

# RUUAN MATKASSA – HANKE

17.4.2009 – 16.4.2011

## LOPPURAPORTTI

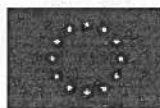
Pohjois-Pohjanmaan elinkeino-,  
liikenne- ja ympäristökeskus  
Oulu

19. 08. 2011

Dnro POPELY



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



LEADER  
KESKIPISTE

# KIITOS

Ruuan Matkassa – hanke kiittää kaikkia yhteistyökumppaneita ja erityisesti vieraita vastaanottaneita maataloja ja MTK:n paikallisyhdistyksiä, jotka järjestivät retkien vierailukohteet ja oppaat.



## 1. TOTEUTTAJAN NIMI

Nivalan kaupunki/ Maaseutulautakunta/ Hannu Tölli

## 2. HANKEEN NIMI JA HANKETUNNUS

Ruuan matkassa – hanke, hankenumero 6833

## 3. YHTEENVETO HANKKEESTA

Hankkeen tausta

Viime vuosien maatalouspolitiikka on suosinut tilakoon kasvua ja maatalouden tehokkuus onkin kasvanut merkittävästi. Maatilojen lukumäärä on vähentynyt, vaikka toisaalta rakennemuutoksen myötä on voitu turvata suomalaisen elintarviketuotannon kilpailukyky avoimilla markkinoilla.

Vielä 1980-luvulla maatiloja oli viisinkertainen määrä nykyiseen verrattuna. Tällöin jokaisella lapsella ja nuorella oli mahdollisuus tutustua ruuan alkulähteisiin. Vaikka perheellä ei olisikaan ollut omaa maatilaa, niin se löytyi ainakin yhden kaverin tai sukulaisen kotoa. Tänä päivänä on yhä harvinaisempaa, että lapsella ja nuorella on luonteva yhteys ruuan alkulähteille eli alkutuotantoon. Esimerkiksi kautta aikain voimakkaana maatalouspitäjänä tunnetussa Nivalassa harjoitetaan maataloutta tänä päivänä vain joka kymmenennessä taloudessa, kun vielä 1980 joka kolmas talous oli maatila.

Kuluttajien tietämys ruuan alkuperästä ja ruuan tuottamiseen tarvittavista eri työvaiheista ja ammattikunnista on maatalouden rakennemuutoksen myötä vähentynyt viime vuosina huomattavasti. Koska lapsilla, nuorilla ja kuluttajilla ei ole omassa arjessaan luonnollista mahdollisuutta tutustua maataloustuotantoon, jää vieraaksi myös käsitys maatilasta, puutarhasta tai meijeristä työpaikkana.

Hankealueella on jo havaittavissa lievä pula maatalouden jatkajista ja ammattitaitoisista maataloustyöntekijöistä.

## 4. RAPORTTI

### 4.1. HANKEEN TAVOITTEET

Ylemmän tason tavoitteet, joiden osa hanke on

Hanke on osa Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelmaa 2007 - 2013, jonka yhtenä erityisenä kohderyhmänä ovat nuoret.

Samoin hanke on osa kehittämisohjelmaa, joka tavoittelee maaseutualueiden elämänlaadun ja maaseudun elinkeinoelämän monipuolistamista.

Ruuan Matkassa – hanke on osa Leader - toimenpiteitä linjalla 3 eli elinkeinoelämän ja maaseutuväestön peruspalveluiden huomioimista ja kehittämistä.

#### Hankkeen tavoitteet

Ruuan Matkassa – hanke oli kehittämishanke, jonka tavoitteena oli tutustuttaa alueen lapsia, nuoria ja kuluttajia alkutuotantoon ja lähiruokaan sekä innostaa nuoria hakeutumaan luonnonvara-alan koulutusohjelmiin.

Hankkeen päätavoitteena oli avata ruuan reittejä käytännössä tilavierailuita järjestämällä. Vierailujen tavoitteena oli parantaa kotimaisten elintarvikkeiden arvostusta ja lisätä lähiruoka-ajatuksen tunnettavuutta jakamalla oikeaa tietoa suomalaisesta elintarviketuotannosta. Ryhmän mukaan räätälöityjen tilavierailuiden ja oppituntien tavoitteena oli myös tehdä elintarvikeketjun ammatteja tunnetuiksi ja innostaa nuoria hakeutumaan luonnonvara-alan oppilaitoksiin.

## 4.2. HANKKEEN TOTEUTUS

### Toimenpiteet

Hankkeen toimintaa ja toteutusta leimasi koko ajan viljelijöiden omaehtoisuus ja paikallisyhdistysten vireyks ja innokkuus. Hankkeen tarkoituksena ei ollut puhua maatalousyrittäjien puolesta, vaan antaa heille eväitä ja tukea alkutuotannon tunnetuksi tekemiseen. Hankkeen taholta heiteltiin ilmoille ajatuksia, ehdotuksia ja esimerkkejä, joista sitten yhdessä paikallisyhdistysten kanssa toteutettiin se mistä kukaanenkin kopin otti.

Esimerkiksi retken järjestelyvastuut jaettiin niin, että hanke huolehti kaikki käytännön järjestelyt kuten retkikuljetukset, suojavarusteet, materiaalitilaukset ja lehdistötiedotteet. Paikallisyhdistysten osuutena oli vierailukohteiden järjestäminen, usein yhdistys myös oli suoraan yhteydessä esim. koululle. Todettiin, että retkelle lähdettiin innokkaammin, kun sitä oli markkinoimassa tuttu oman pitäjän ihminen.

Alakoulujen retkistä ja oppimistuokioista vastasi ja huolehti hankevetäjä, kun taas yläkoululaisten retkillä oli matkanjohtajana mukana paikallisyhdistyksen edustaja. Tieosuuksien aikana hän kertoi esim. oman pitäjän maataloudesta ja tämän päivän hygieniavaatimuksista maitotilalla. Kaiken kaikkiaan maatalousyrittäjä matkanjohtajana tarjosi oppilaille elävän esimerkin luonnonvara-alan yrittäjästä, vastasi kysymyksiin ja kertoi myös alalle kouluttautumisesta. Maatiloilla esittelyistä vastasivat maatalousyrittäjät itse.

Hankkeen toiminta suuntautui kolmelle eri taholle: kuluttajille, nuorille (yläkoululaisille) ja lapsille (esikoululaisille, alakoululaisille, 4H-kerholaisille, partiolaisille).

Kuluttajille kohdistettiin hankkeen kaksi kertaa ilmestynyt tiedotuslehti, kun taas lapsille ja nuorille kohdistuvassa tarjonnassa painotettiin enemmän tekemistä erilaisten kurssien ja

opintokokonaisuuksien muodossa. Koulujen kautta saatiin helpoimmin yhteys lapsiin ja nuoriin, kesäaikaan yritettiin järjestää 4H:n kanssa erilaisia teemapäiviä, mutta ne kariutuivat osanottajapulaan.

Kuluttajille:

- tiedotusta hankkeen alkuvaiheessa, hankkeen tunnetuksi tekemistä mm. toritapahtumissa
- retki maitotilalle, maitotielle ja Hilipan hakaan luomuruispellon äärelle.
- tiedotuslehti
- ruisleipäkurssi



Nivalan kotiseutuviikon, Kapinaviikon, maatilaretkeltä. Kuvat: Sirpa Vuolteenaho

Tiedotuslehteä julkaistiin kaksi numeroa. Lehden avulla tavoitettiin suuri joukko kohderyhmää eli kuluttajia, sillä lehti jaettiin jokaiseen talouteen hankealueella. Tiedotuslehtien ilmestymisajat ja juttuaiheet harkittiin tarkkaan, yleisölle haluttiin antaa ajattelemisen aihetta, mutta ei valmiiksi pureskeltua tyhjentävää tietoa.

Ensimmäisen lehden pääaiheena oli lähiruoka, ruuan hinta, hiilijalanjälki ja ruokapiiri-asiat. Lehti toi hyvin esille lähiruuan turvallisuuden, terveellisyyden ja vaikutuksen niin työllisyyteen kuin hiilijalanjälkeen sekä otti kantaa kuntien mahdollisuuteen käyttää lähiruokaa omassa ruokahuollossaan.

Tämä päivänä lähiruoka on otettu jo isoksi teemaksi monessa suuressa elintarvikeyrityksessä ja se on esillä erilaisissa medioissa lähes päivittäin. Ajankohtaisen ja polttavan aiheen äärellä siis hankekin oli jo hyvissä ajoin!

Toiseen tiedotuslehteen saatiin hyvin nuorta kuluttajanäkökulmaa mukaan, kun kirjoittamisesta ja taitosta vastasi mediatekniikan opiskelija Mediatekniikan insinööriksi valmistuva Tanja Rautiainen teki lehden opinnäytetyönään.

Toinen tiedotuslehti pureutui eläinten hyvinvointiin, josta monella kuluttajalla on täysin kuulopuheisiin perustuva usein vääristynyt käsitys. Samoin pureuduttiin elintarvikkeiden laadunvalvontaan ja kylmäketjuun kaupoissa ja kauppiaiden vastuuseen myydä tuoreita ja laadukkaita elintarvikkeita kuluttajille. Hankekuulumisten osalta lehti kertoi valoisasti Niva Kaijan koulun 8-luokkalaisten navettavierailusta ja Nora Instituutissa käynnistä. Nuoria innostamaan tehtiin juttu maatalousalan korkeakouluopinnoista.

Nuorille:

- 8-luokkalaisten Maidon reitti – opintokokonaisuus toteutettiin kolmessa hankealueen kunnassa, Kärsämäellä, Nivalassa ja Reisjärvellä.

Todettiin, että suurin työ saada yläkoulun oppilaat retkelle oli saada rehtorit, luokanvalvojat ja opinto-ohjaajat vakuuttumaan retken hyödyllisyydestä ja vaivautumaan tekemään koululla tarvittavat organisoinnit. Näistä retkistä voi sanoa, että ne olivat työvoittoja sanan todellisessa merkityksessä, mutta antoivat toteutuessaan sitäkin enemmän. Kahdeksasluokkalaisten maatilalla ja meijerissä käyttäminen on mitä parhainta ennakoivaa ammatinvalinnan ohjausta, joten aikaa ja vaivaa vaatinut prosessi kannatti.

Yläkouluikäisiä on vaikea saada maatilamatkailemaan muuten kuin koulun kautta. Siinäkin mielessä Ruuan Matkassa – hankkeen retket saivat valtavan määrän nuoria vierailemaan kohteissa, joissa he tuskin muuten olisivat käyneet.

Joissakin hankealueen kunnissa on mukavasti hyödynnetty lähistöllä sijaitseva nykyaikainen alan oppilaitos, Haapajärven ammattiopisto. Esimerkiksi kärsämäen kaikki yhdeksäsluokkalaiset käyvät siellä vierailulla tutustumassa oppilaitoksen koulutustarjontaan ja samalla vierailevat myös koulutilan robottinavetassa.

**Esimerkki yläkouluistaisten retkipäivästä:**

**Aika:** syyskuu

**Paikka:** Nivala

**Mukana:** Niva-Kaijan koulun 8-luokkalaista, 2-3 aikuista koululta (luokanvalvoja, opo, avustaja)

**Matkanjohtajana:** MTK-Nivalan edustaja

**Ohjelma:**

- klo 9 Lähtö koululta linja-autolla
- Alkumatkan aikana itsensä ja hankkeen esittelyn jälkeen matkanjohtaja kertoi oppilaille päivän pelisäännöt ja jakoi suojavarusteet (kertakäyttöhaalarit ja suojatöppöset) kaikille.
- Vierailu maitotilalla. Tilan isäntäväki esitteli maatilansa ja kertoi maidontuotannosta. Tilasta riippuen näytillä oli eläinten lisäksi erilaista maatalouskalustoa, traktoreita, lypsyrobotti tms. Olipa yhdellä tilalla juustonvalmistusnäytös.
- Ajomatkan aikana matkanjohtaja kertoi MTK:n toiminnasta, maatalouteen liittyvistä ammateista, elintarvikehygieniasta ja piti lippalakkiarpajaiset, jos oli saatu maatalousliikkeiltä lippalakeja lahjoituksena.
- Nora Instituutti, Haapavesi. Koulun ruokalassa nautitun lounaan jälkeen oppilailla oli mahdollisuus käydä kasvihuoneissa ja puutarhamyymälässä sekä tutustua puutarha-alan koulutusvaihtoehtoihin ja Nora Instituuttiin oppilaitoksena.
- Meijerivierailu, Valion Haapaveden meijeri . Meijerin Tuomas Ypyä selitti mitä maidolle tapahtuu meijerissä ja millaista meijerialan koulutusta Suomessa on tarjolla.
- Meijerin tarjoama välipala
- Kotimatalla oppilaille jettiin Maaseudulla on mahdollisuuksia – vihkoset (MTK:n julkaisuja) ja opettajille annettiin koululle vietäväksi maito-aiheisia julisteita.
- klo 15.00 Takaisin koululla



**Kuva:** Tanja Rautiainen

Lapsille:

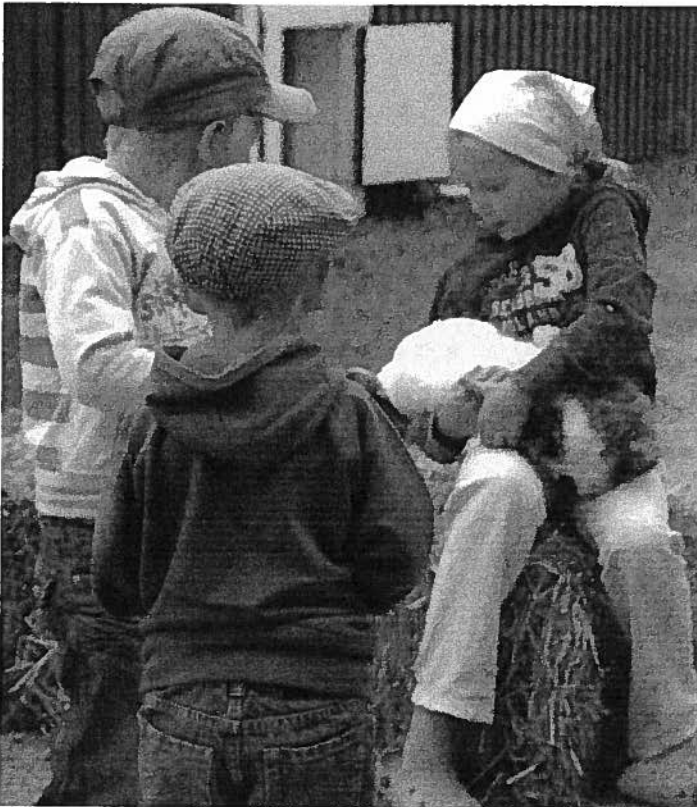
- leivän reitti-opintokokonaisuudet
- maidon reitti-opintokokonaisuus
- kirjat, värityskuvat

Alakoululaisille sopii hyvin leivän reittiin tutustuminen. Opintokokonaisuuden ensimmäinen oppimistuokio pidettiin luokassa, salissa tai koulun pihalla. Toinen ja kolmas kerta oli käytännöllisempää, silloin tutustuttiin puintiin, viljalajeihin, kuivuriin, jauhatukseen ja leivottiin itse.

Peltovierailujen ajankohtaa ei pysty ennakoimaan, koska sääolot määräävät milloin puimaan pääsee. Yhdellä kyläkoululla peltovierailu tehtiin tunnin varoitusajalla ja toisella kyläkoululla emme päässeet puintia näkemään lainkaan, kun koulun läheinen pelto puitiin viikonloppuna.

Jyvien jauhamiseen voi tutustua joko myllyvierailulla tai koululla, jos sinne saa kotitarvemyllyn lainaksi. Haapajärvellä parilla koululla vieraili paikallisyhdistyksen järjestämä ”vanha isäntä”. Hänellä on isohko sähköllä toimiva kotitarvemylly, jolla hän jauhoi viljaa lasten kanssa koulun pihalla. Ei niin vanhat ”vanhat isännät ja emännät” kannattaakin ottaa mukaan tällaiseen toimintaan, sillä lapset näyttivät nauttivan ”vanhan isännän” seurasta ja kuuntelivat hänen juttujaan tarkkaavaisesti. Yhden koulun kanssa vierailimme ihan oikeassa myllyssä Nivalan Maliskylällä.

Leipomisjärjestelyt vaativat koulun väeltä erityistä innokkuutta ja halua paneutua asiaan, sillä alakouluilla ei yleensä ole erillisiä kotitalousluokkia. Opettajat vastasivat leipomistunneista ja joillakin kouluilla ne totutettiin esim. yökoulun yhteydessä.



Lapsilla riittää ihmeteltävää maatilalla.

Kuva: Sirpa Vuolteenaho



## Esimerkki alakoululaisten toteutuneesta leivän reitti-opintokokonaisuudesta

Aika: elo - syyskuu

Paikka: Parkkilan koulu

Mukana: Kaikki oppilaat eskareista kuudesluokkalaisiin osallistuivat, myös kaikki 4 opettajaa. Hankkeesta mukana hankevetäjä.

31.8.2009Hhankevetäjän pitämät opetustuokiot koululla:

### 0-2-luokkalaiset:

- käytiin keskustelemalla ja kuvien avulla läpi leivän reitti pellolta ruokapöytään asti
- pienissä ryhmissä kerrattiin opitut asiat tarrapelin (=Ruokatieto ry:n sivuilta) avulla
- leikittiin ja laulettiin: leipuri Hiiva
- sovittiin tulevan peltovierailun pelisäännöistä ja mietittiin mitä siellä tullaan näkemään
- kaikki saivat "Miirun kanssa maalla" - kirjaset kotiin vietäviksi. (MTK:n julkaisuja)

### 3-6-luokkalaiset:

- salissa käärynpöyräleikki, jossa oppilaat käyvät viljanviljelyn työvaiheet ja leivän reitin läpi laittamalla kuvat oikeaan järjestykseen. Kuvien takaa löytyy asiaa selventävä teksti. Samalla mietitään mitkä kaikki ammatit reitin varrella esiintyvät
- pelattiin Kuhilas-sanaselityspeliä (Jokioinen) viljanviljelyyn liittyvillä sanoilla.
- Sovittiin peltovierailun pelisäännöistä ja mietittiin mitä siellä tullaan näkemään.
- Kaikki saivat "Pellolta pöytään" - tietovihot itselleen. (MTK:n julkaisuja)

9.9.2009 pellolla ja kuivurissa käynti, jauhaminen

Mukana pellolla oli hankevetäjä, kuivurissa kuivaamon osakas, jauhamisessa mukana MTK:n paikallisyhdistyksen järjestämä "vanha isäntä".

- puinnin seuraaminen
- puintivalmiin viljan tunnistaminen
- viljakasvin tutkiminen: juuret, varren pituus, jyvien irrottaminen tähkästä
- lapiotesti
- jyvien maistelua

Pienimmät oppilaat siirtyivät koulun pihamaalle jauhamaan jyviä kotitarvemyllyllä

- nähtiin jyvien valuvan myllyyn, ihmeteltiin miten lämpimiä tuoreet jauhot ovat, maisteltiin, ja haisteltiin

3-6 – luokkalaiset vierailivat läheisessä kuivurissa, matka taitettiin jalan. Matkan varrella nähtiin peltoja, puimureita, traktoreita, laiduntavia lehmiä – elävä maaseutua!

- kuivuriesittely
- koululle palattua jauhoivat viljaa koulun pihamaalla

Ykkös-kakkosille vielä kertaustunti leivän reitistä

- viljajumppaa
- eri viljalajit tutuiksi (kuvat, aidot näytteet)
- keskusteltiin, etsittiin yhdessä vastuksia kysymyksiin
- värityskuvia (ruokatieto)

23.9., 24.9., 25.9.

Leipomispäivät:

Opettajat suunnittelivat leipomistunnit, niitä oli yhteensä neljä kahden tunnin kokonaisuutta eri ikäisille.

Kolmannen ja neljännen luokan oppilaat leipoivat mustikka-muffinsseja

- koko koulun voimin oli käyty jo aiemmin mustikkaretkellä metsässä, mustikat saatiin sieltä
- leivonnaisiin käytettiin koululaisten itse jauhamia jauhoja
- muffinssit tarjottiin vanhempainillassa

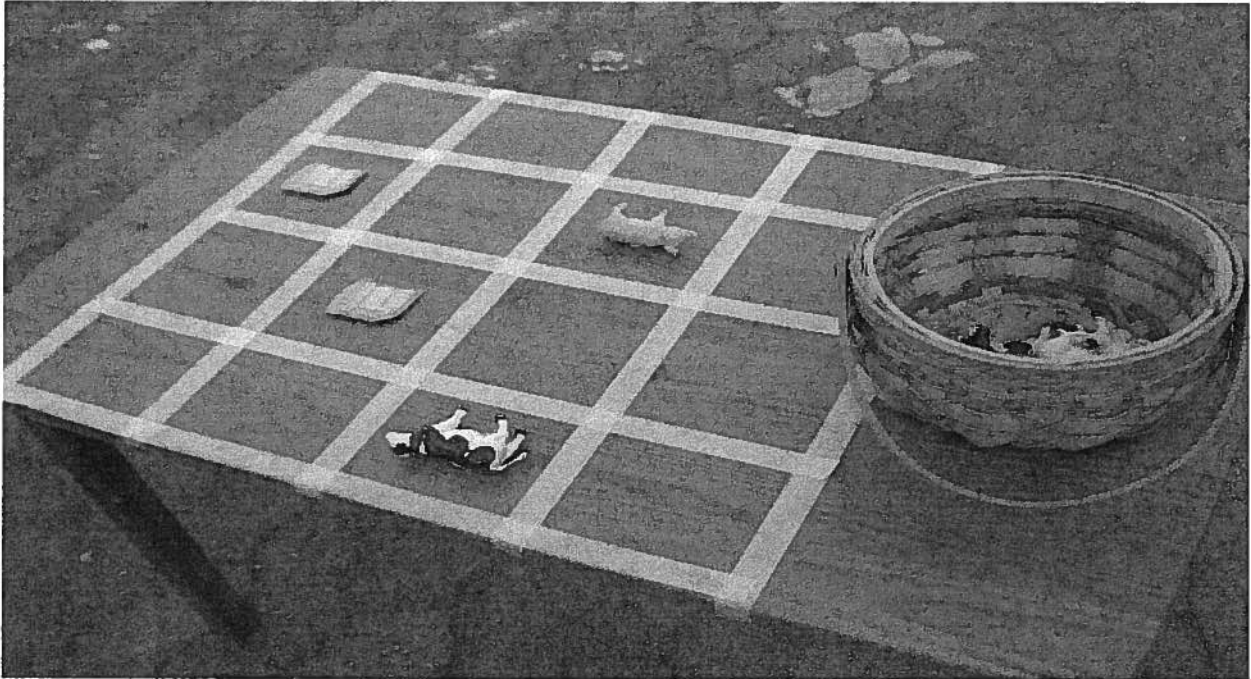
Viidesluokkalaiset leipoivat sämpylöitä

- sämpylöihin käytettiin koululaisten itse jauhamia jauhoja
- leipomisen aikana taikinan nousua odotellessa oppilaat opettelivat tunnistamaan eri viljoja jyvän, tähkän, jauhon ja tuotteen avulla.
- sämpylät tarjottiin koko koulun välle kouluruokailun yhteydessä

Eskarit ja ykköskakkosluokan oppilaat leipoivat viljakeksejä

- kekseihin käytettiin koululaisten itse jauhamia jauhoja
- opettaja oli muokannut helpon reseptin, jossa voitiin käyttää koululaisten jauhamia jauhoja
- keksejä tarjottiin koko koululle

Lapsille oli tarjolla erilaisia puuhavikkoja, värityskuvia, julisteita, jääkaappimagneetteja, rannekkeita ja kirjoja, joita oli jaossa opintokokonaisuuksien ja erilaisten esittelytilaisuuksien yhteydessä. Kaikki jaettava materiaali oli saatu joko lahjoituksena tai postikulujen hinnalla, ainoastaan kirjat ostettiin.



Lapsille pitää olla tarjolla myös tekemistä. Tässä helposti toteutettava kotieläinsudoku, joka oli mukana hankkeen toritapahtumissa. Kuva: Sirpa Vuolteenaho

4H-kerhon maidon reitti - opintokokonaisuus toteutettiin Reisjärvellä. Mukana oli 20 innokasta kerholaista, 4H-toiminnanohjaaja ja hankevetäjä. Maidon reittiin tutustuminen aloitettiin navettavierailulla. Seuraavan kerhoillan aikana käytiin koko porukan voimin kaupassa tutustumassa maitotuotteisiin, niiden säilytykseen ja alkuperään. Kaupasta ostettiin tarvikkeet kerhotiloissa valmistettavaa maitovälipalaa varten. Kolmas kerhoilta käytettiin leipomiseen ja asioiden kertaamiseen värityskuvien ja pelien avulla.

Nivalan Partion kaksi tyttöryhmää tutustui leivän reittiin osana partio-ohjelmaan kuuluvan leipurimerkin suorittamista. Toisen ryhmän työskentelystä vastasi hankevetäjä, toinen ryhmä hyödynsi hankkeen materiaalin, esim. viljanäytteet, esitteet, kärrynpyöräpelin ja kuhilas-pelin.

Lapset ovat innokkaita oppimaan, kun se tapahtuu mielekkäällä ja hausalla tavalla. Hankkeen tarjoamia toteutustapoja tai aiheita ei kukaan moittinut tylsiksi. Osa lapsista tiesikin jo entuudestaan paljon vaikkapa viljan viljelystä ja jonkun toisen kotona saatettiin leipoa leipää ja sämpylöitä säännöllisesti. Tekemällä, keskustelemalla ja lasten kysymyksiin vastaamalla asiassa päästiin hyvinkin pitkälle, usein aivan maatalous-, ympäristö- ja kehitysmaapoliittisiin aiheisiin asti.

Monien nuorisojärjestöjen perustoiminnoissa löytyy paljon aktiviteettivaihtoehtoja, jotka ovat esim. leivän tai maidon reitin osia tai kuluttajätiedouden hankkimista. 4H-kerhon TOP-tehtävät ja partiolaisten leipuri-taitomerkki ovat hyviä esimerkkejä näistä. Nuorisojärjestöjen tekemisen yksi osa on vapaaehtoisuus ja valinnaisuus, joten hanke tyytyi menemään mukaan silloin, kun sitä haluttiin ja silloinkin tekemiset tehtiin yhdistyksen normaalien toimintatapojen mukaan lähinnä avaamalla ja syventämällä ohjaajien tietoja, materiaalia tarjoamalla ja kertomalla mistä voivat itse aiheeseen liittyvää materiaalia jatkossa hankkia.

## AJANKOHTA, KESTO JA TOIMINTA-ALUE

Hankkeen toiminta-aika oli 17.4.2009 - 16.4.2011

Hanke käynnistyi kesäkuussa 2009 osa-aikaisen hankevetäjän palkkauksella. Lopullinen päätös rahoituksesta saatiin marraskuussa 2009.

Hankkeen toiminta-aika päättyi huhtikuussa 2011 eli kokonaiskesto oli kaksi vuotta, lopullisen rahoituspäätöksen saamisen jälkeen hankeaikaa jäi vajaa puolitoista vuotta.

Hanke toimi neljän kunnan alueella: Haapajärvellä, Kärämäellä, Nivalassa ja Reisjärvellä.

## TOTEUTUKSEN ORGANISAATIO

### Hankeorganisaatio

Hanketta hallinnoi Nivalan Maaseutulautakunta. Maksuliikenne pyörii Nivalan kaupungin tilien kautta, hankkeella on siellä omat kustannuspaikat. Kirjanpidosta vastaa kaupungin kirjanpitäjä. Hankkeen toiminnasta on vastannut osa-aikainen hankevetäjä Sirpa Vuolteenaho.

Tiedotuslehden toisen numeron sisällöstä ja taittamisesta vastasi mediatekniikan insinööriksi opiskeleva Tanja Rautiainen, joka teki lehden opinnäytetyönään.

Hanke on toteutettu tiiviissä yhteistyössä MTK:n paikallisyhdistysten kanssa. Hankkeen seurannasta vastaa ohjausryhmä, jonka kokoonpanossa on huomioitu kaikki hankkeessa mukana olevat kunnat ja kaupungit.

### Ohjausryhmän kokoonpano:

Hannu Tölli, puheenjohtaja, hallinnoijan edustaja  
Pasi Liikanen, Haapajärven ja Reisjärven maaseutujohtaja  
Tiina Pietikäinen, MTK - Haapajärvi  
Marko Saartoala, MTK - Reisjärvi  
Tuovi Mäki, MTK - Kärämäki  
Ossi Erkkilä, MTK - Nivala  
Ilkka Peltola, Keskipiste - Leader  
Sirpa Vuolteenaho, sihteeri

## KUSTANNUKSET JA RAHOITUS

Kustannukset	kust.arvio	2009	2010	2011	yhteensä
palkat ja palkkiot	15 600	3 137,52	6 058,01	1 815,93	11 011,46
ostopalvelut	22 000	833,92	5 914,74	255	7 003,66
kotimaan matkakulut	6 500	616,98	1893,62	348,62	2 859,22
muut kustannukset	8 900	104,91	857,27	6,25	968,43
kustannukset yhteensä	53 000	4 693,33	14 723,64	2 425,80	2 1842,77

rahoitus	kust.arvio	2009	2010	2011	yhteensä
julkinen rahoitus yht.	45 050	3 989,33	9 139,18	2 425,80	15 554,31
EU-osuus	20 272,50	1 795,19			
valtio	15 767,50	1 396,27			
kunnat	9 010	797,87			
yksityisrahoitus	7 950	704	5 584,46	0,0	6 288,46
Yhteensä	53 000	4 693,33	14 723,64	2 425,80	21 842,77

Kustannusarvion toteuma on alle puolet suunnitellusta, vaikka hankkeen tavoitteista saatiin suuri osa toteutettua. Kaikkinensa voitaneen todeta, että vähälläkin rahalla saa paljon aikaan, kun ollaan tärkeän asian kanssa liikkeellä ☺ Tässä kuitenkin muutamia kulupuolen toteumaan edullisesti vaikuttaneita asioita:

### Oman ajan antamista

Monta kertaa hankkeen aikana sai huomata, että alueelta löytyy talkoohenkeä ja innostusta, esimerkiksi yksikään vierailukohde ei perinyt pääsymaksuja vierailijoilta. Varsinkin lasten ja nuorten tutustuttamista ruuan alkulähteille pidettiin niin tärkeänä, että vierailukohteissa oltiin valmiita antamaan omaa aikaa hankkeen käyttöön maksutta.

### Yhteistyökumppaneita

Paras yhteistyö on tietenkin eduksi molemmille osapuolille, siitä molemmat osapuolet saavat jotain, minkä avulla pääsevät lähemmäksi tavoitteitaan. Hyvä yhteistyö ei voi olla sellaista, että siinä toinen koittaa tienata toisen avulla. Tämän asian ymmärtäminen näkyi hankkeessa esim. siinä, että tuotantolaitoksissa, oppilaitoksissa jne. saimme vieraila maksutta ja meidät otettiin aina avosylin vastaan.

Myös hankevetäjän sangen pieni tuntimäärä verotti hankkeen tulosta. Osa-aikaisen on otettava rinnalle myös muuta työtä eikä työkiireet aina onnistuneet menemään limittäin vaan molempien töiden kiireet olivat samaan aikaan.

Hanke sai melko paljon julkisuutta, mutta silti yhteydenottoja hankkeeseen päin vain vähän.

Hankkeen varsinaiselle toteutukselle jäi valitettavan vähän aikaa, kun hankkeen alkuajasta kului useampi kuukausi lopullisen rahoituspäätöksen odotteluun ja taas loppuajasta

Onnistuneita maataloille suuntautuvia retkiä on otollista tehdä vain muutamana tiettyinä, mutta hyvin lyhyen kestäväinä ajankohtana vuodessa. Yksi hyvä ajankohta on syksyllä heti puintien jälkeen ennen kurakelien alkua. Toinen hyvä ajankohta on keväällä lumien sulettua ennen peltotöiden alkua. Myös heinäkuun alussa ensimmäisen ja toisen rehunteon välissä on pieni aika, jolloin maataloilla voi olla aikaa ottaa vieraita vastaan. Kaiken kaikkiaan isäntävälle passeleita vierailuajankohtia on siis aika vaikea löytää ja kesäaikana taas on vaikeaa saada isompaa joukkoa lapsia ja nuoria liikkeelle.

Sama ellei vielä vaikeampi on tilanne peltovierailun suhteen, varsinkin jos tarkoituksena on päästä näkemään puintityötä. Puintiajankohta on täysin sääoloista riippuvainen eli sitä ei pysty kovinkaan tarkasti ennakoimaan. Yhden kyläkoulun pellolla käyntiä siirrettiin kolme kertaa ja loppujen lopuksi pelto oli puitu viikonloppuna. No, pellolla kyllä käytiin, mutta puinti jäi näkemättä. Hankkeen toteutukseen tällaiset epävarmuustekijät vaikuttivat merkittävästi, kun kerrallaan pystyi olemaan varalla vain yhtä koulua varten. Uutta varausta ei uskaltanut kalenteriin laittaa ennekuin edellinen peltovierailu oli saatu valmiiksi.

Seuraavana syksynä ei sitten yritettykään varsinaista puintityötä päästä näkemään, vaan tyydyttiin tutkimaan puimuria ”kuivalla maalla”.

Osa kouluista, päiväkodeista, jne. tekee säännöllisesti samaa mitä hanke tarjosi. Jotkut kunnat käyttävät kaikki ysiluokkalaiset vierailulla HAI:ssa (Haapajärven ammattiopisto), osassa kouluja on maa- ja metsätalousryhmä.

## 5. ESITYKSET JATKOTOIMENPITEIKSI

### Viljelijöiden koulutus

Lähiuoka-aihe on tällä hetkellä kovassa huudossa, suorastaan muotia. Lähiuoka-asian ovat kuitenkin jo ottaneet niin monet isot yritykset ja tahot ohjemaansa, että tällaisella alueellisella kehittämishankkeella ei liene enää sillä saralla mitään uutta sanottavaa.

Jatkossa varmaan olisi jonkin verran kysyntää nimenomaan tilavierailuille ja erilaisille retkille. Tällä hetkellä hankealueella ei ole mitään tahoja, joka vastaisi maataloille ja tuotantolaitoksiin suuntautuvien retkien järjestelyistä ja markkinoinnista. Loppujen lopuksi retket onnistuvat melko pienellä budjetilla, eikä suurta järjestelijöiden joukkoakaan tarvita. Hankkeen testaamat mallit leivän ja maidon reiteistä ovat halukkaiden käytettävissä ja hyvää opetusmateriaalia saa postikulujen hinnalla tilattua eri toimijoilta.

Parhaiten ruuan alkuperää ja alan ammattimahdollisuuksia myisi viljelijöiden itsensä omistama ja hallinnoima yritys, yhdistys tai osuuskunta. Kukaan ei puhu minkään asian puolesta niin hyvin kuin se, jonka asia on, jota asia koskettaa ja joka siitä asiasta elää.

Viljelijöiden olisi aika havahtua ja uskoa, että maatila on yritys, jota pitää tänä päivänä myös osata myydä, markkinoida ja arvostaa. Maatalousalan ympärille pitää osata luoda mielikuvia ja pitää mennä kuluttajien lähelle, muuten kaikki maaseudun markkina-arvo menee jatkojalostajille.

On ilmeistä, että vierailijoita vastaanottavat viljelijät tarvitsevat koulutusta, mutta onko heillä halua koulutautua? Kuitenkin tuntuu, että tälläkin alueella voisi pari tilaa saada lisätienestejä ottamalla vastaan vieraita tai leirikoululaisia vaikka kausiluonteisesti. Viljelijöiden olisi hyvä jollakin tapaa näkyä siellä missä on nuoria ja kuluttajia. Samalla maatalouden ja lähiruuan arvostus kasvaisi aivan itsestään.

### **Avoin kotieläintila**

Aivan ihana ja varmasti tarpeellinen olisi tälläkin alueella Fallkulla Gårdin tyylinen avoin kotieläintila, jossa nuoret saisivat hoitaa ja huolehtia eläimistä ja maatilan töistä ihan itse. Täällä asiaa hankaloittaisi pitkät välimatkat ja joukkoliikenteen puute, mutta luulisi, että päiväkotiryhmät ja alakoulut ottaisivat tilan vuosittaiseksi vierailukohteeksi, varsinkin kun tänä päivänä tilavierailuiden järjestäminen ja vieraita vastaanottavien tilojen löytäminen on jo sinällään melkoinen savotta. Samalla aktiivitilat ja esim. jalostusta harjoittavat huipputilat jätettäisiin rauhaan. Kaikkien osapuolien etu olisi paikka, jossa vierailijat voivat vapaasti olla eläinten kanssa pelkäämättä, että tuo tullessaan jonkun tarttuvan taudin tai pilaavat jonkun isännän ja emännän päivälepoajan. Eläinten kanssa työskentely ja erilaiset puutarha – ja maanviljelystyöt ovat myös terapeutteja, joten avoimesta maatilasta hyötyisivät lasten ja nuorten lisäksi myös mielenterveyskuntoutujat, kehitysvammaiset, käytöshäiriöiset yms. ryhmät, joille on vaikea löytää työ - tai harjoittelupaikkaa nyky-yhteiskunnasta.

On harmillista, että nykyään kontakti maatilan arkeen tehdään suojahaalarit päällä vain asioita sivusta seuraten. Minkä ikuisen muistijäljen saisikaan aikaan esimerkiksi aamulypsyyn osallistuminen: kesäinen varhaisaamu, lehmien haku laitumelta, ruokkiminen ja itse lypsy lämpimine maitomaistiaisineen olisi jotain, mitä ei voi telkkarin tai tietokoneen ruudulta aistia. Mutta näin romanttista maalaiselämä ei enää olekaan! Nythän robotti huolehtii lypsystä yötä päivää ja lehmät käyskentelevät sisätiloissa eli pihatoissa, yhä hankalampi on siis vieraileville lapsille ja nuorille löytää oikeaa tekemistä navettavierailuiden lomaan.

### **Mikä on Fallkulla**

Fallkullan kotieläintila on Helsingin kaupungin nuorisoasiankeskuksen nuorisotalo, joka on erikoistunut kotieläintalouteen. Kotieläintila on perustettu vuonna 1989 Ruotsista saadun idean pohjalta. Fallkullassa lapsilla ja nuorilla on mahdollisuus osallistua mm. navettatöihin, eläinten hoitoon, piha- ja puutarhatöihin sekä erilaisiin kädentaitoihin. Fallkulla on suosittu retkikohde. Fallkullassa vierailee päivittäin perheiden lisäksi päiväkotit-, koululais- ja vanhusryhmiä. Sunnuntait on varattu perheille eläinten katselupäiväksi. Vuosittain Fallkullassa vierailee yli 60 000 kävijää. Fallkullassa voit tutustua perinteisiin maatilan

tuotantolaitoksissa, oppilaitoksissa jne. saimme vierailta maksutta ja meidät otettiin aina avosylin vastaan.

Esimerkkinä edullisesta hanketapahtumasta mainittakoon Ruisleipä-kurssi. Kurssi saatiin täyteen yhdellä omassa tiedotuslehdessä olleella mainoksella, lisäksi yhteistyökumppani Jokilatvan opisto laittoi opistopalstalle rivi-ilmoituksen omalla kustannuksellaan. Koko kurssista ei aiheutunut muita kuluja kuin hankevetäjän palkka. Kurssilaisten kanssa sovittiin, että kurssi alkaa myllyltä, joten saapuivat sinne omatoimisesti kimpakyydeillä. Mylläri ei perinyt pääsymaksuja tms. Jokilatvan opisto vastasi tiloista ja opetuksesta aiheutuneista kuluista sekä keräsi kurssimaksut.

### Hidasta syttymistä

Hankkeen alussa kuvittelimme, että ehdimme hankeaikana käyttää Maidon reitti – retkillä kaksi vuosikurssia 8-luokkalaisia. Oppilaitosten hidas syttyminen asialle viivästytti asiaa niin, että ensimmäinen retki päästiin toteuttamaan vasta lähes vuoden kuluttua ensimmäisestä yhteydenotosta.

### Päällekkäisyyttä

Osa hankkeelle suunnitelluista toiminnoista kariutui siihen, että samaa asiaa jo toteutettiin, esim. Kärsämäen kaikki 9-luokkalaiset vierailevat vuosittain Haapajärven ammattiopistossa koulutilan robottinavetassa ja samoin Malilan koulun eskareilla oli perinteinen leivän reitti-kuvio jo olemassa myllyretkineen ja leipomisineen.

### Opinnäytetyö

Toinen tiedotuslehti saatiin niin ikään toteutettua varsin edullisesti, koska se tehtiin opinnäytetyönä kulukorvauksia ja pientä kertakorvausta vastaan.

### Osa-aikatyö

Hankevetäjän osa-aikatyö löi väistämättä oman leimansa toteutukseen. Kun hanketyö pitää yhdistää toiseen osa-aikatyöhön, jossa on säännöllinen työaika ja samat sesonkiajat, jää hanketyö auttamatta lapsipuolen asemaan. Hankkeelle on ilman muuta eduksi, että vetäjä on enemmän läsnä ja valmiina nopeisiinkin tilanteiden muutoksiin, kuten esim. peltovierailuiden yhteydessä todettiin, että tilanteet muuttuvat ja suunnitelmissa pitää olla liikkumavaraa.

## RAPORTOINTI, SEURANTA JA TIEDOTUS

Ohjausryhmä on kokoontunut hankeaikana kolme kertaa, lisäksi yhteyttä on pidetty sähköpostiviestein. Maksatushakemus on jätetty kaksi kertaa, samoin vuosiraportti.

Hankkeen toiminnasta tiedotettiin ahkerasti ja laajasti. Hankkeen tapahtumat ylittivät paikallisten sanomalehtien uutiskynnyksen noin 15 kertaa, yhden kerran hanke oli mukana maakuntaradion lähetyksessä ja oma joka talouteen ajettu tiedotuslehti ilmestyi kaksi kertaa.

Kohderyhmiin on oltu yhteydessä sähköpostitse ja puhelimitse.

## TOTEUTUSOLETUKSET JA RISKIT

Hankesuunnitelmaan kirjattiin tavoitteeksi:

- toteutetaan: 2-6- retkeä/kunta
- retkille osallistuu yhteensä 600 henkeä
- julkaistaan tiedotuslehti 2-4 kertaa

Suurimpana riskinä pidettiin yksityisrahoituksen puutetta ja yhteistyökumppaneiden löytymistä.

Hankkeen jälkeen voidaan todeta, että:

- retkiä toteutui keskimäärin 3/kunta
- retket toteutuivat seuraavasti:
  - o Haapajärvi 3
  - o Kärämäki 1
  - o Nivala 6
  - o Reisjärvi 2
- retkille ja tapahtumiin osallistui yhteensä noin 500 henkeä
- tiedotuslehti julkaistiin yhteensä kaksi kertaa

Suurimmaksi riskiksi muodostui odotetusti sopivien ja innokkaiden sidosryhmien löytyminen. Isoilla yrityksillä on käynnissä valtakunnallisia samansuuntaisia hankkeita, pieniä ei kiinnosta ja oppilaitokset ovat jo niin täynnä kaikkea ekstratoimintaa, että saa olla tosi sinnikäs saadakseen jotain yhteistyötä aikaiseksi. Lisäksi sana hanke saa edelleen ihmiset säikähtämään.

## YHTEISTYÖKUMPPANIT

Ruuan Matkassa – hanke toteutettiin tiiviissä yhteistyössä MTK:n paikallisyhdistysten kanssa. Ilman pysyvää yhteistyötä paikallisyhdistysten kanssa juuri mitään ei olisi toteutunut. Paikallisyhdistykset toivat hankkeeseen tarvittavan paikallistuntemuksen ja sen tietotaidon mikä tarvitaan, kun vierailaan maatiloilla. Yhteistyö oli joustavaa ja monipuolista, tosin henkilöiden vaihtuminen yhdistysten hallituksissa aina jonkin verran hidasti toimintaa, onneksi vain hetkeksi.



kotieläimiin: lampaisiin, vuohiin, nautoihin, sikoihin, ankkoihin, kanoihin, kaneihin, kissoihin ja hevosiin sekä osallistua eläinten hoitoon osana nuorten toimintaa.

Maatalouskurssin tarjoaminen valinnaiseksi aineeksi yläkouluille.

Maatalousyrittäjillä on paljon tietoa ja taitoa ja osalla jo nykypäivänä melko korkea koulutuskin. Uskon, että viljanviljelijän onnistuu tehdä osa-aikaista opetustyötä viljelytyön ohella, ammattiopettajaksi kouluttautuminen on nykyään mahdollista monimuotoisesti. osa oppitunneista voitaisiin toteuttaa viikonloppuna käytännön toimiin osallistuen, tekeehän erävaelluskurssikin vaelluksen viikonloppuna. Kurssiin voisi liittää traktorikortin hankkimisen, kuten riistakurssilaiset saavat hankkia metsästyskortin.

Valinnaisen kotitaloutteen voisi tarjota juustokurssia meijeriretkineen ja tilavierailuineen.

Ruisleipäkurssi ja erilaiset lähiruokakurssit

Ruuan Matkassa – hankkeen ideoimista tapahtumista ruisleipäkurssit olivat niitä, joille ei tarvinnut osallistujia houkutella. Kurssin järjestelyistä vastasi Jokilatvan opisto, hanke huolehti ainoastaan lehdistötiedotteista, myllyvierailusta ja keskustelutuokioista leipomisen lomassa. Kyllä jonkin tahon kannattaa jatkossa huolehtia, että alueen kansalaisopistot tarjoavat myös erilaisia ruokakursseja, näihin on helposti liitettävissä myös vierailu raaka-aineen alkulähteillä tai tuotantolaitoksessa. Näin kuluttajille välittyy tietoa ruuan reiteistä ja arvostus lähiruokaa ja ruoantuottajia kohtaan paranee.

## 6. ALLEKIRJOITUKSET JA PÄIVÄYS

Nivalassa 29.6.2011



Hannu Tölli  
maaseutujohtaja, Nivala



Sirpa Vuolteenaho  
hankevetäjä

Liitteet:

Taulukko hankkeen tapahtumista

Taulukko tiedotuslehdistä

Ruuan Matkassa – tiedotuslehti 1/2010

Ruuan Matkassa tiedotuslehti 2/2010

Lehtileikkeiden kopioita

Jaossa ollut materiaali



Maatalousyrittäjä kertomassa työstään kahdeksaluokkalaisten ryhmälle. Oikealla matkanjohtaja.  
Kuva: Tanja Rautiainen

Ohjausryhmän lausunnot raportista.

Luin raportin läpi, ja minusta se on erittäin hyvä ja tyhjentävä. Näin yhtäkkiä en keksi mitään lisättävää tai poistettavaa. Pari pikkujuttua osui kuitenkin silmiin. Parkkilan maamiesseuraa ei tietenkään ole olemassakaan? Siellä se viljankuivaaja on kahden naapuruksen (Peräaho & Heikkilä) omistama, eli miten sen tuohon muotoilisi? Toinen pikkujuttu oli, että viimeiseltä sivulta Nivalan partion leivän reitin aikatauluista puuttui vuosi, milloin retki toteutettu. Ilmeisesti kuitenkin 2011, mutta yhtenäisyyden vuoksi tuo vuosiluku kannattaa sinne kuitenkin lisätä.

Tiina Pietikäinen, MTK-Haapajärvi

Kiitokset Sirpalle varsin perusteellisesta ja kattavasta raportista!

Varsinaiseen asiaan ei ole lisättävää, raportin perusteella ulkopuolinenkin pääsee hyvin perille toiminnasta.

Kustannusarvion toteuma on alle puolet suunnitellusta, joten sitä voisi muutamalla sanalla perustella vaikka heti kustannusarviotaulukon perään.

Toki raportista löytyy syitä ja perusteluja mutta niitä voisi koota yhteen.

Sinällään hankkeen tavoitteet on saatu toteutettua tälläkin rahalla eikä siinä ole mitään ongelmaa. Joku saattaa kuitenkin kysyä kustannusarviosta ja sen toteutumisesta. Kustannusarviotaulukon ensimmäinen rivi on ilmeisesti palkat, se sana lienee jäänyt siitä pois.

Ilkka Peltola, Keskipiste-Leader

Hyvä ja asiallinen loppuraportti. En huomannut mitään oleellista virhettä. Hanke toi hyvin esiin maidon ja leivän reittiä, mutta kuten raportissa todettiin lihan ja kananmunien reitteihin tutustuminen on haasteellisempaa ja ne jäivätkin vähemmälle huomiolle. Nivalan kanalat on tosin virikehäkein varustettuja, joten saamme kyllä lähimunia vielä vuodenvaihteen jälkeenkin.

Ossi Erkkilä, MTK-Nivala

Raportti oli hyvin laadittu ja kaikki asiat sisältävä.

Itse kiinnitin huomiota tuohon jatkotoimenpiteisiin. Siinä on mainittu viljelijöiden kouluttaminen

mm.lähiruoka-asioissa ja maatalan markkinoinnista. Viime vuosina lähiruoka on tosiaan saanut suurta huomiota osakseen, mutta valitettavasti nykyisten kuntayhtymien ja suurkeittiöiden syntymisen jälkeen hankintojen kilpailuttaminen on kylmä tosiasia. Pienet toimijat eivät näissä kilpailutuksissa pärjää suurille toimijoille. Tässä yksi erittäin merkittävä syy lähituotannon vähäisyydelle. Kukaan ei halua töitä talkoilla tehdä, toimentulo täytyy saada.

Maatilat ovat tänä päivänä yrityksiä, eivätkä edes rahavirroilataan vähäisiä. Tuo suojahaalareihin pukeutuminen on osa tätä päivää suurentuneiden eläinyksiköiden vuoksi. Jos isossa yksikössä tarttuva eläintauti pääsee valloilleen, taloudelliset vahingot ovat mittavat. Tämänkin asian vuoksi tiedottaminen on aiheellista.

Viljelijät tuskin lähtevät minkäänlaiseen markkinointikoulutukseen. MTK:n huolehdittavaksi on se asia jätetty. Jokeisella tuottajayhdistyksellä on olemassa kuluttajavastaavat, joita kurssitetaan ja tiedotetaan ajankohtaisista asioista. Muunmuassa päiväkoteihin on suunnattu viime vuosina useita kampanjoita.

Itse olen aktiivisesti yrittänyt omalta osaltani olla "sivistämässä" kaupunkilaisnuoria maataloudesta. Meillä on tälläkin hetkellä 15-vuotias tyttö Äänekoskelta vapaaehtoisessa kesätöissä. Hänellä ei ole ollut aiemmin minkäänlaista kosketusta tuotantoeläimiin. Meillä on opeteltu lypsämään, hoitamaan vasikoita ja laidunaitausten tekoa jne. Hän ilmoitti eilen tulevansa syksyllä uudestaan ja hiihtolomallakin. Oli soittanut kaverillensakin ja aikovat yhdessä maatalousalan kouluun peruskoulun jälkeen.:))

Näin niitä tulevaisuuden siemeniä kylvetään meillä.

Tuovi Mäki, MTK-Kärsämäki

Tuovin viestistä nousi vielä ajatus mahdolliseksi jatkohankkeeksi eli etsiä kaupunkilaisnuorille maalta kesätyöpaikkoja. Alla Sirpan ja Tuovin viestittelyä:

Sirpa vastasi Tuoville:

- > Hei, Tuovi!
- >
- > Kiitos kommentteista!
- > Mistä kautta tuo tyttö tuli? Sukulainen? Olisiko siinä jonkun hankkeen
- > paikka järjestää kaupunkilaisnuorille kesätyöpaikkoja maalta?
- >
- > -sirpa-

hei!

tyttö tuli helluntaina sukulaisen hautajaisissa kysymään kesätöitä. On sukua kyllä, mutta aika kaukaista. Tytön isä ei meinannut uskoa, että tytär on tosisaan...

Olisi tosi hieno idea laittaa joku hanke pystyyn kesätöistä. Nuorille kun ei kaupungeissa ole niitä tarjolla. Äänekoskellakin oli kaupungin puutarhatöihin ollu hakijoita yli 400 nuorta ja 8 otettiin. Muutama vuosi sitten oli Cimon kautta saksalaispoika, ja sukulaisnuoria on ollut monena vuonna suosittelen kaikille!

terv. Tuovi

**Ruuan Matkassa - hankkeen retket ja opintokokonaisuudet  
kesäkuu 2009 – huhtikuu 2011.**

<b>Nimi</b>	<b>Ajankohta ja paikka</b>	<b>Osallistujat</b>	<b>Yhteistyökumppanit</b>
Retki maatilalle, Maitotielle ja Hilipan Hakaan	kesä 2009 Nivala	60 henkeä	Pohjolan Maito Hakapellon tila Maija Päivärinta Matti Ruuttunen Nivala-seura
Kumisevan koulun Leivän reitti - opintokokonaisuus	syksy 2009 Haapajärvi	50	Kumisevan koulu MTK-Haapajärvi Hannu Pietikäinen Aaro Pietikäinen
Parkkilan koulun Leivän reitti - opintokokonaisuus	syksy 2009 Haapajärvi	50	Parkkilan koulu Kuivuri-yhtymä Aaro Pietikäinen
4H-kerhon maidon reitti - opintokokonaisuus	syksy 2009 Reisjärvi	20 kerholaista	4H-kerho maitotila
Ruisleipäkurssi	talvi 2010 Nivala	20 kurssilaista	Jokilatvan opisto Maliskylän sähkömylly
Ruisleipäkurssi	talvi 2010 Haapajärvi	20 kurssilaista	Jokilatvan opisto
Väliojan koulun Leivän reitti- opintokokonaisuus	kevät 2010 syksy 2010 Haapajärvi	50	Väliojan koulu HAI Jaakonahon tila Maliskylän sähkömylly
Frosteruksen koulun Maidon reitti – opintokokonaisuus	kevät 2010 Kärsämäki	52 oppilasta	koulu MTK-Kärsämäki Raimo Kielenniva lisakin tila Nora Instituutti Valio/Haapavesi
4H päiväleiri	kesä 2010 Kärsämäki	leiri peruttiin, koska osallistujia ei ilmoittautunut tarpeeksi	4H maatila kotitalousnaiset meijeri
Niva Kaijan koulun maidon reitti - opintokokonaisuus	syksy 2010 Nivala	170 8-luokkalaista	Niva Kaijan koulu 4 maatilaa MTK-Nivala Valio-Haapavesi Nora Instituutti
Nivalan Partion sudenpentutyttöjen Maidon reitti - ilta	kevät 2011 Nivala	11 tyttöä	Nivalan partio

<b>Nivalan Partion seikkailijatyttöjen Leivän reitti - opintokokonaisuus</b>	<b>kevät 2011 Nivala</b>	<b>20 tyttöä</b>	<b>Nivalan Partio</b>
<b>Reisjärven yläkoulun Maidon reitti - opintokokonaisuus</b>	<b>kevät 2011 Reisjärvi</b>	<b>50 oppilasta</b>	<b>koulu MTK-Reisjärvi kaksi maatilaa Valio-Toholampi</b>

## Ruuan Matkassa – tiedotuslehti

<b>tiedotuslehti nro</b>	<b>ilmistymisaika &amp; painosmäärä &amp; jakelu</b>	<b>aiheet</b>	<b>Yhteistyökumppanit</b>
1/2010	- tammikuu 2010 - painos 14 000 kpl. - jakelu joka talouteen hankealueella	- lähiruoka - ruokapiiri ja ruokapiirin perustaminen	
2/2010	- marraskuu 2010 - 10 500 kpl - jakelu joka talouteen hankealueella	- eläinten hyvinvointi - navettavierailut - Nora Instituutti - elintarvikkeiden laadunvalvonta kaupoissa - maatalousalan opinnot korkeakoulussa	

Hankkeen tapahtumissa jaossa ollutta materiaalia:

Mistä maito tulee? (Maito ja terveys ry)

Julisteet (Maito ja terveys ry)

Erilaiset maidon terveellisyyteen liittyvät pienesitteet (Maito ja terveys ry)

Jääkaappimagneetit (Maito ja terveys ry)

Missä leipä kasvaa? (Leipätiedotus ry)

Ruis-rannekkeet (Leipätiedotus ry)

Maaseudun mahdollisuudet (MTK)

Maatilan eläimet (MTK)

Pelloilta pöytään (MTK)

Miirun matkassa maatilalla (MTK)

värityskirja (Mela)

värityskuvat (Ruokatieto)

julisteet (Ruokatieto)

# Ruuan Matkassa – hanke on käynnistynyt

Kesäkuussa käynnistynyt Leader-rahoitteinen hanke tutustuttaa lapsia, nuoria ja kuluttajia alkutuotantoon ja lähiruokaan Haapajärvellä, Kärämäellä, Nivalassa ja Reisjärvellä. Tavoitteena on jakaa oikeaa tietoa suomalaisesta elintarviketuotannosta ja saada nuoret hakeutumaan luonnonvara-alalle. Hanke päättyy keväällä 2011.

Maatilojen osuus kaikista kotitalouksista on vähentynyt huomattavasti. Vuonna 1980 Nivalassa harjoitettiin maataloutta joka kolmannessa taloudessa, tänä päivänä vain joka kymmenes talous on maatalo. Tästä johtuen tämän päivän lapsilla ja nuorilla on yhä harvemmin mahdollisuus tutustua oikeaan maataloustuotantoon edes naapurissa tai kavereiden kotona.

Ruuan Matkassa -hankkeen keskeisin toimenpide on tiedottaminen ja erilaiset räätälöidyt Ruuan Matkassa -retket, joita järjestetään

kunnittain pääasiassa koululaisille. Retket aloitetaan ruuan alkulähteiltä, esimerkiksi pellolta tai navetasta ja raaka-aineen reittiä pyritään seuraamaan myllyn tai meijerin kautta ruokapöytään asti.

Paikalliset tuottajayhdistykset ovat vahvasti mukana hankkeessa järjestämällä vierailukohteita. Nivalan kaupungin hallinnoimassa hankkeessa työskentelee osavastuullinen hankevetäjä.

## Retki Maitotielle

Nivalassa hankkeen ensiesiintyminen tapahtuu Kapinaviikolla. Tuolloin on tarjolla kaiken ikäisille tarkoitettu opastettu retki Maitotielle. Retken aikana tutustutaan paikallisten oppaiden johdolla aikoinaan valtakunnan kauneimmaksi valittuun Maitotiehen, vierailullaan maatilalla ja käydään Hilpan Haassa, jossa myös nautitaan välipalaa.

Nivalan Viikko

5.7.2009

## Ruuan Matkassa vie Maitotielle

Ruuan Matkassa -hanke esiintyy ensimmäisen kerran Nivalassa Kapinaviikolla. Tuolloin on tarjolla kaiken ikäisille tarkoitettu, opastettu retki Maitotielle.

Määränpäivänä järjestettävän retken aikana tutustutaan paikallisoppaiden johdolla aikoinaan valtakunnan kauneimmaksi valittuun Maitotiehen, vierailullaan maatilalla ja käydään Hilpan Haassa, jossa nautitaan myös välipalaa.

Kesäkuussa käynnistynyt Leader-rahoitteinen hanke tutustuttaa lapsia, nuoria ja kuluttajia alkutuotantoon ja lähiruokaan Haapajärvellä, Kärämäellä, Nivalassa ja Reisjärvellä. Tavoitteena on jakaa oikeaa tietoa suomalaisesta elintarviketuotannosta ja saada nuoret hakeutumaan luonnonvara-alalle. Hanke päättyy keväällä 2011.

Maatilojen osuus kaikista kotitalouksista on vähentynyt huomattavasti. Vuonna 1980 Nivalassa harjoitettiin maataloutta joka kolmannessa taloudessa, tänä päivänä vain joka kymmenes talous on maatila. Tästä johtuen tämän päivän lapsilla ja nuorilla on yhä harvemmin mahdollisuus tutustua oikeaan maataloustuotantoon edes naapurissa tai kavereiden kotona.

Ruuan Matkassa -hankkeen keskeisin toimenpide on tiedottaminen sekä erilaiset räätälöidyt Ruuan Matkassa -retket, joita järjestetään kunnittain pääasiassa koululaisille. Retket aloitetaan ruuan alkulähteiltä, esimerkiksi pellolta tai navetasta ja raaka-aineen reittiä pyritään seuraamaan myllyn tai meijerin kautta ruokapöytään asti.

Paikalliset tuottajayhdistykset ovat vahvasti mukana hankkeessa järjestämällä vierailukohteita. Nivalan kaupungin hallinnoimassa hankkeessa työskentelee osa-aikainen hankevetäjä.



## Uutta puhtia elintarvikeyrityksiin

Pienten elintarvikealan yritysten tuotekehitys- ja koetoimintaa kehitetään uudella hankkeella Haapaveden opistossa. Tavoitteena on tukea elintarvikealan kilpailukykyä, työllisyyttä ja paikallisten raaka-aineiden hyödyntämistä.

Tämän Luonnontuotteiden tuotekehitysympäristö -hankkeen avulla opistolle hankitaan elintarvikkeiden jatkojalostuksessa tarvittavia laitteita. Tulevassa toimintaympäristössä on mahdollisuus kouluttaa yrittäjiä ja yrittäjiksi aikovia sekä valmistaa erilaisia elintarvikekomponentteja.

Hankkeen aikana kehitellään toimintamalli, jolla yrittäjät voivat käyttää koneita ja laitteita omiin tarpeisiinsa. Lisäksi luodaan toimintamalli yliopisto- ja tutkimuslaitosyhteistyölle.

Siika-Pyhäjokialueen koulutuskuntayhtymän hallinnoiman hankkeen kustannusarvio on noin 169 000 euroa. Hanketta rahoittaa ESR, Oulun Läninhallitus ja sen toteutusaika on 1.9.2009–31.5.2010.

## Ruuan matkassa - hankkeelle Leader-tukea

Keskipiste-Leaderin hallitus esittää tukea neljälle yritykselle ja neljälle kehittämishankkeelle. Nivalan kaupungin Ruuan matkassa -hankkeelle esitetty tuki on 45 050 euroa. Hankkeessa pyritään nostamaan kuluttajien tietämystä ruuan alkupeistä ja ruuan tuottamiseen tarvittavista erilaisista työvaiheista ja työmääristä Nivalassa, Haapajärvellä, Reisjärvellä ja Kärsämäellä.

Hankkeen aikana järjestetään erityisesti nuorille kuluttajille mahdollisuuksia tutustua elintarvikeketjun eri vaiheisiin pellolta kaupan hyllylle saakka. Käytännön tutustumismahdollisuudet tehdään räätälöimällä Ruuan matkassa -matkoja eri elintarvikkeille kunnittain. Matkoja järjestetään muun muassa maidon, viljan, puun, eri vihanneksien ja kananmunan merkeissä.

Leader-hallituksen rahoitusesityksistä päätöksen tekee Pohjois-Pohjanmaan TE-keskus. Pääosa rahoituksesta tulee EU:n maaseuturahastosta.

Ruuan Matkassa – hanke järjestää:

## RETKI MAITOTIELLE

**maanantaina 6.7.**

Lähtö matkahuollosta klo 11.30,

ohjelmassa tutustuminen

Maitotiehen, tilavierailu ja

käynti Hilpan Haassa.

Paluu noin klo 14.30.

Retkimaksu 2e/hlö.

Ilmoittautumiset 2.7 mennessä:

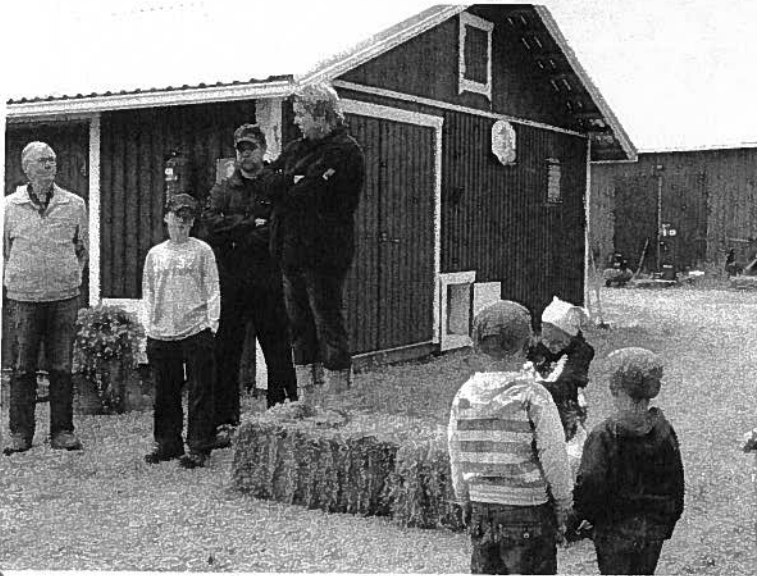
040- 344 7256

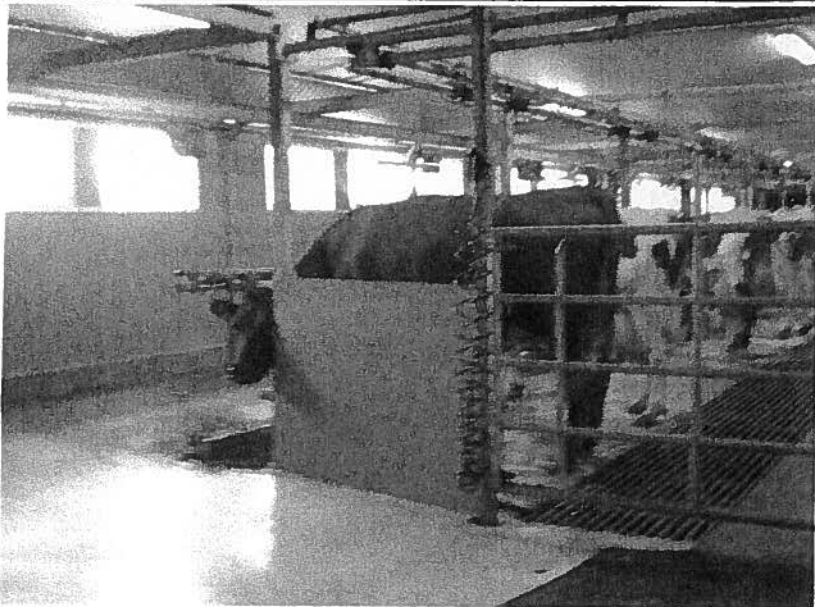
tai [sirpa.vuolteenaho@nivala.fi](mailto:sirpa.vuolteenaho@nivala.fi)





Hakapellon tilalla 6.7.09





HAKAPELLON TILALLA JA



HILIPAN HAASSA 6.7.09



Sisarukset Eeva-Leena Ainasoja ja Kaija-Liisa Ainasoja lapsineen tekivät tuttavuutta Hakapellon lehmien kanssa.

# Maitotien kautta luomuruisleivälle Hilipanhakaan

Matti Heinineva

Lähirookaa tunnetuksi tekevä Ruuan matkassa -hanke järjesti alkuvuokosta opastetun ilta-päiväretken, jonka aikana tulivat tutuksi jo toistakymmentä vuotta sitten valtakunnan kaudenmiksi valittu Ypyä-Juonomaidotie sekä Jaakolanranpan Hilipanhaka.

Susanna ja Jari Ylimäen Hakapellossa vierailut täysin linja-autollinen sai tutustua isäntäperheen esittelemään uudenaikaiseen, mutta täysin ominvoimin pyöritettävään maitotilaan.

Retkelle lastensa kanssa osallistuneet nivalalaisisarukset Eeva-Leena Ainasoja ja Kaija-Liisa Ainasoja totesivat olevansa tutussa ympäristössä.

Maataloista olemme moilemmat, joten ihan tutulta näyttää. Lähdimme mukaan, koska tämä vaikutti ihan mukavalta Käpinaviikon retkeltä, yksivuotiaan Aapon, kolmevuotiaan Johannin ja neljävuotiaan Eemellin äiti Eeva-Leena totesi tyytyväisenä.

Neljävuotiaan Anna-Sofian äiti Kaija-Liisa vahvisti Nivalan perinteitä esille tuovan kyläkieroksen sopineen mainiosti myös



Susanna ja Jari Ylimäen tila maitotieltä kiinnosti vierailijoita vauvasta vaariin.



Aiina Ylimäki vastaanotti Lauri-kissan kanssa vieraat Hakapeltoon.

heidän ohjelmaansa.

Miehensä kanssa tämän vanhemmilta kahdeksan vuotta sitten Hakapellon vastaanottanut Susanna Ylimäki totesi nykyään 36-paikkaisen tilan kohentaneen lehmien oloja vuonna 2006.

Tila on samalla vanhan- ja uudenaikainen. Uutta on se, että olemme pyrkineet koneellistamaan tilan siltä osin, mikä meille on ollut raskasta. Toisaalta kaikki tehdään peitohommia myöten itse. Ainoastaan paperityöt on ulkoistettu.

## Puhdas maito elättää

Hakapellon karja syö omalta pellolta korjattua rehua. Tilalla pidetään Susanna Ylimäen mukaan ensiarvoisen tärkeänä, että navetan asukeilla on mahdollisimman hyvät oltavat.

Lehmillä on väljät parret ja allaan paksut kumimatot. Taivoitteena on talviuukoilon järjestäminen ensi talvena.

Johtajatuksena tilalla on puhdasta suomalaisen ruoan tuottaminen.

Työtävät ovat aikojen saatossa kehittyneet sellaisiksi, että puhdasta maitoa ja siis sellaista, jota itsekin juo, on mahdollista tuottaa. Kaupassa kannattaakin aina katsoa joutsenlippua, koska se meidät elättää täällä ruoan alkulähteillä, Ylimäki korosti vieraille.

Kotitilaansa esittelivät retkeiläisille mielellään myös Ylimäen lapset Aina ja Matti.

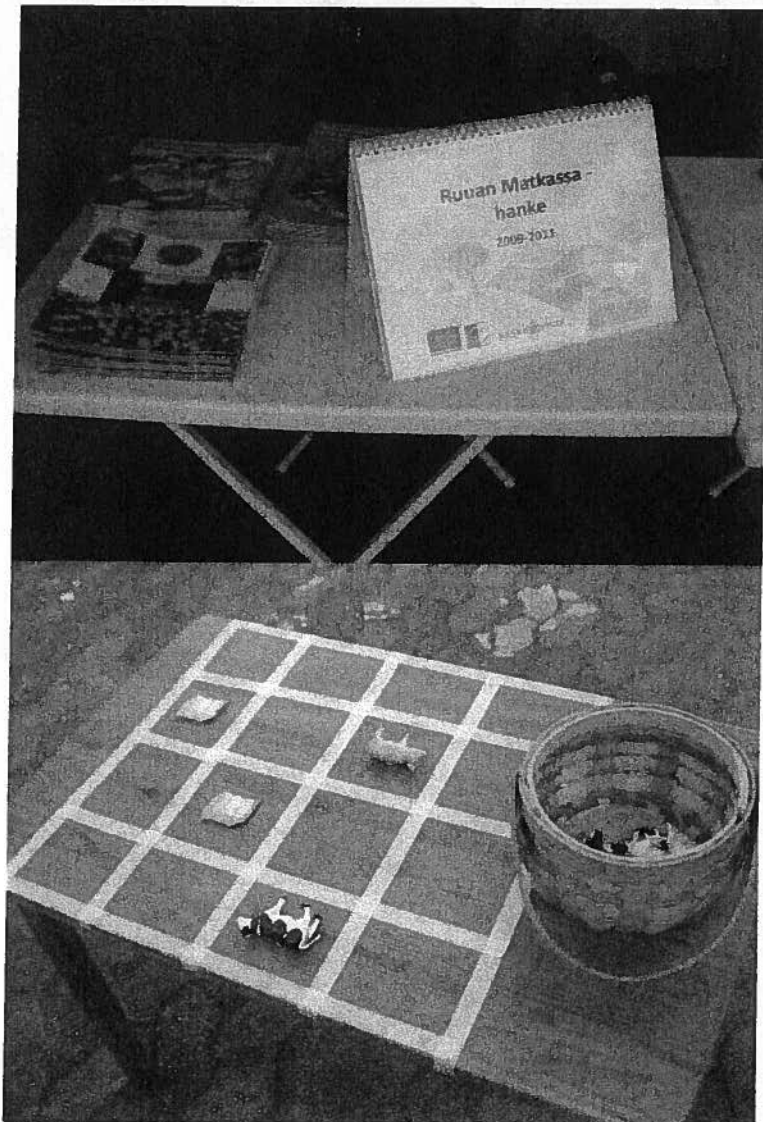
Ensimmäinen Ruuan matkassa-kierros jatkui maitotieltä Päivärinnan Maijan opastuk-

sella Ypyjärven ympäri Hilipanhakaan, missä tarjolla oli Runttusen Mattin luomuruisleipää sekä palanpainikkeeksi Pohjolan Maidon piimää.

Retkellä on osallistujia vauvasta vaariin, mikä on hyvä, koska sitä kautta tulevat esiin erilaiset ajatukset. Koulujen alkaessa hankkeessa tullaan keskittymään eri aineiden puitteissa lapsiin ja nuoriin, kertoi hankkevetäjä Sirpa Vuolteenaho.



VIREÄ MALISJOKI – HANKKEEN,  
YHDISTYS HYVÄ KYMMENEN – HANKKEEN JA RUUAN MATKASSA – HANKKEEN  
YHTEINEN TIEDOTUSPISTE TORILLA



TARJOLLA TIETOA JA TEKEMISTÄ

# KALAJOKILAAKSO

Perjantai, heinäkuun 10. päivä 2009

82. vsk / N:o 129

Irttonumero 1 €



6 4 14860 027903

## Koululaiset ruuan matkaan

**Hanna Vierumäki**  
Nivela

**Sirpa Vuolteenaho** uskoo, että koululaiset arvostaisivat kouluruokaa enemmän, jos tiedäisivät, mitä kautta ja min-käläisten työväihden jälkeen ruoka on lautaselle päätynyt. Vuolteenaho toimii kehittäjänä Ruunan Matkassa-hankkeessa, jonka tarkoituksena on näytellä lapsille ja nuorille alusta asti, minkälaisen työväihden kautta esimerkiksi viljasta saadaan lopulta leipää.

Hankkeen kautta järjestetään Ruunan Matkassa retkiä pöytäsiunassa koululaisille. Retket siötetään ruuanlaitokouluteiltä, kuitenipoltoa tai navetasta ja raaka-aineen reittiä seurataan mylynvai meijerin kautta ruokapöytään asti.

– Jos retki liitetään esimerkiksi kotitalousuntien yhteyteen, voidaan käydä hakemassa maatilalta maitoa ja valmistaa siitä sitten oppitunnilla juustoa. Vuolteenaho selvittää ja painottaa tekemällä oppimisen tärkeyttä.

Tarkoitus on saada lapset kosketuksiin kotieläinten tai peltojen kanssa.

– Naapurin navetaan ei enää nykyään noin vain mennä. Se-

kään ei ole itsestään selvää että lapsi pääsisi pitämällä vaikkotaamia sylissänsä. Vuolteenaho mainitsee ja torvoo että koululaiset oppisivat myös eläinten hyvää kohtelua maatilaretkien yhteydessä.

**Sirpa Vuolteenaho** haluaa näyttää, kuljkea tomaattit ja muut elintarvikkeet päätyvät eri vaiheiden jälkeen lopulta ruokalautaselle.

Kuva Hanna Vierumäki



Sivu 3

# Maataloustyöntekijöitä tarvitaan lisää

## Luonnonvara-alaa tuodaan tutuksi Ruuan Matkassa -hankkeen avulla

**Hanna Vierumäki**  
Nivala

Kesäkuussa käynnistyneen Ruuan Matkassa -hankkeen yksi pääpilareista on tutustuttaa eri ikäisiä kuluttajia ruuan alkutuotantoon ja lähiruokaan. Hankkeen tavoitteena on paitsi lisää kulkijien tietämystä suomalaisesta elintarviketuotannosta myös innostaa nuoria hakeutumaan luonnonvara-alalle.

Leader-rahoituksessa hankkeessa ovat mukana Nivala, Haapajärvi, Kärsämäki ja Reisjärvi, joissa ilmenee jo puola alan jatkajista sekä ammattitaitoisista maataloustyöntekijöistä.

—Maaillat ovat muutenkin vähenyneet. Nuoret eivät pääse enää niin helposti tutustumaan maataloustuotantoon hankkeesta Sirpa Vuolteenaho Nivalasta hämmittelle.

—Nuorten olisi hyvä tietää, että maataloustyöhön kuuluu muutenkin kuin esimerkiksi tilan emäntänä tai isännänä olo. Voi toimia vaikka maitotuotantolinjajana tai jatkajalostaa joihin omaa tuotetta. Meijeriläskin on varoenotettava vaihtoehto, Vuolteenaho kartoittaa.

### Koulutusta viljaa jauhamaan

Ruuan Matkassa -hankkeen keskeisin toimintapiiri on todennäköisesti erilaiset taidilöydöt Ruuan Matkassa -reitet, joita järjestetään kunnittain pääasiassa koulutukselle.

—Kohderyhmään ovat yllätyksellisesti mukana, mutta emme sulje mitään ikäluokkia pois, Vuolteenaho sanoo.

Hankkeessa ovat mukana paikalliset tuottajayhdistykset, jotka katsovat sopivat vierailupaikat reitit varten valmiiksi. Tavoitteena on, että tilan edustaja tuotuksiin koulutukselle tuntee jo ennen vierailua koulussa käytävien teorian kautta.

Tilan pitäjät saa myös pohjustusta siitä, miten esitellä omaa tilaansa koulutukselle.

—Hankkeeseen kuuluu mukana sellaisia vierailupaikkoja, joissa oppilaat pääsivät itse tekemään jotain, kuten ruokkimaan eläimiä tai jauhamaan viljasta jauhoa, Vuolteenaho kertoo.

—Lisäksi tarvitaan asiasta innostunut opettaja, hän muistuttaa ja pohdii, että retken voi sisällyttää esimerkiksi valinnaisaineisiin, kotitalous- tai biologiantunneille.

### Kotijärjestyksen ruoka kuumissa

Yleisellä tasolla hankkeen tarkoituksena on säädä koulutustajajärjestöjen kotimaista ruokaa ja ruuanvalmistusta. Aiheesta tiedotamista siotetaan hoitaa eri kausien kautta. Mahdollisesti mainosistakuvia toteutetaan myös yhteistyössä ruokakauppojen kanssa.

—Kuluttajat arvostaisivat enemmän kotimaista ruokaa, jos tietäisivät sen alkuperän ja näkisivät ne työvälineet, joiden takana ruuan saaminen kauppaan hyölyy on, Vuolteenaho pohtii.

—Moni ei tiedä, mitä kaikkea tässä lähetäkin löytyy. Esimerkiksi täällä Nivalassa on marjasta ja Reisjärvenä rookkareita, missä yritysauron lisäksi jatkajalostaa. Täällä on lösi monia hyviä tiloja ja on harmi, jos niille ei löydy alkutuotantajia, tilan lisäksi.

Haapajärven hankkeen enstisintymisen tapahtuu tänään Haapajärvi-viikon yhteydessä Ruuan matkassa -hanketta esitellään torilla, missä yleisöllä on mahdollisuus tavata paikallisia tuottajia ja saada tietoa hankkeesta.

Lapsille on tarjolla aiheeseen sopivaa tekemistä. He pääsevät esimerkiksi arvontalomaan pienten kirkkuseurien avulla, kunka monta perunaa laastikkoon on pilloitu.



Ruuan Matkassa -hankkeen Nivalan vetäjä Sirpa Vuolteenaho kannustaa nuoria hakeutumaan luonnonvara-alan pariin. Kuv. Hanna Vierumäki



Matti Miettinen

# Leivän reitti lapsille tutuksi

- Tämä on ohraa ja tämä kauraa, tutkivat Janette ja Erika Ojala sekä Ira Olkkonen viljan kuivaamosta löytyviä jyvää.

- Nämä kauranjyvät ovat pitempiä, sillä sen terää, he opastavat toimittajaa.

Huokkaan eivät ole menneet aamupäivän seikkailut viljapellolla, evätkä hanketietäjä Sirpa Vuolteenahon opit. Kumisevan koululaiset tutkivat koko tilistaipäivän leivän reittiä pelolta tuokse-  
pöytäin ja oppivat nopeasti.

Koululaiset kävivät pelto-reissun alkaneen vuorokauden kuluessa lähtien koulun viljan kuivaamoon. Kovinkaan monen oppilaan kotona viljan enää kasvatetaan, joten kukaan ei voinut tutustua leivän reittiin. Hannu Pietikäinen kertoi koululaisille, mitä viljalle kuivaamossa tapahtuu.

- Tällä syksyllä, puurnit alkavat jo olla ollu, joten viljaa on enää varastoituna täällä kuivaamossa. Kohta päikat siivotaan ja laitetaan talvikuntoon.

Kumisevan viljan kuivaamon omistaa paikallinen maamiesseura. Kuivaamoa käyttää 5-6 tilaa.

- Osakkaat ovat vähentyneet puoleen siitä, kun itse pikkupoikane täällä kävin, Pietikäinen muistelee.

Suurin osa viljelijöistä kasvattaa rehuviljat omalle karjalle, mutta muutamia osa-alkaisia viljelijöitäkin kylältä löytyy. He myyvät kasvattamaansa sadon.

- Tämän vuoden sato on hyvä. Viljan kosteusprosentti oli alhainen ja kuivausajat lyhyitä. Nyt oli todella hyvä viljavuosi.

Ja hyvää jauhoa tulee tämän vuoden sadosta. Sen koululaiset pääsivät näkemään ja testaamaan kädessä pitien. Aaro Pietikäinen oli tuonut koulun pihamaalle pienen vasaaraviljan, jolla voinut jauhettua jauhoksi.

Pietikäinen myös tarinoiduista, miten jyvät ennen sähkökäyttöisiä myllyjä jauhetun käskivillä tai tuulijä ja ve-



Aaro Pietikäinen lausua veltäilyt kotitarvevillan.

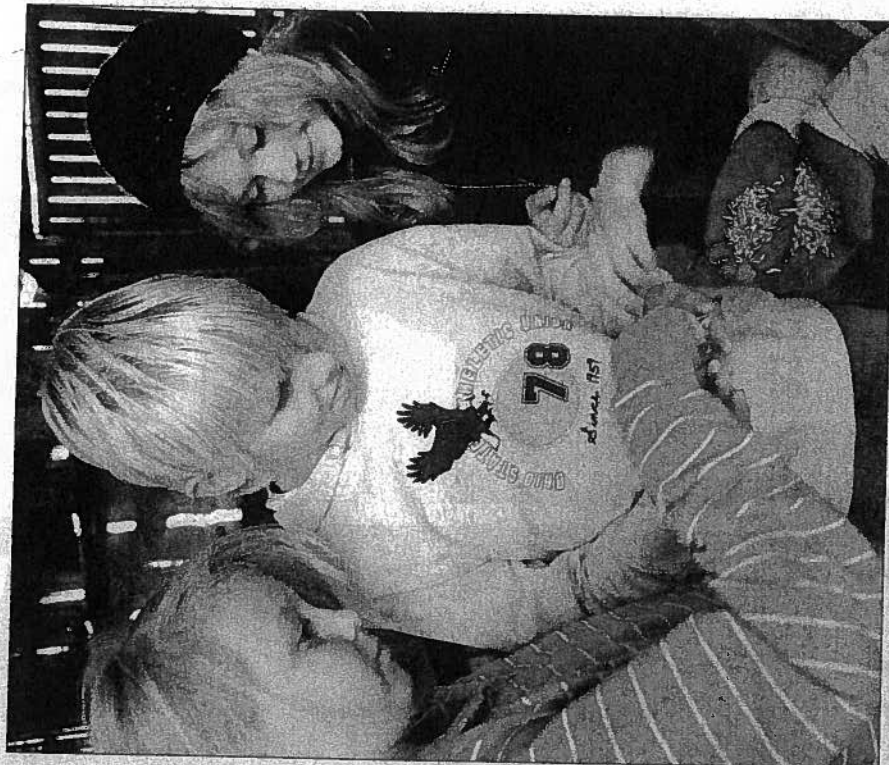


- Ja hyvää jauhoa tulee, Sirpa Vuolteenaho esittelee oppilaille.

stivoiman avulla. Nyt jauhot haetaan pääasiassa kaupan hyilystä, vaikka itse jyvistä jauhetut jauhot ovat aitoa koirjävälilijaa ja taatusti tuoretta.

- Tällä me jauhamme kaikki taloudessa käytettävät jauhot ja hyvää leipää tulee.

Pietikäinen jauhoti koululaisille ison pussullisen vehnäjauhoa. Leivän reitin viimeinen vaihe onkin leipoa jauhot leiväksi ja syödä pois.



Janette ja Erika Ojala sekä Ira Olkkonen esittivät helposti lauran ja ohran jyvää toisistaan.

distykset järjestävät paikat joihin koululaiset pääsevät tutustumaan.

- Navetoihin on vähän hankalampi päästä, mutta Haapajärvellä on kuitenkin HA:n koulutila, jossa karjanhoitoon pääsee tutustumaan.

Ensi viikolla iltalypsyyle pääsevät Reisjärven 4H-koululaiset, jotka seuraavat maidon reittiä aina navetasia kaupan hyllylle. Reisjärveltä löytyy tila, jossa kerralliset

kuivaamolla ei ole moni opettajakaan käynyt, saati sitten oppilaat.

Vuolteenahon mukaan lapset yleensä tietävät, että vilja kasvaa pellossa ja maiko tulee lehmästä ja että leipää ja maikoa voi ostaa kaupasta. Väilvähäiset jäävät kuitenkin hämmärin peittoon.

Hänkkeessä ovat yhteistyökumppaneina niin MTK kuin kotimainen elintarvikke-kauppa. MTK:n paikallisyh-

voivat lypsyä seurata.

- Seuraavalla kerralla käymme tutustumassa kaupan maitohyllyyn ja lopuksi tehdään herkkuja. Vuolteenaho lupaa.

Haapajärvellä ruuan maikan pääsivät ensimmäisenä Kumisevan ja Parkkilän koululaiset. Ensi vuoden aikana mukaan pääsevät myös muut koulut, jos innostusta riittää.

Tämä on taas niitä asioita, joissa maalaisjä-  
kaupunkilaistavat törmäävät! KOLUMNISTI SEPPÖ V

LUKIJALTA

MARIKU VUORIKARI



Kunnissa on perusteitua ostaa elintarvikkeita läheltä, jotta asiakkaat - siis myös lapset ja vanukset - saavat tuoretta, turvallista ruokaa, kirjoittaja toteaa.

## Kunta voi suosia lähiruokaa, jos haluaa

**M**TK:n puheenjohtaja Marttila arvioi (MT 3.2.2010) kuntien hankintayksiköitä laiskoiksi ja kuntapäätäjien kärsivän tahdon puutteesta kotimaisen ruuan ja lähiruuan edistämiseksi.

Aihe on tärkeä ja syytä pitää esillä, sillä julkiset ruokapalvelut tiettävästi hyödyntävät paikoin sumeilematta tuontiraaka-aineita. Tässäkään asiassa ei voi kuitenkaan ras'asti yleistää - sillä kaikissa kunnissa ei näin toimita.

Meillä Haapajärvellä aiheeseen paneuduttiin tarkemmin viime keväänä, kun otimme MTK:n kampanjan yhteydessä vastaan paikallisen yhdistyksen toimijoiden allekirjoittaman vetoomuskirjeen kotimaisen ruuan puolesta.

Samassa yhteydessä kävimme laajan keskustelun kotimaisen elintarvikkeiden käytöstä kaupungissamme. Kampanja varmasti herätteli

samalla tavalla muissakin kunnissa eri tahot miettimään - vieläkö joltain voisimme tehdä kotimaisten elintarvikkeiden käytön lisäämiseksi.

Kuvaan tämänhetkisen hankintatoiminnan omasta kotikaupungistani Haapajärveltä, sillä meillä kotimaisen/lähiruuan edistämiseen on käytetty kiitettävästi aikaa ja vaivaa - ja case-Hj kelvannee laajemminkin esimerkiksi. Avainasemassa meillä tässä työssä on ollut ammattitaitoinen viranhaltija, jolla on työssään ollut luottamushenkilöiden tuki.

Ruokapalvelupäällikkömme on tehnyt vuosien ajan ansiokasta työtä. Hän on kehittänyt hankintakäytäntöjä suunnitelmallisesti, pitänyt tiedot paikallisista yrittäjistä ja tuoteista ajantasaisina ja pyytänyt tarjoukset mahdollistaen myös pienemmät osatarjoukset. Näin toimien hän on mahdollistanut

paikallisten pienempien yrittäjien osallistumisen kilpailutukseen ja kotimaisuuden tavoite on huomioitu myös ruokalista-suunnittelussa.

Käytössä meillä on myös puitesopimuksia, joiden avulla on mahdollista huomioida eri vuodenaikojen mukaiset lähi-alueen sesonki, ja tuoretuotteet ja joiden avulla kyetään tekemään ostopäätös tarjonnan ja hintojen perusteella. Kotimaista ja lähiruokaa suositaan meillä siis kaikkiin käytössä oleviin keinoihin.

Luottamushenkilöiltä viedään kotimaisuutta lisätessä ensinnäkin vahva tahdonilmaus ja selkeä viranhaltijoille - rahaa kun ei kunnissa ole levitellä asti, eikä kotimainen ruoka ja lähiruoka ole liikikään aina se budjettiin haettava halvin ratkaisu.

Siksi luottamushenkilöiden on tehtävä linjaukset ensin omassa portaassaan ja annet-

tava jatkotyöhön täysi tuki viranhaltijoille.

Hyvää näppituntuaa vastuulliseen hankintaan voi näppäristi hakea Maa- ja metsätalousministeriön Laatukeyhyn rahoituksella laaditulta nettisivulta [www.hankintaohjeistus.fi](http://www.hankintaohjeistus.fi). Heitetään määrätietoisesti roskiin tieto, jonka mukaan julkiset ruokapalvelut käyttävät pääosin tuontiraaka-aineita. Asioista on otettava selvää, eikä saa lannistua hankintalain tai kilpailuttamisen takia - eikä myöskään mennä sieltä, missä se aita on matalin.

Kunnissa on perusteltua ostaa elintarvikkeita läheltä, jotta asiakkaat - siis myös lapset ja vanukset - saavat tuoretta ja turvallista ruokaa joka päivä. Ajuetloudenkin kannalta tämän kaltainen valinta on kestävä ratkaisu.

Alueen talous ja työllisyys eivät julkisissa hankinnoissa ole toki sallittuja kriteereitä,

mutta nämäkin seikat on silti hyvä tiedostaa ja pitää kaikessa hiljaisuudessa mielessä.

Myös kuntasektorin ulkopuolella lähiruuan edistämiseksi riittää tekemätöntä työtä, ja toimeen on hyvä tarttua esimerkiksi hankkeiden kautta. Nivala - Haapajärven seutukunnassa on käynnissä Ruuan matkassa -hanke, jonka tavoitteena on avata ruoan reittejä nuorille ja kuluttajille, sekä lisätä lähiruoka-ajatuksen tunnettavuutta. Hankkeen aihepiiriin kuuluu myös nuorten innostaminen hakeutumaan luonnonvarain oppilaitokseen. Tietoisuuden lisääminen kuntasektorin lisäksi myös nuorisolle ja kotitalouksille on tärkeää - kuyymärtää syyt ja seuraukset, o omallekin lantasselle helpompi valita kestävästi.

Sanna Iso kaupunginvaltuust puheenjohtaja Haapajärvi

# Jauhot, juuri ja ruisleipä

Nivalassa oli viime viikonloppuna Ruuan matkassa -hankkeen järjestämä tapahtuma, jossa perehdyttiin ruisleivän tekemiseen alusta alkaen. Ruuan matkassa -hankkeen on rahoittanut Keskipiste- Leader.

Leivän tekoon tutustumisen aloitettiin vierailulla Maliskylän Sähkömyllyssä, missä mylläri Mauri Uusitalo kertoi ja näytti, mitä viljanjyville myllyssä tapahtuu.

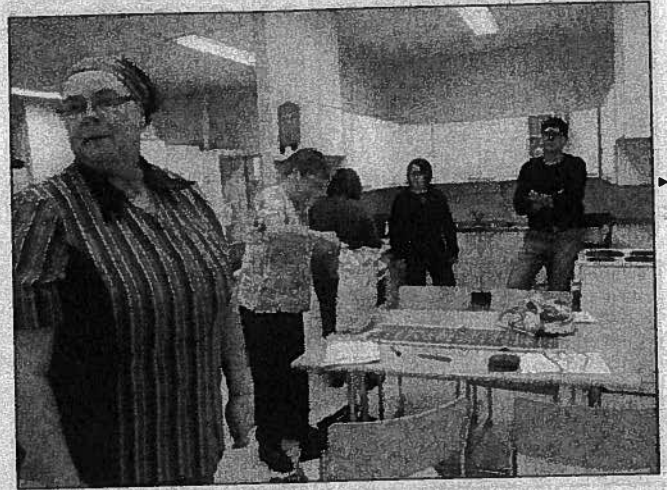
Ilta jatkui Niva-Kaijan koulun opetuskeittiössä, missä opeteltiin ruisleivän juuren valmistus ruokapalvelupäällikkö Marjatta Tiiton johdolla. Lauanain oli sitten vuorossa ruisleivän leipominen perinteisin menetelmin. Leipomiskoulutuksesta vastasi Jokilatvan opisto, joka oli ottanut hankkeen ehdottaman ruisleipäkurssin ohjelmaansa.

## Juuren voi pakastaa

Perinteinen suomalainen ruisleipä leivotaan ilman hiivaa, sillä taikinan kohottajana on juuri. Juuri otetaan talteen aina edellisestä leipomuksesta. Ennen kun leivottiin usein, juuri säilyi puisen leipäsaavin laidoissa, mistä se elvytettiin uuteen taikinaan. Nykyaikainen tapa on säilyttää juurta pakastettuna. Mikäli taikinajuurta ei ole, sellaisen voi tehdä. Tätä opeteltiin perjantai-iltana.

Ruisleivän juureen tarvitaan kolme juurella tehtyä hapankäypäipäletta, yksi litra haaleaa vettä ja yksi litra ruisjauhoja. Juuri saa käydä huoneenlämmössä yhden tai kaksi vuorokautta.

Valmis juuri tuoksuu raikkaan happamalta ja kuplii



*Ruokapalvelupäällikkö Marjatta Tiitto (etualalla) opasti kurssilaisia perjantai-iltana ruisleivän juuren valmistamisessa.*

voimakkaasti, neuvoi Marjatta Tiitto juuren tekoa ja hyvän juuren ominaisuuksia.

Juuri elvytetään pari tuntia ennen leipomista lisäämällä

siihen ruisjauhoja, minkä jälkeen aloitetaan leipätaikinan valmistaminen ja leipominen.

”Ruisleivän teko on taitolaji” **Harri Jurvelin**



Nivalalaiset Kari Muje ja Harri Jurvelin valmistavat ruisleipää yhdessä tuumin. Kaksoispäiväisen projektin tuloksena on perinteinen, juureen lehotettu ruisleipä. KUVA HANNA VIERUMÄKI

## Kunnon ruisleipä syntyy juuresta

**NIVALA** Intohimoiset kokkaajat **Kari Muje** ja **Harri Jurvelin** jalostivat leipurintaitojaan ruisleipäkurssin parissa lauantaina Nivalassa. Edellisenä päivänä valmistettu ruisleivän

reippaalla vatkauksella. Seuraavana vuorossa on taikinan käsin vaivaus. Pelkkä puuharukalla kuopiminen ei riitä, mikäli haluaa valmistaa kunnan ruisleivän.

maistanut, on ollut 60-luvulla. Silloin sai vielä riihellä puitua ruista, Muje mainitsee ja lisää, että kaupoista löytyvistä riihellä ruisleivistä ei löydy sitä perinteistä savun makua. **Sivu 3**

Darac ruislainä mitä olen

**» Rokotteet ovat hyviä täsmäaseita tauteja vastaan. Pneumokokkrokote antaa suojan kymmentä erilaista pneumokokkia vastaan.**

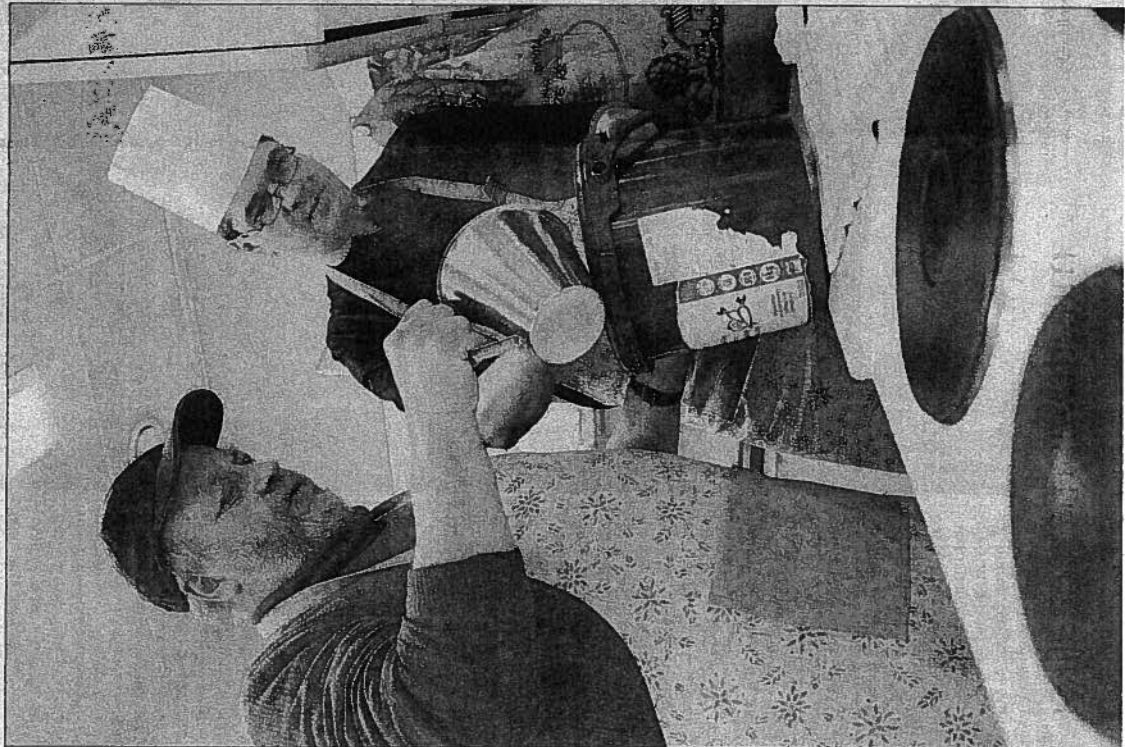
Kaisu Riikonen /THL:n Oulun alueyksiköstä

TEEMANUMERO 10.3.

# METALLI

KALAJOKILAAKSO KESKIPOLVIAIKAA

# Nivalalaiset ruisleivän matkassa



Hanna Venunmäki

**NIVALA** Niva-kajajan kyläkoululla on lämmin tunnelma ilauntaina. Opetuslehtori Kari Matti Kuitanen erivärisiä ampäreitä pyyhkeisiin ja liinoihin käärittynä. Ampäreitä on pidetty lämpimässä edellisestä päivstä lähtien. Osa on koolannut ampärin'äsiä käärittöä saattamalla vatkauksilla, osa on antanut aarteensa olla kaikessa rauhassa.

– Minä meinasin ottaa sen yöksi viereen, Samuli Tikko tulla heittävä virmasien. Jokaisen ämpärin uunimissa lymyyä tarkkaan varjeltu ruisleivän juuri-juuri koostuu veden ja leivänmurujen lisäksi jauhoista, jotka nivalalaiset ruisleipäkursillaiset ovat hakeneet Maaliskyllän Sähkösäilytystä.

Ruisleipäkursin ideoinnir takana Keskipolite-Leaderin rahoittama Ruuan matkassa-hanke, jonka tarkoituksena on perehdyttää kulantalaa lähiruokaan sekä vilpittää ruokaperintää. Kurssi alkoi perjantaina Sirpa Vuolteenmahon järjes-

tämällä tutustumisretkellä mallisyläläiseen Sähkömyllyyn, missä myllylään Maunri Uusitalo juhloikursseilaisille kunnontuomuruisjauhoit.

**Juurella leivottu leipä** säilyy paljon pidempään kuin kaupasta ostettu. Kunnontuomuruisjauhoit maistaa oikeat säilytysvaivat.

– Ruisleivän säilytyspaikka ei ole muovipussi. Se kiedotaan leiviniinaan tai voipaperin ja jätetään leipäsaatkoon. Kunnontuomuruisjauhoit opettaa jana toiminut ruokapalveloneuvo.

Suurin osa kurssilaisista säilytti ruisleivän juurtaan kotonaan yövi. Tikko kertoo, että jokaisessa talossa syntyy aivan omanlainen leipänsä.

– Juuriortoa ympäristöistä aromoja ja makuja Tikko tietää.

Hän viikkoa Ruusilaisiä ettei ruisleivän taiknasta saa tehdä liian paksua. Myös kohotuksen kanssa on oltava mallittimen. Ensien on kohotettava taikina ja sen jälkeen vielä itse leipä. Leivän alustus auttaa tunnistamaan tarpeeksi kohooneen taikinan.

– Leipätaikinan päälle ripotellaan jauhoja ja se vedetään tasaiseksi. Siihen laitetaan ristin merkki. Kun risti on noussut, taikina on tarpeeksi kohoanut ja siitä voidaan lähteä leipomaan, Tikko viikkoa.

**Homong eli kotolin** on tällä hetkellä vaitavaassa suosiössä, mikä voi olla ruisleivän kurssin suosion seläisyyden



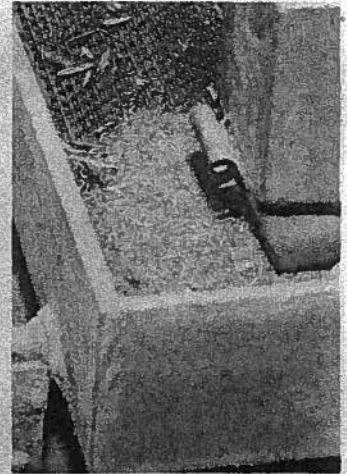
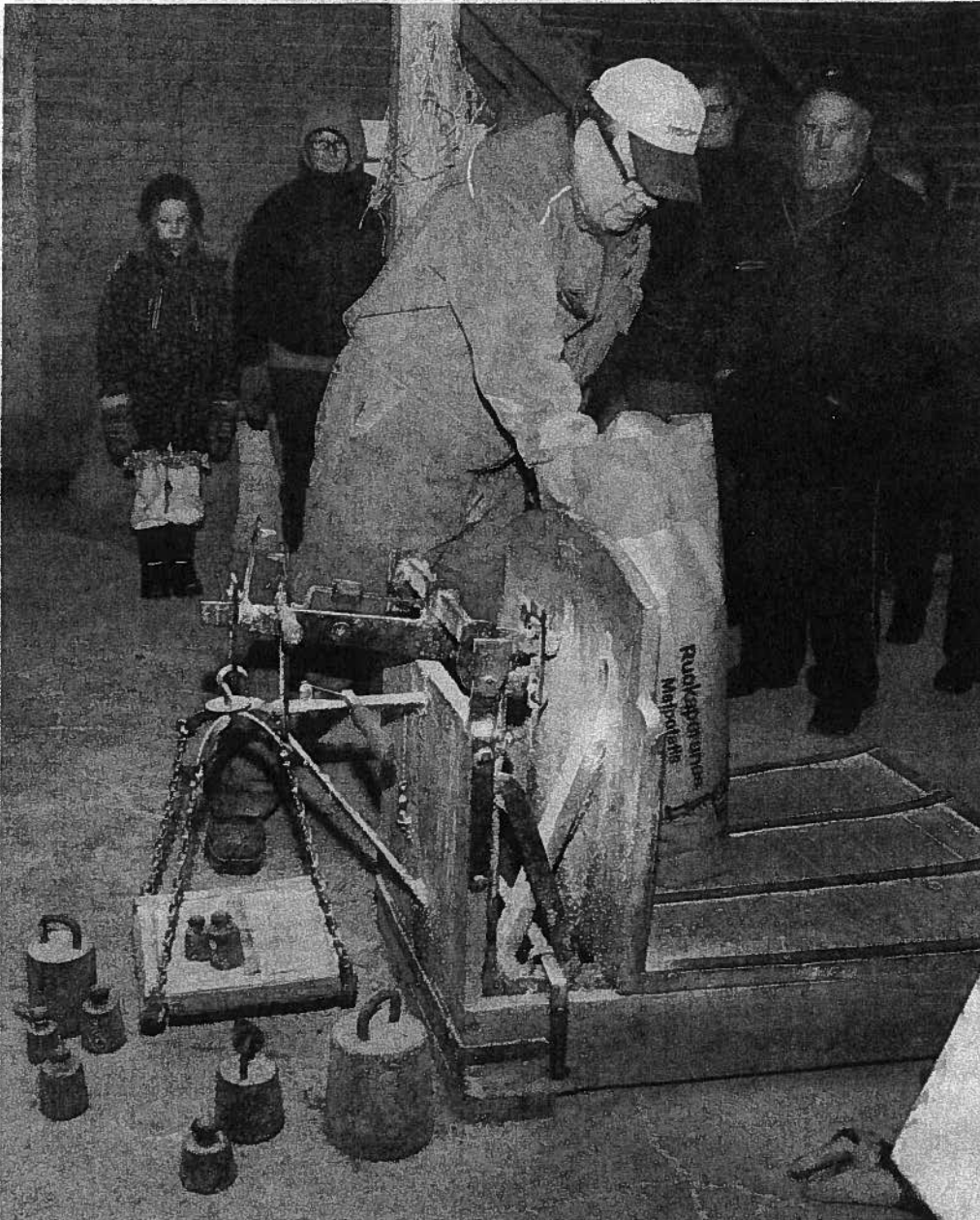
Marjatta Tikko tarkistaa, mitä Pellvi- ja Liisa Tallin, ruisleivän juuri-mylyllä.



Liisa Talli pettyi siihen, että ruisleipäkursi keskikän vain kaksi päivää. Hän toivoi kurssin kestävän koko kevään ajan.

tuivat kurssille jaloistamaan leipurintaitojaan. Kaulimet ja soppakaupat ovat turtuja vempaimia nivalalaisten kämmiäkin. Osa on lähtenyt kurssille omien epäonnistuneiden ruisleipäkokkeilujen jälkeen parempien leipien toivossa. Osa haluaa eroon kauppan säilytysvälineistä, jotka ovat täynnä säilytysvälineitä ja sisältävät yleensä paljon värikkäitä ruusilaisiä kuin nimi lupaa.

Intohimoiset kokkaajat emäntä viimeksi kuoripottu



Mylläri Mauri Uusitalo näytti mm. mitä viljanjyvälle myllyssä tapahtuu.



Opettajana toiminut ruokapalvelupäällikkö Marjatta Tiitto mittaa tuoreita ruisjauhoja.

# Viljasta valmiiksi ruisleiväksi

Maiju Rautio

Ruisleipäkurssilaiset kuuntelivat mielenkiinnolla Mauri Uusitalon esittelyä Maliskylän sähkömyllystä perjantaina. Samalla he pääsivät näkemään kuinka vilja muuttuu jauhoksi vaiheittain.

Kunhan ruisjauhot oli punnittu, päästiin itse leipomisen kimppeun Niva-Kaijan koulun opetuskeittiölle 20 oppilaan voimin.

Kaksipäiväisen kurssin tarkoituksena oli opettaa ruisleivän valmistusta perinteisin menetelmin opettaja Marjatta Tiiton opastuksella.

Tiitto oli tuonut mukanaan valmiita juuria, josta suurin osa ryhtyi leivän valmistukseen. Kurssille osallistuneista löytyi noin viitisen leipomaparia, jotka tekivät juuren itse.

— Perinteinen suomalainen ruisleipä leivotaan ilman leivinhivaa. Taikinan

kohottajana toimiikin juuri, toisinaanoin raski, Tiitto tarkentaa.

Joillakin suvuilla on aikoinaan ollut omat taikinajuurensa, jotka ovat siirtyneet äidiltä tyttäriille. Entisaikoihin eritalojen leivät oli mahdollista tunnistaa maun perusteella.

— Tavallista oli myöskin lainata naapurista juuria, ja tälle tehtävälle pistettiin yleensä lapset.

## Joukossa aktiivileipureitakin

Läisa ja Päivi Tölli ovat tehneet ruisleipää ennenkin. He tulivat kurssille säämaan lisäoppia ja uusia ideoita.

— Tosi kivää on ollut. Pakkaspäivinä tuleekin leivottua paljon enemmän, kun ei ulkonakaan viitsi olla, he kertovat.

Pari myöntää leipovansa usein yhdessä.

— Kyllä ne omat leipomukset ovat paljon parempia kuin pizzat ja hampurilaiset, Läisa lisää hymyillen.

Perjantain aikana tehtiin juuritaikina, joka jätettiin sitten kupliimaan huoneenlämpöön yöksi.

Lauantaiaamuna kurssilaiset palasivat koululle juuriämpärien kera jatkamaan leipomista. Vain muutama juuri tarvitsi pidemmän hapatusajan, ja Tiitto sanookin, että leivän teko vaatii kärsivällisyyttä.

— Tässähän sitä näkee ja oppii tietämään, minkä verran aikaa leipominen vie, kun tehdään ja nähdään koko tekoprosessi, hän mainitsee.

## Lämmin ruisleivän tuoksu

Kun leipätaikina on alustettu, kohotettu, leivät pyöritelty ja taas kohotettu, ne pis-

tellään. Tiitto pistelee leipää seitsemään kohtaan, kuusi ympärille ja yksi keskelle, mutta se on makuasia.

— Pistelyn tyyliyllähän ei sinänsä ole merkitystä, vaan tarkoitus on että paistamisen aikana leivästä pääsevät höyryt ulos.

Ennenkuin leivät laitettiin uuniin, täytyi muistaa laittaa kuumavesiastia uunin pohjalle tuomaan lisäkosteutta.

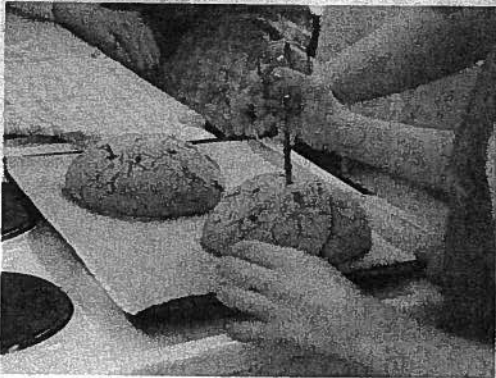
— Vesiasia ei välttämättä tarvitse leivinuunissa, sillä sen lämpö on erilaista, Tiitto täsmentää.

Pitkän paistamisen jälkeen alkoi keittiöllä tuoksu lämmin ja kotoisa ruisleivän tuoksu. Kurssilaiset olivat tuoneet mukanaan omat leivinliinansa, joihin valmiit leivät saatiin kiedottua jäähtymään ja kotiin vietäviksi.

Kurssilaiset tekivät reikäleipiä sekä tavallisia pyöreitä leipiä, mutta kaikki olivat yhtä maittavaa näköisiä. Vertailun



Osa leipojista teki juuren afusta asti leipäpaloista.



Leivän pisteleminen on makuussa, joka hoftuu eslm. vatka-  
men päällä.



Perinteet näkyvät silmäkin, ettel leivän päälle siveilty terveysrasvoja, vaan oikeaa voita kulul tuntuvaasti.



Lilja ja Päivi Töllil leipovat usein yhdessä. He tulivat hake-  
maan kurssilta mm. uusia ideoita.

Kursilla juteitlin paljon entte-  
aikojen ruleivivistä. Ennen oli  
tavallista viedä sonnileipä tuli-  
aisena, kun käytiin astutusreis-  
sulla.

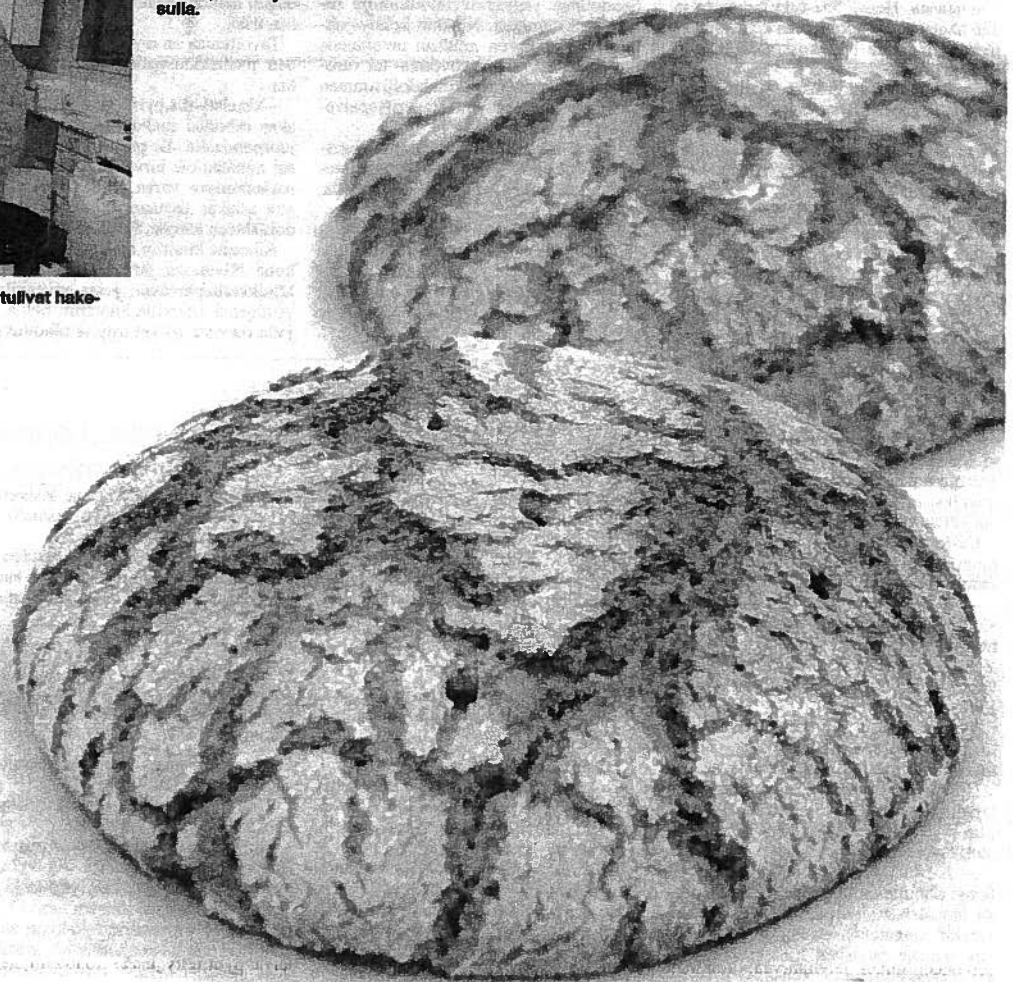
vuoksi maistettavaksi laitettiin suolaisempi  
sekä vähemmän suolainen leipä.

— Kaupan leivissä saattaa olla aika pal-  
jonkin suolaa. Perheellisten olisi helpompi  
säädellä leipiensä suolaisuutta, jos ne teh-  
täisiinkin itse. Lapset syövät kuitenkin ver-  
rattain paljon leipää, Tiitto arvioi.

Maistiasten ajaksi kurssiporukka hiljeni.  
Kommentteja heiteltiin mm. leivän ulkonä-  
östä sekä mausta, mutta lopputulos oli aina  
sama: hyvää on!

Leivän teossa on hyvä ottaa huomioon  
olosuhteet ja muut seikat, jotka vaikuttavat  
valmistamiseen. Esimerkiksi leivän nostat-  
tamiseen kuluu vähemmän aikaa kesäkuu-  
malla kuin talvipakkasella. Pitkä hapatusai-  
ka saa myös aikaan happamman leivän,  
ja isompi leipä vaatii tietenkin pidemmän  
paistamisajan.

Ruisleipäkurssin oli ideoinut Ruonan mat-  
kassa -hanke ja sen rahoitti Keskipiste-  
Leader.



# Kasiluokkalaiset seikkailivat maidon alkulähteillä

Kuva: Jarmo Tyyskä  
Laura SeppäLähetä palautetta toimittajalle



Kurkkaus apesekoittimen sisälle. Sekoitin tekee eläimille ruuan ja pukkaa sen matolle, jota pitkin ruoka kulkee eläimille.



**KÄRSÄMÄKI** Eipä arvannut **Nina Pesonen** vuosia sitten kasiluokalla ollessaan, että hänestä tulee joskus maatilan emäntä. Hän kävi rapsuttelemassa lehmiä muiden ikätovereidensa kanssa lisäksi tilalla Alarannalla. Kun nykyiset Kärsämäen kasiluokkalaiset jalkautuivat tutustumaan samalle tilalle, Nina oli heitä siellä vastassa miehensä **Pasi Prättälän** kanssa.

– Olin varmaan ainoita, jotka eivät olleet nähneet lypsyasemaa. Lehmistä tykkäsin, olin vähän hevostyttö. Kuljimme harjaamassa naapurin lehmiä paremman puutteessa, Nina muistelee.

Muovitossuihin ja valkoisiin suojahaalareihin pukeutuneet nuoret kiertävät navettaa kurkkien lypsyrobottiin ja apesekoittimeen. Kunnioitusta herättää iso, kohta kolmevuotias astutussonni Zorro, jonka nenässä on metallirengas.

– Se nukutettiin ja puudutettiin, kun rengas laitettiin, Nina vastaa nuorten kysymyksiin.

Rengas on hyvä olla, jotta sonnin saa tarvittaessa pysymään kiinni. Normaalisti Zorro on Ninan mukaan kiltti ja rauhallinen.– Kun sitä siirretään, karsinassa on normaalisti lehmä jo odottamassa. Kerran ei ollutkaan, ja se meinasi hajottaa koko karsinan. Tämmöistä lukkaa ei kepin kanssa ajeta. Se alkaa olla hyvin tietoinen omista naisistaan, Nina tuumaa.



# Tutustujasta voit uusia emantia

**Kasiluokkalaiset seikkailivat jäivän mailon lähteillä**

apsekoitettiin. Ammatinvalinta on kasiluokan alkana esillä paljon, eikä valintojen tekeminen ole helppoa, tietävät Mia Myllymäki, Anna Ruttunen ja Kirsi Kliskinen.

– Poliisiksi tai media-alalle, Mia suunnittelee. Ensimmäistä kertaa elänytä näytävällä olevan Eläinmyllymäki. Käsi ekavy tuon tuosta allittelemaan lehmän otsaa. Enääntä ei olisi. Riisan mielestä täysin poisuljettu ammatti.

– Olen haaveillut siitä pitkään, Riisan mielestä. Ajattelin mennä opiskelemaan ähviöitä jaksiksi tai joksikin semmoiseksi, Elsa kertoo.

**Kunnioitusta nuorissa heittää iso, kohta kolmevuotias astutusosasto Zorro, jonka nimellä on nautinnollinen puutaugijästelmän parannus ja ulkoarha. Nykyään eläimet eivät ulkoile ollenkaan.**

– Olin varmaan ainolta, jota eivät olleet nähneet lypsösemmaa. Lehmistä tykkäsin. Kulin vähän hevostyttö. Kullinime harjaamassa naapuriin lämpimän puuteesin, Nina muistelee.

Hän halusi puutarhuriksi, mutta jätti ikkunan koiran oirajaksi ja hevostenkin. Aupparokollun Nina lopulta ävi ja tapasi opiskelemaan.

Nina ei ollut voinut arjoittelijana Kangaskokolla, lopiskeli vielä lisääkin kaulustaan ja töissä hän lövi. Hän myös kunnian tekoukset koulutella. Maailmaa parista on hoitanut yhdessä koulusta 2002 lähtien.

– Omitan tämä vaihtelevaa Pasi pitää siitä, että päivät rat erilaista. Hän pohui, että ikkunoista voi seitsenpäiväinen työviiikko tympä.

– Itse siihen on totuttu ja vaurun. Tunus hullulta viikon päivän viikko, Pasi huoltaa.

**tuorisoinnin ja valkoinen enoijaalareihin pukeutuneita vintoriä kiertävä**



Sekoitin tekee eläimille ruuain ja pukee sen mattoja. Arto

– Sitä minä ootan kaikista eniten, loppuun saapoinin. Kun työ on tympää, se jää tekemättä, Nina puuskahtaa taallanrauhomusta.

Kesätöissä tilalla on Sami Meriläinen. Neljän kuukauden harjoittelua tekee agroluokassa. Myös vintoriä ja emäntä Helevi ja Kajmo kielentävää kaivataan tiloilta apuun.

– Joppyölmä tilalla on noin 70 jaksaman vintoriä löytyy nuorta kariaa. Uusi robotinavetta valinnistui muutama vuosi sitten.

Tulevaisuuden toiveissa Minalla on nautinnollinen puutaugijästelmän parannus ja ulkoarha. Nykyään eläimet eivät ulkoile ollenkaan.

– Monet pitävät sitä robotinavetasta haasteellisena. Tahan pitää olla riittävästi pieni, eikä sinne saa viädä ruokaa eikä vettä, jotta eläimissä ei ole ongelmia.

– Normaalisti se ei ole näin moivake, hiekkoihikin se se noo vään, että mmm, Nina naurattaa.

**Zorrolla on pian muutto edessä. Se on hyväksyminen ja Nina uskoo, että silloin löytyy uusi koti. Nuorilla se väsä oakskeen korvaati huonioria ja rapusuteluja ja kommentteja kun se on.**

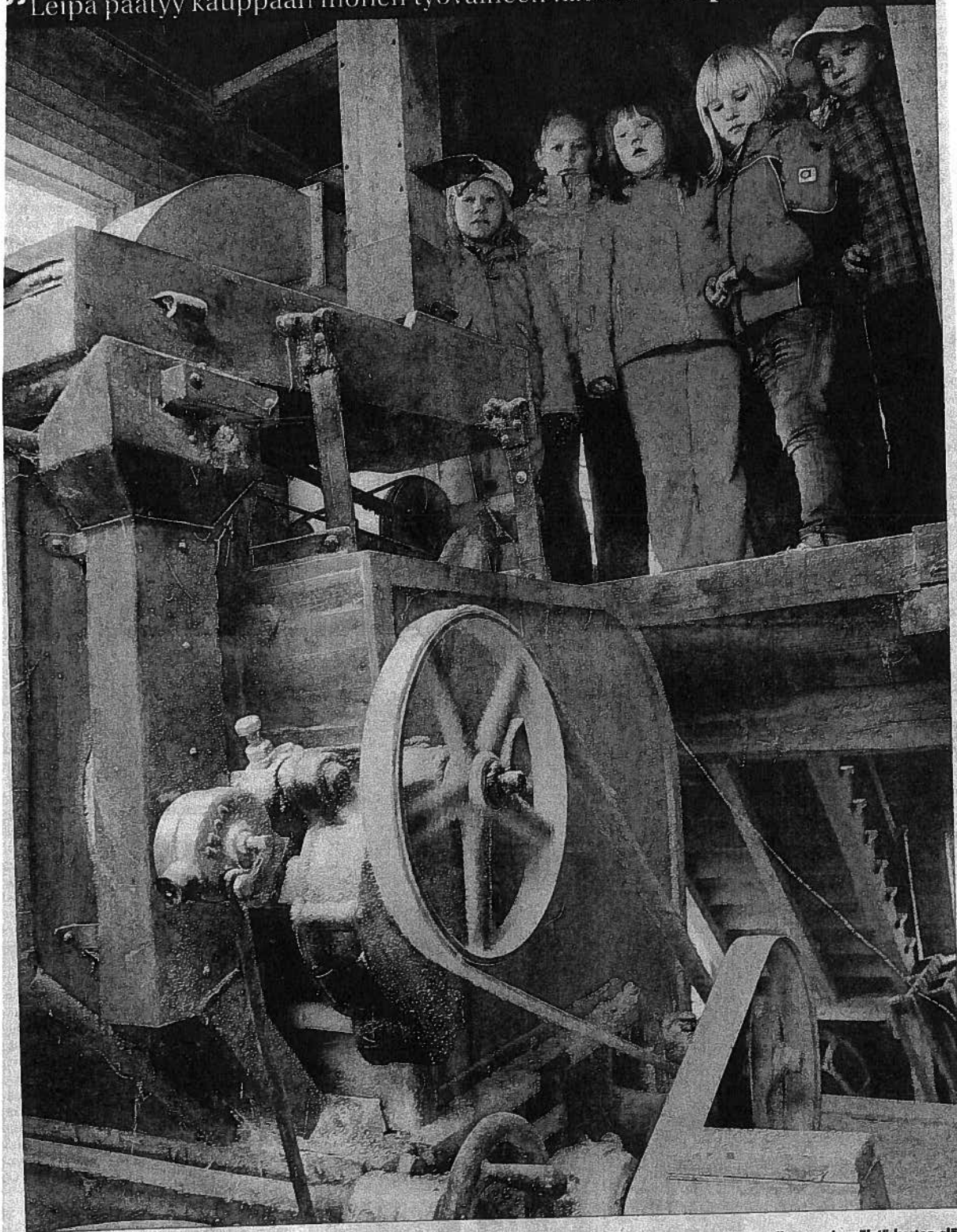
– Normaalisti se ei ole näin moivake, hiekkoihikin se se noo vään, että mmm, Nina naurattaa.

**Jatkajista ja ammattitraitissa työntekijöistä on maailloilla pulaa, joten tutustuttaminen alaan on tarpeellista. Nuoret vei maidon alkulähteille Ruusan Matkassa-hanke. Lisäksi porokka sai Valion alan ammattista.**

– Lisäkin tilalla isäntävain apuna huikkii muitakin. Matti

**”Jäljestä päin ei kannata suhauttaa deodoranttia, sitte se vasta haisee.”**

”Leipä päättyy kauppaan monen työvaiheen kautta.” Sirpa Vuolteenaho



1946 vuonna rakennettu mylly toimii yhä mitteli alkuperäisellä koneistolla. Osa Väliojan pienistä koululaisista pääsi myllyyn ensimmäistä kertaa elämässään. KUVA ANNIINA NISSINEN

## Päivä leivän jäljillä

**NIVALA** Kun Maliskylän sähkömyllyn myllynkivet jauhavat kuorittuja ohranjyviä jauhoksi, neljäkymmentä pientä silmäparia tuijottaa toimitusta herkeämättä.

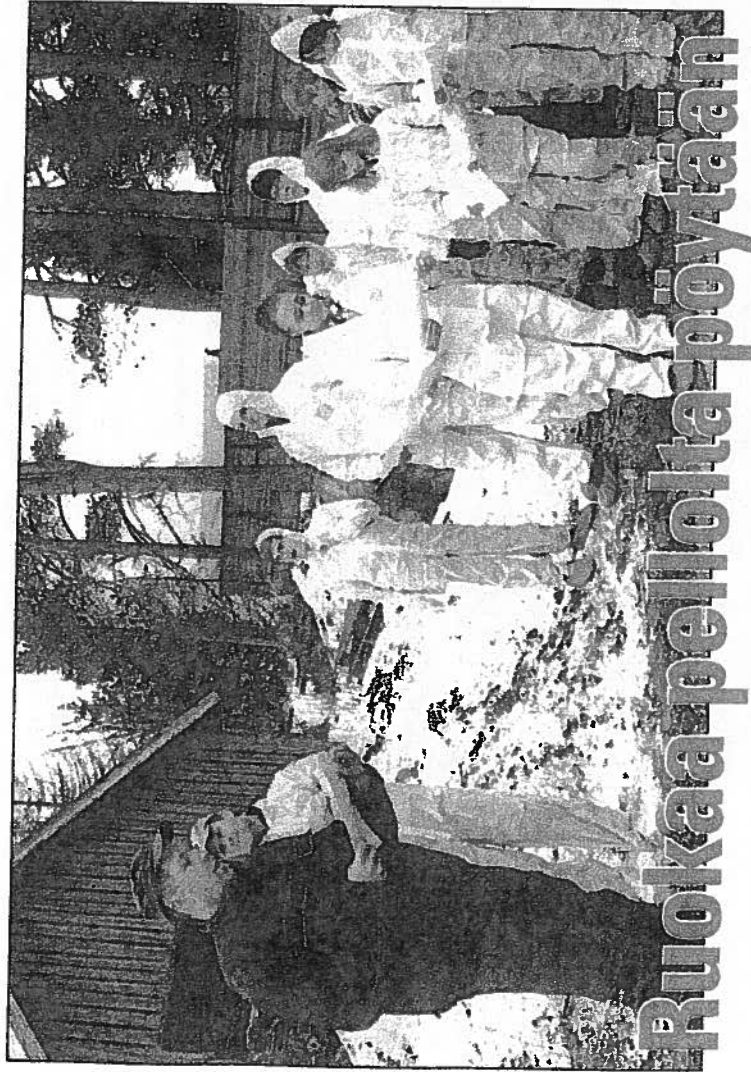
Haapajarvisen Väliojan kyläkoulun lapsilla oli jännittävä päivä, kun he

Iolta jauhoiksi asti. Myöhemmin syksyllä lapset leipovat jauhoista sämpylöitä, niin että koko leivän reitti konkretisoituu.

Tutustumispäivä oli osa ruuan matkassa -hanketta, jossa lapset pääsevät tutustumaan lähiruuan tuotantoon ja

Stu 2





## Ruokaa pellolta pöytään

LENTA NIEMI

Ruuan matkassa -hanke suuntautui menneenä maanantaina maidon ja lihan alkulähteille. Yliasteen 8. luokkalaiset matkasivat opettajiensa johdolla tutustumiskierrokselle, jonka ensimmäinen etappi oli Matti ja Tarja Sijjanderin lypsykarjalla Suonperällä.

Maatilla käsitteä 68 lehmää sekä nuorkarjaa (70 hiehoa ja vasikkaa). Maitomäärä on vuodessa noin 580 000 litraa ja evästä eläimille kuluu yli 1,7 miljoonaa kiloa. Sijjanderien tilalla on vuodesta 2004 asti ollut lypsyrobotti, joka on hoitanut lypsyajan tehtävät.

– Robotti lypsää keskimäärin 2,6 kertaa päivässä yhtä lehmää kohden. Ne lehmät, joilla on

enemmän maitoa, käyvät jopa neljä kertaa päivässä lypsällä, kertoi isäntä robotin toiminnasta.

– Lypsyrobotti on vähentänyt maatilain töitä huomattavasti. Normaalin lypsytoiminnan lisäksi kone seuraa mm. maidon väriä ja antaa merkinnän, jos jotain erikoista ilmaantuu. Pärijämme navettaoissa Tarjan kanssa kaksistaan. Tietysti mukana on yksi vakioiomittaja, joka tuntee talon tavat.

Maatilakäynnin jälkeen retkeläiset suuntaavat koululla ruokailun lisäksi Pohjolan Maidon meijerille Toholammille. Linjautossa istumisen aikana paikallisen tuottajajärjestön edustaja Marko Saartoala kertoi Ruuan matkassa -hankkeesta sekä

esitteli tilannetutkimuksen Data-

Tutustumiskäynnin aluksi Matti Sijjander kertoi taustatietoja maatilansa toiminnasta. Takana MTK Reisjärven varapuheenjohtaja Marko Saartoala, joka toimii myös Ruuan matkassa -hankkeen Reisjärven edustajana.

Koululaiset pääsivät tutustumaan Sijjanderin robotinavettaan. Navetan puolella riitti lehmillä ihmeteltävää, kun valkopukuiset henkiöt valtasivat rakennuksen.

kertoi emolehmistä sekä esitteli kylmäpihaton toimintaa.

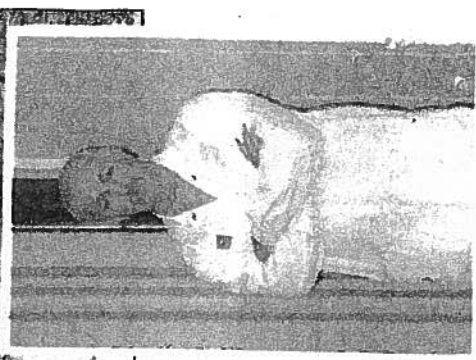
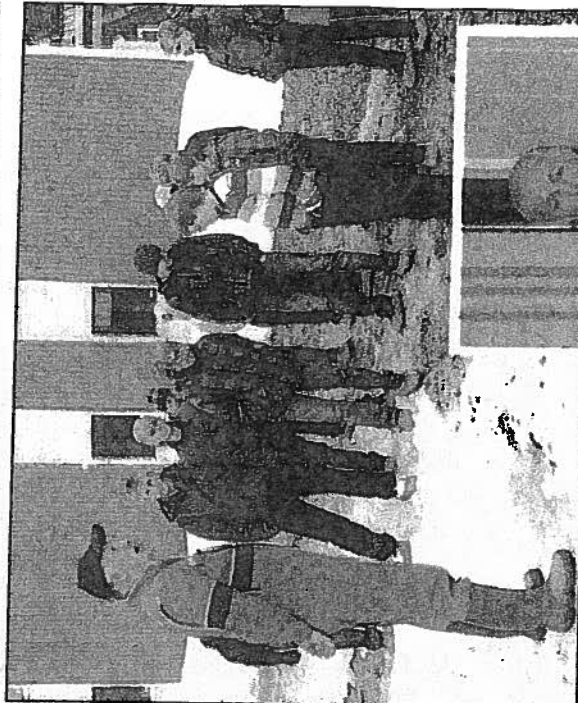
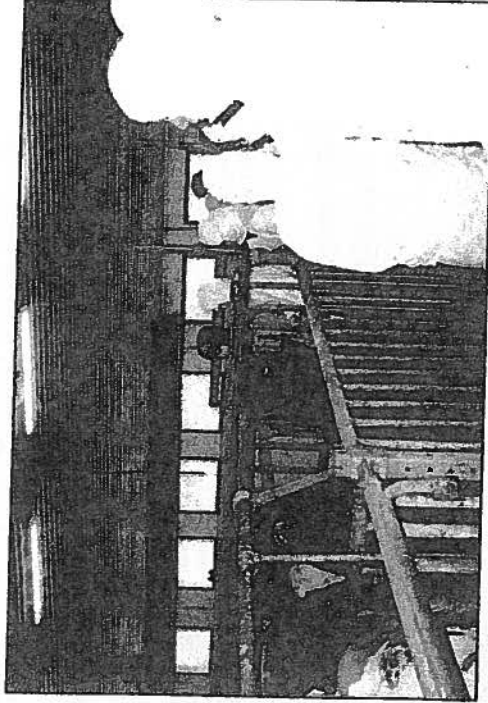
### Tutustuminen alku-tuotantoon ja lähiruokaan

Vuonna 2009 käynnistynyt Leader-rahoitteinen Ruuan matkassa -hanke tutustuttaa lapsia, nuoria ja kuituttajia alkutuotantoon ja lähiruokaan Reisjärven Haapajärvellä, Kärämäellä ja Nivalassa. Tavoitteena on jakaa oikea tietoa suomalaisesta elintarviketuotannosta ja saada nuoret hakeutumaan luonnonvara-alle.

Hankkeen keskeisin toimintamuoto on tiedottaminen ja erilaiset räätälöidyt Ruuan Matkassa -retket ja -matkat. Retket aloitetaan ruuan alkulähteiltä, pellolta tai navetasta, ja raaka-aineen reittiä pyritään seuraamaan myllyn tai meijerin kautta ruokapöytään asti. Esim. maidon, lihan, viljan, perunan tai porkkanan reittiin voidaan käydä tutustumassa.

Jukka Aho kertoi oppilaille emolehmistä sekä esitteli kylmäpihaton toimintaa maatilallaan Kangaskylällä. Kuva: Minna Aho.

Pohjolan Maidon meijerillä Toholammilla valmistusprosessin vastaava Tapani Lahnalampi kertoi tehtaan toiminnasta sekä juustojen valmistuksesta.



Vieraita vastaanottaneet tilat, mylly ja meijerit ovat olleet innokkaasti mukana kertomassa maatalan arjesta ja viljan ja maidon reitistä maatilalta kuluttajalle. Yrityksistä lähtivätkin helposti yhteistyökumppaneiksi sellaiset, joiden toimialalla oli suora yhteys esim. lähiruokaan.

Muut yhteistyötahot vaihtuivat aina sen mukaan mitä oltiin toteuttamassa. Yleensä oli helppo luoda yhteistyökuviot sellaisen toimijan kanssa, joka oli jo ennestään tottunut toimimaan joko lasten ja nuorten tai ylipäättään vierailijoiden kanssa. Hankkeeseen osallistuneiden koulujen rehtorit ja opettajat ovat olleet avainasemassa ottamalla haasteen vastaan ja antamalla oppilailleen mahdollisuuden erilaiseen koulupäivään ja asioiden oppimiseen aidossa ympäristössä.

Ihanteellisinta yhteistyö oli niiden tahojen kanssa, jotka itse ottivat hankkeeseen yhteyttä. Silloin motivaatio oli kummallakin osapuolella korkealla eikä asioita tehty vain muodon vuoksi vaan yhteiseen päämäärään pyrittiin samaa tahtotilaa hyödyntäen.

Niin ikään kaikki tiedotuslehden tekemiseen osallistuneet ovat olleet innokkaasti liikkeellä tärkeiden ajankohtaisten asioiden puolesta.

Yhteistyötä toisten hankkeiden kanssa ei useista yrityksistä huolimatta saatu syntymään. Harmi, sillä toisiaan täydentävät hankkeet olisivat yhdessä saaneet aikaan paljon enemmän.

Hankkeen yhteistyökumppaneita olivat

MTK-Haapajärvi  
MTK-Kärsämäki  
MTK-Nivala  
MTK-Reisjärvi

Haapajärven kaupunki  
Kärsämäen kunta  
Nivalan kaupunki  
Reisjärven kunta

Paikallisopas Maija Päivärinta  
Paikallisopas Matti Ruuttunen

Maatilat:  
Hakapellon tila, Nivala  
Kuuselan tila, Nivala  
Kujalan tila, Heikki Ohtamaa, Nivala  
Markku ja Vuokko Töllin maitotila, Nivala  
Pentti Pakolan ,aitotila, Nivala  
Iisakin tila, Kärsämäki  
Mäkrinteen tila, Kärsämäki  
Maatilamatkailu Jaakonaho, Haapajärvi

Uusikukkulan tila, Haapajärvi  
Kinnusen tila, Reisjärvi  
Siljanderin tila, Reisjärvi  
Ahon emolehmätila, Reisjärvi  
Sikarinki, Nivala-Kärsämäki

Kumisevan maamiesseura, Haapajärvi  
Osmo Halonen, Haapajärvi  
”Parkkilan kuivuriyhtymä”, Peräaho & Heikkilä Haapajärvi

HAI, Haapajärvi  
Nora Instituutti, Haapavesi  
agronomi-opiskelija Samuli Jauhiainen, Reisjärvi

Eläinlääkäri Jouko Tölli

Kunnanvaltuutettu, emäntä Sanna Isola, Haapajärvi

Jokilatvan opisto

Maliskylän sähkömylly  
Kotitarvemyllyläri Aaro Pietikäinen, Haapajärvi

Alakoulut:  
Kumisevan koulu, Haapajärvi  
Parkkilan koulu, Haapajärvi  
Välöjan koulu, Haapajärvi

Yläkoulut:  
Frosteruksen koulu, Kärsämäki  
Niva Kaijan koulu, Nivala  
Kisatien koulu, Reisjärvi

4H-Reisjärvi  
Nivalan Partio

Nivala Seura

Valio, Haapavesi  
Valio, Toholampi  
Pohjolan Maito

K-Supermarket, Nivala  
Kangaskylän pitopalvelu, Reisjärvi

MTK:n valtakunnallinen kummitila – hanke (materiaalia, malleja)  
Paikallinen (Nivala) Yhdistys hyvä kymmenen- hanke (yhteismarkkinointia)



## TULOKSET JA VAIKUTUKSET

### Tavoitteiden toteutuminen

Kohtuullisen monta hankkeen tavoitteista toteutui, vaikka läheskään kaikille tuotantoaloille ei räätälöityjä retkiä edes yritetty järjestää. Esimerkiksi lihan reitti oli aihe, johon ei löytynyt sopivaa tapaa esitellä sitä lapsille ja nuorille.

Lisäksi sikalat ovat tänä päivänä hyvin tarkkoja hygieniasta ja emakot usein stressiherkkiä, niinpä emme halunneet järkyttää sikaloiden rauhaa, vaan sikalavierailut jätettiin heti suunnitelmien ulkopuolelle.

Myöskään kananmunan tuotantoon ei panostettu lainkaan, koska kanojen pitäminen häkissä, vaikkakin virikehäkissä, on mielipiteitä jakava asia. Lisäksi kanalavierailut aiheuttaisivat kanoille kohtuutonta stressiä ja kanaloiden hygienia joutuisi turhan kovalle koetukselle.

Hanketoiminta on julkista ja avointa tekemistä ja tällä kertaa haluttiin keskittyä toimintaan, joka ei synnytä suuria ristiriitoja osallistujien joukossa. Tietenkin lihan- ja kananmunantuotanto ovat hyväksytyjä ja laillisia elinkeinoja monelle, mutta ne myös kovasti jakavat mielipiteitä, varsinkin nuorten keskuudessa. Varminta oli siis pysyä asioissa, jotka eivät kiusaannuta ketään.

Leivälle ja maidolle löydettiin mukavat toteutustavat ja ne todettiin toimiviksi. Leipä ja maito ovat jokaiselle suomalaiselle tuttuja ja jokapäiväisiä asioita, joista pääsee helposti liikkeelle. Toteutustapavaihtoehtoja löydettiin useita, joista jokainen on omalla laillaan toimiva riippuen kohderyhmästä.

Tavoitteiden toteutumiseen vaikutti myös se, että kesäaikana nuoria on vaikeampi tavoittaa ja taas talviaika ei ole parhainta tilavierailuaikaa. Todettiin myös, että kesäaikana on ylipäättään vaikeampaa saada ihmisiä liikkeelle kovin asiapitoiseen tekemiseen.

## Tavoitteiden toteutumisen tulokset ja vaikutukset

Kaikki hankkeen toteutuneet tavoitteet tuottivat hyvää mieltä ja onnistumisen iloa niin osallistujille kuin järjestelytehtävissä olleille. Retkien ja opintokokonaisuuksien suurinta antia on lasten ja nuorten luonnonvara-alaan liittyvän tiedon lisääntyminen, omaan lähiympäristöön havahtuminen ja maaseudun mieltäminen arvokkaaksi mahdollisuudeksi ja työpaikaksi.

Saavutettujen tavoitteiden vaikutus näkynee myös asenteissa molemmin puolin: nuoret ja kuluttajat arvostavat lähiruokaa ja maanviljelijöiden työtä ja maatilat taas kunnioittavat kuluttajia maksavina asiakkaina ja ymmärtävät, että ruuan tuotannon pitää olla avointa ja läpinäkyvää, jotta sitä voidaan arvostaa.

Toivottavasti onnistumisesta rohkaistuneina eri tahot uskaltavat jatkossakin viedä nuoria ja kuluttajia Ruuan Matkassa - retkille ja tarjota heille kosketuksen maatalon elämään, maatalousyrittäjyyteen ja elintarviketeollisuuteen.

## TOTEUTUKSEN ARVIOINTI

Hanke saavutti suurimman osan hankesuunnitelman tavoitteista, tässä ajassa ei ihan kaikkia suunnitelmaan kirjattuja tavoitteita olisi ehtinytkään toteuttaa.

Mitä tehtiin, tehtiin kunnolla ja niissä onnistuttiin. Saatu palaute oli positiivista.

Materiaalin tuottaminen kouluja varten jätettiin heti työlistalta pois, kun huomattiin, että materiaalia on tarjolla ja kaikkien saatavilla postikulujen hinnalla. Internettiä selaamalla löytää paljon eri-ikäisille suunnattuja materiaaleja ja erilaisia ruuan reitteihin liittyviä nettipelejä. ”Ei kannata tuhata aikaa pyörän keksimiseen, kun se on jo keksitty.”

Eniten toteutusta hidasti ihmisten ennakkoluulot ja hidas syttyminen asialle. Koulumaailma on tänä päivänä täynnä erilaisia kampanjoita, seikkailuita ja temaviikkoja. On selvää, että mitään muuta ylimääräistä ei enää kaivata, jotta ehditään välillä opiskellakin. Pienemmillä kouluilla on mahdollista reagoida nopeammin ja tarvittaessa muuttaa lukujärjestyksiä, mutta isommilla kouluilla pitää tällaiset asiat ajatella eritavalla ja jo pienilläkin lukujärjestyksen muutoksilla on iso vaikutus.

Lisäksi kouluilla tuntuu olevan käsitys, että yläkoululaiset ovat jo niin isoja, että heitä ei esim. navettavierailu kiinnosta. Yläkouluilla tällaisiin retkiin pitää suhtautua niin, että se on ennakoivaa ammatinvalintaa ja tarvittaessa reissuun voi yhdistää muutakin, syksyllä esim. ryhmäytymistä. Hankkeen retkillä tuli todistettua, että vaikka hankealue on maatalousvaltaista maaseutua, niin edes kaikki aikuiset ammatti-ihmiset eivät tiedä alueen tarjoamia elintarvike- tai luonnonvara-alan kouluttautumismahdollisuuksia saati sitten työllistymismahdollisuuksia.

Hankkeen raskaimmaksi työvaiheeksi koituikin löytää ryhmiä, joita voi viedä retkelle ja tutustumaan ruuan reitteihin.