VIIKONVAIHDE

Seitsemäs kausi. Miia Nuutila etsii televisioon uskaltautuneille maajusseille taas sulhasia ja morsiamia. Sivu 17

Särjestä lähiruokaa. Lähiruokapyöräilyllä halutaan lisätä roskakalojen arvostusta. Sivu 14

Väriä kasvista. Ekokampaamossa voi värjätä hiuksensa kokonaan luonnonväreillä. Sivu 12

Lähiraaka-aineet sopivat suurkeittiöön

Lähiruuan käyttö ei ole keittiön koosta vaan asenteesta kiinni, osoittaa Oronmyllyn leirikeskuksen ruokapalvelusta vastaava yrittäjä Elina Heiskanen. Paikallisia raaka-aineita voi etsiä pikkuhiljaa, kaiken ei tarvitse olla heti lähiruokaa.

PARIKKALA (MT)
Lounastarjoilu hupenee vauhdilla, kun 80 hengen joukko perheitä kokoaa annoksia Oronmyllyn leirikeskuksessa Parikkalassa.

Tarjolla on muun muassa lampaanjauhelihapihvejä, salaattia, kukkakaaligratiinia ja savumuikkuja.

Ruoka maistuu, eikä tähteitä juuri jää.

Meneillään oleva avioliittoleiri lapsiperheille on yksi kesän monista tapahtumista Oronmyllyllä. Erilaisia ryhmiä majoittuu ja ruokailee Kansan Raamattuseuran omistamassa keskuksessa jatkuvasti.

Väkimäärät vaihtelevat 20 hengestä useaan sataan, ja keittiö on välillä kovilla erikokoisten joukkojen ravitsemisessa.

Silti tarjolla on usein lähialueen raaka-aineista valmistettua ruokaa. Tällä kertaa paikallisilta toimijoilta tulivat lampaanliha, kukkakaali, muikut ja salaatin tomaatit.

Parilla raaka-aineella alkuun

Viime talvena ruokapalvelun vastuulleen ottanut yrittäjä **Elina Heiskanen** aloitti lähituottajien kartoittamisen heti.

Ensin hän hankki paikallisesti muutamaa tuotetta, nyt jo huomattavasti enemmän.

Hän pitää luonnollisena sitä, että lähiruuan käyttöaste keittiössä voi vaihdella.

”Ei pidä takertua siihen, että kaiken pitäisi olla läheltä. Parista raaka-aineesta voi aloittaa ja etsiä vähitellen lisää.”

Jos lähiraaka-ainetta ei löydy, Heiskanen suosii kotimaista.

Hän myöntää, että lähellä tuotettujen raaka-aineiden käyttö vaatii viitseliäisyyttä sekä käyttäjältä että tuottajilta.

”Mutta keittiön koosta se ei ole kiinni, vaan asenteesta.”

Tuottajien kannattaa tarjota

Heiskanen on löytänyt pääosan raaka-aineen toimittajista itse.

Juurekset ja perunat tulevat Punkaharjulta. Leivistä osa leivotaan itse, osa tulee parikkalalaiselta leipomolta.

Marjoja saa lähiseudulta helposti. Osa tulee omasta puutarhasta ja osa lahjoituksina.

Lisäksi yrittäjä ostaa mahdollisuuksien mukaan paikallista lihaa. Välillä keittiön tarjontaan kuuluu myös EU:n nimisuojan saanut Puruveden muikku.

”Parikkalan seutu on otollinen paikka lähiraaka-aineiden käyttöön, oikea aarreaitta.”

Tuottajilta Heiskanen toivoo lisää aktiivisuutta keittiöiden suuntaan.

”Kannattaisi markkinoida enemmän, jotta tiedettäisiin, mitä kaikkea on saatavilla.”

Kulujen vastineena tyytyväiset asiakkaat

Heiskanen kiinnostui lähiruuasta vuonna 1999 tehdessään opintojensa lopputyötä. Yrittäjyys Oronmyllyn ruokapalveluissa antoi mahdollisuuden toteuttaa ihannetta.

”Ajattelin, että jes. Tämä on paikka, jossa lähiraaka-aineita pääsee hyödyntämään.”

Leirikeskuksen johto on myös mieltynyt ajatukseen.

”Toivon, että lähiruuasta voisi tulla paikan valtti.”

Hän arvioi, että lähiraaka-aineiden käyttö maksaa hieman enemmän ja lisää hankintoihin liittyvää työtä. Korvauksena saa tyytyväiset asiakkaat.

”Ruokailijat selvästi ilahtuvat paikallisuudesta.”

Lähtökohtana laatu ja tuoreus

Lähiraaka-aineiden käyttö perustuu Heiskasella ensisijaisesti laatuun ja arvoihin. Oman alueen elinkeinoelämän tukeminen tuo hyvän mielen.

”Haluan tehdä osani suomalaisen maaseudun elinvoimaisuuden hyväksi. Ruokien suunnittelussa lähden siitä, mitä itse haluaisin tällaisessa paikassa syödä.”

Luonnon helmassa sijaitsevalle Oronmyllylle tullaan eri puolilta Suomea, ja monet tapahtumista kestävät useita päiviä.

”Täällä levätään ja virkistäydytään. On tärkeää, että ruoka on yksi nautinnon lähde.”

”Läheltä tulevat perunat ja juurekset ovat aina ihanan tuoreita, ja kotimainen kala maistuu toisenlaiselta kuin ulkomainen. Puolivalmisteet ovat käteviä mutta maistuvat usein samalta ja vievät helposti ruokailut väärille urille.”

Hän on huolissaan esimerkiksi kouluruokailujen laadusta.

”Olisipa niissäkin mahdollista ajatella ruuan ravitsemuksellista koostumusta, ei vain kustannuksia.”

”Kouluruualla pitäisi jaksaa keskittyä, ja monelle ruokailu on päivän ainoa. Jo sillä perusteella pitäisi voida käyttää kotimaisia, laadukkaita raaka-aineita. Eivätkö maku, ekologisuus ja ravintorikkaus paina vaakakupissa yhtä paljon kuin raha?”

Luomu ja itse leivottu yllättivät

Lapsiperheiden avioliittoleirille osallistuneelle vantaalaiselle Välilän perheelle Oronmyllyn ruuat maistuivat.

”Hyvää perusruokaa, joka on maistunut sekä lapsille että aikuisille”, **Jukka Välilä** sanoo.

Pian neljä vuotta täyttävän **Vilpun** suosikki oli nakkikastike. Vanhemmat pitivät varsinkin kukkakaaligratiinista, jauhelihapihveistä ja kalakeitosta.

Oli myönteinen yllätys, että raaka-aineista iso osa tulee läheltä.

”Piiraista ja leivistä olin niin arvellutkin. Ja salaatista huomaa, ettei se ole pussista”, **Lea Välilä** sanoo.

Hän pani merkille myös, että jugurtti on luomua.

Omien rippikouluaikojen mielikuva leirikeskuksen ruuista muuttui Lea Välilän mukaan ratkaisevasti. ”Kaikki on ollut odotettua parempaa.”

TERHI TORIKKA

Olisipa kouluissakin mahdollista ajatella ruuan ravitsemuksellista koostumusta, ei vain kustannuksia.

NIKO NYRHINEN

Vilppu Välilä, pian 4 vuotta, söi paikallisesta lampaasta valmistettua jauhelihapihviä hyvällä halulla.

Julkisissa keittiöissä yhä niukasti paikallista

Hallituksen lähiruokaohjelma tähtää lähiruuan käytön lisäämiseen julkisissa hankinnoissa.

Valtioneuvoston toukokuisen periaatepäätöksen mukaan kiinnostus lähiruuan käyttöön on jo selvästi kasvanut, mutta sen hankinnassa törmätään moniin esteisiin.

Yleisin on hankintalainsäädäntö. Nykymuodossaan se kuitenkin mahdollistaa lähiruuan käytön julkisissa ammattikeittiöissä osana laadun ja ruuan hankinnan ympäristövaikutusten huomioimista.

Paljolti kyse onkin ohjeistuksen ja osaamisen puutteesta sekä hintaan keskittyvistä valintakriteereistä, periaatepäätöksessä todetaan.

Kuntien tiukka taloustilanne johtaa usein siihen, että tarjouskilpailuilla haetaan edullisimpia elintarvikkeita paikallisuuden ja jopa laadun kustannuksella.

Hallitus vaatii kuitenkin lähiruuan osuuden kasvattamista ja siihen liittyvän osaamisen parantamista sekä tuottajien että hankintoja tekevien keskuudessa.

TERHI TORIKKA

Nykymuodossaan hankintalaki mahdollistaa lähiruuan käytön julkisissa ammattikeittiöissä.

Yrittäjä Elina Heiskanen toivoo, että lähiruuasta tulisi leirikeskuksen valtti.

Perheleirien ruokailuissa on otettava huomioon eri-ikäisten ruokailijoiden mieltymykset. Lähiruoka maistuu kaikille.