



Kuopio 28.8.2009



Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman TUUNATTU KALAKUKKO -juhlaseminaari Kuopiossa

Seminaariesitelmä

Miten nuoriso löytäisi lähiruuan?

Jari Kauhanen

järjestöagrologi, MTK- Pohjois-Savo

Mitä nuoret syövät tänä päivänä? Yhtenä yleisenä väittämänä voidaan esittää, että nuoret tulevat tänä päivänä ”valmiiseen ruokapöytään ” eli nuoriso syö sitä, mitä heille tarjotaan kotona ja koulussa. Toisena väittämänä voidaan esittää, että nuorison omaa ruokakulttuuria on pikaruokailun suosiminen. Pikaruokailukulttuuri on tosin siirtynyt myös nuorten kautta varttuneemmankin väen suosioon. Kolmas väittäjä nuorison ruokailutottumuksista on ns. napostelu, jonka on todettu merkittävästi lisääntyneen. Napostelussa nuorison suussa kuuluu makeiset, keksit, välipalatuotteet, virvoitusjuomat jne. Pikaruoka ja välipalapat ovat harvoin lähellä tuotettua paikallista ruokaa. Näillä markkinoilla jyllää suuri kansainvälinen elintarviketeollisuus, joka kilpailuttaa raaka-ainetoimittajat ympäri maailman. Jotta nuoret löytäisivät paikallisen, lähellä tuotetun ruuan katseet kääntyvät ensi koteihin ja kouluihin.

Perheissä kannattaa huolehtia siitä, että kotona on päivittäin tai edes viikoittain yhteisiä ruokahetkiä, joihin ruoka valmistetaan yhdessä. Kotona tehtyyn ruokaan valitaan yleensä hyvät raaka-aineet ja toivon mukaan lähellä tuotetut elintarvikkeet löytyvät silloin tiensä ostokoreihin. Kotona tehty ruoka on hyvää ja maukasta ja kaiken lisäksi se on edullista. Ruuanlaitto voi olla mukavaa yhdessä oloa ja järkevää ajanvietettä. Nuorille ei pidä tehdä kaikkea valmiiksi, vaan nuorten pitää päästää itse tekemään ja myös päättämään vaikkapa viikonlopun aterian valmistamisesta. Viikonlopun aterian valmistamiseen voi joskus liittää vaikkapa retken, jossa haetaan tarvittavia raaka-aineita lähialueen tuottajilta. Kaiken ei tarvitse olla valmiiksi pakattua supermarketin hyllyllä.

Suurin osa nuorista syö päivittäisen ateriansa kouluissa ja oppilaitoksissa. Se mitä oppilaat ja opiskelijat syövät riippuu niistä päätöksistä, joita ruokahuollon suhteen on kunnissa ja kuntayhtymissä tehty. Koulujen ja oppilaitosten ruokailussa ja myös opetuksessa tulisi tuoda esille alueen omaa ruokakulttuuria ja elintarviketuotantoa. Myös se mitä päivittäin syödään ja mistä raaka-aineet on hankittu, on hyvä kertoa. Koulun tai oppilaitoksen emäntä voisi joskus hyvinkin käydä luokassa kertomassa mitä koulussa tällä viikolla syödään ja mistä raaka-aineet on hankittu. Hinta ei saisi olla ainut valintaperuste, kun valitaan raaka-aineet kouluruokailuun. Kehittämällä kouluruokailua oman alueensa näköiseksi ja makuisiksi voidaan myös edistää jatkossa omaa ruokakulttuuria ja elintarviketaloutta.

Nuoret voidaan saada mukaan kehittämään ja kiinnostumaan paikallisesta ruokakulttuurista tekemällä sitä nuorille tutuksi. Nuorille pitää tarjota mahdollisuuksia päästä tutustumaan alueensa elintarviketuotantoon maataloilla, elintarviketeollisuudessa ja keittiöissä, Nuorille on myös tarjottava työmahdollisuuksia ja harjoittelupaikkoja elintarviketuotannossa. On hyvä muistaa, että paikallista ja lähellä tuotettua ruokaa saadaan monista luonnon antamista. Nuoria pitääkin kannustaa kalastus- ja metsästysharrastusten pariin. Itse pyydetyn tai riistan lisukkeeksi yleensä kelpaa vain hyvät paikalliset raaka-aineet. Marjastusta ja sienestystä ei myöskään pidä unohtaa. Jos vanhemmat eivät enää osaa viedä nuoria marja- tai sienireissuille, niin isovanhemmat ainakin sen vielä osaavat. Edullista ja hyödyllistä arkiliikuntaa.

Näin taantuman keskellä meidän kaikkien on hyvä muistaa, että ruokaa tarvitaan joka päivä siellä missä on ihmisiä. Ruoka ja syöminen työllistävät suhdanteista riippumatta. Käyttämällä lähellä ja Suomessa tuotettuja elintarvikkeita pidetään yllä omaa työllisyyttä ja vahvistetaan omaa aluetaloutta. Elinvoimainen paikallinen elintarviketalous vahvistaa nuortenkin elämisen eväitä omalla kotiseudulla.

’Litteenä matkakertomus lähiruosta seitsemäsluokkalaisten silmin

http://www.suonenjoki.fi/exchweb/bin/redirect.asp?URL=http://www.mtk.fi/maatalous/ruoka/lahiruokaviikot/lahiruoka_nuorten_silmin/fi_lahiruoka_nuorten_silmin/

Ruoka-Suomi

SISÄ-SAVON
SEUTUYHTYMÄ
Elintarvike - Futuria



KARTTILA
RAUTALAMPI
SUONENJOKI
TERVO
VESANTO



Euroopan maaseudun
kehittämisen
maatalousrahasto:
Eurooppa investoi
maaseutualueisiin

Pohjois-Savon TE-keskus rahoittaa Elintarvikealan viestintä- ja koordinaatiohanketta