



LITRATOLKULLA LOUNASTA

Joka arkipäivä suomalaislasten eteen katetaan ilmainen lounas. Seurasimme, miltä näyttää päivä kouluruokalassa, jossa vatsansa täyteen saa yli 300 oppilasta.

TEKSTI KAMILLA RAJANDER, KUVAT SARA PIHLAJA

Heli Äyräs ja Jaana Kemppainen huolehtivat kahdestaan lounastarjoilusta. Varsinkin keskellä päivää heillä riittää tekemistä niin keittiössä kuin ruokasalissakin.



Keitot lämmitetään suurten patojen sijaan höyryuunin lämmössä. Uuniin saa myös paistotoiminnon paistettavia ruokia varten.



Kuumien keittoastioiden siirtäminen uunista linjastolle vaatii varovaisuutta ja käsivoimia.



07:00

Viidesluokkalaisten **Mai Bojangin** aamu alkaa tänään kahdella voileivällä ja laillisella appelsiinimehua. Myöhemmin tänään koulussa on keitoista pitävän Main herkku-ruokaa: jauheliuhakeittoa ja juuresosekeittoa. Sitä ennen vatsan täyttävä aamupala kotona on tarpeen, sillä Mai pääsee lounastamaan vasta puolenpäivän aikoihin.

Kun Mai vasta heräilee ja tekee aamutoimiaan, tamperelaisen Ahvenisjärven koulun palveluvastaava **Heli Äyräs** aloittaa työpäivänsä koulun keittiössä. Aluksi hänen täytyy huolehtia aamiainen okoulun eskareille ja alkaa sitten valmistella lounasta. Jauheliuhakeittoa varten koululle on saapunut keittopohja, jossa valmiina ovat niin perunat, porkkanat, palsternakat kuin selleritkin.

– Meidän tehtävämme täällä koululla on lisätä keittoon liemi ja lihat. Viisi vuotta tällä koululla työs-

kennellyt Heli tietää, että jauheliuhakeittoa on kasvisvaihtoehtoa suosittumpaa. Sitä hän valmistaa tänään noin 50 litraa. Kasvisruuan suosio on kuitenkin kasvussa, joten kasvisosekeittoaikin laitetaan 30 litraa.

Kun keittoaineet ovat kassassa, Heli latoo metalliset astiat uuniin, jossa on päällä paistamisen sijaan höyrytoiminto. Uunilla on korkeutta enemmän kuin ihmisellä, joten kaikki 10 jauheliuhakeittoa mahtuvat yhteen uuniin. Kasvisosekitot pääsevät toiseen samanlaiseen.

09:30

Keittoastiat saavat viettää kuumaa höyryn syleilyssä yhden oppituntin ajan.

– Vielä tässä vaiheessa täällä on rauhallista, mutta pian hulina alkaa, Heli ja keittiölle saapunut työ-kaveri **Jaana Kemppainen** tietävät.

Suomalaiset koululaiset ovat saaneet koulussa ilmaiseksi vatsansa täyteen jo lähes 80 vuoden ajan



Tänään tuorepalana rouskutetaan ompuja.



– pisimpään maailmassa. Kouluruualla on haluttu varmistaa, että jokainen lapsi saa riittävästi ravintoa.

– Jos kouluun pitäisi tuoda omat eväät, olisi hauskaa saada päättää, mitä syö. Mutta olisihan se aikamoinen työ tehdä eväät joka ilta tai aamu, Mai pohtii käytäntöä, joka on esimerkiksi Yhdysvalloissa monissa kouluissa.

1940-luvun Suomessa kouluruoka koostui keitoista ja puu- ▶

Ennen tarjoilua Heli varmistaa mittarilla, onhan ruoka tarpeeksi lämmintä.



Juuressosekitossa on tällä kertaa käytetty perunaa, porkkanaa, lantua, palsternakkaa ja sipulia.



Mai Bojang on innostunut ruuanlaitosta ja kokkaa usein kotona. Koulussa herkkua ovat keittoruuat.



Jauhelihakeitto on suositumpaa kuin juuressosekeitto. Ruokalassa huolehditaan, että sopivaa syömistä on myös allergikoille ja muille, jotka noudattavat erikoisruokavaliota.



Mai tietää, että jos ensimmäisen annoksen jälkeen jää nälkä, lisää ruokaa saa hakea.



Lautasia pestään sitä mukaa kuin tiskejä tulee, jotta puhtaita astioita riittää myös viimeisille ruokailijoille.



roista. Ensimmäisinä vuosina laki määräsi, että kansakoulun oppilaiden piti osallistua ruoka-aineiden kasvattamiseen ja tuoda niitä kouluun.

Sillä välin kun Mai opiskelee matematiikkaa, lounaskeitot kuumelevat ja Heli ja Jaana jatkavat lounasvalmisteluja. Punakuoriset omenat on pinottu kahteen astiaan lounaslinjaston päähän. Keittopäivinä lounaan kanssa herkutellaan salaatin sijaan tuorepalalla. Näkkärikorin vieressä on kasa ruisleipäpaloja.

– Keiton kanssa meillä on tarjolla myös pehmyttä leipää.

Heli kuljettaa tasovaunuilla keittiöstä ruokasaliin kolme pahvilaatikkoa. Hän avaa metallisen kylmäkaapin ja asettelee sinne laatikot, joista paljastuu muovipusseissa olevaa maitoa. Vielä 60 vuotta sitten lasten piti tuoda kouluun omat maitot, mutta nykyään sitä saa koulun automaattista.

Heli laittaa tarjolle myös kaurajuomaa, piimää ja vettä, mutta lehmänmaito on juomista suosituin. Tässä ruokalassa sitä kuluu 30 litraa joka päivä.

10:00

– Pian he saapuvat, Jaana toteaa vilkaistessaan seinäkelloa.

Pääruualle tarkoitettu linjaston keskikohta ammottaa kuitenkin vielä tyhjänä – keittoastiat puuttuvat!

Kuuma vesihöyry tunkeutuu ulos, kun punaiset patakintaat käsiinsä pukeutunut Heli avaa uunin oven. Hän nostaa yhden keittoastian uunista ja nappaa käteensä kännykän. Hetkinen, miksi keiton tarjoilussa tarvitaan puhelinta?

– Aina ennen tarjoilua varmistamme, että ruoka on tarpeeksi kuumaa. Tätä varten meillä on puhelinsovellus, jonne mittarin lukema tallentuu, Heli kertoo ja upottaa lämpömittarin keittoon.

Numerot kännykän näytöllä pysähtyvät lukemaan 95,8. Lähes kiehuva keitto on valmis tarjoiltavaksi.

Kovin kauan keittoastiat eivät ehdi linjaston vesihauteissa odotella, sillä oppilaita alkaa lipua ruokalaan heti kellon ollessa 10.15. Seinällä oleva kyltti muistuttaa olemaan hiljaa, mutta keiton lusikoimisen ohella oppilailta riittää jutusteltavaa niin, että äänenvoimakkuus kohoaa.

– Katsokaa, omena hymyilee! joku huudahtaa ja esittelee omenaansa, jolle hän on tökkinyt veitsellä kasvat.

10:45

Sivuseinällä olevalta astianpalautuspisteeltä kuuluu pahaenteinen räsähdys. Maahan putoava juomalasi hajoaa pieniksi sirpaleiksi.

Hetken kuluttua jollakin toisella epäonnistella keikkaa täysi tarjotin, ja pian lattialta siivotaan lautasenpalasia ja liemessä lilluvia porkkana-kuutioita.

– Melkein joka päivä astioita menee rikki, Heli ja Jaana sanovat.

Hulina kiihtyy ja askeleet ripeytyvät, mutta hymy säilyy kaksikon kasvoilla. He osaavat ennakoita, missä heitä tarvitaan. Melkein heti maidon läikkyamisen jälkeen Heli rientää pyyhkeen kanssa apuun. Jaana puolestaan kärrää astiat pesuun ennen kuin palautuspiste lautaspinon kasvaa liian korkeaksi.

Yhdentoista aikaan ruokalassa on hetken hiljaista.

– Ensimmäinen satsi oppilaita on nyt syönyt, Heli toteaa ja kurk-

Kuvat iStock

kaa, pitääkö keittoastioita täydentää.

Keittiön puolella Jaana asettelee ripein ottein lautasia pystyyn muovikoreihin. Suihkaus vesiletikusta huuhtoo keitonrippeet pois ennen kuin lautasilla täytetyt korit liukuvat sinisen muoviverhon taakse. Hurisevan koneen toisesta päästä ulos lipuvat samat korit, mutta nyt kydyissä olevat lautaset kiiltävät puhtaina.

11:45

On Main luokan vuoro tulla syömään. Mai nappaa tarjottimelleen lautasen, lasin, servietin ja aterimet ja annostelee lautaselleen kaksi kauhalla jauhelihakeittoa.

– Joudun jättämään ruokaa tosi, tosi, tosi harvoin! Osaan ottaa lautaselle sen verran, mitä jaksan syödä.

Jauhelihakeittoa on ollut koulussa aiemminkin, joten Mai tietää, että hän pitää siitä. Myös uusia ruokia hän maistelee mielellään.

– En yleensä ajattele, että ruoka on paha, jos en vielä ole maistanut sitä. Kaikkea kannattaa maistaa, sillä ruuasta voi tulla uusi lempari.

Kaksi vuotta sitten Mai osallistui linssiosekeittoreseptillään kouluruokakilpailuun, jossa etsittiin uusia kasvisruokia Tampereen koulujen listoille. Voi olla, että Main suunnittelemaa keittoa syövät joskus kaikki kaupungin oppilaat, sillä raati piti mausteisesta keitosta niin paljon, että se pääsi kisan finaali-kolmikkoon.

– Toivoisin, että kouluruuassa käytettäisiin enemmän mausteita. Usein ruoka on koulussa tylsän makuista, sillä kotona käytämme paljon mausteita.

Kun vatsa on täynnä, Mai palauttaa tyhjäksi syödyn lautasensa ja muut astiat kärryyn ja suuntaa välitunnille. Ennen Helin ja Jaanan omaa ruokataukoa heidän täytyy vielä punnita, paljonko ruokaa jäi oppilailta yli.

– Ensi kerralla taidan tilata keittoja saman määrän, Heli arvioi.

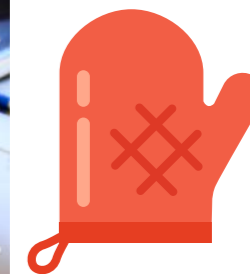
Vähäinen ylijäämäruoka kertoo oppilaiden pitäneen ruuasta. Välillä Heli saa palautetta aterioista myös kasvotusten.

– Tuntuu aina hyvältä, jos oppilaat käyvät kehumassa ruokaa ja kiittävät.

15:00

Astioiden kilinä ja puheensorina ovat hiljenneet tältä päivältä. Ruokittuaan yli 300 oppilasta lounaalla Heli on vielä valmistanut ja tarjoillut välipalan iltapäiväkerholaisille ja eskareille. Päivän päätteeksi tiskit on tiskattu ja keittiö siivottu.

Nyt Heli pääsee lähtemään kotiin laittamaan ruokaa omille lapsilleen. ☑



Kun koululaiset ovat syöneet, keittiössä punnitaan, paljonko ruokaa jäi yli ja paljonko sitä päätyi biojäteastiaan.