

Tämä on artikkelin rinnakkaistallenne.

Mäntymaa, S. 2018. Anna ruualle arvo. Epari 8.8.2018, 15.



SeAMK 

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

www.seamk.fi

verkkolehti.seamk.fi



Anna ruualle arvo

Paljonko rahaa heität roskikseen? Tai siis ruokaa. Sehän on oikeastaan sama asia. Ruuan mukana menee roskikseen rahasi lisäksi valtava määrä työtä, osaamista, luonnonvaroja ja energiaa. Kyllä, tieto lisää tuskaa, mutta kyllä sinä tämän jo tiesit.

Leipä, joka homehtui kaapissa sen sijaan, että olisin vaikka pakastanut ylimääräiset, on kulkenut melkoisen matkan. Se on ensin ollut siemenviljaa, sitten pikkuinen taimi pellolla ja viljan tähkä. Hurjastellut läpi puimurista, körötellyt kärryssä, läpi myllystä ja möyhentynyt taikinaksi. Lämmitelty uunissa, sujahtanut pussiin ja huristellut kauppaan. Hypännyt hyllyyn ja ostoskärryyn. Eikä ihan itse, vaan koko tämä ketju on työllistänyt tosi monta ihmistä. Ja hyvä että työllisti! Vähän harmi se on, jos kaikki resurssit käytettiin turhaan. Arvostettaisiinko ruokaa niin paljon, että pyritäisiin syömään se mitä hankitaan,

eikä heittämään pois?

” Ruokahävikki on painoarvoltaan vähintään samaa luokkaa merien muoviongelman ja liikenteen päästöjen kanssa.

Aika vähäinen on se määrä, mikä on ”pakko” heittää pois. Mitä jos alkuun kutsuttaisiin ystävä syömään, jos ruokaa näyttää jäävän yli? Kyllä, ihan vain niitä makaronilaatikon jämiä, hyvää se on! Tai jospa jaettaisiin ylijäämäruokaa naapurien kesken, se olisi jo hurjaa. Ruokahävikin vähentä-

miseen on jo saatavilla myös sovelluksia älypuhelimiin, ja uusia kehitellään koko ajan. Internet on myös vinkkejä pullollaan, itselle sopivia varmasti löytyy.

Meidän kuluttajien lisäksi hävikin vähentämistä työstitään myös muissa ruokaketjun vaiheissa, ja keinoja kehitetään koko ajan lisää. Ruokahävikki on yhteinen asia, ja painoarvoltaan vähintään samaa luokkaa merien muoviongelman ja liikenteen päästöjen kanssa.

Kannattaa myös hankkia tietoa siitä, mitä syöt. Mistä se tulee, ja mitä on tehty, että se on roskikseesi - ei, kun pöytäsi asti päässyt. Tiedon myötä usein tulee myös ylpeys ja arvostus. Otetaan siis yhdessä haarukka kauniiseen käteen ja arvostetaan sitä puhdasta, terveellistä ruokaa, mihin meillä on mahdollisuus.

Soila Mäntymaa

Projektipäällikkö, Asiantuntija TKI
SeAMK Ruoka

