

# Tänään



Teff-heinäpellot avautuvat pian ajettaessa pois pääkaupungista.

– Työpajojen yhteydessä jaamme ravitsemustietoutta, jota kurssin käyneet voivat jakaa eteenpäin. Vaikka Etiopiassa köyhillä perheillä ei ole mahdollisuuksia yhtä monipuoliseen lautasmaaliin kuin meillä Suomessa, kaikkien on hyvä tietää, mitä elimistö tarvitsee.

Nenosen mukaan vieraassa kulttuurissa on kunnioitettava heidän perinteitään, mutta toisaalta sielläkin olisi tiedostettava yhteiskunnan muutokset.

– Jos ruoka valmistettaisiin hie-man nykyistä nopeammin, aikaa jäisi monenlaiseen muuhun, vaikkapa opiskeluun. Töissä käyvien naisten on jo pitänyt muuttaa hidasta haudutuskulttuuria.

**Tänäsyksynä** pidetyllä marttamatkalla Etiopiassa Ringa Nenonen osallistui myös paikallisen kotitalouskoulun ruokakurssille, jossa selvisi, että ruuanlaittoon varataan aina runsaasti aikaa.

Kanaa pilkottiin ja pestiin huolellisesti, samoin kaikki kasvikset pilkottiin veitsellä todella pieniksi ja haudutettiin pitkään avotulen päällä olevilla liesillä tai matalilla pienillä hiilikeittimillä.

– Suomessa ei perheissä ruokaa voitaisi valmistaa enää 6–9 tuntia päivittäin, kuten Etiopiassa tehdään. Mielenkiintoista sinällään on nähdä, miten tieto ruuanlaitosta kulkee ja miten perinteet elävät ja vastaavasti jotkut asiat myös muuttuvat, Ringa Nenonen puntaroi.

**Pohjois-Karjalan** yhtälaila kuin muunkin Suomen marttojen pitämistä ruokakursseista kansainväliset kurssit keräävät eniten osallistujia.

– Vetovoima ei niinkään ole kehitysyhteistyössä vaan ruuassa, mutta hyvä niin. Joskus ruoka herättää myös laajemman kiinnostuksen kyseistä maata tai maanosaa kohtaan.

Marttojen tekemä kehitysyhteistyö yllättää vielä paitsi jäsenistöä myös järjestön ulkopuolisia. Marttoja ei perinteisesti mielletä kehitysyhteistyötä tekeväksi organisaatioksi, vaikka tosiasiasa ulkomailla on kotitalousneuvontaa tehty lähes 40 vuotta.

Ihan ensimmäiseksi marjamarssien tuotto käytettiin maaseudun köyhien äitien ja lasten auttamiseksi Keniassa sekä Unicefin Malawin projektiin.

**Kehitysyhteistyöasioista** vastaa Marttaliitossa kehittämispäällikkö **Terhi Lindqvist**, jonka mukaan kansainvälinen toiminta on luonteva osa marttailua.

**Kohtuullisuus ja vastuullisuus ovat tärkeitä arvojamme.**

Terhi Lindqvist

– Kohtuullisuus ja vastuullisuus ovat tärkeitä arvojamme. Erityisesti naisten asemaa parantamalla parannamme koko perheen ja seuraavien sukupolvien asemaa.

Marttojen oma vuosittainen 10 000–20 000 euron rahoitus moninkertaistuu ulkoministeriön ja yhteistyöjärjestöjen rahoituksen vaikutuksesta.

Kumppanuuksia kehitysmaissa hankitaan naisjärjestöjen ja kotitalousalan järjestöjen kanssa. Myös suomalaisten yhteistyöjärjestöjen kirjo on viime vuosina laajentunut Kynnys-yhdistyksestä Väestöliittoon ja Mannerheimin Lastensuojeluliittoon.

Väestöliiton ja MLL:n kanssa Marttaliitto toimii Malawin maaseudulla tyttöjen elinolojen parantamiseksi. Maahan ideoidaan kotitalousresurssikeskusta, joka levittäisi tietoa esimerkiksi kasvitarhojen viljelystä kotipihoilla.



Injera-leipä paistumassa kuohkean reikäiseksi. Usein kypymisaikana liesi peitetään kannella muutamaksi minuutiksi.

## Marttaliitto

### Kehityshankkeiden keskiössä

- Tyttöjen ja naisten oikeudet, osallisuus ja toimeentulo.
- Kotitalous kehityksen välineenä.
- Kestävä kehitys sekä ilmastomuutoksen ehkäiseminen ja siihen sopeutuminen.
- Kumppanuudet naisjärjestöjen ja kotitalousalan järjestöjen kanssa kehitysmaissa.
- Tällä hetkellä käynnissä ovat hankkeet Malawissa, Etiopiassa ja Kamerunissa.
- Vuosittainen rahoitus 10 000–20 000 euroa.
- Äiti ja lapsi Keniassa -kehitysyhteistyöohjelma alkoi vuonna 1980, päätös tehtiin edellisenä vuonna.



Etiopialainen ateria rakentuu lähes poikkeuksetta injera-leivän päälle. Injerat paistetaan niitä varten rakennetuilla liesillä. Vaihtoehtoina ovat tummasta tai vaaleasta teff-heinän siemenestä jauhetut jauhot.



Ringa Nenonen (vas.) ja Olga Aula suunnittelivat yksinkertaiset reseptit, joten ruuan valmistus onnistui kaikilta. Kokki-kurssilla ateria syntyi nopealla aikataululla.