

Tiedämme, että ruuan tuotanto on tärkeä ilmastonmuutokseen vaikuttava tekijä, mutta omilla valinnoilla jokainen voi omalta osaltaan vaikuttaa ilmastonmuutoksen etenemiseen. Esimerkiksi ruokahävikin vähentäminen ja kasvien suosiminen ruokavaliassa ovat ilmastoystävällisen ruokailun kulmakiviä. Tämän tehtäväpaketin ja museon näyttelyiden avulla voit tutustua ruuan ja ilmastonmuutoksen välisiin yhteyksiin ja tarkastella teemaa myös historiallisten silmälasien läpi.

Rasti 1. Ravintolan keittiö: Hävikki oli harvinaista ennen vanhaan

Ruokahävikin vähentäminen on eräs tärkeimmistä keinoista torjua ilmastonmuutosta, sillä ruoan tuotannosta aiheutuu muun muassa kasvihuonekaasupäästöjä. Tänäkin päivänä eri puolilla maailmaa on pulaa ruuasta, kun samaan aikaan **30% kaikesta maailmassa tuotetusta ruuasta päätyy jätteeksi**. Arvioiden mukaan tällä määrällä voitaisiin ruokkia jopa kaksi miljardia ihmistä.

Ennen vanhaan kaikki raaka-aineet käytettiin visusti hyödyksi. Kasvikset olivat tärkeässä roolissa ruuanlaitossa ja liha oli arvokasta herkkua, jota syötiin huomattavasti vähemmän kuin nykyään. Eläimen ruhosta hyödynnettiin kaikki luita, verta ja sisäelimiä myöten ja niistä valmistettiin esimerkiksi luusoppaa, aladoobia ja ”herkkuhakkelusta”.



Kuva: Hotelli- ja ravintolamuseo

Esillä olevassa 50-luvulta peräisin olevassa Hotelli- ja ravintolakoulu Perhon keittiössä näkyy välineitä, joita nykyisistä keittiöistä ei löydy. Esimerkiksi lihatukkia käytettiin isojen lihapalojen pilkkomiseen, sillä liha tuli ravintolaan usein kokonaisina ruhoina, ei valmiiksi pilkottuina paloina kuten nykyään. Keittiössä on myös iso liemikeitin, jossa valmistettiin liemiä, joissa käytettiin hyväksi esimerkiksi luut ja juuresten kuoret, jotka nykyään heitetään useimmiten roskiin.

Vaikka ravintoloissa, kahviloissa ja kouluruokaloissa heitetään paljon ruokaa roskiin, syntyy ruokahävikkiä kuitenkin **eniten kotitalouksissa**, eli meidän omissa kodeissamme. Eniten jätteeksi päätyy leipää, valmisruokia, lihaa ja kalaa sekä kasviksia ja hedelmiä. Jokaista suomalaista kohden heitämme vuosittain ruokaa roskiin sadan euron arvosta!

Tehtävä: Mitä ruokaa sinä heität eniten pois? Miksi?

Rasti 2. Seinävitriini: Porttöörillä haettiin take away-ruokaa jo 200 vuotta sitten

Ruuan valmistuksesta, säilytyksestä ja syömisestä syntyy jätettä. Ruoka pakataan usein muovista valmistettuihin pakkauksiin, joiden valmistaminen kuluttaa luonnonvaroja. Pahimmillaan käytetyt ruokapakkaukset joutuvat luontoon, jossa ne säilyvät pitkään ja esimerkiksi mereen joutuessaan aiheuttavat ongelmia vesien eliöille. Maailmanlaajuisesti muovijäte on suuri ongelma, mutta Suomessa muovijätteen kierrätys ja käsittely on melko tehokasta, eivätkä roskeen heitetyt jätteet päädy luontoon tai vesistöön. Toisaalta muovipakkaukset ovat myös hyödyllisiä, sillä ne ehkäisevät ruokahävikin syntymistä, koska hyvin pakattu ruoka säilyy paremmin. Noutoruoka eli take away -ruoka pakataan kertakäyttöisiin astioihin, jotka päätyvät jätteeksi. Nykyään kertakäyttöastioita valmistetaan myös biohajoaviksi.

Noutoruoka ei ole vain meidän aikamme tai kulttuurimme ilmiö, vaan take-away-ruokaa on Suomessa kaupungeissa syöty vähintään jo 1800-luvun alkupuolelta lähtien. Silloin puhuttiin ruuan hakemisesta porttöörillä. Aasiassa on yhä edelleen laajasti käytössä porttööriä muistuttavat ns. tiffin-laatikot, eli pestävät ja kestävät moniosaiset lounaslaatikot, joissa aterian voi kuljettaa esimerkiksi työpaikalle.



Kuva: Hotelli- ja ravintolamuseo



Kuva: Indiamart.

Hotelli- ja ravintolamuseo

Kaapelitehdas, Tallberginkatu 1 G 60, FI-00180 Helsinki, FINLAND
www.hotellijaravintolamuseo.fi, hrm@hotellijaravintolamuseo.fi

Tehtävä: Mitä sinä voit tehdä vähentääksesi muovijätettä?

Rasti 3. Seinävitriini: Pula-ajasta yltäkylläisyyteen

Suomessa on ollut pulaa ruuasta katovuosien tai sodan takia. Toisen maailmansodan aikana ruokaa jouduttiin säännöstelemään ja monet elintarvikkeet joutuivat kortille, eli niitä sai ostaa vain tietyn määrän viikossa. Tämä pakotti ihmiset kekseliäisyyteen. Esimerkiksi leipäjauhoja jatkettiin puun kuoresta saatavalla petulla, ja kahvia korvattiin muun muassa jauhetuilla voikukan juurilla. Pula-aikana 1940-luvulla valmistettiin makeisten korvikkeita sakariinilla makeutetuista kuivatusta porkkanoista.



Kuva: Kulutusosuuskuntien Keskusliitto/
Työväen arkisto



Kuva: Turun Museokeskus.

Hotelli- ja ravintolamuseo

Kaapelitehdas, Tallberginkatu 1 G 60, FI-00180 Helsinki, FINLAND
www.hotelliaravintolamuseo.fi, hrm@hotelliaravintolamuseo.fi

Luonnonantimet olivat pula-aikana erityisen tärkeitä ravinnonlähteitä ja sieniä, marjoja ja villiyrtejä hyödynnettiin laajasti ravinnon ja vitamiinien lähteinä. Kasvikset olivat tärkeässä roolissa ruuanlaitossa ja niitä kasvatettiin mahdollisuuksien mukaan myös kaupungeissa vapaana olevilla maa-alueilla kuten asuintalojen ja julkisten rakennusten pihossa sekä puistoissa.

Myös ravintoloissa jouduttiin mukautumaan pula-aikaan, ja niiden tarjonta muuttuikin huomattavasti. Ruokalistat ja reseptit voivat kertoa paljon omasta aikakaudestaan sekä sen tavoista, arvostuksista ja yhteiskunnallisista muutoksista.

Tehtävä: Vertaile vetokaappien ruokalistoja; millaisia muutoksia huomaat pula-aikana 1930-1950 -luvuilla verrattuna muihin ajanjaksoihin? Entäpä lähestyttäessä nykypäivää? Miten tarjolla olevat ruokalajit, raaka-aineet tai annosten nimet ovat muuttuneet? Mistä muutokset voisivat johtua? Vihjeitä löydät myös näyttelyn teksteistä.

Rasti 4. Taikinan taju -näyttely: Aistit käyttöön! Vähennä ruokahävikkiä leipomalla

Taikinan taju -näyttelyssä pääset käyttämään eri aisteja tutuessasi leivonnan saloihin. Aisteihin kannattaa luottaa myös ruokahävikin torjunnassa, sillä suuri osa pois heitetyistä ruuista olisi vielä täysin syömäkelpoista.

Elintarvikepakkauksissa on pakkausmerkintöjä, jotka kertovat tuotteen käytettävyydestä:

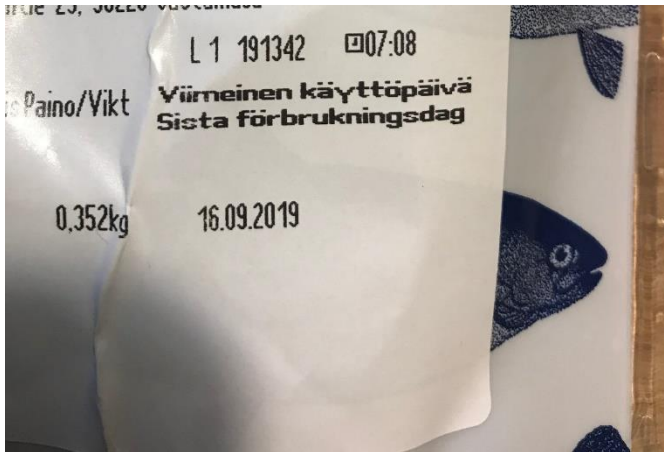


Kuva: Santeri Viinamäki

Parasta ennen -merkintää käytetään hyvin säilyvissä elintarvikkeissa kuten leivissä, kekseissä, muroissa, jauhoissa ja maitotuotteissa. Parasta ennen -merkityissä ruuissa syöjä voi huoletta käyttää omia aistejaan ja syödä tuotteen, jos ruoka ei haise eikä maistu pahalta eikä siinä ole hometta.

Hotelli- ja ravintolamuseo

Kaapelitehdas, Tallberginkatu 1 G 60, FI-00180 Helsinki, FINLAND
www.hotellijaravintolamuseo.fi, hrm@hotellijaravintolamuseo.fi



Kuva: Lauri Larjavaara

Viimeinen käyttöpäivä -merkintää käytetään helposti pilaantuvissa elintarvikkeissa, esimerkiksi kala- ja lihatuotteissa. Merkintä ilmaisee päivän, jolloin valmistaja on tarkoittanut tuotteen viimeistään käytettäväksi. Jollet voi käyttää raakaa lihaa ja kalaa viimeistään viimeinen käyttöpäivä -merkinnän mukaisesti, pakasta tuote, niin voit pidentää sen käyttöaikaa.

Jäähdytä ja säilytä ruoka oikein ja riittävän kylmässä. Sopiva jääkaapin lämpötila on +2–+6 Celsiusastetta.

Tehtävä: Leipominen on helppo ja hauska tapa vähentää ruokahävikkiä. Etsi Taikinan taju -näyttelystä leivonnaisia, joita voisit käyttää ruokahävikin vähentämiseen. Mihin leivonnaiseen raastaisit hieman nahistuneita juureksia tai miten käyttäisit aamulla yli jääneen puuron? Entä hieman kuivahtaneen juustonkannikan tai rahkapurkin, jonka päiväys on mennyt ohi pari päivää sitten? Keksitkö muita ideoita?

Hotelli- ja ravintolamuseo

Kaapelitehdas, Tallberginkatu 1 G 60, FI-00180 Helsinki, FINLAND
www.hotellijaravintolamuseo.fi, hrm@hotellijaravintolamuseo.fi

Rasti 5. Kahvila: Ilmastonmuutos vaikuttaa viljelyolosuhteisiin

Kahvi saapui Suomeen 1700-luvulla. Se oli ajoittain jopa kokonaan kielletty pelättyjen haittavaikutusten takia, ja pitkään kahvi pysyi harvojen ja varakkaiden luksus- eli ylellisyystuotteena.



Kuva: Hotelli- ja ravintolamuseo



Kuva: Sanna Käsmä/Hotelli- ja ravintolamuseo

Ilmastonmuutos vaikuttaa säähän ja muuttaa viljelyolosuhteita ympäri maailmaa. Esimerkiksi kahvista ja suklaan raaka-aineena käytetystä kaakaosta ennustetaan jälleen tulevan harvinaisia luksustuotteita, sillä niiden viljelyn vaikeutuessa niiden hinta nousee.

Tehtävä: Mikä on sinulle harvinainen luksustuote? Mitä syöt harvoin ja erityisissä tilaisuuksissa? Miksi?

Hotelli- ja ravintolamuseo

Kaapelitehdas, Tallberginkatu 1 G 60, FI-00180 Helsinki, FINLAND
www.hotellijaravintolamuseo.fi, hrm@hotellijaravintolamuseo.fi

6. Vierailun jälkeen koulussa tai kotona

1. Mainoshaaste: Suunnittele ja tee oma mainoksesi, joka kannustaa ruokahävikin vähentämiseen. Pohdi millaisia asioita ruokahävikin vähentämiseen liittyy, mikä asiat ovat vaikeita ja mitkä helppoja. Mitä keinoja käyttäisit ruokahävikistä viestimiseen?

Mainos voi olla paperinen tai sähköinen, juliste, valokuva tai vaikkapa video. Kuvaa tai tallenna mainoksesi ja jaa se Hotelli- ja ravintolamuseon Instagramissa hashtagilla #stophävikki

TAI

2. Jämähaaste: Valmista kotona tai kotitaloustunnilla ruoka tai leivonnainen, jonka avulla torjut ruokahävikkiä. Se voi olla vaikkapa sämpylät, joihin on käytetty juuston kannikat tai pastakastike, johon upotat parhaat päivänsä nähneet kasvikset. Anna luovuutesi laukata! Virikkeitä voit katsoa myös Taikinan taju -näytteen leivonnaisista, joiden ohjeet löytyvät osoitteesta:

<https://www.hotellijaravintolamuseo.fi/nayttelyt/esilla/taikinanta-juleivontaohjeet/>



Kuvaa annoksesi tai leivonnaisesi, ja jaa se Hotelli- ja ravintolamuseon Instagramissa hashtagilla #stophävikki

Hotelli- ja ravintolamuseo

Kaapelitehdas, Tallberginkatu 1 G 60, FI-00180 Helsinki, FINLAND
www.hotellijaravintolamuseo.fi, hrm@hotellijaravintolamuseo.fi