PÄIVÄSTÄ TOISEEN

Tärkeimpiä periaatteita on, että hyvä ruoka kuuluu kaikille. Ja reiluus koskee myös tuottajia. **MINNA JUNTTILA, SLOW FOOD KESKI-SUOMI**

06.09.13

Aurinko nousee

Helsingissä kello 6.27
ja laskee kello 20.09
Oulussa kello 6.12
ja laskee kello 20.18
Utsjoella kello 5.49
ja laskee kello 20.29

Päivän sana

6.9. Sinua, Jumala, me ylistämme Siionissa! Me täytämme lupaukset, jotka annoimme sinulle, sillä sinä kuulet rukouksen. Ps. 65:2–3
7.9. Autuas se, jonka sinä valitset! Hän saa tulla luoksesi ja asua pyhäkössäsi. Ravitse meidät huoneesi antimilla, temppelisi pyhyydellä! Ps. 65:5
8.9. Jeesus sanoo: ”Älkää huolehtiko hengestänne, siitä mitä söisitte tai joisitte, älkää ruumiistanne, siitä millä sen vaatettaisitte. Eikö henki ole enemmän kuin ruoka ja ruumis enemmän kuin vaatteet?” Matt. 6:25

Nimipäiviä

Tänään perjantaina: Asko
Huomenna lauantaina: Miro, Arho, Arhippa
Ylihuomenna sunnuntaina: Taimi

Mietelause

Pitääkö juuri minun katkaista sukumme miesten perinne ja ystävystyä vaimoni kanssa?

Jari Tervo

MERKKIPÄIVIÄ

75-VUOTIAITA
Kenraali
Gustav Hägglund
6.9. Helsinki.
Ilman vastaanottoa.

Oikeust.tri
Juhani Perttunen
6.9. Helsinki.

Kauppat.maist., kauppat.tri, h c
Pirkko Työläjärvi
8.9. Turku.
Ilman vastaanottoa.

70-VUOTIAS

Agronomi, el.lääk. lis. **Juhani Jyske** 7.9. Saarijärvi. Matkoilla.

50-VUOTIAS
Lomituspäällikkö
Eini Kivilompolo
8.9. Sodankylä.
Lähipiirissä.

Lähetä merkkipäiväilmoitus Maaseudun Tulevaisuuteen
Merkkipäiväpalstalla julkaistaan vain päivänsankarin suostumuksella lähetettyjä merkkipäivätietoja. Kirjallisesti lähetettävissä tiedoissa tulee olla merkkipäivän viettäjän nimi, ikä, merkkipäivän ajankohta, titteli, kotipaikka ja mahdollinen lyhyt maininta merkkipäivän vietosta. Valokuvaksi käy mustavalko- tai värikuva, koolla ei väliä. Palsta on maksuton. Merkkipäivätiedon tulee olla toimituksessa viimeistään viisi päivää ennen lehden ilmestymistä. Tiedot postitetaan osoitteeseen: Maaseudun Tulevaisuus, ”Merkkipäivät”, PL 440, 00101 Helsinki, tai lähetetään sähköpostilla osoitteeseen *merkkipaivat@maaseuduntulevaisuus.fi*.

60-VUOTIAS

Merkkipäiväksi jalkapallokatsomoon

Mikä olisi jalkapallon ystävälle parempi paikka viettää syntymäpäiviään kuin olympiastadionin katsomo?

Siellä istuu 60 vuotta täyttävä kannuslainen **Risto Pouttu** ja toivoo monen muun tavoin Suomen voittavan perjantai-illan jalkapallo-ottelussa Espanjan.

Rakkaus jalkapalloon juontaa juurensa jostain 1970–80-luvulta ja Kokkolan Palloveikoista, Pouttu muistelee. Pelaaminen on tosin vaihtunut luottamustehtäviin urheiluseuran johdossa.

Luottamustehtäviä riittää urheilun lisäksi partiolaisten, Osuuskauppa KPO:n, veteraanien ja vapaaehtoisen maanpuolustuksen parista.

Poutun sydäntä lähellä on Kitinkannus, joka tarjoaa muun muassa sotainvalideille kuntoutusta. Siellä Pouttu tarjosi eilen torstaina syntymäpäiväkahvit.

Luottamustehtäviä riittää niin paljon, että kalenterin saa täyttymään sopivasti. Pouttu kertoo käyneensä Kauppakamarin koulutuksen, jolla opiskeltiin hallitustehtäviin liittyviä vastuita ja velvollisuuksia.

”Vaikka minulla on kokemusta liike-elämästä, aina voi oppia jotain uutta.”

Pouttu myi osuutensa samannimisestä elintarvikeyrityksestä 2000-luvun lopulla. Hän seuraa kuitenkin edelleen suomalaisia ruokayrityksiä.

”Leppäkerttu ei pääse pilkuistaan.”

Pouttu kertoo kannuslaisena toivovansa, että Pouttu yhtiönä pärjää ja tuottaa alueen ihmisille hyvinvointia.

Keväinen hevosenlihakohu kosketti myös Pouttu-yhtiötä.

Risto Pouttu toivoo, että lahjojen sijaan rahat annetaan partiolaisille.

Poutun mielestä keskustelu hevosenlihaa sisältävistä elintarvikkeista sai liian suuret mittasuhteet. ”Puhuttiin ikään kuin hevosenliha olisi jotain myrkkyä, kun kyse oli puuttuvista pakkausmerkinnöistä.”

Poutun mielestä hukattiin valtavasti euroja, kun viranomaiset eivät antaneet kauppojen myydä elintarvikkeita hyllymerkinnöillä, jossa olisi kerrottu, että tuote saattaa sisältää hevosenlihaa.

”Kuluttaja olisi saanut päättää.”

Pouttu uskoo, että suomalainen alkutuotanto ja elintarviketeollisuus pärjäävät. Täällä on edelleen turvallista ja puhdasta tuottaa ja jalostaa.

MAIJA ALA-SIURUA

Ei lahjoja. Mahdolliset muistamiset K-P:n Partiotuki ry / Risto 60v, Nordea FI07 1719 3500 0042 90

Herkkutatteja kaivataan myyntiin

Tähän mennessä satokautta herkkutatteja on kerätty pääosin kotitalouksien tarpeisiin. Tattien ostajat toivovat, että sieniä tulisi syyskuussa enemmän myyntiin, kertoo Arktiset Aromit.

Herkkutatin satokausi ajoittuu elokuusta syyskuun loppuun, joskus lokakuuhun saakka.

Tänä kesänä herkkutatti on kasvanut vain harvakseltaan, koska maaperä on ollut liiian kuiva.

Paikoitellen Etelä-Karjalassa, Hämeessä ja Pohjois-Karjalassa sientä on löytynyt kohtuullisesti. Myös pohjoisessa yleisempänä kasvava männynherkkutatti on paikoin tuottanut satoa.

Tatteja vientiin

Herkkutatteja viedään Suomesta Italiaan ja muualle Etelä- ja Keski-Eurooppaan. Viime vuosina sienen käyttö on lisääntynyt myös kotimaassa.

Herkkutatti suosii kasvualueenaan tuoreita havu- ja lehtimetsiä, erityisesti kuusikoita. Metsän valoisat reunat ja polkujen varret ovat parhaita kasvupaikkoja. Tummanruskealakkinen männynherkkutatti puolestaan viihtyy mäntykankailla.

Sienten kaupallisen poiminnan ja ostotoiminnan oppaaksi on valmistunut Opetushallituksen julkaisema Sienimetsästä markkinoille -kirja. **MT**

PEKKA FALI

Lähiruoka on aina slow foodia

Maukasta, puhdasta ja reilua myös tuottajille.

OULU (MT)
Meikäläisellä lähiruualla ja suuren maailman slow foodilla (hidas ruoka) on paljon yhteistä. Jälkimmäisen keskeiset tunnukset: ”maukasta, puhdasta ja reilua” kelpaavat hyvin myös lähiruuan edistäjille.

”Puhtaat kotimaiset raaka-aineet ja pohjoiset olot antavat ruualle erityisiä ominaisuuksia. Kuluttajat haluavat lähellä, eettisesti kestävällä tavalla tuotettua ruokaa”, puheenjohtaja **Kaisu Merilä** Maa- ja kotitalousnaisten Keskuksesta sanoi Pohjoiset arktiset maut -ruokaseminaarissa Oulussa.

”Lähiruoka on aina slow foodia”, vakuutti puolestaan **Minna Junttila** Slow Food Keski-Suomesta.

Hienosta nimestään huolimatta slow food ei ole hienostelua eikä seitsemän ruokalajin ateerioita. Esimerkiksi Italiassa se voi koostua paikallisista juustoista tai makkaroista ja leivästä, ja painikkeeksi otetaan vettä.

Reilua kaikille

”Tärkeimpiä periaatteita on, että hyvä ruoka kuuluu kaikille. Ja reiluus koskee myös tuottajia.”

Slow food -ajatuksen syntysijoilla Italiassa liikkeellä on hyvin läheiset suhteet tuottajiin. Puhutaan kuluttajista tuottajakumppaneina tai kanssatuottajina. Hyvää suomalaista nimeä ei ole vielä keksitty.

Liikkeen ajatus on tuoda tuottajat ja kuluttajat yhteen. Kuluttaja pitää saada ymmärtämään, miksi paikallisesta tuotteesta kannattaa maksaa vähän enemmän.

Uhanalaiset ruuat

Slow food syntyi alunperin Italiassa vastauksena pikaruuan yleistymiselle. Yksi liikkeen ajatuksia on suosia vähän tunnettuja ja suojella uhanalaisia ruokia. Paikalliset maut ja ruuan valmistustavat ovat arvokasta perintöä.

Suomessa ei vielä ymmärretä oman ruokaperinteemme arvoa. Esimerkiksi Slow Food -yhteisön ylläpitämään makujen arkkiin, liki tuhannen ruokalajin joukkoon, on ilmoitettu vain yksi suomalainen ruoka, kalakukko.

Italian kunniakonsuli **Ulla Paananen** Oulun pöytäkunnasta löysi helposti monia säilyttämisen arvoisia ja katoamisvaarassa olevia ruokia jo pelkästään Pohjois-Pohjanmaalta.

”Rössypottu on ilman muuta uhanalainen. Juhannusjuusto, leipäjuustot, rieskaperinne..”

Kaksipäiväisen Pohjoiset arktiset maut -ruokaseminaarin teemana on pohjoinen kiireetön elämä ja ruoka. Seminaarin järjestää Pro Agria Oulun ja Oulun Maa- ja kotitalousnaisten toteuttama Bothnia à la carte -hanke paikallisten yhteistyökumppaneiden kanssa.

JOUKO RÖNKKÖ

”Kuluttajien pitää vaatia paikallista ruokaa”, Minna Junttila sanoi.

Paikallisten ruokien arvostus kuuluu sekä slow food että lähiruoka -ajatteluun.

Raisio vie Benecolia Hongkongiin

Raisio on ryhtynyt viemään Benecol-tuotteita yli seitsemän miljoonan asukkaan Hongkongiin. Asiaa koskeva pörssitiedote julkaistiin keskiviikkona.

Benecol-jugurttijuomat tulevat myyntiin Hongkongin tärkeimpiin vähittäiskauppaketjuihin ja suurimpiin tavarataloihin.

Raisio ottaa viennissä perinteistä vahvemman roolin. Lisenssisopimusten sijaan Raisio vastaa valmistuksesta ja tekee tiivistä yhteistyötä jakeluyhtiö Wing Kee Produce Ltd:n kanssa.

Käytännössä jugurttijuomat valmistaa Raisiolle alihankintana pitkäaikainen Benecol-kumppani Emmi Sveitsissä. Raisiolla ei ole tähän tarkoitukseen omaa tuotantokapasiteettia.

Hongkongin aikuisväestöstä yli 40 prosentilla on kohonneet kolesteroliarvot. Merkittävä osa tästä ryhmästä voi muodostaa Raision oman arvion mukaan Benecol-tuotteiden käyttäjäryhmän.

Raision tuotteita tehdään tunnetuiksi Hongkongissa laajalla mainoskampanjalla sekä terveydenhuollon ammattilaisille suunnatuilla tietoiskuilla.

Raision tavoitteena on tehdä pitkäjänteisesti työtä uusien markkinoiden avaamiseksi Aasiassa.

TARJA HALLA

Uusi yhtiö kehittämään ruuan tuotantoa

MTK yksi omistajista

Elintarviketuotanto on jälleen saanut uuden kehittäjän.

Asiantuntijayhtiö Makery tavoitteena on pöyhiä luutuneita käsityksiä ja tuoda uutta näkökulmaa kehittämiseen ja start up -yrittäjyyteen, kertoo toimitusjohtaja **Tapio Koivu**.

”Yrittäjyyttä tukevan palvelun on kyettävä erikoistumaan ja luomaan lisäarvoa kovasta toimialaosaamisesta. Pelkkä aloittavan yrityksen neuvontapalvelu ei auta esimerkiksi asiantuntijayrittäjää kovin pitkälle.”

Makery keskittyy palvelemaan elintarvikeketjua ja sitä lähellä olevia aloja, koska on järkevää erikoistua syvällisesti, Koivu kertoo.

”Kaikkea ei voi tehdä kaikille, niin että siinä on ammattimainen ja tehokas.”

Yhtiön tavoitteena on olla keskeinen liiketoiminnan synnyttäjä ja kumppani yrityksille, jotka ovat ennakkoluulottomasti lähdössä kehittämään uutta, kasvavaa ja kannattavaa liiketoimintaa elintarvikealalla.

Toiveena on, että muutaman vuoden päästä suomalaisia ratkaisuja ruuan jakelussa ja saatavuudessa sovelletaan vaikeissa kaupunkiympäristöissä, esimerkiksi Kiinassa.

Makery syntyi, kun 20 vuotta Helsingin Viikissä toimineet teknologiakeskus Helsinki Business and Science Park ja Helsingin yliopistosta lähtöisin oleva, elintarvikealan palveluihin erikoistunut Viikki Food Centre yhdistyivät.

Suunnitelmista yhdistää organisaatiot kerrottiin kesän alussa.

Makeryn omistavat MTK, Helsingin yliopisto, Helsingin kaupunki, Ladec Oy, Elintarviketeollisuusliitto ETL, Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry, Kemianteollisuus ry ja Metsäteollisuus ry.

MAIJA ALA-SIURUA

Marjastuksen MM-kisat lauantaina

Suomussalmella kilpaillaan lauantaina marjastuksen maailmanmestaruustitteleistä. Poimittava marja on puolukka.

Osallistua voi kolmihenkisellä joukkueella tai yksin. Kilpailussa on joukkuesarjat lapsille ja aikuisille, käsinpoimintasarja sekä miehille ja naisille haravasarjat.

Poiminta-aikaa on tunti ja kilpailualue paljastetaan maastossa. Kolme eniten puolukkakiloja kerännyttä joukkuetta tai henkilöä palkitaan.

Joukkuekilpailuissa joukkueiden erottumista ja yhteishenkeä voi korostaa yhtenäisellä kisa-asulla. Yleisö saa äänestää parasta asua.

Kilpailun järjestävät Arktiset Aromit ja Suomussalmen kunta. **MT**