

TEKSTI **Marjo Häkkinen**
KUVITUS **Esa-Pekka Niemi**
VALOKUVAT **Jussi Leinonen**

JOKAPÄIVÄINEN



LEIPÄNI

Ratsia Amican kulisseihin paljasti
lounaan todellisen alkuperän

”Opiskelijakortti? Kiitos. 2,35.”
Lompakostani löytyy sopiva määrä killinkejä jotka ojennan Fellin kassatädille. Kello on kaksitoista ja silmäni haravoivat katseella vapaata paikkaa. Turhaan. Lopulta seurue ikkunan vierestä nousee poistuakseen. Sääntään paikalle. Lasken tarjottimen pöydälle valloituksen merkiksi ja istuudun alas. Kuulen, kuinka vatsani kurnii...

Lapin Yliopistossa tiedonjanoa sammutetaan luennoilla ja toisinaan myös anniskeluravintoloissa, mutta hengen ravinnon ohella myös ruumista on ruokittava. Takanani on kolme vuotta opiskelua ja satoja Kelan ateriatuettuja lounaita, kaks-kolme-viitosisia. Päätoiminen vastuu ruokinnastani on ollut Amican ravintoloilla, Fellillä ja Petronellalla. Mitä onkaan tullut syötyä?

Vierailu ravintolan linjaston toiselle puolelle paljasti, että suuri osa edessäni koreilevasta annoksesta on tehty alusta loppuun paikan päällä.

”Noin kaksikymmentä henkilöä työskentelee meillä päivittäin. Aamu alkaa aikaisin leipomisen ja salaatin teon merkeissä. Tuoreet sämpylät leivotaan joka päivä Pertonellaan ja Felliin”, kertoo Fellin ravintolapäällikkö **Liisa Kärkkäinen**.

Amican muut leivät ovat yleensä Fazerin raakapakasteita ja rieska tulee paikalliselta tavarantomittajalta. Ainakin sämpylänsyöjä voi siis huoletta nauttia leivästään: turhia säilöntä- tai lisääi-

neita niissä ei ole. Pieni, vaalea, kädessä vielä lämpöiseltä tuntuva sämpyläpallero katoaa kurkkuuni hetkessä.

Rasvankäry historiaa

Vuosien aikana rasvassa paistaminen on vähentynyt huomattavasti. Fellissä on käytössä enää yksi paistinpannu, jolla paistetaan pääosin vain annosruoat kuten leikkeleet. Uunissa paistuu ja suurissa padoissa hämmennetään siis pääosa opiskelijan murkinasta.

”Uunissa lämmitetään myös kasvispihvit ja lihapullat. Ne ovat

niitä harvoja keittiölle valmiina tulevia ruokia.”

Tieto yllättää minut, sillä olen ennakkoluuloisesti luullut, että mainoksesta tuttu totuus ”Saarioisten äiti tekee teidänkin ruoat” pätee myös ruokaloissamme.

Valmisruokien piilosuolaa ei siis tarvitse pelätä nauttivansa, mutta entäpä lintuinfluenssa tai gmo-rehu. Mitä uskaltaa enää syödä? Nykyään ruoka herättää paljon keskustelua ruokapöydän ulkopuolellakin. Joskus tuntuu, että ruoasta on tullut elinehdon sijaan terveysriski. Ruoan kotimaisuus onkin suomalaisille tärkeää; se tuo miellelyhtymän laadukkaasta ja puhtaasta ruoasta.

Sikaa Suomesta, kalat kauempaa

Sohaisen haarukalla pääruokaani, ”ranskalaista jauhelihakastiketta”. Käynti keittiöllä kuitenkin paljasti, että ranskalaista kastikkeessa on vain resepti.

”Käyttämämme nauta, sika, broileri ja kalkkuna ovat kotimaisia. Se on prioriteetti, mutta esimerkiksi pääsiäisen lammas on tuotu Uudesta-Seelannista.”

Samaa kotimaisuutta ei kuitenkaan taata kalalle. Silakat saapuvat tuoreena Oulusta, mutta hokikala kalastetaan Tyyneltä valtamereltä.

Olen valinnut jauhelihakastik-

keelle kaveriksi perunat. Ne ovat matkanneet lautaselle joko lähituottajalta tai Ranualta. Niiden väri on hieman keltainen ja pinta tahmea. Takana on kuoriperunoiden kulta-aika.

”Hygieniasyistä meille tulevan perunan on oltava kuorittua” kertoo Kärkkäinen. Myös luomuperunan käyttöä on selvitetty Amicassa.

”Luomuperunaa saisi lähituotajilta, mutta se pitäisi kuljettaa kuorittavaksi Ranualle. Kustannukset nousisivat liian korkeiksi.”

Luomun ekologisuus kieltämättä kyseenalaistuu, jos perunat kulkevat edes takaisin satoja kilometrejä maanteillä. Mietityttää, eikö Ranualta saisi vastaavaa luomua?

Siirryn lounaassani salaattilautasen kimppuun: kaalia, porkkanaraastetta, papuja ja vihersalaattia.

”Tuoretavara tulee pääosin Euroopasta. Suomesta saadaan muun muassa keräkaali.”

Suomalaisten kasvien ja vihannesten hintataso ei pysty kilpailemaan tuontitavaran kanssa tai sitten raaka-aineita ei yksinkertaisesti Suomesta saada.

Jätettä pienen ihmisen painon verran

Ilmastomuutos näkyy todellisesti, kun katson ikkunasta näkyviä olemattomia lumikinoksia. Toisin kuin helposti ajattelee, pakkaus-

”Käyttämämme nauta, sika, broileri ja kalkkuna ovat kotimaisia.”





jäte ei ole elintarvikkeiden synnyttämässä ympäristörasitteessa merkittävimmissä roolissa. Kotitalouksissa hukkaruoka aiheuttaa moninkertaisen ympäristökuormituksen verrattuna pakkausten muodostamaan kuormitukseen. Amicalla maitopurkki menee kierrätykseen, mutta mitkä mahtavat olla yliopistomme ravintoloiden jätemäärät?

Ennen biojätteen määrä mitattiin Fellissä päivittäin ja tilastot olivat kaikkien nähtävillä ravintolan seinällä. Tavasta luovuttiin, sillä se ei vaikuttanut vähentävästi biojätteen määrään.

”Silmät syövät usein enemmän

kuin vatsa vetää. Lasagne- ja potumuspäivät ovat pahimpia”, valittelee Kärkkäinen. ”Kaikkea ruokaa, salaattia, laatikkoruokia ja keittoja, voi hakea lisää samaan hintaan. Vain kappalemerkityistä tuotteista joutuu maksamaan lisämaksun.”

Nykyään biojäte punnitaan kahdesti vuodessa viikon ajalta. Viime marraskuun mittauksissa biojätettä kertyi pahimmillaan yli 51 kiloa päivässä. Mielikuva taiteilijoista ympäristötietoisina hippiaisinä murenee, mikäli biojätetilastot siitä jotain kertovat: Petronellan biojättemäärä per asiakas on joka päivä suurempi

kuin Fellissä.

EU:n direktiivien myötä hukkaruokaa ei saa toimittaa esimerkiksi sikaloille. Omatuntoni alkaa soittaa syytöksen synkkää sinfonia. Vedän lautaselta kastikkeet viimeistä piirtoa myöten ääntä kohti. Oma syömättömyyteni kun ei ruoki enää edes possuja.

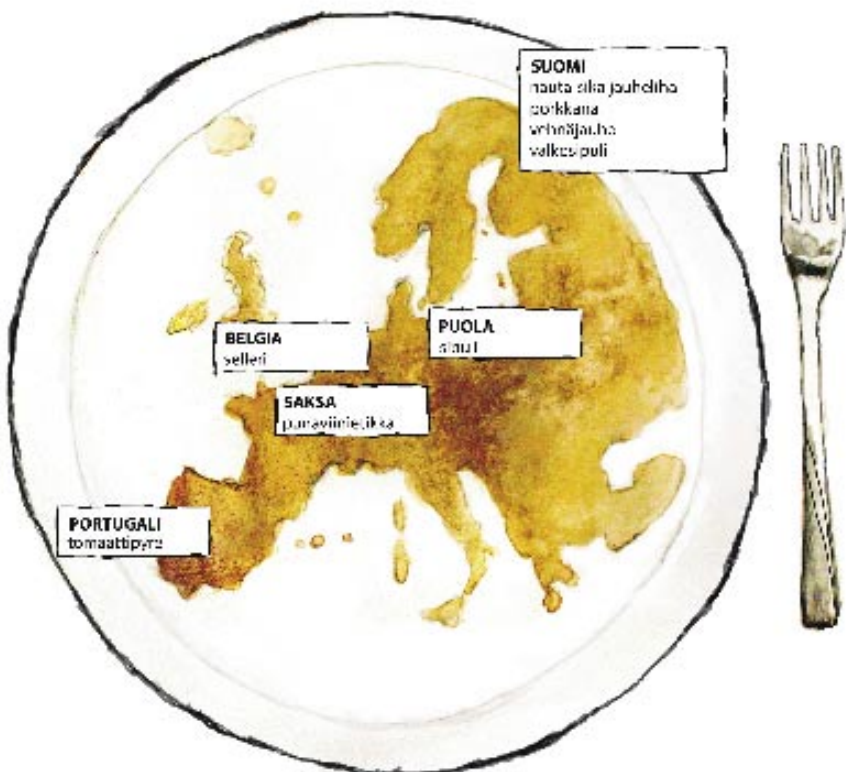
Lounaan päätteeksi minun on tyytyminen peruspauliini - taloudenlait määräävät ettei opiskelijoiden taholta pyydettyä luumukahvia ole tarjolla. Sininen muki kädessäni seison jonossa, kun silmäni osuvat tarjolla oleviin voisilmäpulliin. Hymy nousee kasvoilleni, kun muistan ravinto-

lapäällikkö Kärkkäisen sanat: ”Meillä on täysipäiväinen leipuri, joka tekee pääosin kaikki makeat ja suolaiset leivonnaiset.”

Pohjoisessa tuoreita pullia ja munkkeja leivotaan päivittäin. Etelä-Suomen opiskelijoiden on tyytyminen lämmitettyihin raakapakasteisiin.

Mielikuva taiteilijoista ympäristötietoisina hippiaisinä murenee.

Ranskalainen jauhelihakastike: raaka-aineen alkuperämaa



PUHEENJOHTAJALTA

Rakkaat jäsenet,

mitä teille kuuluu? Minulle kuuluu hyvää.

LYY:n toiminta koetaan etäiseksi ja ymmärrän hyvin tämän tunteen. Tämä ei missään nimessä ole jäsenistön vika. Toimiston toimintaan kohdistuvat syytökset norsunluutorista huutelusta ja tiedon pihtaamisesta ovat kuitenkin täysin perusteettomia. Tällä hetkellä jäsenistö näkee vain jäävuoren huipun kaikesta toiminnasta. Tällainen toimintakulttuuri ei ole kestävä ja, kuten monena muunakin vuonna, kulttuuria pyritään muuttamaan tämän vuoden aikana.

Ylioppilaskunnan tiedotusta on haukuttu pitkään. Uusien nettisivujen piti ratkaista monta tiedotukseen liittyvää ongelmaa. Valitettavasti uudet nettisivut eivät ole viisasten kivi, joka ratkaisee kaikki viestinnän ongelmat.

Tästä huolimatta olen erittäin tyytyväinen LYY:n nettisivujen ulkoasuun. Mielestäni ne ovat ehkä Suomen tyylikkäämmät ylioppilaskuntanettisivut. Sisällössä meillä sen sijaan on vielä parantamisen varaa. Toimistolla on oltu hieman hukassa, mitä nettisivuilla pitäisi julkaista. Toleranssi on vielä hakusessa, mutta kynnyksen julkaisustaan materiaalin suhteen on nyt matalampi kuin koskaan. Esimerkiksi nettisivujen kalenterissa tullaan näyttämään entistä enemmän tapahtumia.

LYY on kummajainen ylioppilaskuntien joukossa, koska meillä ei ole hallituksessa viestintävastaavaa eikä sihteeristössä tiedotussihteerä. Kyse ei ole näiden toimien unohtamisesta tai viestinnän aliarvioimisesta vaan valinnat olivat täysin tietoisia henkilöstöpoliittista ohjelmaa valmisteltaessa ja uuden hallituksen järjestäytyessä. Viestintä on niin laaja ja tiheäsilmäinen asia, että jokaisen toimijan on kannettava oman kortensa tiedotuksen kehoon.

Minulla on visio, että vuoden loppuun mennessä jokainen LYY:n jäsen kävisi nettisivuillamme vähintään kerran viikossa. Vuoden loppuun mennessä nettisivuilta tulee löytymään enemmän ja parempaa tietoa, joka edistää opiskelijan parempaa huomista.