



SUOMALAISET RUOKAKETJUT



Tehtävässä oppilaat tutustuvat suomalaisetruokaketjut.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 suomalaisetruokaketjut.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 pastörinti?
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?
9. Miten hapanmaitotuotteita valmistetaan?

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?
8. Mitkä ovat lihatuotteiden kulutukseen vaikuttavia erityispiirteitä?
9. Kuinka paljon suomalaiset syövät sian-, naudan- ja siipikarjanlihaa vuosittain?
10. Mihin ulkomailta tuotu liha useimmiten päätyy?

Vilja:

1. Mikä on viljapassi? Mitä tietoja siitä löytyy? Tutustu [viljelypassi](#).
2. Millaista leipää suomalaiset syövät eniten? Mitä leipää sinä syöt eniten?
3. Mitkä luonnonolosuhteet mahdollistavat viljelyn Suomessa?
4. Mitkä ovat Suomen tärkeimmät viljakasvit?
5. Mitä tarkoittaa, että Suomi on omavarainen viljan tuotannossa?
6. Mitä Huoltovarmuuskeskus tekee?
7. Kauppojen leipähyllyiltä voi havaita missä päin Suomea ollaan. Millaiset leivät kuuluvat sinun alueesi leipäkulttuuriin? Tutustu alueellisiin eroihin [tästä](#).

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 kestäväää?
3. Miksi tuote-eristä otetaan säännöllisesti näytteitä?
4. Mistä kaikkialta voit ostaa tuoreita kasviksia?
5. Miten teollinen pakastaminen eroaa kotipakastuksesta?
6. Miksi kasvien etyleenin erityis tulee ottaa huomioon hedelmä- ja vihannesosastolla? Lue lisää [tästä](#).
7. Kuinka paljon suomalaiset kuluttavat kasviksia vuodessa? Etsi tietoa netistä.

Kala:

1. Mitkä ovat merialueen ja sisävesien tärkeimmät saaliskalat?
2. Mitkä ovat ammattikeittiössä suosituimmat kalat?
3. Kuinka iso 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?
6. Kuinka moni suomalainen syö kalaa ravitsemussuosituksen mukaisesti?
7. Kuinka usein kalaa tulisi syödä ravitsemussuosituksen mukaan?

