

ETYO 2020



-PÄÄKIRJOITUS-

Harva osasi varmasti vuosi sitten ennustaa, millainen vuosi 2020 tulisi olemaan. Enpä itsekään tiennyt, mihin hommaan ryhdyin noin vuosi takaperin kun lähdin luotsaamaan tämän vuoden ETYO:n toimittamista. Tässä se nyt kuitenkin olisi, ETYO vuosimallia 2020! Poikkeusvuodesta johtuen lehden sisältö koki jonkun verran muutoksia matkan varrella, mutta pääosin sisältö säilyi suunnitelman mukaisena. Punaisena lankana tässä lehdessä on *elinkaari*, johon liityen pääsin tekemään reportaasin eräästä perinteisestä suomalaisen alkoholikulttuurin kivijalasta.

Eräänlainen ETYO-lehteen päätynyt kertomus elinkaaresta on myös ravitsemustieteilijöiden Oikosjärjestön lakkauttaminen ja siirtyminen osaksi Lipidiä alajaostoksi. Vaikkakin järjestö on toiminut vuosien saatossa eri nimillä ja myös oppiaineissa on tapahtunut muutoksia, niin Oikoksen juuret ulottuvat aina 1950-luvulle asti. On hienoa, että tämä pitkäikäinen järjestö ei tule hiipumaan pois, vaan jatkaa toimintaansa Lipidin matkassa. Yhdistymisjuhlallisuudet jäivät juhlimatta tänä vuonna, mutta josain tulevaisuudessa niidenkin kekkerien aika vielä koittaa.

Toivottavasti tämä julkaisu tarjoaa sinulle, arvon lukija, mielenkiintoista luettavaa. Ainakin päätöajallisesti lyhyt, mittajan näkökulmasta lehden teko oli, vaikkakin mutta kokonaisuajattain työlästä, myös erittäin antoisaa. Erityisen iloinen olen siitä, poikkeusvuodesta huolimatta ruuan ja juoman ETYO saatiin tänäkin vuonna julkaistua. Sentään matka pelloilta kaikkia perinteitä pandemia ei onnistunut viemään.

Päätoimittaja

Liisa Pihlaja



Päätoimittaja: Liisa Pihlaja
Taitto: Liisa Pihlaja
Mainosmyynti: Theresa Natri
Painopaikka: Picaset Helsinki
Julkaisija: Lipidi ry
Lehdentekoon on saatu HYY:ltä järjestölehtitukea.

Lehti luettavissa myös internetissä: lipidi.fi/julkaisut

Ps. Kuten tarkkasilmäisimmät voivat huomata, kansikuvassa käytetyt jyvät eivät ole mallasohraa, vaan seosvilja – tarkoitus ei ole harhaanjohtaa ketään. Ohraa ei kuvaustilanteessa ollut saatavilla :)

KURKISTUS LEHDEN SISÄLTÖÖN

Pääkirjoitus.....	1
Puheenjohtajan terveiset.....	4-5
Kulttuurivastaavan silmin.....	5
Tapaus Kossu.....	6-11
Oikoksen uutta suuntaa etsimässä.....	14-16
Reseptisivu.....	17
Lipidit kesätöissä.....	18
Erittäin tieteellinen horoskooppi.....	19
Lipidi testaa: MG-klubi.....	20-21
Vaihdossa poikkeusaikana.....	22-23
Talousarvio.....	26-27



Oikos-kertomuksen
järjestöstä alajaostoksi
pääset lukemaan
sivuilla 14 - 16

Herkullinen
sämpyläresepti
bongattavissa
sivulla 17!



Koskenkorpasta kertovan
reportaasin löydät sivuilta 6-11

Pitemmittä puheitta: käännähän sivua
ja tutustu sisältöön tarkemmin! ->

Tervehdys puheenjohtajalta

- *katsaus kuluneeseen vuoteen*

Teksti ja kuva: Salla Kinnunen

Mitenkäs tämä poikkeuksellinen vuosi on vaikuttanut ainejärjestötoimintaan?

Kysymys, johon olen saanut vastata monia kertoja kuluneen hallitusvuoden aikana. Ensimmäisenä mieleen tulisi pessimistisenä kertoa, kuinka kaikki tapahtumat on jouduttu perumaan ja kuinka tämä on saanut Lipidin toiminnan junnaamaan paikallaan. Onneksi olen kuitenkin ihminen, joka osaa hengittää syvään ja miettiä vastaustaan positiivisen kautta ennen pessimistisyyden tielle ryntäämistä. Sen jälkeen osaan kertoa, kuinka Lipidin toiminta on itseasiassa kukoistanut näissä poikkeuksellisissa oloissa ja kuinka olemme saaneet monia upeita asioita aikaiseksi yhdessä hallituksen kanssa.

Vuosi alkoi ainejärjestökentällä normaalisti, oli Jellyjä ja sitsejä, Lipidin kevätkokousta ja vaikka mitä muuta, mikä mielletään Lipidin normaaliksi vuosittaiseksi toiminnaksi. Aloitimme hallitusvuoden luomalla meille arvot, joiden halusimme näkyvän tämän vuoden toiminnassamme: läpinäkyvyys, yhdenvertaisuus ja toimijoiden sekä jäsenistön hyvinvointi. Arvoista yhdenvertaisuus näkyikin alkuvuodesta erittäin konkreettisesti, kun teimme yhdistyksen kokouksessa päätöksen sääntömuutoksesta, joka on jäänyt minulle puheenjohtajana vahvasti mieleen. Sääntömuutoksen myötä päätimme poistaa Lipidin hallitusrooleista sukupuolittuneet termit ja vaihtaa ne sellaisiksi, jotka eivät ole sukupuoleen sitoutuneita. Tällä

muutoksella halusimme edistää ainejärjestön yhdenvertaisuutta ja sitä kautta osoittaa, että toimintamme vaalii perinteitä, mutta elää myös muuttuvan maailman mukana.

Pian kyseenomaisen kokouksen jälkeen järjestökenttää saapuikin jyrisyttämään maailmanlaajuinen pandemia ja meidän ainejärjestönä oli keksittävä vaihtoehtoisia tapoja toimia. Tässä vaiheessa framille nousi vahvasti toinen alkuvuodesta asettamistamme arvoista: jäsenistön hyvinvointi. On todettu, että vallitseva tilanne on vaikuttanut monen opiskelijan mielenterveyteen negatiivisella tavalla ja halusimme alusta asti olla ehkäisemässä tätä ylläpitämällä Lipidin yhteisöllisyyttä vaihtoehtoisin keinoin.

Ei mennyt kauaakaan kun meillä oli jo virtuaalista lenkkihaastetta, etäkertsikahveja, vappujuhlintaa Discord-palvelun kautta ja ehkä yksi kevään huikeimmista tuotoksistamme, ”Lipidi x Ruokavaikeuttaja”-haastattelusarja, joka kerrytti Lipidille näkyvyyttä tasolla, joka yllätti meidät kaikki. Ahkerointi Lipidin toiminnan ylläpitämiseen poikkeusoloista huolimatta kantoi hedelmää, sillä positiivinen palaute on ollut sydäntälämmittävää. Lause ”Yhdessä tästä selvitään”, on kaikunut Lipidin Whatsapp-ryhmissä.

Vaikka syksy ei tuonutkaan tullessaan normaalia opiskelijaelämää, on edellä mainittu lause ollut silti vahvasti läsnä. On ollut upeaa huomata, että uudet opiskelijat ovat päässeet integroitumaan yhteisöömme, ja että yhteisöllisyys Lipidien välillä

on niin vahvaa, ettei se poistu, vaikkemme pystyisikään toteuttamaan toimintaamme normaalisti. Tästä haluan kiittää kaikkia tämän vuoden hallituksen jäseniä, joiden toimintaa on saanut puheenjohtajana seurata monesti kyyneliä pyyhkien. Jäsenistöä haluan kiittää kärsivällisyydestänne sekä kaikesta siitä tuesta, mitä olemme kuluneen vuoden aikana saaneet. Olette kultaa ihan joka ikinen.

Salla Kinnunen



Kulttuuri- ja viihdevastaavan silmin

Teksti ja kuva: Henri Kivelä

Hei! Olen Henri Kivelä, olen kolmannen vuoden kandidopiskelija ja olen toiminut Lipidin kulttuuri- ja viihdevastaavana vuoden 2020. Toimialaani kuuluu oman ainejärjestöni kulttuurillistaminen esimerkiksi yhteisten tapahtumalippujen hankinnalla. Tänä vuonna hankin Lipidille Helsinginkadun approille liput, mutta tapahtuma peruttiin CoVid-19:n takia.



Lisäksi kulttuuri- ja viihdevastaavan toimintaan kuuluu nimensä mukaisesti erilaisten viihteiden järjestäminen! Suunnitelmissani on ollut esimerkiksi kuu-kausittaisten peli-iltojen järjestäminen, jossa ihmiset pääsisivät verkostoitumaan ja pitämään hauskaa yhdessä lauta- ja videopelien merkeissä. Lisäksi oli suunnitelmissa järjestää viime vuonna menestynyt glögi-tasting taas uudestaan ja paljon muuta. Valitettavasti nykyisen tilanteen takia monet tapahtumat ovat kuitenkin jääneet vain ideoiksi. Muita asioita mitä olen lukuvuodella suorittanut on oman ainejärjestöni biletiimin auttaminen ja oman varastomme siivoaminen. Kulttuuri- ja viihdevastaavan rooli hallituksessa on aika avoin ja pääset järjestämään oikeastaan ihan minkälaisia tapahtumia kuin haluat! Tämä rooli on ollut aivan mahtava ja suosittelen sitä kaikille!

Henri Kivelä

Tapaus Kossu - mistä se tulee ja minne se menee?

Teksti: Liisa Pihlaja,
kuvat: Altia, Pramia Plastic,
Liisa Pihlaja

Yksi meille viikkiläisille tuttu mantra on se, kuinka ihmiset syövät ja juovat joka päivä. Elintarvikeala on suuri työllistäjä, sillä valmiiden tuotteiden takana on monenlaista osaamista.

Tässä reportaasissa tutustumme Koskenkorvan tuotantoon. Koskenkorva, kavereiden kesken *Kossu*, on ottanut paikkansa jo varhain suomalaisessa juomateollisuudessa, ja on varmasti tuttu monelle opiskelijallekin. Mutta oletko tullut ajatelleeksi, millaiset ihmiset ovat Kossun taustalla? Tämä juttu valottaa sitä, millainen on kossun matka pellolta pullonpalautukseen.

Altian pääkonttori, Ruoholahti:

Tuotteen elämän voi sanoa alkeelliseksi, ei niihin välttämättä muodostu syvempää kiintymyssuhdevuorokäytöstä. Väkevien tuotekehityksestä. Väkevien tuotekehityksestä.

alkoholijuomien tuotekehitysprosessi poikkeaa osaltaan peruselin- ja tarvikkeista, sillä tuotteita tilaavat Alkon kaltaiset monopolit tarkkojen tuotehakujen kautta ja lyhyillä aikajänteillä. Reseptipankkia on siksi hyvä olla valmiiksi olemassa. Päivittäistavarakauppaan sen sijaan lähdetään usein pohtimaan jo olemassa olevaan tuoteperheeseen tai -katalogiin sopivaa uutta tuotetta. Ihan hetkessä ei valmisteta, sillä asiakkaalle esiteltävä tuote on käynyt läpi pitkän tuotekehityspolun, ja sen jälkeen kuluttajalle päätyvän tuotteen tuoteistaminen vie vielä oman aikansa.

– Pitää osata lukea markkinoita parin vuoden päähän, olla koko ajan vähän etukenossa, toteaa nestepuolen tuotekehittäjä **Laura Männistö**. Tuotekehittäjän tulee pystyä tekemään tuotetta kohderyhmälle, eikä itselleen. Vaikka onkin palkitsevaa nähdä tuotteensa kaupan hyllyllä, ei niihin välttämättä muodostu syvempää kiintymyssuhdevuorokäytöstä.

– Suomi on pieni markkina-alue, joten on pyrittävä puhuttelemaan kuluttajia laajasti, että tällainen teollinen juomatuotanto olisi kannattavaa, kertoo toinen tuotekehittäjä **Laura Koivisto**.

Molemmat Laurat kiittelevät työkuvansa monipuolisuutta ja nopeutempoisuutta. Työtehtäviin kuuluu muun muassa reseptien tekoa, energiasisällön laskemista, ja erilaisten mausteiden arviointia. Paljon on seikkailtava niissä sellaisenaan kuin EU-lainsäädännönkin viidakossa.

– Lainsäädäntö on ehkä sellainen asia, mitä olisi voinut opiskelujen aikana käsitellä enemmänkin. Mutta työssä sitä oppii joka tapauksessa, pohtii Männistö.

Itse tuotteen lisäksi tuotekokemuksen vaikuttaa oleellisesti pakkaus. Perinteistä maustamontonta Koskenkorva Vodkaa saa lasisessa että PET-pullossa. Lisäksi Koskenkorvasta tehtyjä drinkkisekoituksia myydään alumiinitölkeissä sekä hanapakkauksissa. Tuotepakkauskehittäjä **Markus Kivelällä** on näistä oma suosikkimateriaalinsa.



– PET on ehdoton lempparini. Ensimmäiset tuotekehityskohteeni Altialla olivatkin 35 cl:n PET-pullot Koskenkorvalle ja parille muulle juomalle.

Vaikkakin PET on Kivelän suosiossa, eivät kaikki kuluttajat ole samaa mieltä. Muovi mielletään ongelmaksi, mitä se väärään paikkaan joutuessaan onkin. Yleisen muovivastaisuuden Kivelä näkee isona, mutta positiivisena haasteena: – Yksi tavoitteistamme on suunnata tuotteidemme pakkaukset enenevässä määrin lasista PET-pulloihin, sillä kokonaiskuvaa tulokittaessa se on parempi vaihtoehto ympäristölle. Itse materiaalin lisäksi tuotekehityksessä kiinnitämme paljon huomiota pakkauksen kierrätettävyyteen. Tavoitteena on, että lähivuosien aikana kaikki Altian käyttämät PET-pullot ovat kierrätysyhteensopivia, ilman että muovi kiertää alemman muoviluokan tuotteisiin.



Tuotekehitystiimissä työskentelee neste- ja pakkauskehittäjien lisäksi graafikkoja. Saman talon sisällä on helppo kommunikoida tuotekehitysprosessin ajan.

– Tuote on kokonaisuus, joten on hyvä, että pystyy keskustelemaan kehitystyöhön osallistuvien kanssa näppärästi, kiittelee Koivisto.

Esalan tila, Ilmajoki:

Kossun raaka-aineena käytettävää ohraa tarvitaan vuosittain yli 200 miljoonaa kiloa. Tuon määrän takana työskentelee lukuisia viljelijöitä, ja yksi heistä on ilmajokelainen **Jussi Esala**. Esala kuvailee itseään ”harrastelijaviljelijäksi”, sillä päätoimisesti hän on työskennellyt Seinäjoen ammattikorkeakoulussa. Vaikka viljely ei olekaan ollut Esalalle päätoimista, on hänen ohristaan tuotettu litra jos toinenkin etanolia.

– Ihan ensimmäisinä vuosina myin viljan keskusliikkeelle, mutta käytännössä 30 vuoden ajan ohrat ovat menneet Altialle, tuohon parinkymmenen kilometrin päähän, Esala kertoo.

Jussi Esalan pelloilla kasvaa ohran lisäksi kauraa, sekä rypsiä ja rapasia. Näihin kasveihin perustuu Esalan harjoittama viiden vuoden viljelykierto. Kierrättämällä eri kasveja samalla peltolohkolla turvataan maan parempi kasvukunto. Maaperän kunnosta huolehtiminen on Esalan mukaan tärkeimpiä ja samalla yksi haastavimpia asioita viljelyssä.

– Maaperän kunnolla on suuri merkitys lopputuotteen laatuun. Ongelmia voi aiheuttaa muun mu-

assa liian raskaalla kalustolla pel- lolla kulkeminen, sillä se tiivistää maaperää, jolloin sen puskurointikyky säänvaihteluita vastaan heikenee, toteaa Esala.

Tyypillisesti Esala alkaa pohtia jo edellisenä kesänä alustavaa seuraavan vuoden viljelysuunnitelmaa. Ennen joulua hankitaan siemenet ja lannoitteet, ja kevättalvella viljelijä myy edellisen vuoden sadon. Huhtikuussa alkaa toukokuun valmistelu koneiden kunnostuksella, jotta toukokuussa päästään kylvöhommiin. Kesällä vuorossa on kasvinsuojeluaineiden ruiskutukset, ja sadonkorjuu tapahtuu elo-syyskuussa puimurirullatessa pellolla. Puintien jälkeen syys-lokakuussa tiedossa on peltojen syysmuokkaukset, minkä jälkeen on hetki taukoa, kunnes sama kierto alkaa alusta.

Vuodet eivät toki ole veljeksiä, ja jokainen satokausi on erilainen. Yksi mukavimpia asioita viljelyssä Esalan mielestä onkin onnistumisen tunne puintiaikana, kun taas on yksi sato saatu valmiiksi.

– Niin kauan, kun jaksaa ja pysyn terveenä, niin tätä haluan jatkaa, kiteyttää Esala.

Jalasjärven Kuljetus, Jalasjärvi:

Osa etenkin lähialueiden viljelijöistä kuljettaa itse viljansa Koskenkorvan tehtaalle, mutta suuri osa tehtaalle toimitettavasta viljasta kulkee eri kuljetusliikkeiden kyydissä. Yksi näistä kuljetusyri- tyksistä on Jalasjärven Kuljetus, jossa harjoitetaan maatalousalan kuljetustoimintaa jo neljännessä sukupolvesta.

– Yhteydenotto kuljetustarpeista voi tulla suoraan viljelijältä, vilja- kaupalta tai logistiikkayhtiöltä, kertoo autonkuljettaja **Toni Heinonen**.

Toimeksiannon myötä sovitaan asiakkaan kanssa nouto-aika ja selvitetään noutopaikka. Olosuhteet ja toimintakäytännöt vaihtelevat tiloilla suuresti, ja Heinonen toteaa, ettei kahta samanlaista tilaa tule vastaan. Samalla kalustolla on kuitenkin pärjättävä sekä helppo- kulkuisissa että ahtaammissakin paikoissa.



– Tämä tekee työstä toisinaan haastavaa, mutta samalla luo työhön mukavaa vaihtelua. Parasta tässä työssä onkin se, että pääsee kiertämään eri puolilla Suomea työpäivän aikana eikä tarvitse olla neljän seinän sisällä, Heinonen tuumaa.

Kun auto on saatu lastauspaikalle, aloitetaan jyvien lastaaminen. Yleensä jyvät lastataan kyytiin viljankuivaajista tai muista välivaras-

toista. Lastausajan kesto vaihtelee eri tiloilla – alle tunnista jopa useampaan tuntiin. Tähän vaikuttavat esimerkiksi lastattavan viljan määrä ja lastauslaitteisto. Lastausajat on osattava ottaa huomioon, sillä autolla on usein suunniteltuna jo seuraava kuljetus. Kuljettajan on itse huolehdittava myös siitä, että ajo- ja lepoajat toteutuvat lainmukaisesti.

Tehtaalle saavuttua kuljettaja kirjaa tuomansa viljaerän tiedot vastaanottoon ja aloittaa kuorman purkamisen. Kuorma puretaan kippaamalla jyvät pois auton lavalta kippimonttuun. Montun pohjalla on kuljetin, joka vie kipatun tavaran tehtaaseen varastoihin. Keskimäärin yksi kuorma vastaa noin kahden tunnin ohrankäyttöä tehtaalla. Varsinkin sesonkiaikaan syksyllä kippimontulle onkin melkoinen letka ajoneuvoja.

Koskenkorvan tehdas, Ilmajoki:

Kun Koskenkorvan raaka-aineena



käytettävä ohra on saatu tehtaalle, päästään askeleen lähemmäksi itse viinan valmistusta. Koskenkorvan tehtaalla saadaan ohrasta aikaan paljon muutakin kuin pelkkää juomateollisuuteen menevää etanolia. Tuotantopäällikkö **Arttu Kivi** valottaa tehtaaseen toimintaa kertomalla, mitä kaikkea ohrasta saadaan irti ja millaista jatkokäyttöä erilaisille jakeille on.

– Varsinainen tislus on vain yksi osa tuotantoprosessista. Ennen tislusta ohra muun muassa puhdistetaan, kuoritaan sekä jauhe- taan. Suurin osa meille tulevasta ohrasta käytetään muuhun, kuin etanolin tuotantoon: ohranjyvistä saadaan esimerkiksi tuhkaa maanparannusaineeksi, raaka-ainetta rehuteollisuuteen sekä ohratärkelystä, jota voidaan käyttää niin elintarviketeollisuudessa kuin perinteisyydessäkin, kertoo Kivi.

Noin viidennes käytettävästä vilja- raaka-aineesta menee etanolin

tuotantoon, niin juomateollisuuteen kuin tekniseksi etanoliksi. Päivittäin Koskenkorvalla tuotetaan 60 – 70 tonnia viljaviinaa. Määrät ovat suuria, ja tehdas pyöriikin jatkuvatoimisesti läpi vuoden, päivin ja öin.

– Meillä on kolme operaattoria aina kerrallaan vuorossa, jotka vastaavat kukin tietyistä toiminnoista. Automaatio on muuttanut työnkuvaa, ja nykyään pystytään tuottamaan huomattavasti paljon enemmän tuotetta vähemmällä työvoimalla.

Kiven oma työpäivä alkaa useimmiten tehtaaseen valvomosta aamulla. Päivittäisiin työtehtäviin kuuluu muun muassa operatiivisten lukujen tarkkailu, tiedonkeruu, ja erilaisiin palavereihin osallistuminen. Kiven mielestä parasta työssä on sen vaihtelevuus.

– Joka päivä on erilainen. Ikinä ei voi sanoa töitten jälkeen, että ”olipas tylsä päivä”, Kivi hymyilee.



Laura Männistö

Opinnot: ETM (viljateknologia)
Työkokemus: muun muassa Make-ryllä asiantuntija, Altialla noin 2 vuotta



Laura Koivisto

Koulutus: ETM (yleinen elintarviketeknologia) ja kemian- ja ympäristötekniikan insinööri
Työkokemus: Meira, Alko, työuraa Altialla noin 3 vuotta



Markus Kivelä

Koulutus: materiaalitekniikan DI (muovimateriaalit)
Työkokemus: UPM Raflatac, Altialla noin vuoden verran



Jussi Esala

Koulutus: MML (maatalousteknologia)
Työkokemus: Seinäjoen ammattikorkeakoulu, agroteknologian yliopettajana noin 20 vuotta



Toni Heinonen

Koulutus: ajoneuvo- ja kuljetustekniikan insinööriopiskelija
Työkokemus: Jalasjärven Kuljetusopintojen ohella yli 10 vuotta



Arttu Kivi

Koulutus: biotekniikan insinööri, panimo- ja tislausalan opinnot Heriot-Wattin yliopistossa
Työkokemus: Altialla töissä yli 20 vuotta



Jari Korkiakangas

Koulutus: yo-laskentatoimen merkonomi
Työkokemus: aiemmin puusepänteollisuudessa, useamman vuoden Pramialla



LÖYDÄ PAIKKASI ELINTARVIKEALALTA

Työpaikka ja tulevat kollegat voivat löytyä Elintarviketieteiden Seuran kautta.

Elntarviketieteiden Seura (ETS) on koonnut elintarvikealan korkeakoulutettuja yhteen jo yli 70 vuoden ajan. Esimerkiksi elintarviketeknologit, -kemistit ja -ekonomit, eläinlääkärit, ravitsemustieteilijät, elintarvikealan insinöörit ja biotieteiden ammattilaiset ovat ETS:n nykyisiä jäseniä.

He työskentelevät muun muassa tutkijoita, tuotekehittäjinä, julkisen hallinnon palveluksessa, opettajina, teollisuudessa, laboratoriopäällikköinä ja kaupallisissa tehtävissä. Jäseniä on lähes tuhat, ja noin

puolet heistä työskentelee elintarviketeollisuudessa. Osa jäsenistä on löytänyt Seuran jo opiskeluaikoina.

Suomenkielinen tieto elintarvikealasta tukee opintoja

Opiskelumotivaatiota ja aikanaan työelämään siirtymistä tukee oman alan tuntemus. Asiat jäävät hyvin mieleen, kun tietää, miten kursseilla käsiteltävää tietoa voidaan soveltaa töissä.

Seura julkaisee *Kehittyvä Elintarvike* -lehteä. Tässä ammatti- ja tiedelehdessä

käsitellään kattavasti elintarvikealaan liittyviä teemoja.

Lehti ilmestyy kuusi kertaa vuodessa, mutta lehden verkkosivuilta löytyy lisää artikkeleita. Kehittyvaelintarvike.fi -sivustolta voit etsiä tietoa esimerkiksi harjoitustöihin ja opinnäytetöiden tueksi. Verkkosivustolta löytyy paljon esimerkiksi liiketoimintaan, ravitsemukseen ja raaka-aineisiin pureutuvia juttuja.

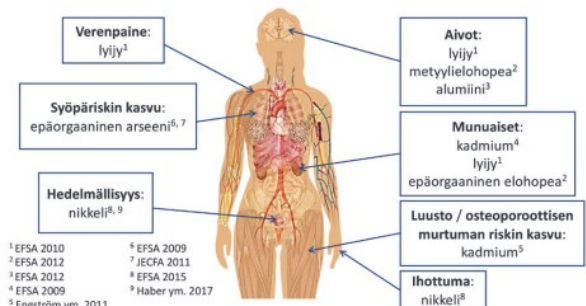
Tässä muutamia poimintoja lehden juutuista:

KUVA: VALIO



KUVA: JOHANNA SUOMI

IHMISVARTALO: MIKAEL HÄGGSTRÖM, WIKIMEDIA COMMONS



TUOTETURVALLISUUS EDELLÄ

TEKSTI: toimittaja **Riitta Ekholm**

Tekoälyalgoritmista on povattu tuotannon ja huollon Graalin maljaa. Raaka-aineturvallisuus ja työntekijöiden hyvinvointi kulkevat samassa tahdissa.

”Koko elintarvikealan ammatti- ja tiedelehti”.

LYIJY, ARSEENI JA KADMIUM AIHEUTTAVAT SUURIMMAN RASKASMETALLIRISKIN SUOMALAISTEN RAVITSEMUKSESSA

TEKSTI: erikoistutkija **Johanna Suomi**, opinnäytetyöntekijä **Annika Ervasti**, tutkija **Antti Mikkilä**, yksikönjohtaja **Pirkko Tuominen** Ruokaviraston riskinarvioinnin yksikkö

Raskasmetallit vaikuttavat useisiin elimiin pieninäkin annoksina, mutta ravinnon hyödyt voivat olla selvästi riskejä isompia.



MITEN YRITYS VOI VARAUTUA TAKAISINVEETOON?

TEKSTI: Matti Sjögren

Yleisesti käytetyt fluoratut teollisuuskemikaalit kulkeutuvat ravinnosta äitiin ja istukan kautta kehittyvään sikiöön. Syntyessään vauvalla on useita perfluorattuja alkyylilyhdisteitä aivoissa, sydämessä, keuhkoissa ja maksassa.

”Saan tietoa ajankohtaisista aiheista, jotka liittyvät elintarvikkeisiin ja niiden turvallisuuteen. Lisäksi pääsen verkostoitumaan elintarvikealan yritysten kanssa, vaikka olen opiskelija, kertoo ETS:n opiskelijajäsen”.



PIENILLÄKIN RAVITSEMUSMUUTOKSILLA SUURIA VAIKUTUKSIA HEDELMÄLLISYYTEEN

TEKSTI: Teksti: Laura Hyvärinen

Isien ja äitien elämäntavoilla on vaikutusta hedelmällisyyteen ja lapsen geenien aktiivisuuteen. Lisääntymisterveystiето tulisi ottaa osaksi opetussuunnitelmia ja ylipainon ennaltaehkäisyä, kertoo lihavuudelle altistavia genejä tutkinut ravitsemusterapeutti, dosentti Tiina Jääskeläinen.



RUOKAKETJUSSA TARVITAAN SELKEÄMPÄÄ VASTUULLISUUSVIESTINTÄÄ

TEKSTI: Team Lead Laura Ihanainen, Analyse²

Elintarvikealalla tehdään jo paljon yritys-vastuutyötä, mutta jopa tiedostavat kuluttajat ovat epä tietoisia jo tehdystä vastuullisuustyöstä. Tämä haastaa yritykset viestimään entistä osuvammin vastuullisuusteistaan.

Lehti on jäsenetu

Elintarviketieteiden Seuran opiskelijajäsenyys maksaa 36 €/v ja sisältää Kehittyvä Elintarvike -lehden vuosikerran kotiin toimitettuna. Jäsenyyteen kuuluu myös opiskelijahintaisia tai ilmaisia jäsentapahtu-

mia, kuten yritysvierailuja, seminaareja ja webinaareja sekä mentorointia.

LISÄTIETOJA:
kehittyvaelintarvike.fi/jasenille

Oikoksen uutta suuntaa etsimässä



Teksti ja kuvat: Tuulia Pietilä (Oikoksen pj 2017) ja Siiri Kuusjärvi (Oikoksen pj 2020)

Vuosina 1946-1947 Helsingin yliopiston opiskelijat päättivät perustaa yhdistyksen ajamaan ma- ja metsätaloustieteelliseen perus- alan opiskelijoiden etuja sekä lisäämään yhteisöllisyyttä. Huolimatta maataloustieteiden opiskelijoi- suurit kodintaloustieteelle ja ravintokemialle. Ope- den mielipiteestä perustaa yhdistys Sampsä ry:n



Ravitsemustieteen fuksit 2015 Fuksiseikkailussa

alakerhoksi, päätettiin itsenäinen yhdistys perustaa vuonna 1947 nimellä Kotitalouden Ylioppilaat. Vuosien saatossa nimi vaihtui ensin Kotitaloustieteiden Ylioppilaat ry:ksi ja sen jälkeen Kotitalous- ja Ravitsemustieteiden Opiskelijat KAPUSTA ry:ksi. Lopulta vuonna 1993 nimi muutettiin Oikos ry:ksi. Nimi tulee kreikan kielestä, jossa se tarkoittaa perhettä, taloa ja kotitaloutta.

Oikoksen tehtävänä on ollut edistää opiskelijoiden yhteisöllisyyttä, sekä ylläpitää yhteyksiä ravitsemustieteen ja kuluttajaekonomian opetus- ja tutkimushenkilökuntaan, muiden ainejärjestöjen opiskelijoihin sekä molempien alojen työelämään. Yhdistyksen toiminta on koostunut työelämätahtumista esimerkiksi excursiosta sekä työelämäilloista, ja vapaa-ajantapahtumista, joista esimerkkeinä laskiaispullatalkoot, sitsit, keväiset mökkireissut, hengailuillat sekä erilaiset kulttuuri- ja urheilutapahtumat. Ison Pyörän pyörähdys kolahti Oikokseen erityisen raskaasti, sillä kandiopiskelijoiden ehtyminen heijastui nopeasti ainejärjestömme jäsenmäärään ja erityisesti ainejärjestöaktiivien määrään. Me allekirjoittaneet olemme saaneet kunnian olla ainejärjestön puheenjohtajina sen viimeisimpinä vuosina. Tuulia toimi Oikoksen puheenjohtajana vuonna 2017, kun Oikoksen 70-vuotissynttäreitä juhlittiin upeissa vuosijuhlissa. Jo silloin ajateltiin, että Oikos ei ehkä enää seuraavana vuonna saisi kokoon uutta hallitusta. Pienoinen ihme se olikin, että hallitukset saatiin kokoon sekä vuosina 2018 ja 2019. Syksyllä

2019 alkoi kuitenkin olla jo selvää, ettei tekohengitykseltä tuntuvaa hallitustoimintaa voi jatkaa loppuun. Yhdessä Oikoksen esimiehen, Riitta Freesen kanssa nykyinen puheenjohtaja Siiri sekä viime vuoden puheenjohtaja Rilla Tammi pohtivat erilaisia vaihtoehtoja Oikoksen tulevaisuudelle. Melko pian parhaaksi vaihtoehdoksi nousi yrittää yhteistyötä Lipidi ry:n kanssa siten, että Oikoksesta tehtäisiin Lipidi ry:n alainen alajaosto. Lipidi ja Oikos ovat tehneet vuosien varrella paljon yhteistyötä ja erityisesti yhteisistä ulkomaanexcuista on monelle jäänyt lämpimiä muistoja. Elintarviketieteen kanneista myös muodostuu merkittävä osa *Human Nutrition and Food Related Behavior (HNFB)* -maisteriohjelman opiskelijoista, joten myös siinä



Pullatalkoot helmikuussa 2017



Ravitsemustieteen fuksit 2016 Oikoksen 70v. vuosijuhlissa marraskuussa 2017

mielessä Oikos-jaoston perustaminen nimenomaan Lipidi ry:n alaisuuteen, tuntui luontevimmalta.

Kyllä se kuitenkin jännitti, kun Lipidin hallitukseen otettiin viime syksynä yhteyttä ja kyseltiin, mitä ajatuksia heillä olisi ideasta. Oli todella ilahduttavaa, miten lipidimäisen innokkaasti ja kannustavasti Rasse ja Salla ottivat omalta puoleltaan ideasta koppia ja alkoivat viemään alakerhon perustamiseen muutoksia läpi Lipidin hallituksessa ja tiedottamaan asiasta jäseniä! Siiri oli Oikos ry:n viimeisenä puheenjohtajana jo ehtinyt surra sitä, että hänen tehtäväkseen jää lyödä lopullisesti naulat Oikoksen arkkuun. Tämä uusi mahdollisuus alajaoston perustamisesta – ajatus siitä, että ravitsemustieteilijöillä olisi jatkossakin olla oma yhteisö, joka kuitenkin toimisi osana aktiivista ja jäsenistönsä puolta pitävää Lipidiä, tuntuu tällä hetkellä lottovoitolta! Oikos-

jaoston perustamiskokous oli alun perin tarkoitus pitää huhtikuussa, mutta valitettavasti korona sotki nämä suunnitelmat. On tarkoitus kuitenkin yrittää uudestaan ja innostaa myös uudet HNFB -opiskelijat ja kaikki ravitsemustieteestä kiinnostuneet mukaan uuden jaoston toimintaan!

Tietääksemme tällainen fuusioituminen on vähintäänkin harvinaista ja on jännittävää nähdä, ottaako uusi jaosto tuulta alleen. Me allekirjoittaneet olemme jo opintojemme loppusuoralla ja jäämme korkeintaan "senior advisor" -rooleihin. Meistä olisi kuitenkin upeaa nähdä, että Oikoksen perintö jäisi elämään jossain muodossa – ehdottomasti uudistettuna ja uusien tekijöidensä näköisenä, mutta saman "hengen" säilyttäen. Kaikkia Oikos-jaoston toiminnasta kiinnostuneita suosittelemme seurailemaan tiedottelua jatkossa!

Reseptinurkkaus:

Gluteenittomat sämpylät (10 kpl) á la opintovastaava Katri Korpunen, olkaapa hyvät!

- 5 dl vettä
- 1 rkl hunajaa
- noin 1 rkl suolaa
- 0,5 dl oliiviöljyä
- 3 dl kaurahiutaleita
- 1 pussi kuivahiivaa
- 2 rkl psylliumia
- 5 dl gluteenittomia jauhoja, esim.
 - 1 dl kaurajauhoa
 - + 2 dl Semper grov mix
 - + 2 dl Semper fin mix

Laita uuni lämpiämään 225 asteeseen.

Lisää kulhoon vesi, hunaja, suola, oliiviöljy sekä kaurahiutaleet ja sekoita. Lisää sekaan kuivahiiva sekä psyllium. Halutessasi lisää samalla jotain maustetta, kuten rosmariinia. Sekoita nopeasti ja anna seistä 5 minuuttia.

Lisää sekaan jauhoja vähitellen. Sekoita lopuksi taikinakoukuilla 5 minuuttia.

Tee taikinasta pötkö (käytä paljon jauhoja apuna!). Jaa taikinapötkö kymmeneksi palaksi. Laita palat pellille ja anna kohota 20 minuuttia ilman liinaa päällä. Paista uunissa noin 15 minuuttia.

Nauti uunituoreista sämpylöistä!

Terkuin

Katri



Lipidit kesätöissä

Kesätöiden saaminen vuonna 2020 ei ollut mikään itsestäänselvyys – kun normaalioloisakin työpaikat ovat toisinaan kiven alla ja erittäin kilpailtuja, ei tämä vuosi ainakaan helpottanut asiaa.

ETYO kartoitti jäsenistömme kokemuksia menneeltä kesältä. Lue kesätyökuulumiset alla olevasta jutusta!

Nimi: Katri Ylisalmi

Monettako vuotta opiskelet? 2.

Missä yrityksessä työskentelit kesällä?

Riitan Herkku, Mustasaari

Mitä työtehtäviisi kuului?

Kaikki vaiheet leipäjuuston valmistuksessa ja muita teollisuuskeittöön tehtäviä.

Mikä työssäsi oli haastavinta?

Työskenteleminen nopeassa rytmissä ja usean asian valvominen. Esimerkiksi leipäjuustomassaa valmistamassa pitää pitää silmällä useaa kattilaa, tuotantolinjaa, tiskien linjastoa ja samalla siivoamista.

Mistä pidit työssäsi eniten?

Työkavereista!

Mainitse yksi asia, jonka opit kesätöistäsi:

Juuston valmistuksessa erottuvan heran määrä on suuri, ja säätelemällä heran määrää saadaan kovempaa tai pehmeämpää juustomassaa :)

Nimi: Kiia Heinonen

Monettako vuotta opiskelet?: 3.

Missä yrityksessä työskentelit kesällä?

Omassa yrityksessä
(Ruokakonsultti)

Mitä työtehtäviisi kuului?

Markkinoinnin suunnittelua ja tapahtumien järjestämistä

Mikä työssäsi oli haastavinta?

Kun kaikki piti tehdä nolllista

Mistä pidit työssäsi eniten?

Vapaudesta ja uuden luomisesta

Mainitse yksi asia, jonka opit kesätöistäsi:

Että yrittäminen sopii mulle tosi hyvin!

Nimi: Ella Huttunen

Monettako vuotta opiskelet?: 2.

Missä yrityksessä työskentelit kesällä?

Saarioinen Oy

Mitä työtehtäviisi kuului?

Elintarvikkeiden pakkaamista ja valmistamista.

Mikä työssäsi oli haastavinta?

Aluksi oli haastavaa omaksua itselle aivan uusia asioita, mutta tekemällä sai tuntumaa työstä ja kokemuksen kautta työnteko helpottui.

Mistä pidit työssäsi eniten?

Parhaat työkaverit ja mukava työilmapiiri.

Mainitse yksi asia, jonka opit kesätöistäsi:

Opin yliopistolla opiskeltuja asioita käytännössä.



Vuosihoroskooppi vuodelle 2021*

(erittäin tieteellinen ja varsin vertaisarvioitu julkaisu**)

* voi käyttää myös vuonna 2022 ja 2023

** saattaa sisältää jämiä sarkasmista

Teksti: Piisa Lihlaja

OINAS (21.3.-20.4.) LEIJONA (23.7.-22.8.) JOUSIMIES (23.11.-22.12.)

Voimaruokasi: Pettuleipä

Saat tänä vuonna uutta puhtia opiskeluun. Ehei, sisäinen motivaatio ei tavoita sinua vieläkään, mutta Kansaneläkelaitos tarkastelee opintojesi etenemistä elektronimikroskoopin tarkkuudella. Loppuvuodesta saavutat kuitenkin sisäisen rauhan ja keksit elämän tarkoituksen.

Voimaruokasi: Falafel

Olet hukassa opintojesi kanssa. Venuksen asema Uranuksen kierroksien nähtäessä sinun kannattaisi pitää nyt välivuosi ja muuttaa Pohjois-Savoon viljelemään perunaa ja naurista. Syötyäsi yliannostuksen perunaa näet selkeämmin tulevaisuuteen ja tiedät mitä haluat.

Voimaruokasi: Äidinmaidonkorvike

Huhtikuu on sinun kuukautesi. Kun luonto alkaa hiljalleen heräämään talviuniltaan kesää kohden, myös sinä puhkeat kukkaan leskenlehden lailla. Auringonvalosta saat energiaa, vaikket fotosynteesin eliövertauskuvasta huolimatta olekaan. Kesällä tulee sinun kuitenkin muistaa myös suojautua UV-säteilyltä.

HÄRKÄ (21.4.-20.5.) NEITSYT (23.8.-22.9.) KAURIS (22.12.-19.1.)

Voimaruokasi: Glukoosisiirappi

Harkitset tosissasi alanvaihtoa tänä vuonna. Kesään asti kestävä pohdiskelun jälkeen kuitenkin toteat, ettet jaksata ottaa selvää muista vaihtoehtoista. Kesätöissä tulet kohtaamaan pitkän (tai ehkä lyhyen tai keskipitkän) ihmisen, jolla on sinulle kiinnostava tarjous. Mieti tarkkaan, mitä valitset.

Voimaruokasi: Makaronilaatikko

Ole tarkkana laboratorioskursseilla. Mikäli rikot enemmän kuin yhden laastian, seuraa sinua huono onni läpi vuoden. Voit tietysti välttää tämän mahdollisen epäonnen, jos et osallistu laboratorioskursseille ollenkaan. Maa-ilmankaikkeus haluaa myös viestittää sinulle sitä, että muista kirjata punnitustulokset laboratoriovihkoosi.

Voimaruokasi: Tuulihatut

Tämä vuosi tuo mukanaan paljon suurten päätösten tekoa. Kuuntele sydäntäsi, niin toimit oikein ja päädyt mukaan järjestötoimintaan. Kun sille kerran antaa pikkusormen, se vie mukanaan ja sinusta tulee osa kerhohuoneen sisustusta. Onneksi mätsäät hyvin sohvatyynyinä väreihin.

KAKSOSET (21.5.-21.6.) VAAKA (23.9.-22.10.) VESIMIES (20.1.-19.2.)

Voimaruokasi: Tortilla

Sinulla pyyhkii muuten LUJAA. Opiskelut sujuvat, kavereita riittää ja rahastakaan ei ole puutetta. Onnittelut! Muista kuitenkin, että itku pitkästä ilosta ja ahneella on ... loppu. Pysy varuillasi syyskuun 14. päivä, sillä se on melkein syyskuun puolivälissä oleva päivä.

Voimaruokasi: Agar-agar

Sinulle vapautuu yllättäen syksyllä ylimääräistä vapaa-aikaa, sillä et huomannut ilmoittautuessasi, ettei kurssin laajuus olekaan 10 vaan 1 op. Nythän sinulla on laskennallisesti ylimääräistä aikaa 243 tunnin verran, jonka voit kuluttaa vaikka keräilemällä hienoja kiviä.

Voimaruokasi: Kalakukko

Oletko harkinnut vaihtoon lähtöä? Hyvä, sillä tämä vuosi on se kun kannattaa ottaa jalat alleen ja sukia ulkomaille! Tähdet ovat sinulle suotuisassa asemassa ja saat ostettua myös lento-/laiva-/juna-/helikopteriliput halvalla. Muista opiskelija-alennus!

RAPU (22.6.-22.7.) SKORPIONI (23.10.-22.11.) KALAT (20.2.-20.3.)

Voimaruokasi: Katkarapu

Himmaa vauhtia! Tuolla työtahdilla palat loppuun ennen aikojasi. Sanotaanhan myös, ettei työt tekemällä lopu, joten mitä suotta aloittaa ajoissa kun voi palauttaa kaiken viimeisenä iltana hutiloidusti tehtynä. Grundibileissä voisit harkita joskus limulinjaa.

Voimaruokasi: Juustonaksut

Tänä vuonna olisi aika ottaa itseään niskasta kiinni, ja suorittaa viimeinkin opiskelijan digitaidot – kurssi loppuun. Nyt on syytä vaihtaa suoratoistopalvelusta taulukolaskennan ja tekstinkäsittelyn opettelemisen pariin. Se helpottaa sinua myös tulevissa opinnoissa.

Voimaruokasi: Liivatelehti

Odotatko jo kesää? Niin varmasti moni muukin. Pitkästä, kuumasta kesästä ei sinun pidä kuitenkaan haaveksiman, sillä tämän juhannuksen vietät räntäsateessa. Onneksi kesätyöpaikallasi ei sentään tarvitse olla säiden armolla. Siisti sisätyö linjastolla odottaa.

Lipidi testaa: MG-klubi



-kun kemia ja keittiö kohtaavat-

Teksti ja kuvat: Liisa Pihlaja

Kuten me elintarviketieteilijät hyvin tiedämme, on ruuanlaitto oma taiteenlajinsa. Ruokailukokemukseen vaikuttavia muuttujia on lukematon määrä – ja lähes yhtä monella eri tavalla kokkailujen lopputulokset voivat yllättää, joko miellyttävällä tai vähemmän miellyttävällä tavalla.

Koulunkäynnin ohella ruuanlaiton kemiallisen maailman ulottuvuuksia pääsee ihmettelemään kerran kuukaudessa Stadin ammattiopistolla, jossa *molekyyliogastronomiaklubi* kokoontuu. Elintarvikekehityksen tutkimusprofessori **Anu Hopian** sekä keittiö-

mestari **Tatu Lehtovaaran** vetämän MG-klubin toiminta alkoi vuonna 2009, jolloin Hopia ja Lehtovaara tapasivat. Eräänlainen lähtökipinä kerholle oli ruuanlaittoon liittyvät uskomukset – voisi sanoa, että joitain ohjeita noudatamme melko sokeasti.

– Ruuanlaittoon liittyy paljon sääntöjä, ja meitä kiinnostii, mikä se perusta näiden taustalla on. Miksi tulisi tehdä tietyllä tavalla vai onko siitä sittenkään hyötyä, kertoo Lehtovaara.

MG-klubin joukko on taustoiltaan hyvin moninaista. Helmikuun kokoontumiseen saapui muun muassa nykyisiä ja entisiä ammattikokkeja, kotikokkeja sekä ruokatoimittajia. Vuosien varrella klubi-illoissa on ollut vaihteleva määrä osallistujia, mutta Hopian mukaan vähäisempikään väkimäärä ei ole millään lailla rajoittava tekijä. Myös pienemmällä porukalla saa aikaan mielenkiintoisia keskusteluita.

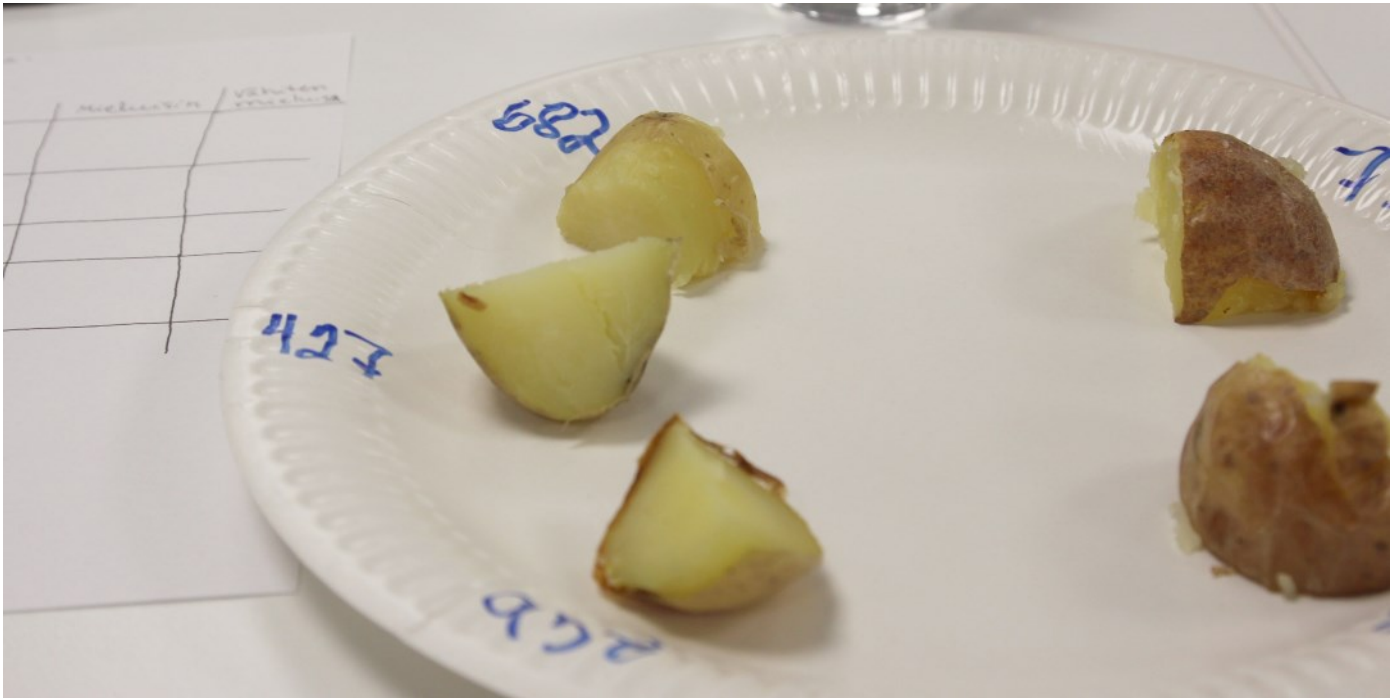
– Yhdistävä tekijä on se, että porukka nauttii ruuasta, luonnontieteistä tai molemmista.

Joka kerralla käsittelyssä on jokin ruoka-aine: tällä kerralla se sattui olemaan peruna. Aistilabrasta tuttuun tapaan klubin osallistujat pääsivät arvioimaan numerokoodattuja näytteitä. Arvioinnin jälkeen vuorossa oli pienimuotoinen luento perunan asemasta (ruoka)kulttuurissa, sekä perunan kemias-
ta.

Mieleenpainuvimpia MG-klubin iltoja on vietetty lihan parissa. Takavuosien sokkotesteissä raati arvioi jääkaappilämpöisenä paistetun lihan olevan mehevämpää, vaikka useimmiten ohjeistetaan ottamaan



Anu Hopia suunnittelee joka kerralle kokoontumiskerran teemaan liittyvän teoriakatsauksen.



Helmikuun 2020 MG-klubissa aiheena oli peruna, ja klubilaiset pääsivät arvioimaan, miten erilainen käsittely vaikuttaa perunan ominaisuuksiin.

liha huoneenlämpöön ennen paistoa.

– Eihän näitä voi tieteellisinä arviointeina pitää, mutta näillä kokeiluilla saa hyvin havainnollistettua systematiikkaa arvioinnin takana, Hopia toteaa.

Testilipidiläisen arvio:

Olen tyytyväinen, että sain viimein aikaiseksi mennä paikalle tutustumaan klubin toimintaan, sillä olin sinne ajatellut useasti meneväni. Kotiväki kun saattaa joskus kyllästyä, kun selitän innoissani ruokapöydässä tärkkelyksen retrogradaatiosta tai lipidien autoksidaatiosta. MG-klubissa oli ilahduttavaa tavata opiskelupiirin ulkopuolelta ihmisiä, jotka olivat silminnähdessä kiinnostuneita ruuanlaiton luonnontieteellisestä ulottuvuudesta.

Oli myös rentouttavaa kuunnella professorin esitelmointiä vailla paineita suorittamisesta. Vaikka olenkin yliopistolla vapaasta tahdosta ja itseäni kiinnostavalla alalla, on silti usein luennoilla mielessä ”onko tää oleellista tentin kannalta?”. Jos kaipaa välillä vaihtelua elintarviketieteelliseen keskusteluun, on MG-klubi kokeilunarvoinen paikka.

Kaikille avoin molekyyliogastronomiaklubi kokoontuu pääsääntöisesti joka kuukauden toinen maanantai Stadin ammattiopistolla (Prinsessantie 2). Lisätietoja osoitteesta: molekyyliogastronomia.fi

MAINOS

Bonne
ARCTIC HAPPY JUICERY

Valmistamme vain mehuja ja soseita, jotka tekevät sinut onnelliseksi.

Bonne
ARCTIC HAPPY JUICERY

MUSTIKKA MEHU
PREMIUM
BLÅBÄRSSAFT
BILBERRY JUICE

Bonne
ARCTIC HAPPY JUICERY

MUSTIKKA MEHU
PREMIUM
BLÅBÄRSSAFT
BILBERRY JUICE

ILMAN LISÄAINEITA

VALMISTETTU SUOMESSA

bonnejuomat.fi

Bonne Juomat Oy • Mäntynummentie 8, 08500 Lohja • Puh. 019 382 233

Vaihdossa poikkeusaikana

Teksti: Liisa Pihlaja, valokuvat: Annabel Achy

Vaihto-oppilasvuosi kuuluu osaksi monen lipidin yliopisto-opintoja. Pandemia pisti suunnitelmat kertaheitolla uusiksi, kun korkeakoulut ympäri maailmaa lähettivät vaihto-oppilaansa takaisin, ja vastaavasti monien vaihto jäi kokonaan toteutumatta.

Neljättä vuotta elintarviketieteitä opiskeleva **Annabel Achy** ehti kuitenkin lähteä kohdemaahansa Ranskaan ennen suuria sulkutoimenpiteitä. Vaikka vaihto jäikin suunniteltua lyhyemmäksi, kuvailee Annabel olevansa onnekas vaihtoon päästyään.

ETYO haastatteli Annabelia muutama kuukausi vaihdon jälkeen. Lue seuraavasta haastattelusta, millainen tämä poikkeusajan vaihtokokemus oli!

Mikä oli vaihtokohteesi ja miksi valitsit sen?

– Vaihtokohteeni oli Lyon Ranskassa. Olen pitkään haaveillut Ranskaan vaihtoon pääsemisestä. Se luultavasti lähti siitä, että olen pitkään opiskellut ranskaa koulussa ja sitä on aina tuntunut vaikealta sisäistää kunnolla luokahuoneessa. Olen halunnut päästä Ranskaan oppimaan kielen kunnolla. Etsin sitten eri kohteita, jossa elintarviketieteitä voisi opiskella ja tiesin että haluisin pienempään kaupunkiin, kun Pariisi. Toinen elintarviketieteilijä sitten suosittelikin Lyonia ja päädyin sen perusteella valitsemaan kohteen.

Pohditko vaihtoon lähtöä pitkään?

– Muistan ensimmäistä kertaa miettineeni vaihtoon lähtöä jo varmaan yläasteella. Tiedän, että se on



aika aikainen ajankohta ajatella vaihtoa, mutta minulle se varmaan tuli sen kielen opiskelun halun takia ja minua kiehtoi jo



Annabel Achyn vaihtokohtede oli Ranskassa sijaitseva Lyon.

silloin ajatus asua eri maassa pidempään, tutustua kulttuuriin ja elämään ihan eri tavalla kun turistina ollessa.

Mikä oli vaikein käytännön asia, joka sinun piti hoitaa ennen lähtöä?

– Vaikein asia oli varmaan sen byrokratian kanssa taistelemisen Ranskan päädyssä. Tiesin, että Ranskassa byrokratiaa on paljon, mutta yllätyin kuitenkin sen määrästä, kun sain vaihtohakupaperit käteen.

Kauanko vaihto olisi alkuperäisten suunnitelmien mukaan kestänyt?

– Alkuperäinen vaihto olisi kestänyt vähän alle 6 kuukautta, eli jouduinkin lähtemään takaisin Suomeen jo alle puolessa välin.

Kauanko ehdit olla kohteessa?

Olin sinänsä onnekas, että minulla alkoi ensimmäinen kurssi kohteessa jo tammikuun alussa, joka ei ollut Ranskassa myöskään erityisen yleistä (eli Lyonisakin monessa yliopistossa luennot olisi alkanut

vasta helmikuun puolessa välissä). Ehdin olla koh-
teessa siis noin 2,5 kuukautta.

Miten kohdemaassasi näkyi poikkeustilanne?

Ensin poikkeustilanne alkoi näkymään paperilappui-
na asuntoni kerrostalon alakerrassa ja julkisilla pai-
koilla Ranskan hallitukselta siitä, että peskää kädet
yms. Ihmiset eivät kuitenkaan tuntuneet olevan eri-
tyisen pelästyneitä tai varautuneita aluksi, mutta
lähempänä lähtöäni Ranskan presidentti Macron
muun muassa sulki koulut, sulki maan rajat ja julisti
karanteenin ja se kaikki tietenkin näky mediassa
suuresti.

Mikä puolestaan oli hankalinta, kun joudut yhtäk- kiä palaamaan kotiin?

– Viimeisenä viikkonani Ranskassa olin kieltämättä
hieman ahdistunut. Presidentiltä tuli tiedotteita joka
toinen päivä, ja tilanne oli vielä erittäin epäselvä.
Lähtö tuli lopulta nopeasti, mutta koska lentoja pe-
ruttiin paljon jännitti erittäin paljon pääsisinkö peril-



Kaupungin siluetti

le asti. Palatessani Suomeen ensimmäinen fiilis oli
huojentunut. Alkufiilisten jälkeen tuntui erittäin hai-
kealta jättää paikka, jota alkoi kutsumaan kodiksi, ja
varsinkin ihmiset, jotka olivat tulleet todella lähei-
siksi lyhyessä ajassa.

Jännittikö vaihtoon lähtö etukäteen?

– Joo, kyllä jännitti. Sain selville noin kuukausi aikai-
semmin, että olen luultavasti ainoa meidän koulun
vaihtareista, joka aloittaa kurssit jo tammikuussa
eikä helmikuussa, ja jännitti tosi paljon mennä uu-
teen kouluun ainoana ns. uutena opiskelijana aluksi.
Toiseen maahan muuttaminen, vaikka se oli ollut
unelma jo pitkään, niin se jännitti myös tosi paljon.
Mutta kyllä siihen mahtui mukaan paljon innostu-
nutta jännitystäkin.

Aiotko hakea vaihtoon uudelleen kun tilanne sel- kiytyy?

Haluaisin todella paljon hakea uudestaan, mutta
pitää katsoa tilanteen mukaan tietenkin.



Lyonin keskusta ilta-aikaan



Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903



HYVÄ RUOKA JA PAREMPI MIELI SAIVAT UUDEN ILMEEN.

LIPIDI KIITTÄÄ YHTEISTYÖSTÄ VUODEN 2020 KANNATTAJAJÄSENIÄ!



Maatalous-, elintarvike- ja ravitsemustieteiden osaajat

SUOMI | KASVAA | RUOASTA



Talou\$arvio 2020

Huom: kulunut vuosi oli eittämättä poikkeuksellinen, joten tähän talousarvioon on suhtauduttava sillä mentaliteetilla, että todelliset tuotot ja kulut heittävät näistä huomattavasti.

VARSINAINEN TOIMINTA

Tilikartan

EKSKURSIOTOIMINTA: KOTIMAA

3000	tuotot	1000
7000	kulut	-1700
	yhteensä	-700

EKSKURSIOTOIMINTA: ULKOMAA

3100	tuotot	13300
7100	kulut	-14900
	yhteensä	-1600

ILTAMATOIMINTA

3200	tuotot	10000
7200	kulut	-10500
	yhteensä	-500

VUOSIJUHLAT

3300	tuotot	0
7300	kulut	0
	yhteensä	0

KULTTUURITOIMINTA

3400	tuotot	1700
7400	kulut	-2000
	yhteensä	-300

LIIKUNTATOIMINTA

3500	tuotot	200
7500	kulut	-700
	yhteensä	-500

KESÄTOIMINTA

3600	tuotot	0
7600	kulut	0
	yhteensä	0

OPINTOTOIMINTA

3700	tuotot	600
7700	kulut	-700
	yhteensä	-100

KV-TOIMINTA

3800	tuotot	250
7800	kulut	-400
	yhteensä	-150

FUKSITOIMINTA

3900	tuotot	500
7900	kulut	-900
	yhteensä	-400

LIPIDI-INFO

4000	tuotot	0
8000	kulut	0
	yhteensä	0

ETYO-lehti

4100	tuotot	700
8100	kulut	-700
	yhteensä	0

Kertsikahvit

3901	tuotot	0
4851	kulut	-350
	yhteensä	-350

tuotot yhteensä 28250

kulut yhteensä -32850

VARSINAINEN TOIMINTA YHTEENSÄ

-4600

MUU TOIMINTA

HALLINTOTOIMINTA

4200	tuotot	
8200	kulut	
8201	kertsikahvit	0
8202	posti	-10
8203	toimistotarvikkeet	-50
8204	kokouskulut	-300
8205	Tiedotus	-200
8206	vakuutus	-100
8207	Jäsenmaksut	0
8208	pankkipalvelut	-400
8209	karonkka	-900
8210	edustuskulut	-400
8211	toiminnantarkastus	-60
8212	Muut hallituskulut	-1180
	<i>yhteensä</i>	-3600

LAULUKIRJA

4300	tuotot	400
8300	kulut	0
	<i>yhteensä</i>	400

HISTORIIKKI

4400	tuotot	0
8400	kulut	0
	<i>yhteensä</i>	0

VARAINHANKINTA

4500	tuotot	
4501	Varaston muutos	0
4502	jäsenmaksut	250
4503	kannatusjäsenmaksut	1500
4504	myyntituotot (sis. fuksipaketit)	3000
4505	muut tuotot	400
4506	osinkotuotot	600
4507	korkotuotot	50
4508	Haalarisponsit	1300



8500	kulut	
8501	varaston muutos	0
8502	ostot	-300
8503	Haalarit	-2200
	<i>yhteensä</i>	4600

AVUSTUKSET

4600	tuotot	
4601	HYY:n toiminta-avustus	1200
4602	Muut avustukset (Agronomiliitto)	2250
8600	kulut	
	<i>yhteensä</i>	3450

Toimintarahaston purku

tuotot	0
kulut	0

tuotot yhteensä 10950

kulut yhteensä -6100

MUU TOIMINTA YHTEENSÄ 4850

TILIKAUDEN TULOS **250**

ALAJÄRJESTÖT

OIKOS

tuotot	6000
menot	0
<i>yhteensä</i>	6000



Lipidi ry:n hallitus ja toimihenkilöt 2020

Puheenjohtaja: Salla Kinnunen

Varapuheenjohtaja: Faisa Nieminen

Sihteeri: Maija Kumpulainen

Taloudenhoitaja: Antti Pokkinen

Tiedottaja: Kiia Heinonen

Opintovastaava: Katri Korpunen

KV-vastaava: Ira Karanko

Fuksivastaava: Tuukka Törölä

PR-vastaava: Theresa Natri

Ekskursiovastaava: Otto Kaarle

Emäntä: Roope Raitanen

Isäntä: Eetu Järventausta

ETYO:n päätoimittaja: Liisa Pihlaja

Liikuntavastaava: Hanni Saalo

Kulttuurivastaava: Henri Kivelä

Apuemäntä: Katariina Angerla

Apuisäntä: Onni Nyman