



NÄIN EROSIN AVOKADOSTA

Nopea vaihtelu ruokavalioissa johtaa ennakoimattomiin seurauksiin, kirjoittaa Venla Rossi.

En syö lihaa. Perusteeni liittyvät tuotantoeläinten kohteluun ja lihantuotannon ympäristövaikutuksiin. Pitkään kuvittelin, että kun jätän lihan, voin herkutella hyvällä omallatunnolla.

Olin väärässä. Myös sillä on väliä, mitä kasvissyöjänä valitsen ostoskoriini. Yksi suosikkejani on avokado. Sen maku on ihana, ja pehmeä rasva terveellistä. Mutta tämä vegaanien ja hipsterien suosikki on yksi ympäristölle haitallisimmista raaka-aineista. Se tarvitsee kasvaakseen valtavasti vettä: puolen kilon tuottaminen vaatii jopa 300 litraa. Chilessä tämä on johtanut siihen, ettei vettä riitä paikallisten ihmisten käyttöön yhtä paljon kuin ennen.

Avokadon tuotantoon liittyy myös ongelmia, jotka tuovat mieleen siirtomaa-ajat. Meksikossa, joka on yksi suurimpia avokadojen tuottajamaita, ongelmana ovat ”veriavokadot”. Paikallinen mafia on ottanut valtavasti kasvaneen bisneksen haltuunsa. Voitot menevät järjestäytyneelle rikollisuudelle, eivätkä mafiosot todellakaan kohtelee tuottajia hyvin.

Samaan aikaan foodiet jakavat somessa kuvia avokadoruusuista. Minäkin viime kuussa. Vaaleanvihreä väri näyttää niin hyvältä kuvassa. Tuotantoon liittyvistä ongelmista tiesin aiemmin vain vähän, enkä oikeastaan halunnut ottaa niistä tarkemmin selvää.

Joidenkin arvioiden mukaan jopa puolet suomalaisten ostamasta ruuasta menee hukkaan. Ja mikä olisi tästä näkökulmasta ongelmallisempi raaka-aine kuin avokado? Kaupasta on lähes mahdotonta löytää täydellisiä yksilöitä: ärsyttävä hedelmä on ensin kolme viikkoa raaka ja sitten yhtäkkiä ylikypsä. Vaikka olen harjaantunut avokadonpuristelija, heitän säännöllisesti viallisia kappaleita roskiin.

Trendiruokien synnit on nostettu esiin viime aikoina. Guardian-lehti kirjoitti muutama kuukausi sit-

ten avokadojen ja perulaisen parsan nurjasta puolesta. Ympäristöön ja tuottajien oloihin liittyviä ongelmia on raportoitu myös kvinoasta ja manteleista. Kvinoaa hiimitaan maailmalla siinä määrin, että sitä perinteisesti syöneet ihmiset myyvät nykyään koko sadon ja syövät itse vähemmän ravitsevaa ruokaa. Mantelin paisunut tuotanto taas on Kaliforniassa osasyynä sekä kuivuu-teen että mehiläiskatoon.

Kaukaa tulevan ruuan ilmastovaikutuksia on pohdittu ennenkin, kritisoitu esimerkiksi kuljetuksia. Suurin osa ympäristöhaitoista syntyy kuitenkin alkutuotannossa. Ja siitä me tiedämme vain vähän, jos ruoka tulee maailman toiselta puolelta. Esimerkiksi reilun kaupan tarra ei ole merkki viljelijöiden reilusta kohtelusta, eikä luomumerkintä takaa ympäristöystävällisyyttä.

Trendien haitallisuus korostuu, koska ne leviävät nykyään niin nopeasti ympäri maailmaa. Ei tarvita kuin yksi julkkiskokin somepäivitys, niin aiemmin tuntematon ruoka on hetkessä kaikkien huulilla. Nopeat vaihtelut ruokavalioissa johtavat ennakoimattomiin seurauksiin.

Onneksi viime vuosiin mahtuu pari järkevääkin ruokamuotia: sesonki- ja lähiruoka. Sesonkiruoka tarjoaa ilmastoystävällisiä vaihtoehtoja kaikkiin ruokavaliioihin ja lähellä tuotetuista raaka-aineista on tarjolla enemmän tietoa. Syön mielelläni esimerkiksi Järki särki -säilykettä tai Härkistä, sillä tiedän mistä ja miten ne tulevat lähikauppaani.

Ruokainspiraatiota etsiessä olisikin välillä syytä sulkea Instagram ja soittaa esimerkiksi isoäidille. Ympäristön kannalta kaikkein parhaita kasviksia ovat nimittäin suomalaiset juurekset. Ne ovat muuten sesongissa juuri nyt. Ja punajuuresta saa tehtyä aivan yhtä kauniin ruusukkeen kuin avokadosta. ■