

Dia 1. Suomalainen ruokakulttuuri

- Suomalainen ruokakulttuuri on muuttunut paljon vuosien varrella ja näyttää nykypäivänä hyvin erilaiselta kuin sata tai edes viisikymmentä vuotta sitten.
- Ruokakulttuuri myös jatkaa muuttumistaan
- Ruokavalinnoillamme me luomme päivittäin suomalaista ruokakulttuuria
- Suomalainen ruokakulttuuri onkin yhdistelmä muutosta ja perinteitä. Esimerkiksi käytettävissä olevien raaka-aineiden lisääntyminen on monipuolistanut ruokavalintojamme. Samalla kuitenkin monet perinteiset ruoat, kuten esimerkiksi puuro, ovat säilyneet tärkeänä osana ruokavaliotamme.
- Myös tavat ja tottumukset mielletään tärkeäksi osaksi ruokakulttuuria.
- Arkiruokailuamme leimaa vahvasti joukkoruokailu ja maassamme syödäänkin päivittäin keksimäärin kaksi miljoonaa suurkeittiöiden valmistamaa ateriaa päivittäin. Kouluruokailu on siis tärkeä osa ruokakulttuuriamme!
- Ruoka ei ole pelkästään vatsan täytettä ja polttoainetta vaan sillä myös ilmennetään identiteettiä ja arvoja.

Lisätietoa:

[Suomalainen ruokakulttuuri muuttuu ajassa – uutta kasvispainotteisuus, ruokasuositukset ja harmitukset - Ruokatieto](#)

[Ruokakulttuuri - Ruokatieto](#)

Dia 2. Suomi on maailman pohjoisin ruoantuottajamaa

- Suomi sijaitsee 60–70 pohjoisten leveyspiirien välillä. Kolmasosa Suomesta on pohjoisen napapiirin pohjoispuolella. Suomen kanssa samoilla leveyspiireillä sijaitsevat muun muassa Etelä-Grönlanti, Alaska ja Pohjois-Siperia, joissa vallitsee paikoin ikirouta. On poikkeuksellista, että näillä leveysasteilla ilmasto ja luonto mahdollistavat kaupallisen maatalous- ja luonnontuotetuotannon.
- Golf-virran ansiosta ilmasto on Suomessa suotuisampi maataloudelle ja elintarviketuotannolle kuin muilla mantereilla samoilla leveysasteilla. Myös vesialueet, Suomen eteläiseltä läntiselle alueelle rajoittuva meri sekä suuret ja syvät sisäjärvet leudontavat paikallisesti talven kovimpia pakkasia. Suomen kymmenet tuhannet järvet karkottavat hallaa kukinta-aikoina.
- Suomessa ollaan ruoantuotannon saralla poikkeuksellisen paljon luonnon armoilla pohjoisen sijainnin takia
- Alhaisen lämpötilan vuoksi Suomessa kasvukausi on lyhyt
- Valoisa kesä ja pitkä päivä mahdollistavat viljan tuotannon pohjoisissakin olosuhteissa

- Haastavista kasvuolosuhteista on myös hyötyä: kylmissä olosuhteissa tuotettu ruoka on erittäin puhdasta. Pakkaset puhdistavat maaperää. Kesän pitkät valoisat päivät tekevät ruoasta erityisen maukasta.
- Kylmä ja pitkä talvi tuhoaa monia kasvitautien aiheuttajia ja tuholaishyönteisiä, ja Suomi onkin vähiten kasvinsuojeluaineita käyttävien EU-maiden joukossa.

Lisätietoa:

[Luonto - Ruokatieto](#)

[Maailman puhtainta ruokaa tuotetaan yhteistyössä luonnon kanssa - Ruokatieto](#)

[Ruokaturva kaiken perustana - Ruokatieto](#)

Dia 3. Suomalainen ruoka on turvallista

- Kansainvälisissä vertailuissa suomalaisen ruoan turvallisuus ovat erittäin korkealla tasolla. Ruoan turvallisuus on meillä tietoinen valinta, jonka eteen tehdään paljon tinkimätöntä työtä. Lähtökohtana ovat maamme puhdas vesi, ilma ja maaperä. Turvallisen ruoan avain on kuitenkin ruokaketjussamme toimivien ammattilaisten osaaminen.
- Puhdas vesi ja arktiset olosuhteet mahdollistavat hygieeniset toimintatavat, joiden ansiosta ruokaketjussamme salmonella on saatu kitkettyä lähes olemattomiin.
- Suomi on myös vähiten antibiootteja käyttävien maiden joukossa, eikä eläimiä lääkitä varmuuden vuoksi tai kasvun edistämiseksi. Tuottajien ja elintarviketeollisuuden vastuulliset toimintatavat takaavat, että antibioottijäämiä ei päädy kotimaisia tuotteita valitsevien kuluttajien lautasille.
- Omavalvonta on tuoteturvallisuuden perusta. Sillä tarkoitetaan yritysten itsensä tekemää, järjestelmällistä ja jatkuvaa elintarvikkeisiin liittyvää valvontaa. Yritys varmistaa omavalvonnalla, että sen varastoimat, valmistamat ja myymät elintarvikkeet ovat elintarvikesäädösten mukaisia.
- Elintarviketeollisuuden omavalvonnassa tarkkaillaan muun muassa raaka-aineiden ja elintarvikkeiden laatua eri valmistusvaiheissa, kuumennus-, jäähdytys- ja säilytyslämpötiloja sekä työvälineiden ja koneiden puhtautta.

[Ruokaturva kaiken perustana - Ruokatieto](#)

[Elintarviketeollisuus - Ruokatieto](#)

Dia 4. Suomi on ruokaturvan ykkönen

- Suomi sijoittui vuoden 2022 Global Food Security Index -ruokaturvavertailussa sijalle yksi eli ruokaturvamme on siis maailman paras
- Ruokaturva tarkoittaa, että kaikilla ihmisillä on fyysiset, sosiaaliset ja taloudelliset mahdollisuudet riittävän turvalliseen ja ravitsevaan ruokaan, joka vastaa heidän ruokatottumuksiaan samalla mahdollistaen aktiivisen ja terveen elämän.

- Ruokaturva tarkoittaa, että ruokaa on riittävästi kaikille kaikissa tilanteissa, myös poikkeusoloissa. Huoltovarmuus taas kertoo siitä, millainen kyky valtiolla on varmistaa yhteiskunnan välttämättömät toiminnot vakavissa häiriöissä sekä poikkeusoloissa.
- Suomessa maitoa, munia, lihaa ja viljaa tuotetaan kutakuinkin kulutusta vastaavasti, näiden tuotteiden osalta olemme siis omavaraisia. Elintarviketeollisuuden käyttämistä raaka-aineista suurin osa on kotimaisia, joten suomalaisen maatalouden kriisikestävyys on koko ruokaturvan perusta. Kriiseihin varaudutaan myös varmuusvarastoilla, joita ylläpidetään osana päivittäisiä rutiineja. Maatilojen, kaupan, elintarviketeollisuuden ja valtion varastoilla ruokaa riittää koko kansalle arviolta puoleksi vuodeksi kriisin sattuessa.
- Koska maatalouden rooli kriisitilanteissa on keskeinen, on osa Suomen maanviljelijöistä saanut erikoiskoulutuksen ruokahuollon turvaamiseen poikkeusoloissa. Heille ohjataan energia-, kone- ja rehuresursseja, joiden turvin he huolehtivat toiminnan jatkumisesta vastuulleen määrättyllä alueella.

[Ruokaturva kaiken perustana - Ruokatieto](#)

Dia 5. 10 syytä valita suomalaista ruokaa

1. Luot työtä ja hyvinvointia Suomeen
 - a. Ruoka-ala työllistää noin 320 000 henkeä Suomessa
 - b. Valitsemalla ostoskoriin suomalaista ruokaa verotulot menevät meidän kaikkien hyödyksi ja hyvinvoinniksi. Ruokarahat pyörittävät vauhdilla kotimaan taloutta, kun valitsee nimenomaan suomalaisia elintarvikkeita. Kotimaisten ja paikallisten toimijoiden valinta tukee suomalaista maataloutta ja elintarviketeollisuutta sekä lähi- ja pientuotantoa. Lisäksi elinvoimainen ruoantuotanto tuo alueille elämää ja yritteliäisyyttä.
2. Tiedät mistä ruokasi tulee
 - a. Suomalaisessa ruokaketjussa tieto kulkee järjestelmällisesti, joten alkuperä on jäljitettävissä. Jäljitettävyys on yksinkertaisesti sanottuna sitä, että elintarvike- ja rehualan toimija pystyy osoittamaan, mistä heille toimitetut raaka-aineet ovat tulleet ja mihin valmiit tuotteet on toimitettu.
 - b. Jäljitettävyys on keskeistä tuoteturvallisuuden kannalta. Jos esimerkiksi epäillään tuotevirhettä, voidaan nopeasti selvittää poikkeaman laajuus, pysäyttää mahdollisesti virheellisen tuotteen eteneminen ja tarvittaessa vetämään tuote markkinoilta.
3. Lähellä kasvanut ruoka maistuu hyvälle
 - a. Lyhyet kuljetusmatkat takaavat tuoreuden ja lähellä kasvanut ruoka maistuu hyvälle.
 - b. Myös maamme luonnonolosuhteet, kuten lyhyt, mutta valoisa kesä, antavat monille raaka-aineille niiden ainutlaatuisen maun.

4. Puhdasta ja turvallista syödä

- a. Kansainvälisissä vertailuissa suomalaisen ruoan puhtaus ja turvallisuus ovat erittäin korkealla tasolla.
- b. Ruoan puhtauden perusta ovat maamme puhdas vesi, ilma ja maaperä. Turvallisen ruoan avain on kuitenkin ruokaketjussamme toimivien ammattilaisten osaaminen ja tinkimätön työ. Tästä osoituksena esimerkiksi salmonella ja monet eläinten sairaudet on saatu kitkettyä ruokaketjussamme lähes olemattomiin.
- c. Suomessa eläimiä ei lääkitä varmuuden vuoksi tai kasvun edistämiseksi, ja Suomi onkin vähiten antibiootteja käyttävien EU-maiden joukossa.
- d. Kylmän talven pakkaset heikentävät kasvitautien ja kasvituhoojien elinvoimaa ja määrää. Siksi Suomessa tarve kasvinsuojeluaineiden ja kasvitautien torjunta-aineiden käytölle on globaaliin tasoon verrattuna vähäinen. Samalla torjunta-ainejäämien riski pienenee.

5. Vahvistat omavaraisuutta ja huoltovarmuutta

- a. Suosimalla suomalaista ruokaa ylläpidät kotimaista ruoantuotantoa. Silloin sitä riittää tiukankin paikan tullen.
- b. Suomi sijoittui uusimmassa Global Food Security Index - ruokaturvavertailussa sijalle yksi. Ruokaturvamme on siis maailman huippua! Ruokaturva tarkoittaa, että ruokaa on riittävästi kaikille kaikissa tilanteissa, myös poikkeusoloissa.

6. Eläinten hyvinvointiin panostetaan

- a. Suomalaiset maataloustuottajat ovat koulutettuja ammattilaisia, joille eläinten hyvinvointi on paitsi sydämen asia myös toimeentulon edellytys. Iso osa kotieläintiloista saa hyvinvointikorvausta. Sitä maksetaan eläinten hyvinvointia parantavista toimenpiteistä, jotka ylittävät lakisääteiset vaatimukset.

7. Vahvistat ruoka-alan kehittymistä

- a. Työpaikoilla, korkeakouluissa ja ammatillisissa oppilaitoksissa hankittu osaaminen maankäytössä, eläinten hoidossa, teknologiassa ja ravitsemuksessa on meillä kansainvälistä huippua.
- b. Osaamista halutaan meillä myös vaalia, ja vanhojen hyviksi havaittujen käytäntöjen lisäksi tulee jatkuvasti uutta tutkimustietoa ja uusia käytäntöjä. Suomessa panostetaan tuotekehitykseen

8. Ympäristöongelmiin löydetään ratkaisuja

- a. Ruoantuotannolla on tärkeä rooli Suomen pyrkiessä hiilineutraaliksi. Myös luonnon monimuotoisuuden vahvistamiseen tähdätään monin keinoin. Työtä ja tutkimusta ympäristön eteen tehdään ruokaketjun joka osassa.

9. Emme ulkoista ympäristövaikutuksia muualle

- a. Kun ruoantuotanto on omissa käsissämme, kannamme vastuun sen mahdollisista haitoista, emmekä ulkoista ongelmia muualle, missä niitä ei välttämättä pystytä, osata tai haluta hoitaa.
10. Ruokakulttuuri elää ja uudistuu
- a. Perinteet ja paikallisuus pysyvät, mutta uudet maut ja vaikutteet muokkaavat ruokakulttuuria.

Lisätietoa:

[10 syytä valita suomalaista ruokaa - Ruokatieto](#)

Dia 6. Mitä alkuperämerkit kertovat?

- Eri alkuperämerkeillä on omat kriteerinsä, vaikka jotkut voivat näyttää viestivän samaa asiaa esimerkiksi kotimaisesta alkuperästä. Esimerkiksi Suomen lippu sellaisenaan ei välttämättä tarkoita, että tuote on kotimainen, se on voitu vain valmistaa Suomessa, mutta raaka-aineet ovat tulleet muualta.
- Katsokaa yhdessä video ”alkuperämerkit haluun” [Alkuperämerkit haltuun \(youtube.com\)](#)
- **Tehkää tehtävä** [Alkuperämerkit_haltuun_09_2022.pdf \(ruokatieto.fi\)](#)
- Dian pakkausmerkkien selitykset:
 - **Hyvää Suomesta -merkki** on vapaaehtoinen ruoan alkuperämerkki, joka kertoo, että elintarvike on valmistettu ja pakattu Suomessa.
 - Kaikki yhden ainesosan tuotteet, kuten liha, kala, muna, maito, rypsiöljy tai vehnäjauho, ovat 100 % suomalaisesta raaka-aineesta.
 - Kaikki tuotteissa oleva liha, kala, muna ja maito ovat myös aina 100 % suomalaisia - esimerkiksi makkarassa liha tai kalakeitossa kala. Kun tällaisten useamman ainesosan tuotteiden kaikki raaka-aineet lasketaan yhteen, on suomalaisuusasteen oltava vähintään 75 %. Kotimaisuusastetta laskevat näissä tuotteissa esimerkiksi suola ja muut mausteet.
 - Lopputuote on kaikilta prosessin osiltaan valmistettu Suomessa sekä pakattu Suomessa.
 - **Sirkkalehtilippu** on merkki, jolla voi vapaaehtoisesti merkitä kotimaisia kasviksia ja niistä tehtyjä jalosteita. Kasvisten ja kasvijalosteissa käytettyjen puutarhatuotteiden on oltava täysin kotimaista ja laatu ykkösluokkaa. Jalosteilla olevilla muilla raaka-aineilla ei ole kriteerejä. Laatumerkin käyttäjä sitoutuu noudattamaan sovittuja hyviä tuotantomenetelmiä.

- **Avainlippu** on vapaaehtoinen Suomessa valmistetulle tuotteelle tai palvelulle tarkoitettu alkuperämerkki. Myöntämisperusteita ovat suomalainen valmistus sekä omakustannushinnasta laskettava kotimaisuusaste ja palveluiden kohdalla myös omistajuus ja pääkonttorin sijainti.
- **EU:n luomutunnus Eurolehti** tuli pakolliseksi vuoden 2012 alusta kaikissa EU:ssa valmistetuissa, valmiiksi pakatuissa luomuelintarvikkeissa. Eurolehteä saa käyttää EU:n alueella tuotettujen pakattujen elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä. Tuotteen maataloudesta peräisin olevista ainesosista 95 % on oltava luonnonmukaisesti tuotettuja.
- **Aurinkomerkki** on luonnonmukaisesti tuotettujen elintarvikkeiden tuotantotapamerkki. Elintarvikepakkauksen kyljessä se kertoo, että elintarvikkeen maatalousperäisistä raaka-aineista vähintään 95 prosenttia on tuotettu luonnonmukaisesti.
- **Suomen** lippua saatetaan käyttää tuotteiden yhteydessä symboloimaan tuotteen suomalaisuutta ja kotimaisuutta. Ruokaviraston ohjeistus Suomen lipun käyttöön on, että ”Tuotteen tulee olla sekä valmistuksen että raaka-aineiden osalta kokonaan tai pääosin kotimainen, muussa tapauksessa lipun käyttö johtaa kuluttajaa harhaan”. Lippu on vapaasti käytössä, mutta viranomainen voi puuttua merkin harhaanjohtavaan käyttöön.
- **Valmistettu Suomessa** on Lidlin oma merkki. Merkki kuvaa suomalaista työtä ja kertoo, että tuote on valmistettu Suomessa, mutta ei ota kantaa raaka-aineiden alkuperään.
- **Kotimaista** on S-ryhmän merkki ja sen lisäksi tuotteesta löytyy aina Hyvää Suomesta -merkki tai Sirkkalehtilippu, jotka kertovat raaka-aineesta. Lopullinen tuote on valmistettu ja pakattu Suomessa.

Dia 7. Suomalaiset ruokaketjut mobiilissa

- Oppilaat voivat tutustua ryhmissä yhteen kuudesta ruokaketjusta (maito, liha, vilja, muna, kasvikset, kala) suomalaisetruokaketjut.fi
- Tutustuttuaan ruokaketjuun oppilaat vastaavat tehtävämonisteesta heille valikoituneeseen ruokaketjuun liittyviin kysymyksiin.
- Käykää lopuksi vastaukset läpi niin, että jokainen ryhmä esittelee omat vastauksensa muulle luokalle.