

2/2010

48. VUOSIKERTA
HELSINGIN YLIOPISTON
SATAKUNTALAINEN OSAKUNTA

KARHUN- KIERROS



Puolitäysi eineshylly

Ankara lakkokevät tyhjensi ruokakauppojen hyllyt. Siinä, että leivän ja kaljan kaltaiset peruselintarvikkeet uhkaavat loppua marketeista, ei varmaankaan pitäisi olla mitään hauskaa, mutta minä löysin syyn iloita tukalasta tilanteesta.

Kokemukseni kauppojen einestarrjonnasta ovat ohuet, mutta eräänä aamuna oli pakko käydä hakemassa evästä töihin. Kroonista päättämättömyyttä potevana en keksinyt alkuunkaan, mikä voisi maistua lounaaksi. Onneksi elintarviketyöläisten liitto oli helpottanut valintaani. Hyllystä löytyi tasan kolmea erilaista valmisruokaa, joista nappasin mukaani maukkaimman: kebabkiusauksen.

Asioinnin helppous mykisti. Yleensä käyden kaupassa päivittäin jopa minuutteja toinen toistaan hankalampien valintojen tekemiseen. Patonkia vai sämpylöitä? Magnum valkosuklaa vai Classic kermatoffee? Nyt pystyinkin poimimaan hyllystä sen, mitä siellä sattui olemaan - ilman arpomista tai jossittelua.

Globaali kulutusyhteiskunta on totuttanut äärettömään tuotevalikoimaan, mutta siitä tulee yleensä hyö-



© Marcus Söderlund

dyntäneeksi vain murto-osan. Uuden rinkan etsiminen viime kesänä oli piinallista: kauppojen kaikki 50 eri mallia vaikuttivat kutakuinkin samanlaisilta, mutta silti niiden joukosta piti löytää absoluuttisesti paras. Silloin mietin, miten paljon aikaa säästyisi, jos eläisinkin niukassa suunnitelmataloudessa. Aina-kaan rikkavalikoiman kaventuminen ei olisi heikentänyt elämänlaatuani – päinvastoin.

Harmi vain, että elintarvikkeiden kohdalla loputtomista vaihtoehtoista on myös oppinut nauttimaan. Ruoan moninaisuus tuo oikeasti vaihtelua elämään, toisin kuin kerran 10 vuodessa hankittavien kestokulutustavaroiden. On kiehtovaa löytää jokaisella kaupa-

reissulla leipälaatu, jota en ole maistanut. Samalla voin katsoa nenänvaralta pitkin niitä, jotka syövät 365 päivänä vuodessa Vaasan ruispaloja. Uusien kokemuksen nälkä onkin vähitellen tehnyt minusta tuontioluita ja eksoottisia juustoja harrastavan ruokasnobin, mikä ei ehkä ole pelkästään positiivinen juttu.

Elitismiin sortuminen on luultavasti aika luonnollista. Nyky-yhteiskunnassa oppii ihan huomaamattaan rakentamaan identiteettiään kulutusvalintojen kautta. Elintarvikelakko pani kuitenkin miettimään, pitääkö sitä aina olla niin pahuksen yksilöllinen. Ulkoa sanellut välttämättömyydet voivat olla yllättävän vapauttavia nekin. Etenkin, jos aikaresursseja siirtyy pakonomaisesta uuden kokeilusta muualle.

Pelkäänpä silti, että kerään jatkosakin huvittuneita katseita juomalla Belgiasta rahdattua pintahiivaolutta tiimalasinmuotoisesta tuopista. Välillä on mukava takertua tuttuun ja turvalliseen, mutta jos joka kerta tilaan baaritiskillä pelkän ison kolmosen, katoaa elämästä jokin olennainen maku. Tai oikeastaan aika montakin.

Ilkka Kärriylä

KARHUNKIERROS. Helsingin yliopiston Satakuntalaisen Osakunnan tiedotuslehti. Perustettu vuonna 1963. ISSN 1239-1913.

Julkaisija: Satakuntalainen Osakunta, Lapinrinne 1 A5, 00180 Helsinki, (09) 6958 5256, www.satakuntalainenosakunta.fi. **Päätoimittaja:** Ilkka Kärriylä, paatoimittaja@satakuntalainenosakunta.fi. **Tätä lehteä tekemässä:** Samu Heino, Riikka Kinnunen, Miikka

Koskinen Minna Kulmala, Elina Lähdeniemi, Anna Rintala, Tytti Rintanen, Salla Seppälä, Kari Vanhatalo, Miia Viinamäki, Anu Välimäki. **Kannen nimiö:** Kalle Järvenpää. **Kannen kuva:** Samu Heino. **Taitto ja ulkoasu:** Ilkka Kärriylä. **Painos:** 310 kappaletta.

Paino: Tikkurilan paino, Vantaa.



Tässä numerossa

4 Q:n qulma

5 Osakuntauutiset

6 Miksi mennä merta edemmäs ravintolaan?

Satakuntatalon nurkilla piisaa ruokapaikkoja.

8 Kokki nollanen

Ruokaummikko haute cuisinen pyörteissä.

12 Voiko geenejä syödä?

Geenimuunnellut elintarvikkeet: uhka vai mahdollisuus?

15 Piltti-pojasta makkaramieheksi

Syömistä säätelee muukin kuin nälkä.

18 Kosmopoliitti vai krantt?

Miltä maistuu ruokakulttuurishokki?

20 Jazz saapuu kaupunkiin

Jyrki Kangas siirtyi Kirjurinluodolta Helsingin ytimeen.

23 Satakuntalainen keittokirja

Hpj vihkii lukijat lasagnen saloihin.

24 Volber

Ikimuistoinen vappu Tartossa.

Q:n qulma



Osakunta toimii myös lomien ajan kesäokien merkeissä pelaillen mölkyä ja minigolfia, viettäen piknikkejä, ja joskus tulee jopa grillattua. Isompia juttuja kesällä ovat Satakunnan kansansoutu (Jopa kahden veneen voimin tänä vuonna), Juhannus Sipin mökillä ja kesäretki Siikaisten kuntaan. Viikko Juhannuksen jälkeen vietetään yhteisosakuntalaisia kesäpäiviä VSO:n ja ÅN:n kanssa.

Osakunta osallistuu myös SuomiAreena tapahtumaan heinäkuussa markkinoimalla itseään pöytäjuhlien merkeissä Porissa Eetun aukiolla. SuomiAreena-tapahtuma jatkaa hyvin vuoden takaista Satakunta senaattitorilla tapahtumaa mahdollistaen myös tänäkin vuonna Osakunnan näkyvyyden ulkopuolelle ja tunnettavammaksi tekemisen. Pääorganisaattorit Anu Välimäki ja Antto Saarenmaa ovat vieneet tapahtumaa eteenpäin ja SatOsta annetaan kuva iloisena ja elinvoimaisena opiskelijajärjestönä. Tunnettavuus on tärkeä asia ja sen eteen tehdään töitä joka sektorilla Osakunnasta Satalinnan Säätiöön.

Pari sanaa Säätiöstä. Osakunnan taustavoimassa Satalinnan Säätiössä on tapahtunut suuria muutoksia. Monivuotinen Satakuntatalon vuokralainen Sodexho on vaihtumassa uuteen Peter Walch:n Share catering yritykseen. Kiitän Osakunnan puolesta Sodexhon ravintolapäällikköä Jani Hyrkästä hyvästä yhteistyöstä juhlien järjestelyissä ja myötämielisestä suhtautumisesta tilojen käyttöön. Juhlasalin ja ravintolan uuden vuokralaisen toivotan tervetulleeksi Satakuntataloon.

Muutoksen myötä Satakuntatalosta tulee ympärivuotinen satakuntalaisten ylioppilasasuntola. Tämä vaikuttaa Osakunnan toimintaan ja sillä on varmasti vaikutuksia Talon ilmapiiriin. Edellä mainittujen muutosten tavoitteena on pyrkiä rakentamaan Satakuntatalon brändiä ja lisätä osakuntatalomme houkuttelevuutta opiskelijapiireissä.

Jätetään kuitenkin vakavat ja tylsät aiheet taakse ja puhutaan vapusta. Vappu tuli ja meni. Osakunta juhli pe-

rinteisin menoin, mutta minä ja kuusi muuta satolaista olimme ystävyysjärjestömme ÜS Raimlan vieraana Tartossa. Yhdeksän Helsingin vappua kokeneelle matka oli piristävä ja mielenkiintoinen kokemus. Kehotan ihmisiä lähtemään vuoden päästä samanlaiselle matkalle. Raimlan esimees Siim Lokko toivotti lähtiessämme kaikille satolaisille mukavaa kevättä ja tulevaa kesää. Vastaanotto oli lämmin, mutta olut oli kylmää, ja mikä parasta... halpaa!

Raimla järjestönä voi hyvin. Uusia jäseniä tulee tasaisesti ja määrät nousevat vuosittain. Nyt olisikin Osakunnalla paikka lujittaa ja parantaa suhteita tuohon suuntaan. Vuonna 2012 tulee kuluneeksi 50 vuotta ystävyyssovimuksen solmimisesta järjestöjemme välillä. Tuota voisi juhlia ja polkaista ensi talvena alulle juhlavuosi 2012 -suunnittelut!

Mukavaa kesää toivottaen, Q

Satakuntalainen Osakunta osallistuu SuomiAreena -tapahtumaan.

SuomiAreena on yhteiskunnallinen kesätapahtuma, jonka pääjärjestäjiä ovat MTV3 ja Porin kaupunki. Tapahtuma järjestetään Pori Jazz-festivaalin kanssa samanaikaisesti Porissa 19.-23.7.2010. Satakuntalainen osakunta kutsuttiin mukaan elävöittämään tapahtumaa ja tuomaan esiin nuorten näkökulmia. Osakunnan keskustelutilaisuus on tiistaina 20.7. klo 17.00 Porin Eetunaukiolla.

Lähtökohtana tapahtumaa suunniteltaessa on ollut järjestää jotain muuta kuin perinteinen paneelikeskustelu. Sen sijaan, että korokkeelle nostettaisiin muutama puhuja kertomaan totuuksia, istutetaan tilaisuuteen saapuvat kutsuvieraat, entiset ja nykyiset osakuntalaiset sekä osa yleisöstä, keskustelemaan keskenään. Pöytäkeskusteluihin mahtuu yhteensä noin 70 henkeä.

Opiskelijoiden näkökulmaa avaavien puheenvuorojen ja vapaan keskustelun ohella tarkoituksena on esitellä myös pala akateemista juhlaperinnettä. Lauluihin osallistujat johdattaa osakunnan seniori, Tohtori Johannes Tiusanen. Käytännön syistä viinillä skoolaamisen sijasta kohotamme maljoja satakuntalaisen pientilan limonadilla.

Tilaisuus kestää noin puolitoista tuntia. Osakuntalaisia kaivataan paitsi pöytiin keskustelemaan, myös pöytien läheisyyteen jututtamaan ihmisiä, jotka eivät pöytäseureisiin mahdu osallistumaan. Pukeutumiskoodina on sään mukainen smart casual ja ylioppilaslakki.

Tapahtumasta kiinnostuneita pyydetään ilmoittautumaan sähköpostitse osoitteeseen areena@satakuntatalo.fi.

ANU VÄLIMÄKI

Osakunnan kesäohjelmaa

Osakuntaelämästä ei tarvitse jäädä paitsi lomillakaan. SuomiAreenan lisäksi SatO tarjoaa kesään monenlaista aktiiviteettia.

11.6.-13.6. Talkoot Sipin mökillä. Ohjelmassa seinien maalausta sekä katon puhdistusta. Osallistujille tarjolla purtavaa!

25.6.-27.6. Juhannus Sipin mökillä.

2.7.-4.7. Åbo Nationin, SatOn ja VSO:n Kesäpäivät Punkkalaitumella, VSO:n kuraattori Teemu Halmeen mökillä.

16.7.-18.7. Satakunnan kansansoutu Sastamalasta Poriin. Osakunta osallistuu kahden veneen voimin.

Lisäksi kesäokeja järjestetään joka toinen keskiviikko vaihtuvien teemojen, seuraava vuorossa 14.6. Kannattaa myös muistaa, että pääkaupungissa osakuntalaisia palvelee Lapinrinne 1 E1:stä löytyvä Kesäviisi.

ILKKA KÄRRYLÄ



kuolemattomat

Tällä palstalla esitellään osakunnassa viime aikoina lentäneitä viisauksia.

Lähetä omasi osoitteeseen
paatoimittaja@satakuntatalo.fi

”Tällä kertaa hanurisi voi levätä.”

-Toiminnanjohtaja Pommikselle Säätiön 60v juhlien suunnittelun lomassa.

”Kakkosen hälyttimet pärähti soimaan.”

- Kippe perustelee vessapaperia korvissaan 28.3.2010

”Jos molemmat isäsi olivat miehiä, tuskin sinäkään voit saada lapsia.”

- Mkpaa Vuosijuhlan silliksellä 28.3.2010

”Salottisipuli on sellanen homonnäköinen sipuli”

-Elina H. 16.4.2010

”Mullakin on marimekkopussukat. Kävin tatuojalla.”

-Honksu viroon menevällä lautalla 29.4

Miksi mennä merta edemmäs ravintolaan?

TEKSTI: ELINA LÄHDENIEMI

KUVITUS: SALLA SEPPÄLÄ

Satakuntatalo on paitsi viihtyisä koti monelle osakuntalaiselle, myös parhaalla paikalla, kun pienen opiskelijan mahaa alkaa kurnia. Olipa tarve krapulamätölle, kunnon lounaalle tai perhepäiväalliselle, ei Talolta tarvitse lähteä 500 metriä kauemmas. Valintaa helpottaakseen Karhunkierros tarjoaa oppaan SatOn lähiravintoloihin.

Mount Everest Lapinlahdenkatu 17

Tämän lähemmäs ei enää pääse. Päivän ruokalistaa voi käydä haistelemassa C-rapussa ennen lopullista valintaa. Kuten muissakin nepalilaisissa ravintoloissa, myös Mount Everestissä ruokalista on pitkä: pelkkiä pääruokia on kokonaiset 75 kappaletta. Vanhemmilta osakuntalaisilta kannattaa siis kysellä ruokasuosituksia. Take away -annoksista saa 10% alennusta, mutta paikan päällä syödessä saa eteensä peltilautasen. Kokemisen arvoinen juttu sekin.

Mitä syödä: Swadilo Khukuro, kanaa tomaatti-juusto-kermakastikkeessa, 15,50e



Shanghai Kitchen Lapinrinne 2

Hämäävästä nimestään ja hiukan hämärästä ulkonäöstäänkin huolimatta aasialaiseen tapaan siisti ja miellyttävä sushipaikka aivan bussipysäkin vieressä. Luvassa halpaa sushia, nopeaa palvelua ja söpö soijakala. Ei pärjää Ichibanin sushille maussa, mutta aina tälläkin mahansa täyttää, kun sushihimo iskee eivätkä jalat jaksa Kamppiin asti jonottamaan.

Mitä syödä: Pieni lounas: 10kpl sushia, 7,90e



Zio Pepe Lapinlahdenkatu 25

Kaikkien aikojen SatO-klassikko, joka ei koskaan petä. Takahuoneesta kantautuva italiankielinen rupattelu ei ainakaan laske paikan viihtyisyyttä. Zio Pepe on kuuluisa aidoista pizzoistaan, mutta joskus kannattaa rikkoa kaavaa ja maistaa myös ihania pastoja! Tähän voi tuoda äidin tai treffikumppanin, eikä pelkoa epäonnistuneesta valinnasta varmasti ole.

Mitä syödä: Pizza Padana: parmankinkkua, päärynää ja parmesania, 10e.

Bellix Lapinlahdenkatu 9

SatOn uusimpia ravintolanaapureita on pieni lounasravintola Bellix, joka yllätti testaajansa erittäin positiivisesti. Lounasaikaan ravintolassa on syömässä pukumiehiä ja jakkunaisia, mutta ruuan saa myös mukaan, jos siltä tuntuu. Annos valmistui nopeasti ja ruokaa riitti isompaankin nälkään. Lounaan hintaan kuuluu myös ihana salaatti ja vastapaistettua leipää. Päivittäiseksi opiskelijalounaaksi hieman hintavaa, mutta kannattaa tarkistaa päivän lounaslista, jos joskus haluaa syödä hiukan tavallista paremmin.

Mitä syödä: Maalaissalaatti 8,5e



Guangzhou Yuan Lastenkodinkuja 1

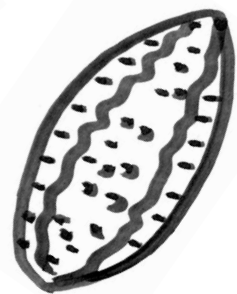
Uusi lähikiinalainen haastaa entisen vakiopaikan, Bamboo Centerin, vahvasti. Läheisempi sijainti ja erityisen opiskelijaystävällinen -30% take away-annoksista varmasti houkuttelee monia. Ja mikäs siinä houkutellessa; ruoka on niin makoisaa kuin kortteliravintoloissa yleensä ja annokset isoja, varsinkin näin tyttönäkökulmasta. Paikan kiva kiinalainen tarjoilija tarjoaa teetä odotellessa ja muutenkin palvelu on hyvin ylitsevuotavaa.

Mitä syödä: mitä vaan, kunhan se on take away.

Kampin Pippuri Runeberginkatu 4a

Kampin Pippuri ei paljon esittelyjä kaipaa. Muutama vuosi sitten suuren laajennuksen tehnyt (varmasti satolaisten tasaisen kannatuksen ansiosta) kebab-pizzeria pelastaa minkä tahansa juhlayön ja krapulapäivän. Parasta Pippurissa ovat aukioloajat: keskiviikosta lauantaihin ruokaa saa viiteen asti aamulla.

Mitä syödä: Mosquito-pizza: pepperoni, sipuli, pekoni, katkarapu, fetajuusto, 8,5e



Ravintola Martta Lapinlahdenkatu 3

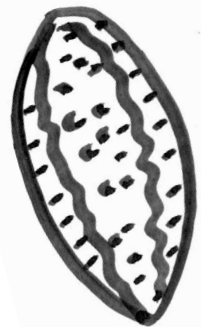
Kun haluaa syödä mummolasta tuttua ruokaa 2000-luvulle tuotuna, on suuntana Ravintola Martta. Marttaliiton omistamassa ravintolassa on tietysti tarjolla hyvää suomalaista ruokaa. Moderni sisustus ja mielenkiintoiset annokset takaavat sen, ettei Martta-ravintola tunnu yhtään martaalta. Sesongin mukaan vaihtuva ruokalista mahdollistaa uusien makuelämysten löytämisen joka kerta.

Mitä syödä: Lämmintä karpalokakkua ja jäätelöä, 7e

Konstan Möljä Hietalahdenkatu 14

SatOlaisille ehkä tuntemattomin jutun ravintoloista, siksi tilanne on hyvä korjata. Oman ilmoituksensa mukaan rannikkokarjalaista ruokaa tarjoileva Konstan Möljä on todella kokemisen arvoinen. Ravintolan sisään on rakennettu laiturijärvi ja muutenkin sisustus on kuin mumolan vintiltä kerätty. Omistajapariskunta palvelee asiakkaita kansallispuvissa ja ravintolaan kannattaakin suunnata, kun haluaa esitellä perisuomalaisuutta vaikkapa vaihto-oppilaille tai itse päästä nauttimaan jännästä tunnelmasta. Joka päivä tarjolla olevasta buffet-pöydästä löytävät käytännössä kaikki kliseiset suomalaisruuat karjalanpiirakoista poronkäritykseen.

Mitä syödä: Konstan Päivällinen, buffetpöytä, 18e



KOKKI NOLLANEN

TEKSTI: RIIKKA KINNUNEN

Tähänastisessa ruokahistoriassani tapahtunutta: Vietin viikon Roomassa enkä syönyt muualla kuin McDonald'sissa. Pariisilaisbistrossa vastasin "Shirazia" tarjoilijan tiedustellessa, mitä valkoviiniä haluaisin. Opiskelijäkämpässäni palomiehet tulivat paikalle, kun olin epäonnistunut valmistaessani ranskalaisia.



Suhtaudun ruokaan enimmäkseen välinpitämättömästi. Ravitsemusfilosofiani käsittää kaksi periaatetta: lautaseltani ei saa löytyä eläimiä ja suklaanhimo on hyväksyttävä syy myymälämurrolle. En osaa kokata, eikä ruoka kiinnosta minua.

Käsitykseni mukaan opiskelijoiden kuuluuakin syödä mikroruokia ja paikata ravintoympyrän puutteet kaljalla. Huomaan kuitenkin olevani ajatuksineni ystäväpiirini outo lintu. Seuraan vierestä, kuinka vaivattoman näköisesti yksi pyöräyttää mehevän punajuuripastan lapsi käsivarrellaan ja kuuntelen toisen esitelmää valkoviinin tuotantoalueiden eroavaisuuksista. Nähtävästi muiden mielikuvissa normaalia opiskelijasapuskaa ovatkin lähialueen maalaistalossa leivottu ruislimppu, artesaaniartisokka ja itsekäärityt sushirullat.

Ilmiö on kieltämättä kutkuttava. Viime vuosikymmenellä taviksimmatkin suomalaiset uskaltautuivat astumaan luksusvaatteiden, -laukkujen ja -kosmetiikan maailmaan. Onko gourmetintoilu seuraava keino tuoda arkeen luksusta? Entä onko kaltaiseni keittiöurpon mahdollista kehittyä yhdeksi noista haute cuisinen saloihin vihkiytyneistä luomushampanjan siemilijoista?

Vastenmielistä hifistelyä?

Teemu Lemiselle, 24, ruoka on aina ollut tärkeä asia. Suomen kielen opiskelija aloitti kokkiharrastuksensa jo pe-

ruskoulussa kasvissyöjäksi ryhtyttyään. Liha palasi lautaselle lukiossa, mutta edelleenkin kulinarismilla on suuri rooli Teemun elämässä: omien keitosten lisäksi kokkipoika pitää omaa ruokablogia ja seuraa muiden bloggaajien aikaansaannoksia säännöllisesti. Postilaattikkoon kolahtaa Glorian Ruoka&Viini, ja ulkomailta tarttuu tuliaiseksi maan ruokakulttuuria esittelevä keittokirja. Kun Teemu kuvailee, miten hän metsästi Alkosta Corberls-skumppaa, koska sitä juo myös Michelle Obama, olen vakuuttunut: olen bongannut yhden ruokasnobin lisää.

Teemu tyrmää kuitenkin heti kätelyssä luulonni siitä, että kaikki ruokaharrastajat olisivat vararikon partaalla hoippuvia megahifistelijöitä, jotka kulluttavat tunteja viiriäismunalaatujen vertailuun. ”Totta kai on niitä snobailijoita, jotka ostavat kaviaaria koska se on kaviaaria eikä siksi että se maistuu hyvältä. Itselläni ei kuitenkaan ole tarvetta korostaa, että viime viikonloppuna tehtiin muuten hanhenmaksaa kamelinspermalla. Gourmet’ta saa aikaan yksinkertaisemminkin. Ja koska kaikkien meidän täytyy kuitenkin syödä, ei ruoka voi olla yhdentekevä asia arkenakaan. Mä teen perusruokaa, mutta twistillä. Vähän sellasta ruokatuunausta.”

Teemu vakuuttaa minulle, että hyvä ruoka ei vaadi paksua lompakkoa vaan viitseliäisyyttä. Pitää kuulemma vain ottaa selvää, mitkä ovat kunkin sesongin

raaka-aineet ja yhdistellä niitä puoli-ilmaisiin perusaineisiin, kuten tomaattiin ja sipuliin. ”Kaveripiirissä velloi viime kesänä kunnon seitan-buumi. Mieti nyt, mitä siinäkin on: vehnägluteiinijauhoja, vettä ja mausteita. Sehän ei maksa mitään ja on vegaanista ja proteiinipitoista.”

Jokaiselle jotakin

Ei mansikoita talvella, porkkana on ystävää, tonnikala mainettaan kalliimpaa ja kotiruoka tulee Saarioisten maksalaattikkaa edullisemmaksi. Yläasteen kotitaloustunneilla opitut perusasiat pitävät siis pintansa pienen piirin gourmettaiteilussakin.

Mutta eikö tosiaan ruokaharrastus ole tämän monimutkaisempaa? Einespizzalautaseni yli ruokaharrastajien touhuja tarkkaillessani olen saanut vaikutelman, että ruokaharrastus olisi jotenkin jännittävämpää, että kokkailijat muodostavat oman salaseuransa, jossa jaetaan salaista perinnetietoa kotitekoisen majoneesin emulgoitumisesta. Missä on luksus, goji-marjat ja se kamelinsperma?

”Tietysti nykyisen ruokaharrastustrendin myötä kaikenlaiset alaryhmät ovat lisääntyneet ja sitä myötä myös entistä yksityiskohtaisempi hifistely”, Teemu myöntää. Ruokablogien, ravintoa käsittelevien aikakauslehtien ja uutuustuotteiden tarjonnan lisääntyessä kasvaa myös mahdollisuus keskittyä



yhä kapeampaan ravintoympyrän osaluueeseen.

Tämä on Teemun mielestä yksi nykyisen ruokabuumin parhaista puolista; jokainen voi löytää oman tapansa nauttia ruuasta ja sen valmistuksesta. ”Ne viiriäisenmunauskovaiset pääsevät kerääntymään omaan nurkkaansa keskenään kun taas insinööriitypit voivat puolestaan innostua esimerkiksi molekyylikeittiöstä. Toisaalta viime vuosina myös vanhan kunnon Marttaliiton suosio on lähtenyt uuteen nousuun, mikä kertoo taas perinteisen kotiruokameiningin arvostuksesta.”

Ja mitä siihen monimutkaisuuteen

tulee, voi perusaineksillakin lähteä kikkailemaan. Todellinen ruokataiteilija käyttää Ruokatorstaista bongamaansa reseptiä vain lähtökohtana ja inspiraation lähteenä, eikä pidä Vivi-Ann Sjögrenin omenahyveohjetta ylhäältä annettuna totuutena. Tavallisilta tuntuvia ruokalajeja voi puolestaan muunnella esimerkiksi trendejä hyödyntämällä: ”Viimeksi bongasin tästä jylläävästä Aasia-villityksestä riisipaperirullat ja vähän aiemmin löysin avokadot, vaikkon itse buumiin muuten niin hurahtanutkaan.”

Tärkeintä on kuitenkin olla ennakoluuloton, maistaa uusia makuyhd-

telmiä – ja myös reilusti myöntää, jos jokin ei vaan nappaa. ”Täytyy muistaa, että ruokaharrastaja ei ole biojäteastia; jokaisella saa ja on ihan hyväkin olla ennakoluuloja. Esimerkiksi itselleni käärmeen syöminen on ainakin periaatteen tasolla todella ällöttävä ajatus.”

Sanoista tekoihin

Ensin pohjateoria, sitten sovellus. Näin kai asiat opitaan niin matematiikassa kuin gastronomiassakin. Tunnen silti itseni epävarmaksi patojen ja kattiloiden äärellä. Mistä minun kuuluisi lähteä kokkaustaitojani kehittämään?

Teemu lohduttaa, että mikäli osaan

keittää vettä, ihan aakkosista ei tarvitse liikkeelle lähteä. Ja mikäli vesikin tup-paa palamaan pohjaan, voi alkurohkai-suksi selailla hyvin perusteista lähtevää keittokirjaa. Sen jälkeen viisainta on keskittyä siihen, minkä jo osaa ja mistä nauttii.

”Kun sä esimerkiksi tykkäät salaa-teista, voisit lähteä liikkeelle siitä, mi-ten saat siihen perussalaattiisi vähän vaihtelua. Tutustu eri salaattilajeihin, juustotarjontaan ja kastikkeisiin, niitä voi muunnella loputtomiin. Muista aina hyödyntää markettien, kauppahallien, Alkon ja erikoisputiikkien henkilökun-taa ja kysyä heiltä neuvoja, useimmat ovat todella ilahtuneita voidessaan aut-taa ja opastaa.”

Teemu kehottaa minua leikittele-mään makuyhdistelmien lisäksi myös ruuan väreillä ja tekstuurilla. ”Ihmiset

keskittyvät liian usein pelkkään ma-kuun. Ajattele myös, miltä ruoka tun-tuu. Jos salaatti on rapeaa ja yhdistät siihen pehmeän juuston, se vaatii jouk-koon myös jotain, joka antaa hampaille töitä.”

Seuraavalla viikolla rohkaisen itse-ni. Päätän uudistaa vanhan suosikkini, fetasalaatin. Tavailen pakkausten kylkiä ruokaosastolla ja päädyn noukkimaan koriini peruslehdyköiden lisäksi ru-kolaa, vuonankaalia ja törkyhintaista aitokreikkalaista fetaa yrttiöljyssä. Saa-maani tekstuuriohjetta kunnioittaak-seni sujautan sekaan myös pussillisen cashewpähkinöitä. Pohdin parhaillani, mikä voisi toimia ensimmäisen ruoka-leikkini x-factorina, kun silmiini osuu tuore ananas. Jo sen hassun töyhdön takia nakkaan hedelmän mukaan. Jos maku ei osukaan kohdilleen, voin aina

askarrella sen kannasta samanlaisen ha-tun kuin **Carrie Bradshaw**’lla.

Illalla, työpäivästä väsyneenä lösäh-dän telkkarin eteen ja kaadan itselleni lasin ranskalaista valkoviiniä. Työnnän ensimmäisen haarukallisen ananas-cashew-fetasalaattia suuhuni. Pähkinän rouskahtaessa tiedän olevani koukussa. Kieltämättä totuus on, että tuijotan yhä laulukilpailuformaattia nuhraantuneet sukat jalassani kuten kaikkina aiem-pinakin iltoina. Kuitenkin kaikki tun-tuu yhtäkkiä hieman ylellisemmältä. Kun seuraavassa suupalassa maistan, miten vahva, makea hedelmämehu se-koittuu nahkean happamaan juustoon, huomaan jo pohtivani, ettei niiden sus-hirullien kääriminen nyt niin vaikeaa voi olla.

Teemu suosittelee...

...penninvenyttäjälle: Luksusta elämään voi saada pienelläkin hinnalla. Mene pe-rus-Alepan sijaan esimerkiksi Kauppahalliin ja osta tiskiltä rasvaista, maukasta pal-vikinkkua. Kinkun kilohinta saattaa olla 10 euroa, mutta jo 100 grammaa salaattissa tekee paljon.

...janoiselle: Coca-colan kirsikkacola voi kitata sellaisenaan tai käyttää blissinä drinkkeihin ja booliin. Kuohuviineistä espanjalainen Castellblanch Carat -cava toimii erittäin hyvin, eikä ole hinnalla pilattu. Drinkkinä voi puolestaan nauttia jallupom-macin, siinä on rokkenrollia ja glamouria. ”Mausta välittyy tunne lapsuuden juhlista, joihin menee aikuisena uudestaan.”

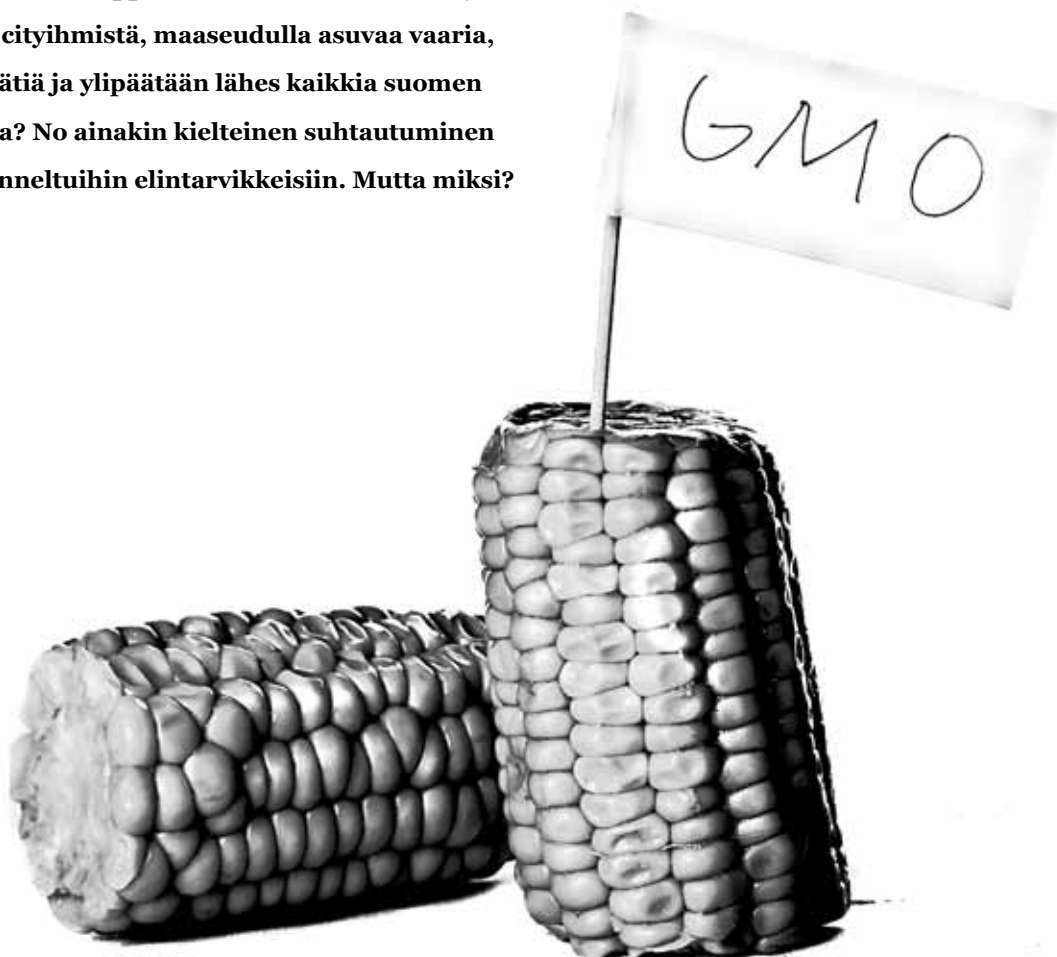
...kunnon ökyilijälle: Yksisarvista ja saimaannorppaa. Jos moraali ei edellistä salli, paras tapa laittaa rahaa palamaan ruokaan on lähteä reissuun. Valitse matkakohteesi ruoka- ja juomamieltymyksesi mukaan ja lähde maistamaan suosikkimakujasi aitoi-na tuotteina paikan päälle. Paikallinen viini ja juusto toimivat yleensä poikkeuksetta yhdessä.

Voiko *geenejä* syödä?

TEKSTI: MIIA VIINAMÄKI

KUVA: SAMU HEINO

Mikä yhdistää ituhippiä, fundamentalistikristittyä, modernia cityihmistä, maaseudulla asuvaa vaaria, naapurintätiä ja ylipäätään lähes kaikkia suomen kansalaisia? No ainakin kielteinen suhtautuminen geenimuunneltuihin elintarvikkeisiin. Mutta miksi?



GMO tarkoittaa geenimuunneltua orgasmia eli eliötä, jonka perimää on muokattu geenitekniikan avulla. Eliön omia geenejä voidaan aktivoida tai sammuttaa tai siirtää siihen geenejä toisista eliöistä. Geenitekniikka on kehittynyt huomasti viime vuosikymmeninä. Monisolujen eliöiden perimän muokkaaminen ei kuitenkaan vielä ole mitään eksaktia tiedettä, sillä geenien säätely ja vuorovaikutukset muiden geenien ja proteiinien kanssa ovat hyvin monimutkaisia. Tuloksia saadaan usein yrityksen ja erehdyksen kautta pitkälisten kehittelyprosessien kuluksa.

Toisaalta geenitekniikka on huomattavasti tarkempaa kuin perinteinen jalostus, jota käyttämällä päädytään muokkaamaan eliön koko geeniperimää yksittäisten geenien täsmämuokkauksen sijaan. Perinteinen jalostus ei myöskään ole yhtään luonnollisempaa, sillä siinäkin luodaan muokattavalle eliölle ihmisen kannalta edullisia ominaisuuksia, joita muuten ei syntyisi. Se, että luonnossa kehittyisi esimerkiksi jotain mopsin kaltaista, on lähes yhtä kaukaa haettava kuin se, että maissi saisi luonnostaan bacillus -bakteerin geenin.

Miksi kasveja muokataan geneettisesti?

Geneettisellä muokkauksella pyritään useimmiten parantamaan kasvien ominaisuuksia niin, että ne olisivat kilpailukykyisempiä kuin markkinoilla jo olevat. Ensimmäinen kaupallisesti kasvatettu gmo-elintarvike oli Flavr Savr -tomaatti, jonka mätänemistä aiheuttava geeni oli hiljennetty niin, että tomaatit voitiin poimia vasta kypsytymisen jälkeen ja kuljettaa kauppoihin. Flavr Savr ei ollut mikään menestystuote, mutta sit-

temmin on kehitelty paljon uusia.

Euroopan alueelle viljeltäväksi hyväksytty bt-maissi on tehty vastustuskykyiseksi tuholaishyönteisille siirtämällä siihen bacillus thuringiensis -bakteerista geeni, jonka tuottama proteiini on myrkyllistä tietyille hyönteisille. Samalla tavalla on tehty muuntoegeeninen bt-puuvilla. Tuholaistorjunta-aineille vastustuskykyinen rapsi on tehty siirtämällä kasviin pestisidejä vastustavan bakteerin geeni. Näin torjunta-aineet eivät vahingoita itse satoa. Samoin on muokattu myös maissia, soijapapua ja sokeriruokoa.

Joillakin geenimuunnelluilla kasveilla on pyritty parantamaan nimenomaan köyhien maiden ravitsemustilannetta. Kultaiseen riisiin on siirretty kaksi geeniä narsissista ja yksi bakteerista ja tästä johtuen riisin beetakaroteenipitoisuus on suuri. Beetakaroteeni on A-vitamiinin esiaste. Aasian köyhissä osissa, joissa ihmiset elävät usein riisillä aamusta iltaan, vitamiinilisä ruokavalioon olisi tärkeä, koska A-vitamiinin puutos aiheuttaa mm. sokeutta.

Kehitteillä on myös kuivuutta hyvin kestävä vehnä. Vehnän fotosynteesistä saadaan tehokkaampi siirtämällä siihen geenejä, jotka koodaavat tehokkaampia muotoja rubisco -entsyymistä, joka on keskeinen entsyymi hiilidioksidin hajotuksessa. Tällainen vehnä kestää lämpöä ja kuivuutta paremmin, mutta vaatii toisaalta enemmän valoa. Useissa kehitysmaissa on juuri tämänkaltaiset olosuhteet.

Anteeksi, mutta voisitteko syödä geenejä?

Lueskelin taannoin biologien ainejärjestö symbioosin Symbiontti -nimistä lehteä. Symbiontin toimitus oli halun-

nut selvittää biologiaan liittyviä myyttejä katukyselyllä. Yksi kysymys oli, voisitteko syödä geenejä. Suurin osa vastauksista oli hilpeää luettavaa. Eräskin herrasmies oli vastannut kysymykseen näin: ”Söisin kyllä mieluummin äidin maksalaatikkoa.”

Mieleissäni heräsi kysymys, miten ihmiset, joiden tiedot ovat näin hataralla pohjalla, voivat esittää edes mielipiteitä geenimuunnelluista elintarvikkeista. Maallikoiden kuulee harvoin puhuvan esimerkiksi ydinfysiikasta kuin tietäisivät siitä kaiken. Geenitekniikan kohdalla näitä ”asiantuntijoita” tuntuu kuitenkin olevan joka nurkan takana ja kaikilla, lähtötiedoista riippumatta, on oikeus mielipiteeseen. On omituista, että hyvin tiukan seulan läpäisseitä, läpikotaisin tutkittuja elintarvikkeita pidetään yleisesti niin valtavana uhkana. Luulisi niiden olevan terveellisempiä ja turvallisempia kuin monet ”tavalliset” elintarvikkeet.

Saisinko GMO-ruokaa, kiitos?

GMO -vapaata ruokaa on Suomessa toistaiseksi helppo valita. Mutta entä jos vastalauseena tätä hullunmyllyä kohtaan haluaisi valita nimenomaan geenimuunneltuja elintarvikkeita. Soitto Keskon tuotetutkimuspäällikkö **Matti Kalervolle** kääntyi asiakaspalveluun, josta neuvokas virkailija yhdisti Kalervoa sijaistavalle **Marjaliisa Penttilälle**. Penttilä tiesi kertoa, että K-ryhmän ruokakaupoissa ei GMO-tuotteita toistaiseksi ole saatavilla. Yleinen kanta on, että EU:ssa sallittuja, asianmukaisesti merkittyjä GMO-tuotteita ei suljeta pois valikoimista, mutta kukaan kauppias ei ole vielä halunnut niitä lähteä markkinoimaan.

S-ryhmän kuluttajaneuvonnas-

ta osattiin sanoa, että ryhmän omissa tuotesarjoissa, Xtra:ssa ja Rainbow:ssa, ei GMO-tuotteita hyväksytä. Verkkosivuilta selvisi, että toistaiseksi GMO:ta ei ole kaupan, tosin tähän ei lasketa liha-karjaa, joka on syönyt GMO-rehua eikä lisäaineita, aromiaineita, entsyymejä, vitamiineja, bakteeriviljelmiä tai prosessoinnin apuaineita, jotka voivat sisältää GMO:ta. Lidl:ltä ei kysymykseeni ehditty vastaamaan ajoissa elintarviketööläisten liiton lakon vuoksi.

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran mukaan Suomen markkinoilla ei toistaiseksi ole GMO:ta ollenkaan, mutta pieniä määriä muuntogeenisiä ainesosia on havaittu. Tuotteessa pitää olla maininta ”muuntogeeninen”, jos tuotteen valmistuksessa on käytetty muuntogeenisiä lajeja tai niiden ainesosia yli 0,9 prosenttia lopputuotteesta. Karjan lihaa, joka on syönyt geenimuunneltua rehua, ei tarvitse merkitä, koska muuntogeenit eivät siirry lihaan. Lopputuloksena voi vain

todeta, että Suomessa on hyvin vaikeaa joutua fyysisesti tekemisiin geenimuunneltujen elintarvikkeiden kanssa.

Tuhoako GMO kaiken, mikä on meille rakasta?

GMO -hysteriaan olisi jo syytä saada jotain perspektiiviä. Nykyään esimerkiksi suurin osa maailman diabeetikkojen käyttämästä insuliinista valmistetaan geneettisesti muokatuissa bakteereissa, jolloin se on puhtaampaa ja turvallisempaa kuin aiemmin käytetty sian insuliini. Harva ihminen näkee tässä mitään ongelmaa. Kasvien geneettinen muokaus herättääkin sitten enemmän vastalauseita.

Haitoista ihmisten terveydelle tuskin kannattaa olla huolissaan, sillä EU-komission elintarviketieteellinen komitea (Scientific Committee for Foods) tutkii kaikki markkinoille pääsevät tuotteet erittäin tarkasti. Sen sijaan ympäristöongelmat ovat suurempi kysymys. Muun-

togeeniset kasvit voivat levitä pelloilta luontoon ja seuraukset olisivat epävarmat. Myös luonnon monimuotoisuuden vähenemistä pelätään, kun viljellään vain muutamaa lajia, jotka valtaavat alaa perinteisiltä viljelykasveilta. Lisäksi geenimuunnellut lajikkeet voivat sekoittua ja risteytyä muuntelemattomien kanssa.

Riski siihen, että tästä kaikesta seuraisi jotain todella vakavaa, ei ole suuren suuri, mutta kaikkien on pakko myöntää, että uuden tekniikan kanssa liikutaan aina harmaalla alueella. Toisaalta, mitä menetettävää meillä on? Luonnon monimuotoisuus vähenee jo muutenkin ennätysvauhtia ja viljelemme joka tapauksessa huippuunsa jalostettuja tuotteita. Ilmastonmuutos ja väestönkasvu pakottavat keksimään uusia selviytymiskeinoja, ehkäpä tässä olisi yksi mahdollisuus..





Kuinka Piltti-pojasta tehdään makkaramies ja muita reseptejä

TEKSTI: MINNA KULMALA

Makaronilaatikko- ja jäätelötarjoilu syntymäpäivilläni herätti kieltämättä lievää huvittuneisuutta vieraissani. ”Jäätelöä? Ihan ku lastenjuhlissa! Paljonko sä täytitkään?” Koettelinko pöperöilläni jonkin vallitsevan sosiaalisen käytännön rajoja?

Väitän, että koko joukko tahmaisista ruoka-ajatuksista hallitsee yhä elämääme kaikista uusista eksoottisista einespakkauksista, ravintoloista ja kokikirjoista huolimatta. Kasvisruokakeskustelusta syntynyt kohu osoitti, että mummonmuusista suhteellisen vaivattomasti Mc-lounaisiin siirtyneille suomalaisille suhde ruokaan ei olekaan pelkästään energiakysymys.

Häissä pitää olla kermakakku, vaikka hääpari ei kermasta pitäisikään. Kahvitarjoilun järjestäminen kuuluu kuin sanattoman sopimuksen nojalla jokaisen itseään kunnioittavan kestittäjän velvollisuuksiin. Piltti-eväät saattavat kilahdella hellyttävästi teinin repussa, mutta miltä näyttäisi liikemies

mangoselounaalla Esplanadin puistossa?

Mutta on niitä sääntöjä muillakin! Vaikka nälkä fyysisessä mielessä on mitä yksinkertaisin asia, voisi ruokaan liittyvistä käsityksistä, uskomuksista, tabuista ja tavoista keittää varsinaisen sekamelsan. Ruoan hankkiminen, valmistaminen, tarjoaminen ja ennen kaikkea sen syöminen kun ovat monimutkaisia prosesseja, joiden lainalaisuuksista piittaamaton voi olosuhteista riippuen joutua hyvinkin kiusallisiin tilanteisiin. Erilaiset kulttuuriset, ideologiset, sosiaaliset, psykologiset, taloudelliset ja yhä useammin myös poliittiset ja ekologiset tekijät vaikuttavat siihen, mitä, missä, milloin ja kenen kanssa syömmme.

Olet mitä syöt

Ruokaan liittyy ajatus siitä, että syömämme ravinto muuttuu ikään kuin osaksi meitä. Ruumiin ja ruumiillisuuden liitto yhdistetään niin ikään muihin elämään liittyviin prosesseihin. Antropologit ovat usein verranneet kehoa yhteiskuntaan. Kehon yhteiskunnallisuuden takia myös sen rajoja, ja erityisesti sen ”portteina” toimivia ruumiinaukkoja, on tarkoin vartioitava. Potentiaaliset vaarat vaativat alituisesti rajojen ulkopuolella uhaten horjuttaa vallitsevaa järjestystä, oli se sitten yhteiskunnallinen tai uskonnollinen.

Hindulaisuus tarjoilee oivan esimerkin siitä, miten kastilaitokseen perustuvaa yhteiskuntajärjestystä on perinteisesti ylläpidetty ruokailuun liittyvin keinoin; se, minkälaista ruokaa ja kenen valmistamana hindut voivat syödä riippuu pitkälti heidän asemastaan kastiasteikolla. Rituaaliset puhtauskäsitykset muun muassa kieltävät yläkasteilta lihan syömisen tai ruuan vastaanottamisen alakasteihin tai kastittomiin kuuluvilta henkilöiltä, jotka yläkasteihin kuuluvien näkökulmasta ovat epäpuhtaita.

Eri kasteihin kuuluvat henkilöt eivät myöskään yleensä ruokaile yhdessä. Käytäntö sisältää ajatuksen ruuan luonteesta eräänlaisena välittäjäaineena ja niin ikään tarttuvuudesta – ruoan puhtautta kontrolloimalla säädellään omaa puhtautta: erottamalla eri ”aineksista” koostuvat asiat toisistaan varmistetaan ”laadun” pysyminen samana. Lehmänliha on tabuista ehdottomin, sillä lehmä yhdistetään itse elämään ja sen pyhyteen.

Lihaan liittyvät syöntirajoitukset ovat yleisiä muidenkin

kulttuurien keskuudessa; Sianliha on kielletty niin juutalaisilta kuin muslimeilta, kun Papualla ja omassa joulupöydässämme possu on suurta herkkua. Myös vereen liittyy paljon erilaisia käsityksiä: maasai-heimoille lehmän veri on ollut perinteisesti tärkeä ravinnonlähde, kun taas esimerkiksi Jehovan todistajat kieltäytyvät ehdottomasti kaiken vieraan veren nauttimisesta, sillä sielun uskotaan asuvan veressä.

Kiellettyjä hedelmiä

Harvat tabut ovat universaaleja. Myös ruokaan liittyvät käsitykset ovat hyvin kontekstisidonnaisia ja läheisessä yhteydessä maailmankuvaan, jonka kautta yhteisöjen jäsenet ymmärtävät itsensä. Yhteisöissä, joiden elämässä uskonnolla ja traditiolla on tärkeä merkitys, ruokasäädöksiä perustellaan ja legitimoidaan usein yliluonnollisten toimijoiden auktoriteetilla. Jumalien, ja esi-isien läsnäolo tulee huomioida ja muistaa niin ruoan valmistuksen kuin ruokailunkin yhteydessä.

Andien maissa ensimmäinen pala ruokaa tai tilkka juomaa tiputetaan aina maahan uhriksi Pachamamalle (Äiti Maalle). Hare Krishna –liikkeen rituaalisesti valmistettu ja pyhitetty prasadam-ruoka, muslimien halal- ja juutalaisten kosher – ruokavaliot toimivat myös esimerkkeinä siitä, miten uskonnolliset ja kulttuuriset kytkökset säätelevät syömisen käytäntöjä. Totemistisissa kulttuureissa ajatellaan puolestaan usein, että tietyt ruuat sisältävät erilaisia voimia: toteemieläintä ei tule koskaan tappaa tai syödä, ellei kyseessä ole erityisesti valmistettu rituaaliateria.

Voidaan myös ajatella, että jokin kasvi tai eläin on femi-





niininen tai maskuliininen ja että se vaikuttaa syöjensä ominaisuuksiin. Tästä saattaa seurata myös sukupuolittuneita kieltoja joidenkin ruokalajien suhteen: ”naisellisten” ruokien syömisen uskotaan esimerkiksi heikentävän miehistä voimaa ja maskuliinisuutta. Monissa kulttuureissa naiset ja miehet myös ruokailevat erikseen. Lisäksi tietyt ajoittaiset tilat saattavat vaikuttaa ruokatapoihin: afrikkalaisessa bembakulttuurissa nainen ei esimerkiksi saa olla tekemisissä tulen ja ruoanlaiton kanssa, kun hänellä on kuukautiset.

Ruualla voidaan myös osoittaa ja merkitä asioita: ruokalahjat toimivat monissa kulttuureissa eräänlaisina signaaleina, joilla henkilöiden väliset suhteet ja niissä mahdollisesti tapahtuvat muutokset tuodaan julki. Esimerkiksi avioliiton solmimisen vaiheisiin liittyy monissa kulttuureissa erilaisia ruokatapoja ja -lajeja. Yhteiseen pöytään istuminen tulkitaan lähes poikkeuksetta osoitukseksi solidaarisuudesta ja ystävällisyydestä. Arabikulttuurissa ruoan tarjoaminen ja vieraanvieraisuus on kunnia-asia ja lautasen tyhjentämättä jättäminen on vakava loukkaus isäntäväkeä kohtaan.

Meikäläisittäin vaikeasti nieltävä ruokatottumus löytyy eräältä Amazonian alueella elävältä heimolta, jonka jäsenet tapasivat vielä 1960-luvulla syödä kuolleet jäsenensä. Käytännössä pidettiin eräänlaisena kunnian- ja rakkaudenosoituksena vainajaa kohtaan, sillä kukapa nyt haluaisi haudata rakkaansa kylmään ja pimeään maahan?

”Perinteet” kunniaassa

On selvää, ettei syöminen läheskään aina liity nälkään, tai edes uskonnollisuuteen. Maallistuneissa kulttuureissa leffaeväät, karkkipäivän herkut ja muut välipalat tyydyttävät pikemminkin mielihyvän kaipuuta ja sosiaalisia tarpeita kuin

vatsan vaatimuksia.

Ajattelemme helposti, että länsimaissa olemme vapaita kaikista taikauskaisista ruokahömpötyksistä. Liikkumavaramme saattaakin tässä suhteessa olla suurempaa kuin perinteisissä yhteisöissä, mutta toisaalta lääketiede, ruoan terveellisyys, kulttuurisesti vakiintuneet konventiot ja elämäntapa-ideologiat ohjaavat tehokkaasti ruokakäyttäytymistämme, usein alitajuisesti.

Syömishäiriöt, jotka prosentuaalisesti ovat paljon yleisempiä länsimaissa kuin muualla maailmassa, toimivat esimerkkinä siitä, miten aivojemme ”lokerointikeskus” säätelee psyykemme ja ruokakäyttäytymisen yhdistäviä linkkejä ”modernilla” tavalla. Juuri ruokien jakaminen puhtaiden ja saastuttaviin säätelee pitkälti sitä, mitä anorektikot, ortorektikot ja toisinaan myös bulimikot suuhunsa pistävät. Syömishäiriöisten ruoka-ainelistat saattavat olla hyvinkin mieltävaltaisia ja henkilökohtaisia, eikä vähäkalorisuus ole suinkaan ainoa puhtautta määrittelevä tekijä.

Ei ole kauaakaan siitä, kun kaljaa juovaa naista katsottiin pitkään. Siideri ja kevytlimut sen sijaan sopivat naisten salaattiannoksen viereen yhtä ”luonnollisesti” kuin makkara miehen käteen. Nauravat nakit ja muusi kuuluu lähes poikkeuksetta jokaisen huoltoaseman ja ravintolan lastenlistalle. Ja vaikka seuraavan ravintolailian alkajaisiksi uusien makujen menyy suorastaan maanittelujen kera levitettäisiin eteemme, niin veikkaanpa, että aika harva meistä valitsisi lautaselleen apinan tassuja, juustoporkkanahyytelöä tai turkoosia ruokaa. Jostain syystä myös kevään ensimmäisen tötterön valintatilanteessa moni päättyy kerta toisensa jälkeen valitsemaan vohveliinsa juuri sen vanhanaikaisen vaniljan tai suklaan.

Kosmopoliitti vai krantt?

TEKSTI JA KUVA:

ANNA RINTALA

Globalisaatio ja globalisoituminen sitä ja tätä. Joka kaupungista löytyy MacDonalds ja useampi pizzeria. On trendikästä laittaa kavereiden kanssa sushia, mutta maksalaatikko ja mämmi? Hyi! Kuka nyt syö suodattimia ja jotain, joka näyttää kakalta?

Pienenä söin usein mummilassa. Kun kysyin mummilta, mitä on ruuaksi, vastaus oli aina: "Perunaa ja kastiketta", vaikka tarjolla saattoi olla moussakaa. Kahdeksan Ranskassa vietetyn kuukauden aikana on kerran jos toisenkin tullut mieleen, että saisi sitä perunaa ja kastiketta. Tavallisia soikeita perunoita on harvoin tarjolla, mutta "ranskalaisia" perunoita joka päivä.

Opiskelu ulkomailla tuo mahdollisuuden rikkoa totuttuja rytmejä ja kyseenalaistaa niin paikallisia kuin omia tapoja. Vaikka sitä kuinka valmistaisi itseään muutokseen, voi esimerkiksi kohdemaan ruokakulttuurissa olla hämmäntäviä piirteitä. Erilainen ruokailurytmi, erilainen ainesosavalikoima... kummasti paikalliset näyttävät selviävän, miksi siis ei itsekään?

Anu, 7 kk Japanissa, kertoo, että riisi on pääosassa suurimmassa osassa aterioita eikä lisäke kuten Suomessa. Riisiä syödään aamupalalla, päivällä ja joskus illallakin. Yllätys oli, ettei ruoka ollutkaan terveellistä ja kalapainotteista, vaan lihaa angetaan kaikkeen. Anu piti japanilaisesta ruuasta jo ennen Japaniin saapumista ja valmisti toisinaan japanilaistyylistä ruokaa tai kävi ravintolassa.

Anu huomioi, että Suomessa painotetaan tuoreiden kasvien ja maitotuotteiden tärkeyttä. Maitotuotteiden puutteen hän huomasi lähes heti, mutta vei kuukauden verran havaita, että kaikki vihreä on joko säilöttyä tai vain koristeeksi.

Tanja, 3 kk Argentiinassa, kertoo, että paikallinen ruokavalio sisältää paljon naudanlihaa. Myös matea juodaan paljon, minkä hän tiesi jo etukäteen. Tanja tiesi, että hänellä voisi olla ongelmia löytää sopivaa syötävää, koska hän on vegetaari. Niinpä hän etsi etukäteen tietoa kasvisravintoloista ja tiedotti vastaanottavaa yliopistoa ruokavaliostaan.

Mikä sitten on totuus suomalaisesta ruokakulttuurista ranskalaisen mielestä? **Timothé**, 3kk Suomessa: "No, en aio valehdella. Mielestäni siitä puuttuu maku. Vähä vähältä kuitenkin alan tottua." Suomalaisten tapa juoda maitoa ruualla ihmetyttää. Ei viiniä aterialla, eikä alkoholia ruuanlaitoissa, ihmettelee ranskalainen. Kumminta on syöntirytmien puuttuminen; ei yhteisiä aterioita vaan kukin napostelee enemmän tai vähemmän omassa nurkassaan työpaikalla. Maksalaatikko ei maistu Timothéllekaan. Suosikkiruokaan Suomessa hän mainitsee lohiruuat tillillä.

Tanja ja Anu eivät voi syödä kaikkia suomalaisia perinneruokia, koska monet ovat lihapohjaisia. Argentiinassa ruoka valmistetaan usein grillaamalla tai kiehuvaassa öljyssä. Lihan ohella syödään paljon makeita asioita, sekä ruoka on hyvin suolaista. Anu kaipaava hyvää suomalaista iltapalaa ja Tanja söisi mieluummin suomalaisen aamupalan: juustoa, kurkkua jne. leivän kanssa, kuin makean aamupalan.

Japanissa ruoka valmistetaan pääasiassa pannulla tai kattilassa, toisaalta riisi valmistetaan riisikeittimessä. Anua kuitenkin häiritsee se, että kaikki käyttävät valmiita mausteseoksia ja liemiä. ”En ole varma, että edes kotiäidit osaisivat valmistaa maukasta ateriaa ilman niitä. Aika surullista, jos minulta kysytään”, Anu toteaa. Ruoka-ajat ovat kutakuinkin samat kuin Suo-

messä. Perheet syövät harvoin yhdessä viikolla, sillä isät ovat töissä yömyöhään. Japanilaiset peittävät kämmenellä suunsa nauraessaan, mutta syödessä maistutellaan häpeilemättä suu auki.

Entä ruokalähettiläänä toimiminen? Anu valmisti pienimuotoisen jouluaterian ja tarjosi parit karjalanpiirakatkin samassa; vapuksi hän teki perunasalaattia, simaa ja munkkeja, jotka saivat hyvän vastaanoton. Timothélla ei ole ollut vielä riittävästi aikaa tarjota kuin sovellusta tartiflettestä. Itselleen hän valmistaa ruuan ranskalaiseen tapaan. Tanjan maistatuslistalla olivat karjalanpiirakat ja korvapuustit, joista pidettiin. Lakritsi ei kelvannut, toisin kuin Jenkki-purkka.



Aamiainen ranskalaiseen tapaan

Jazz

saapuu kaupunkiin

TEKSTI JA KUVA:

ILKKA KÄRRYLÄ

Pori Jazzin taiteellisen johtajan pestin viime kesänä jättänyt Jyrki Kangas palasi eläkepäiviltä sorvin ääreen tuodakseen Helsinkiin kansainvälisen tason jazz-klubin. Karhunkierros selvitti, mitkä ovat jazzmusiikin näkymät pääkaupungissa, ja miten Mr. Pori Jazz päätyi vuokraamaan toimiston juuri Satakuntatalolta.

Satakuntatalon huone 202 yllättää näyttävyydellään heti sisään astuessani. Uudenkarhean Birdland officen sisustuksessa on luotettu mustaan ja seinää koristaa valtava peili. Verhot eivät onnistu täysin taltuttamaan kulmahuoneen ikkunoista tulvivaa valoa. Vaikka takana on pitkäksi venynyt kokous ja pöydällä taajaan pirisevä kännykkä, riittää Jyrki Kankaalla aikaa ja energiaa myös osakuntalehden toimittajalle.

Jyrki Kangas sai Satakuntalaisen Osakunnan kunnianauhan otollisella hetkellä. Keväällä Osakunnan vuosijuhlien aikaan Kangas oli juuri ottanut vastaan työn **Sedu Koskisen** uuden Birdland-klubin program directorina, eli esiintyjäkiinnityksistä vastaavana johtajana. Toimisto Helsingissä oli tarpeen, ja lyhyiden keskustelujen jälkeen kävi ilmi, että Osakunnalla oli tarjota tarkoitukseen sopivat tilat.

Vaikka Kangas on itse opiskellut Turussa, on Satakuntata-

lo hänelle tuttu paikka. Useampi Pori Jazzin alullepanijoista kuului Osakuntaan, ja SatO oli jopa mukana rahoittamassa ensimmäisiä festareita. Myös Talolla soi jazz. Erityisen hyvin Jyrki Kankaan mieleen on jäänyt eräs soittokeikka syksyllä 1965. ”Jatkot päättyivät kunnon sakinhivutukseen, ja yksi ikkunakin putosi kadulle”, Kangas naurahtaa.

Opiskelijat kohderyhmänä

Kangas on kiinnostunut myös laajemmasta yhteistyöstä Osakunnan kanssa. Uusi klubi tarvitsee runsaasti tuulta siipiensä alle selvitäkseen Helsingin yöelämän kovassa kilpailussa. ”On tärkeää tavoittaa opiskelijat heti alusta asti”, Kangas toteaa. Hänen mukaansa jazz ei ole keski-ikäisten musiikkia, vaan myös nuoremmissa ikäluokissa on runsaasti potentiaalista kiinnostusta, joka pitää saada esiin.

Suunnitelmia opiskelijoiden jazz-innostuksen herättämi-



Jatsimies toimistossaan



seksi riittää. Birdlandissa tullaan järjestämään opiskelijailta kerran kuussa, ja lisäksi tarkoituksena on tuoda jami-iltoja myös Satakuntatalolle. ”SatO voisi profiloitua virallisena jazz-osakuntana”, Kangas maalailee.

Ainakin alku on lupaava: kesäkuun SatO-jazziin, jota tähdittää soul-laulaja Tuomo, tuli nettisivujen kautta satoja ilmoittautumisia. Kangas tähdentääkin sosiaalisen median merkitystä klubin markkinoinnissa: ”Facebookin kautta tavoittaa valtavan määrän ihmisiä, ja alustavan kiinnostuksenkin näkee etukäteen.”

Onko jazzille tilausta?

Helsingin yöelämä on tunnettu äkillisistä suhdannevaihteistaan. Birdland on neljäs ravitsemusliike Mannerheimintie 6:ssa viimeisten neljän vuoden sisällä, eikä pääomistaja Sedu Koskisenkaan tapana ole ollut pitää samaa klubia kovin montaa vuotta auki. Jyrki Kangas kuitenkin vakuuttaa, että Birdland kuuluu täysin eri kategoriaan kuin tavalliset yökerhot. ”Käytössä on paljon kärsivällistä rahaa, ja olemme Sedun kanssa sitä mieltä, että nollatulos on ainakin aluksi oikein hyvä tulos.”

Kangas kertoo oppineensa virheistä, joita teki 90-luvulla pyrkiessään mukaan pääkaupungin ravintolabisnekseen lyhytikäiseksi jääneellä Cotton Clubilla. ”Enää en voi lähteä sooloilemaan”, jazz-mies toteaa.

Birdlandin ohjelmistostakaan Kangas ei vastaa yksin. Hänen apunaan on neuvoa-antava advisory board, johon kuuluu ansioituneita musiikki-ihmisiä. Työtä ohjelmiston kasaamiseksi on tehty jo paljon, ja linja on varsin selkeä: arkipäivinä klubilla kuullaan kotimaista ja kansainvälistä huippujazzia ja viikonloppuisin yleisöä houkutellaan tanssittavamman musiikin, kuten soulin ja lattarin avulla.

Jo varmistuneet artistikiinnitykset vaikuttavat herkullisilta etenkin jazzin ystäville. Birdlandin lauteille tulevat kiipeämään mm. trumpetisti **Roy Hargrove**, saksofonisti **Benny Golson** ja pianisti **Cedar Walton**. Tämän kaliiberin jazzareita ei Helsingissä ole nähty kuin ehkä silloin tällöin Savoy-teatterissa.

Pääesiintyjän jälkeen illat jatkuvat jameilla. Niihin Kangas tahtoo saada mukaan pääkaupunkiseudun lahjakkaita muusikoita ja Sibelius-akatemiaa sekä Pop-jazz konservatorion oppilaita. Kankaan mukaan tilanne on paikallisille muusikoille otollinen, sillä Birdland tuo kaupunkiin vuodessa yli 200 keikkaa lisää. ”Muusikot ovat olleet klubille myönteisiä minusta huolimatta”, hän tokaisee pilke silmäkulmassaan. Pori Jazzin taiteellisen johtajan artistivalinnat eivät aina ole miellyttäneet kaikkia.

Festivaali hyvissä käsissä

Pitkän uran tehnyt Kangas on mukana vielä tämän vuoden Pori Jazzissa ”senior advisorin” tittelillä, mutta päävastuu ohjelman laatimisesta on ollut uudella taiteellisella johdolla, eli **Tuomas Kalliolla, Markus Partasella ja Teppo Mäksellä**. Miesten onnistumista työssään Kangas ei tahdo kommentoida, mutta hän vaikuttaa tyytyväiseltä tulevaan festivaaliin. ”Mukana on esiintyjiä, joita en ehkä olisi itse palkannut, mutta kokonaisuus on osoitus kyvystä tunnistaa uusia ilmiöitä.”

Uudet ideat ovat Kankaalle tärkeitä musiikissa, mutta niiden kestävyyttä voi olla vaikea tunnistaa etukäteen. Jazz, kuten musiikki yleensä, kehittyi koko ajan. Vanhat kerrostumat jäivät elämään ja saattavat olla kiinnostavia vielä vuosikymmenten päästä, kun taas jotkin ilmiöt unohtuvat muutamassa kuukaudessa. ”Trendeillä ei voi ratsastaa liikaa, vaan musiikin pitää olla myös uskottavaa”, Kangas toteaa. Tämän uskottavuuden arvioiminen onkin yksi festivaalijohtajien haasteista.

Olemme rupatelleet jo pitkälti toista tuntia, mutta minun on vielä kysyttävä, mikä lopulta sai Jyrki Kankaan mukaan Birdland-projektiin. Olihan vuosikymmenien työ Pori Jazzissa vasta päättynyt, ja lokoisat eläkepäivät odottivat. ”Kaipa syynä oli homman haasteellisuus”, Kangas arvioi. ”Kyllähän Birdland teettää valtavasti töitä, mutta kun Sedu pyysi minua mukaan, en kysynyt, mitä tästä maksetaan.” Ravintolamagnaatin onneksi Kankaalla riittää vielä halua tarttua haasteisiin, sillä häntä kokeneempaa ja verkostoituneempaa miestä on tähän työhön varmasti vaikea löytää.

Puheenjohtajan lasagne

TEKSTI JA KUVA: TYTTI RINTANEN

Aiemmin emäntänä häärinyt **Elina** on osakunnalla tunnettu herkuistaan. Nykyisen puheenjohtajan lasagne on pitkän tuotekehittelyn tulos, mikä takaa suussa sulavan lopputuloksen. Nyt paljastetaan sensaatiomaisen herkun resepti – ottakaahan oppia!

Ainekset:

2 pientä sipulia
reilu desi soijarouhetta tai 400g jauhelihaa
1 tlk tomaattimurskaa
oreganoa
mustapippuria
suolaa
lasagnelevyjä
vihreää pestoa (peston sijasta lasagneen voi käyttää myös fetaa, mozzarellaa tai sieniä)
maitoa
juustoraastetta

Valmistusohje:

Pilko sipulit ja kuullota ne öljyssä. Lisää joukkoon kuiva soijarouhe ja paista hetki. Kaada mukaan n. 1,5 dl vettä ja anna veden kiehua pois. Lisää tomaattimurska, mausta ja anna hautua vähintään 10 minuuttia hiljaisella teholla. Emännän vinkki: mausta lasagnesi vahvasti.

Ota uunivuoka ja laita vuolan pohjalle noin kauhallinen kastiketta. Laita päälle kerros lasagnelevyjä ja toista sama kunnes kastike loppuu. Tehdessäsi kerroksia, lisää joka toiseen ruokalusikallinen pestoa ja joka toiseen juustoraastetta. Jätä päällimmäiseksi lasagnelevyt ja päällystä ne runsaalla juustoraasteella. Kaada päälle varovasti maitoa, kunnes maito peittää koko lasagnen.

Paista 175°C asteessa reilut 30min. Lasagne on kypsä kun haarukka uppoaa kevyesti läpi. Anna lasagnen vetäytyä n. 15 minuuttia ennen syömistä.

Volber

TEKSTI: MIIA VIINAMÄKI

KUVAT: SAMU HEINO JA MIIKKA KOSKINEN

Kertakäyttökamerat taltioivat Tarton vappua.

Yksinoikeudella Karhunkierroksessa!

Osakunnalle jo perinteeksi muodostunut keväinen Viron-reissu suoritettiin tänä vuonna seitsemän innokkaan satolaisen ja kahden äbolaisen voimin. Vappua edeltävänä torstaiamuna Eckerö-linen lautalle vaelsi civisten joukko, tarkemmin määriteltynä itseni lisäksi Salla Seppälä, Samu Heino, Ville-Matti Honkanen ja Miikka Koskinen.

Rentouttavan laivamatkan ja Tallinna-päivän päätteeksi joukkomme jatkoksi liittyivät Emilia Nordling, Mats Dahlberg ja Kari Vanhatalo. Vietimme mahtavan illan linnanherra Timo Korhosen residenssissä Tallinan Muugassa ja aamulla jatkoimme matkaa bussilla Tartoon. Kun vielä pyörällä paikalle saapunut hikinen ja kurainen Mikko Mäkipää täydensi seurueemme lopulliseen vahvuuteensa, kaikille oli selvää, että reissusta tulisi ikimuistoinen.



Viron vappu eli Volber alkaa 30.4 kulkueella, johon kaikki ylioppilasjäjestöt osallistuvat. Järjestöt asettuvat ikä-järjestykseen ja koko letka marssii kaupungintalolle kukin järjestö omia laulujaan laulaen. Kulkue on näyttävä, sillä kaikilla järjestöillä on erilainen päähine (vastine ylioppilaslakille) ja niistä muodostuu ikään kuin raitoja kulkueen nauhaan. Marssin jälkeen suurin osa kulkueeseen osallistuneista kiipesi läheiselle mäelle, jossa tämä yhteiskuva Raim-lan jäsenistä on otettu.



Tässä kunnossa suomalaiset olivat ennen puolta yötä. Itsepuolustukseksi on tosin sanottava, että Volber on melko rankka suomalaiseen vappuun verrattuna. Kulkueen jälkeen Raimla kokoontui illastamaan yliopistolle. Illallinen käsitti poikkeuksellisen paljon puheita ja laulua ja poikkeuksellisen vähän ruokaa (EI jälkiruokaa!). Raimlan talolla oli vielä vironkielinen esitelmä Aasiasta. Ja kaiken tämän jälkeen bileet olivat vasta alkamassa!



Suurin piirtein puolen yön aikaan lähdimme kiertämään seltsejä ja korporaatioita (Tarton osakuntia). Jokaisella järjestöllä oli tapahtumia, joiden sisältö vaihteli yhdessä kutomisesta "Heaven and Hell" -teemabileisiin. Samalla pääsimme myös tutustumaan järjestöjen tiloihin, jotka olivat toinen toistaan upeampia historiallisia rakennuksia. Aamulla naamat näyttivät sitten tältä.



Vapunpäivänä Raimlan talon ihanan isossa pihassa järjestettiin grillijuhla. Paljon halpaa olutta, makkaraa, perunasalaattia ja leipää. Taustalla näkyy Raimlan talo, joka oli huvikumpumaisen hauska ja viihtyisä. Varsinkin vasta remontoitunut keittiö ja takkahuone tekivät vaikutuksen.

Jälkiruoaksi grillattiin vaahtokarkkeja. Sää oli mitä mainioin, mutta ei kovin lämmin..



Kuraattorit Dahlberg ja Vanhatalo löysivät toisensa retkemme aikana useamman kerran.



Miikka Koskinen nauttimassa Timo Korhosen tarjoiluista.



Kun viettää aikaa Tartossa vaellellen, saattaa samalla saada selville jännittäviä tosiasioita ihmisen anatomiasta..

Üliõpilaste Selts Raimla

Miesopiskelijoiden seura Raimlan perustivat 22.9.1922 ESS liitosta eronneet opiskelijat ja heidän kannattajansa. Vuonna -35 Tallinnan teknisen yliopiston yliopilaskunta Valgma liittyi Raimlaan ja seuraavana vuonna Raimla rekisteröityi myös Tallinnassa. Vuonna -39 osoitteessa Tartu Veski st. 42 sijaitseva talo ostettiin seuran tiloiksi ja samana vuonna taiteilija Paul Luhtein suunnitteli Raimlalle lipun ja sormuksen, jotka eivät kuitenkaan alkavan miehityksen takia tuleet laajaan käyttöön.

1940 Raimalla oli 361 jäsentä lähes kaikista Tarton ja Tallinnan teknisten yliopistojen opettamista pääaineista. Jäsenistöltään Raimla erottui muista vastaavista järjestöistä yliopiston lehtoreiden ja akateemisen tutkinnon suorittaneiden suurella määrällä. Kun vuoden -40 jälkeen osakuntatoimintaa ei voinut enää Virossa harjoittaa, jäsenet kokoontuivat osastoihin Ruotsiin, Kanadaan, USA:n ja Australiaan. Viron ulkopuolella jäseniä oli kaikkiaan 160. Uudelleen Raimla perustettiin Viroon 4.9.1989.

Nykyisin Raimlan jäsenenä on 28 opiskelijaa, 56 alumnia Virossa ja 80 Viron ulkopuolella. Tärkeimmät tapahtumat vuoden mittaan ovat keväällä Pingisturnaus (jo vuodesta -40), naamiaiset sekä vappu ja syksyllä syyskauden avauspiknik, alumnipäivä ja vuosijuhla. Kesäaikaan Raimlan pihalla järjestetään paljon erilaisia ulkotapahtumia. Jäseniä Raimlalla on 12 pääaineesta Tarton yliopistosta ja Viron maatalousyliopistosta. Raimla on aktiivisesti mukana opiskelijajärjestöjen liiton toiminnassa.

Yhteinen taival Satakuntalaisen osakunnan kanssa alkoi vuonna 1960, kun satolaiset osallistuivat Raimlan vuosijuhlaan. Ystävyyssopimus solmittiin Helsingissä 26.3.1962. Kun Raimla perustettiin uudelleen Viroon vuonna -89, osakuntien suhteet elvytettiin ja nykyään ystävyyttä toteutetaan vierailujen ja yhteisten hankkeiden muodossa. Raimlalla on läheiset suhteet myös Uppsalan yliopiston Kalmar Nationin kanssa.

