

EDON NÄLKÄ

okapäivä, raakaruokaravintolat ja
oka. Ruokatietoisuus on nyt in, mutta
edemaailma sorkkii ruokaa?

E UUSINOKA
NA ZLOCHIN / 123RF STOCK PHOTO

HYÖNTEISIÄ ruokana? Oma
kiinnostus kysymykseen heräsi liki 10
votta sitten Aasiassa. Kun vuonna 2011 pa-
Funktionaalisten elintarvikkeiden (FFF) ke-
keskukseksi, aihe oli vielä liian vieras, mutta
kiinnostuksen levitessä saimme kumppanit ja
hyönteisten tutkimiseen.
Hyönteisten käyttö ruokaketjussa on hurjan kiinnostava
ka se saa ihmisissä aikaan vahvoja tunteita. Mika
on syötävää ja miksi hyönteiset koetaan niin vierai-
ta ne ovat läsnä kaikkialla? Tutkimuksessa selvitetään
kuluttajien suhtautumista hyönteisruokaan ja millä
tavoista saadaan hyväksyttävämpi osa arkipäivän ruo-
kasta. FFF:llä on aina painottanut ruoka-alan kehittämi-
tönsä hyönteisruoka on hyvä esimerkki siitä miten
ruokaa voidaan kehittää kestävällä tavalla.
Sanna Vähämiko, Funktionaalisten elintarvikkeiden
kehittämiskeskus, Tutkimuskeskus
Tutkimuskeskus: Hyönteiset
ruokaketjussa.

"TUTKIMME maamme sadon-
menetysten ja ruokakriisien eroja ja yh-
täläisyyksiä vastaaviin ulkomaisiin ilmiöihin
keskittyen ruuan riittävyteen ja ominaisuuksiin.
Monissa maissa kadot nostivat ruuan hintaa niin, ettei köy-
himmillä ollut siihen varaa. Suomessa elettiin suurelta osin
omavaraistaloudessa 1800-luvulle saakka, joten ruuan hinta ei ol-
lut useinkaan akuutein kysymys. Täällä nälänhädät johtuivat suora-
naisesti ruuanpuutteesta.

Toinen tutkimuskohteemme on hätäravinto eli ruuan korvikkeet, joil-
la on Suomessa ollut suuri merkitys. Männyin nilakerroksesta tehty pet-
tu oli yleisin hätäravinto, jota syötiin 1800-luvun lopulle asti Pohjois- ja
Itä-Suomessa normaaleinakin satovuosina. Ruuankorvikkeita oli kymme-
niä muitakin ja alueelliset erot korvikeravinnon koostumuksessa olivat
huomattavat. Hätäravintoon liittyi yleensä ongelmia, jotka herättivät
vilkasta yhteiskunnallista keskustelua. Vain harvat ruuankorvikkeet
vakiinnuttivat asemansa ruokavaliossa katovuosien jälkeen. Tällai-
sia poikkeuksia ovat muun muassa metsäsienet ja rönttöset, jot-
ka nykyisin tunnetaan kaimuulaisina perinnepiirakkoina."

Timo Myllyntaus, Suomen historia. Projektin
johtaja hankkeessa "Suomen kadot ja
nälkävuodet kansainvälisessä
kontekstissa".

"RUOKAPELLI"
hankkeessa kehitettiin alakou-
lukäisten lasten käyttöön tarkoitettua
RUOKAPELLI-ruokakasvatuspeliä, jonka
tavoitteena on lisätä lasten ja nuorten valmiutta
tunnistaa ruoan kriittisinä ja tiedostavina kuluttajina.
Yhteisesti ottaen ruokavalintoihimme vaikuttavat monet
tekijät kuten terveellisyys, ympäristönäkökulmat, maku,
alkuperä ja hinta. Näiden kaikkien sijoittaminen samaan
ostoskoriin voi olla haastavaa ja siksi RUOKAPELLI:ssä lapset
voivat harjoitella vastuullisten ruokavalintojen tekemistä peli-
ympäristössä.

Pelinkehitystä on tehty yhdessä noin viidensadan 4.-5.luok-
kalaisten ja heidän opettajiensa sekä monitieteisen asiantuntija-
ryhmän kanssa. Samalla olemme keränneet paljon informaatiota
siitä, mitä lapset ajattelevat ruoasta ja millaisin keinoin heille
suunnattua ruokakasvatusta kannattaa toteuttaa.

Yleisesti voi todeta, että lapset ovat todella kiinnostuneita
ruoasta ja itsensä sekä lähiympäristönsä hyvinvoinnista ja
kaipaavat aitoa keskustelua näistä aiheista."

Sanna Vähämiko, Brahea-keskus. Projektipääl-
likkänä RUOKAPELLI-hankkeessa.

RUOKAVALINTAON NÄLKÄ

arkkipäivä, raakaruokaravintolat ja...
 a. Ruokatietoisuus on nyt in, mutta...
 maailma sorkkii ruokaa?

USINOKA
 ZLOCHIN / 123RF STOCK PHOTO

HYÖNTEISIÄ ruokana? Oma...
 nostus kysymykseen heräsi liki 10...
 ma sitten Aasiassa. Kun vuonna 2011 pa-
 Funktionaalisten elintarvikkeiden (FFF) ke-
 keskukselle, aihe oli vielä liian vieras, mutta
 ma kiinnostuksen levitessä saimme kumppanit ja
 sen hyönteisten tutkimiseen.
 sten käyttö ruokaketjussa on hurjan kiinnostava
 ka se saa ihmisissä aikaan vahvoja tunteita. Mikä
 an on syötävää ja miksi hyönteiset koetaan niin vierai-
 ka ne ovat läsnä kaikkialla? Tutkimuksessa selvitetään
 en kuluttajien suhtautumista hyönteisruokaan ja millä
 keistä saadaan hyväksyttävämpi osa arkipäivän ruo-

...
 on aina painottunut ruoka-alan kehittämi-
 . Tässäkin hyönteisruoka on hyvä esimerkki siitä miten
saamme uusia keinoja elintarvikkeiden parantamiseen
keinoista, josta koko projektin ajatus sai alkunsa.
 Jaakko Korpela, Funktionaalisten elintarvikkei-
 den kehittämiskeskus, Tutkimuskeskus
 ni, miksen lisäksi "Hyönteiset
 ruokakassa"

"TUTKIMME maamme sadon-
 menetysten ja ruokakriisien eroja ja yh-
 täläisyyksiä vastaaviin ulkomaisiin ilmiöihin
 keskittyen ruuan riittävyteen ja ominaisuuksiin.
Monissa maissa kadot nostivat ruuan hintaa niin, ettei köy-
himmillä ollut siihen varaa. Suomessa elettiin suurelta osin
 omavaraistaloudessa 1800-luvulle saakka, joten ruuan hinta ei ol-
 lut useinkaan akuutein kysymys. Täällä nälänhädät johtuivat suora-
naisesta ruuanpuutteesta.

Toinen tutkimuskohteemme on hätäravinto eli ruuan korvikkeet, joil-
 la on Suomessa ollut suuri merkitys. Männyin nilakerroksesta tehty pet-
 tu oli yleisin hätäravinto, jota syötiin 1800-luvun lopulle asti Pohjois- ja
 Itä-Suomessa normaaleinkin satovuosina. Ruuankorvikkeita oli kymme-
 niä muitakin ja alueelliset erot korvikeravinnon koostumuksessa olivat
 huomattavat. Hätäravintoon liittyi yleensä ongelmia, jotka herättivät
 vilkasta yhteiskunnallista keskustelua. Vain harvat ruuankorvikkeet
vakiinnuttivat asemansa ruokavaliossa katovuosien jälkeen. Tällai-
sia poikkeuksia ovat muun muassa metsäsienet ja rönttöset, jot-
ka nykyisin tunnetaan kainuulaisina perinnepiirakkoina."

Timo Myllyntaus, Suomen historia. Projektiin
 johtaja hankkeessa "Suomen kadot ja
 nälkävuodet kansainvälisessä
 kontekstissa".

"RUOKAPELLI-
 hankkeessa kehitetään alakou-
 lukäisten lasten käyttöön tarkoitettua
 RUOKAPELLI-ruokakasvatusta, jonka
 tavoitteena on lisätä lasten ja nuorten valmiutta
 tunnistaa ruuan kriittisinä ja tiedostavina kuluttajina.
 Yleisesti ottaen ruokavalintoihimme vaikuttavat monet
 eri tekijät kuten terveellisyys, ympäristönäkökulmat, maku,
 alkuperä ja hinta. Näiden kaikkien sijoittaminen samaan
 ostoskoriin voi olla haastavaa ja siksi RUOKAPELLI:ssä lapset
voivat harjoitella vastuullisten ruokavalintojen tekemistä peli-
ympäristössä.

Pelikehitystä on tehty yhdessä noin viidensadan 4.-5.luok-
 kalaisen ja heidän opettajiensa sekä monitieteisen asiantuntija-
 ryhmän kanssa. Samalla olemme keränneet paljon informaatiota
 siitä, mitä lapset ajattelevat ruoasta ja millaisin keinoin heille
 suunnattua ruokakasvatusta kannattaa toteuttaa.
 Yleisesti voi todeta, että lapset ovat todella kiinnostuneita
ruoasta ja itsensä sekä lähiympäristönsä hyvinvoinnista ja
kaipaavat aitoa keskustelua näistä aiheista."

Sanna Vähämiko, Brahea-keskus. Projektipääl-
 likkönä RUOKAPELLI-hankkeessa.