PÄIVÄSTÄ TOISEEN

Suomalainen ruoka, sen ostaminen ja siitä nauttiminen on isänmaallinen teko. **MTK:N PUHEENJOHTAJA JUHA MARTTILA**

23.08.13

Aurinko nousee

Helsingissä kello 5.53
ja laskee kello 20.51
Oulussa kello 5.29
ja laskee kello 21.10
Utsjoella kello 4.49
ja laskee kello 21.37

Päivän sana

23.8. Herra, minun Jumalani, sinua minä huusin avuksi, ja sinä teit minut terveeksi. Herra, sinä pelastit minut tuonelasta. Hautaan vaipuvien joukosta sinä toit minut takaisin elämään. Ps. 30:3–4
24.8. Illalla on vieraana itku mutta aamulla ilo. Sinä muutit itkuvirteni karkeloksi, riisuit yltäni suruvaatteen ja puit minut ilon pukuun. Ps. 30:6, 12
25.8. Mies vastasi: ”Rakasta Herraa, Jumalaasi, koko sydämestäsi ja koko sielustasi, koko voimallasi ja koko ymmärrykselläsi, ja lähimmäistäsi niin kuin itseäsi.” Luuk. 10:27

Nimipäiviä

Tänään perjantaina: Signe, Varma
Huomenna lauantaina: Perttu
Ylihuomenna sunnuntaina: Loviisa

Mietelause

Ei sikiä siipilintu päivän Perttulin perästä.

Vanhaa ajantietoa Haapavedeltä

MERKKIPÄIVIÄ

80-VUOTIAS
Ilari Satka 25.8.
Keuruu.

SANA SUNNUNTAIKSI

Muuan lainopettaja halusi panna Jeesuksen koetukselle. Hän kysyi: ”Opettaja, mitä minun pitää tehdä, jotta saisin omakseni iankaikkisen elämän?” Jeesus sanoi hänelle: ”Mitä laissa sanotaan? Mitä sinä itse sieltä luet?” Mies vastasi: ”Rakasta Herraa, Jumalaasi, koko sydämestäsi ja koko sielustasi, koko voimallasi ja koko ymmärrykselläsi, ja lähimmäistäsi niin kuin itseäsi.” Jeesus sanoi: ”Oikein vastasit. Tee näin, niin saat elää.”

Mies tahtoi osoittaa, että hän noudatti lakia, ja jatkoi: ”Kuka sitten on minun lähimmäiseni?”

Jeesus vastasi hänelle näin:

”Eräs mies oli matkalla Jerusalemista Jerikoon, kun rosvojoukko yllätti hänet. Rosvot veivät häneltä vaatteetkin päältä ja pieksivät hänet verille. Sitten he lähtivät tiehensä ja jättivät hänet henkihieveriin. Samaa tietä sattui tulemaan pappi, mutta miehen nähdessään hän väisti ja meni ohi. Samoin teki paikalle osunut leeviläinen: kun hän näki miehen, hänkin väisti ja meni ohi.

Mutta sitten tuli samaa tietä muuan samarialainen. Kun hän saapui paikalle ja näki miehen, hänen tuli tätä sääli. Hän meni miehen luo, valeli tämän haavoihin öljyä ja viiniä ja sitoi ne. Sitten hän nosti miehen juhtansa selkään, vei hänet majataloon ja piti hänestä huolta. Seuraavana aamuna hän otti kukkarostaan kaksi denaaria, antoi ne majatalon isännälle ja sanoi: ’Hoida häntä. Jos sinulle koituu enemmän kuluja, minä korvaan ne, kun tulen takaisin.’ Kuka näistä kolmesta sinun mielestäsi oli ryöstetyn miehen lähimmäinen?”

Lainopettaja vastasi: ”Se, joka osoitti hänelle laupeutta.” Jeesus sanoi: ”Mene ja tee sinä samoin.”
Luuk. 10: 25-37

Jeesuksen perässä

Onko meille kysymys taivaaseen pääsystä jokapäiväinen huolenaihe? Lainopettajat Jeesuksen aikana pohtivat sitä lakkaamatta. Pyhän evankeliumissa se kysymys esitetään Jeesukselle. Lainopettaja halusi panna Jeesuksen koetukselle. Osaisiko Jeesus vastata kysymykseen oikein? Seurasi pitkä ajatustenvaihto Mooseksen laista. Puhuttiin lain tärkeimmästä käskystä: rakastamisesta. Jumalaa tuli rakastaa yli kaiken ja lähimmäistään niin kuin itseään. Mooseksen lain mukaan lähimmäinen oli toinen israelilainen. Jeesuksen tulkinta oli toinen: jokainen ihminen on lähimmäinen. Jeesus opetti toisin kuin lainoppineet. Lähimmäisyyttä ei voi rajata koskemaan vain joitain harvoja ja valittuja.

Raija Lehtinen

Jokaista apua tarvitsevaa tulee auttaa kansallisuuteen, ikään, sukupuoleen tai ihon väriin katsomatta. Mistä sitten voi tietää, mitä vailla lähimmäinen kulloinkin on? Joskus avuntarve on ilmeinen, joskus on hyvä kysyä, mikä on hätänä? Silloin, kun suoranainen avuntarve ei ole nähtävissä, kannattaa muistaa, että sydämellään näkee paremmin kuin silmillään. Lähimmäistä tulee kohdella sillä tavoin, kun toivoo vastaavassa tilanteessa itse tulevansa kohdelluksi. Jokainen odottaa kohtuullisuutta ja tasa-arvoisuutta, ei usein sen enempää.

Periaatteessa lähimmäisen rakastaminen on ihan normaalia elämää, mutta miksi se on meille usein niin vaikeaa? Miksi me löydämme helposti itsemme niistä ohimenneistä: papista ja leeviläisestä.

Meillä on loppujen lopuksi yksi pelastus tässäkin asiassa. Vanhan kristillisen tulkinnan mukaan todellinen laupias samarialainen on Kristus. Kun Jeesus puhui laupiaasta samarialaisesta, hän puhui itsestään. Hän hyväksyy meidät kaikesta vioistamme huolimatta ja rakastaa meitä. Hän sitoo haavamme ja lääkitsee meidät. Me olemme hänen tähtensä taivaskelpoisia, mutta tarkoitetut elämään tässä maailmassa Jumalan kunniaksi ja lähimmäistemme parhaaksi. Siihen meitä kehotetaan, kun Jeesus sanoo meille: ”Mene ja tee sinä samoin.”

Omakuvapostimerkki täyttää 10 vuotta

Omia kuvia on saanut postimerkkeihin jo kymmenen vuoden ajan.
Juhlan kunniaksi Itella Posti on uudistanut omakuvapostimerkkien palvelukonseptin. Tarjolla on muun muassa tekstitervehdyksiä ja valmiita kuvavalikoimia.

Tähän mennessä on valmistettu noin 8 miljoonaa omakuvapostimerkkiä. Palveluun on ladattu lähes 100 000 erilaista kuvaa. Merkkejä on tehty runsaasti sekä yksityis- että yrityskäyttöön.

Uusiin merkkeihin voi saada esimerkiksi 150 merkin tervehdystekstin, jonka voi lisätä 10 postimerkin arkille.

”Tervehdystekstiksi sopii vaikka päivänsankarin onnitteluteksti tai esimerkiksi yrityksen slogan”, tuotepäällikkö **Petri Pohjolainen** Itellasta sanoo.

Asiakkaat voivat suunnitella merkkien kuva-aiheet itse. Tarjolla on myös valmis kuvavalikoima, josta löytyy aiheita erilaisiin juhlamerkkeihin.

MT

Lainsäädäntö mutkistaa elintarviketuottajan työtä

Vaikka byrokratiaa halutaan vähentää, ei kotimaisen ruuan laatua ja turvallisuutta haluta riskeerata, MTK:sta korostetaan.

Viranomaissäädökset ja niiden valvonta herättävät vahvoja mielipiteitä pk-elintarvikeyrittäjissä.

”Vaikka elintarvikelainsäädäntöä uudistettiin syksyllä 2011, toimintaansa aloittaville pienyrittäjille ei edelleenkään ole olemassa selkokielisiä ohjeita lainsäädännön vaatimuksista ja niiden edellyttämistä toimenpiteistä”, MTK:n ruokakulttuuriasiamies **Anni-Mari Syväniemi** harmittelee.

”Yrittäjät tarvitsevat ja toivovat koulutusta enemmän valvoja valta viranomaiselta suoraan.”

Nykyinen elintarvikelaki korostaa riskiperusteisuutta ja ilmoitusmenettelyn käyttöönottoa. MTK:n haastattelemien pk-elintarviketuottajien kokemukset osoittavat, että riskiperusteinen valvonta on menossa päätöstasolta käytäntöön. Syväniemi pitää tätä positiivisena kehityksenä.

”Toisaalta käytäntöjen saaminen yhdenmukaisiksi ja sujuviksi ruohonjuuritason valvonnassa koko maassa on vielä iso haaste.”

Syväniemen mietteet jakaa myös Kolatun vuohijuustolaa Somerolla pitävä **Janne Tolvi**.

”Suomessa ei ole yhtäkään elintarvikeyritystä, jossa ei olisi jotakin huomautettavaa. Tämä johtuu siitä, että lakeja ja niiden tulkitsijoita on niin monia.”

Laissa monta kompastuskiveä

Syväniemen mielestä elintarvikelainsäädännössä on muutamia keskeisiä ongelmia. Yrittäjien on esimerkiksi vaikeaa saada tarvitsemaansa tietoa, ja he joutuvat asioimaan monien viranomaisten kanssa.

”Suomi on laaja maa. Samanlaiset yritykset eri puolilla Suomea kohtaavat erilaisia tilanteita, mutta silti valvonnan tulee olla tasa-arvoista”, Syväniemi selittää.

Myös lainsäädäntöä uudistetaan liian nopealla tempolla.

”Koska lainsäädäntö muuttuu koko ajan, yrittäjien investointihalukkuus vähenee. Tämä taas hidastaa toiminnan kehittämistä, mikä on sääli, koska kysyntää tuotteille olisi”, Syväniemi sanoo.

Vaikka pk-elintarviketuottajat painivat elintarvikelainsäädännön kanssa, on heidän työssään valopilkkujakin.

”Koko Suomi huutaa lähiruokaa. Tarvetta ei enää tarvitse herätellä, kysynnän vain pitäisi löytää tarjonta”, Syväniemi iloitsee ja korostaa, että vaikka byrokratia nostetaan esille, tärkeintä on suomalaisen ruuan turvallisuus ja laatu.

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutissa on parhaillaan käynnissä tutkimus lähiruuan vaikutuksista alueen talouteen.

”Tutkimuksen pääviesti on, että ruuan ostaminen lähialueelta ei ole riskisijoitus, vaan ostot poikivat alueelle työllisyyttä ja rahaa. Siten sillä on suuri merkitys myös Suomen taloudelle”, projektipäällikkö **Leena Viitaharju** sanoo.

”Laaturuoka on aina hintansa väärti”

Torstaina Herkkujen Suomi -tapahtuman avannut Helsingin kaupunginjohtaja **Jussi Pajunen** totesi, että ruualla on keskeinen rooli työpaikkojen luojana.

”On tärkeää säilyttää elinvoimainen maaseutu, jossa vaalitaan puhtaita raaka-aineita”, hän sanoi.

Hän arvioi, että jos suotuisa kehitys Helsingin matkailussa jatkuu, kasvaa sekä raaka-aineiden että ravintolapalveluiden kysyntä.

MTK:n puheenjohtaja **Juha Marttila** korosti omalta osaltaan kotimaisen ruuan merkitystä.

”Laaturuoka on aina hintansa väärti. Halpaa ruokaa ei ole. Jos on, pitää kuluttajan herätä pohtimaan ja kysymään, mistä tämä ruoka tulee, kuka sen on tuottanut ja millä keinoilla”, Marttila perusteli.

Hänen mukaansa Suomi tarvitsee menestyvän maatalouden lisäksi yrittäjiä sekä olemassa oleville yrityksille mahdollisuuksia kasvuun.

Marttila tiivisti puheensa viestin lyhyen ytimekkäästi:

”No farms, no food! (Ei maatiloja, ei ruokaa!)”

ANNIINA KESO

KIMMO HAIMI

Sodankyläläisen Portsailin osastolla on porotuotteiden ohella makeita nauriita, joita esittelee Sheree Bridges.

Yleisö täytti heti Herkkujen Suomen

Helsingin rautatientorilla taiteiden yöksi torstaina avautunut Herkkujen Suomi veti alueen täyteen yleisöä heti porttien avauduttua.

Perjantaina ja lauantaina jatkuvassa tapahtumassa on mukana yli 120 lähi- ja luomuruokayrittäjää eri puolilta Suomea.

Ristiinalainen **Marjo Särkkä-Tirkkonen** oli varta vasten saapunut tutustumaan tapahtuman anteihin.

”Täällä on edustettuna koko Suomi. Tarjonta on mielenkiintoista. Esimerkiksi äskeisen osaston latva-artisokat olivat löytö, niitä viedään kotiinkin. Myös eri puolilta Suomea tulevan erilaisen leipäkulttuurin näkee täällä”, Särkkä-Tirkkonen sanoo.

Mäntyharjulaiset **Risto** ja **Astrid Asplund** olivat Pottu-Puoteineen tapahtumassa toista kertaa.

”Käytämme sipsien valmistukseen tuoretta suomalaista perunaa. Monet haluavat sipsinsä ilman suolaa ja mausteita, mutta monille ne maistuvat chilin, valkosipulisuolan, yrttisuolan tai dippien kera”, toteaa Astrid Asplund.

Porilaisen Lännen juhlapalvelun yrittäjä **Raipe Peltonen** kertoo, että tapahtumaan odotetaan aiemman kokemuksen perusteella väkiryntäystä.

”Lähiruoka ja yleensä suomalainen ruoka on trendikäs juttu. Niitä tullaan täältä selvästi hakemaan. Tänne tulijat ovat valikoitunut joukko, joka tulee varta vasten. Erikoisuuksia haetaan.”

Peltosen osastolla on lämpimiä ruoka-annoksia, joissa on raaka-aineina muun muassa lounaissuomalaisten yritysten jalostamaa kirjolohta ja erilaisia makkaroita.

”Kaikki raaka-aineet ovat varmasti suomalaisia”, Peltonen painottaa.

Peltosirkun tilan yrittäjä **Sirkku Holttinen** Hämeenlinnasta on tuonut tapahtumaan muun muassa marja- ja vihannestuotteita ja jatkojalosteita.

Kolmatta kertaa mukana oleva Holttinen toteaa, että kahdella ensimmäisellä kerralla menekkiä oli hyvin erilaisilla tuotteilla.

”Nämä kaksi vuotta ovat olleet hyvin erilaisia. Ensimmäisenä vuonna meni enemmän jatkojalosteita, paseerattua mansikkasosetta ja mehua hanapakkauksessa”, Holttinen kertoo.

”Viime vuonna, kun oli mukana vadelmia, myin marjoja enemmän kuin jatkojalosteita. Siinä mielessä avoimin mielin olen täällä, että ei tiedä, mitä menee minäkin vuonna.

Holttinen pitää tärkeänä, että tapahtumassa tapaa myös uusia asiakkaita. ”Monella on Hämeessä kesämökki ja he löytävät tapahtumassa minun tilani.”

MAIKKI KULMALA

Yrittäjä Lassi Ruuska loimutti lohta saarijärveläisen Roppilan tilan osastolla.

Musiikkiteatteri Kapsäkin tanssiryhmä Will Funk For Food viihdytti esityksillään Herkkujen Suomen yleisöä.

”Suomalaiset heittävät vuodessa roskiin 24 kiloa ruokaa eli näin paljon”, kertoi Anna Kepanen (vas.) Helsingin seudun ympäristöpalveluista Anna Laurilalle.

Hilla Martikainen (vas.) ja Marjo Särkkä-Tirkkonen tutustuivat Maija Pelanderin esittelemiin Lindrothin puutarhan kasviksiin.