



## **Luumua hernekeittoon – yhteistyö on rautaa tuotekehityksessä**

**Luomuttamisen avain on yhteistyössä. Tämä todistettiin Mäntsälän Ateriapalveluiden ja Lihatukku Tammisen yhteisessä hernekeittoprojektissa, joka on osa Luomutetaan ruokapalvelut -hanketta. Pienillä ponnistuksilla vaihdettiin keiton liha ja herneet luomuksi, ja siitähän syntyi oikeaa perinteistä hernekeittoa, jonka maku ja koostumus olivat kohdallaan ja koululaisetkin tykkäsivät.**

Hyökännummen koululla on torstai ja totta kai hernekeittopäivä. Tarjolla oleva keitto ei ole kuitenkaan ihan samanlaista kuin aikaisemmin, vaan se on luomutettu. Hernekeitossa on päästy testaamaan myös uutta tuotetta, savusaunapalvikuutiota luomuna.

Idea tuotekehityksestä syntyi Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeen työpajassa Lahdessa viime marraskuussa, kun ruokapalvelut mieltivät luomuvaihtoehtoa käytössä olevan hernekeitto-lihan tilalle. Mäntsälän Ateriapalveluiden tuotantovastaava **Terhi Marttinen** ja esihenkilö **Jenni Ahola** lupautuivat kokeilemaan uuden luomulihatuotteen testierää. Hernekeittopäivänä Hyökännummen koululle on kutsuttu lounastamaan myös **Mikko Jääskeläinen** ja **Pasi Tamminen** lihatuotteen valmistavalta Lihatukku Tammiselta.

Terhi Marttinen kertoo, että uuden tuotteen testaus on helppo aloittaa melko yksinkertaisessa ruuassa, kuten hernekeitossa.

”Reseptiin ei tehty juurikaan muutoksia, vaan herneet ja liha vaihdettiin suoraan luomuksi. Hiukan säädettiin suolapitoisuutta, jotta saatiin valmiin keiton suolapitoisuus ravitsemussuositusten mukaiseksi”, hän sanoo.

Luomutettua hernekeittoa maistellaan yhdessä keittiön henkilökunnan kanssa ja se todetaan erittäin maukkaaksi ja houkuttelevan näköiseksi. Myös resepti on toimiva. Jenni Ahola kertoo, että kiitosta saavat keiton maku ja koostumus, savusaunapalvasta saatu aito savun maku ja se, että keitto on oikea perinteinen hernekeitto.

Entä mitä mieltä ovat tärkeimmät makutuomarit, eli koululaiset ja eskarilaiset? Koulun oppilaat syövät hyvällä ruokahalulla ja myös päiväkodissa lapset tykkäsivät niin paljon, että hakivat lisää. Tästä päätellen keitto saa oikein hyvät arviot.

Aikuisille luomu on positiivinen asia, mutta lapsille saattaa tulla mielikuva, että jokin on erilaista, eli epäilyttävää. Jenni kertoo, että luomu sanana antaa lapsille myös helposti mielikuvan, että kyseessä on kasvisruoka. Siksi keitto nimettiin pelkäksi hernekeitoksi ja luomusta kerrottiin Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeessa ruokapalveluiden käyttöön tehdyllä Tässäkin on luomua -merkillä.

### **Reseptiikan luomuttaminen**

Keittoa valmistettiin viidellesadalle Hyökännummen koulun oppilaalle sekä päiväkodin isommille lapsille. 1-3-vuotiaille tehtiin ravitsemussuositusten mukaisesti jauheliha-keittoa.

Mäntsälän Ateriapalvelut kävi yhteistyöyrityksen kanssa läpi ennen testierän valmistamista, millaista tuotetta toivovat, esimerkiksi minkälainen kuutiokoko sopii heidän käyttöönsä. Yritys valmisti erän toiveiden mukaan ja tuote todettiin sopivaksi. Hernekeittoa maisteltaessa puhutaan jo tuotteen seuraavasta kokeilusta kiusaustyyppisessä ruuassa.



”Vastaavia testieriä olisi nyt erittäin tärkeää päästä tekemään lisää. Tästä raaka-aineesta voi valmistaa useita ruokalajeja keitoista kiusauksiin, pastoihin tai piirakoihin. Jo olemassa olevien reseptien pienillä muokkauksilla ei luomutuotteen mahdollisesti hieman korkeammasta suolapitoisuudestaakaan muodostu ongelmaa”, sanoo Mikko Jääskeläinen.

Melko yleinen ruokapalveluiden haaste luomutuotteiden käytössä on pakkauskoko. Tuotekehitysvaiheessa sopiva pakkauskoko on helppo ottaa huomioon. Luomuherneen kohdalla törmättiin siihen, että saatavilla ollut puolen kilon pakkauskoko on aivan liian pieni. Terhi Marttinen arvioi, että isommassa pakkauskoossa myös kilohintaa saataisiin pienemmäksi ja näin ero tavanomaisen ja luomuherneen välillä tasoittuisi.

”Tekovaiheessa havaittiin, että nyt käytetty luomuherne vaatii hiukan pidemmän kypsyamisajan kuin meidän tavallisesti käyttämä tavanomainen herne. Se ei kuitenkaan ole ongelma, kun se osataan ottaa tehdessä huomioon”, Terhi kertoo.

### **Yhteistyötä ja asennetta**

Hernekeittoprojekti on ollut Mäntsälän Ateriapalvelujen mukaan toimiva kokeilu. Tuotekehitys vaatii tiettyä asennetta ja omaa kiinnostusta, sillä siihen käytetty työaika on pois muusta tekemisestä.

”Yhteistyö on rautaa, sen avulla nämä onnistuvat! Meidän porukka on ollut innoissaan, kun tulee pientä vaihtelua päivittäiseen työhön. Ja testierät on tuotu suoraan ovelle, joten helppoa on ollut kokeilla”, kertoo Terhi.

Etenkin tällä hetkellä kaikkien hintojen noustessa ruokapalveluiden on mietittävä entistä tarkemmin kustannuksia. Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeessa tavoitteena on lisätä luomun käyttöä ilman hankintakustannusten merkittävää nousua. Keinoina ovat erityisesti ruokalista- ja reseptisuunnittelu sekä tuotekehitys.

”Erityisesti vanhusten ja lasten kohdalla on tärkeää, että he syövät. Kustannusten kurissa pysymisen lisäksi tärkeää on, että ruoka on maukasta ja se tulee syötyä.”, muistuttaa Terhi Marttinen.

*Mäntsälän Ateriapalveluissa luomuhernekeittotesti on tehty osana Luomutetaan ruokapalvelut (LuRu) -hanketta. Hankkeessa tuotetaan malleja ruokapalveluiden luomun käytön lisäämiseen. Hanketta toteuttavat yhteistyössä Savon koulutuskuntayhtymä, Pro Luomu ry sekä Savonia-ammattikorkeakoulu ja sitä rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö. Lisätietoa hankkeesta: [www.luomuravintola.fi/luru](http://www.luomuravintola.fi/luru). Tilaamalla hankkeen uutiskirjeen pysyt luomuttamisen mukana.*

Lisätietoa hankkeesta:

Anu Arolaakso, projektipäällikkö, [anu.arolaakso@sakky.fi](mailto:anu.arolaakso@sakky.fi), 044 785 4048