



Järvikalapäivän kalapuikot ja pullat on tehty särjestä

Imatran ja Lappeenrannan koululaiset syövät torstaina järvikalaa Itämeren puolesta

Tiedote **25.8.2020 18:25**

Saimaan tukipalvelut tarjoaa päiväkotilapsille, koululaisille ja lukio-opiskelijoille kaikkiaan 60 000 särkikalapuikkoa, joissa on noin 1500 kiloa kalaa.

Turun Suomalaisen Yhteiskoulun (TSYK) lukio haastoi kaikki Suomen koulut mukaan syömään Itämeren lähikalaa Itämeripäivänä 27.8.2020. Kotimaisen kalan avulla voidaan poistaa vesistöistä fosforia, mikä vähentää Itämeren rehevöitymistä. Syömällä lähikalaa tuetaan myös paikallisia kalastajia.

– Haaste on otettu täällä Etelä-Karjalassa vastaan ja sen myötä Imatran ja Lappeenrannan lukioissa sekä peruskouluissa toteutetaan Itämeripäivää muun muassa syömällä Järvikalapuikkoa ja pyöryköitä asiaan kuuluvine lisukkeineen. On mieluisaa olla mukana haasteessa, joka tukee ympäristömyönteistä toimintaa ja lisää suomalaista työtä. Kala on sitä paitsi maukasta ja terveellistä ravintoa, kertoo ruokatarjoilusta vastaavan Saimaan tukipalvelut Oy:n ruokapalvelujohtaja **Elina**

Särmälä

Saimaan tukipalveluissa on etsitty parasta järvikalavaihtoehtoa.

– Päädyimme järvikalapuikkoon, joka oli testeissämme erinomaisen hyvä. Kalapitoisuus on korkea ja panerointi on gluteeniton. Olemme laskeneet, että tarjoamme Itämeripäivänä kalapuikkoa 15 000 ruokailijalle, Särmälä ynnäilee.

Tempauksen ei ole tarkoitus olla kertaluontoinen. Särkömälän mukaan sillä haetaan pysyvämpää muutosta.

- Tämä on meille aika iso ponnistus, mutta mitäpä sitä ei tehtäisi hyvän asian puolesta. Ilmastoasian lisäksi tällä on se hyvä puoli, että löysimme todella hyvänmakuisen kalatuotteen, josta uskomme myös nuorten pitävän.

Järvikalapuikon sekä pyörykän valmistuksessa käytetty särki on kotimaista, hoitokalastusmenetelmällä pyydettyä kalaa.

Lisätietoja Taina Behm, Saimaan tukipalvelujen ruokapalvelupäällikkö, taina.behm@saimaantukipalvelut.fi, puh. 040 837 6094

Kouluissa syötävän kalapuikon ainekset

Suomalainen SÄRKI (*Rutilus rutilus*) 55 %, pyydetty nuotalla tai rysällä, rypsiöljy, suomalainen laktoositon kuohuKERMA, suomalainen peruna, gluteeniton paneeraus (riisijauho, kikhernejauho, maissitärkkelys, suola, dekstroosi, muunnettu maissitärkkelys), suomalainen EmmentalJUUSTO, suomalainen perunahiutale, MUNANVALKUAISjauhe, hernekuitu, sitruunamehutiiviste, jodioitu suola, mustapippuri. Lisättyä suolaa 0,7 %. Kotimaisuusaste 83 %.

Itämerihaaste

Lue lisää [Syö Itämeri puhtaaksi -Itämerihaasteesta](#)