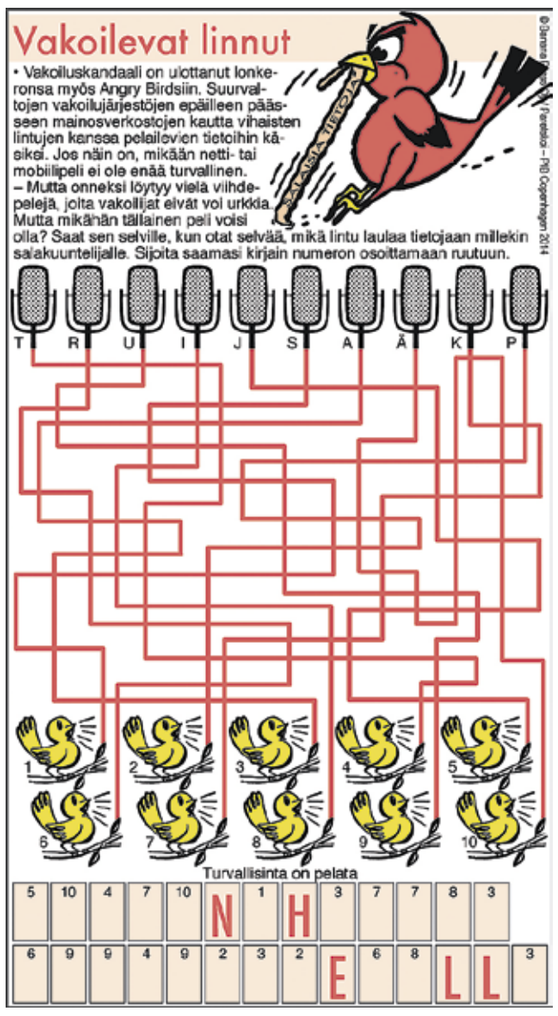
VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

PÄHKINÄ



SUDOKU

Taso: Helppo

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

Sudoku-tehtävän 415 ratkaisu.

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

Tehtävä numero 416.

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

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

VIINKI

Askeleet kestäviin valintoihin

Suosi kotimaista, kestävästi pyydettyä kalaa.
Syö ravintoketjussa alaspäin. Jätä suuret petokalat rauhaan ja syö pieniä, pääosin eläinten rehuksi päätyviä lajeja.
Kysy MSC-merkittyjä kalatuotteita.
Pyri ostamaan vajaasti hyödynnettyjä lajeja kuten särkikaloja.
Älä osta tai pyydä alamittaisia kaloja.
Vältä ostamasta syvänmerenlajeja.
Älä osta uhanalaisia lajeja.
Kysy alkuperää ja lisätietoja.
Lähde: WWF

Vasemmalla oleva MSC-merkki kertoo kestävästä pyynnistä, kun taas ASC -merkki takaa vastuullisen viljelyn.

Moni kauppa kieltäytyy myymästä punaisen listan kaloja

WWF on jo vuosikaudet suositellut kuluttajia korvaamaan uhanalaiset kalat sekä norjalaisen lohen ja tonnikalan kotimaisilla vaihtoehdoilla. Osittain oppi on mennyt perille sekä kuluttajille että kaupoille.

JAANA KANKAANPÄÄ

Ralf Fallström myy norjalaista lohta K-kaupassa Helsingin Kampissa. Ruokakesko on lähes 50 muun toimijan ohella sitoutunut välttämään uhanalaisten kalojen kauppaa.

Harva ostaisi kaupasta tiikerin, pandan tai saimaannorpan lihaa. Sen sijaan uhanalaisia kaloja ja äyriäisiä pistellään poskeen surutta. Ympäristöjärjestö WWF on tehnyt vuosikausia töitä kuluttajien ohjaamiseksi vastuullisten kalapatojen ääreen.

Tulostakin on syntynyt, minkä osoittaa lukijoiden reagointi MT:ssä 16.1. julkaistuun juttuun. Siinä porvoolaisen kalatalon kauppias kertoi, että valikoimiin kuuluvat ankerias, miekkakala ja tonnikala ovat viljeltyjä.

Lukuisissa kommenteissa ihmeteltiin, viljelläänkö kyseisiä, uhanalaisiksi luokiteltuja, lajeja todella jossain päin maailmaa.

WWF:n suojeluasiantuntija **Matti Ovaska** ei ole kuullut miekkakalan tai ankeriaan viljelystä. Hän suosittelee muutenkin suhtautumaan kriittisesti valtamerten suurten petokalojen viljelyyn.

”Viljelty tonnikala ei ole villiä parempi vaihtoehto, koska poikaset pyydetään luonnosta ja vain kasvatetaan altaissa. Toki on olemassa myös kestävästi kalastettuja tonnikalakantoja.”

Norjalainen lohi lähes kansallisruokaa

Suomen suosituin kalaruoka on norjalainen lohi. Se on merkattu WWF:n listalla keltaiseksi eli ostotilanteessa harkittavaksi. Lohen viljelyssä kuluu enemmän kalaa rehuna kuin mitä itse viljely tuottaa. Lisäksi viljelylaitosten karkulaiset aiheuttavat tautiriskin ja risteytyvät luonnonlohien kanssa.

Ovaska huomauttaa, että norjalaiset pyrkivät vastuullisempaan kasvatukseen ja ASC-sertifiointiin. Merkki takaa kalanviljelyn kestävyyden.

Myös paljon kulutettu tonnikala aiheuttaa päänvaivaa. Kaupallisesti tärkeitä tonnikalakantoja on yhteensä 28 ja niiden tila vaihtelee. Ovaska on huomannut, että tonnikalasäilykkeiden tiedoista on liki mahdotonta varmistaa vastuullisuutta.

”Toivoisimme pääsevämme kauppaketjujen kanssa keskustelemaan, mistä tonnikalaa kannattaa hankkia.”

Kaikkein uhanalaisinta sinievätonnikalaa ei tuoda Suomeen. Ovaskan mukaan sen kalastusta säädellään huomattavasti tiukemmin kuin jokin aika sitten.

Pangasiusta saa kestävästi tuotettuna

Lounasravintoloista tuttu haimonni eli pangasius saapuu Suomeen Thaimaasta tai Vietnamista. WWF:n mukaan kalan tuotantoon liittyy paljon ongelmia kuten ravinne- ja lääkeainekuormitusta vesistöihin. Rajusti kasvavan kysynnän vuoksi uusia altaita raivataan arvokkaille kosteikkoalueille.

Kehitystäkin on tapahtunut, sillä nykyään pangasiusta saa myös ASC-sertifioituna.

Pakastekalapakkauksista tuttu MSC-sertifikaatti puolestaan takaa, että kala on pyydetty kestävistä luonnonkannoista. Sertifikaatin ongelma on, ettei kalatiskillä saa käyttää logoa, ellei koko kauppaketju ole sertifioinut itseään. Siksi asiakkaan kannattaa aina kysyä sertifiointia ja alkuperää.

Kaupat sitoutuneet hyvin WWF:n ohjeisiin

Moni suomalainen kalaketjun toimija on sitoutunut noudattamaan WWF:n ohjeistusta. Ovaskan havaintojen mukaan kaupat ja ravintolat noudattavat tekemiään sitoumuksia hyvin.

”Töitä tehdään paljon vastuullisuuden varmistamiseksi. Välttämättä kaikki valinnat eivät kuitenkaan pohjaudu pelkkiin WWF:n suosituksiin.”

Ovaskan mukaan myös kuluttajat ovat yhä kiinnostuneempia kalojen alkuperästä. WWF:n nettisivuilla julkaistun tutkimuksen mukaan lähes 80 prosenttia suomalaisista ei hyväksy uhanalaisten kalojen kauppaa.

Lainsuoja puuttuu monelta kalalajilta

Uhanalaisilla kaloilla ei ole Suomessa juurikaan lainsuojaa. Lisäturvaa on kuitenkin tulossa, sillä kalastuslaki on lausuntokierroksella.

Ovaska toivoo, että laki määräisi vapauttamaan luonnossa syntyneet meritaimenet. Saaliiksi saisi ottaa vain istutettuja meritaimenia.

Meritaimenen alamittaa nostettiin vastikään ja saimaannieriä rauhoitettiin kokonaan ensimmäisenä kalalajina Suomessa.

”Oikeaan suuntaan mennään, vaikka tekemistä riittää.”

WWF päivittää kalaopastaan jälleen tänä vuonna.

KATJA LAMMINEN

WWF:n kalaoppaan suositukset

Lähde: WWF

SUOSI	HARKITSE	VÄLTÄ
ahven	alaskanseiti	ankerias
anjovis (kilohailista)	anjovis (muu kuin kilohaili)	hait ja rauskut
hauki	hietakampela	hoki
kampela	hummeri	katkarapu (trooppiset)
karppi	kalmari	kirjolohi (kasvatettu chileläinen ja turkkilainen)
kilohaili	kampasimpukka	kissakala
kuha	katkarapu (kylmät merialueet)	kultaotsa-ahven
kuningasrapu	keisarihummeri	lohi (Itämeren villi ja kasvatettu chileläinen)
kuore	kirjolohi	meriantura (pohjatroolattu)
lahna	kolja	meribassi
lohi (luomu-merkitty kasvatettu)	lohi (kasvatettu norjalainen)	merikrotti
made	makrilli	miekkakala ja marliini
MSC-merkityt kala- ja äyriäistuotteet	meriantura (muu kuin pohjatroolattu)	molva (pohjatroolattu)
muikku	molva (siimapyydetty)	mustekala (pohjatroolattu)
osterit (käsinpoimittu tai Euroopassa kasvatettu)	mustekala (ei pohjatroolattu)	niilinahven
peledsiika	nahkiainen	piikkikampela (pohjatroolattu)
rapu eli jokirapu ja täplärapu	nieriä	puna-ahven
sampi (kiertovesiviljelty)	piikkikampela (kasvatettu)	punakampela (pohjatroolattu)
seiti eli sei	punakampela (muu kuin pohjatroolattu)	ruijanpallas
siika (sisävedet, kiertovesiviljelty)	rapu (kasvatettu kiinalainen)	sampi
silakka	ruijanpallas (kasvatettu)	sinisimpukka (villi)
silli	sardiini	taimen (villi meritaimen ja järvitaimen)
sinisimpukka (kasvatettu)	siika (merialueiden villi, kasvatettu)	tilapiat
suutari	taimen (kasvatettu)	tonnikala (tuore, sini-, keltaevä- ja isosilmätonnikala)
särki	taskurapu	turska (Pohjanmeri)
säyne	tonnikala (säilyke)	
turska (Barentsinmeri, Itämeren itäinen populaatio	turska (Itämeren läntinen populaatio)	

MT

Professori kehottaa noudattamaan

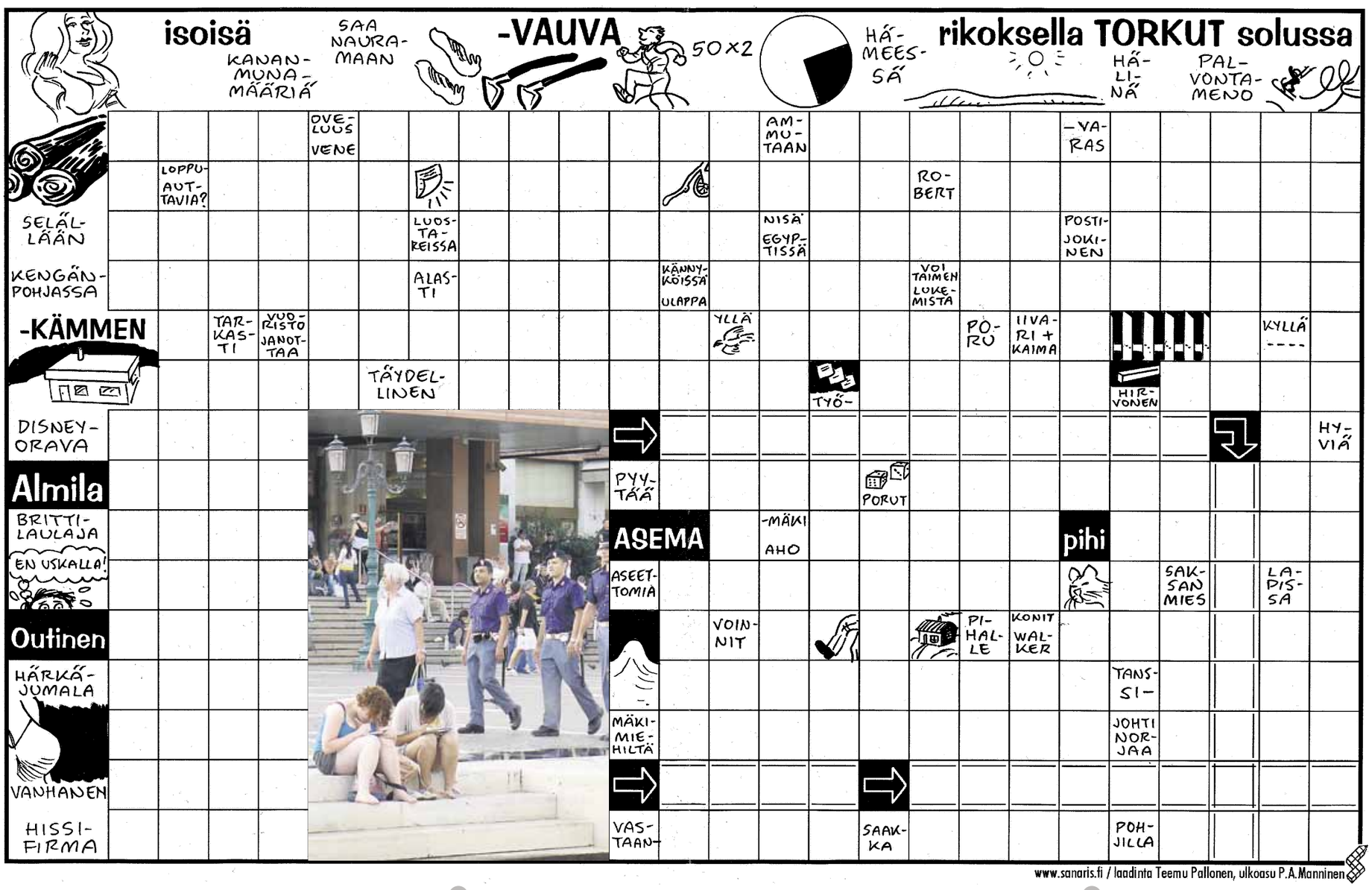
Professori **Hannu Lehtonen** Helsingin yliopistosta pitää WWF:n kalaoppaan noudattamista jokaisen vastuullisen kuluttajan velvollisuutena.

”Toisaalta kalaoppaassa monen kotimaisen kalan uhanalaisuutta on tarkasteltu vain lajeittain. Monen lajin kohdalla jotkut kannat ovat heikossa tilassa eräiden ollessa elinkelpoisia. Kuluttaja ei kuitenkaan voi tietää, millaisesta kalakannasta myynnissä oleva kala on peräisin.”

Esimerkki ongelmasta oli vaellussiian joutuminen punaiselle eli vältettävien listalle.

”Suomen rannikkovesissä vaellussiian uhanalaisuudessa on eroja. Pohjanlahdella saalis koostuu suureksi osaksi luonnonvaraisista siioista, jolloin punainen liikennevalo oli perusteltu.”

”Suomenlahdella sitä vastoin valtaosa saaliista pohjautuu istutettuihin siikoihin, eikä niitä voi pitää uhanalaisina. Punaiselle sijoitettuna vaellussiika vaikeutti kaikenlaisten siikojen kauppaa.”

Nyt vaellussiika on merkitty keltaiseksi ja eräät sisävesisiiat vihreiksi.

KATJA LAMMINEN