

**LAADUKASTA PERUNAA**

# Hiekkaisilta moreenimailta

Hyvä peruna kasvaa hiekkaisilla moreenimailta. Pääosan vuodesta täällä Helsingissä asuvana kaipaamme hyvää ruokaperunaa.

S- ja K- logistiikka hankkii marketeissa myytävän perunansa Pohjanmaan savi-pelloilta. Sen saa pestynä tai pesemättömänä.

Saan hyvää perunaa, kun käyn Kangasniemellä vapaa-ajan asunnollamme. Hiekkoin tilan Sikli-peruna tuo mieleen nuoruuden ajan perunat, joita Nerohvirralla monet tilat kasvattivat ja myivät Iisalmen torilla.

Typpi ja kloori ovat ravinteita, joita hyvä ruokaperuna vierastaa. Nykyisin saa perunalannoitteita, joista nämä ravinteet on pantu minimiin. Pohjanmaan suurtuotanto, pakkaus- ja varastointi pelaa

keskusliikkeiden logistiikan ehdoilla. Me kuluttajat harvoin menemme toreille, joista löytyisi niitä oikein kasvatettuja perunoita.

Kun tähän perunakeskusteluun liitetään hiilihydraatti- ja karppauskeskustelut, niin me kuluttajat kävelemme luimitellen perunatiskin ohitse. Minäkin olen vähentänyt perunan ja leivän syöntiä juuri sen ylimääräisen hiilihydraattien lihottamisen pelosta.

Mutta siksi, ja juuri siksi, vaadin paremmin kasvatettuja perunoita, joita saan vain Kangasniemellä käydessäni.

Miksi savolainen perunantuottaja ei pääse näiden kahden suurimman vähittäiskaupaketjun logistiikan piiriin? Saahan sitä edes kysyä?

**JOUKO RÖNKÄ**

Helsinki