

Ensimmäiset suomalaiset ruokatoukat markkinoille

Keittiömestari, elintarviketieteiden maisteri Aija Viitaniemi hurautti hyönteisravintoon ja tuo nyt ensimmäisenä markkinoille suomalaiset jauhopukintoukat.

Innokkaat kokeellisen ruoanvalmistuksen harrastajat ja ammattilaiset ovat tähän mennessä joutuneet tilaamaan syötävät sirkat ja toukat Suomen ulkopuolelta kotimaisen tarjonnan puutteesta. Syyskuun alusta alkaen tarjolla on suomalainen vaihtoehto: Chefbugin Herkkuhyönteiset.

Chefbug-tuotteiden tuotantoprosessi on äärimmäisen korkealuokkainen: allergeenit rehussa ja jäljitettävyyden dokumentoidaan tarkasti ja jokainen erä kulkee mikrobiologisen testauksen kautta. Herkkuhyönteiset on paitsi ekologinen myös lihatuotantoa eettisempi vaihtoehto, sillä hyönteiset vaivutetaan horrokseen pakkasessa valvotussa prosessissa eivätkä ne joudu tuntemaan kipua.

Elintarvikevalvontatarkastuksessa Chefbugin Herkkuhyönteiset sai kaikista kohdista parhaat mahdolliset pisteet ja siitä todistuksena Oivan ”oivallinen” hymynaaman.

Ötökkäkammoisesta tuli ”ötökkäkokki”

Kokki, keittiömestari ja ravintola-alan ammatillinen opettaja Aija Viitaniemi sai yritysideoita vuonna 2015 tutkiessaan opiskelijoiden kanssa, mitä ihmiset syövät tulevaisuudessa.

”Hyönteisistä tulee vielä tärkeä lihan korvaava ekologinen proteiinin lähde”, Aija Viitaniemi uskoo.

Hyönteisruoka on ravintoarvoiltaan erinomainen lisä ruokavalioon. Esimerkiksi sirkoissa on runsaasti proteiinia ja hyviä, pehmeitä rasvahappoja, magnesiumia, rautaa, kalsiumia ja B12-vitamiinia.

Mutta ei Aija Viitaniemi innostunut hyönteisistä niiden terveellisyyden, vaan maun vuoksi: ”Niissä on ihan oma umaminen makunsa. Esimerkiksi paahdetut jauhopukintoukat ovat todella herkullisia, ihanan kullanuskeita ja rapeita. Ne tuovat ihan erityisen aromin suolaiseen ja makeaan ruokaan.”

Ötökkäkokki Viitaniemi ymmärtää hyvin ennakkoluulot hyönteisruokaa kohtaan, sillä hän itse pelkäsi hyönteisiä ennen ötökkäkokin uraansa. Mutta kun ammatin puolesta alkoi tulla



tilaisuuksia, joissa pääsi maistelemaan hyönteisiä, maku vei mennessään.

”Kun uskaltaa kokeilla ja ylittää ennakkoluulonsa, hyönteisruoasta tulee pian aivan normaali herkku. Minulle ne ovat jo sama asia kuin jos laittaisi karkin tai keksin suuhun.”

Aija Viitaniemi uskoo, että Suomesta löytyy terveys- ja ympäristötietoisia edelläkävijöitä, jotka kokeilevat mielellään uusia asioita. Ja kun kysyntä kasvaa ja ala pikkuhiljaa lisääntyy, hyönteisravinnosta tulee ihan normaali elintarvike.

Aloittaminen on tehty ennakkoluuloisillekin mahdollisimman helpoksi: valikoimassa on pieniä maistelupusseja ja reseptejä, joilla herkkuyönteisistä saa kaiken ilon irti.

”Oma suosikkini on herkullisen rapea barbeque-toukka”, Aija sanoo.

Lisätietoja ja haastattelupyynnöt

Aija Viitaniemi
Ötökkäkokki, ETM

www.herkkuyonteiset.fi
aija@herkkuyonteiset.fi
+35840 7254586