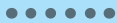


MAATA VILJELEMÄSSÄ

Suomessa on 48 000 maatilaa ja minun viljatilani on yksi niistä. Maatilan pinta-ala on Suomessa keskimäärin 47 hehtaaria. Tällä määrällä pystymme normaalina satovuonna tuottamaan viljat, perunat ja lähes kaikki perusjuurekset kotimaiseen kulutukseen.



Työssäni on kaksi palkitsevaa asiaa ylitse muiden. Pidän siitä, että joka kevät näen uuden kasvun ihmeen. Ja siitä, että saan olla mukana tärkeässä kotimaisen ruoan tuotantoketjussa.



Voisi kuvitella, että viljelijän työ on yksitoikkoista. Todellisuudessa se on kaikkea muuta. Jokainen vuosi on erilainen ja jokainen vuodenaika tuo mukanaan vaihtelevat työt.



Vuoden kiireisintä aikaa on kasvukausi kylvöstä sadonkorjuuseen. Silloin työkennellään pitkiä päiviä. Jokainen vaihe vaatii erilaisia toimenpiteitä, joilla kasvi saadaan pysymään terveenä ja kasvamaan hyvin. Kastelua, kun on kuivaa. Suojaa, kun on sateista ja kylmää. On pidettävä

huoli että kasvavat kasvit saavat riittävästi ravinteita kaikissa olosuhteissa. Myös välineet ja koneet on pidettävä kunnossa. Monessa mielessä siis ihan samoja asioita kuin meidän ihmistenkin huolenpidossa.



Talvella keskitytään erilaisiin asioihin. Silloin on aikaa opiskella uutta ja suunnitella tulevaa. Talvella muistellaan edellisen kasvukauden onnistumisia ja epäonnistumisia. Niiden pohjalta tehdään aina uudet suunnitelmat tulevalle kasvukaudelle. Talvella on myös aikaa yhdelle asialle, jota tässä ammatissa ei kesällä pysty tekemään: lomailulle.

Olen Heikki,
maatalousyrittäjä toisessa
polvessa. Olen kasvanut
maatilan töitä tehden,
mutta minulla on tähän
ammattiin myös agrologin
koulutus.



ELÄIMIÄ KASVATTAMASSA

Minun kasvattamoni lisäksi Suomessa on noin 124 broileritilaa, 1 300 possutilaa ja yli 3 000 nautatilaa. Niitä yhdistää yksi asia: eläinten hyvinvointi on niissä tärkeää ja sitä myös valvotaan.



Minun, kuten muidenkin eläinten kasvattajien työpäivä sujuu eläinten rytmissä. Aamu alkaa aikaisin työsuunnitelmalla. Päivittäin tehtäviä asioita on paljon. Eläinten on saatava riittävästi rehua ja vettä, eläinten vointi myös kierretään tarkastamassa säännöllisesti. Lisäksi hoidetaan tilojen siivousta ja muita käytännön asioita, kuten rehutilauksia.



Työhöni kuuluu myös maanviljely. Suurin osa kasvattajista haluaa itse tuottaa osan eläinten ruoasta. Minä viljelen broilereilleni vehnää, monet possutilalliset viljelevät viljojen lisäksi palkokasveja ja nautatiloilla puidaan kesällä heinää.



Eläinten kasvattaminen vaatii päivystystä ympäri vuorokauden. Onneksi erilaiset automaattijärjestelmät helpottavat työtä. Niitä ovat esimerkiksi ilmanvaihto ja lämmitys. Minä voin keskittyä mielestäni työni tärkeimpään asiaan, eli eläinten hyvinvoinnin varmistamiseen. Minusta on hienoa olla tuottamassa kotimaista lihaa, jonka kuljetusmatkat ja ympäristövaikutukset ovat tuontilihaa pienempiä.

• Suomessa tuotettua lihaa on turvallista syödä. Täällä eläimiä lääkitään vain silloin, kun ne ovat sairaita. Kuten ihmiset, Suomessa myös eläimet saavat kasvaa luonnollisesti hyvän ravinnon voimin. Suomessa lihantuotantoa koskeva lainsäädäntö on yksi maailman tiukimmista. Täällä lait ja tilojen omavalvonta turvaavat, että eläinten hyvinvointi perustuu niille luontaisiin elinolosuhteisiin ja virikkeisiin.

Olen Ritva,
broilerinkasvattaja ja
yrittäjä. Työni rytmittyy
eläinten ehdoilla,
ja saan iloa niiden
hyvinvoinnista.

Kot? Kot!



RAAKA-AINEITA VALMISTAMASSA

Kun vihannekset päätyvät ruokatehtaaseen, ne pestään, kuoritaan ja pilkotaan valmiiksi, jonka jälkeen ne pakastetaan. Pakastaminen takaa, että voimme täällä Suomessa syödä oman maan kasviksia keskellä talveakin. Mitä nopeammin kasvis saadaan pelloilta pakkaseen, sen paremmin siinä säilyvät vitamiinit, ravintoaineet ja maut. Esimerkiksi kotimainen herne on pakkasessa jo kahden tunnin kuluttua sen puimisesta.



Eläinten kohdalla tie keittiöihin kulkee teurastamon kautta. On tärkeää, että eläimet kuljetetaan ja teurastetaan niille turvallisella tavalla. Siksi Suomessa näitä töitä saavat tehdä vain koulutetut ammattilaiset, joiden toimintaa lisäksi eläinlääkärit valvovat.

Kun teurastamon ammattilaiset ovat leikanneet lihan osiin, ne kuljetetaan ruokatehtaisiin, joissa liha valmistetaan erilaisiksi tuotteiksi. Senkin jälkeenkin voimme kunnioittaa eläimiä, joiden lihaa syömme. Se tarkoittaa, että ruoka valmistetaan huolella ja sitä ei heitetä missään vaiheessa hukkaan.



Oli raaka-aine sitten kasviksia tai lihaa, ruokatehtaiden ammattilaiset tietävät miten niitä käsitellään oikein. Puhtaus on puoli ruokaa kaikissa keittiöissä! Valmistamisen lisäksi tehtaissa suunnitellaan reseptejä – siellä seurataan tarkasti sitä, mitä me suomalaiset haluamme syödä.



Tässä vaiheessa ruokaketjua on tarvittu jo monta ammattilaista. Kun syömme suomalaista ruokaa, se tarjoaa työtä ihmisille.



Me ruokatehtaan ammattilaiset pidämme huolen, että tuottajien kasvattamat raaka-aineet valmistetaan vastuullisesti keittiöiden käyttöön.



RUOKAA VALMISTAMASSA

Ennen kuin pääset odotetulle lounastunnille, tarvitaan vielä muutamia tärkeitä ammattilaisia. Kaikissa kunnissa ja kaupungeissa on päättäjät sille, millaista ruokaa kouluissa syödään ja mistä raaka-aineet tilataan. Sen sinunkin koulusi kokit valmistavat raaka-aineet aterioiksi.



Ammattikeittiöissä työ on paljon enemmän kuin ruoan valmistusta ja maustamista. Siellä on osattava myös monenlaiset erikoisruokavaliot ja niiden mukaisten aterioiden valmistaminen. Onhan kouluruoan tärkein tehtävä olla maukasta ja ravitsevaa ihan kaikille. Koko koulu jaksaa lounaan voimalla pitkät koulupäivät ja usein harrastuksetkin. Lisäksi työhön kuuluu, että ruoka on aina kauniisti esillä ja helposti otettavissa.

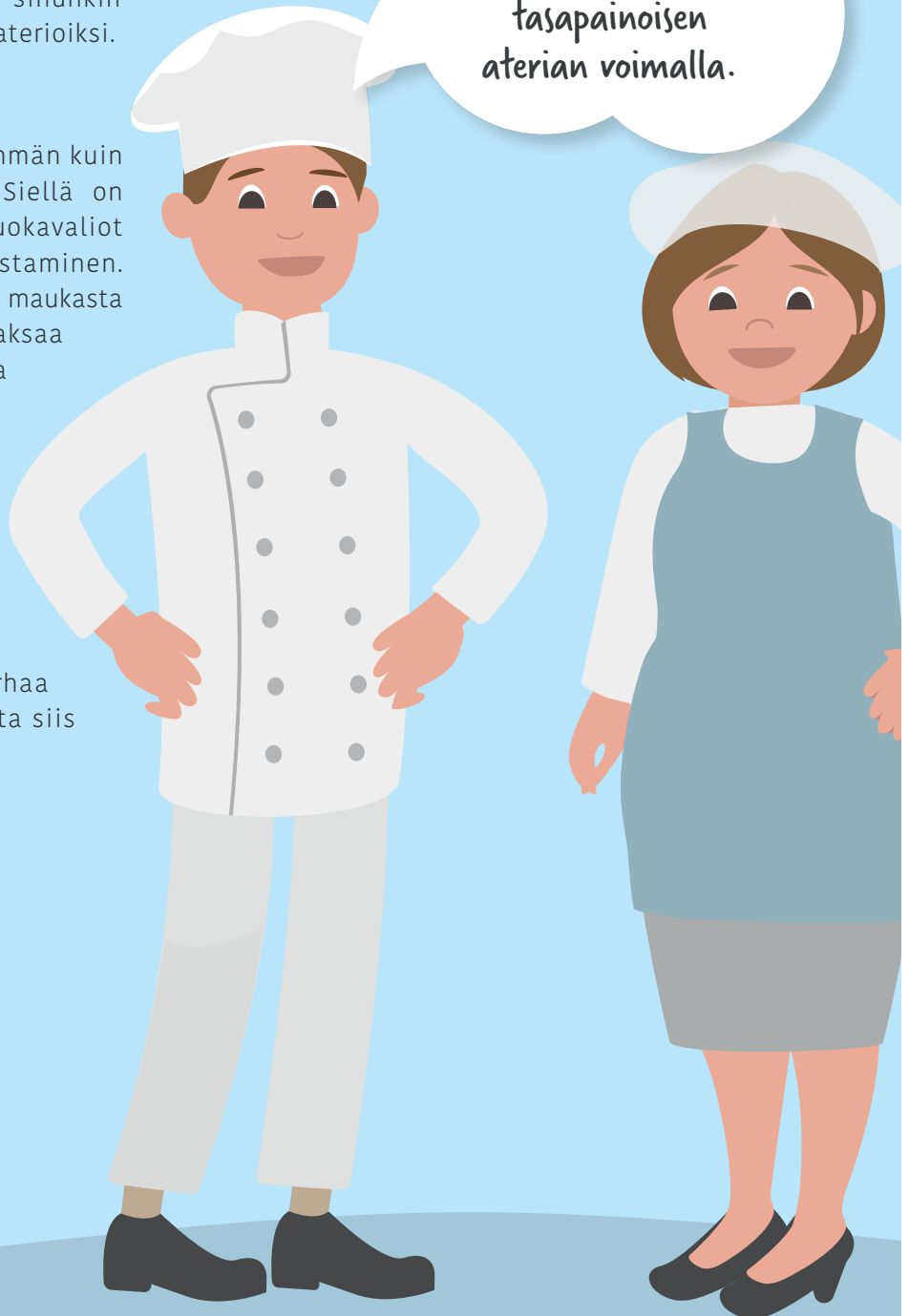


Kun raaka-aineet ovat hyviä ja ruoka maukasta, se on ilo tarjoilla ja syödä. Meidän kaikkien vastuulla on, että turhaa ruokahävikkiä ei pääse syntymään – ota siis se mitä jaksat syödä.



Tyhjät lautaset ovat myös paras kiitos keittiön ammattilaisille!

Me keittiön ammattilaiset pidämme huolen, että sinäkin jaksat pitkän päivän tasapainoisen aterian voimalla.



KOTIMAISIA KASVIKSIA



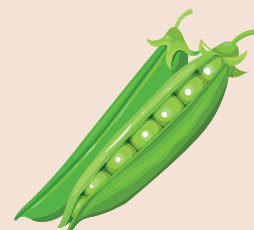
PERUNA

Peruna on Suomen suosituin juures. Maan alla kasvavat mukulat ovat hyvää ravintoa, ja lisäksi perunaa on helppo valmistaa monessa muodossa. Sen sisältämistä hiilihydraateista energia vapautuu hitaasti, joten veren sokeripitoisuus pysyy tasaisena.



PORKKANA

Porkkana on Suomen toiseksi suosituin juures. Toisinkuin perunaa, porkkanaa voi rouskutella raakanakin. Suomessa viljellään ylivoimaisesti eniten tuttua oranssia porkkanaa, mutta tiesitkö että porkkana voi olla myös keltaista, valkoista tai violettiä? Porkkanassa on paljon hyödyllistä betakaroteenia eli A-vitamiinin esiastetta.



HERNE

Herne on vanha viljelykasvi, jota on syöty jo tuhansia vuosia. Se kylvetään maahan aikaisin keväällä, ja kauniisti kukkiva herne kasvaa jopa metrin korkeuteen. Herneestä syödään siemenet, jotka kasvavat palkojen sisällä. Ne sisältävät runsaasti proteiinia sekä B- ja C-vitamiinia.



PUNAJUURI

Punajuuri on nimensä mukaisesti juures, mutta sen maan päällä kasvavat lehdet ovat myös syötäviä. Punajuuri tunnetaan voimakkaasta väristään, ja sen väriainetta käytetäänkin myös elintarvikkevärinä. Maukas juures sisältää paljon mm. kalsiumia, magnesiumia ja folaattia, jota me suomalaiset saamme ravinnosta usein liian vähän.



LANTTU

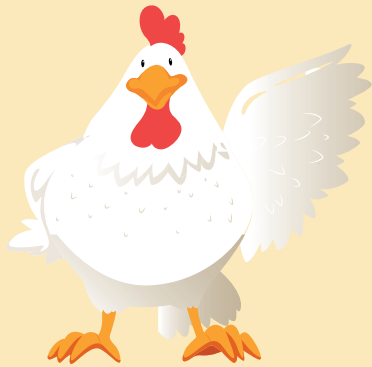
Lanttu on pohjoismaissa suosittu juures, sillä sitä voidaan viljellä Lapin korkeudellakin. Sen maku muistuttaa hieman kaalia. Lanttu onkin alunperin kaalin ja nauriin risteymä. Kuten porkkanaa, myös lanttua voi syödä raakana tai kypsytettynä. Lantussa on runsaasti betakaroteenia ja C-vitamiinia.



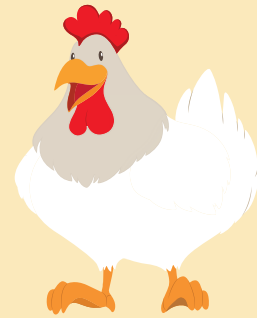
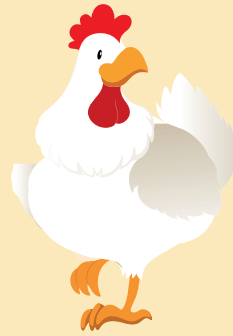
PINAATTI

Tummanvihreistä ja ruttuisista lehdistä tunnistettava pinaatti on todellista voimaruokaa. Siitä saa paljon rautaa, joka auttaa jaksamaan. Sama muuten pätee kaikkiin vihreisiin kasveihin. Pinaatti on yksi harvoista viljelykasveista, jolla on Suomessa kaksi satokautta. Ensimmäinen sato korjataan kesäkuussa ja toinen syksyllä.

MAATILAN KASVATTEJA



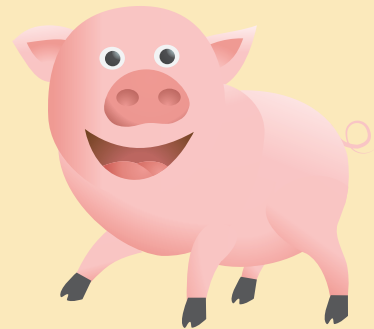
BROILERI



Broilerin elämä alkaa tietysti munasta, josta hautomakoneet saavat untuvikot kuoriutumaan noin 21 vuorokaudessa. Kuoriutumisen jälkeen untuvikko siirretään hautomosta kasvattamoon. Suomessa broileri kasvaa vapaana lattialla, joka on peitetty turvepehkulla tai muulla kuivikkeella, ja jossa niille tarjotaan lajille tyypillisiä virikkeitä. Broilerin elinkaari on noin 5–6 viikon mittainen.

SIKA

Kun porsas syntyy, se merkitään heti tilakohtaisella numerosarjalla, jolloin tiedot sen kotitilasta välittyvät eteenpäin ja siitä voidaan kerätä yksilöityä tietoa. Porsas elää emakon kanssa noin neljän viikon ajan, minkä jälkeen se siirretään välikasvatusosastolle kasvamaan. Noin yhdeksän viikon ikäisenä ja 30-kiloisena se jatkaa lihasikalaan loppukasvatukseen, eli noin 5–6 kuukauden ikäiseksi ja 100-kiloiseksi.



LEHMÄ

Vasikka syntyy joko maito- tai emolehmätilalla. Maitotilalla syntyneet vasikat vieroitetaan heti emostaan ja ne kasvavat ryhmäkarsinassa yhdessä muiden vasikoiden kanssa noin viisi kuukautta. Emolehmätilalla syntynyt lihavasikka taas laiduntaa emonsa kanssa yhdessä noin puolen vuoden ikään asti. Sitten vasikat yleensä siirretään lihan tuotantotilalle loppukasvatukseen, kunnes ne ovat 12–16 kuukauden ikäisiä.