

Ruokamessuilla lähiherkkuja

Kauppakassiin hamstrattiin niin kalaa, lihaa kuin kasviksiakin

PENTTI VUOSAARI

Riikka Marjomaa
KEMINMÄÄ

Kaverukset **Kaisa Ähman** ja **Pirjo Manninen** pitävät tuumaustaukoa Meri-Lapin ruokamessujen ruokailuteltassa. Edessä höyryää kuuma kahvi, lautasella odottaa 4H-laisten leipoma poropasteija.

Yksi ostoskierros on jo takana. Koreihin on kertynyt tomaattia, kurkkua, lihaa ja hunajaa. – Nyt vähän hengahdetaan ja sitten tehdään toinen kierros, naiset päättävät.

Paikallista ja lähellä tuotettua ruokaa markkinoiva messutapahtuma on saanut kaksikon liikkeelle, koska hyvä ruoka kiinnostaa. Manninen kertoo olevansa vakuuttunut siitä, että pohjoisen lyhyessä kesässä kehittyi maukkaimpia herkkuja.

– Esimerkiksi täkäläisessä porkkanassa on huomasti parempi maku kuin muualta tuoduissa porkkanoissa. Lähiporkkanoista puuttuu kokonaan väkevä jälkimaku.

Näytteilleasettajia ruokamessuilla on kuutisenkymmentä. Heistä suurin osa on Lapista.

Lihaa tuottavan ja myyvän Ounas Anguksen **Pirkko Vanhamaa** kertoo, että messut ovat hyvää kanavaa laajentaa kontakteja ostajiin. Vanhamaan poika kasvattaa Törmässä angus-lihakarjaa, jota pidetään nimenomaan pihvikarjatoruna.

– Meillä on vakiintunut asiakaskunta Rovaniemen suunnalla, mutta Meri-Lapin alueella meitä ei vielä tunneta. Messuilla pääsemme ihmisten tietoisuuteen.

Osaajat ja oppijat yhteistyöhön

Ruokamessujen tärkeänä tekemänä on tällä kertaa mestarien ja kisällien – kokeneiden osaajien ja kokemuksia keräävien oppijoiden – välinen vuorovaikutus.

Lapin keittiömestarit valmistavat Länsi-Lapin ammatti-instituutin opiskelijoiden kanssa ruoka-annoksia messuvieraille, ja lisäksi Kemin Seudun 4H marssittaa messuille nuoria harjoittamaan valmistamiensa tuotteiden myymistä.

4H:n Tyrni-kahvilassa tyrnirtorttuja, tyrnipullia, mustaherukkamuffinsseja ja poropasteijoita myyvä **Sallamaari Mustonen** kertoo, että tiskin takana on hauskaa.



Mansikkamuroleivos, olkaa hyvä! Leipuri-kondittoriksi opiskelevat Marja Kaleva (vas.), Maria Huhta ja Janine Mäkilä valmistivat ja myivät messukävijöille vaaleanpunaisia kermaunelmia.



Kemin Seudun 4H-yhdistyksen leivonnaiset houkuttelivat Tyrni-kahvilaan. Sallamaari Mustonen myy Pirjo Manniselle (edessä) ja Kaisa Ähmanille suolapalaa.



Mestarit ja kisällit paiskivat töitä yhdessä. Kimmo Palokangas (vas.), Jouko Rajanen, Juha Oksanen ja Timo Tarvalnen pitävät huolta, että

”

Esimerkiksi lähiporkkanoista puuttuu kokonaan väkevä jälkimaku.

Pirjo Manninen
Ruokamessukävijä

luun ja saa oppia siinä, miten ihmisten kanssa toimitaan. Täällsistä harjoittelemisesta on varmasti hyötyä myöhemmin. 4H-laiset saivat ennen messuja pausia töitä oikein kunnolla. Leivonnaisia tehtiin parituhatta myyntiin.

Urakoinnin makuun pääsivät myös leipuri-kondittoriksi Länsi-Lapin ammatti-instituutissa opiskelevat nuoret. Kahden viikon ajan koulussa on tehty muraikinapohjia mansikkaleivoksille, joita messuilla myydään.

Nuoria kisällejään luotsaava leipurimestari **Kristiina Pääkkö** kertoo, että messutapahtuma on iso haaste nuorille.

– Täällä he saavat harjoitella sitä, miten otetaan asiakas huomioon. Pitää ottaa ihmisiin kontaktia, innostaa ostamaan ja huolehtia siinä sivussa, että tila pysyy siistinä ja tuote houkuttelevana.

Tavoitteena herätellä

Meri-Lapin ruokamessut järjestetään nyt toista kertaa. Messujen päätavoitteena on edistää lähiruuan käyttöä.

– Tarkoituksena on herätellä ihmisiä arvostamaan lähellä tuotettua ruokaa. Kyse on siis eräänlaisesta asennekasvatuksesta, vaikka sitä sanaa en mielelläni käyttäisikään, messuemäntä **Raija Vuolo** sanoo.

Keminmaassa perjantaina ja tänään lauantaina pidettäville messuille odotetaan yhteensä neljäätuhatta kävijää. Messulle pääsee vielä ilmaiseksi, mutta tulevaisuudessa voi olla toisin.

Tällä heftellä messujen järjestäjät rahoittavat tapahtuman, sillä näytteilleasettajien maksuilla ei kateta menoja. Jos messuista halutaan jatkuvaa, pitäisi tulevaisuudessa hakka rahoitusta esimerkiksi lipputuloista.