VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

Liittolaisten etsijällä on vihollinen näköpiirissään.

PÄHKINÄ

SUDOKU

Taso: Vaikea

						3		
	2		4		8	9		
8	5			7	3			
7					4			2
	9		1		7		8	
4			2					1
			5	3			4	9
		6	8		2		7	
		2						

Sudoku-tehtävän 407 ratkaisu.

7	8	2	5	9	4	3	1	6
9	6	1	3	2	8	7	4	5
3	5	4	7	6	1	2	8	9
5	4	6	2	3	9	8	7	1
8	2	9	1	7	5	4	6	3
1	7	3	4	8	6	5	9	2
6	3	5	8	1	7	9	2	4
2	9	7	6	4	3	1	5	8
4	1	8	9	5	2	6	3	7

Tehtävä numero 408.

Täytä ristikko siten, että jokaisella pysty- ja vaakarivillä (ja paksuilla viivoilla rajatuissa 3 x 3 laatikoissa) on jokainen luku yhdestä yhdeksään. Kerran ja vain kerran! Apua Sudokun ratkaisuun osoitteessa: www.sudoku.org.uk

EDELLISEN RISTIKON RATKAISU

						T	O	P	P	A	R	I	T		I	L	M	A	T		O	S	A	T
						U	P	E	A	T		K	A	L	L	I	O		U	U	T	T	A	A
						P	E	R	I	N	N	E	B	I	O	T	O	O	P	P	I	A	L	A
						A	L	E	T	A		E	L	O	T	O	N		P	O	N	N	E	T
						K		N			A	T	E	T			A	K	I	T				U
L	I	H	A	S		K	A	N	N	E	L		T	U	L	I	T	E		T	I	K	A	S
O	S	A	M	A		A	K	A	A		M	I	T	S	U	T		A	L	A	M	A	A	T
K	O	K	A	T	A		T		M	I	A	M	I		I	K	E	T		J	U	R	R	I
I	T	A	R	A		T	I	L	U	S		I		A	S	U	T			A	R	I	N	
		L		M	I	A	T			A	K	T	I	A	T		U	I	S	T	I	M	E	T
M	A	A	T	A		P			T	R	I	O		R	I	P	A	R	I					U
A	V	I	O		K	I	E	K	U		T	I	M	O		E	L	O	V	A	I	N	I	O
M	A	D	E	K	E	I	T	O	T		S	V	E	N		T	A	N	U		T	E	O	T
U	R	U	T		K	R	O	M	I	M	A	A	L	I		O	T	I	T		T	I	N	O
T	A	N	A	K	O	I	T	U	A		S	T	A	T	U	S		A	A	T	E	L	I	T

Ruokakulttuuria pöydästä pellolle asti

Elo-säätiön uusi johtaja Seija Kurunmäki on innostunut nostamaan Suomea maailmankartalle villin luonnon ja ainutlaatuisten raaka-aineiden ruokamaana.

Elo-säätiö ei ole tähän asti ollut mikään koko kansan tuntema ruokavaikuttaja. Säätiössä toimii huippuravintoloiden, elinkeinoelämän ja kulttuurialan väkeä, joka katselee ruokakulttuuria pikemminkin helsinkiläisen ravintolapöydän kuin pellon laidalta.

”Haluan tuoda tähän toimintaan enemmän kädet mullassa ja kumisaappaat jalassa -tekemisen meininkiä”, eteläpohjalaisia juuriaan arvostava **Seija Kurunmäki** sanoo.

Hän on taustaltaan pesunkestävä ruokaketjun ammattilainen ja yrittäjä. Kokemusta on kertynyt Keskon, Cultorin ja Vaasan jälkeen oman tutkimus- ja viestintäyrityksen Kuule Oy:n pyörittämisestä.

Kurunmäki haluaa Elo-säätiön johtajana koota suomalaisen ruokakulttuurin tekijät, näkijät ja rahoittajat nykyistä laajemmin saman pöydän ääreen.

Tavoitteena on vahvistaa Suomea kansainvälisesti vetovoimaisena ruokamaana. Kiinnostava ja korkeatasoinen ruokakulttuuri edellyttää, että niin pellolla kuin pääkaupunkiseudullakin puhalletaan yhteen hiileen.

Läskisoosin rinnalle

Kun Elo-säätiö perustettiin nelisen vuotta sitten, se ryhtyi keräämään mittavaa yksityistä rahoitusta maailman arvostetuimpiin kokkikisoihin osallistumista varten.

Seuraavien MM-kisojen tavoitebudjetti on Kurunmäen mukaan puolisen miljoonaa euroa.

Kokkikisojen rinnalle on nostettu kaksi muuta ruokakulttuurin osa-aluetta: villiruoka ja kouluruokailu.

Villiruuan ”isänä” pidetään kesäkuussa edesmennyttä elinkeino- ja kulttuurielämän vaikuttajaa **Heikki Tavelaa**. Läskisoosiklubista kuulu Tavela nosti villiruuan tapetille Elo-säätiön hallituksessa reilu pari vuotta sitten.

”Monet luulevat, että villiruoka tarkoittaa vain villiyrttejä ja -vihanneksia. Eihän pelkillä yrteillä tehdä bisnestä. Juuri nyt on villiruuan vuosikalenterissa riistan vuoro”, Kurunmäki muistuttaa.

Hyviä esimerkkejä menestyjistä on Kurunmäen mukaan jo olemassa, esimerkiksi pohjoisen luonnon tuotteita jalostava Polarica Oy. Samainen yritys on rahoittamassa Elo-säätiön villiruokahanketta yhdessä A. Ahlströmin kanssa.

Merkkiruokaa metsästä

Vaikka Elo-säätiö on jo teettänyt tunnuksen villiruualle (Wild Food), työtä on Kurunmäen mukaan vielä tehtävä raaka-aineiden saatavuuden ja merkin hallinnoinnin eteen.

Elo-säätiön hallituksen jäsen, kirjailija **Lasse Lehtinen** havainnollisti merkin käyttöä jo viime vuonna.

”Samalla tavalla kuin laktoositon ruoka merkitään, pitäisi metsästä poimittu, saalistettu tai järvestä kalastettu ruoka merkitä villiruoka – Wild Food eli WF-tunnuksella”, Lehtinen totesi Keski-Uusimaa-lehdessä.

Tulevaisuudessa suomalaiset villiruokatuotteet hirvestä mustikoihin voidaan merkitä Wild Food -tunnuksella. Tunnus sopii myös ravintoloiden ja matkailuyritysten käyttöön.

Ruokakulttuurilla on Kurunmäen mukaan suuret mahdollisuudet matkailun vauhdittajana.

”Hienointa olisi saada ulkomaiset matkailijat nauttimaan riistaa ja kalaa tänne Suomen luontoon. Silloin myytäisiin koko Suomea.”

TARJA HALLA

KARI SALONEN

Johtaja Seija Kurunmäki pyrkii laajentamaan Elo-säätiön yhteistyötä maatalouden, elintarviketeollisuuden ja julkisten ruokapalvelujen kanssa.

ELO-SÄÄTIÖ

Ruokakulttuurin kohottaja

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö Elo, entinen Gastronomie Finlande -säätiö, perustettiin 2009.
Hallituksen puheenjohtajana toimii Heikki Antolainen ja valtuuskunnan puheenjohtajana Jyrki Sukula.
Säätiö tukee Matti Jämsénin osallistumista kokkien MM-kilpailuun.
Maailman paras kokki valitaan Bocuse d'Or -kilpailussa vuonna 2015.
Kärkihankkeisiin kuuluvat villiruoka ja kouluruokailu.

» Villiruoka ei tarkoita vain villiyrttejä ja -vihanneksia. Juuri nyt villiruuan vuosikalenterissa on riistan vuoro.

Huipputuottajat tuovat kilpailuetua

Elo-säätiön perustajiin kuuluva ravintoloitsija **Pekka Terävä** kokee olevansa etuoikeutettu mies. Hän luotsaa Michelin-tähdellä palkittua Olo-ravintolaa, joka nojaa vankasti maan parhaimpiin raaka-aineiden tuottajiin.

”Niin kauan meillä on kilpailuetu, kun meillä on huipputuottajat takanamme. Ihmiset tulevat tänne ravintolaan ihmettelemään, miten ruoka voi olla näin hyvää.”

Kehut eivät koske vain fiiniä ruokaa, kuten peuraa tai muikun mätiä.

”Meidän kansallisaarteemme ovat porsas ja peruna. Ne ovat käsittämättömän hyviä, kun ne hankitaan maan parhailta tuottajilta.”

Tuottajia ja luonnon antimien keräilijöitä on ravintolan hovihankkijoina melkoinen liuta. ”Nykyään parisataa eikä valmiita olla vieläkään”, Terävä kertoo.

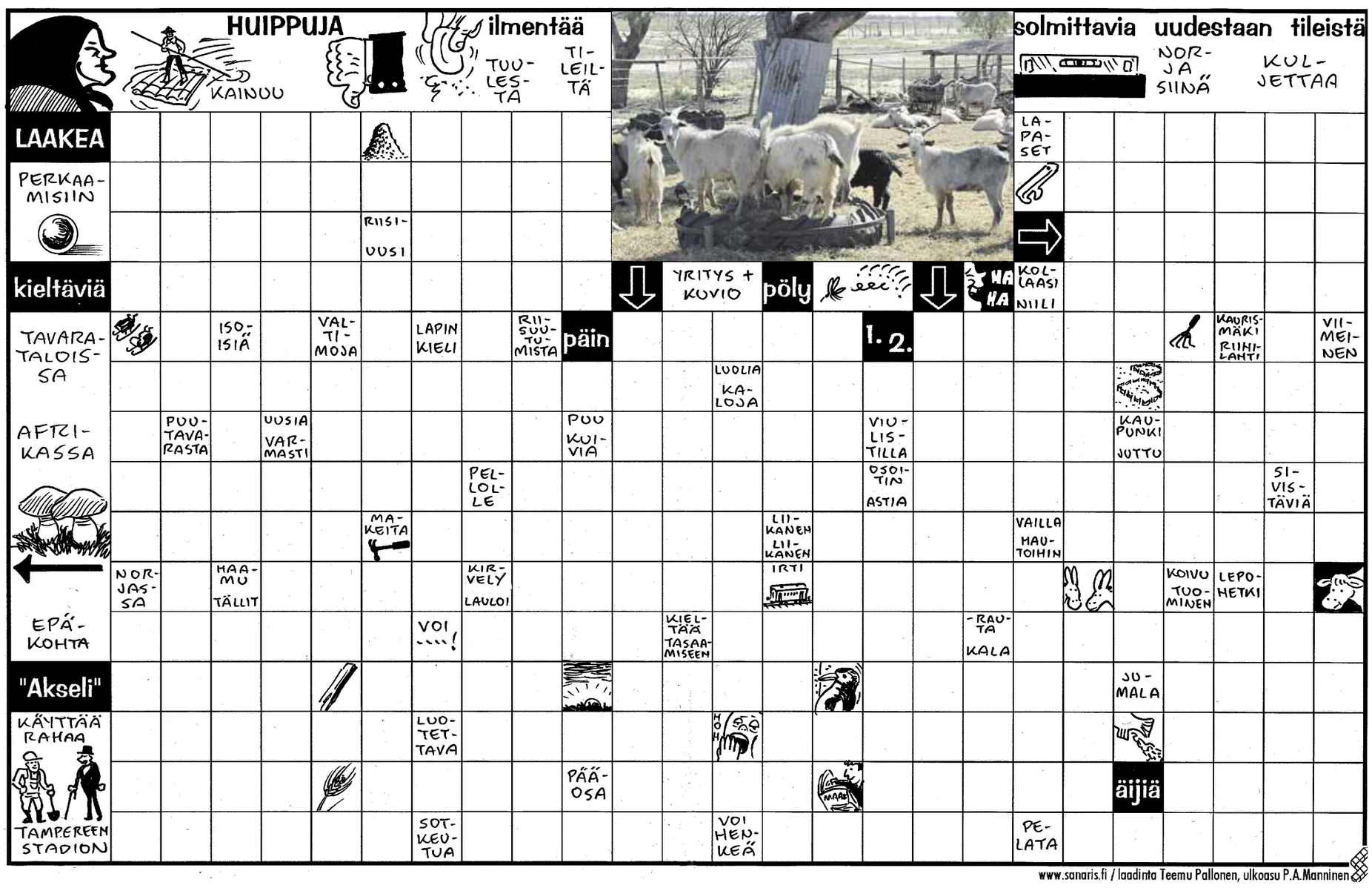
Jos Olo-ravintolan ruokalistalla on villiruokaa, vaikkapa hirveä, tarjoilija kertoo, missä se on ammuttu. Ruokalistoja ei verkkosivuilta löydy ollenkaan, koska ravintola elää sesongin ja saatavuuden ehdoilla.

Villiruoka on Terävän mukaan ruokakulttuurin osatekijä ja sen vahvistaja.

Olennaista on olla ylpeä ruuan tuotannon arvoista, kuten puhtaudesta, rehellisyydestä ja eettisyydestä.

”Tiedämme, että meillä nauta, vasikka tai karitsa on elänyt hyvän elämän. Se etiikka kestää minkä tahansa vertailun.”

TARJA HALLA



www.sanaris.fi / laadinta Teemu Pallonen, ulkoasu P.A.Manninen