

Suomi on

TEKSTI Leena Packalén, MTK
KUVA Sami Tirkkonen / Studio Mäntyniemi

Suomessa on hyvä syödä. Ruoka kasvatetaan Euroopan puhtaimmassa ympäristössä metsien ja järvien ympäröimillä pelloilla ja kasvimailla. Viileä valoisa kesä tuottaa ruokaan hienostuneen maun ja aromin. Pohjoisen ilmanalassa viihtyvät lajikkeemme eivät ole satoisimpia, mutta niissä on makua. Olemme myös pitäneet tarkkaan huolen ruoan turvallisuudesta.

hyvä ruokamaa

KASVUKAUSI TÄÄLLÄ 60. Leveyspiirin pohjoispuolella on lyhyt, mutta intensiivinen. Kasvukausi Etelä-Suomessa on 170 vuorokautta, mutta Lapissa vain 140 vuorokautta. Viljelijät odottavat malttamattomina keväällä, että routa sulaisi pellosta ja päästäisiin kylvölle. Syyskesällä taas on kiire koota sato ennen kuin pakkakanen pääsee sitä purremaan.

Luonto tulee onneksi viljelijän avuksi: kun lämpöä ja aikaa kasvuun on niukasti, niin luonto antaa valoa sitä enemmän. Yötön yö kasvatetaan mehevää nurmea karjalle rehuksi, maukkaita marjoja, vihannuksia ja juureksia sekä aromikkaita yrttejä. Pohjoiset viljalajikkeemme ehtivät valmistua ja tuovat oman vaatimattoman lisänsä maa-

ilman viljasatoon. Runsasta satoa tuottavat eteläisemmät lajikkeet eivät meillä menesty. Siksi olemme vuosisatojen kuluessa jalostaneet omat lyhyen, viileän ja valoisan kasvukauden lajikkeemme.

TERVEET ELÄIMET TUOTTAVAT HYVÄÄ LIHAA JA MAITOA

Meillä maatilat ovat edelleen pieniä perheyriytyksiä, vaikka kova kilpailu maailman ruokamarkkinoilla vaatiikin tehostamaan toimintaa. Hyvin koulutetut viljelijät ottavat tekniikan ja yhteistyön avukseen voidakseen käyttää oman työpanoksensa toiminnan ja tuotannon laadun ylläpitämiseen ja parantamiseen.

Maatiloilla eläimet hoidetaan hyvin. Mieluummin hoidamme eläinten terveyttä ja hyvin-

vointia kuin lääkitsemme sairauksia. Meillä eläimet ovatkin terveitä. Monien vakavien eläintautien kohdalla meillä on myönnetty tautivapaa luokitus.

Suomessa voi huoletta siemaista munatotin tai nuolla vispilän kakkutaikinan jäljiltä. Meillä ei tarvitse pelätä raan kanamunan salmonelloja. Tiukka salmonellan valvontaohjelmamme takaa myös sen, että broilerit ja possut kasvavat ilman salmonellaa ja ovat turvallista ruokaa. Suomen lehmät puolestaan lypsävät Euroopan puhtainta maitoa, mikä kertoo hyvästä utareterveydestä ja hyvästä navettahygieniasta.

Hyviä raaka-aineita ei pilata matkalla pellosta pöytään. Suomessa on rakennettu koko

elintarvikeketjun yhteinen laatujärjestelmä. Jokainen ketjun lenkki vastaa omalta osaltaan siitä, että kuluttaja saa lautaselleen hyvää ja turvallista ruokaa. Meillä eletään konsensusyhteiskunnassa. Laatuketjussa ovat mukana kuluttajat, kauppa, ruokapalvelut, elintarviketollisuus, lannoite- ja rehuteollisuus sekä tutkimus, neuvonta ja elintarvikevalvonta.

PUHTAISSA PELLOISSA KASVAA TURVALLISTA RUOKAA

Suomi on laaja, harvaanasuttu metsäinen maa Euroopan unionin koillisosassa Itämeren takana, kaukana väestö-, liikenne- ja teollisuuskeskittymistä. Siksi meillä ilma, vedet ja maaperä ovat säilyneet hyvässä kunnossa. Niinpä esimerkiksi suoma-

OLEMME VUOSISATOJEN KULUESSA JALOSTANEET OMAT LYHYEN, VIILEÄN JA VALOISAN KASVUKAUDEN LAJIKKEEMME.

“

laisessa viljassa on hyvin vähän raskasmetalleja tai muita teollisuuden ja liikenteen päästöistä aiheutuneita ympäristömyrkyjä. Emme käytä puhdistamolietettä tai jätevesiä viljelyssä. Lannoitteiden raskasmetallipitoisuuksissa on tiukat rajat. Haluamme pitää ruoan kasvupaikat mahdollisimman puhtaina.

METSÄ RIKASTUTTA RUOKAKULTTUURIMME

Suomi on metsien maa. Suomen havupuuturkkia täplittävät vesistöt ja peltoilut siellä täällä kun meitä katsotaan

lintuperspektiivistä. Metsien kasvua hyödyntämällä Suomi on aikoinaan kehittynyt Euroopan köyhimmästä maasta kehittyneimpien maiden joukkoon. Metsä on myös rikas ruokavarastomme. Se tuottaa meille mustikoita, puolukoita, vadelmia, lakkoja (hilloja), karpaloita. Sienikoriin metsien kätköistä kertyy tatteja, rouskuja, kantarelleja, suppi-lovahveroita, torvisieniä.

Ja mikä parasta! Kuka tansa voi mennä metsään täyttämään sieni- ja marjakorinsa. Tavalliset perheet ja yksityishenkilöt omistavat valtaosan

Suomen metsistä. Laajat jokamiehenoikeudet ovat vanha maan tapa, joka sallii sienestyksen ja marjastuksen omiksi tarpeiksi kaikissa metsissä. Jokamiehenoikeuksista seuraa myös vastuu. Sienestäjä tai marjastaja ei saa aiheuttaa vahinkoa metsissä ja hän kiertää pihapiirit kohteliaan etäisyyden päästä.

Metsä antaa myös suojan riistaeläimille ja haastaa metsästäjän jahtiin. Hirvi on riistaeläimistä halutuin, mutta metsästyksen tarvitaan aina lupa ja jahtiin pääsee metsästyseurojen ja järjestettyjen

jahtien kautta. Riistapataan on tarjolla myös peuroja, kanalintuja, sorsia ja jäniksiä.

Pohjoisen luonnosta ruokansa laiduntaa myös pohjoisen karja, porot. Porotokat ovat isäntiensä omaisuutta ja niistä erotellaan vuoden saalis teuraaksi.