UUTISET

Oikeasti perinteiset kotiruuat kannattaisi pitää mukana arjessa ahdistusta aiheuttavan reseptiviidakon, säilykesuon ja tahnataivaan keskellä. **SUVI RINTA-KIIKKA PTT:N TALOUSTUTKASSA**

PÄIVÄN PUNKTI

Villiä ruokaa

On se aika, jolloin alkaa myös villiruuan korjuukausi. Villi ruoka on suomalaisille vielä toistaiseksi sekä haluttu, että luonnollinen asia.

Villiruoka on kalaa, riistaa, metsien marjoja ja sieniä. Villiruokaan kuuluvat myös luonnossa kasvavat yrtit ja vihannekset. Luonto tarjoaa mahtavat aineet todelliseen herkutteluun.

Villiruoka ei ole luomua, vaikka puhekielessä nämä asiat helposti sekoittuvatkin. Vaikka hirvenliha on taatusti antibiooteista ja muista jäämistä puhdasta, ei sitä voi sanoa luomuksi. Luomu kun tavaramerkki. Luomua on myös vaikkapa Saksasta tänne tuotu luomuruoka.

Lähiruokaa villiruoka sen sijaan varmasti on. Kala tulee lähijärvestä ja mustikka lähimetsästä. Myös riista on läheltä hankittua, olkoonkin, että hirvenlihaa tulee Suomen markkinoille myös Virosta.

Onko Viro lähellä vai kaukana, on tietysti makuasia. Viro on maantieteellisesti lähempänä Helsinkiä kuin Oulu.

Sen sijaan ravintoloissa väärällä nimellä myytävä riistakiusaus ei ole lähiruokaa. Se ei ole edes oikeaa riistaa, sillä riistakiusaus tehdään yleensä uusiseelantilaisesta, tarhassa kasvatetusta saksanhirvestä.

Meilläkin on joskus kyselty, pitäisikö Suomessakin aloittaa yhtä laajamittainen riistantarhaus. Tarjolla olisi siis aidassa kasvatettua hirveä ja peuraa. Villisikaahan jo kasvatetaan monissa tarhoissa. Olisiko se sitten villiruokaa, on hyvä kysymys.

> Villiruuasta voisi kehittää yhden palasen Suomen maakuvaan.

Villiruoka on niin itsestään selvää, että sille ei yleensä lasketa edes arvoa. Suomessa kuitenkin lähes joka perheessä syödään marjoja ja sieniä, miltei jokaisessa kalaa ja ainakin miljoonassa taloudessa syödään myös riistaa.

Villiruoka ei ole mikään vähäpätöinen asia. Hirvieläimistä saadaan noin kymmenes osa naudanlihan kulutuksesta. Virallisissa tilastoissa tämä ei kuitenkaan näy. Päälle tulee kaikki muu – jänikset, sorsat, metsäkanalinnut, hylkeet, majavat ja muu riista.

Villiruuasta voisi kehittää yhden palasen Suomen maakuvaan. Miksei.

Pohjoinen, puhdas, terveellinen ja villi maa, jossa syödään maailman luonnonmukaisinta ruokaa.

Kuulostaa ihan hyvältä.

LAURI KONTRO
on Maaseudun Tulevaisuuden päätoimittaja.
lauri.kontro@maaseuduntulevaisuus.fi

JUSSISAURAMO

Tuomisen tilamyymälästä Euran Harolasta voi kesäkauden ajan ostaa tuoreita ja lähellä tuotettuja marjoja, vihanneksia, juureksia ja perunaa. Kesäkurpitsaa poimimassa Aija Kuške.

Ruuan alkuperä kiinnostaa yhä enemmän

Nuoret naiset mullistavat ajan kuluessa suomalaisen ruokakulttuurin, katsoo SOK:n valikoimajohtaja Ilkka Alarotu.

PORI (MT)
Elintarvikkeiden alkuperään liittyvät kohut sekä yleinen asenneilmapiirin muutos ovat tehneet kuluttajista entistä kiinnostuneempia sen suhteen, mistä ruoka on peräisin.

”On todella tärkeää tietää, mistä ruoka tulee ja miten se on valmistettu. Tietämättömyys saattaa synnyttää outoja epäluuloja sen suhteen, että siellä maatiloilla tapahtuisi jotain pahaa”, totesi MTK:n ruokakulttuuriasiamies **Anni-Mari Syväniemi.**

SOK:n valikoimajohtaja **Ilkka Alarotu** arvioi luomu- ja lähiruuan suosion kasvavan jatkossa.

”Tutkimukset osoittavat, että nuoret naiset ovat kiinnostuneimpia alkuperäkysymyksistä ja eläinten hyvinvoinnista. He ovat tulevia perheenäitejä, joten suomalainen ruokakulttuuri ja kulutuskäyttäytyminen muuttuvat.”

TV-kokki **Jyrki Sukula** katsoo murroksen olleen käynnissä pidemmän aikaa.

”20 viime vuoden aikana suomalainen ruokakulttuuri on muuttunut enemmän kuin sadassa vuodessa sitä ennen.”

Ruoka-asioita käsiteltiin Menestystarinoita suomalaisesta ruuasta -keskustelussa Suomi Areenassa.

Ruoka ja terveys käsi kädessä

Kokkina yli 30 vuotta työskennellyt Sukula on vakuuttunut siitä, että syömistottumukset ja suhtautuminen ruokaan vaikuttavat eniten kansanterveyteen.

”Ruokaa kannattaisi lähestyä maalaisjärjellä. Kotona lapsille pitäisi opettaa terveellistä syömistä ja kouluruokailu olisi nähtävä sijoituksena, ei kulueränä.”

Alarodun mielestä omavaraisuus ruuantuotannossa korostuu entisestään kun elintaso nousee kehittyvässä maailmassa.

”Kun Aasia keskiluokkaistuu ja ihmiset siellä alkavat syödä kuten länsimaiset, maailmasta uhkaa loppua ruoka kesken. Ja kun elintaso nousee maailman suurimmassa ruuantuotantomaassa Brasiliassa, sieltä ei enää riitä ruokaa vientiin.”

Syväniemen mielestä suomalaiset heittävät ruokaa pois anteeksiantamattoman paljon.

”Turha ruikuttaa, että ruoka on kallista, jos sitä on varaa heittää roskikseen.”

JUKKA KOIVULA

»20 viime vuoden aikana suomalainen ruokakulttuuri on muuttunut enemmän kuin sadassa vuodessa sitä ennen. «

JYRKI SUKULA

»On todella tärkeää tietää, mistä ruoka tulee ja miten se on valmistettu. Tietämättömyys saattaa synnyttää outoja epäluuloja.«

ANNI-MARI SYVÄNIEMI

PTT:N TALOUSTUTKA

Kotiruokaa kiitos

Lainasin Kotiruoka-kirjan 12. painoksen vuodelta 1930. Selailin sitä haltioissani. Liekö kellastuneiden ja irtoilevien sivujen ansiota, mutta kirjasta tuli juhlallinen tunne.

Otin vertailukohdaksi oman Kotiruoka-kirjani vuodelta 2001. Lähtökohdat ruuanlaittoon ovat olleet erilaiset ja se näkyy.

Kun 1930-lukulainen esittelee 11. sivulla Hapan leivän -reseptin, 2000-lukulainen kertoo oikean ruokavalion koostamisesta. Uudempi esittelee 13 sivun verran työvälineitä ja koneita, kun 1930-luvulla lienee ollut selvää, että kirjan käyttäjä tuntee mittayksiköt ja kyökin välineet.

Aterian suunnittelukin on siirtynyt kirjan lopusta alkuun, kuin kuvaamaan, miten mieltymykset ovat siirtyneet vuodenaikojen sijaan ohjaamaan ruuanlaittoa.

Keskityn liharuokiin. Hyytelöitä on tehty porsaanlihasta, vasikanlihasta ja kielestä. On ohjeet paistettuihin munuaisiin, verikakkuun, lihakokkareisiin, keitettyihin porsaanjalkoihin ja luukeittoon. Jauhettu naudanliha tulee vastaan Lindströmin pihvien kohdalla.

Maksapiiraassa on vasikan maksaa, keuhkomuhennoksessa sydän ja keuhkot. Kateenkorvamuhennos kuulostaa sellaiselta, mitä tarjoillaan nelikulmaisella lautasella Michelin-ravintolassa.

Reseptit opastavat kotimaisista raaka-aineista (pois lukien jotkin mausteet) tehtyyn konstailemattomaan kotiruokaan. 1930-luvulla ihmiset ovat ainakin tienneet, mistä ruoka on lähtöisin. Toisaalta ruuanlaitto on vaatinut aikaa ja osaamista. Raaka-aineiden esikäsittely on ollut tärkeä taito.

Raaka-aine on ollut arvossa ja hyödynnetty sen mukaan. Tähteillekin on omia reseptejä.

Uskoin, että liharuuissa raaka-aineiden käyttö on nykyään rajoittuneempaa (onhan ainakin kotikeittiöissä), mutta resepteistä sitä ei niin vain huomaakaan. 2000-lukulaisessa reseptit ovat osin uudistuneet, mutta samat raaka-aineet vilisevät.

Yhdestä asiasta olen melko varma: nämä oikeasti perinteiset kotiruuat kannattaisi pitää mukana arjessa ahdistusta aiheuttavan reseptiviidakon, säilykesuon ja tahnataivaan keskellä.

SUVI RINTA-KIIKKA
on PTT:n maatalousekonomisti.
suvi.rinta-kiikka@ptt.fi

Suomen-matkailu kaipaa näkyvyyttä maailmalla

Matkailubisnes tuo Suomelle noin viiden miljardin euron vuosittaiset tulot. Tämä kattaa kolme prosenttia Suomen bruttokansantuotteesta.

”Huomionarvoista on, että matkailu kasvoi viime vuonna samalla, kun Suomen talous muuten vajosi”, elinkeinoministeri **Jan Vapaavuori** (kok.) huomauttaa.

”Matkailussamme on valtavia mahdollisuuksia mutta myös selkeitä haasteita. Pohjoisen Suomen yrittäjän näkökulmasta isoimmat näistä ovat tunnettuus ja saavutettavuus”, toteaa Rukakeskus Oy:n kaupallinen johtaja **Ville Aho**.

Aho vetosikin päättäjiin, ettei Kittilän ja Kuusamon lentoyhteyksiä hankaloitettaisi valtion toimin.

”Manner-Euroopassa Suomi on löydetty talvimaana, mutta emme ole onnistuneet markkinoimaan upeaa kesäämme. Meillä on lämmin, muttei tukahduttavan kuuma kesäsää, tuhansia järviä ja yöttömät yöt. Siitä ei ulkomailla tiedetä”, sanoo MTV3:n Pariisin kirjeenvaihtaja **Helena Petäistö**.

Lappi, luonto, Venäjä

Ylivoimaisesti merkittävin osa Suomen matkailun kasvusta tulee itärajan takaa.

”Meillä on kolme valttia: Lappi, luonto ja Venäjä. Lappi on uniikki alue, jollaista ei löydy muualta maailmasta. Puhdas luonto on itsestään selvä valtti. Käytännössä kaikki matkailumme kasvu tulee tällä hetkellä Venäjältä. Tässä asiassa maantieteellinen läheisyys on etu”, Vapaavuori luetteli.

Suomeen ulkomailta tulevasta matkailusta karkeasti puolet suuntautuu pääkaupunkiseudulle, neljäsosa Lappiin ja neljäsosa maan muihin osiin.

”Sanoisin, että Helsinki ja Lappi pärjäävät hyvin omissa sarjoissaan, mutta muun maan matkailu ontuu”, elinkeinoministeri linjaa.

Suomalaisen matkailun tulevaisuutta pohdittiin Suomi Areenassa torstaina.

JUKKA KOIVULA

Autoverotusta halutaan siirtää käyttöön

PORI (MT)
Suomalaiset maksaisivat veroja mieluummin auton käyttämisestä kuin ostamisesta, ilmenee liikenne- ja viestintäministeriön teettämästä, perjantaina julkistetusta kansalaiskyselystä.

Nykyinen ajoneuvoon kohdistuva verotus on vastaajien mielestä epäoikeudenmukainen. 57 prosenttia katsoo, että auton nykymuotoisesta verotuksesta pitäisi siirtyä entistä enemmän auton käytön verotukseen.

Lähes 80 prosenttia vastanneista oli sitä mieltä, että auton käytön pitäisi olla edullisempaa alueilla, joilla henkilöautoille ei ole olemassa vaihtoehtoa esimerkiksi julkisen liikenteen puuttumisen vuoksi.

Kilometrimaksumalli myös arveluttaa

Liikenneverotuksesta keskustelutaessa perjantaina Suomi Areenan paneelikeskustelu herätti yleisön huomion.

Yleisöpuheenvuoroissa nousi esiin huoli siitä, olisiko kulutuspainotteinen autovero vain lisävero jo olemassa olevien päälle sen sijaan, että se aidosti korvaisi vanhaa.

Kilometrimaksumalli herätti epäilyksiä sekä panelistien että yleisön parissa, sillä käytännössä se vaatisi autoon asennettua satelliittipaikannusjärjestelmää.

”Suomalaisilla herää helposti nykyaikana ihan perusteltu pelko siitä, että iso veli valvoo”, tilaisuuden juontanut **Jorma Ollila** totesi.

Kilometrimaksumalli tulisi Ollilan mukaan käyttöön vaiheittain, jopa yli vuosikymmenen mittaisella siirtymäajalla.

Autoliiton toimitusjohtaja **Pasi Nieminen** ei mallia kannata.

”Polttoainevero on jo käyttövero. Miksi pitäisi rakennella lisää verotaakkaa?”

JUKKA KOIVULA

JUSSI SAURAMO

Neljä viidestä on sitä mieltä, että auton käytön pitäisi olla edullisempaa alueilla, joilla henkilöautoille ei ole olemassa vaihtoehtoa.

Teleyhtiö vei puhelinyhteyden mutta jätti pylväät ja langat

Kiuruvetiseltä maanviljelijältä **Teppo Ruotsalaiselta** teleyhtiö katkaisi toimivan kuparilankayhteyden viime keväänä. Pylväät ja langat jäivät riesaksi pellolle ja metsään.

”Yhteys katkesi sekunnilleen ennalta ilmoitettuna aikana”, Ruotsalainen sanoo. Sen jälkeen yhteydet ovat olleet melkoista taistelua Kiuruveden Rapakkojoella.

”Kahta mokkulaa on kokeiltu. Elisan verkossa toimiva Saunalahti pelaa hyvänä päivänä, välillä ei pääse mihinkään. Sonera toimii huonoiten”, Ruotsalainen kertoo.

Kuparilankaa pitkin bittejä tuli kahdeksan megatavua sekunnissa. Parhaalla mokkulalla pääsee hädin tuskin kahteen.

”Nettiyhteys on nykyään tärkeämpi kuin puhelin, kaikki on netissä”, Ruotsalainen huomauttaa. Pankkiasioiden hoito katkeilevalla yhteydellä repii hermoja.

Ruotsalaisen tilanne ei ole edes pahin. Joillakin naapureilla nettiyhteys ei toimi ollenkaan.

Ruotsalaiselle on tarjottu 700 euron hintaista suunta-antennia lisälaitteineen. Valokuitu on luvattu joskus tulevaisuudessa 1,3 kilometrin päähän. Sieltä kymmenen megan yhteys taloon maksaisi viidestä seitsemään tuhatta euroa.

”Järkyttävän kallis”, mies puuskahtaa.

Puhelinyhteys vuonna 1973

Lankapuhelinyhteyden Ruotsalainen sai vuonna 1973. Hänen isänsä teki sopimuksen puhelinyhtiön kanssa. Pylväshaittakorvauksista ja muista mahdollisista maksuista nykyisellä isännällä ei ole tietoa.

Tilalta on Kiuruveden keskustaan 13 kilometriä. Talo on neljä kilometriä pitkän entisen puhelinlinjahaaran viimeinen.

Matkapuhelin toimii jotenkuten. Elisan liittymä on Soneraa parempi siinäkin.

Tarpeettomat pylväät ja langat Ruotsalainen haluaa mailtaan pois mahdollisimman pian.

MT:n soitto Telia Soneraan sai vauhtia pylväiden poistoon. Yrityksen viestinnässä **Ilona Heikkinen** valitteli inhimillistä virhettä asiassa. Urakoija ottaa Heikkisen mukaan Ruotsalaiseen yhteyttä tänään maanantaina 22. heinäkuuta.

REIJO VESTERINEN