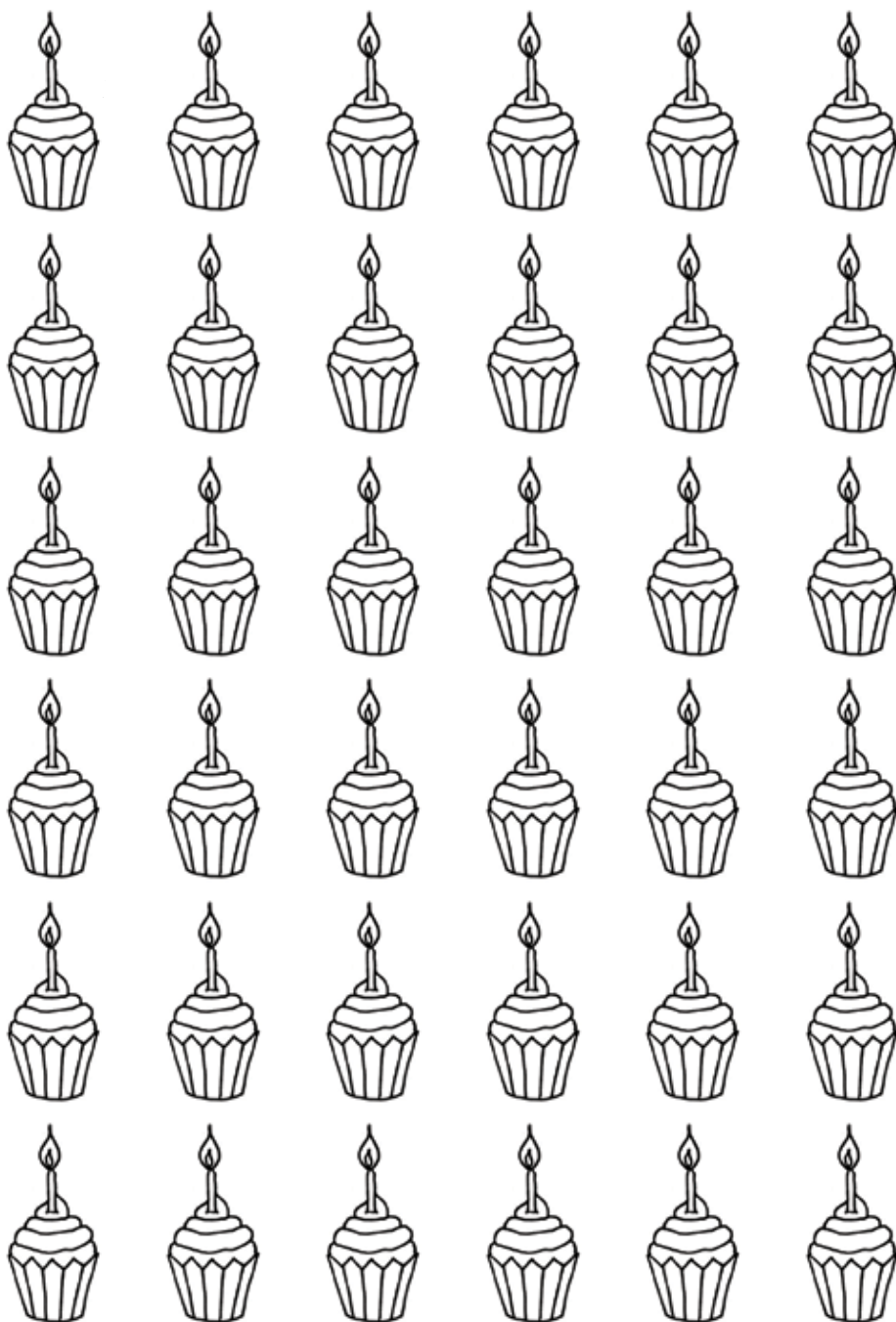


# E T Y O

2012



# LIPIDI

*kiittää kannattajajäseniään  
vuodesta 2012!*

**Atria Suomi Oy**

**Dr. Oetker Suomi Oy**

**Elintarviketeollisuusliitto**

**Felix Abba**

**Leipurin Oy**

**Lihakeskusliitto ry**

**Lihel Oy**

**MP-Maustepalvelu Oy**

**Valio Oy**

**Wursti Oy**

# Pääkirjoitus

Syksyllä 1965 aloitettiin elintarviketeknologian ja -kemian opetus Helsingin yliopistossa.

Lipidin perustajasukupolven siirtyessä vähitellen työelämään, seuraavan sukupolven oli otettava järjestön toiminta haltuun. Uusien fuksien ansiosta alkuperäinen suunnitelma Lipidin oman lehden toimittamisesta toteutui ja ensimmäinen lehti julkaistiin keväällä 1966. Elintarvikeylioppilas-lehti oli syntynyt.

Vuonna 2012, monta sukupolven vaihdosta myöhemmin, Lipidin toiminta jatkaa edelleen vahvana ja perinteikkäänä. Lehden toimittamisen yhteydessä olen onnekkaasti päässyt tutustumaan Lipidin monivaiheiseen historiaan ja suosittelen sitä jokaiselle viikkiläiselle. Menneisyyden tuntemisen merkityksellistävä voima näkyy ja tuntuu arjessa. On henkilökohtainen kunnia olla mukana Lipidin juhlavuoden toiminnassa.

Kiitos kaikille lehden tekoon osallistuneille!

*-Tomi Peltola  
Päätoimittaja 2012*

# MAUKKAAMPI & MUREAMPI RYPSPORSAS<sup>®</sup>



Oivallus on yksinkertainen: annetaan porsaille kotimaista viljaa ja rypsiöljyä tarkan ruokintasuunnitelman mukaan. Pitkän tutkimustyön tuloksena syntyi ainutlaatuinen innovaatio, HK Rypsporsas<sup>®</sup>.



HK Rypsporsas<sup>®</sup> on tutkitusti\* maukkaampi ja mureampi porsaanliha, joka tulee tarkkaan valituilta suomalaisilta kotitiloilta. Ruokinnan ansiosta lihan rasvan laatu pehmenee: vuodessa Rypsporsas<sup>®</sup> on vähentänyt kovaa rasvaa suomalaisten lautasilta jo yli 100 000 kiloa.

*\*(LTK 2008, Foodwest 2009).*



Rypsporsas<sup>®</sup> on menestys ja jatkossa tulet löytämään sitä useimmista HK:n tuotteista. Tie sydämeen käy vatsan kautta – ja se alkaa suomalaiselta kotitalalta.



Tie sydämeen käy vatsan kautta.

[Tiesydameen.fi](http://Tiesydameen.fi)

# Sisällysluettelo

6	<i>Lipidin hallitus 2012</i>
7	<i>Puheenjohtajan puheenvuoro</i>
8	<i>Lisäaineiden synninpäästö</i>
10	<i>“Yliopistolaki ennen mua syntynyt ei jälkeheni jäänyt!”</i>
14	<i>Esipuhe: Lipidi 50v - Velimatti Ollilainen</i>
15	<i>Lipidi 50v</i>
19	<i>Historiikkitoimikunta</i>
20	<i>Lipidin ulkomaan ekskursio - Irlanti</i>
23	<i>Irlanti maitoteknologin silmin</i>
24	<i>Ciao Milano! - vaihtovuodenpuolikas Italiassa</i>
28	<i>2011 Tuloslaskelma ja tase</i>
29	<i>2012 Talousarvio</i>

## **Elintarvikeylioppilas, 46 vuosikerta**

### **Julkaisija**

Elintarvikeylioppilaiden yhdistys  
Lipidi ry  
Talonsuojantie 9 00710 Helsinki  
www.lipidi.fi

### **Taitto**

Tomi Peltola

### **Kansi**

Essi Ruuskanen

### **Painatus**

Sokkeli Oy, Helsinki

## LIPIDI ry:n hallitus 2012

**Emmi Pankko**

Puheenjohtaja

**Tuijamaija Erämies**

Varapuheenjohtaja

**Ina Juslin**

Sihteeri

**Saara Sarajärvi**

Taloudenhoitaja

**Johanna Malinen**

Fuksi- ja Pr-vastaava

**Terhi Lukkari**

Opinto- ja kv-vastaava

**Mariia Hyökki**

Ohjelma- ja kulttuurivastaava

**Lassi Heinilä**

Liikuntavastaava

**Saija Kivilehto**

Tiedotusvastaava

**Tomi Peltola**

Etyo-lehden päätoimittaja

**Maria Lassila**

Emäntä

**Petteri Hänninen**

Isäntä

**Timo Väisänen**

Apuemäntä

**Rasmus Boman**

Apuisäntä

**Emma Kuntze**

Vuosijuhlamestari



# Puheenjohtajan puheenvuoro

Juuri nyt eletään lipidiläisittäin vuoden 2012 parasta aikaa. Käsillä on kauan odotetut vuosi-juhlat ja on aika nostaa malja 50-vuotiaalle ainejärjestöllemme. Samalla saamme käsiimme Lipidin 50-vuotishistoriikin. Kyseessä on upea teos, jonka eteen omistautuneet lipidit ovat uurastaneet jo vuosia. Tänä vuonna teemana on ollut vahvasti juhlavuosi ja sen on haluttu näkyvän toiminnassamme keväästä lähtien.

Huhtikuussa heittäydyimmekin nostalgiseksi grillaten ribsejä ja lihateknologien valmistamia makkaroita Latokylän pihalla. Syksyn alussa panostimme yhteen tärkeimmistä osa-alueistamme, fuksitoimintaan. Halusimme tehdä Lipidin ja ainejärjestökulttuurin tutuksi uusille elintarvikealan opiskelijoille alusta alkaen järjestämällä erilaisia fuksitapahtumia.

Haastetta vuoteen on tuonut pr-toiminnan uudistuminen pr-vastaavan ja fuksivastaavan virkojen fuusioituessa. Vastasimme haasteeseen ja uudistus osoittautui varsin

toimivaksi. Kannustaisinkin ensi vuoden hallitusta vahvistamaan pr- ja fuksi-vastaavan toimenkuvaa edelleen. Toinen asia, johon kannustaisin jatkossa edelleen panostettavan, on opintotoiminta. Tänä syksynä yhdistimme opintotoimintaa juhlavuositeemaan järjestämällä työelämäinfon yhteyteen alumni-illan. Tapahtuma oli yhteistyöprojekti Agronomiliiton kanssa.

Vaikka vuotta ja tekemistä onkin vielä jäljellä, haikeus alkaa jo tehdä tuloaan. Hallituksessa on tänäkin vuonna ollut hyvä ja aikaansaava porukka. On ollut upeita excursioita, kotimaassa ja ulkomailla, peli-iltoja, sitsejä ja paljon muuta. Uskon työmme tuloksen näkyvän siinä, että lipidit ovat saaneet vastapainoa opiskelulle erilaisten aktiviteettien muodossa ja toisaalta arvokasta vertaistukea opintojen haasteisiin. Tämän voikin sanoa olevan Lipidin perimmäinen tarkoitus, ja näiden sanojen johdattamana toivotan kaikki innostuneet tervetulleiksi mukaan toimintaan!

- Emmi Pankko

*Lipidi ry:n puheenjohtaja 2012*

# Lisäaineiden synninpäästö

Vuonna 2010 Snellman lopetti ensimmäisenä suomalaisena elintarvikealan yrityksenä natriumglutamaatin käytön leikkeleissään. Tämän jälkeen useat muutkin elintarvikealan yritykset ovat mainostaneet vähentäneensä lisäaineiden käyttöä. Mediassa on viime aikoina uutisoitu paljon lisäaineiden vaarallisuudesta. Joukkohysteriaa on ruokkinut myös internet, jossa liikkuu paljon huhuja ja väitteitä lisäaineista. Yritykset ovat vastanneet kuluttajien vaatimuksiin ja vähentäneet lisäaineiden käyttöä tuotteissaan. Onko lisäaineita syytä pelätä?

## E-koodit hämmentävät kuluttajaa

”Kuluttajatutkimusten mukaan lisäaineet ovat kuluttajalle tuntemattomia aineita ja sellaisten syöminen arveluttaa”, kertoo professori Marina Heinonen Helsingin yliopiston elintarvike- ja ympäristötieteiden laitokselta. Heinosen mukaan kaikkea prosessoitua epäillään, eikä kuluttaja yleensä ymmärrä, että tehtaassa valmistettu ruoka on aivan yhtä luonnollista kuin kotonakin valmistettu. ”Vastakkain ovat aito ja luonnollinen ja sitten se teollinen”. Tehtaassa ruokaa valmistetaan ja leipää leivotaan samoilla periaatteilla kuin kotonakin.

## Miksi lisäaineita käytetään?

Lisäaineet parantavat elintarvikkeen turvallisuutta, rakennetta, ulkonäköä, makua ja laatua. Ne estävät haitallisten mikrobien kasvua, vahvistavat makua tai pidentävät säilymisaikaa. Lisäaineet voivat olla luontaisia, luontaisen kaltaisia tai keinotekoisia.

Luontainen lisäaine esiintyy luonnossa ja sitä eristetään kasvi- tai eläinperäisestä raaka-aineesta. Esimerkiksi marjoissa on paljon lisäaineita. Puolukan tuoteseloste näyttäisi tältä: Vesi, sokeri, kuitu, kivennäisaineet, hapot (E 200, E 210), hyytelöimisaineet (E 440), väriaineet (E 160a, E163), aromit. Luontaisen kaltainen lisäaine valmistetaan kemiallisesti, mutta se on samanlainen luonnossa esiintyvän lisäaineen kanssa eli aivan yhtä turvallinen. Keinotekoinen lisäaine on kemiallisesti valmistettu yhdiste, jota ei esiinny lainkaan luonnossa.

## Kuka valvoo?

Lisäaineiden käytöstä elintarvikkeissa on tarkat määräykset elintarvikelainsäädännössä. Lisäaine käy läpi perusteellisen turvallisuusarvioinnin ennen kuin se hyväksytään käyttöön. Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen (EFSA) arviointiprosessiin kuuluu laaja tutkimusmateriaali, jossa kartoitetaan kaikki lisäaineen mahdolliset haittavaikutukset ja hyväksyttävä päivittäinen enimmäissaanti eli ADI (Acceptable Daily Intake). Tämä tarkoittaa määrää, jolle ihminen voi altistua joka päivä koko elämänsä ajan ilman terveydellisiä haittavaikutuksia. ADI ilmoitetaan milligrammoina henkilön painokiloa ja vuorokautta kohden ja se pätee niin lapsiin kuin aikuisiin. ADI-arvoilla on aina suuri turvamarginaali. Yliannostusta lisäaineista on todella vaikea saada. Sekä aikuisten että lasten lisäaineiden saanti on Suomessa viimeisten tutkimusten mukaan turvallisella tasolla. Lisäaineiden



## LIPIDI 50v

*1973 Elintarvikeylioppilas-lehti käsitteli liiallisesta lisäaineiden käytöstä syntynyttä luottamuspulaa kuluttajien ja teollisuuden välillä*

*“Lisäaineen käyttöön tulee olla perusteltu tarve, siitä ei saa olla haittaa terveydelle ja sen pitää olla kuluttajalle hyödyllinen.”*

puhtautta, käyttöä ja määriä elintarvikkeissa valvotaan vuosittain pistokokeilla. Lisäaineen käytölle on myös yleiset ehdot, joiden mukaan sen käyttöön tulee olla perusteltu tarve, siitä ei saa olla haittaa terveydelle ja sen pitää olla kuluttajalle hyödyllinen.

### **Pahamaineinen E621**

Natriumglutamaatti on glutamiinihapon suola, arominvahvenne E621. Natriumglutamaattia käytetään yleisesti monissa ainesruuissa ja lihaleikkeleissä ja sen tarkoituksena on vahvistaa tuotteen lihaisaa makua. Natriumglutamaatilla on kaikista lisäaineista huonoin maine. Se saattaa aiheuttaa joissakin ihmisissä allergiaoireiden tyyppistä kutinaa ja punoitusta. Kun natriumglutamaatin mahdollisista haittavaikutuksista terveydelle uutisoitiin, elintarvikealan yritykset halusivat luopua sen käytöstä. Heinonen sanoo natriumglutamaatin olevan tieteellisesti turvallisiksi osoitettu lisäaine, jonka käytöllä ei ole rajoituksia. ”Kyse on aminohapon suolasta,

jota kaikki proteiinipitoinen ruoka sisältää”. Jos yliherkkyysoireita ei saa, ei sitä ole syytä vältellä. Nykyään monet lihavalmisteet valmistetaan ilman natriumglutamaattia. Natriumglutamaattia on myös alettu korvaamaan hiivauutteella, joka on periaatteessa samaa tavaraa. Hiivauute valmistetaan uuttamalla hiivasta proteiinia. Heinosen mukaan korvaamalla natriumglutamaatti hiivauutteella kuluttajaa johdetaan harhaan. ”Hiivauutteen turvallisuutta ei ole osoitettu, eikä ainesosan koostumusta ole määritelty”.

Heinonen sanoo, että tulevaisuudessa uusia lisäaineita tullaan kehittämään, koska mahdolliset vaihtoehdot kiinnostavat tutkijoita. Lisäaineita saatetaan kehittää esimerkiksi kasveista saaduilla ainesosilla. Lisäksi sallittujen lisäaineiden turvallisuutta voidaan arvioida uudelleen. Lisäaineet ovat tieteellisesti tutkittuja ja turvallisiksi todettuja ruoka-aineita. Ne palvelevat aina sekä kuluttajan että valmistajan etuja. Ilman lisäaineita meillä ei olisi mahdollisuutta ostaa esimerkiksi makeutusaineilla makeutettuja juomia. Ruokaa syödään kaikilla aisteilla ja siksi myös väriaineet ovat tärkeitä.

Entä kiinnittääkö professori itse huomiota lisäaineiden saantiinsa? ”Tietysti luen tuoteselosteet – sitä suosittelen kaikille. En välttä lisäaineita – suurin osa niistä on samoja aineita, joita syön muutenkin”.

- Sara Tuominen

# ***”Yliopistolaki ennen mua syntynyt ei jälkeheni jäänyt!”***

***- Lipidi ry yliopiston hallinnossa***

Kirjoitan omakohtaisia huomioitani yliopiston hallinnon saralta keskittyen siihen, miten opiskelijan vaikutusmahdollisuudet ovat uusien säädösten myötä muuttuneet. Jo heti alkuun on todettava, että säädöspohja on vain yksi dimensio ja vaikutusmahdollisuuksiin vaikuttavat myös monet muut seikat: johtajien vs. alaisten/opiskelijoiden henkilökohtaiset ominaisuudet, hyväveli-verkostot, yhteisön ja sen jäsenten aktiivisuus jne. Säädökset siten muodostavat vain puitteet toiminnalle.

Maatalous-metsätieteellinen tiedekunta on aina ollut sieltä mutkattomimmasta päästä, mitä tulee vallankäyttöön ja ihmisten mahdollisuuksiin vaikuttaa asioihinsa. Minulla on ollut mahdollisuus nähdä hallintoa hyvin monella tasolla Helsingin yliopistossa,

mutta toimiessani ammattijärjestöissä olen perehtynyt käytäntöihin myös muissa yliopistoissa. Siten kirjoitukseni ei suinkaan perustu vain oman laitoksen piirissä kokemaani.

Vanha aika ulottui toiseen maailmansotaan asti ja sen toimintamallit kantoivat yli sodanajan. Vanhempi professorikunta joko ei osallistunut sotaan tai sodankäyneet toivat mukanaan auktoritaarisen johtamistavan. Naisten osuus yliopiston johtotehtävissä oli pieni, ja se alkoi vahvemmin kasvaa vasta 1990-luvulla osana demokratisoitumista. Yhteiskunnassa alkoi 1960-luvulla ratkaiseva muutos. Suurten ikäluokkien oli lähdeittävä kotiseuduiltaan pois omista suljetuista hierarkioistaan ja jotakin uutta oli tultava tilalle. Vahvistuva tiedonvälitys ja



# Fazer



Raaka-aineet,  
tarvikkeet  
ja koneet  
elintarvike-  
teollisuudelle

[www.leipurin.com](http://www.leipurin.com)

*“...tiedekunnan ja yliopistonkin professorit muodostivat tiiviin yhteisön, jonka väliset yhteydet ulottuivat myös yksityiselämän puolelle. “*

poliittinen polarisoituminen radikalisoi nuorison. Vastakkain olivat vanhakantainen autoritaarinen yhteiskunta ja edistyksellinen vasemmistolainen vaihtoehto, jonka nuorille tarjoutuvia tunnusmerkkejä olivat yksilön vapaus, tasa-arvo ja globaali solidaarisuus sekä oikeudenmukainen tulonjako. Kukin meistä asennoitui tuohon kenttään oman taustansa ja etunäkökohtiensa mukaan; toki siinä moraalikysymykset olivat mukana vahvasti.

Helsingin yliopistossa ylin toimielin oli Suuri Konsistori, johon kuuluivat kaikki varsinaiset (Tasavallan Presidentin nimittämät) professorit. Lisäksi oli Pieni Konsistori käytännön päätöksiä varten. Tiedekunnan hallintoa pyöritti tiedekunnan kokous dekaanin johdolla. Kokouksiin osallistuivat kaikki professorit, ja muita ryhmiä siellä ei ollut. Tiedekunta kokoontui joka toinen viikko, ja se päätti sekä isoista asioista, kuten nimityksistä, että pikkuasioista, kuten tuntiopetusmääräyksistä. Professorinimityksistä päättivät varsinaiset professorit suljetussa kokouksessaan. Tuohon aikaan tiedekunnan ja yliopistonkin professorit muodostivat tiiviin yhteisön, jonka väliset yhteydet ulottuivat myös yksityiselämän puolelle. Tällaisesta ei enää näy jälkeäkään yliopistotasolla, tiedekuntatasolla eikä laitostasolla. Mitähän kaikkea se merkitsee nyky-yliopistossamme, hyvää vain huonoa?

Uusia yliopistoja syntyi monisatavuotisen Helsingin yliopiston rinnalle. Niissä ei ollut olemassa vanhoja perinteitä, eikä nuori professorikunta halunnut

niitä Helsingistä kopioida. Radikalisoituneen opetusministeriön tuella uusiin yliopistoihin syntyi uudentyyppeisiä hallinnon toimintamalleja. Yliopistoihin ajettiin 1960-luvun lopulla ensin mies ja ääni -periaatetta, mutta värikkäiden vaiheiden jälkeen se torjuttiin. Helsingin yliopistokin reagoi. Kehitettiin uusi rakenne, alkeellinen kolmikanta (professorit, opettajat ja muu henkilökunta (OPMU), opiskelijat), jossa laitoksissa tai laitosryhmissä oli jaostot. Ne olivat lähinnä neuvoa-antavia ryhmiä. Tiedekunnan kokoukseen osallistui kolme OPMU:n ja kolme opiskelijoiden edustajaa läsnäolo- ja puheoikeuksin. Tähän itsekin osallistuin elintarvikealan (Jaosto 3) opiskelijoiden edustajana 1970-71. Päätös valinnastani tehtiin Lipidissä! Professorit istuivat ison pöydän ääressä, monet sikaria polttaen, ja me parialuokka seinän vieressä tuoleilla. Ei siinä paljon puhumaan päässyt, ja jos puhui, professorikunnan olemus tuntui heijastelevan lähinnä huvittunutta uteliaisuutta. Se kuitenkin taisi olla vain oma tulkinta, koska todellisuudessa mitään vähättelyä ei esiintynyt, vaan professorikunta suhtautui aivan asiallisesti, kuten tiedekunnassamme on aina ollut tapana. Oma käsitykseni on, että tärkein vaikutus sivupenk-kiläisillä oli avoimuuden lisääntyminen: päätökset tuli perustella entistä paremmin, koska ne olivat kauttamme avoimen kritiikin piirissä.

Paine yliopiston hallinnon demokratisoimiseksi kasvoi, ja 1992 alusta siirryttiin kolmikantaan niin, ettei päättävissä elimissä millään ryhmällä

ollut enemmistöä. Uusimuotoisessa Konsistorissa (yliopiston ”hallitus”) ja tiedekuntaneuvostossa professoreilla oli yksi jäsen vähemmän kuin muilla yhteensä, mutta puheenjohtajat olivat professoreita. Laitoksissa oli tasamääräinen kolmikanta ja niiden lukumäärä maatalous-metsätieteellisessä laski 43:sta 12:een Tiedekuntaneuvostoon kuului professori jokaisesta 12 laitoksesta ja lisäksi dekaani sekä 7 opiskelijaa ja 7 OPMU:laista. Omassa tiedekunnassamme OPMU ja opiskelijat näyttivät, että he voivat päättää, kenestä tulee dekaani. He valitsivat minut uhrikseen, ja äänestyksen tulos oli 14-13. Myöhemmin tosin taisi selvitä, että uhri olikin tiedekunta, joka valinnasta eniten kärsi! Uudistus toi mukanaan tehokkaan esittelijäjärjestelmän, ja kaikki tahot saattoivat oikeasti osallistua päätöksentekoon. Minulle syntyi vaikutelma, että kaikilla hallintoelinten jäsenillä oli yhdenvertainen asema, demokratia toimi.

Seuraavassa vaiheessa uusittiin koko yliopistolaki 2010 alusta lukien, ja yliopistot erotettiin valtiosta. Ylin valta on ulkopuolisten johtamalla hallituksella. Hallinnon periaatteeksi tuli uudestaan johtajavaltaisuus siten, että päätösvalta ja vastuu päätöksistä ovat rehtorilla, dekaaneilla ja suurlaitosten johtajilla. Samalla esittely-järjestelmä luotiin myös laitostasolle. Monijäsenisten elinten valta supistui kovasti, mikä siis merkitsi taaksepäin menoa demokratiassa, vaikka sen seikan tosiasiallinen merkitys ei ole käytännössä ollut niin suuri kuin pelättiin. Ennen vuotta 1992 päätökset siis tehtiin

oppiainelaitoksissa, sen jälkeen isommissa laitoksissa ja 2010 eteenpäin todella suurissa laitoksissa. Viralliset mahdollisuudet päätöksentekoon ja lähi-vaikuttamiseen ovat etäänntyneet niin opiskelijoilta, OPMU:ta kuin professorikunnan enemmistöltäkin. Tilalle on tullut keskitetympi johtajuus ja hallinto-henkilökunnan suurempi merkitys. Se on itse asiassa ainoa mahdollisuus suurissa laitoksissa, joihin käytännön syistä oli pakko mennä. Suorat epäviralliset tiet ovat toki edelleen olemassa, kuten ovat aina olleet.

Arkipäivän työ on laitoksissa tapahtunut koko ajan paljolti samanlaisena hallinnon rakenteista riippumatta. Selvää kuitenkin on, että entisenlainen yhden professorin laitosmalli ei mitenkään enää voisi toimia hallinnollisesti tehokkaasti. Mutta jotain on menetettykin - horisontaaliset yhteydet tiedekunnan sisällä, tiedekuntien välillä ja yliopistossa yleensä. Tunnelma yliopistossa on toinen, mutta kaipa se olisi sitä rakennemuutoksista huolimattakin. Aika näyttää, mitä se merkitsee Helsingin yliopiston kannalta. Toivon kuitenkin, että yliopisto pysyy hienona ja motivoivana opiskelu- ja työpaikkana, sekä osaamisen ja ilon tyyssijana tulevaisuudessakin.

*- Eero Puolanne, professori emeritus*

## LIPIDI 50v - *Velimatti Ollilainen*

Syksyllä vuonna 1962 joukko innokkaita opiskelijoita kokoontui professori Fritz P Niinivaaran puheille keskustelemaan elintarviketieteiden opiskelijoiden ainejärjestön perustamisesta. Yhdistyksen tarkoituksena oli toimia ”elintarvikeaineiden opiskelijoiden välisenä yhdyssiteenä ja ammattitiedouden edistäjänä”. Näin oli Lipidi ry:n syntysanat muotoiltu. Hanke käynnistyi ja ainejärjestönä Lipidi löysi nopeasti paikkansa elintarvikealan opiskelijoiden piirissä. Tuohon aikaan maitotaloustieteen, mikrobiologian sekä kotitalous- ja ravitsemustieteiden opiskelijoilla oli jo omat ainejärjestöt. Aikaa myöten jäsenmäärä kasvoi ja nykyisin Lipidi lienee tiedekunnan suurin ainejärjestö.

Lipidi ry on tarjonnut vuosikymmenien aikana opiskelijoille niin ammatillista kuin myös vapaa-ajan ohjelmaa. Ainejärjestö on pitänyt pintansa muuttuneessa maailmassa ja on aina pystynyt tarjoamaan aktiivisille opiskelijoille mielenkiintoista toimintaa, ja vieläpä hyvässä seurassa. Opiskelijamaailman politisoituminen 60’ ja 70’-luvuilla ei imenyt Lipidin toimintaa kuiviin. Se ettei Lipidi koskaan politisoitunut ehkä pitikin ainejärjestön monien kiistojen ulkopuolella.

Onko Lipidillä enää tänä päivänä tarjottavaa opiskelijoille tässä täysin erilaisessa maailmassa kuin Lipidin syntyaikoina? On, toiminnan suuntaviivat ja tavoitteet ovat edelleen ne, jotka määriteltiin järjestön toiminnan punaiseksi langaksi jo viisi vuosikymmentä sitten. Lipidin toiminta elintarvikealalla antaa tänäkin päivänä erinomaiset valmiudet jäsenilleen tutustua omaan tulevaan

alaansa jo opiskelun aikana. Niin kuluneelta fraasilta kuin verkostoituminen kuulostaakin, juuri se antaa myöhemmin opiskelijalle hyvät lähtökohdat siirtyä elintarvikealan ammattilaisena työelämään. Opiskelun ei pidä olla vain yksinäistä puurtamista. Oppiminen on aika-ajoin rankkaa työtä, mutta juuri tähän puurtamiseen Lipidi ainejärjestönä tarjoaa vaihtelua vapaa-ajan viettomahdollisuuksina tulevien kollegoiden kanssa – ammatillista verkostoitumista tämäkin. Tähän meillä yliopiston opettajilla on hyvin rajallisesti annettavaa luentosaleissa taikka harjoitustöissä.

Onnittelen Lipidi-ainejärjestöä, mutta aivan erityisesti kaikkia lipidiläisiä – vanhoja ja uusia. Olette tehneet hienoa työtä elintarvikealalla ja lipidiläisillä on yleisesti hyvä maine elintarviketeollisuudessa. Jatkakaa samaan malliin, tarvittaessa uudistuen mutta silti pitäen mielessä ne ainejärjestön perustamisen syntysanoissa asetetut tavoitteet.



*Velimatti Ollilainen  
Lipidi ry:n kuraattori*



# LIPIDI 50v

*“...kaikki olivat yhtä mieltä siitä,  
että nimi oli ihan sopimaton.  
Se päätettiin kiireesti muuttaa.”*

*Lipidi ry:n perustamiskokous pidettiin Helsingissä  
1.10.1962. Lipidin viisikymmenvuotiseen historiaan  
mahtuu runsaasti tapahtumia alun innostuksesta  
toiminnan muodostumisen ja kehittymisen myötä  
tähän päivään.*

*Juhlavuoden kunniaksi julkaistava historiikki,  
Lipidi ry 1962-2012-“Poissa on suuren vierastava  
tunnelma”, esittelee Lipidin monivaiheista historiaa  
arkistojen kätköistä. Mukana on kertomuksia ja  
muistoja Lipidin vuosikertomuksista, Elintarvike-  
ylioppilas -lehdistä, Lipidi-infoista ja erinäisistä  
muistelmista. Seuraavaksi muutama poiminta  
historian varrelta.*





### Fritz P. Niinivaara (1919-2010)

“Vuonna 1961 MMT Fritz Pirkka Niinivaara, lempinimeltään Piki, valittiin Helsingin yliopistoon perustetun uuden oppiaineen, lihateknologian professoriksi. Hänen tuli luoda, ilman esikuvia, lihateieteen oppisisällöt ja yliopistollinen tutkimus Suomea varten. Hän oli erittäin pidetty opettaja, jonka opit jäivät hyvin mieleen. Opiskelijoille hän oli poikkeuksellinen professori. Me aikanaan opiskelleet ja myöhemmin työtoverit ja ystävät myös näimme ja koimme Pikin ensisijaisesti ihmisenä.

Meistä oli käsittämätöntä, että kansainvälisesti arvostettu, karismaattinen professori oli niin helposti lähestyttävä. Kuka tahansa opiskelija tai työntekijä saattoi häntä lähestyä, ilman pelkoa, mutta kuitenkin tietoisena siitä, että läsnä oli suuri maailmankansalainen, meidän muiden yläpuolella sekä henkisesti että myös kokemuksiltaan ja saavutuksiltaan. Uupumatta Piki jaksoi ideoida meidän muiden iloksi ja hyödyksi toimintaa. Hän toimi Lipidin kuraattorina vuodet 1962 – 1983.”

- *Elintarvikeylioppilas-lehti 2010, Eero Puolanne*

### Lipidin perustaminen

“Muistan elävästi sen hetken, jolloin syksyllä 1962 tarkemmin sanottuna 10.10.1962 joukko nuoria, elämää säteileviä opiskelijoita marssi työhuoneeseeni Hallituskatu 3:ssa. Siellä sijaitti silloinen Lihateknologian laitos 150 vuotta vanhassa rakennuksessa. Olimme perineet nämä kunniakkaat tilat farmakologian laitokselta ja sen verran eliittiä oli lääkäri professori Armas Vartiainen jättänyt jälkeensä, että perimäni työhuoneen lattian peitti upea punainen plyysimatto. Tämä matto on tehnyt moneen opiskelijaan syvän vaikutuksen, kuten minulle on myöhemmin kerrottu. Tämä delegaatio oli valittu keskustelemaan kanssani ajatuksesta perustaa uusi ylioppilasyhdistys, joka vaalisi kaikkien elintarvike-tieteitä opiskelevien yhteisiä etuja ja intressejä. Se olisi myös yhdysside opiskelijain ja opettajien välillä. Se antaisi neuvoja ja tukea vasta alkaville opiskelijoille. Se voisi järjestää tarpeellisia opintomatkoja jäsenilleen, ehkä myös virkistäviä yhteisiä hetkiä työn lomaan.

Välttämättömän paperisodan jälkeen yhdistys rekisteröitiin. Sen nimeksi tuli Elintarvikeylioppilaiden yhdistys Lipidi ry. Nimen suhteen vallitsi yksimielisyys siten, että kaikki olivat yhtä mieltä siitä, että nimi oli ihan sopimaton. Se päätettiin kiireesti muuttaa.”

- *“Kuinka makkarasta tuli salonkikelpoinen”  
Fritz P. Niinivaaran muistelmat*





## 1965, toinen sukupolvi

“Lipidin alkuvuosien innostus jo hiipumassa. Perustajajäsenet olivat jo päättäneet opintonsa, eikä uutta toimintasäveltä ollut löytynyt. Joidenkin mielessä oli ollut jo palaaminen Sampsan yhteyteen.

Tässä tilanteessa eräänä aamuna tehdessämme kemian laitokselle kvantitatiivisen kemian harjoitustöitä sinne ilmestyi kolmatta vuosikurssia oleva Esa Heikkinen.

Hän alkoi puhua meille Lipidin aktivoimisen tarpeesta perustellen sitä monilla hyvillä asioilla. Hetkessä oli koko silloinen vuosikurssi innostunut aatteelle eikä aikaakaan, kun tulevaa vaalikokousta varten meillä oli lista hallituspaikoista, johon ei mahtunut vanhempia vuosikursseja lainkaan Esa Heikkistä lukuun ottamatta, jolle varattiin puheenjohtajan paikka.

Viime hetkellä tapahtui se, mitä pelättiin: lista vuosi silloisen toisen vuosikurssin tietoon ja silloin alkoi tapahtua. Estääkseen fuksien vallankaappauksen paikalle haalittiin viime tipalla kaikki kynnelle kykenevät vanhemmista vuosikursseista ja värikäs vaalikokous oli valmis.

Yhtään ehdotusta ei tehty ilman vastaehdotusta, eikä yhtään päätöstä ilman äänestystä.”

- *Elintarvikeylioppilas-lehti 1985,*

*MMK Kalevi Hämäläinen ja MMK Markus Kinnari*

## Sikajuhlat

**Lipidi-info 1977:**

*“Ja sitten kevään kohokohta:*

*LIPIDIN SUURI KEVÄTJUHLA Latokylässä 29.4.*

*Olettekin varmaan jo kuulleet huhun kiertävän: kukas muu kuin Piki on hommannut Karjakunnalta kokonaisen porsaan grillattavaksi. Siitä riittää syömistä jokaiselle, joten kaikkien ainejärjestöjen jäsenet ovat sydämellisesti tervetulleita.”*

Väkeä juhlassa sitten riittikin, kokonaiset 250 henkeä.

“Viulun soiton tahdilla tanssittiin valssit ja jenkat”, kertoo vuoden toimintakertomus. Niinivaara kertoo muistelmissaan, että ensimmäinen Karjakunnan lahjoittama possu paistettiin Eero Willadsenin johdolla, siis vuonna 1973, “hyytävässä kevätuulessa C-talon kalliolla hiilivalkean päällä.”

Niinivaara oli saanut idean possujuhlasta eräällä Saksan matkalla osallistuessaan sellaiseen Münchenin lähellä.

Hän esitti asian Lipidin hallitukselle ja että lihatalot vuoronperään lahjoittaisivat “uhrialttarille” tarpeellisen possun.

- *Lipidi ry 1962-2012,*

*Tuukka Pirttilahti*

## Virkistystoiminta

Elintarvikeylioppilaiden yhdistys Lipidi on 10-vuotiskautensa aikana vastuunsa velvoittamana ja raskauttamana aina pyrkinyt laajentamaan tehtävökenttäänsä elintarviketieteiden kantoisessa kaskessa. Huolimatta alati monipuolistuvista toimintamuodoista, on Lipidin toimikuntien joukossa aina ollut yksi, joka ennen muita on saanut intensiivisellä opiskelutyöllä raskautetut elintarvikeopiskelijoiden massat tiivein rivein liikkeelle. Aina on tämä vastuutaan pelkäämätön toimikunta pitänyt johtotähtenään virkistää ja rentouttaa elintarviketieteiden ylioppilasta, joka on kirjastojen pimennoissa, opiskelijaboksien loukoissa, luentosalien takapenkeillä, ruuhkabussien keskisillalla ja raitiovaunujen invalidipaikoilla istuen herkeämättä valmistautunut opinäytteittensä suorittamiseen. Itseään sääliittä rankaisten, orastavaa vatsahaavaa potien, psykoosien vaivaamana ja peräpukamia arastellen on hän hillittömästi hehkuttanut tentistä tenttiin ainoana eteenpäin vievänä voimana tieto seuraavan kaljaillaan hitaasta, mutta varmasta lähestymisestä.

- Lipidin vuosikertomus 1972

## Lipidi Ranskassa 1986

Lipidi ry:n delegaatio laskeutui Pariisiin 1. syyskuuta 1986. Ranskassa lipidiläiset tutustuivat aluksi maan korkeimpaan elintarvikealan oppilaitokseen, École Nationale Supérieure des Industries Alimentairesiin Massyssa. Tämän jälkeen ohjelmassa oli muun muassa shamppanjan valmistusta ja päivä Tetra Pakin vieraana.

Kierreltyään muualla Ranskassa viisi päivää, palasivat elintarvikeylioppilaat Pariisiin 6. syyskuuta. Kaksi päivää myöhemmin, jolloin Lipidi ry:n ohjelmaan kuului muuan muassa Tetra Pakin järjestämä Pariisin kiertoajelu, räjähti Pariisin kaupungintalon luona pommi, joka aloitti lähipäivinä seuranneen ja useita kuolonuhreja vaatineen viiden terrori-iskun sarjan. Suomalaisopiskelijat palasivat kotimaahan 13.9. iskujen vielä jatkuessa. Ekskursiosta muodostui yksi yhdistyksen historian dramaattisimmista, vaikka omilta haavereilta vältyttiin. Marraskuussa 2011 Ranskassa asetettiin näistä iskuista syytettynä oikeuden eteen venezuelalainen vasemmistoterroristi Ilich Ramirez Sanches, joka tunnetaan paremmin Shakaalina.

- Lipidi ry 1962-2012,  
Tuukka Pirttilahti



Jotta me kaikki voisimme nauttia kotimaisista turvallisista marjatuotteista ympäri vuoden.

. [www.pakkasmarja.fi](http://www.pakkasmarja.fi) .

## Historiikkitoimikunta

Historiikkitoimikunta on toiminut vuodesta 2009 alkaen ja sen jäseninä ovat olleet historiikkivastaavat sekä muita hallituslaisia. Historiikkivastaavina ovat toimineet Helena Wikman (2009), Satu Laakso (2010) ja Vertti Virkajärvi (2011). 2011 mukana oli myös apuhistoriikkivastaava Julia Weijola. Vuonna 2012 ei nimetty hallitusvirkoja vaan historiikin toimitus vietiin loppuun vapaaehtoisen toimikunnan voimin. Toimikunnassa toimivat aktiivisina Vertti Virkajärvi, Annamari Jukkola, Mirkka Ollikainen ja Pauliina Vuorinen. Mukana ideoinnissa ovat olleet myös mm. Lipidin kuraattori Velimatti Ollilainen sekä professori emeritus Eero Puolanne.

Kirjoittajaa lähdettiin hakemaan historian opiskelijoiden keskuudesta ilmoituksella. Tekijäksi valikoitui Tuukka Pirttilahti (FM), joka kirjoitti historiikkiin loistavan käsikirjoituksen. Pirttilahti lähti työstämään historiikkia hieman vähemmän järjestyksessä olevan, mutta sitäkin kattavamman, aineiston pohjalta, ja kyllä siinä nopeasti huomattiin, ettei tämä omalla porukalla olisi ihan onnistunut Pirttilahdelle kuuluu suurin kiitos työn valmistumisesta. Lisäksi taittaja Minna Ollikainen on tehnyt suuren työn kirjan viimeistelystä ja painokuntoon saattamisessa!

Teosta lähdettiin pohtimaan edellisten vuosijuhlien aikaan viisi vuotta sitten. Arkistointia on tehty Lipidissä jo pitkään ja siitä työstäminen on lähtenyt liikkeelle. Tässä vaiheessa hallituksessa olikin vielä arkistovastaavan virka, mikä myöhemmin terävöityi historiikkivastaavan viraksi. Suuri osa pohjatyöstä meni juuri aineiston kasaamisen, sen selvittelyyn sekä haastatteluihin. Jossain vaiheessa

ajattelimme, että kunhan kirjoittaja pääsee työhön, niin meidän roolimme pienenee. Kuitenkin esimerkiksi vanhojen valokuvien haalimisessa ja tekstiin yhdistämisessä oli myös oma hommansa. Projektin lopussa kirjoittajamme ystävällisesti kehotti pitämään hieman parempaa huolta arkistoinnista jatkossa.

Historiikin tekemisen ohella Lipidin historiasta on paljastunut esiin monia hienoja hetkiä, mutta myös vastoinkäymisiä ja kummelluksia. Historiikin teon lomassa on tullut selväksi, että lipidi on aina lipidi ja se erottaa meidän kaikista muista. Niin kuin historiikin nimi kertoo - *‘poissa on suuren vierastava tunnelma.*

### *Milloin historiikki ilmestyy ja mistä sen saa?*

Historiikki on nyt painossa ja toivottavasti saamme sen ulos vuosijuhliin. Kirjan myynnistä tiedotetaan Viikissä ja sähköpostilistalla, joten korvat ja silmät tarkkana!

*Kiitos ja kumarrus vielä hallitukselle sekä kaikille projektiin osallistuneille!*



Annamari Jukkola



Mirkka Ollikainen

## LIPIDI:n ulkomaan ekskursion -

# IRLANTI

*Ulkomaan ekskursioilla on mahdollista pitää pieni hengähdystauko kiireisen syksyn keskellä, irtautua arjesta ja vaihtaa vapaalle. Ekskursiot tarjoavat mahdollisuuden rentoutumiseen, mutta tärkeintä antia ovat uudet kokemukset ja elämykset. Ekskursio on kaikille mukaanlähteille lipideille ainutkertainen yhteinen kokemus, jota muistellaan aina hymyssä suin jälkeensä. Lokakuun ensimmäisellä viikolla 27 lipidiä suuntasi Irlannin toiseksi suurimpaan kaupunkiin, Corkiin. Aikaisempina vuosina ekskursiot ovat jääneet usein pienen ja tiiviin porukan iloksi, mutta tänä vuonna monta uutta lipidiä tarttui ennakkoluulottomasti tähän seikkailuun.*



Retkemme alkoi lentomatalla Dubliniin, jossa majoitimme aivan keskustan tuntumaan yhdeksi yöksi. Lipidit hajaantuivat hostellilta keskustan sykkeeseen ostoksille sekä ruokailemaan ennen kuin matkanjohtaja ehti kissaa lausumaan, mutta heti ensimmäisenä iltana kaikki suuntasivat yksissä tuumin paikallisen oppaan johdolla Dubliinin yöelämään.

Sunnuntaina matka Corkiin taitettiin linja-autolla. Muutaman harharetken jälkeen kuski löysi tiensä hostellille ja matkalaiset pääsivät valloittamaan tulevan viikon majapaikkansa. Ensimmäistä iltana Corkissa juhlistettiin yhteisellä illallisella. Luigi Malones'in ruokalistalta löytyi jokaisen elintarviketieteilijän makuun jotain suuhun pantavaa ja melko lailla juotavaakin. Ilta oli kaikkien mielestä onnistunut ja lujitti yhteishenkeä.



Kolmantena päivänä matkamme kohteena oli Corkin yliopisto, University College Cork. Meidät otti vastaan professori Yrjö Roos ja monelle lipidille tulikin yllätyksenä, kun hän totesi yllättäen englannin sijasta: ”Kyllä täällä meilläkin suomea puhutaan.” Olisipa siitä hetkestä valokuva muistona!

Professori Roos kollegoineen piti meille kattavan luennon elintarviketieteiden asemasta ja merkityksestä Corkin yliopistossa sekä opiskelumahdollisuuksista heidän



koulutusohjelmissaan. Pääsimme myös kierrokselle elintarviketieteiden prosessilaboratorioihin Corkin yliopistossa jatko-opintojaan suorittavan Outi Mäkisen johdolla.

Kierroksen suosituin osuus oli yliopiston koepanimo, missä opimme oluentekoa. Palasimme panimolle vielä illalla ”maistelemaan” yliopiston omaa olutta yhdessä paikallisten jatko-opiskelijoiden kanssa.



Teagasc – Moorepark Food Research Centre oli tiistain vierailukohteemme. Työstään innostuneet elintarvikealan ammattilaiset esittelivät meille Irlannin elintarviketuotannon kenttää sekä kertoivat miksi ja miten meijeriteollisuus on maan johtava vientivaltti nyt ja tulevaisuudessa. Päivän aikana sekä juuston valmistuksen prosessit että maitojauheen prosessointi tulivat varsin tutuiksi niin elintarviketeknologeille kuin elintarvike-ekonomeillekin. Päivän kruunasi retki Teagascin aurinkoisille pelloille ihmettelemään paikallisia lehmiä ja ruohon ”kasvatusta”.



Keskiviikkona lipidit suuntasivat pois luentosaleista ja tutustuivat viskin maailmaan Jamesonin vanhalla viskitislaamolla. Jamesonin tuotteiden lisäksi maistelimme myös kilpailijoiden tarjontaa makutestin merkeissä. Omat suosikit löytyivät nopeasti ja vierailun päätteeksi monelle tarttuikin tuliaisiksi mukaan Jamesonin viskipullo - tai kaksi. Illan pimetessä päivän toisen ekskursioon suuntana oli panimoravintola Franciscan Well. Lipideille esiteltiin jälleen oluen panemisen kiehtovat kiemurat ja talon omat tuotteet tulivat illan aikana varsin tututuiksi.



Torstaina aikatauluihin tuli yllättävä muutos ja ryhmämme joutui jakautumaan kahteen. Puolet lipideistä teki meijerivierailun Dairygoldille ja loput lähtivät etukäteen varatulle Sea Safarille. Dairygoldilla lipidit kuulivat Irlannin meijeriteollisuudesta sekä oppivat herajauheen valmistusprosessit. Sea Safarille suunnanneet lipidit näkivät mykistävän kauniin Irlannin rannikon mereltä käsin ja pääsivät ihailemaan luontoa sekä villieläimiä niiden luonnollisessa elinympäristössään. Paljon puhutut ja odotetut delfiinit jäivät sillä kertaa näkemättä, mutta safari oli kuitenkin ikimuistoinen.



Perjantaina matkasimme taas bussilla takaisin Dubliniin. Päivän vietimme tuliaisia ostellen ja pääkaupungin vilinään tutustuen. Reissun viimeinen ilta sujui rauhallisissa merkeissä erilaisissa pubeissa paikallista livemusiikkia kuunnellen. Aamulla 7:40 paluulento kyyditti uniset lipidit takaisin kotiin kohti uusia seikkailuja.

*Ekskursio Irlantiin tarjosi varmasti elämyksiä ja ikimuistoisia kokemuksia jokaiselle matkaan uskal- tautuneelle.*

*Ekskursiosta muodostui mukava yhteisöllinen kokemus, joka tarjosi näkökulman Irlannin elintarviketuotantoon ja sen tulevaisuuteen. Matkalta tuliaisina tuotiin Viikkiin paljon kokemuksia, elämyksiä, valokuvia sekä uusia ystäviä.*

- Tuijamaija Erämies

- Kuvat: Terhi Lukkari, Leena Hedberg

## *Irlanti maitoteknologin silmin*

En oikein vieläkään tiedä miksi lähdin Lipidin matkassa Irlantiin. Liekö syytä tarpeen etsiäkään sillä matka oli lopulta lähtemisen arvoinen. Matkan aikana ei tarvinnut murehtia itse mistään; lennoista, majoituksesta tai ohjelmasta. Suuri kiitos siitä matkanjohtajallemme Tuijamajalle! Kokonaisen viikon kestänyt reissu ei käynyt tylsäksi missään vaiheessa. Aikataulu ei ollut kiireinen, sillä siirtymisille Dublinin ja Corkin välillä oli varattu omat päivänsä ja varsinaiset vierailut suunniteltuihin kohteisiin tapahtuivat viikolla.

Ensimmäinen kohteemme viikon aluksi oli Corkin yliopisto. Saimme yleiskatsauksen elintarvikealan opinnoista heidän koulussaan sekä kierroksen koetehdastiloissa. Illalla pääsimme paikallisten opiskelijoiden seurassa viettämään iltaa yliopiston koepanimoon. Luonnollisesti saimme maistaa myös heidän valmistamaa olutta – ei ollenkaan hullumpaa!

Teagascin vierailun aikana saimme huomata Irlannin hyvinkin vaihtelevat sääolosuhteet. Aurinkoa, tuulta, vettä, rakeita luontoäidin fiiliksen mukaan. Itse panin merkille, että elintarvikkeita tutkittiin hyvin pitkälti terveystieteiden näkökulmasta. Terveystieteiden näkökulma tuli myös opetuksessa ja teollisuudessa ehkä selkeämmin esille Irlannissa kuin meillä täällä Suomessa.

Maataloudelle Irlanti tarjoaa huppeat puitteet! Holstein-Friisiläinen lypsykarjarotu oli päivittäinen näky vihreillä pelloilla. Lehmien lisäksi pelloilla saattoi nähdä myös lampaita ja hevosia nauttimassa Irlannin pitkistä, noin kymmenen kuukauden

kasvukaudesta. Torstaina porukkamme jakaantui kahtia, koska aikatauluihin tuli Dairygoldin puolelta muutos ja vierailuajamme muuttui. Kiitos hyvän matkanjohtajamme tästä pienestä muutoksesta selvitettiin hienosti, eikä kenenkään tarvinnut aamulla jäädä sänkyyn makaamaan.

Kaikki olivat mielissään runsaasta vapaa-ajasta, jolloin saattoi tutustua paremmin kohdekaupunkeihimme niin yöllä kuin päivälläkin. Hostellimajoitukset lähensivät porukkaa kirjaimellisesti ja yhteistä aikaa vietettiin ruokaa laittaen tai muuten vain iltaa istuen. Nyt on jo hiukan ikävä kaikkia mahtavia Lipidihahmoja, joiden kanssa myös tympäänyimme englantilaistyylisiin saniteettitiloihin.

Henkilökohtaisesti koko matka motivoi minua jatkamaan elintarvikeopinnoita – kenties joskus jopa Corkissa. Oli inspiroivaa jälleen kerran huomata, että tämä ala, kaikessa kansainvälisyydessään, on täynnä mahdollisuuksia!



*Juho Isokangas*



# Ciao Milano!

## - vaihtovuodenpuolikas Italiassa

Vuonna 2012 Milanon yliopiston 65 000 opiskelijan joukkoon soluttautui myös yksi *lipidi*. Vaihtovuodenpuolikkaan aikana elintarvikekemian opiskeleva Jenna Helkama perehtyi Italian kulttuuriin, opiskelijaelämään sekä tietysti myös ruokaan.

Ajatus vaihdosta Italiassa tuli Jennalle luontevasti. "Olin lukenut Kielikeskuksessa italiaa ja halusin parantaa kielitaitoani. Toisaalta halusin myös laajentaa perspektiiviäni ja saada uusia kokemuksia. Lisäksi siskoni opiskelee Milanossa ja minun oli mahdollista muuttaa hänen luokseen asumaan."

Kielen osaaminen ennen vaihtoa ei ole välttämättömyys, sillä vaihto-oppilaille järjestetään myös vapaaehtoisia kieliopintoja. Kielitaidon kehittämiseen vaihtovuosi

on erinomainen mahdollisuus. "Ennen vaihtoa preppasin vielä katselemalla italialaisia leffoja, lukemalla kirjoja ja kuuntelemalla Radio Italiaa. Italiassa pyrin kommunikoidaan aina italiaksi ja kotona radio tai tv oli usein auki, joten kieli alkoi tuntumaan koko ajan tutummalta ja sitä uskalsi käyttää enemmän."

Suomeen verrattuna englannin kielen osaamistaso Italiassa ei ole kovin korkea, mutta italialaiset suhtautuvat erittäin kannustavasti jos yrittää puhua italiaa. "Alussa he hieman aristelivat kanssani juttelua, sillä monet ajattelivat että puhuisin mieluummin englantia. Kun he huomasivat, että puhun mielelläni italiaa, alkoi juttu luistamaan enemmän."

Opiskelu Italiassa eroaa myös huomattavasti Suomesta. "Tentit ovat pääsääntöisesti suullisia, mitä jännitin etukäteen





*Yliopiston historiallinen päärakennus design-viikon väreissä.*



*Kasviksia, yrttejä, juustoja ja lihatuotteita -Milanon toreilta löytää parhaat raaka-aineet!*



*Italia on maailman toiseksi suurin viinintuottajamaa. Marramieron viinitilalla pääsee tutustumaan viinituotantoon köynnöksistä käsin.*



*Aceto balsamico di modena - modenalainen balsamiviinietikka kypsytetään perinteisin menetelmin useassa eri puutyynyrissä legendaarisen maun aikaansaamiseksi.*



*Festa della primaveran aikaan viini, ruoka ja musiikki valloittavat kampuksen.*

paljon.” Suullisten tenttien vaikutus näkyy toisaalta myös opiskelijoiden viestintätaidoissa. “Italialaiset opiskelijat ovat erinomaisia argumentoimaan, joten kysyttäessä vastaus olikin sujuva ja perusteltu.”

“Labrakursseissa ryhmäkoot ovat suurempia ja opiskelijat saavat tehdä itse vähemmän. Opiskelijat tekevät enemmän luentomuistiinpanoja ja varsinkin pienemmillä luennoilla he kuuntelevat professoria intensiivisesti.”

Opiskelijoiden juhlimiskulttuuri on myös rauhallisempi kuin Suomessa, sillä useat paikalliset asuvat kaupungin ulkopuolella vanhempensa luona. Suomalainen opiskelijatoiminta on muutenkin yleisesti aktiivisempaa. Maataloustieteellisen tiedekunnan opiskelijajärjestö Cerere järjestää lähinnä ekskursioita, ja joskus illallisia tai aperitivo-tilaisuuksia.

“Viljateknologian kursilla kävimme kahdella leipomolla, pastatehtaalla, oliiviöljy-puristamolla ja viiniviljällä. Osallistuimme Cereren excuille balsamiviinietikka- ja lambrusco-viiniviljälle Modenaan sekä sieniviljoille Veronaan. Ne olivat mahtavia reissuja! Siellä tutustui hyvin muihin, paikkojen isännät olivat erittäin vieraanvaraisia ja maisemat olivat huikeita.”

Milano on teollinen kaupunki sekä Italian liike-elämän keskus, mikä antaa osaltaan negatiivisen varjon kaupungin katukuvalle. Määrätietoinen tutustuminen kaupungin kortteleihin paljastaa kuitenkin ensivaikutelman takaa runsaasti rauhallisia puistoja, viihtyisiä baareja ja tunnelmallisia ravintoloita. “Jos Milanon harmaus alkaa ahdistaa, niin junalla pääsee tunnissa Como-järvelle, parissa tunnissa Parmaan tai vaikkapa Genovaan meren rannalle.”

Yliopiston päärakennus sijaitsee kaupungin keskustassa. Päärakennus on vanha sairaala, joka kunnostettiin toisen maailmansodan tuhojen jälkeen yliopistoksi. Maataloustieteellinen tiedekunta sijaitsee 20 minuutin metromatkan päässä keskustasta opiskelija-kaupunginosassa. Asutusvaihtoehtoja löytyy runsaasti.

Yliopistolla on asuntoiloita ympäri kaupunkia ja internetistä löytyy paljon vuokrailmoituksia. Opiskelijoiden kesken kommuunihenkinen asuminen on myös melko yleistä. Yhteiselo paikallisten kanssa kehittää kielitaitoa luontevasti arjen ohella.

“Vapaa-aikana milanolainen käy aperitivolla tapaamassa kavereitaan. Aperitivo-aikaan baareista saa lasillisen kylkiäisenä leikkeitä, salaattia ja muuta purtavaa. Myös elokuvissa käynti on suosittua ja edullista. Pieniä elokuvateattereita on paljon ympäri kaupunkia.”

Kuten kaikkialla Italiassa, myös Milanossa ruoka on vahvassa roolissa ja ruoka-aiheisia tapahtumia järjestetään läpi vuoden. Milanolaisia erikoisuuksia ovat vasikanleike, la cotoletta milanese sekä salame Milano. Pohjoisessa on myös kautta aikojen syöty runsaasti polentaa, karkeasti jauhetusta maissista tai tattarista keitettyä puurontapaista lisuketta. Tästä perinteestä etelä-italialaiset ovat vääntäneet pohjois-italialaisille leikkilisen kutsumanimen polentone, polentan syöjä.

Italialaiset puhuvat paljon ruoasta ja siitä ollaan ylpeitä. Pienissä elintarvikekaupoissa ja ekskursioilla isännät tarjoavat avokätisesti tuotteita maisteltaviksi. Alueellisesti perinneruoat ja reseptit eroavat erittäin paljon. Sanotaan, että jokaisella maakunnalla ja jopa kylällä on omat keittiönsä. Omat säännöt ovat tiukkoja: pastaa syödään vain tietynlaisten kastikkeiden kanssa ja pizzan päälle ei voi laittaa mitä tahansa. Suomalaisille tuttua kinkku-ananas yhdistelmää ei siis italialaisilla pizzalautasilla nähdä.

“Pohjois- ja Etelä-Italia ovat kuin kaksi eri maata, joten kannattaa miettiä etukäteen, millaiseen paikkaan haluaisi vaihtoon, mutta olen kuullut muilta Italiassa vaihdossa olleilta pelkkää hyvää kaupungista riippumatta. Joka puolelta löytää ystävällisiä ihmisiä, mukavaa ympäristöä ja mahdollisuuksia kiinnostaviin päiväreissuihin - ja nälässä ei varmasti tarvitse olla!”

“Uusiin tyyppeihin tutustuminen on vaihdon paras puoli. Ihmisten avoimuuden ansiosta italialaisiin on helppo



*Il Grande Naviglio. Leonardo da Vinci suunnitteli Milanoon kattavan kanavaverkoston logistiikkaa helpottamaan. Kaupungin nykyaikaistamisen seurauksena kanavia on enää muutama jäljellä, joista Il Grande Naviglio on suurin. Kanavien alue, I Navigli, on iltaisin suosittu ajanviettopaikka.*

tutustua. Lisäksi vaihdon myötä suvaitsevaisuus erilaisia kulttuureja, ihmisiä ja toimintatapoja kohtaan kasvaa. Oman alan kurssitarjonta on myös usein hyvin erilaista, joten voi opiskella jotain, mikä Suomessa ei ole mahdollista. Kotiin palattuani olen kliseisesti todennut, miten hyvin Suomessa yhteiskunta toimii moneen muuhun maahan verrattuna.”

“Kaikkein mieleenpainuvuin kokemus vaihdosta oli viljakurssin ekskursionilla syöty illallinen maaseudulla, taivasalla, korkealla vuoristossa. Illalliseen kuului antipasto, primo, secondo sekä jälkiruoka. Kuten Italiassa on tapana, pöydässä istuttiin kiireettä ja ruokaa sekä juttua riitti iltamyöhään.”

**Hyvä ruoka, parempi mieli.**

Tuloslaskelma 2011

<b>EKSKURSIOTOIMINTA</b>	2011	2010
Tuotot		
3001 Osallistumismaksut Kotimaa	640,00	625,00
3009 Saadut avustukset K	0,00	0,00
3011 Osallistumismaksut Ulkomaat	17 020,82	10 830,00
3021 Saadut avustukset U	0,00	0,00
3022 Muut tuotot	0,00	0,00
Kulut		
3032 Matkakulut K	415,00	1945,00
3033 Majoituskulut K	368,26	448,00
3039 Muut kulut K	0,00	98,08
3043 Matkakulut U	16 167,34	5738,51
3044 Muut kulut U	2304,70	7166,16
Yhteensä	19 255,30	15 395,75
Tuotot ja kulut yhteensä	1594,48	-3940,75
<b>KULTTUURITOIMINTA</b>	2011	2010
Tulot		
3101 Osallistumismaksut	849,00	527,00
3102 Muut kulttuuritoiminnan tulot	0,00	0,00
Kulut		
3133 Pääsyliput	1014,00	763,00
Tuotot ja kulut yhteensä	-165,00	-263,00
<b>LIIKUNTATOIMINTA</b>	2011	2010
Tuotot		
3231 Osallistumismaksut	844,00	505,35
Kulut		
3239 Muut kulut	921,24	1027,05
Tuotot ja kulut yhteensä	-77,24	-521,70
<b>ILTAMATOIMINTA</b>	2011	2010
Tuotot		
3301 Osallistumismaksut	7627,00	7403,00
3303 Ruoan- ja juomien myynti	3572,22	1110,37
Yhteensä	11 199,22	8513,37
Kulut		
3331 Vuokrat	3342,57	1642,51
3332 Matkakulut	477,90	1375,64
3333 Ruoka- ja juomaostot	6702,61	5850,69
3339 Muut kulut	1056,14	955,88
Yhteensä	11 579,22	9824,72
Tuotot ja kulut yhteensä	-380,00	-1311,35

<b>KESÄTOIMINTA</b>	2011	2010
Tuotot		
3761 Osallistumismaksut	0,00	0,00
Kulut		
3762 Kulut	0,00	0,00
Tuotot ja kulut yhteensä	0,00	0,00
<b>OPINTOTOIMINTA</b>	2011	2010
Tuotot		
3401 Osallistumismaksut	900,00	0,00
Kulut		
3402 Kulut	1000,00	33,79
Tuotot ja kulut yhteensä	-100,00	-33,79
<b>LIPIDI-INFO</b>	2011	2010
Tuotot		
3500 Avustukset ja tuotot	0,00	120,00
Kulut		
3531 Painatuskulut	753,14	568,30
Tuotot ja kulut yhteensä	-753,14	-448,30
<b>ETYO-LEHTI</b>	2011	2010
3601 ETYO-lehti tuotot	1000,00	2460,00
3631 ETYO-lehti kulut	0,00	935,72
Tuotot ja kulut yhteensä	1000,00	1524,28
<b>YLEISTOIMINTA</b>	2011	2010
3711 Saadut avustukset	1462,50	1170,00
Kulut		
3731 Puhelin	20,00	0,00
3732 Posti	89,97	242,35
3733 Toimistotarvikkeet	215,55	116,06
3734 Kokouskulut	494,31	400,03
3737 Tiedotuskulut	84,49	84,49
3739 Vahinkovakuutus	73,31	67,87
3740 Jäsenmaksut	0,00	218,40
3749 Muut hallintokulut	2086,87	1699,65
3754 Pankkipalvelut	371,77	426,79
3760 Karonkka	72,92	1335,56
3762 Kesätapahtuma	0,00	0,00
3770 Edustuskulut	674,03	384,53
3780 Poistot	0,00	0,00
Yhteensä	4183,22	4975,73
Tuotot ja kulut yhteensä	-2720,72	-3805,73

## Tase 2011

<b>VIOSIJUHLAT</b>	2011	2010
3308 Osallistumismaksut	0,00	0,00
3306 Myynti	0,00	0,00
3307 Muut tuotot	0,00	0,00
3341 Vuosijuhlakulut	0,00	0,00
Tuotot ja kulut yhteensä	0,00	0,00
<b>LAULUKIRJA</b>	2011	2010
3901 Laulukirjan tuotot	0,00	50,00
3931 Laulukirjan kulut	755,99	910,55
Tuotot ja kulut yhteensä	-755,99	860,55
<b>HISTORIIKKI</b>	2011	2010
6001 Historiikin tuotot	0,00	0,00
6031 Historiikin kulut	2056,70	109,88
Tuotot ja kulut yhteensä	2056,70	-109,88
<b>TUNTEMATTOMAT TILITAPAHTUMAT</b>	2011	2010
3800 Tuntemattomat tuotot	0,00	0,00
3800 Tuntemattomat menot	0,00	0,00
Tuotot ja kulut yhteensä	0,00	0,00
Varsinaisen toiminnan kuluja jäämä	<b>-7603,27</b>	<b>-9743,77</b>
<b>VARAINHANKINTA</b>	2011	2010
Tuotot		
4642 Varaston muutos	0,00	0,00
4601 Jäsenmaksut	1375,00	2150,00
4602 Kannatusjäsenmaksut	1900,00	1450,00
4611 Myyntituotot (+fuksipaketti)	3492,00	2210,00
4619 Muut tuotot	2200,00	1890,00
Yhteensä	8697,00	7700,00
Kulut		
4642 Varaston muutos	388,94	2059,02
4641 Ostot	2754,60	2479,90
Yhteensä	3143,54	4538,92
Tuotot		
5101 Osinkotuotot	418,52	406,04
5102 Korkotuotot	49,97	39,78
Yhteensä	468,49	445,82
Varainhankinnan tuotot ja kulut yhteensä	6291,95	3606,90
Toiminnan tuotot ja kulut yhteensä	-1311,3	-6136,87
7011 HYY:n yleisavustus	1453,00	1381,61
<b>TILIKAUDEN TULOS</b>	141,68	-4755,26

<b>VASTAAVAA</b>	31.12.2011	31.12.2010
<b>Pysyvät Vastaavat</b>		
Käyttöomaisuus ja muut pitkäaikaiset sijoitukset		
1419 Muut osakkeet	1075,57	1074,57
<b>Vaihtuvat Vastaavat</b>		
Vaihto- ja rahoitusomaisuus		
1613 Tavarat	3035,94	3424,88
Rahat ja Pankkisaamiset		
1910 Kassa	2998,15	1542,20
1922 Nordea 30-30280	4479,66	5404,99
	7477,81	6947,19
Vastaavaa yhteensä	11 588,32	10 372,07
<b>VASTATTAVAA</b>	2011	2010
<b>Oma pääoma</b>	0,00	0,00
<b>Muu pääoma</b>		
2121 Ed. tilikausien voitot	11 446,64	16 201,90
Tilikauden ylijäämä	141,68	-4755,28
Vastattavaa yhteensä	11 588,32	11 446,64

Talousarvio 2012

<b>VARSINAINEN TOIMINTA</b>		Arvio2011	Arvio2012
<b>EKSKURSIOTOIMINTA</b>			
KOTIMAA	Yht.	-680,00	-700,00
Tuotot		1000,00	1000,00
Kulut		-1680,00	-1700,00
ULKOMAA	Yht.	-1900,00	-1900,00
Tuotot		13 000,00	13 000,00
Kulut		-14 900,0	-14 900,0
<b>KULTTUURITOIMINTA</b>	Yht.	-200,00	-200,00
Tuotot		550,00	550,00
Kulut		-750,00	-750,00
<b>OPINTOTOIMINTA</b>	Yht.	-150,00	-100,00
Tuotot		0,00	0,00
Kulut		-150,00	-100,00
<b>LIIKUNTATOIMINTA</b>	Yht.	-350,00	-300,00
Tuotot		650,00	700,00
Kulut		-1000,00	-1000,00
<b>ILTAMATOIMINTA</b>	Yht.	-500,00	-300,00
Tuotot		8000,00	8000,00
Kulut		-8500,00	-8300,00
<b>FUKSITOIMINTA</b>	Yht.	-200,00	-200,00
Tuotot		0,00	0,00
Kulut		-200,00	-200,00
<b>KESÄTOIMINTA</b>	Yht.	-100,00	-100,00
Tuotot		0,00	0,00
Kulut		-100,00	-100,00
<b>LIPIDI-INFO</b>	Yht.	-400,00	-400,00
Tuotot		0,00	0,00
Kulut		-400,00	-400,00
<b>ETYO-LEHTI</b>	Yht.	1000,00	1000,00
Tuotot		3000,00	3000,00
Kulut		-2000,00	-2000,00
<b>VUOSIJUHLAT</b>	Yht.	0,00	-1700,00
Tuotot		0,00	9000,00
Kulut		0,00	-10 700,00
<b>TUOTOT YHTEENSÄ</b>		26 200,00	35 250,00
<b>KULUT YHTEENSÄ</b>		-29 680,00	-40 150,00
<b>TALOUSARVIO</b>		-3480,00	-4900,00

<b>MUU TOIMINTA</b>		Arvio2011	Arvio2012
<b>HALLINTOKULUT</b>	Yht.	-3500,00	-3430,00
Puhelin		-50,00	-50,00
Posti		-300,00	-300,00
Toimistotarvikkeet		-300,00	-230,00
Kokouskulut		-400,00	-400,00
Pankkipalvelut		-280,00	-280,00
Edustuskulut		-600,00	-600,00
Vakuutus		-70,00	-70,00
Muut hallintokulut		-1500,00	-1500,00
<b>LAULUKIRJA</b>	Yht.	200,00	450,00
Tuotot		600,00	450,00
Kulut		-400,00	0,00
<b>HISTORIIKKI</b>	Yht.	-2000,00	-1000,00
Tuotot		0,00	2000,00
Kulut		-2000,00	-3000,00
<b>TIEDOTUSTOIMIKUNTA</b>	Yht.	-120,00	-120,00
Tuotot		0,00	0,00
Kulut		-120,00	-120,00
<b>TUNEMAT. TILITAPAHTUMAT</b>	Yht.	0,00	0,00
Tuotot		0,00	0,00
Kulut		0,00	0,00
<b>VARAINHANKINTA</b>	Yht.	6000,00	6000,00
Tuotot		9000,00	9000,00
Kulut		-3000,00	-3000,00
<b>RAHOITUSTUOTOT/ -KULUT</b>			
Tuotot		400,00	400,00
<b>AVUSTUKSET</b>			
HYY:n toiminta-avustus		1000,00	1000,00
Agronomiliiton toiminta...		1500,00	1600,00
Toimintarahaston purku		0,00	-
<b>TUOTOT YHTEENSÄ</b>		12 500,00	14 450,00
<b>KULUT YHTEENSÄ</b>		-9020,00	-9550,00
	Yht.	3480,00	4900,00
<b>TILIKAUDEN TULOS</b>		0,00	0,00



2012

Hyvin tuotettu  
on puoli ruokaa



Ruoan tuotannossa luotettavuus ja asiantuntemus ovat korvaamattomia. Orat Oy auttaa yritystäsi tehostamaan tuotantoaan, minkä ansiosta kuluttaja saa elintarvikkeensa entistä tuoreempina ja laadukkaampina.

Ota yhteyttä niin keskustellaan, miten hyvä elintarvike syntyy.



Orat Oy  
Pikkupurontie 4, 00880 Helsinki  
Puh. (09) 755 6577, info@orat.fi  
www.orat.fi

Elintarviketeollisuuden laitteet ja  
materiaalit jo vuodesta 1975