

Suomalaiset ruokaketjut

Tehtävässä oppilaat tutustuvat suomalaisetuokaketjut.fi -sivustoon ja vastaavat kysymyksiin. Nettiä voi käyttää apuna vastauksien etsimisessä ja joissakin kysymyksissä sitä tarvitaankin.

Suurempana pari- tai ryhmätyönä oppilaat voivat piirtää valitsemansa ruoan (liha, maito, vilja, kasvikset jne.) reitin maatilalta kuluttajalle esimerkiksi sarjakuvana tai ympyräkaaviona. Vinkkiä saa suomalaisetuokaketjut.fi -sivustolta tai [ruuan reitti - julisteista](#).

Maito:

1. Suunnittele lehmän päivä. Mitä lehmä tekee ja kuinka kauan? Mitä lehmä syö ja juo? Piirrä aikajana tai ympyräkaavio, johon merkitset päivän kulun.
2. Mitä tarkoittaa maidon pastörointi?
3. Kuinka monta prosenttia Suomen lehmistä elää pihattonavetoissa?
4. Kuinka monta kertaa lehmät lypsetään päivässä?
5. Miksi lehmät lepäävät makuullaan jopa 11–13 tuntia päivässä?
6. Kuinka usein maitoauto hakee maidon tiloilta?
7. Mitä pieni bakteerimäärä maitonäytteessä kertoo?
8. Missä lämpötilassa maitotuotteita tulee säilyttää?

Liha:

1. Piirrä kuva eläinten kuljetusautosta. Mitä tulee ottaa huomioon, jotta eläimillä olisi mahdollisimman mukava olla autossa? Mitä auton kuljettajalta vaaditaan?
2. Mitä tietoja tuoreesta, pakastetusta, leikatusta tai jauhetusta lihasta on annettava?
3. Mihin eläinten lantaa voidaan hyödyntää?
4. Mikä on eläinten keskimääräinen kuljetusmatka tilalta teurastamolle?
5. Voiko eläimiä teurastaa missä tahansa teurastamossa?
6. Liha hyödynnetään usein ihmisravinnoksi, mutta mihin muita ruhonosia voidaan käyttää?
7. Mitä lihan vastaanottotarkastuksessa tarkistetaan? Miksi lihalle pitää tehdä vastaanottotarkastus?
8. Kuinka paljon suomalaiset syövät sian-, naudan- ja siipikarjanlihaa vuosittain?
9. Mihin ulkomailta tuotu liha useimmiten päätyy?

Vilja:

1. Mikä on viljapassi? Mitä tietoja siitä löytyy? Tutustu <http://www.vyr.fi/fin/viljelytietoa/viljapassi/>
2. Millaista leipää suomalaiset syövät eniten? Mitä leipää sinä syöt eniten?
3. Mitkä luonnonolosuhteet mahdollistavat viljelyn Suomessa?
4. Mitä tarkoittaa, että Suomi on omavarainen viljan tuotannossa?
5. Mitä Huoltovarmuuskeskus tekee?
6. Kauppojen leipähyllyiltä voi havaita missä päin Suomea ollaan. Millaiset leivät kuuluvat sinun alueesi leipäkulttuuriin? <https://ruokatieto.fi/ruokatietoa/ruokakulttuuri/alueelliset-erot-ja-erikoisuudet/>

Kananmuna:

1. Mistä löydät tiedot kananmunan alkuperästä ja tuotantotavasta? Mitkä ovat kananmunien neljä eri tuotantotapaa?
2. Kuinka usein munat kerätään kanalasta?
3. Kuinka pitkä munien myyntiaika on munintapäivästä laskettuna?
4. Kuinka monta kananmunia tuottavaa tilaa Suomessa on? Kuinka paljon ne tuottavat kananmunia vuodessa?
5. Miten kananmunien laatu pakkaamoissa tarkistetaan?
6. Miksi kananmunia ei saa pestä tiloilla tai pakkaamoissa?
7. Millaisia erilaisia valmisteita kananmunasta voidaan valmistaa?
8. Mikä on yleisin kananmunavalmiste?
9. Miten kaupassa myytävät kananmunat eroavat toisistaan?
10. Miksi kananmuna on tärkeä raaka-aine?

Kasvikset:

1. Suomessa viljeltävät ja luonnosta kerättävät kasvikset hyötyvät hyvistä kasvuolosuhteistamme. Mitä nämä olosuhteet ovat?
2. Miksi kotimaisten kasvien suosiminen on ekologisesti kestävä?
3. Miksi tuote-eristä otetaan säännöllisesti näytteitä?
4. Mistä kaikkialta voit ostaa tuoreita kasviksia?

5. Miten teollinen pakastaminen eroaa kotipakastuksesta?
6. Miksi kasvien etyleenin erityys tulee ottaa huomioon hedelmä- ja vihannesosastolla? Tutustu <https://kasvikset.fi/kasvitieto/kasvien-sailytyksesta/etyleeni/>
7. Kuinka paljon suomalaiset kuluttavat kasviksia vuodessa? Etsi tietoa netistä.

Kala:

1. Mitkä ovat merialueen ja sisävesien tärkeimmät saaliskalat?
2. Kuinka suuri osa Suomessa syödystä kalasta on kotimaista?
3. Miksi kalatuotteet tulee kuljettaa nopeasti paikasta toiseen?
4. Mitkä tekijät vaikuttavat kotimaisen kalan saatavuuteen?
5. Kuinka monta prosenttia kaikesta Suomessa myytävästä kalasta kulutetaan ammattikeittiöiden kautta? Mitkä ovat suosituimmat kalat ammattikeittiöissä?
6. Kuinka moni suomalainen syö kalaa ravitsemussuositusten mukaisesti?
7. Kuinka usein kalaa tulisi syödä ravitsemussuositusten mukaan?