



# Kotimaista ja läheltä, kiitos!

**Johanna ja Juha Kylä-Mattilan tuottajaperheessä Mynämäellä arvostetaan puhdasta ruokaa, kotimaisia raaka-aineita ja yhdessä tekemistä.**

## **Keitä Kylä-Mattilan tuottajaperheeseen kuuluu?**

Meidän vanhempien lisäksi perheeseemme kuuluvat kolme lastamme Anni, Ilmari ja Oskari.

## **Millainen rooli ruoalla on viisihenken perheenne arjessa?**

Ruoka on meillä luonnollisesti isossa roolissa. Johanna tykkää kokata, ja lasten arki ohjaa pitkälti ruokarytmiämme. Aamupalat, välipalat ja yhteiset ruokahetket ovat tärkeä osa yhdessäoloamme. Lapset tykkävät olla mukana ruoanlaitossa, esimerkiksi pilkkomassa ja sekoittamassa.

Keväisin ja syksyisin menemme yhdessä ”ulos” syömään, eli syömme sesonkiaikoina porukalla pellon laidalla työvaiheiden nopeuttamiseksi. Ne ovat lapsille vuoden kohokohtia.

## **Onko teille muodostunut arjen luottoruokia, jotka toimivat aina?**

Spagetti bolognese ja kinkkukiusaus toimivat aina! Pyrimme syömään monipuolisesti, jotta kaikki jaksavat. Päivä lähtee parhaiten käyntiin puurolla, ja muilla päivän aterioilla yritämme syödä mahdollisimman tasapainoisesti hedelmiä, kasviksia, lihaa ja kalaa.

Olemme tarkkoja raaka-aineiden kotimaisuudesta ja suosimme mielellämme lähiruokaa. Meille on tärkeää tietää, mitä syömme, ja tukea samalla muiden paikallisten tuottajien työtä.

## **Miltä tuntuu nähdä kaupassa kuluttaja, joka valitsee hyllystä kotimaisen tuotteen?**

Se antaa aina hyvän mielen ja vahvistuksen sille,

että työllämme on merkitystä. Mynämäki on elinvoimainen maaseutupitäjä, jossa moni myös saa elantonsa maataloudesta, joten lähellä tuotettua kotimaista ruokaa on jonkin verran tarjolla.

## **Liittykö alaanne mielestänne väärinkäsityksiä, joita pitäisi oikaista?**

Ehkä suurin väärinkäsitys liittyy ruoan hintaan, sillä keskustelussa korostuu usein laadun sijaan hinta. Laadua pitäisi arvostaa edullista hintaa enemmän. Valitsemalla kotimaista kuluttaja maksaa samalla puhtaasta tuotantoketjusta ja eläinten hyvinvoinnista.

Suomessa lainsäädäntö on tiukkaa: olemme salmonellavapaita, porsailla on hännät, ruokinta on laadukasta, käytämme hyvin vähän lääkkeitä ja eläimillä on tilaa sekä virikkeitä. Vastuullinen tuotantotapa näkyy väistämättä hinnassa. On tärkeää lisätä kuluttajien ymmärrystä kotimaisen ruoan oikeasta arvosta verrattuna tuontielintarvikkeisiin.

## **Mitä vinkkejä antaisitte lapsiperheille sianlihan käyttöön?**

Porsaanliha on monipuolinen ja vastuullisempi valinta kuin moni arvaakaan. Meillä arkiruoassa tärkeintä on helppous ja maku. Lihapullat ovat klassikko, joita syödään meilläkin hyvällä ruokahalulla.

Tuotekehityksellä on tärkeä rooli siinä, että vaihtoehtoja löytyy jokaiseen makuun. Kotimaisen lihan tulisi löytää paikkansa monipuolisessa ruokavaliossa nyt ja tulevaisuudessa. Toivomme seuraavankin sukupolven näkevän ruoantuotannon arvokkaana työnä, josta voi olla ylpeä.

**3 x PERHEEN SUOSIKIT**



## **SNELLMAN KUNNON PEKONI 150 G**

Kertakaikkiaan paras ja niin monipuolinen! Meillä pekonia laitetaan makaronilaatikkoon, hernekeittoon, piirakoihin tai syödään sellaisenaan. Se on aina varma valinta ja maistuu koko perheelle.



## **SNELLMAN KUNNON NAKKI 400 G**

Lapsiperheessä possulastuja, lihapullia ja jauhelihaa menee paljon, mutta myös nakkeja syödään meillä ympäri vuoden. Lapset rakastavat kesäisin grillattuja nakkeja tai niistä tehtyjä hodareita.



## **MAATIAISSOSSUN OHUT TOKYO BBQ KASSLERPIHVI 500 G**

Maatiaissossun filee- ja kasslerpihvit ovat kesän illanviettojen grillihittejä meidän ystäväporukan keskuudessa. Tätä uutuusmakuu tullaan varmasti grillaamaan tänä kesänä moneen otteeseen.