

Toimitus • Redaktion • Office

Pohjantie 3, FIN-02100 Espoo
puh. 0400 578 901
faksi 09 3296 1520
toimitus@kemia-lehti.fi

Päätoimittaja • Chefredaktör • Editor-in-chief
DI Leena Laitinen 040 577 8850
leena.laitinen@kemia-lehti.fi

Toimittaja • Redaktör • Editor
Päivi Ikonen 0400 139 948
paivi.ikonen@kemia-lehti.fi

Taitto • Layout
K-Systems Contacts Oy
Päivi Kaikkonen 03 714 1614
taitto@kemia-lehti.fi

Sihteeri • Sekreterare • Secretary
Irja Hagelberg 0400 578 901
irja.hagelberg@kempulssi.fi

Ilmoitukset • Annonser • Advertisements

ilmoitukset@kemia-lehti.fi
Myyntipäällikkö • Forsäljningschef • Sales Manager
Arja Sipilä 040 827 9778
arja.sipila@kemia-lehti.fi

Tilaukset • Prenumerationer • Subscriptions

puh. 0400 578 901, faksi 09 3296 1520
tilaukset@kemia-lehti.fi

Tilauhinnat

Kotimaassa 80 euroa, muut maat 120 euroa
Kouluille 40 euroa, www.aikakaus.fi
Prenumerationspris i Finland 80 euro,
övriga länder 120 euro
Subscription price (out of Finland) EUR 120
Irtnumero/Lösnummer/Single copy EUR 10
(special issue 5/2008 EUR 15)

Osoitteenmuutokset

Suomen Kemian Seura
puh. 010 425 6300, faksi 010 425 6309
toimisto@kemia-seura.fi

Kustantaja • Utgivare • Publisher Kempulssi Oy

Toimitusjohtaja • Verkst.direktör • Managing Director
Leena Laitinen
Pohjantie 3
FIN-02100 Espoo
puh. 040 577 8850
leena.laitinen@kemia-lehti.fi

Toimitusneuvosto

• Redaktionsråd • Editorial Board

Laboratoriopäällikkö Susanna Eerola, Roal Oy
Toimitusjohtaja Saara Hassinen,
Suomen Bioteollisuus FIB
Toimittaja Päivi Ikonen, *Kemia-Kemi*
Professori Maarit Karppinen, TKK
Päätoimittaja Leena Laitinen, *Kemia-Kemi*
Professori Jan Lundell, Jyväskylän yliopisto
Tutkimuskeskuksen johtaja Ilkka Pollari, Kemira Oyj
Apulaisjohtaja Juha Pyötsiä, Kemianteollisuus ry
DI Leif Ramm-Schmidt, Chemitec Consulting Oy
Professori Markku Räsänen, Helsingin yliopisto
Tiedotuspäällikkö Sakari Sohlberg, VTT

Aikakauslehtien Liiton jäsenlehti

Painos • Upplaga • Printing order 5 400
Forssa 2008
Forssan Kirjapaino
ISO 9002



PÄÄKIRJOITUS

Pula-ajan molekyyligastromiaa

Miten valmistettiin sotatalven ”kevytmielinen jälkiruoka”? Miten saatiin ilman sokeria keitetty raparperikiisseli syötäväksi? Miten onnistui paistaminen ilman rasvaa?

Evakkona reissannut äitini muistaa edelleen vai-vatta ratkaisut näihin pula-ajan pulmiin. Luhangassa opittiin lorauttamaan paistinpannuun tilkka etikkaa,

jolloin ruoka-aineet eivät tarttuneet kiinni. Tyrnävällä evakkotoveri opasti lisäämään lisukemaitoon ripauksen sokeria, jolloin sokeriton kiisselikin maistui suussa makealta.

Tuohon aikaan ei tunnettu termiä molekyyligastromia, mutta siitä loppujen lopuksi oli kyse: raaka-aineiden ominaisuuksien kekseliäis-tä hyödyntämisestä ja luonnontieteiden monipuolisesta soveltamisesta ruoan valmistukseen.

Paahdetuista punajuurista jauhettiin aidon oloista kaakaota. Sikuri juh-listi rukiista ja herneistä paahdetun korvikekahvin. Marjat säilöttiin so-kerin loputtua nobelista **A.I. Virtasen** keksintöä soveltaen happamaan liuokseen, jonka resepti kiersi emännältä toiselle.

Teurasluista ja lipeästä keitettiin saippuaseosta, jonka ylin kerros par-fymoiittiin ja värjättiin kasvosaiippuaksi. Pihkasta, kermasta ja saippuasta syntyi vielä 1950-luvulla tahna, jolla hoidettiin lehmien utarehaavat. Pula-aikana saippuantekoon hyödynnettiin myös perunan- ja munankuoria, kalkkia ja tuhkalipeää.

Kekseliäitä ovat keinot, joita perheidensä ruoka-, lääke- ja hygieni-a-huollosta vastanneet naiset ovat kautta historian kehittäneet ja kaivaneet esiin äitiensä niksipusseista. Ei ihme, että kemia oli alun perin naisten tiede, muistuttaa Finlandia-palkitun *Tiedon tyttäret* -teoksen kirjoittaja **Marjo Nurminen** tämän lehden avausjutussa.

Kotitalouskemia on loistoesimerkki alasta, jolla käytännöllinen ja teo-reettinen tietämys ovat karttuessaan tukeneet toinen toistaan. Naissuku-polvien kaari yli kolmentuhannen vuoden takaisesta Assyriasta nykyajan moderniin suomalaiskeittiöön on huikea mutta johdonmukainen.

Jos kaaren alkupäässä on maailman ensimmäinen tunnettu kemisti **Tapputi-Belat-ekalli**, tännimmäistä päätä edustaa mallikkaasti profes-sori **Anu Hopia**, molekyyligastromian suomalaispioneeri ja keittiöke-mian popularisoija. Hopian taidot olivat arvossaan lokakuussa Saksassa pidetyissä kokkiolympialaisissa, joista Suomen joukkue palasi tuomisi-naan kulta- ja hopeamitalit.

Entä se kevytmielinen jälkiruoka? Nostetaan lumisateen alettua tyhjä kulho rappusille. Annetaan astian täytyä puhtaalla lumella ja ripotellaan päälle marjamehua. Kevyttä ja maistuvaa. Terveysteksi!

Leena Laitinen

P.S. Aloitamme *Kemia*-lehden seuraavassa numerossa lukijoiden toivo-muksesta uuden vakiopalstan, joka esittelee entsaikojen arkikemiaa.

Toivotamme
Kemia-Kemi-lehden
lukijoille, ilmoittajille
ja yhteistyökumppaneille

**Rauhallista Joulua ja
Hyvää Uutta Vuotta 2009!**

