

Hei,

Olen Niina Parviainen. Lapsistani kaksi ovat koululaisia ja yksi lapsistani on päiväkodissa. Molemmat isoäitini ovat hoitokodeissa, joten perheessämme syödään vuosittain aika monta julkista ateriaa.

Miten minä voisin määritellä ruuan laadun? Milloin lapsilleni ja mummoillani on laadukasta ruokaa? Ruuan laatu on monitahoinen käsite.

Seuraavat määreet eivät lisää kustannuksia, mutta lisäävät laatua: inhimillisyys, hellyys, esteettisyys. Olla hellä, olla läsnä, olla huomaavainen.

Me saamme ja meidän täytyy huolehtia lähimmäisistämme perhepiirissä ja koko yhteiskunnan tasolla. Ja kokonaisvaltainen huolenpito ei toteudu ilman laadukasta ruokaa.

Ruuan laatu muodostuu myös mausta, tuoreudesta, ulkonäkö- ja ravitsemusnäkökohdista sekä terveellisyydestä.

Kokonaisuutta ajatellen on kannattavaa, että lapset ja nuoret omaksuvat terveelliset ruokailutottumukset ja sen tärkeänä mallina on julkisen aterian ruokakulttuuri. Sen täytyy olla houkuttelevampi vaihtoehto mitä pikaruokaketjujen valikoima.

Kouluissa täytyisi varata myös riittävästi aikaa ruokailulle, lasten tulisi saada nauttia kiireettömästä ateriasta.

Näin ollen maittava, laadukas, ilolla nautittu julkinen ateria on yksi perusasioita elintapasairauksienkin ehkäisemiseksi.

Ruuan laadun yksi tekijä on myös sesonkisuus. Sesonginmukainen ruokakulttuuri toisi takaisin laajemman makuelämysten kirjjon.

Ja paikallinen sesonginmukainen ruoka on myös ekologisesti kestävä ruokakulttuuria.

Ekologisuutta ajatellen lihansyönnin tottumuksia täytyy muuttaa myös julkisen sektorin puolelta kestävämpään suuntaan.

Äitinä en halua, että lapset ja vanhukset syövät broileria joka viikko. ( Jos harvemmin syödään lihaa voidaan panostaa lihan laatuun eli eettisin tuotantomenetelmin tuotettuun ruokaan)

Liharuoka päivien vähentäminen joka viikkoisilla puuro ja kasvisruoka aterioilla olisi kannattava investointi terveyteen ja kantokykyiseen ympäristöön.

Myös kotimaisten marjojen käytön lisääminen aterioilla ja jälkiruokien käytössä on jo logistisesti mahdollista Salon alueella, joten toivottavasti näin myös tehdään.

Äitinä ja lapsenlapsena olisi hienoa sanoa hyvällä omallatunnolla, että juuri tämä ateria joka syödään vanhainkodissa, koulussa, päiväkodissa tai sairaalassa tekee hyvää ihmiselle ja ympäristölle.

Vanhempana toivoisin, että koko ruokaketjun voisi käydä läpi lasten kanssa ja kertoa heille, että se on ekologisesti, sosiaalisesti ja eettisesti kestävä.

Salon on hieno maaseutukaupunki, miksei se voi olla rohkeammin näkyvillä Salon imagossa. Suomen parhaat pellot Salossa ja sen ympärillä tarjoavat luonnollisen yhteyden kestäviin arvoihin.

TaKoPajan puolesta Niina Parviainen