UUTISET

Sanon usein lapsille kaupassa kovaan ääneen, että ei oteta tuota, se on ulkomaista. **ANNA SETÄLÄ, TEHO PLUS -YMPÄRISTÖHANKE**

Kotimaista ruokaa etsivä eksyy merkkiviidakkoon

Teho plus -hankkeen väki yritti syödä viiden päivän ajan vain kotimaista ruokaa. Tehtävä oli odotettua hankalampi.

MARKKU VUORIKARI

Silva Wilander kruunaa rahka- ja tyrnimarjaannoksensa kotimaisella hunajalla.

TURKU (MT)
”Liha ja maitotuotteet sekä vihannekset olivat helppoja. Haaste muuttui hankalaksi viimeistään leipähyllyllä.”

Näin kertovat **Silva Wilander**, **Anna Setälä** ja **Joni Koskinen**.

Teho plus -ympäristöhankkeessa työskentelevällä kolmikolla on takanaan viiden päivän haaste, jossa pyrittiin syömään vain suomalaista ruokaa. Näiden päivien aikana huomattiin, että kotimaisuudessa pysyminen vaatii suunnittelua ja tarkkuutta – sekä omat eväät töihin.

Haasteen keksi alun perin Koskinen. Lähtöajatus oli, että työviikon aikana ei syötäisi mitään muuta kuin Suomessa tuotetuista raaka-aineista valmistettua ruokaa.

Sitten alettiin pohtia, saako suolaa käyttää. Saa, koska se ei ole maataloustuote. Entä mausteita? Kotimaisia yrttejä on käytettävissä, mutta pippuriakin tarvitaan...

Lopulta päädyttiin siihen, että Hyvää Suomesta -joutsenlippumerkin kriteerit sopivat myös tälle ryhmälle. Siis että kaikki liha, kala, kananmuna ja maito ovat sataprosenttisesti suomalaisia, samoin kaikki yhden ainesosan tuotteet.

Kun kaikki tuotteeseen käytetyt raaka-aineet lasketaan yhteen, joutsenlipputuotteen suomalaisuusaste on vähintään 75 prosenttia.

Jotta haaste ei kävisi liian rankaksi, jokainen sai valita yhden poikkeustuotteen. Useimmille se oli kahvi, osalle suklaa.

Hankeväestä haasteeseen osallistui seitsemän henkeä. Tieto levisi Facebookin kautta, ja mukaan liittyi iso joukko muita.

Taatusti kotimainen leipä vaikea löytää

Lihan ja maitotuotteiden suhteen ongelmia ei tullut, Setälä kertoo. Vaikka lihatiskissä on ulkomaisia tuotteita, kotimainen, hyvin merkitty vaihtoehto löytyy aina.

Myös vihanneksia oli helppo löytää, Wilander toteaa.

Hedelmistä vaihtoehtona oli vain omena, mutta täydennykseksi oli helppo kaivaa pakastimesta marjoja.

Mutta sitten se leipä! ”Se oli katastrofi”, Koskinen kertoo. Monen pikkukaupan leipähyllystä ei löytynyt yhtä ainutta Hyvää Suomesta -merkittyä leipää.

Koskinen päätyi leipomaan itse porkkanasämpylöitä.

Tosin jauhoistakaan ei läheskään aina tiedä, onko vilja kotimaista. ”Ostin Riihikosken myllyn jauhoja, joissa luki, että ne on tehty kotimaisesta viljasta.”

Lopulta ryhmä löysi Ruislandian jälkiuunipalat, joissa oli se kaivattu joutsenlippu.

Setälä miettii, puuttuuko joutsenlippu pikkuleipomoiden tuotteista merkin maksullisuuden takia vai käyttävätkö leipomot todella tuontijauhoa. ”Ei luulisi, että jauhon tuonti on kannattavaa, kun viljan hinta Suomessa on niin paljon Keski-Eurooppaa alhaisempi!”

Avainlippu hämää

Merkintöjen sekavuus uuvuttaa kotimaisuuden kannattajan.

Joissakin kaupoissa on oma merkki oman maakunnan tuotteille, mutta se ei välttämättä kerro, että raaka-aine olisi täysin suomalaista.

Yksi haasteeseen osallistuvista kertoi tekevänsä perheelle makaronilaatikkoa, makaroneissa kun oli avainlippumerkki. Toiset huomauttivat, ettei se kerro raaka-aineen vaan työn kotimaisuudesta.

”Emme tiedä, onko makaronia edes mahdollista tehdä kokonaan kotimaisesta viljasta vai vaatiiko se aina durum-vehnää.”

Luomu taas voi olla yhtä hyvin koti- kuin ulkomaistakin. Hiilijalanjälki- tai reilun kaupan merkki eivät nekään auta kotimaista haluavaa.

Itse tehden saa kotimaista

Jos ruuan ehtii itse laittaa perusaineista, kotimaisuudessa on helppo pysyä.

”Mutta heti kun ruuanlaittoon liittyy joku muu, tulee hankaluuksia”, Koskinen kertoo.

Anna Setälä yllättyi siitä, miten vähän kaupassa on joutsenlippumerkittyä leipä.

Avainlippu kertoo suomalaisesta työstä, joutsenlippu kotimaisesta raaka-aineesta.

Työpaikka- tai opiskelijaruokaloissa on yleensä mahdotonta vakuuttua siitä, että kaikki olisi kotimaista. Siksi ryhmä päätyi turvautumaan omiin eväisiin.

”Se taas vaatii suunnitelmallisuutta”, Wilander sanoo. ”Et voikaan tulla töihin puoliunessa vaan heti aamulla täytyy olla skarppina.”

Perheiden sisälläkin tapahtui haksahduksia. ”Rouva paistoi kuhapalat vahingossa oliiviöljyssä”, Koskinen kertoo.

Wilanderin mies ripotteli ruuan päälle korppujauhoa. ”Sanoin hänelle, ettei se voi olla kotimaista, minä en ainakaan ollut sellaista löytänyt.”

Vaikka lipsumista tapahtui, ruokaa ei jätetty syömättä. Pois heittäminen ei kuulu ryhmän ajatusmaailmaan.

Silmät avautuivat

Wilander kertoo, että haasteviikon ruokavalio oli pakostakin terveellinen. Syötiin yksinkertaista perusruokaa.

Koskinen kaipasi makeaa. Yhtään taatusti kotimaista keksimerkkiä ei hänen silmiinsä kaupan hyllyltä sattunut. Lopulta keksittiin leipoa kauralastuja.

Jokainen kertoo tulleensa viikon mittaan tarkemmaksi. Pakkausmerkintöjä syynätään ajan kanssa ja valintoja tehdään eri perustein kuin aiemmin.

”Sanon usein lapsille kaupassa kovaan ääneen, että ei oteta tuota, se on ulkomaista”, Setälä kertoo.

Muutkin aikovat rohkaistua kyselemään kotimaisuuden perään kaupoissa ja ravintoloissa.

Ryhmän seuraava haaste voisi olla pitäytyminen varsinaissuomalaisessa ruuassa. ”Tai sitten se, että käytetään kaikki kaappeihin jääneet raaka-aineet loppuun”, Wilander sanoo.

SATU LEHTONEN

SOITA 020 413 2321 ja varaa ilmoitustilaa joulutervehdyksellesi!

Ilmoitusaineistot 19.12. mennessä:
ilmoitus@maaseuduntulevaisuus.fi

MAASEUDUN TULEVAISUUS
Suomen 2. luetuin päivälehti
Lukijamäärä 319 000 (KMT S11/K12)
Levikki 83 259 kpl (LT/11)

Mammutti ja pienyksikkö tarjoavat kallista erikoishoitoa

Erikoissairaanhoitoa kannattaa selvityksen mukaan keskittää, mutta aivan mammuttiyksikkö lisää hoidon hintaa. Päivystys tuottaa ongelmia.

Pienissä ja poikkeavan suurissa sairaaloissa erikoissairaanhoito on kallista keskiviikkona esitellyn selvityksen mukaan.

”Hoitoyksiköille on useimmiten löydettävissä ihannetaso”, erityisasiantuntija **Mika Keinänen** arvioi.

Keinäsen Audiopro-yhtiö selvitti erikoissairaanhoidon taloudellisuutta. Kuntaliitto, sairaanhoitopiirit sekä elinkeinoministeriö tukivat hanketta.

Hankkeessa selvitettiin, kannattaako erikoissairaanhoidon palveluja taloudellisesti keskittää vai hajauttaa. Tutkimus vastaa, että keskittää.

Julkinen sairaalaverkosto perustuu suunnitelmiin, jotka tehtiin puoli vuosisataa takaperin.

Keskittäminen laskisi hintoja, parantaisi hoitoa ja edistäisi työvoiman saatavuutta.

Hoidon laatua pidetään tavallisesti parhaana suurissa hoitolaitoksissa. Erikoissairaanhoidon laatu ei kärsi keskittämisestä.

Nämä tulokset tutkijat havaitsivat kirjallisuuskatsauksesta.

Julkinen sairaalaverkosto perustuu jopa 50 vuotta sitten tehtyihin suunnitelmiin. Yhteiskunta muuttuu liikenteellisesti. Väestö ikääntyy. Lääketiede kehittyy.

Dosentti **Jorma Komulainen** sanoo useiden terveysongelmien vaativan erityisosaamista ja hoidon hajautettua tavoitettavuutta.

”Tämä edellyttää osaamisen ja osaajien alueellista verkostoitumista, saumatonta tiedonkulkua sekä selkeää vastuunjakoa”, selvitysryhmän jäsen katsoo.

Päivystys rajoittaa keskittävää erikoissairaanhoitoa, mutta nykyiset sairaalat eivät vastaa maantieteellistä saatavuutta. Keskittäminen varmistaisi osaavaa henkilökuntaa.

”Kaikkia päivystyspisteitä ei tarvita turvaamaan sairaalan saatavuutta tunnissa tai kahdessa”, Keinänen sanoo.

Hankkeessa arvioitiin palvelujen kustannuksia kansallisesti sekä sairaanhoitopiireille erikseen. Hintaa laskettiin esimerkiksi tekonivelleikkauksille ja umpilisäkkeen poistoille.

Kuntaliiton varatoimitusjohtaja **Tuula Haatainen** pitää hyvänä taustatietoja, miten koko sosiaali- ja terveyspalvelujen rakennetta kannattaa kehittää.

”Johtopäätöksiin vaikuttavat hyvin monet ristikkäiset tekijät”, Haatainen arvioi.

MT

Paikallishallinto ja viljelijät kiistelevät maasta Kiinassa

Hallitus suunnittelee maan pakkolunastuksista maksettavien korvausten korottamista

Kiinan hallitus kaavailee maan pakkolunastuskorvausten korottamista. Asiantuntijat arvioivat, että korvaus voi jopa kymmenkertaistua, Renmin Ribao -lehti kertoo.

Pakkolunastukset ovat kiristäneet maanviljelijöiden ja paikallishallinnon välejä. Kiinassa on vuosittain tuhansia mielenosoituksia maaoikeuksista.

Maaseudulla asuvia närästää, että paikallishallinto voi myydä lunastamansa maan käyttöoikeudet eteenpäin moninkertaiseen hintaan.

Ulkopoliittisen instituutin tutkija **Mikael Mattlin** kertoo, että maan hinta on viime vuosina kohonnut Kiinan rannikkoseudulla.

”Paikallishallinnolla tulonlähteet ovat harvassa ja liittyvät usein maankäyttöön. Maan käyttöoikeuksien kaupoilla paikataan paikallishallinnon budjetteja.”

Viljelymaa jää kaupunkien alle

Kiinan hallitus haluaa lakimuutoksella luoda vakautta maaseudulle. Se vaati viime viikolla tiukempaa säätelyä viljelijöiden yhteisomistuksessa olevan maan pakkolunastuksiin.

Hallitus haluaa myös turvata maan omaa ruuan tuotantoa.

Viljelymaa uhkaa Kiinassa jäädä kaupungistumisen ja teollistumisen jalkoihin. Zhongguo Ribaon verkkolehden mukaan tämä kasvattaa paineita viljojen tuonnin lisäämiseen.

Soijapapujen tuonti ennätykseen

Kiinan hallituksen mukaan kotimainen tuotanto ei saisi laskea alle 90 prosenttiin riisin, vehnän ja maissin kulutuksesta. Viime vuonna maa oli kaikkien kolmen viljan nettotuoja.

Elintarvikkeista Kiinaan tuodaan eniten soijapapuja. Tänä vuonna niiden tuonnin odotetaan kasvavan uuteen ennätykseen, yli 55 miljoonaan tonniin, Kiinan keskuskomitean maatalousasioiden virkamies **Chen Xiwen** arvioi viime viikolla Zhongguo Ribaossa.

Hän vaati hallitusta suojelemaan viljelymaata ja viljelijöiden oikeuksia.

Kiinalla kymmenesosa maatalousmaasta

Maan omien viljasatojen kasvattaminen ei riitä tyydyttämään kasvavaa kysyntää.

Kiinassa asuu 20 prosenttia maailman väestöstä. Maailman maatalousmaasta Kiinalla on vain kymmenesosa, YK:n elintarvike- ja maatalousjärjestö FAO:n tilasto kertoo.

Kiina onkin hankkinut maatalousmaata ulkomailta. Kiinalaiset yritykset viljelevät peltoja Pohjois- ja Etelä-Amerikassa, Keski-Aasiassa, Afrikassa, Australiassa ja Uudessa-Seelannissa.

Englanninkielisen South China Morning Postin mukaan Kiinan kaupungeissa eli viime vuonna 690 miljoonaa ihmistä.

Kaupunkilaisten määrä ylitti viime vuonna ensi kertaa maaseudulla asuvien määrän Kiinassa.

Paineita viljan tuonnin lisäämiseen tuo myös kiinalaisten muuttuva ruokavalio: vaurastuva kansanosa haluaa lihaa.

PAULA TAIPALE