



*Annika Husu söi kalapuikot hyvällä ruokahalulla*

## Särki maistui Imatran koululaisille

**Tiedote**      **27.8.2020 20:32**

Syö Itämeri puhtaaksi -haaste rantautui Etelä-Karjalaan Imatran yhteislukion maantiedon ja biologian opettajan Hanna Savolaisen aloitteesta.

**Hanna Savolainen** vihjaisi asiasta kouluateriat tarjoavalle Saimaan Tukipalvelut Oy:lle, jossa haaste otettiin vastaan ja tänään kaikki Imatran ja Lappeenrannan koululaiset Suomesta hoitokalastuksena pyydystettyä särkeä.

Katso Savolaisen ajatuksia tempauksesta.

Vaikka tempauksella tehtiin merkittävää eteläkarjalaisen luonnonsuojelutyön historiaa, se ei aiheuttanut suurta karnevaalia eikä myöskään nurinaa vaikka särkeä on perinteisesti pidetty vähäarvoisena ruokakalana.

Vuoksenniskan koulun toista luokkaa käyvä **Annika Husu** söi tapansa mukaan lautasen tyhjäksi salaattia ja kalapuikkoja myöten. Kalapuikot olivat Annikan mielestä hyviä. Sitä hän ei tiennyt, että kalapuikoissa oli särkeä. Annika ei ollut aiemmin särkeä syönyt, mutta jos sitä uudestaan koulussa tarjotaan, ei hänellä olisi mitään sitä vastaan.

IMG\_20200827\_111500\_Bokeh.jpg

### *Annika Husu söi kalapuikot hyvällä ruokahalulla*

Särkikalapuikot upposivat niin ikään Vuoksenniskan koulussa toisella luokalla olevalle **Joona Wenellille**. Joonallekin särki oli uusi tuttavuus ruokana. Sen sijaan mato-ongella hän on niitä saanut, mutta särjet on tähän mennessä laskettu takaisin järveen.

IMG\_20200827\_111020\_Bokeh.jpg

### *Joona Wenell piti särkipuikoista*

Imatran yhteislukion opiskelijat **Daniel Forsell, Darja Galinina, Viktoria Hännikäinen, Lauri Ranta ja Milla Sotova** söivät särkipuikkoja hyvällä ruokahalulla.

IMG\_20200827\_123526.jpg

**Lukio-opiskelijat pitivät särkeä kelvollisena ruokana. kuvassa oikealta: Daniel Forsell, Darja Galinina, Viktoria Hännikäinen, Lauri Ranta ja Milla Sotova**

Forsell suhtautui uuteen ruokakalaan mutkattomasti.

- Maistui ruualta, särjeltä. Ihan hyvää. Ei ole mitään kritiikkiä tästä, hän tuumasi.

Lukiolaiset eivät olleet kuulleet Itämeri-haasteesta, mutta idea lähellä tuotetusta ruoasta sai pöydän ympärillä kannatusta.

Saimaan tukipalvelut Oy:n ruokapalvelujen päällikkö **Taina Behm** kertoo, että kalapuikot riittivät kaikille.

- Ehkä puolet söi puuroa ja puolet kalapuikkoja. Kun ruokalajit jakautuvat fifty-fifty, niin se on hyvä asia.

Kokeilun jatkosta päätetään, kunhan tiedot tämän päivän ruokamenekistä tarkentuvat.

- Kyllä kotimaisen järvikalan syöminen olisi järkevää, jos siitä on sopivan hintaisia ja maistuvia muotoja saatavana. Ei tämä ollut mitään karmivan kallista, mutta lopullinen hinta määräytyy siitä kuinka paljon kalaa on mennyt per henkilö. Jos menekki on suuri, niin ruoka tulee kalliimmaksi kuin että sitä otetaan vähän, Taina Behm kertoo.

**Lisätietoja:**

**Biologian ja maantiedon lukionlehtori Hanna Savolainen, [hanna.savolainen@edu.imatra.fi](mailto:hanna.savolainen@edu.imatra.fi)**

**Taina Behm, Saimaan tukipalvelujen ruokapalvelupäällikkö, [taina.behm@saimaantukipalvelut.fi](mailto:taina.behm@saimaantukipalvelut.fi), puh. 040 837 6094**