jälkiruokia. ”Tykkään koristella kakkuja. Ne yleensä onnistuvat.”

Kausiruokaa, kotimaista

Neeta Takala käsittelee pöydän päässä ahventa.

”Nahan poistaminen on aika vaikeaa. Olen tehnyt kalaruokaa kerran aikaisemmin.”

Hän valitsee kotona raaka-aineet terveellisyden perusteella.

Samoin tekee Anni Holopainen, jolle tärkeää on myös raaka-aineiden kotimaisuus.

”Tukee suomalaista työtä ja tietää, että raaka-aine on laadukasta, kotimaassa kasvatettua.”

Myös **Eetu Karjalainen** Itäkeskuksen peruskoulusta kiinnittää huomiota raaka-aineisiin.

”Teen peruskasiruokaa.”

PAULA TAIPALE

OPETUSKOKONAISUUS

Ruokaketju tutuksi Ruokavisalla

Ruokavisa on yläasteilaisille suunnattu ruokakasvatuksen opetuskokonaisuus. Sen takana ovat Ruokatieto, MTK ja Kotitalousopettajien liitto.

Ruokavisaan kuuluvat nettioppimateriaali, nettikilpailu ja tapahtumaviikko.

Ruoka-aikal-tapahtumaviikoilla on näytetty ja työpajoja. Mukana on 13 organisaatiota.

Tavoitteena on tutustuttaa nuoret ruokaketjuun, lisätä ruuantekijöiden arvostusta ja antaa eväitä vastuulliseen kuluttamiseen.



Hao Bui (vas.), **Jenna Therman** ja **Fia Kettong** Helsingin Vuosaaren peruskoulusta tutustuivat tiistaina kiertäytymateriaalista valmistettuun, pyörillä kulkevaan istutuslaatikkoon.

Laajenee maakuntiin

Ruokavisa kokeiltiin tänä vuonna ensi kertaa pääkaupunkiseudulla. Ensi vuonna kokeilu on tarkoitettu laajentaa 2–3 maakuntaan.

Projektikoordinaattori **Minttu Virkki** Ruokatieto yhdistyksestä kertoo olleensa positiivisen yllättynyt koululaisten tietojen tasosta.

Ruokavisan idea tuli Metsävisasta. Siinä missä Metsävisassa mittaa tietoja, Ruokavisassa tarvitaan myös taitoja. Kotitalousopettajien oppimistuloksia ei ole Suomessa koskaan mitattu.

Vuonna 2014 kansallinen arviointi tehdään ensi kertaa. Ruokavisa palvelee myös kotitalousopetuksen perusteiden uudistamista.

Visassa painotetaan vastuullisuutta. Virkki uskoo sen tulevan vahvemmin myös kotitalouden opetukseen.

PAULA TAIPALE



Eetu Karjalainen pilkkoi suppilovahveroita Ruokavisan finaaliissa Helsingissä tiistaina. Taustalla Jenna Hyttiäinen (vas.) ja Ida-Maria Lajoma.

Tiet talvikuntoon!

JITA OY

AURAUSVIITTA

- Tukeva runko ja kestävä heijastin
- Koko 20x1350 mm
- Riittää n. 1–1,5 km matkalle tien molemmin puolin

62,50/50 KPL
(1,25 €/kpl). Yksittäin 2 €/kpl

Laadukkailla Maxi Grip -nastoilla huippupitoa lenkkarista tiekarhuun!

EASY USE – TRAKTORIN KEVYTKETJUT

- Valmistettu 5,7 tai 7 mm ketjusta
- Saatavana kaikkiin suosituimpiin rengaskokoihin
- 5,7 mm lukitaan sakkeilla, 7 mm lukitaan railloittoslenkillä
- Helppo asentaa ja ottaa pois renkaalta
- Sopii ammattikäyttöön

Alkaen **372,-** /pari (sis. alv.)

FULMEN-akulla traktori käynnistyy varmuudella.

FULMEN

FULMEN-akulla traktori käynnistyy varmuudella.

FULMEN

SISÄTILANLÄMMITIN DEFA TERMINI 0/800/1850W

79,90

XENON-TYÖVALO INTEGROIDULLA YKSIKÖLLÄ

69,-

S-ETU

1,20

RAINBOW TALIPALLO 6 x 90 G

1,40

S-ETU

11,90

MIUKU & MAUKU KISSANRUOKA 4 KG

14,20

KUUKAUDEN TUOTE -15% normaali hinnasta!

HERTA HIRVIKIVI 10 KG

HERTA HIRVIKIVI 10 KG

Valtakunnallinen puhelinvaihe: 010 76 83000. Puhelin hinta 8,28 snt/puh. + 11,99 snt/min. (sis. alv.).

AGRI MARKET

Tuote saatavilla AgriMarketin verkkokaupasta agrimarket.fi.

AGRI MARKET