

Vol. 42 Coden: KMKMAA ISSN 0355-1628

Toimitus • Redaktion • Office

Pohjantie 3, FIN-02100 Espoo

puh. 0400 578 901

toimitus@kemia-lehti.fi

www.kemia.lehti.fi

www.facebook.com/kemialehti

Päätoimittaja • Chefredaktör • Editor-in-Chief

DI Leena Laitinen 040 577 8850

leena.laitinen@kemia-lehti.fi

Toimituspäällikkö • Redaktionschef

• Managing Editor

Päivi Ikonen 0400 139 948

paivi.ikonen@kemia-lehti.fi

Taitto • Layout

K-Systems Contacts Oy

Päivi Kaikkonen 040 7333 485

taitto@kemia-lehti.fi

Sihtööri • Sekreterare • Secretary

Irja Hagelberg 0400 578 901

irja.hagelberg@kempulssi.fi

Vakituinen avustaja ja toimistotyöntekijä •

Permanent medarbetare • Contributing Editor

Sanna Alajoki 040 827 9727

sanna.alajoki@kemia-lehti.fi

Ilmoitukset • Annonser • Advertisements

ilmoitukset@kemia-lehti.fi

Myynti • Forsäljning • Sales

Kalevi Sinisalmi 044 539 0908

kalevi.sinisalmi@kemia-lehti.fi

Milla Sinisalmi 040 766 1346

milla.sinisalmi@kemia-lehti.fi

Irene Sillanpää 040 827 9778

irene.sillanpaa@kemia-lehti.fi

Tilaukset • Prenumerationer • Subscriptions

puh. 0400 578 901

tilaukset@kemia-lehti.fi

Tilauhinnat

Kotimaassa 105 euroa (kestotilaus 95 euroa),

muut maat 145 euroa

Kouluille 49 euroa, www.aikakaus.fi

Prenumerationspris i Finland 105 euro,

övriga länder 145 euro

Subscription price (out of Finland) EUR 145

Irtonumero/Lösnummer/Single copy EUR 16

Osoitteenmuutokset

Kemian Seurojen toimisto

puh. 010 425 6302, faksi 010 425 6309

toimisto@kemianseura.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

Viestintäjohtaja Susanna Aaltonen,

Kemianteollisuus ry

Laboratoriopäällikkö Susanna Eerola, Roal Oy

Toimitusjohtaja Saara Hassinen, SalWe Oy

Professori Matti Hotokka, Åbo Akademi

Toimituspäällikkö Päivi Ikonen, Kemia-Kemi

Toiminnanjohtaja Heleena Karrus, Kemian Seurat

Tutkija Helena Laavi, Aalto-yliopisto

Päätoimittaja Leena Laitinen, Kemia-Kemi

Professori Jan Lundell, Jyväskylän yliopisto

Professori Markku Räsänen, Helsingin yliopisto

Aikakauslehtien Liiton jäsenlehti

Keskipainos 5 000, erikoisnumeroilla

300–3000 kpl:n lisäjakelu.

Forssa Print, Forssa 2015

ISO 9002

Hyvää makua elämään



Markku Loulsen

MENNEIDEN vuosikymmenten scifi-tuotannoissa eli sitkeä kuvitelma tulevaisuudesta aikana, jolloin ihmiskunta popsii polttoaineensa tehokkaasti pillereinä, ei enää aterioina.

Ruokapillerit odottavat edelleen tuloaan. Kysyntää ei ole. Avaruuslentäjätkin saavat tätä nykyä nauttia omien makutottumustensa mukaisista lounaista, kosmonautit borssikeitosta ja taikonautit kung po -kanasta.

Hyvä ruoka on paljon muutakin kuin kokoelma ravintoaineita; se on elämyksiä, muistoja ja aistien

juhlaa. Äidin karjalanpiirakat ovat parhaita.

ELINTARVIKKEIDEN terveysvaikutuksia tutkitaan valtavasti, niin paljon että ruoka nautintona on jäänyt toisarvoiseen asemaan.

Terveysnäkökulman ylikorostaminen ei kuitenkaan välttämättä johda toivottuihin tuloksiin. Valistuksen mallimaassa Yhdysvalloissa ylipaino on paljon yleisempää kuin kulinaarismisn kehdoossa Ranskassa, jossa ateriointi on olennainen osa kulttuuria, ei terveysuoritus.

Onnistuisiko paremmin, jos ruuasta nautittaisiin enemmän ja nalkutettaisiin vähemmän?

Tieto voi lisätä syyllisyyttä, mutta se ei yksinään johda tapojen muutokseen. Onnistuisiko paremmin, jos ruuasta nautittaisiin enemmän ja nalkutettaisiin vähemmän?

MAUKKAIMMILLAAN hyvä ateria on silloin, kun sen saa syödä hyvässä seurassa. Kuten ystäväni lapsi sen kiteytti: "Parasta ravintolassa on se vaihe, kun ollaan jo tilattu ruoka ja odotellaan ja kerrotaan vitsejä."

Ruuan valmistus porukalla on sekin arjen juhlaa, kuten Marleena Vilmingon ja Anna Jaskarin reportaasi Päijät-Hämeen kemistikerholaisten kokkausillasta osoittaa. Kotitalous oli koulussa lempiaineitani, mutta aikuisten köksäntunneilla taitaa olla vielä haus Kempaa.

Suomalaisen keittiökemian pioneeri, professori Anu Hopia vetää keittiömestari Tatu Lehtovaaran kanssa molekyyli-gastronomian avoimia klubi-iltoja, joissa pääosassa on maistuva ruoka.

Jälkipelit käydään Hopian blogissa www.molekyyli-gastronomia.fi. Miten on mahdollista, että jääkaappikylmänä paistettu liha oli mehevämpää kuin hyvissä ajojin huoneenlämpöön otettu?

Leena Laitinen

P.S. Elintarvikkeita tutkitaan myös väärennösten paljastamiseksi. Uudet dna-menetelmät osoittavat, onko tuotteessa sitä mitä seloste lupaa. Tästä ja paljosta muusta kerrotaan Kemian Päivillä, jotka järjestetään osana ChemBio Finland 2015 -tapahtumaa 18.–19. maaliskuuta. Poimi parhaat palat lehden messuoppaasta ja ilmoittaudu mukaan osoitteessa www.chembiofinland.fi.