

Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallennettu versio.
Rinnakkaistallenteen sivuasettelut ja typografiset yksityiskohdat
saattavat poiketa alkuperäisestä julkaisusta.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Muje, P. 2021. Poro on parasta - aasialaisittainkin. Poromies. 88 (1), 42-43.



Parasta porosta Maulavirran tapaan.

PORO ON PARASTA – AASIALAISITTAINKIN

Teksti **Petri Muje**. Kuvat **Reetta Breilin**.

Pohjoisten alueiden erikoisuus poro tarjoaa niin lappilaisille kuin turisteillekin elämyksiä sekä osana lapin luontoa, ohjelmapalveluja että ruokapöydän tarjontaa.

Paikallisten koeltujen ja perinteisten ruokalajien ohella tarjontaa laajenee poron tullessa osaksi myös muualta tullutta ruokakulttuuria.

Aasialaisessa ruokakulttuurissa käytetään länsimaista selvästi tehokkaammin kaikki ruoaksi kelpaavat osat. Kiinalaisessa keittiössä arvostetaan esimerkiksi poron luullisia osia, kuten potkaa ja kylkeä, luutonta lihaa

enemmän. Lisäksi elimet kuten maksa, munuaiset ja kateenkorva muotoutuvat kokkien käsissä herkullisiksi kulinaristisiksi elämyksiksi. Raaka-aineen monipuolinen käyttö on asia, josta myös me voimme ottaa oppia – Lapissa asia ei ole ollut aiemmin vierasta, koska myös meillä poro on hyödynnetty tehokkaasti vielä vain pari sukupolvea sitten.

'Paikallisia raaka-aineita halutaan hyödyntää niiden tuoreuden ja hyvän laadun vuoksi etnisissä keittiöissä.'

Lapin ammattikorkeakoulun vetämässä ja Euroopan aluekehitysrahaston osarahoittamassa Sivuvirrat elintarvikkeiden käyttöön – lappilaista poroa ja kalaa aasialaisiin ravintoloihin -hankkeessa on edistetty aasialaisten ravintoloiden ja paikallisten tuottajien välistä yhteistyötä mm. kohtauttamalla yrityksiä, tarjoamalla mm. poron käsittelyesittelyjä, tukemalla tuotekehitystä ja järjestämällä vierailuja tuottajien luokse.

Hankkeen kautta on lisätty paikallisten lappilaisten raaka-aineiden tunnettavuutta aasialaisissa ravintoloissa, luotu tuottajille uutta markkinaa, markkinoitu lappilaista ruokaa matkailijoiden kautta aasialaisille kuluttajille ja edistetty vähähiilisyttä korvaamalla tuontia paikallisilla raaka-aineilla. Lähituottajien korkealaatuisten ja turvallisten raaka-aineiden ohella aasialaiset ravintolat ovat myös saaneet ruoalleen tarinoita ja tunnetun alkuperän – asioita, jotka ovat nykykuluttajalle yhä tärkeämpiä asuinpaikasta riippumatta.

Tällä hetkellä hankkeessa on mukana neljä kiinalaista, yksi vietnamilainen ja yksi korealainen ravintola Rovaniemeltä. Lisäksi mukana on yhteensä yli kymmenen porotalousalan yrittäjää ja kaupallista kalastajaa ympäri Lappia. Hanke jatkuu toukokuun loppuun asti ja useita toimenpiteitä ehditään vielä toteuttaa ennen hankeajan loppumista. Otamme myös mielellämme vastaan tuottajien ehdotuksia yhteistyön kehittämiseksi.

Yhteistyö on tarjonnut haasteita mm. yhteisen kielen löytymisen ja kaupankäyntikulttuurin osalta – yritysten välille on kuitenkin syntynyt kaupankäyntiä jo hankkeen aikana. Poron lisäksi sivuvirtojen käyttö on lisääntynyt mm. vajaahyödynnettyjen kalojen osalta. Mukana olevat ravintolat ovat pieniä erikoisravintoloita ja korona on vaikuttanut myös niiden



Käristyslihaa, sydäntä ja maksaa.



Paistettu poron munuainen.

toimintaan, minkä vuoksi kaupaa on tehty vielä määrällisesti vähän – siemen laajemmalle yhteistyölle ja markkinalle on kuitenkin saatu luotua.

Etnisiä ravintoloita tulee syntymään lisää Lappiin myös jatkossa niin lisääntyvän turismin kuin paikallisen väestön ruokatottumusten muutoksenkin myötä – uskomme tähän myös koronapandemian keskellä. Turvallinen ja puhdas Lappi tulee myös jatkossa vetämään aasialaisia matkailijoita. Heille on ominaista, että he haluavat syödä myös matkalla ollessaan aasilaistyyppistä ruokaa. Paikallisia raaka-aineita halutaan kuitenkin hyö-



Paahtopaistia sienten kera.



Poron käyttöä on aasialaisille opastanut mm. keittiöestari Markus Maulavirta.

dyntää niiden tuoreuden ja hyvän laadun vuoksi etnisissä keittiöissä. Tämä luo niille uutta käyttöä ja korvaa tuontia sekä tätä kautta parantaa raaka-aineen käyttötehokkuutta, vähentää hävikkiä ja pienentää osaltaan hiilijalanjälkeä. Parhaimmillaan tämä saattaa avata erikoismarkkinoita myös lappilaisten elintarvikkeiden viennille Aasiaan.

Petri Muje on projektipäällikkö Lapin ammattikorkeakoulussa.