

UUTISARKISTO

VIISI SATAKUNTALAISTA ASIANTUNTIJAA RUOTII RUOKAA – TESTAA OMA RUOKASANANVARASTOSI JA KOKEILE KEHUTTUJA RESEPTJÄ

22.04.2024



"Suomi syö Satakunnasta!" Anna Kari ja Tuuli Pirttikoski kehuvat omaa maakuntaa merkittäväksi ruoka-aitaksi. Vahva ruoantuotanto tukee osaltaan koko maan huoltovarmuutta. KUVA: VESA SAIVO

Anna ja Tuuli vastaavat kinkkisiin kysymyksiin. Timo, Kristiina ja Marko mittelevät sananselityspelissä. Kuka on termiviidakon tietäjä?

Pandemiat, sodat ja ruokamyrkytykset horjuttavat ruokaturvallisuuden tunnettamme. Ruokaväärennökset ovat päätyneet jopa suomalaisen dekkarisarjan teemaksi.

UUTISARKISTO

2025
Lokakuu

2024

2023

2022

2021

2020

2019

2018

2017

2016

2015

2014

2013

MITÄ ENÄÄ USKALTAAN SYÖDÄ?

"Minulle on itsestään selvää, että ostan ensisijaisesti paikallisia tuotteita. Olen lähiruoan puolestapuhuja", kertoo kehittämispäällikkö Tuuli Pirttikoski Satafoodista ja perustelee valintansa.

Hän kiittää satakuntalaisen ruokaketjun läpinäkyvyyttä: "Tietoa on saatavilla helposti. Maatalousyrittäjät ja jalostajat tekevät hienoa työtä korkean laadun varmistamiseksi."

9. Keskustelu viljelyn ansiosta myyntipakkauksen päiväyksen ja viljelijäkoodin perusteella vaikkapa kukan alkuperä voidaan jäljittää tilan peltolohkole saakka.



Satakunta lautasella – Sikses parhaat maut -hankkeessa on lisätty ruokatuntemusta reseptivihoin, videoin ja podcastein. Materiaalit jäävät satakuntalaisten tuottajien ja kuluttajien käyttöön hankkeen jälkeenkkin. KUVA: VESA SAIVO



Anna Kari muistelee tyytyväisenä eduskuntavierailua, jolla niin pienet kuin isot ruoantuottajat esittelivät yhtenä rintamana Satakunnan vahvuuksia ja erityisosaamista kansanedustajille. KUVA: VESA SAIVO

Hyvät esimerkit vastuullisuudesta löytyvät lihan ja maidon tuotannosta. Ainoastaan suomalaista ja ruotsalaista broilerintuotantoa voi kutsua antibioottivapaaksi. Eläimiä ei lääkittä tarpeettomasti.

Suomalaiset meijerit eivät hyväksy soijaa maitokarjan rehuksi johtuen tuontisoijan mahdollisesta geenimuuntelusta.

Sopimusviljelyllä tarkoitetaan viljelijän ja sadon ostajan välistä sopimusta, jossa viljelijä pyrkii tuottamaan ostajalle tietyn määrän raaka-ainetta ennakoiduin ehdoin.

ONKO VESIMELONISTA LÄHIRUOAKSI?

Anna Kari muistelee tyytyväisenä eduskuntavierailua, jolla niin pienet kuin isot ruoantuottajat esittelivät yhtenä rintamana Satakunnan vahvuuksia ja erityisosaamista kansanedustajille.

Ilmastonmuutos on ruoantuotannolle uhka. Toisaalta sen hillitsemiseen ja siihen sopeutumiseen liittyvät innovaatiot ovat mahdollisuus.

”Satakunnassa on lupaavia tuloksia niin viinirypäleiden kuin vesimelonien kasvatuksessa”, Anna Kari kertoo. Kari työskentelee Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaisten sekä ProAgria Länsi-Suomen ruoka-asiantuntijana ja ruokakasvattajana.

Ruoantuotannossa kaikki on kytköksissä olosuhteisiin, joiden tulisi olla valituille lajeille otolliset.

”Maakunnan ruoantuotannolle on ollut ominaista jääkauden sulamisveden ja hiekan möyhentämä hietavoittoinen maaperä, vesistöjen läheisyys sekä lyhyt mutta valoisa kasvukausi.”

Ruoantuotannossa kaikki on kytköksissä olosuhteisiin, joiden tulisi olla valituille lajeille otolliset. Kaluston vaihtaminen kokonaan toiseen tuotantotapaan kuten viljapuumurista ja kuivurista sokerijuurikkaan nostokoneeseen ja naattisilppuriin ei tapahdu ilman investointeja. Kasvitaudit ja villiintyvät vieraslajit lisäävät omat lusikkansa olosuhdesoppaan.

Suomessa on jo onnistuttu valmistamaan proteiinia ilmasta kaapatusta vedestä sähköenergian avulla. Vaikka tämä nyt saattaa kuulostaa dystopiaelokuvalta, niin solumaatalous eli käytännössä ruoan kasvattaminen säiliöissä voi osaltaan ratkaista ruoan riittävyyttä.

Varsinaisia kaupallisia ulostuloja nähdään kuitenkin vasta seuraavilla vuosikymmenillä. Vielä ei olla siellä. Tänäkin pitää syödä, ja huomenna.

”Tarvitaan paitsi jatkuvuutta myös tutkimusta ja uusia innovaatioita yhteistyössä maakunnan toimijoiden kesken.”

Tiesitkö? Satakuntalaiset maitotilat saavat lehmien ruokintaan tarvittavan valkuaisrehun öljykasvien ja kasviproteiinien sivutuotteena eli rypsistä, rapsista, herneestä ja härkäpavusta.

ONKO RUOKA PELKKÄÄ POLTTOAINETTA?

Vuoden 2023 pohjoismainen ravitsemussuositus kehottaa syömään päivittäin 500–800 grammaa kasviksia. Suosituksen voi täyttää laadukkailla, satakuntalaisilla vihanneksilla, hedelmillä ja marjoilla.



Vuoden 2023 pohjoismainen ravitsemussuositus kehottaa syömään päivittäin 500–800 grammaa kasviksia. Suosituksen voi täyttää laadukkailla, satakuntalaisilla vihanneksilla, hedelmillä ja marjoilla. KUVA: VESA SAIVO

KUVITELLA OMAA ARKEA?



Porsaan ulkofilee ja pinaattimuhennetut perunat on yksi kuudestatoista satakuntalaisesta makuelämyksestä. Kaikki maakunnan eri kuntien vahvuuksia kuvaavat reseptit löytyvät suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi osoitteesta sikseshparasta.fi

Ruoka merkitsee muutakin kuin energiaa ja työpaikkoja. Kari ja Pirttikoski kannustavat ruokahuolien sijaan ruokailoon.

"Ruoka on yhdistävä tekijä. Tutut reseptit ja yhteiset ruokailuhetket tuovat lohtua. Puolivalmisteet kuten järvikalapuikot tai lähiravintolan kotiruokalounas helpottavat kiireisimpiä päiviä", Kari sanoo.

Satakunta on tunnettu siiasta, nahkiaisista, kaurakakosta ja tyrnistä. Harvempi tietää, että Kokemäenjokilaaksossa kasvatetuista herneistä, sienistä, salaateista, marjoista, maidosta, broilereista, sianlihasta ja sokerista riittää syötäväksi muillekin suomalaisille.

MITÄ RAAKA-AINETTA ILMAN RUOKAEXPERTTIEN OLISI VAIKEAA

Porsaan ulkofilee ja pinaattimuhennetut perunat on yksi kuudestatoista satakuntalaisesta makuelämyksestä. Kaikki maakunnan eri kuntien vahvuuksia kuvaavat reseptit löytyvät suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi [sivuiltamme](#).

Karin suosikkeja ovat maakunnan omat tomaatit ja jogurtti. Kaurapuuro ja mustat marjat kuten mustikka ja aronia kuuluvat Pirttikosken aamuihin.

He kehottavat kokeilemaan porsaan ulkofileetä ja pinaattimuhennettua perunaa huittislaisittain. Toinen herkullinen vaihtoehto on eurajokelainen resepti, jossa [lammastartar](#) saa pedin pikkelöidystä kaalista.

[Täytetty kananpaisti ja yrttirisotto](#) ovat Rauman lahja satakuntalaisille kulinaristeille.

"Se pinaattimuhennettu peruna on muuten niin hyvää. Ja annokset voi valmistaa myös vegaanisesti vaihtamalla lihan kasvisproteiiniin", Pirttikoski lisää.

Vinkki: Kuuntele keskustelua satakuntalaisesta ruokaketjusta aina jääkaudesta EU-aikaan ja tulevaisuudennäkymiin [Satakunta lautasella -podcastissa](#). Ideoita ja lisää reseptivideoita.

Arvaatko, mitä sanoja Timo, Kristiina ja Marko selittävät? Testaa oma ruokasanavarastosi. Katso [video](#).

SATAKUNNAN ELINTARVIKETEOLLISUUDEN LIIKEVAIHTO (2022)

- teurastus ja lihanjalostus: 379 305 000 e
- kasvikset ja hedelmät: 60 590 000 e
- einekset ja valmisruoat: 65 599 000 e
- isoimmat leipomot: 31 000 000 e

Tanja Hovi

Juttu julkaistu Satakunta lautasella -siksesh parhaat maut -hankkeen maksamana sisältönä sivuilla www.satakunnankansa.fi

