

HEIKIN LÄHIRUOKAA, KOLMAS JA VIIMEINEN TUOTANTOKAUSI ALKAA NYT!

Keväällä 2011 alkanut Heikin lähiruokaa jatkuu jälleen. Heikin lähiruokaa -tv-sarjan kolmannen ja samalla viimeisen tuotantokauden jaksot alkavat LIV-kanavalla perjantaina 8.11.2013. Kymmenen uutta jaksoa esitetään loppuvuoden ja alkuvuoden aikana.

Tuttuun tapaan Heikki Ahopelto kulkee tuottajien, jalostajien ja lähiruuan ystävien luona sekä valmistaa ruokaa vieraansa kanssa.

Kolmannen tuotantokauden monipuoliseen tarjontaan sisältyy paljon uutta nähtävää. Käymme kouluissa tutustumassa lähiruuan ympärillä olevaa koulutustarjontaan. Ajankohtaisena aiheena puhututtaa myös logistiikka, seuraamme kylmäkuljetusta ja ymmärrämme sen merkityksen entistä paremmin.

Draamaltakaan ei välttyä kun kukko menettää henkensä. Viimeisen tuotantokauden myötä panostamme myös tulevaisuuteen: Heikki saa nuoren kokin kaverikseen, joten ei hätää, ruuanlaitto on tulevaisuudessakin hyvissä käsissä....

TUTUSTU PERUNAAN(!) JA CHILISOKERIIN

Ruuanlaitto on helppoa ja raaka-aineista löytyy kotimaista kalaa, nautaa, possua, juureksia ja yrttejä. Kokeilunarvoinen on ainakin uusi tuote chilisokeri, jonka resepti paljastetaan kuudennessa jaksossa!

"Ruuanlaiton ei pidä olla liian vaikeata. Haluan ihmisten saavan ruuasta nautintoa sen kaikissa muodoissaan, ja sen kaikissa vaiheissa," toivoo Heikki Ahopelto.

Saat reseptejä helppoihin ja maukkaisiin ruokiin. Ohjeet löytyvät www.tv-kasvo.fi -sivuilta aina uuden jakson ilmestyttyä.

Heikin lähiruokaa	kolmas tuotantokausi
Tv-kanava	LIV-kanava
Ajankohta	8.11.2013 alkaen kerran viikossa, yhteensä 10 jaksoa
Ensiesitys	perjantaisin klo 18.00
Uusinnat	la klo 12.00 ja to klo 10.30
Idea ja toteutus	TV-Kasvo Oy

Ohjelma on katsottavissa myös netissä.



Purjoa nostetaan Kokemäen koulutilalla. Pellolla Heikki Ahopellon kanssa puutarhatuotanto-opiskelijat Janne Kauranen ja Rasmus Salo, lehtori Ilkka Boberg sekä TV-Kasvo Oy:n tiimistä kuvaaja Matti Pekkanen ja äänimies Lassi Rantanen.

HEIKIN LÄHIRUOKAA



Heikki Ahopelto on armas-tuoteperheen yrittäjä. Hän haluaa ihmisten syövän hieman paremmin. Kun ihminen panostaa ruokaan, se ei ole muualta pois. Paremmiin syöminen on usein myös edullisempää. Hieman paremmin sekä itsensä että maapallon kannalta. Myös arjessa.

"OLIKS TÄÄ NYTÄSSÄ?" ONKO LÄHIRUUALLA TULEVAISUUTTA?

Olen kulkenut pitkän ja opettavaisenkin tien lähiruuan parissa. Kokemuksia lähiruuan kysynnästä, tarjonnasta, jalostamisesta ja myynnistä on kertynyt paljon.

Heikin lähiruokaa -tv-sarjan kolmen tuotantokauden aikana on käsitykseni lähiruuan tuottamisesta muuttunut realistisempaan, mutta samalla arvostavampaan suuntaan. Lähiruoka on ollut ja on minulle elämäntapa, mutta nyt myös suuri haaste. Lähiruuan kannattavuus on ratkottava niin yleisellä tasolla kuin omassa toiminnassakin.

Lähiruokaa fanitetaan, muttei osteta. Hinta kerrotaan esteeksi. Tämä on hassua, kun katsoo esimerkiksi ns. tavallisten kahviloiden puoliteollisten tuotteiden hintoja. Ne ovat

korkeammat verrattuna vastaavaan käsin-
tehtyyn lähiruokaan.

Lähiruuan pitäisi olla halvempaa, jotta se mielletäisiin samanhintaiseksi kuin muualla tuotettu ruoka. Lähiruuan pitää pystyä erottautumaan paremmalla maulla, ja innovatiivisemmilla ja valmiimmilla ratkaisuilla ja jalostusasteen nostamisella.

Iso osa suomalaisista ruuan tuottajista tuottaa ruokaa vain teollisuudelle, eikä pidä sitä pahana. He eivät halua muuttaa pienempään tuotantomalliin ja tämä pitää hyväksyä. Toivoisin kuitenkin, että edes pieni osa näistä tuotteista myytäisiin suoraan kuluttajille paikallisena lähiruokana.

*Nautitaan lähiruuaasta -yhdessä,
Heikki Ahopelto*

Lisätietoja ja haastattelupyynnöt:
TV-KASVO OY, tuottaja Margit Kortteisto
margit.kortteisto@tv-kasvo.fi tai 045 114 7010
Kuvapyynnöt: trent@trent.net