

Aleksis K – viikonvaihte

## Kierrätysruokaa

Italiassa ja Saksassa on keksitty oivallinen keino pilaantuneen juuston hoitamiseksi. Sitä ei suinkaan viedä biojätteenä kaatopaikalle, jossa se voisi aiheuttaa hajuhaittoja laajoille alueille, vaan se kierrätetään, eli käytetään uuden juuston raaka-aineena. Näin on saatu mainioita gorgonzolaa ja mozzarellaa, joissa on höysteenä ollut mukana myös pakkauskääreiden palasia sekä hiirulaisten jätöksiä.

Juusto on tällaiseen kierrätykseen oivallista elintarviketta, koska se on jo luonnostaan sitä parempaa ja kalliimpaa, mitä vanhempaa se on. Homejuusto kuuluu kautta maailman suurimpiin herkkuihin. Voidaan siis olettaa, että sitten se vasta hyvää on, kun se jo kertaalleen paitsi homehtunut, myös mädäntynyt. Tällaiselle namille voi huoletta räiskäistä tuplahinnan normaaliin verrattuna.

Koska varsinkin Italia on maailmankuulu laaturuokien kotimaa, meillä täällä takapajuisessa Suomessa kannattaa ottaa sieltä oppia. Johan tunnetusti herkkusuu, pääministeri Silvio Berlusconi ilmoitti pari vuotta sitten, että suomalaisista ei ole omilla eväillään Euroopan ruokamarkkinoille eikä elintarvikkeiden valvojiksi, emmekä me täällä edes tunne italialaisia gourmet-ruokia, kuten prosciuttoa vai mitä se oli. Berlusconin opetusten jälkeen meillä alkaa nykyisin olla kuivakinkusta jo jonkinlainen käsitys, mutta tällä uudella mätäjuustopuolella on vielä opeteltavaa.

Miksi emme siis mekin rupea kierrättämään ruokiamme? Oikeastaan meillä on alalta jo vanhoja perinteitä, sillä ostammehan kaupasta hapantunutta maitoa milloin piimänä, milloin viilinä. Ainakin 1950-luvulla kuulemma tehtiin kissanraadoista margariinia. Tämä perinne lienee jo unohtunut, mutta se olisi aika elvyttävä, sillä nykyisin ruoka on niin kallista, että on sääli kyörätä sitä kaatopaikalle heti, kun parasta ennen -päivämäärät vanhenevat tai eväs alkaa tuoksahtaa. Esimerkiksi vanha kunnan resepti, hajuvoite lihapulliin, saattaa olla hyvinkin varteenotettava vaihtoehto härskiintyneiden lihapullien elvyttämiseksi. Niin ikään viimeviikkoiset tähteet soveltuvat uudelleen sekoitettuna vientituotteeksi, kun vain keksitään niille myyvä nimi. Pizza ei ehkä käy, koska se on jo käytössä, mutta miten olisi vaikkapa Caccelino? Se kuulostaa sen verran italialta, että saattaisi hyvinkin houkutelaa sikäläisiä asiakkaita. Naapurimaassamme Venäjällä voisi vastaavasti olla markkinoita huidusta, kurnaalista ja huupasta sotketulla pashalla. Ruotsalaisille kannattaisi kaupata hapansilakoiden kyytipojaksi mätiä kananmunia, joita meillä on yli oman tarpeen, kun niillä ei ole enää tapana heitellä poliitikkoja.

Ja mämmi tietysti! Sillä on näkyvissä huikeat maailmanmarkkinat kierrätysruokana, koska se on kierrätetyn näköistä jo ennen kierrätystä. Ja jos se ei sellaisenaan kelpaa, tungetaan mämmiä ja rössyä lihamyllyyn, puristetaan sieltä ulos ja myydään Italiaan tamperelaisena mustanamakkarana.



Artikkelin lähde [Kaleva](#)