PÄIVÄSTÄ TOISEEN

Kun ruoka valmistetaan taiten, me voimme tarjota terveellistä ruokaa niin, ettei asiakas sitä välttämättä edes huomaa. **RAVITSEMUSASIANTUNTIJA LEILA FOGELHOLM, FAZER**

27.01.14

Aurinko nousee

Helsingissä kello 8.47
ja laskee kello 16.20
Oulussa kello 9.22
ja laskee kello 15.40
Utsjoella kello 10.24
ja laskee kello 14.26

Päivän sana

27.1. Yhä useammat uskoivat Jeesukseen kuultuaan hänen itsensä puhuvan, ja he sanoivat naiselle: ”Nyt emme enää usko vain sinun puheesi perusteella.” Joh. 4:41–42
28.1. Kuitenkin Herra vain odottaa, että voisi olla teille armollinen, hän nousee armahtamaan teitä. Herra on oikeuden Jumala. Autuaita ne, jotka häntä odottavat! Jes. 30:18

Nimipäiviä

Tänään maanantaina: Vainojen uhrien muistopäivä, Viljo
Huomenna tiistaina: Kalle, Kaarlo, Kaarle, Mies

Mietelause

Ei mikään himo ole ihmisessä suurempi kuin halu saada muut uskomaan samaa mitä itse uskoo.

Virginia Woolf

Kari Tiilikkalasta MTT:n professori

Maatalous- ja metsätieteen tohtori **Kari Tiilikkala** on nimitetty Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen MTT:n kasvinsuojelun professoriksi. Tiilikkala aloittaa virassa 1. helmikuuta.

Tiilikkala on työskennellyt tähän asti MTT:ssä erikoistutkijana ja tutkimus- ja kehityspäällikkönä. Vuosina 1998–2005 hän oli kasvinsuojelututkimuksen vastuualuejohtaja. Hän on myös toiminut pitkään hankkeissa, joissa on kehitetty integroidun kasvinsuojelun eli ip-viljelyn kansallista soveltamista.

Kasvisuojelun professorina Tiilikkalan tutkimusalaan kuuluu MTT:n kasvinterveyskokonaisuudesta kestävän kasvinsuojelun teknologiakehitys sekä siihen liittyvä tutkimus, verkostoituminen ja asiantuntijatyö.

Professori johtaa hankkeiden suunnittelua, resursointia sekä tulosten julkaisua ja tiedon siirtoa käytäntöön. Hän vastaa myös yhteistyöstä, jolla parannetaan tutkimuksen yhteiskunnallista vaikuttavuutta sekä laajennetaan sen rahoituspohjaa.

Tiilikkalan mukaan ilmastonmuutos lisää kasvinsuojelun tarvetta, mutta samalla kemiallista torjuntaa rajoitetaan. Korvaavia tekniikoita ei ole kuitenkaan riittävästi, eivätkä ne ole helppoja kehittää tai käyttää.

Vuoden alusta pakolliseksi tullut integroitu kasvinsuojelu vaatii tutkijoilta nopeasti uutta tietoa, sillä ip-viljely edellyttää kemikaaliriippuvuuden vähentämistä ja ympäristöriskien minimointia, Tiilikkala painottaa.

”Kasvinsuojelussa on otettava huomioon kestävyyden kokonaisuus, johon kuuluvat ekonominen, ekologinen ja sosiaalinen kestävyys”, sanoo Tiilikkala ja lisää, että ip-viljely kattaa onnistuessaan kaikki nämä osa-alueet.

MT

TERVEENÄ TYÖSSÄ

Pelastussuunnitelma on keskeinen osa riskien hallintaa

Maatalouteen – samoin kuin muuhunkin yritystoimintaan – liittyy monenlaisia riskejä. Henkilö- ja turvallisuusriskien lisäksi toimintaan kuuluvat talouden, eläinterveyden, parisuhteen ja sidosryhmäsuhteiden riskit sekä sääriskit. Monia riskejä voidaan ennaltaehkäistä ja nopeuttaa kriisitilanteessa toimimista.

Pelastussuunnitelma on asiakirja, joka tehdään ensisijaisesti tilan omaksi parhaaksi ja toiminnan turvaksi. Riskit on tärkeä tiedostaa, tiedostamattomat ovat niitä pahimpia. Tavoitteena on turvata ihmishenget, eläimet, omaisuus ja ympäristö sekä minimoida vammat, tuhot ja haitat.

Pelastussuunnitelmasta hyötyvät onnettomuustilanteessa myös pelastus- ja ympäristöviranomaiset. Suunnitelma ja siihen mahdollisesti myöhemmin tehtävät muutokset tuleekin hyväksyttää paikallisella pelastuslaitoksella.

Tulipaloihin varautuminen on oleellinen osa pelastussuunnitelmaa. Suunnitelmaan kirjataan mm. mitä menettelytapoja ja välineitä tilalla on käytössä palon varhaiseen havaitsemiseen. Lisäksi mietitään, millä toimenpiteillä sitä voidaan parantaa.

Pelastussuunnitelmassa alkusammutuskaluston, pikapalopostien ja vesipisteiden sijainti sekä ihmisten ja eläinten poistumistiet merkitään tuotantorakennuksen pohjapiirrokseen. Suunnitelmassa todetaan, miten alkusammuttimet testataan ja miten varmistetaan, että kaikki tilalla työskentelevät tietävät sammuttimien sijainnin ja osaavat käyttää niitä.

Eläinten pelastamisesta suunnitelmaan kirjataan kulkureittien selkeys ja esteettömyys, eläinten irrottamiseen käytettävät välineet ja niiden säilytyspaikat, eläinten vapauttaminen ja ulosajo mahdollisimman nopeasti, eläinten käsittely ulosajon jälkeen ja eläinten evakuointipaikka.

Pelastussuunnitelmaa tehtäessä mietitään ja kirjataan myös muita ennakoitavia tilanteita. Onko jokainen tilalla asuva tai työskentelevä tietoinen ensiapuvälineiden, pääkytkimen, sulaketaulun ja vedenkatkaisun sekä ilmastointiautomatiikan kytkimen sijainnista? Entä mitä tehdään jos syttyy tulipalo, sattuu tapaturma, sähkökatkos tai vedentulo loppuu, lämmitysjärjestelmä lakkaa toimimasta, ruokinta- tai ilmastointiautomatiikka ei toimi, tapahtuu öljyvuoto, kasvinsuojeluainevahinko, eläimen suistuminen lietekuiluun tai -säiliöön, kaasuvaara tai radioaktiivinen laskeuma?

Miten sitten estetään vaarallisten tarttuvien eläintautien leviäminen, varkaudet ja ilkivalta? Entä mitä voidaan tehdä lapsiturvallisuuden parantamiseksi tai hälytysajoneuvojen löytämiseksi paikalle ja pelastushenkilöstön esteettömän toiminnan turvaamiseksi?

Tuotantorakennusten uudisrakentamisen yhteydessä, viimeistään ennen lopputarkastusta täytyy tilalla olla pelastussuunnitelma, jos tuotantorakennus valmistuttuaan tai laajennuksen jälkeen on kooltaan yli tuhat neliötä tai sellainen, että siihen tarvitaan vähintään kunnan myöntämä ympäristölupa.

Pelastussuunnitelma tarvitaan myös, jos maatalouden uudisrakentamishanke, mittava laajennus tai laaja peruskorjaushanke toteutetaan tukirahoituksella. Luonnollisesti myös pienemmät yksiköt hyötyvät suunnitelmasta. Viljelijä voi laatia suunnitelman itse käyttäen esimerkiksi paikallisen pelastuslaitoksen tai vakuutusyhtiön mallipohjaa. Palvelun voi tilata myös esimerkiksi paikalliselta neuvontajärjestöltä.

Suunnitelma pidetään jatkuvasti ajan tasalla ja varmistetaan, että jokainen tilalla asuva ja työskentelevä tietää sen keskeiset asiat. Myös lomittaja on syytä perehdyttää suunnitelmaan.

MATTI PARTANEN on kasvintuotannon erityisasiantuntija Pro Agriassa.

THOMAS GOLZ

Golzin porotokka elelee Brandenburgin osavaltion pohjoisosassa. Laitumen lisäksi ne syövät päivittäin poronrehupellettejä.

Poro pärjää Saksankin laitumilla

Thomas Golz toi poronhoidon Saksaan 14 vuotta sitten. Eläimet päätyvät matkailunähtävyyksiksi, tv-tähdiksi ja makkaraksi.

BERLIINI, SAKSA (MT)
”Ilmasto ei ole mikään ongelma. Onhan Lapissakin kesällä 25 astetta lämmintä”, vakuuttaa saksalainen poroisäntä **Thomas Golz**.

Golzin 35-päinen tokka vaeltelee tavallisesti Itämeren eteläpuolella Koillis-Saksassa. Poroilla on 10 hehtaarin aidattu laidun, jolla kasvaa jonkin verran suojaavaa puustoa.

Viikon ajaksi rohkeimmat eläimistä on tuotu ihmisten ilmoille, vetonaulaksi Grüne Woche -messuille Berliiniin.

HENRIK SCHÄFER

Thomas Golzin karja työllistää isännän, emännän ja kaksi palkattua työntekijää. Karjaan kuuluu 35 poroa, 20 hirveä ja muutama muu sorkkaeläin. Kuvassa Schnucki-poro.

> Kaikenlaisia eläimiä kasvatetaan. Ihmettelin, miksei kukaan ollut keksinyt kasvattaa poroja.«
> **THOMAS GOLZ**

Tarhaporot sopeutuivat

Golz aloitti poronhoidon 14 vuotta sitten.

”Kaikenlaisia eläimiä kasvatetaan. Ihmettelin, miksei kukaan ollut keksinyt kasvattaa poroja.”

Saksan lauhkeasta ilmastosta ei ollut haittaa, mutta muita alkuvaikeuksia kyllä oli. Ensimmäiset porot tulivat Norjasta. Vapaaseen elämään ja villiin ravintoon tottuneet eläimet eivät sopeutuneet pellettiruokintaan.

Villien norjalaisten jälkeen hankitut ruotsalaiset tarhaporot selviytyivät. Ne olivat valmiiksi tottuneet pelletteihin. Samaa rehua Golz hankkii edelleen Ruotsista.

Lihaa suoraan tilalta

Golzin tilan pääelinkeino on elävien porojen myynti ja vaativat eläinkuljetukset. Golzin poroja kysytään myös toistuvasti televisioon, moni niistä on koulutettu juhta.

Vuosittain Golz myy noin sata poroa muun muassa eläinpuistoihin ja -tarhoihin. Lihan ja lihajalosteiden suoramyyntiä varten teurastetaan 60–70 poroa vuodessa.

Lisäksi tulee matkailu kesäkaudella, tosin matkailuhoukutuksena pääosassa ovat hirvet. Hirviä on 20, mutta messunähtävyyksiksi niistä ei sentään ollut.

Suuren kysynnän vuoksi Golz ostaa poroja jatkuvasti lisää, pääasiassa Ruotsista. Yksi valkko on Suomesta. Tyypillisesti kerralla tulee 18 eläintä.

Rokotus pelasti vasat

Tarhaoloissa on oltava tarkkana loisten kanssa, mutta madotuslääkkeet tekevät tehtävänsä. Golz huomasi aluksi myös, että porot kantoivat herpes-virusta, joka aiheutti korkeaa vasakuolleisuutta. Nyt eläimet rokotetaan, ja ongelma on poistunut.

Tautien selville saaminen kesti aikansa, sillä eläinlääkäreilläkään ei ollut kokemusta oudoista kotieläimistä.

Porojen menestyksekkään hoidon Saksan oloissa Golz on kuitenkin oppinut. Hän jakaa tietoa myös tilan verkkosivuilla. Nyt vaivana on pikemminkin kysyntä, jota hän ei pysty täyttämään. Viikon kestävien messujen kolmantena päivänä porosalami on myyty loppuun.

”Väki tulee tänne ja haluaa poroa. Emme koskaan ole myyneet niin paljon kuin nyt. Ensimmäisinä vuosina poro ei kelvannut kenellekään”, isäntä hämmästelee tyytyväisenä.

HENRIK SCHÄFER

LUKENUT MIES

Pohjois-Karjalan hiihtäjäurhot

Vuosikymmeniä sitten, viisaimmillani, ihmettelin Liperin kirkon vieressä hiihtäjäpatsasta. Keitä sankareita täällä on elänyt?

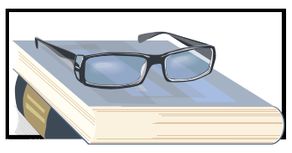
Selvisi, että Martti (1902–1941) ja Tauno (1898–1973) Lappalainen todella olivat aikanaan maailman parhaita hiihtäjiä, Heikki Savolaisen ohella ensimmäisiä pohjoiskarjalaisia olympiaurheilijoita.

Kirkkaimmat arvokisavoitot veljeksiä karttoivat, mutta Suomen mestaruuksia sekä Salpausselän ja Holmenkollenin voittoja tuli runsaasti. Viesti tuli MM-hiihtojen ohjelmaan vasta 1934, ja silloin Martti ainoan arvokullan nappasi.

Viime vuosina on julkaistu monia elämäkertoja menneistä hiihtäjäsuuruuksista. Erityisen ahkerasti Urheilumuseon arkistoja on kolunnut Lauri Järvinen.

Suomen hiihdon kultainen vuosikymmen oli 1930-luku. Mestarit kannattaa palauttaa mieleen, etenkin kun Jussi Kirjavaisen mahtava kirjasarja suomalaisista suurhiihtäjistä on vuosikymmeniä sitten myyty loppuun.

Lappalaisen veljekset ottivat hiihtämisen äärimmäisen vakavasti. Tuolloinkin menestyneet urheilijat olivat ammattimiehiä, paitsi etteivät saaneet palkkaa. Sivussa yritettiin suksi- ja voideteollisuutta. Bisnes ei lyönyt leiville ja osa kotitilan maista oli uhrattava hiihdolle. Nykyurheilijalla on nenä solmussa, jos vuosistipendi jää saamatta.



Lappalaiset edustivat parhaat vuotensa kyläseuraa, Roukalahden Kivekkäitä. Veljekset olivat isänmaallisia ja lähtivät sotien alla tukemaan eversti Erkki Raappanan perustamaa maakunnallista hiihtoseuraa. Sen sijaan on perätön huhu, että he olisivat osallistuneet Mäntsälän kapinaan. Siihen aikaan he olivat laivassa palaamassa Lake Placidin olympialaisista.

PEKKA ALAROTU

Petri Maskonen: Hiihtäjäveljekset Martti ja Tauno Lappalainen. 200 sivua. Roukalahden Kivekkäät 100 vuotta.

Henkilöstöravintola pitää lihan listallaan

Uudet ravitsemussuositukset näkyvät ensimmäisenä lounasravintoloissa. Lämpimien kasvisruokien eteen on jo tehty pitkään töitä ja niiden suosio on kasvanut, Fazer Food Servicesin toimitusjohtaja **Jaana Korhola** kertoo.

Kolmannes suomalaisista syö päivittäin ammattikeittiöiden valmistamaa ruokaa.

Vaikeinta on suolan vähentäminen, yrityksen ravitsemusasiantuntija **Leila Fogelholm** arvioi. Suomalaiset ovat mieltyneet suosituksia reilusti suolaisempaan ruokaan. Mieltymystä ylläpitävät gurmeesuolat, joiden käyttö on trendikästä.

Henkilöstöravintoloissa on Fogelholmin mukaan tarjolla myös vähäsuolaisia vaihtoehtoja. Niukasti suolaa sisältävä ruisleipäkin houkuttelee, kun se on paistettu ravintolassa samana päivänä.

Suosituksia ei Fogelholmin mukaan pidä ylitulkita. Tämä koskee esimerkiksi punaista lihaa.

”Nautaa ei poisteta ruokalistalta. Lounaalla tarjotaan houkuttelevia vaihtoehtoja, jolloin ehkä stroganov jää vähemmälle huomiolle.”

Ruuan pitää olla maittavaa eikä vain terveellistä, Fogelholm korostaa.

”Kun ruoka valmistetaan taiten, me voimme tarjota terveellistä ruokaa niin, ettei asiakas sitä välttämättä edes huomaa. Joillekin ihmisille terveellisyydestä saarnaaminen voi olla punainen vaate.”

Sesongin kasviksia

Kasvisten käytössä pyritään suosimaan sesongin mukaisia mahdollisuuksia. Esimerkiksi tammikuussa suositaan kotimaisia juureksia, kaaleja, sipuleita ja herneitä.

”Joskus oli vaihe, jolloin oli hienoa tarjota mansikoita helmikuussa.”

Suositus punaisen lihan vähentämisestä saattaa Korholan mukaan vähentää ruokapalvelun kustannuspaineita. ”Lihan hankinta ei ainakaan lisäänny.”

Fazer Food Servicesin teettämä lounastutkimus osoittaa, etteivät lounassetelit tai työpaikkaruokailu ole niin yleisiä kuin ehkä kuvitellaan.

Kaikista tutkimukseen vastanneista 45 prosenttia kertoo, ettei työnantaja tue lounasruokailua mitenkään. Itä-Suomessa vastaava osuus on 54 prosenttia.

Reilu kolmannes suomalaisista nauttii tutkimuksen mukaan lounaan kotona.

TARJA HALLA

KARI SALONEN

Kolmannes suomalaisista syö lounaansa ruokalassa tai ravintolassa.