

## Parasta ennen

Eksoottisten maiden toreilla suomalaisia usein hirvittää se, että siellä myydään syötäväksi tarkoitettuja eläimiä elävinä. Se ei kovin hygieeniseltä näytä, mutta silloin ainakin liha tai kala on tuoretta.

Toisin on täällä meillä sisäsiistissä Suomessa. Eläimet edesmenetetään asianmukaisesti ennen syömistä ja niiden hygieniasta pidetään muutenkin tarkasti huolta. Tarvittaessa niitä marinoidaan ärhäköissä liemissä, jotka tappavat kaikki bakteerit, tai vaikkapa hinkataan hankausjauheella limat pois. Jokainen vähänkin elämää nähnyt tietää, kuinka virkistävää tuollainen käsittely on. Jos ihmiseenkin laitetaan marinadia tarpeeksi, pianpa alkavat niin silmät kuin nenäkin tuoreesti punoittaa, ja ankara hinkkaaminen juuriharjalla tuottaa saman tuloksen myös muihin ruumiinosiin. Totta kai sama tepsii kaikkiin lihatuotteisiin.

Luulisi tämän jo kelpaavan nirsoimmallekin siisteysintoilijalle. Vaan eipä vain. Kauhea haloo on noussut siitä, kun lihakauppojen syvät kurkut ovat nimettöminä kertoneet, millä tavoin reipastettua lihaa ja kalaa myydään vielä parasta ennen -päivien jälkeenkin. Ei oteta ollenkaan huomioon sitä, että jos haiskahtamaan alkanut lihankimpale pyöräytetään marinadissa, siitähän tulee kokonaan uusi tuote ja tietysti se saa myös uuden parasta ennen -merkinnän. Kyllä sellaisen voi panna uudelleen tarjolle.

Kannattaa myös huomata, mitä ”parasta ennen” todella tarkoittaa. Sitähän se tarkoittaa, mitä sanookin, siis että tuote on parhaimmillaan ennen jotakin päivämäärää. Tämä on hyvin epämääräisesti sanottu. Jos päivämäärä merkitään vaikka viiden vuoden päähän, on aivan umpivarmaa, että jauheliha on parasta ennen sitä. Useimmat tuotteet ovat sitä maukkaampia mitä tuoreempia ne ovat, joten tarkkaan ottaen ne ovat ”parasta” vain yhtenä ainoana, ensimmäisenä, myyntipäivänä, mutta silti joka ikinen päivä parempia kuin seuraavana päivänä.

Jos kuluttaja kaikesta tästä huolimatta haluaa takuulla tuoretta, riippumatonta lihaa, mistä hän sellaisen tunnistaa? Muutamat peukalosäännöt ovat tunnettuja. Jos esimerkiksi filee vielä ammuu, se on lähes varmasti tuoretta lehmää, joskin lihatiskissä siitä käytetään nimitystä raavas härkä. Mikäli amunnassa tuntuu olevan loppusointuja, kysymyksessä on riimihärkä. Vanhentuneen kalan tuntee parhaiten harmaiksi käyneistä silmistä ja pehmenneestä lihasta. Jos kalassa ei ole päätä eikä häntää ollenkaan, eikä asiakas pääse sitä tökkimään, lähes yhtä varma merkki pilaantumisesta on se, että kauppias puhuu pehmeitä kirkkain silmin.

Mikäli kaikista varotoimista huolimatta tuntuu siltä, ettei kaupasta saa tuoretta lihaa, ei ole paljon muuta keinoa kuin kasvattaa se itse. Lehmä varttuu parvekkeella entrecoteksi arviolta viidessä vuodessa, mutta kannattaa varautua siihen, että kulutusta on siihen aikaan tarpeeksi, koska lehmästä ei saa tuoreeltaan yksittäisiä pihvejä, vaan se on nautittava saman tien kokonaan. Tai sitten laitettava loput marinadiin.

