

Maailman- kauppalehti

Reilun kaupan
erikoislehti jo
vuodesta 1984.

NUMERO
3/2011

KAAKAO - NAUTINNON JA KÄRSIMYKSEN HEDELMÄ

TAIVAALLISTA SUKLAATA
JUMALTEN RUOKAA JA JUOMAA

PÄÄKIRJOITUS

Suklaan valoisa ja pimeä puoli

Suklaa kuuluu jouluun. Arvostetulla ja himoitullakin herkulla on taustansa ja tarinansa, hyvät ja pahat. Suklaan raaka-aine ja alkuperä, kaakao-puu, on merkillinen kasvi – sen kasviopillinen tausta ja pitkä historia esitellään sivuilla 4–5.

Suklaan pimeään puoleen kuuluu lapsi- ja orjatyön yleisyys etenkin kaakaon suurimmalla tuotantoalueella Länsi-Afrikassa. Meille makeisten kuluttajille suklaa on myös mukava asia ja terveelliseksi tunnustettu. Ruokapalstalla sivuilla 10–11 annetaan resepti omien suklaamakeisten valmistukseen sekä kerrotaan, mitä ruokakirjojen klassikko Jean Anthelme Brillat-Savarinin Maun Fysiologia vuodelta 1825 neuvoa kaakaon nautinto- ja

terveyskäytöstä.

Eettisen kaupan mahdollisuuksista parantaa kaakaon pienviljelijöiden ja kaakaotilojen työntekijöiden asemaa on hyvänä esimerkkinä Kuapa Kokoon osuuskunta, missä Reilun kaupan edistämisyhdistyksen viestintä- ja markkinointipäällikkö Suvi Reijonen vieraili alkusyksystä. Kuvia ja kertomusta Ghanasta esitellään sivuilla 6 ja 7.

Reilun kaupan merkkituotteita on arvosteltu siitä, että järjestelmä on pysynyt raaka-ainekauppana, missä kehitysmaat on jätetty alkutuottajan asemaan, ja suurimmat, jalostuksen ja kaupan tuomat rahat jäävät lopulta kuitenkin muualle. Kuapa Kokoon ratkaisu oli perustaa yhdessä yhteistyökumppaneidensa kanssa suklaatehdas Eurooppaan ja valmistaa

siellä pakkauksia myöten korkealaatuisia tuotteita. Kuapa Kokoo omistaa Divine Chocolate tehtaan osakkeista 45 prosenttia. Divine-suklaan menestystarina kerrotaan sivulla 8–9.

Katuhaastattelussa sivulla 18 Ville Pajunen ja Aleksi Virtanen epäilevät Reilua kauppaa: ”Kuka loppujen lopuksi pystyy valvomaan, että tuotteet, joita väitetään reiluiksi, ovat sitä?” Minäkin epäilen, jos takeena on vain yrityksen oma ilmoitus. Reilu kauppa on kasvanut isoksi. Rahaa liikkuu merkittävästi ja kuluttajat vaativat enenevässä määrin ostospaikkojaan huomioimaan myös tuotteiden valmistajien ja viljelijöiden edut, ovat he sitten missä päin maailmaa tahansa. Reilusta kaupasta on tullut tunnettu iskulause ja reilun kaupan

tuotteista tiettyyn asiakasryhmään kohdistunut sisäänvetotuote, jota ei tarvitse edes alihinnotella. Uskottavia, riippumattomia, kolmannen osapuolen valvomia takuujärjestelmiä eettiselle kaupalle löytyy useita. Mutta markkinoille on myös tullut monenlaista villiä reiluusväittämää, joiden taustoista kuluttajalla ei ole mitään takeita. Yritykset vain ilmoittautuvat itse reilun kaupan sääntöihin sitoutuneeksi ”valmistettu reilun kaupan periaatteiden mukaisesti” tyyliin väittämin. Reiluja lahjoja, eettisiä joululahjalistoja ja krääsän korvaajia esitellään ja pohditaan sivuilla 12–18.

Rauhallista Joulua ja Hyvää Uutta Vuotta!

Antti Markkanen

PS.

ANNA PALAUTETTA!

Mikä miellytti, mikä ärsytti, mikä puhutti tai mikä herätti lisää kysymyksiä tässä lehdessä?

Arvomme kaikkien 8.1.2012 mennessä lehteä kommentoineiden kesken lahjakortin Järjestökauppa Onnen Okariinaan, Mikkeliin (reilun kaupan tuotteet) tai Maailmankauppojen verkkokauppoihin.

Lähetä vastauksesi osoitteeseen lehti@maailmankaupat.fi tai toimita se Onnen Okariinaan (Savilahdenkatu 12, Mikkeli).

Lehti pidättää oikeuden julkaista saamiaan kysymyksiä, kommentteja ja palautteita seuraavassa lehdessä sekä verkkosivuillaan. Voit jättää mielipiteesi nimimerkillä, jolloin viralliset yhteystiedot jäävät vain toimituksen tietoon. Yhteystietoja ei käytetä suoramarkkinointiin.

Edellisen numeron palautekilpailun voitti Essi Soimakallio Jaalasta. Onnea voittajalle!

SISÄLLYS

- 3 VISIITTI:** Elämä on kuin suklaarasia
- 4 REILUN KAUPAN KASVIOPPI:** Kaakao – nautinnon ja kärsimyksen hedelmä
- 5** Suklaan historia pähkinänkuoressa
- 6** Ghanan Kuapa Kokoo -osuuskunnassa naiset ottavat paikkansa kaakaonviljelijäyhteisöissä.
- 8** Taivaallista suklaata
- 9** Salaiset viestit suklaakääreessä
- 10 RUOKAA REILUSTI:** Jumalten ruokaa ja juomaa
- 12** Lahjoja on mulla, saanko sisään tulla?
- 16** Reilu ja eettinen lahja – mistä sen tunnistaa?
- 17** Krääsän korvaajat eli miten markkinointimateriaalikin voi olla reilua
- 18 GALLUP:** Reiluus ja eettisyys paremmin esiin
- 19 MAAILMANKAUPPALEHTI 20 VUOTTA SITTEEN**
- 20** Reilun kaupan toimijat



Kuva Emilia Pippola



Kuva Suvi Reijonen

Kaakaonviljely työllistää suoraan pari miljoonaa viljelijää Ghanassa. Reilun kaupan kaakaontuottajista kerrotaan sivuilla

6–9

Lahjalla voi saajansa lisäksi ilahduttaa myös Aasian, Afrikan ja Latinalaisen Amerikan käsityöläisiä ja heidän perheitään. Reilut lahjavinkit sivuilla

12–15



Kuva Emilia Pippola

**Maailman-
kauppalehti**

NUMERO 3/2011

*Reilun kaupan
erikoislehti jo
vuodesta 1984.*

Maailmankauppalehti on reilun kaupan erikoislehti, joka on ilmestynyt vuodesta 1984. Lehden tarkoituksena on lisätä suomalaisten kansalaisten ja kuluttajien tietoisuutta kehitysmaiden ajasta, hankkimisensa tuotteiden tuotantoketjusta ja -olosuhteista sekä mahdollisuuksista vaikuttaa niihin erityisesti reilun kaupan järjestelmän avulla.

Lehti ilmestyy neljä kertaa vuodessa. Kaikki kirjoitukset edustavat kirjoittajien omia näkemyksiä, eivätkä välttämättä vastaa Maailmankauppojen liiton virallista kantaa. Julkaisun tuottamiseen on saatu ulkoasiainministeriön kansalaisjärjestöjen kehitysmaatiedotukseen suunnattua viestintätukea.

Maailmankauppalehden vuosikerran tilausmaksu on 10 euroa. Tilaus tehdään maksamalla se tilille 800016–70928507 ja kirjoittamalla viestikenttään tilaajan nimi ja osoite. Osoitteenmuutokset voi tehdä joko suoraan liiton toimistoon tai internetissä: www.maailmankaupat.fi/ maailmankauppalehti.

JULKAISIJA

Maailmankauppojen liitto ry
Världsbutikernas förbund rf
c/o Saloranta,
Uimolantie 1–5 C 16, 40950 Muurame
p. 045 670 5645
liitto@maailmankaupat.fi
www.maailmankaupat.fi

TOIMITUSKUNTA**Päätoimittaja**

Antti Markkanen
anttimark@gmail.com
p. 041 454 8912

Toimitusneuvosto

Riitta Lehtonen
Laura Hokkanen
Kati Hjern
Emilia Pippola
Anna Räihä
Antti Markkanen

Taittaja

Heikki Sallinen
Logopolis graphic design
heikki.sallinen@logopolis.fi
p. 050 570 0907

Paino I-print, Seinäjoki

Painos 30 000 kpl
ISSN 1455–6987

Kannen kuva Divine-suklaata joulupöydässä.
Kuva Emilia Pippola.

Jakelu Tilaaajakäkelun lisäksi tätä numeroa jaetaan kaikissa maailmankaupoissa ja tapahtumajakeluna eri puolilla maata sekä Mikkelin seudun täyspeittojakeluna.

Lue lehteä netissä → www.maailmankaupat.fi/lehti

VISIITTI

Elämä on kuin suklaarasia

Joulu on suklaan odotus. Kaikki alkaa siitä, kun kauppias ottaa varaslähdön jouluun lokakuun puolella. Ne massiiviset suklaakonvehtikeot kassojen houkuttimina herättävät epäuskon, miten ikinä suklaahyllykilometrit voivat siirtyä suomalaisiin koteihin. Sitten alkaa 24 aamun mittainen herkuttelu pienten, erimuotoisten suklaapalojen kera. Se tuntuu antavan meille jonkinlaisen lohdun ja turvallisuuden tunteen: joulu on tulossa, lisää suklaata on tulossa. Ja viimeisellä viikolla ennen joulua lähes kaikki suklaat ovat loppu kassojen reunuksilta ja siirtyneet lahjapereiden sisään.

Jouluisen suklaakonvehtirasian edessä ihminen on kuin suuren valinnan edessä; ottaako suklaa, joka on hyväksi havaittu vai uskaltautuako valitsemaan perinteistä poikkeava maku. Elokuvasankari Forrest Gump sen tiesi: elämä on kuin suklaarasia; koskaan et tiedä mitä saat. Tätä paljon hoettua viisautta miettiessä tulee ristiriitainen olo. Minä täällä pohdiskelen, minkä konvehtirasian houkutuksista ottaisin – ja raaka-aineen valmistaja puolestaan pohtii elämäänsä kokonaisuudessaan sen suklaan kautta: millaisen elämän saisin, jos oikein kovasti viljelin kaakaota ja kaikki menisi hyvin?

Amanfen kylässä, Brong Ahafon alueella, Ghanassa, asuu noin kolmisen sataa

Kuvitusta reilun kaupan suklaakalenterista, jonka kaakaon ovat viljelleet Kuapa Kokoon osuuskunnan jäsenet.

kuva Laura Hokkanen

asukasta, joista 45 kuuluu Kuapa Kokoon kaakaon-tuottajaosuuskuntaan. He voivat hyvinkin olla juuri minun jouluni valmistajia – sen sydämen mallisen suklaanapin tuottajia reilun kaupan joulukalenterissani. Tämän kylän viljelmiltä kaakaopapuja saadaan 650 sakkia, joista kukin painaa 62,4 kiloa. Tuo raaka-aine päättyy reilun kaupan suklaapatukoiden, levyjen ja konvehtien raaka-aineeksi. Forrest Gumpin ajatusta jatkaen nuo suklaarasiat ovat tuoneet viljelijöiden elämälle suuntaa: toimeentuloa, koulutusta, arvostusta.

Myös kaakaonviljelijöiden joulun valmisteluissa näkyy välillisesti suklaa. Valmistautuminen jouluun alkaa jo lokakuussa uuden kaakaosesongin alkaessa. Silloin jännitetään, kuinka paljon viljelijät saavat kaakaon myyntituloja. Sen jälkeen



päästään arvioimaan

kuinka paljon tilan

investointien ja lasten koulutuksen jälkeen jää rahaa jouluhankintoihin. Juhlava joulu syntyy mm. sardiineista, kananmunista, kananpojista, kekseistä, öljystä, riisistä, jamssista ja uusista vaatteista. Jouluna on lupa hengähtää ja olla ajattelematta meidän juhlamme raaka-ainetta, kaakaota.

Joulun tunnelma laskeutuu kylään aattona, kun joulupuu on koristeltu. Puun ympärille nousee palmunlehtimaja, joka verhotaan kukkasin ja ilmapalloin. Joulupäivän aamuna keräännytään muistelemaan poisnukkuneita sukulaisia, kyläläisiä ja ystäviä. Heidän kunniaakseen juodaan maljoja ja kokoonnutaan kirkkoon koko perheen voimin. Kotona koittaa myöhem-

min lasten joulu makeisten, pikkuleipien ja ilmapallojen kera.

Toisena joulupäivänä panostetaan jouluruokailuun. Tyypillinen jouluruoka Amanfen kylässä on riisi ja fufu*, jotka tarjoillaan vuohen- tai kananlihan kanssa. Joka vuosi joulu ei saavu yhtä juhlavana. Jos sato on jäänyt huonoksi, töihin palataan jo 27. päivänä, joka muuten olisi vielä osa perinteistä joulun juhlintaa ja vapaata.

Amanfen kylän perinteeseen kuuluvat myös uudenvuoden päivänä tehtävät lupaukset. Usein ne liittyvät päätöksiin parantaa tilojen toimivuutta ja lasten koulutusta. Lupauksista halutaan pitää kiinni. Amanfen kyläyhteisö on rakentanut oman koulun ja terveysaseman, jolta tosin vielä puuttuu henkilökunta. Tulevana vuonna on tarkoitus rakentaa opettajien asunnot. Myös puhtaan juomaveden turvaaminen on tulevaisuuden tavoitteissa.

Suklaassa on viljelijän tulevaisuuden odotukset. Suklaassa on meidän joulumme.

Laura Hokkanen

Kirjoittaja toimii puheenjohtajana uudessa Mikkelin perustetussa Maailmankauppa-yhdistyksessä.

Lähteenä käytetty Divine Chocolaten blogia, jota voi seurata osoitteessa <http://divinedelights.wordpress.com>.

Lisää Kuapa Kokoon kaakaonviljelijöistä tämän lehden sivuilta 6–9.

* Fufu on juureksista keittämällä ja soseuttamalla valmistuva paksu tahna, johon käytetään esimerkiksi maniokkia tai jamssia.

Maailmankauppojen verkkokaupat

Yli 20 reilun kaupan käsityöläisryhmää. Sisustus, vaatteet, soittimet, laukut, suitsukkeet ja paljon muuta.

→ www.maailmankaupat.fi/kirahvi
→ www.juuttiputiikki.fi

Maailmankaupat — reilua kauppaa ihmisiä ja ympäristöä kunnioittaen

kuva Max Havelaar Ranska



Kaakaon perheviljelijöiden Conacado-osuuskunta Dominikaanisessa tasavallassa on ollut Reilun kaupan järjestelmässä mukana vuodesta 1995.

REILUN KAUPAN KASVIOPPI

Kaakao — nautinnon ja kärsimyksen hedelmä

Väli-Amerikan alkuperäiskansat viljelivät ja käyttivät kaakaota jo tuhansia vuosia sitten. Eurooppaan kaakao kulkeutui espanjalaisten valloittajien mukana 1500-luvulla. Siirtomaajan seurauksena kaakaota viljellään nykyään trooppisilla alueilla ympäri maailmaa.

Kaakaokasvien heimoon (Sterculiaceae) kuuluva kaakao (*Theobroma cacao*) on pieni, ikivihreä puu. Luonnon-

varaisena se kasvaa nykyään vain Andien alarinteilla Amazon- ja Orinoco-jokien laaksoissa. Kaakaopuun alkuperästä ei ole täyttä varmuutta, mutta todennäköisesti se on peräisin Amazonin alueelta, josta se levisi alkuperäiskansojen

mukana ympäri Etelä- ja Väli-Amerikkaa.

Viljelyyn kaakao on saatettu hyvinkin ottaa yhtä aikaa sekä Meksikossa että Amazonin alueella. Tähän viittaavat muun muassa keskenään erilaiset kaakaopuun alalajit: väliamerikkalainen criollo (*Theobroma cacao* ssp. *cacao*) sekä Amazonin alueella esiintyvä forastero (*Theobroma cacao* ssp. *sphaerocarpum*). Criollo-tyypin kaakao on forasteroa aromatisempaa ja laadukkaampaa. Criollo ei kuitenkaan ole yhtä elinvoimainen ja taudinkestävä

kuin forastero, minkä vuoksi nykyään viljellään lähinnä forastero-tyypin puita sekä jonkin verran criollon ja forasteron risteymää, trinitariota.

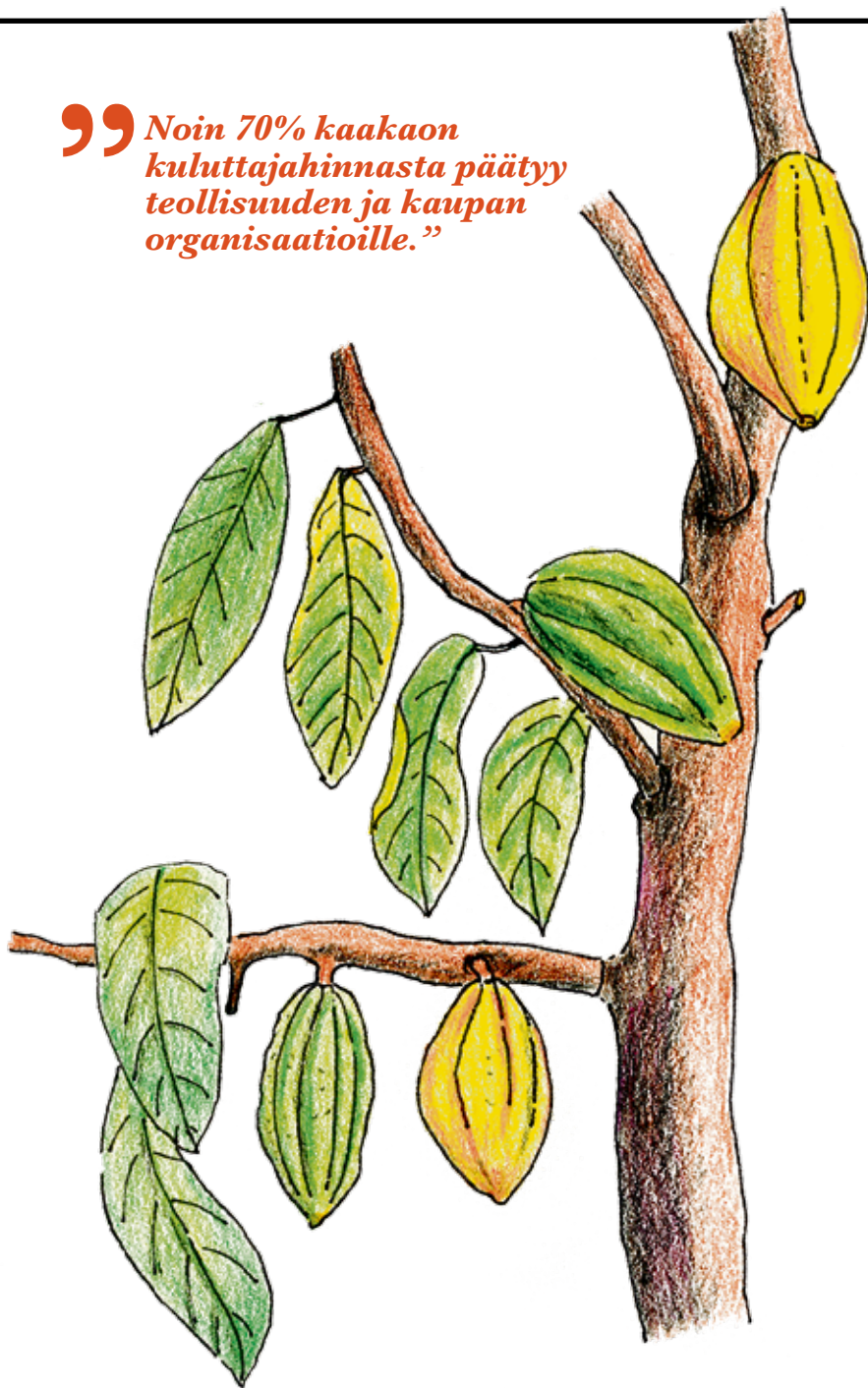
Trooppisten seutujen puu

Kaakaopuu menestyy vain kosteassa ilmastossa ja ravinteikkailla maaperillä. Parhaiten se kasvaa suurempien puiden varjossa. Kaakaopuun lehdet ovat jopa kymmenien senttien pituisia ja vähintään viisi senttiä leveitä. Satoa kaakaopuu alkaa tuottaa

4–5 vuoden iässä. Kukat syntyvät suoraan kaakaopuun rungolle tai vanhempiin oksiin. Kärpästen pölyttämistä kukista kehittyy munanmuotoisia, parikymmensenttisiä kotahedelmiä, jotka kypsyessään muuttuvat kellan- tai punasävyisiksi. Yhdessä hedelmässä on valkean hedelmälihan sisällä 20–60 kaakao-siementä eli kaakaopapua.

Parhailla kasvupaikoilla kaakaosatoa voidaan korjata ympäri vuoden, mutta pääsääntöisesti satoa saadaan kahdesti vuodessa: loka-tammikuussa sekä touko-heinäkuussa. Hedelmät poimitaan

”Noin 70% kaakaon kuluttajahinnasta päättyy teollisuuden ja kaupan organisaatioille.”



käsin pitkien viidakkoveisten avulla. Koneita ei käytetä, koska saman puun hedelmät kypsyvät eri tahtiin eikä satoa korjattaessa haluta vahingoittaa kukkia ja raakoja hedelmiä.

Sadonkorjuun jälkeen kaakaopapujen annetaan käydä noin viikko. Käymisen aikana ne muuttuvat suklaanruskeiksi ja niistä vapautuu aineita, jotka paahdettaessa antavat kaakolle sen voimakkaan suklaisen aromin. Kaakaopapujen rasvapitoisuus on korkea: kussakin pavussa on 40–50% kaakaovoita. Pirstävistä ainesosista merkittäv in on teobromiini, jota pavuissa on noin 1,2%.

Chilimaissipuurosta suklaiseksi juomaksi

Väli-Amerikan alkuperäiskansat viljelivät ja käyttivät kaakaota arkeologisten löydösten perusteella jo lähes 2000 vuotta ennen ajanlaskun alkua. Sekä mayoille että atsteekille kaakao oli lahja jumalilta. Sitä käytettiin ilmeisesti niin seremonioissa, lääkkeenä kuin herkuttelussakin.

Espanjalaiset valloittajat

tutustuivat kaakaoon ensi kertaa Meksikossa, jossa sen perinteinen käyttötapana – paahdettujen ja rikottujen siementen sekoittaminen jauhettuun maissiin ja chiliin – herätti suurta ihmetystä. Eurooppalaista makua miellyttävä juoma saatiin aikaan, kun chili korvattiin sokerilla ja vaniljalla. Kaakaopapuja alettiin 1500-luvulla viedä Espanjaan, josta kaakaon suosio levisi nopeasti muualle Eurooppaan.

Kaakaon pimeä puoli

Nykyisin kaakaota viljellään etenkin Länsi-Afrikassa ja enenevässä määrin myös Kaakkois-Aasiassa sekä alkuperäalueilla Etelä-Amerikassa. Ylivoimaisesti suurin kaakaon tuottaja on Norsunluurannikko, jossa viljellään liki puolet maailman kaakaosta. Seuraavaksi suurimpia tuottajamaita ovat Ghana, Indonesia, Brasilia, Nigeria ja Kamerun.

Tuottajamaiden asema kaakaon tuotantoketjussa on huono. Monikansalliset yhtiöt hallitsevat markkinoita, ja kaakao jalostetaan pääsääntöisesti länsimaissa. Noin 70 % kaakaon kuluttajahinnasta

päätyykin teollisuuden ja kaupan organisaatioille, eivätkä kaakaon viljelijät saa usein viittä prosenttia enempää.

Valtaosa maailman kaakaosta tuotetaan pienillä perhevilmillä. Alhaisten tuottajahintojen vuoksi viljelijät saavat hädin tuskin tuotantokustannukset katettua. Koska elanto on tiukassa, lapsi- ja orjatyövoiman käyttö on surullisen yleistä varsinkin Länsi-Afrikassa. Eri tahojen, muun muassa kansainvälisen työjärjestön ILO:n, tekemien tutkimusten mukaan Länsi-Afrikan kaakaopelloilla työskentelee lähes 300 000 lasta.

Kaakaosta ja suklaasta voi kuitenkin nautiskella hyvällä omallatunnolla, mikäli ostaa reilun kaupan tuotteita. Niiden valmistuksessa lapsityövoimaa ei ole käytetty ja tuottajat ovat saaneet vähintään takuuhinnan, joka kattaa tuotantokustannukset ja riittävän toimeentulon. Jos oma suosikkisuklaasi ei ole reilu, vaadi rohkeasti sen valmistajaa siirtymään reilun kaupan raaka-aineisiin!

Teksti ja piirros **Emilia Pippola**

Suklaan historia pähkinänkuoressa

N. 2000 eaa. Väli-Amerikan alkuperäiskansat viljelevät ja käyttävät kaakaota.

1502 Kristoffer Kolumbus miehistöineen törmää ensimmäisenä eurooppalaisena kaakaoon, kun hän kaappaa Guanajan saarella Hondurasin edustalla kanootin, jonka lastina on outoja ”manteleita” eli kaakaopapuja.

1519 espanjalainen löytö- ja sotaretkeilijä Hernán Cortés lähtee valloitusmatkalle Meksikoon. Legendan mukaan atsteekkien kuningas Montezuma luulee Cortésia mereltä palanneeksi Quetzalcoatl-jumalaksi ja tarjoaa tälle juhla-aterialla muun muassa kaakaota. Oli legenda tosi tai ei, Cortés joka tapauksessa tutustuu kaakaoon, kiinnostuu kaakaopapujen käytöstä atsteekkien valuuttana ja perustaa kaakaoviljelmää.

1528 Cortés tuo paluulastissa kaakaota Espanjaan. Kaakaoon aletaan sekoittaa hunajaa tai sokeria, ja siitä tulee nopeasti suosittu juoma.

1600-luvulla kaakao ja sen suosio leviävät Espanjasta muualle Eurooppaan muun muassa munkkien sekä kuninkaallisten naimakauppojen myötä.

1657 ensimmäinen suklaatalo avataan Lontoossa.

1828 hollantilainen Coenraad Van Houten kehittää menetelmän, jossa kaakaopavuista poistetaan yli puolet rasvasta. Kun vähärasvainen massa jauhetaan hienoksi kaakaojauheeksi, siitä on helppo valmistaa kaakaajuomaa liuottamalla jauhetta kuumaan veteen tai maitoon.

1847 Englannissa Fryn perheyriyksessä keksitään sekoittaa kaakaojauhetta, kaakaojauheen valmistuksessa ylijäänyttä kaakaovoita sekä sokeria. Tuloksena on suklaamassa, jota voidaan muovaila ja kaataa muotteihin. Ensimmäiset suklaalevyt ovat syntyneet!

1868 englantilaisessa Cadburyn perheyriyksessä kehitellään suklaamakeisia sisältävät rasiat. Suklaarasioista tulee suosittu lahjatavara.

1875 sveitsiläinen Daniel Peter tuo maitosuklaan markkinoille. Pitkä kehitystyö tuottaa vihdoin tulosta, kun Peter sekoittaa suklaamassaan normaalin maidon sijaan sveitsiläisen kemistin Henri Nestlén kehittämää maitojauhetta.

1894 Fazer alkaa valmistaa suklaata Suomessa. Sitä ennen Suomen makeismarkkinat olivat lähinnä venäläisten hallussa.

1900 Hensleyn makeistehaalla Yhdysvalloissa valmistetaan ensimmäiset suklaapatukat.

1930 Nestlé aloittaa valkoisen suklaan valmistuksen. Ensimmäinen valkoinen suklaa tunnetaan maasta riippuen joko nimellä Galak, Milkybar tai Alpine White. Valkoista suklaata valmistettaessa sekoitetaan kaakaovoita, maitoa ja sokeria, mutta jätetään kaakaojauhe pois.

1986–87 Tampereen kehitysmaakauppa tuo Ghanassa jalostettua suklaata Suomeen. Cocoa Processing Companyn valmistamaa suklaata myydään Kehitysmaakaupoissa. Ghana-laista suklaata voidaan pitää Suomen ensimmäisenä reilun kaupan suklaana. Nykyäänkin se olisi poikkeuksellinen: vain harvat suklaat on jalostettu loppuun asti alkuperämaassa.

2000 Reilun kaupan suklaata voi ostaa muistakin kuin Kehitysmaa- ja Maailmankaupoista, kun Reilun kaupan merkillä varustetut suklaat ja kaakaot tulevat myyntiin Suomessa.

2000-luvulla useat tutkimukset paljastavat tummalla suklaalla olevan positiivisia terveysvaikutuksia kohtuudella käytettynä. Se esimerkiksi alentaa verenpainetta ja kolesterolia sekä stimuloi lihaksia liikunnan tavoin. Terveysvaikutukset perustuvat kaakaon sisältämiin flavonoideihin. Tämän vuoksi tummat suklaat, joiden kaakaopitoisuus on korkea, ovat kaikkein terveellisimpiä. Raakakaakaota pidetään suorastaan ”superfoodina”.

Teksti ja kuvat **Emilia Pippola**



Ghanan Kuapa Kokoo -osuuskunnassa Naiset ottavat paikkansa kaakaonviljelijäyhteisöissä



Cocoa is Ghana and Ghana is Cocoa! Ghanalainen kaakaonviljelijä on maan talouden tukipilari. Maan vientituloista kaakaonviljely tuo nelisenkymmentä prosenttia. Kaakaonviljely työllistää suoraan pari miljoonaa viljelijää Ghanassa. Muita suuria kaakaontuottajia Afrikassa ovat Norsunluurannikko, Nigeria ja Kamerun.

Ghanalaiset pienviljelijät eivät yleensä ole organisoituneita, mutta yksi poikkeus löytyy;

Kuapa Kokoon kaakaontuottajien osuuskunta liittää yhteen 64 000 kaakaon pienviljelijää 1 350 kylässä ympäri maata. Kyseessä on ai-

noa yksin viljelijöiden omistama osuuskunta Ghanassa. Sen tavoite on nostaa viljelijöiden ja näiden yhteisöjen elämänlaatua.

Viime vuosina tämä yksi valtava osuuskunta on tuottanut merkittävän osan kaakaopavuista Reilun kaupan järjestelmässä. Ghanan kokonaistuotannosta osuuskunta tuottaa silti vuosittain vain noin 5 prosenttia.

Reilun kaupan järjestelmä on yksi apu köyhyyden vähentämisessä

Reilun kaupan järjestelmään kuuluminen tuo Kuapa Kokoon viljelijöille muun muassa yhteisön käyttöön tarkoitettua Reilun kaupan lisä. Kuapa Kokoon viljelijät ovat käyttäneet lisää muun muassa puhtaan veden saamiseen yhteisöihin, viljelytapojen kehittämiseen sekä koulujen rakentamiseen ja lasten opiskelun tukemiseen. Alle 13-vuotiaille on Ghanassa ilmainen koulutus, mutta koulupuvut ja kirjat maksavat vanhemmille.

Lisän käytöstä päätetään demokraattisesti. Päättävä valtaa käyttävät viljelijät valitaan joka neljäs vuosi vaaleilla, jotka järjestetään sekä paikallis-, alue- että valtakunnallisella tasolla.

Ghanalaisen KNUSin yliopiston köyhyystutkija Dr Prince Osei-Wusu Adjein mukaan juuri tässä on Kuapa Kokoon suurin merkitys tavalliselle köyhän kylän viljelijälle: ”Tärkein asia Reilussa kaupassa on se, että viljelijät organisoituvat ja tulevat tietoisiksi oikeuksistaan. Järjestelmä rakentaa yksittäisistä viljelijöistä demokraattisia yhteisöjä, joilla on parempi asema markkinoilla. Reilu kauppa on yksi keino, jonka avulla yhteisöt ja viljelijät voivat parantaa elämänsä.” KNUSin yliopisto sijaitsee Ghanan toiseksi suurimmassa kaupungissa Kumassissa, jossa sijaitsee myös Kuapa Kokoon pääkonttori.

Lapsityövoimaa ei kitketä tahtomalla vaan tekemällä

Yksi Afrikan kaakaotilojen tärkeimpiä haasteita on lapsityövoiman kitkeminen kaakaonvil-

jelistä. Ghanassakin arvellaan olevan noin miljoona lasta, jotka joutuvat työskentelemään. Kaakaon parissa heitä on laskettu työskentelevän noin 180 000.

”Suurin syy lapsityövoiman käytölle on köyhyys ja se, että kylässä ei ole kouluja, jonne lapset voitaisiin panna. Osasyynä on myös lapsityövoiman halpa hinta. Ongelman kitkemisessä tärkeintä on köyhyyden vähentäminen ja sosiaalisten ongelmien ratkominen. Reilun kaupan kriteereissä lapsityövoiman käyttö on ehdottomasti kielletty”, sanoo Kwame Banson, Fairtrade African Länsi-Afrikan koordinaattori.

Asiat kytkeytyvät usein toisiinsa: naiset huolehtivat perinteisen kulttuurin mukaan lapsista, ja naisten käsissä on siten myös lapsityövoimaongelman ratkaiseminen kaakaotiloilla. Kuapa Kokoon osuuskunnan jäsenistä yli neljäsosa on naisia.

Naisten valtaistamisella tähdätään koko yhteisön hyvinvointiin

Monica Aidoo-Dadzie työskentelee naispuolisten kaakaonviljelijöiden valtaistamistyössä Kuapa Kokoon Gender Policy managerina. Ohjelman tavoitteena on naisten aseman parantaminen. Hän on tavannut kaikki 46 Kuapan naisryhmää ja työskentelee

Kaakaopuun kypsiä hedelmiä.



Kasvuvaiheessa olevia kaakaopuun hedelmiä Kuapa Kokoon osuuskunnan tilalla.



Ghanan Cocoa Board ostaa kaiken maassa tuotettavan kaakaopavun ja myy sen eteenpäin jalostamattomana.



”Reilu kauppa on keino, jonka avulla yhteisöt ja viljelijät voivat parantaa elämänsä.”



läheisesti niiden kanssa.

”Kuapassa uskotaan, että naisten parantunut elämänlaatu näkyy perheiden parantuneena

elämänlaatuna, koska naiset ovat perinteisesti vastuussa kodista ja lapsista”, Aidoo-Dadzie sanoo.

”Ghanassa kaakaota viljel-

lään syrjäisellä maaseudulla, ja paikallisissa yhteisöissä on hyvin perinteiset sukupuoliroolit, jotka rajoittavat naisten mahdollisuuksia. Naisilla ei esimerkiksi yleensä ole lainkaan koulutusta. Lisäksi tilakoot ovat pieniä, joten tulotkaan eivät ole suuria. Jos nainen esimerkiksi menettää puolisonsa, koko tila saattaa siirtyä miehen perheelle, jolloin nainen jää tyhjän päälle”, Aidoo-Dadzie kuvailee naisten haasteita.

Naisten valtaistamisohjelman tavoitteena on taata naisille määräysvalta omasta tulevaisuudestaan. ”Autamme naisia ottamaan tulevaisuutensa omiin käsiinsä esimerkiksi kouluttamalla heitä yritystoiminnan perusteista ja myöntämällä heille pieniä lainoja, jotta he voisivat tuottaa itse oman elantonsa. Olemme järjestäneet naisryhmille muun muassa kou-

lutusta palmuöljyn sekä kaakaopuun hedelmistä valmistettavan saippuan valmistamiseen ja batiikkivaatteiden ompelamiseen. Kuapa koordinoi myös näiden tuotteiden myyntiä”, Aidoo-Dadzie kertoo.

Teksti ja kuvat **Suvi Reijonen**

Kirjoittaja on Reilun kaupan edistämisyhdistyksen viestintä- ja markkinointipäällikkö, joka vieraili Ghanassa elokuussa osana EU-komission rahoittamaa hanketta.



Kaakaopuun hedelmistä kaavitaan siemenet eli kaakaopavut keskellä istutusta. Niiden annetaan käydä auringon lämmössä muutama vuorokausi, jotta niiden maku kehittyisi aromikkaaksi.



Viljelijöiden unelmana oli valmistaa laatusuklaata vaativille kuluttajille ja valloittaa pidemmällä aikavälillä mm. Brittien suklaamarkkinat. Näitäkin toiveita syvemmällä oli halu varmistaa viljelijöiden sosioekonomiset ja poliittiset tarpeet, lisätä naisten osallistumista päätöksentekoprosesseihin sekä kannustaa viljelijöitä huomioimaan paremmin ympäristöasiat kaakaotuotannossa. Muutamaa vuotta myöhemmin Kuapalla oli jo yli neljäkymmentätuhatta jäsentä tuhannesta kylästä. Osuuskunta oli alkanut hallinnoida myynti- ja jakelukanavia, parantanut tuotteiden laatua, lisännyt 10 prosentilla kaakaon myyntiä Ghanassa ja kasvattanut viljelijöiden tuloja.

Kuapan unelmiin alkoi uskoa moni kansainvälinen yhteisö, jotka tarjosivat mm. toiminnallista ja taloudellista neuvontaa. Lokakuussa 1998 perustettiin The Day Chocolate Company, jonka osakkaiksi tulivat Twin Trading, Body Shop, Christian Aid ja Comic Relief (brittiläinen hyväntekeväisyysjärjestö). Näistä Body Shop lahjoitti vuonna 2006 osuutensa Kuapa Kokoolle, jonka jälkeen osuuskunnan omistususuus yhtiöstä kasvoi lähes

Taivaallista suklaata

Kuapa Kokoo, eli Ghanan twi-kielellä ”Hyvä kaakaonviljelijä”, on viljelijöiden osuuskunta. Sen tarina alkoi 1990-luvulla, kun Ghanan rakenteellisen sopeuttamisen ohjelma edellytti kaupan vapauttamista. Noin 2000 kaakaon pienviljelijää päättivät muodostaa osuuskunnan yhdistääkseen voimansa ja suojautuakseen kansainvälisten kaakaomarkkinoiden hinnanvaihteluilta.

puoleen (45 %). Samalla Kuapa Kokoosta tuli maailman ensimmäinen viljelijöiden yhteisö, joka omistaa niin merkittävän osan suklaayhtiöstä. Tammikuussa 2007 yhtiön nimi päätettiin muuttaa Divine Chocolate Ltd:ksi.

Pa pa paa!

Kuapa Kokoon unelmat ovat toteutuneet hämmästyttävän nopeasti ja ihailua herättäen. Sen valikoima on kasvanut yhdestä suklaapatukasta kymmeneen ja taas kymmeneen makuihin ja kokoihin, pääsiäismunista joulukalentereihin ja peruspatukasta

ylellisiin suklaakonvehteihin. Tuotteita myydään kaikissa Iso-Britannian suurimmissa supermarketissa. Se on tehnyt myös onnistuneen tuotelanseerauksen Yhdysvaltoihin, Kanadaan, Hollantiin ja osaan Pohjoismaista.

Kuapaa on pidetty rohkaisevana esimerkkinä kehitysmaiden pienviljelijöiden mahdollisuuksista elää omasta työstä sekä olla mukana päätöksentekoprosesseissa raaka-aineen jalostusvaiheista aina valmiiden tuotteiden myynninedistämiseen saakka. Sen kasvun ja liiketoiminnan menestys on perustunut hyvin suunniteltuun strategiaan, jossa

viljelijöillä itsellään on keskeinen rooli niin kaakaonviljelyssä kuin valmiin suklaapatukan maailmanvalloituksen edistämisessä.

Divine Chocولاتen tuotteet ovat laadukkaita, kaupallisesti houkuttelevia, eettisesti kestäviä ja asiakkaiden hyväksymiä. Kuapa Kokoon motto onkin ”pa pa paa”, mikä paikallisella twi kielellä tarkoittaa ”parhaista parasta”. Kuapa on palkittu parhaista parhaaksi myös useissa kilpailuissa ja arvosteluissa. Esimerkiksi vuonna 2007 se voitti sosiaalisesti innovatiivisen yrityksen palkinnon.

Ylpeä alkuperästään

Kuapa Kokoo punnitsee, pakkaa ja kuljettaa kaakaon markkinoille sekä huolehtii välttämättömistä paperitöistä jäsenilleen. Kuapa pyrkii varmistamaan, että kaikkien toiminta on avointa, vastuullista ja demokraattista. Kaakaonmyynnistä kertyneet reilun kaupan lisät on investoitu yhteisellä päätöksellä esimerkiksi kaivoihin, koulutukseen ja terveysprojekteihin. Yhä useammat ja useammat viljelijät ovat nähneet Kuapan aikaansaamat edut, joten sen piirissä on nykyisin jäseniä jo 1350 kylässä kattaen 64 000 pienviljelijää Keski-, Itä- ja Länsi-Ghanassa.

Divine-brändiin kuuluu myös asiakkaalle välittyvä tieto kaakaopapujen alkuperästä. Tällöin mainetta ei saa pelkästään suklaayhtiö vaan myös raaka-aineiden viljelijät ja alkuperämaa. Kuapan viljelijäyhteisölle onkin tärkeää välittää suklaan alkuperän tarinaa, heidän omaa historiaansa ja identiteettiään. Vuonna 2007 Divine-suklaa sai käärepaperiinsa tarinoiden ja historian kirjon, kun se koristettiin länsiafrikkalaisilla Adinkra-symboleilla. Jokainen symboli välittää paitsi hyviä viestejä saajalleen, myös kertomuksen suklaan juurista ja viljelijöiden ylpeydestä omaan työhönsä.

Salaiset viestit suklaakääreessä

Elämän arvoituksellisuuden uskotaan saaneen ihmisen kehittämään symboleja. Ihmistä ovat askarruttaneet varhaisimmista ajoista lähtien mystiset elämän kiertokulkuun liittyvät piirteet: hedelmällisyys, syntymä, kuolema ja elämä itsessään. Adinkra-symbolit ovat perinteisiä länsiafrikkalaisia kuvaannollisia symboleita, jotka sisältävät runollisia viestejä, sananlaskuja ja aforismeja. Symboleita on käytetty noin kaksisataa vuotta. Näiden symbolien taustalla on laaja tarinoiden kirjo, mutta yhtä lailla niiden tehtävä on vahvistaa länsiafrikkalaisten ihmisten identiteettiä ja omiin juuriin uskomista. Vuonna 2007 Ghanan juhliessa 50-vuotista itsenäisyyttään Divine Chocolate Oy oivalsi Adinkra-symbolien mahdollisuuden suklaakääreissä. Niiden tehtävä ei ollut pelkästään toimia koristeina vaan viestiä myös suklaan saajalle kauniita ajatuksia sekä tarinoita ghanalaisten kaakaonviljelijöiden elämästä, historiasta ja siitä, ketä he ovat.

Adinkra-symbolien alkuperä

Alun perin Adinkra-symbolien uskotaan syntyneen satoja vuosia sitten länsiafrikkalaisen Akan-heimon keskuudessa ja sittemmin siirtyneen Asante-heimon kehittämäksi Ghanassa. Toiset historiankirjoitukset paikantavat ne myös norsunluurannikkolaiseen Gyaman-heimoon. Jokaisella symbolilla on oma merkityksensä. Toiset niistä ovat paikallisia sanontoja tai tarinoita. Toiset ovat eräänlaisia tuntomerkkejä kertoen millaisia ihmisiä ghanalaiset – ja kenties ihmiset ylipäänsä – ovat. Jotkut symboleista esittävät Akan-heimon historiaa, uskomuksia ja sosiaalisia arvoja. Metaforat ja aforismit kertovat myyteistä, legendoista, uskomuksista ja rituaaleista.

Ghanalainen Asante-heimo historiassa

Asante-heimo on Länsi-Afrikan tunnetuimpien kansojen joukossa pitkälti juuri Adinkra-symbolien ja niiden lännessä nousseen keräilyharrastuksen myötä. Aiemmin heimo tuli tunnetuksi mieltymyksestään kultaan. 1700-luvulla Asante-kuningas yhdisti eri läänejä kokonaisuudeksi, joka nykyään tunnetaan Ghanana. Kumasista tuli pääkaupunki ja sinne siirtyi vaurautta. Kaikki Ashanti-kuningaskunnassa kimalteli kullassa. Hallitsijalla oli salainen kultainen valtaistuin, jota näytettiin julkisesti vain neljä kertaa vuosisadassa. Hallintoalue oli tunnettu kultakaivoksistaan, koulutetuimmista käsityöläisistään sekä edistyksellisestä kaupankäynnistä ympäri maailmaa. Heimo oli yksi sivistyneimpiä kansoja Länsi-Afrikassa ennen Brittien siirtomaavallan aikaa.

Adinkra-symbolit nykyään

Ghanassa Adinkra-symbolit on perinteisesti kaiverrettu, kudottu tai painettu paikallisiin käsitöihin ja kankaisiin. Ne olivat alun perin tarkoitettuja tärkeisiin tilaisuuksiin ja juhllisuuksiin kyläpäällikköiden ja kuninkaallisten juhla-asuissa esimerkiksi hautajaisissa ja häissä. Nimet ja symbolit on kirjoitettu Akan-heimon twi-kielellä, jossa adinkra merkitsee jäähyväisiä, siis eräänlaista riittimenoon kuuluvaa elämänmuutosta.

Nykyään Adinkra-symbolit ovat suosittuja vaatteissa, koristeissa, sisustuksessa, kirjan kansissa ja erilaisissa puusta muotoilluissa esineissä. Niitä voi nähdä kaikkialla Ghanassa.

Suklaapatukoihin ja levyihin Adinkra-symbolit haluttiin, koska ghanalaisen Kuapa Kokoon viljelijät omistavat lähes puolet Divine-suklaata valmistavasta yhtiöstä. Viljelijät ovat ylpeitä omistusuudesta ja siitä, että pystyvät itse vaikuttamaan omaan elämäänsä. Samalla he halusivat tuoda esille suklaan alkuperää ja kertoa heidän kulttuurisista juuristaan ja siitä, mihin he uskovat.

Teksti **Laura Hokkanen** Kuvat **Emilia Pippola**

Divine-suklaan historian merkkipaaluja



1878 Tetteh Quarshie tuo ensimmäisen kaakaon Ghanaan Päiväntasaajan Guineasta.

1990-luvun alku Kaakaomarkkinoiden vapautuminen Ghanassa havahduttaa kaakaonviljelijät ymmärtämään, että he tarvitsevat viljelijöiden oman yhteisön, joka ajaa heidän etujaan. Syntyy Kuapa Kokoo.

1993 Kuapa Kokoo on virallisesti perustettu.

1997 Kuapa Kokoo äänestää yleiskokouksessaan oman suklaalevyn lanseerauksesta. Kuapa Kokoo päättää luoda oman suklaalevyn, joka kilpailee tavalisten tuotemerkkien ja brändien rinnalla mieluummin kuin reilun kaupan tuotteiden markkinarossa. The Day Chocolate Company perustetaan.

Lokakuu 1998 Ensimmäinen viljelijöiden omistaman suklaayhtiön maitosuklaapatukka lanseerataan Brittien markkinoille

Joulukuu 1998 Divine-maitosuklaapatukka pääsee Britannian

supermarkettien hyllyille satojen suklaapatukkäbrändien rinnalle.

1999 Divine voittaa Britanniassa ”Millenium Product” -palkinnon

Lokakuu 2000 Tuhannet lapset Britanniassa osallistuvat kilpailuun, jonka tuloksena markkinoille lanseerataan Dubble-niminen patukka.

2002 Osuuskunta päättää siirtää kaiken tuotantonsa reilun kaupan merkin alle. BBC matkustaa tekemään juttua Kuapa Kokoon viljelijöistä. Tony Blair ja Clare Short vierailevat Kuapa Kokoossa.

2003 2000 edustajaa juhlistaa Kuapa Kokoon 10-vuotista taivalta.

Maaliskuu 2005 Kuapa Kokoon viljelijä Anna Awere vierailee Britannian parlamentissa ja tapaa mm. Tony Blairin.

Heinäkuu 2005 G8-maiden kokous pidetään Skotlannissa. Divine huolehtii, että reilun kaupan viesti tulee kaikkien kokousvieraiden tietoon välittämällä suklaata

hotellihuoneisiin sekä lehdistön tervetuliaispaketteihin.

Heinäkuu 2006 Body Shop luovuttaa osuutensa suklaayhtiöstä viljelijöille.

Tammikuu 2007 The Day Chocolate Company muuttaa nimensä Divine Chocolate Limitediksi. Suklaakääreisiin tulee Adinkra-symbolit, jotka juhlistavat samalla Ghanan 50-vuotista itsenäisyyttä.

Helmikuu 2007 Divine lanseerataan USA:ssa.

Elokuu 2007 Divine Chocolate julkistaa sen ensimmäiset osinkotulot.

2008 Divine saa Observer-lehden palkinnon parhaasta eettisestä liiketoiminnasta.

Laura Hokkanen

Lähteet: Divinen kotisivut: www.divinechocolate.com/Pride and Produce: A Tale of Fair Trade: www.wipo.int/ipadvantage/en/details.jsp?id=2747

Divine-suklaakääreen symbolien selityksiä

SANKOFA
"Palaa ja saavuta se"
Symboli sille, kuinka tärkeää on oppia menneisyydestä. Paikallinen sananlasku kuuluu: "Ei ole väärin palata siihen, minkä olet unohtanut."

FUNTUNFUNEFU-DENKYEFUNEFU
"Siamilaiset krokotiilit"
Symboli demokratialle ja yhtenäisyydelle. Siamilaiset krokotiilit jakavat saman mahan, joten kumpikaan niistä ei selviydy ilman toista, mutta silti ne tappelevat ruuasta. Symboli on muistutus sille, että tappeleminen ja kuppikuntaisuus on vahingoittavaa kaikille.

MPATAPO
"Tyynnyttelyn/sovinnon solmu"
Symboli sovinnolle, rauhanrakentamiselle ja sodanvastaisuudelle. Mpatapo kuvaa solmua, joka sitoo kiistan osapuolet rauhaan, sovinnon harmoniaan. Se on symboli rauhanrakentamiselle taistelun jälkeen.

AKOMA
"Sydän"
Symboli kärsivällisyydelle ja sietokyvylle. Ihminen, jolla sanotaan olevan sydän mahassa, on hyvin kärsivällinen

DUAFE
"Puinen kampa"
Symboli kauneudelle ja puhtaudelle – tavoittelulle naisellisuu-delle.

AYA
"Saniainen"
Symboli kestävyydelle ja neuvokkuudelle. Saniainen on kestävä kasvi ja voi kasvaa vaikeissakin paikoissa. Persoona, joka kantaa tätä symbolia muistuttaa kärsineensä vastoinkäymisissä ja kohdanneensa paljon vaikeuksia.

ASASE YE DURU
"Maapallo on painava"
Symboli huolenpidolle ja Äiti maan jumaluudelle. Tämä symboli muistuttaa maapallon tärkeydestä elämän ylläpitäjänä.

DENKYEM
"Krokotiili"
Symboli sopeutumiselle. Krokotiili asuu vedessä, mutta silti hengittää ilmaa. Se edustaa kykyä sopeutua olosuhteisiin.

ADINKRAHENE
"Adinkra symbolien johtaja"
Symboli mahtavuudesta, karismasta ja johtamisesta. Tämän symbolin kerrotaan olevan muiden symbolien inspiraationa.

ESE NE TEKREMA
"Hampaat ja kieli"
Symboli ystävyydelle ja itsenäisyydelle. Hampaat ja kieli suorittavat itsenäisiä tehtäviään suussa. Ne voivat joutua konfliktiin, mutta niiden täytyy silti toimia yhdessä.

ANANSE NTONTAN
"Hämähäkinverkko"
Symboli viisaudelle, luovuudelle ja elämän monimutkaisuudelle. Ananse, hämähäkki, on tunnettu hahmo afrikkalaisissa saduissa.

MATE MASIE
"Minkä kuulen, sen pidän"
Symboli viisaudelle, tiedolle ja harkit-sivuudelle. Epäsuora merkitys sanonnalle "mate masie" on "minä ymmärrän". Ymmärtäminen tarkoittaa viisautta ja tietoa, mutta myös kuuntelemista.

Laura Hokkanen

Lähteet: Adinkra Symbols & Meanings. www.adinkra.org
Bruce-Mitford Miranda 1997: Viestivät merkit, paljastavat symbolit. Helsinki Media.
Trading Visions: *Decorate your cotton bunting with adinkra symbols!* Osoitteessa www.tradingvisions.org/content/adinkra-symbol-lesson-plan West Africa. Toim. Anthonyt Ham, Tim Bewer ym. Lonely Planet.

RUOKAA REILUSTI



Jumalten ruokaa ja juomaa

kuva Laura Hokkanen



Kaakaopuun tieteellinen nimi *Theobroma cacao* sen jo kertoo; kaakao ja suklaa ovat ihmisyydenkin yläpuolella olevaa herkkua. *Theobroma* voidaan kääntää latinasta ”jumalten ruoaksi” ja *cacao* johtaa Atsteekkien nahuatlin kielen sanasta xocolatl (xococ – karvas ja atl vesi). Atsteekkien kulttuurissa suklaajuoma nähtiin jumalten suosiollisuuden voitelijana, joten sitä käytettiin uhrimenoissa.

Suklaasta on sanottu paljon ja viisaita jo vuosisatoja ennen herkun leviämistä Suomeen. Yhdeksi ruokakirjojen klassikoksi nostettu ranskalaisteos *Maun Fysiologia* kuvaa sekin herkkua ylevillä sanoilla, ja nostaa sen valmistuk-

sen jumalaista taitoa vaativaksi käsityöksi. 1800-luvun gastronomi Jean Anthelme Brillat-Savarin antaa teoksessaan (1825) aikakautensa katsauksen suureen herkkuun, sen valmistamiseen ja ansioihin niin terveydelle, kauneudelle kuin gastronomisille vivahteille.

Mutta aika ja kokemus, suuret opettajamme, ovat osoittaneet, että kaakao on huolellisesti valmistettuna sekä terveellinen että miellyttävä, ravitseva ja helposti sulava ravintoaine, eikä

sillä ole kahvin haittavaikutuksia kauneudelle vaan se päinvastoin lievittää niitä, että se sopii erinomaisesti ankaraa aivotyötä tekeville, saarnaajan tai tuomarin virkaa hoitaville ja ennen kaikkea matkustavaisille. Sitä paitsi se sopii arimmallekin vatsalle, sitä on käytetty menestyksellisesti kroonisten sairauksien parantamiseen ja se on mahaportin tulehdusten uusin hoitokeino.

Jotkut valittavat, että kaakao olisi huonosti sulavaa, toiset taas, ettei se olisi kyllin ravitsevaa, vaan

kulkeutuisi elimistön läpi liian nopeasti.

Ensinmainittujen on luultavasti vain mentävä itseensä ja myönnettävä hankkineensa huonolaatuisia ja tökerösti keitettyjä suklaaharkkoja, sillä hyvä ja oikein valmistettu kaakao sopii kyllä jokaiselle, jolla on vähänkin ruoansulatuskykyä jäljellä.

Myös jälkimmäisten vaivaan on helppo löytää lääke: heidän on vain vahvistettava aamiaistaan pikku pastejilla, kyljyksellä tai vartaassa paistetulla munuaisella; kumotkoot sitten perään aimo kulhollisen suklaamuscoa ja kiitäkööt Jumalaa hyvin toimivasta mahalaukustaan.

Kaakaon käyttäjien terveys on

parempi ja tasaisempi, he joutuvat harvemmin kärsimään elämän onnea turmelevista pikku vaivoista ja heidän painonsa on vakaampi.

Kiistely parhaan suklaanvalmistusmaan tittelistä ja oikeaoppisimman suklaan reseptistä on vellonut maailmassa vuosisatojen ajan. Salaiset reseptit ja pienten yksityiskohtien pikkutarkat huomioimiset nostavat esille suklaanvalmistajien ammattitaitoa, joissa massoista vain parhaat ammattilaiset nousevat kirkkaimmaksi brändiksi. Näidenkään brändien joukossa vain harva nostaa arvoa kaakaopapujen alkuperälle ja viljelijöiden oikeuksille. Silti papujen laatu ja ensiluokkaisuus nähdään

”Kaakaon paahto on toinen kiperä vaihe, se vaatii miltei inspiraation tapaista herkkyyttä.”

kuva Emilia Pippola



Jumalten juomaa

eli Jean Anthelme Brillat-Savarinin oikeaoppinut valmistustapa kaakaolle vuodelta 1825

Suklaata ei pidä rouhia teräaseella eikä murskata huumareilla, sillä harkon hienontaminen kuiviltaan muuttaa aina hieman sokeria tärkelykseksi ja väljädyttää juoman makua.

Kaakao valmistetaan yleensä heti nautittavaksi. Kupillista kohti mitataan arviolta puolentoista unssin pala suklaata, jonka annetaan liueta veteen hiljalleen lämmittäen ja puulastalla hämmentäen. Seosta keitetään neljännestunti, jotta se paksuuntuisi, ja se tarjoillaan kuumana.



kuvat Laura Hokkanen



Jumalten ruokaa

eli mikkeliäläisen Wanhan Talon reilu valmistustapa Joulun Suklaaherkuille

(noin 30 konvehtia)
2 dl kuohukermaa
2 levyä (200g) Reilua Mascao tummaa suklaata (tai muita suklaamakuja)
8 kpl reilun kaupan inkivääripipareita (esim. Reilun kaupan Tähten Traidcraft-joulukuusipiparit)
4 tl leivontakaakaota (esim. Traidcraftin Organic Cocoa)

Kiehauta kerma, nosta kattila levyltä. Lisää joukkoon paloitettu suklaa ja anna sen sulaa. Sekoita tasaiseksi. Lisää kaakao ja anna

seoksen vähän jäähtyä. Lisää pikkuleipämurut. Siirrä massa kulhoon ja laita jääkaappiin jäähmettymään. Muotoile haluamasi

muotoisiksi konvehdeiksi ja pyörittele lopuksi esimerkiksi kaakaojauheessa, kookoshiutaleissa tai mantelirouheessa.

jumalaisen suklaan ensiarvoisena vaatimuksena kautta aikojen. Jean Anthelme Brillat-Savarin kuvaa hyvän suklaan valmistusvaikeuksia:

Hyvät kaakaopavut on osattava tuntea ja suostuttava käyttämään niistä vain täysin moitteeton osa, niin ensiluokkaista laatikkoa ei näet olekaan, ettei joukossa olisi pilaantuneitakin papuja, jotka väärin ymmärrytyn oman edun nimissä jätetään sekaan, vaikka ensiluokkaisuuden vaatimus määräisi poistamaan ne.

Kaakaon paahto on toinen kiperä vaihe, se vaatii miltei inspiraation tapaista herkkyyttä. Jotkut hallitsevat tehtävän luonnostaan

milloinkaan erehtymättä.

Myös sekoitukseen kuuluvan sokerin annostelu vaatii erityistä kykyä. Sokeria ei suinkaan tule käyttää rutiininomaisesti aina samaa määrää, vaan kunkin kaakaopapuerän aromipitoisuus on otettava huomioon, samoin paahdon haluttu tummuusaste.

Jauhamisessa ja sekoittamisessa on omat hienoutensa. Kaakaon sulavuus ruoansulatuselimistössä riippuu enimmäkseen juuri näiden toimenpiteiden ehdottomasta moitteettomuudesta.

Mausteiden valinta ja annostelu riippuu monista tekijöistä. Mausteet ovat erilaiset silloin, kun suklaa on tarkoitettu varsinaiseksi ravintoaineeksi, ja silloin, kun sitä

käytetään pelkästään herkutteluun. Mausteiden annostelu riippuu myös siitä, lisätäänkö taikinaan vaniljaa. Erinomaisen suklaan valmistamiseksi on siis ratkaistava koko joukko hienovaraisia yhtälöitä, joiden tuloksesta saamme nauttia aavistamattakaan niiden olleen olemassa.

Jotka eivät ole omin käsin keilleet, eivät aavista, miten vaikea on päästä täydellisyyteen alalla millä hyvänsä, kuinka valtavasti huolellisuutta, tarkkanäköisyyttä ja kokemusta tarvitaan kunnollisen suklaan valmistamiseksi, sellaisen, joka on kyllin makea olematta äitelä, täyteläisen olematta karvas, aromaattinen olematta ellottava ja tiivis olematta jauhoinen.

kuva Reilun kaupan edistämisyhdistys ry



Suklaata eri persoonallisuuksille

Lokakuussa 2011 paljon huomiota kerännyt *Personality Social Psychology* -lehdessä julkaistu tutkimus paljastaa, että makealle ruualle persot ihmiset ovat miellyttäviä. Tutkimuksen mukaan makumieltymyksillä ja luonteenlaadulla näyttäisi olevan yhdistävä tekijä. Ne ihmiset, jotka söivät mieluummin palan suklaata kuin jotain ei-makeaa ruokaa, olivat myös todennäköisemmin mukana vapaaehtoistyössä ja auttoivat avun tarpeessa olevia ihmisiä.

Suklaan yhteyttä persoonallisuuteen on tutkittu menestyksekkäästi jo vuosisatoja aiemmin. 1700-luvun kuuluisa suklaanvalmistaja ja apteekkari Debaube valmisti kaakaosta miellyttäviä lääkkeitä asiakkaidensa yleisimpiin vaivoihin. Myöhemmin kuninkaan suklaanvalmistajana toiminut ja nykyään yhtenä tunnetuimpana ranskalaisena suklaabrändinä tunnetun (Debaube & Gallais) Debauven tutkimustulokset todistivat seuraavaa:

- ① Laihuudesta kärsiville tarjottava vahvistavaa saleppisuklaata*
- ② Heikkohermoisille tarjottava rentouttavaa appelsiinisuklaata
- ③ Äkäpusseille annetaan mantelisuklaata

Laura Hokkanen

Lähteet:

Brillat-Savarin 2002 [1825]: *Maun fysiologia*. Gummerus.

Yle 2011: Tutkimus: *Herkkusuut ovat mukavia ihmisiä*.

www.yle.fi/uutiset/ulkomaat/2011/10/tutkimus_herkkusuut_ovat_mukavia_ihmisia_2969282.html. Julkaistu 23.10.2011.

* Saleppi on erityisesti Turkissa yleistä jauhoa, joka valmistetaan orkidea-suvun kuivatuista mukuloista.

Lahjoja on mulla. S Tule armas joulu!

Kuva Laura Hokkanen



Vuotuisissa taloustutkimuksissa suomalainen toivoo joulu toisensa jälkeen lahjalistansa kärkeen rakkautta ja hellyyttä. Silti joululahjoihin ja -valmisteluihin käytetään keskimäärin noin 350 euroa rahaa henkeä kohti. Lahjat ovat vaihdelleet vuosisatojen myötä – mutta yhtä kaikki – lahjalla voi sen saajan lisäksi ilahduttaa myös Aasian, Afrikan ja Latinalaisen Amerikan käsityöläisiä ja heidän perheitään.

Teksti Laura Hokkanen, Kati Hjerp ja Antti Markkanen



Mascao on luonnonmukaista, reilua ja aitoa suklaata. Pääraaka-aineet kaakao ja ruosokeri ovat luomuviljeltyjä. Mascao on herkkusuiden arvostama puhdasta suklaata, sillä suklaan valmistusrasvana on käytetty pelkästään kaakaovoita eikä suklaassa ole soijalesitiiniä. Mascao-luomusuklaan kaakao tuotetaan Boliviassa (El Ceibo), Dominikaanisessa tasavallassa (Conacado) ja Perussa (Cacvra). Sokeri tuotetaan Filippiineillä (Alter Trade) ja suklaa valmistetaan Sveitsissä (Chocolat Bernrain). Tuotteen pakkausmateriaali on täysin kierrätettävää.

Maahantuoja: Tampereen Kehityskauppa

Pienistä puisista helmistä tehdyt korut on valmistanut reilun kaupan yhteisö Gypsy Beads Centre Etelä-Intiassa.

Maahantuoja: Maailmankauppa Juuttiputiikki

”Juhlan suurin merkitys on siinä, että se opettaa ihmiset olemaan pitämättä liian tarkkaan kiinni rahoistaan, luopumaan niistä ja antamaan ne toisiin käsiin.”

(Libanios 300-luku)

Vuoden vaihtumisen lähimaastossa on vietetty jännittäviä aikoja monien kansojen keskuudessa. Ajassa on ollut maagista voimaa ja tulevalle vuodelle suuntaa antavia ennusmerkkejä. Esikristillisen antiikin ajan roomalaiset viettivät Saturnalia-juhlaa joulukuun 17. ja 23. päivän välillä. Roomalaisille Saturnus oli yksi vanhimmista jumalista, jolle annettiin arvoa erityisesti maan-

viljelyn suojelijana, mutta myös menneiden, hyvien aikojen valtiaana. Saturnuksen hallitsijajaksina maailmassa uskottiin vallinneen rauhan, vaurauden ja tasavertaisuuden. Niitä tavoiteltiin myös juhlan hengessä; juhlapäiviin kuuluivat ruokien yletön herkuttelu, orjien palveleminen sekä lahjojen jakaminen.

Lahjoiksi annettiin kynttilöitä, jotka symboloivat kas-

vunsa aloittavaa aurinkoa sekä Saturnusta tulen ja Auringon jumalana, kirjakkääröjä, koruja, kukkaroita, savinukkeja ja Rooman vaurastuessa ylhäisöpiireissä myös hopeaesineitä. Makeisia tarjottiin juhlijolle, niin ylhäisille kuin alhaisillekin. Uskottiin, että seuraava vuosi olisi täynnä makeaa elämää ja yhtä suloista makua kuin miltä namuset suussa maistuivat.

Eteläafrikkalaiset, maitosuklaalla päällystetyt rusinat tulevat Oranjoki-alueelta, läheltä Kalaharin autiomaata. Alue on eristyksissä ja kuiva. Viljeleminen ei ole tuottoisaa, mutta viljelijät saavat tuloja viinirypäleiden kasvatuksesta ja niiden kuivaamisesta. Ongelmallista pienviljelijöille on se, että viinirypäleiden täytyy kasvaa kolme vuotta ennen ensimmäistä satoa. Siksi viljelijät tarvitsevat koulutusta ja taloudellista apua päästäkseen alkuun.

Maahantuoja: Reilun kaupan Tähti



aanko sisään tulla?



Kuva Kati Hjerp

Puuvillapussukat on valmistanut bangladeshilainen Action Bag Handicrafts, jonka työntekijät ovat kotonaan ompelevia naisia. Työnantaja on Saidpurin kaupungin harvoja naisia työllistäviä yrityksiä, ja se tarjoaa heille kohtuullisen toimeentulon lisäksi edullista lainaa ja koulutusta.

Maahantuoja: Maailmankauppa Juuttiputiikki



Kuvat Emilia Pippola

Etelä-Afrikassa, Swazimaan kuningaskunnassa, valmistetuissa swazi-kynttilöissä on käytetty ikivanhaa "millefiori"-tekniikkaa. Kynttilän palettua loppuun jäljelle jää koristeellinen, läpikuultava kuori, jota voidaan käyttää edelleen kynttilälyhtynä asettamalla sisään tuikku. Tässä mielessä swazi-kynttilät ovat ikuisia.

Maahantuoja ja vähittäismyynti: Reilun kaupan Tähti



”He kultan, mirhan ja suitsukkeen toi lahjaks Herran äsken syntyneen”



Kuva Kati Hjerp

Nämä intialaiset reilun kaupan suitsuketikut valmistetaan puujauheista ja eteerisistä öljyistä. Eteeristen öljyjen tuoksut luovat tunnelmaa, ja niillä uskotaan olevan monenlaisia suotuisia vaikutuksia. Inner Reflection valmistaa suitsukkeita reilun kaupan ehdoin ja perinteisin käsityömenetelmin Pudukkottai, Etelä-Intiassa.

Maahantuoja: Maailmankauppa Juuttiputiikki

”Täs on teille muistiaiset, pienet joulumaistiaiset”

Pohjoismaihin joululahjojen ensimmäinen suuntaus saapui kristinuskon myötä. 1500-luvun loppupuolella tiedetään Tanskan kuningas Kristian IV:n antaneen arvokkaita lahjoja lähimmilleen. Tavalliset ihmiset antoivat joululahjoja virkamiehille, joiden kanssa joutuivat vuoden mittaan asioimaan: nimismie-

helle, linnanvoudille, kirjureille, papeille, urkurille ja voudin palvelijoille.

Kustaa Vaasa puolestaan ymmärsi joululahjat merkittäviksi taloudellisen vaurauden pönkittäjiksi. Hän asetti alaisilleen erityisveron, ”kuninkaan joululahjan”. Jokainen maakunta joutui vuorollaan huolehtimaan kuninkaan

ja hänen hovinsa ylläpidosta ja kestityksistä jouluaikaan.

Ruotsalaisen amiraali Tersmedenin päiväkirjamerkinnöistä selviää, että hänen seurueeseensa kuulunut kamreeri Malmström sai vuonna 1747 joululahjaksi Tukholman kauppiailta koreittain viinejä, sokeria ja paljon muuta herkuteltavaa.

Kuva Laura Hokkanen



Filippiiniläisen 34 viljelijän Sisspa-osuuskunnan tuottama laadukas täysruokosokeri valmistetaan käsityönä sokeriruokomehua kuivattamalla. Sokeria on käsitelty mahdollisimman vähän ja se sisältää paljon melassia. Hivenaineensa ja vitamiininsa säilyttänyt Mascobado sopii paitsi teehe, kahviin ja myös leivontaan ja ruoanlaittoon.

Maahantuoja:
Tampereen
Kehitysmaakauppa

”Niin joulupukki tietää saa, kuka lahjat ansaitsee”

Ensimmäinen merkintä suomalaisista joululahjoista on Turusta vuodelta 1705. Tuolloin Gustaf Wittfoothin liikkeestä oli varastettu joululahjoiksi tarkoitettuja tafti- ja atlassilkkinauhoja. Niitä annettiin lahjaksi varakkaisessa porvarispiireissä, joissa hattuja ja pukuja somistettiin nauhoin. Ensimmäiset varsinaiset joululahjat Suomessa jaettiin 1700-luvun loppupuolella Turun varakkaissa porvarisperheissä.

Vielä 1800-luvun alkupuolella Suomessa vietettiin rinnan kahta

erilaista joulua: oli säätyläisten joulu ja talonpojan joulu. Säätyläisten juhkalenterissa joulu oli jo ehtinyt vakiintua vuotuisjuhlakierron huipentumaksi, mutta maaseudun väki ei pitänyt joulua muita suuria kirkkopyhiä kummempaan. Herrasväen sa-leissa vieraili ryhmysauvainen ja hallavapartainen isähahmo jael-len hyvätapaisille lapsille lahjoja, tuhmille vitsaa. Lahjoja tuotiin maahan Keski-Euroopasta, lähinnä Saksasta. Suosittuja lasten lahjoja olivat nuket, soittoasiat, tinasotilaat ja muut lelut.

Corr the Jute Works on vuonna 1973 kristillisen Caritas -järjestön perustama organisaatio, jolla haluttiin luoda työtilaisuuksia maaseudun naisille ja rohkaista heitä osallistumaan yhteisönsä asioihin. Nykyisin järjestö tarjoaa työtä 140 käsityöläisryhmän 3 524 käsityöläiselle, joista valtaosa, 3 381 on naisia. Jute Worksin tuotteet valmistetaan pienissä osuuskunnissa tai osuuskuntamaisissa perinteisissä ryhmissä eri puolilla Bangladeshia. Tuotteet valmistetaan käsityönä paikallisista uusiutuvista luonnonmateriaaleista kuten juutista, rottingista, ruohosta tai savesta.

Maahantuojat: Tampereen Kehityskauppa.

”On äiti laittanut kystä kyllä, hän lahjat antaa ja lahjat saa”

Maaseudulla rahaa lahjojen ostoon oli niukasti. Joululahjaksi vanhemmat korjasivat vaikkapa vanhan, rakkaan lelun. Nukelle ommeltiin sievä mekko.

Myös 1940-luvun sotavuosina lahjat oli taiottava melkein kuin tyhjistä. Yllätyksellisyys olikin pitkään joululahjan tärkein ominaisuus, ei niinkään sen rahallinen arvo. Pehmolelun osat leikattiin tahrinuntuneesta pöytäliinasta, lapsen takki tehtiin isän vanhasta pompasta ja vauvan töppöset virkattiin vanhoista sukista revityistä kuteista. Joululahjavalvoijaisista

alkoi hiljalleen tulla perinteinen yhdessäolon hetki. Alkuun ne olivat säätyläisten tapaamisia lahjanvalmistuksen ja kahvittelun merkeissä. Valvojaisten etuna oli myös työkalujen jakaminen. Jollakin oli sorvi, toisella pistosaha ja kolmannella ompelukone.

Bangladeshilainen Thanapara Swallows on tuottanut raidallisen puuvillakankaan ja käsintehnyt kookosnapit reilua kauppaa arvostavan ompelijan iloksi.

Maahantuojat:
Maailmankauppa Juuttiputiikki

Kuva Kati Hjerp



”Lahjat peittyi kääroihin, ukset kiinni pantihin”

Perhepiirissä annetut joululahjat yleistyivät 1800-luvun alkupuolella ensin kartanoissa ja pappiloissa. Niistä tapa levisi talonpoikaiston keskuuteen. Herrasväen lahjat olivat aluksi itse valmistettuja esineitä, vaatteita tai herkullista syötävää. Talonpoikaissäestön keskuudessa oli tapana, että jouluksi saatiin uutta päälle pantavaa. Vaatteet kuuluivat osana palkkaukseen, mutta niiden antaminen joulun tienoissa antoi vaatteille lahjan arvon.

Thanaparan kylässä on 1970-luvulta asti toiminut järjestö, joka työllistää kylän naisia vaatteen valmistuksessa. Tuotanto käsittää puuvillalangan värjäyksen, kankaiden kudonnan ja valmiin vaateen ompelun. Vaatteiden mallit suunnittelee ostaja omien markkinoidensa tarpeisiin sopiviksi. Yhteisö on kansainvälisen reilun kaupan järjestön, WFTO:n, jäsen.

Maahantuojat:
Maailmankauppa Juuttiputiikki

Kuva Emilia Pippola



”Oot tervetullut tultuas, kun annat meille lahjojas”

Aluksi kaikki lahjat valmistettiin itse, mutta jo 1800-luvun puolivälissä lahjoja alettiin myös ostaa kaupoista. 1800-luvun loppuun ja 1900-luvun alkuun tultaessa joululahjoiksi tarjottiin tuolloin muodissa olleita tavaroita, kuten valokuva-albumeita, seinätauluja, toalettikoristeita, henkseleitä ja damaskeja.

Juutti- ja vesihyasinttipaperista käsin tehdyt kortit ja valokuva-albumit ovat bangladeshilaisen Bonoful Handmade Paper Projectin valmistamia. Albumin kannen kuviointiin on löytynyt idea kansantaiteesta ja se on painettu silkkipainomenetelmällä. Bonoful on yksi Prokritee-järjestön reilun kaupan hankkeista, ja se työllistää etupäässä maaseudun naisia, jotka elättävät perheitään yksin.

Maahantuojat:
Maailmankauppa Juuttiputiikki



Kuvat Kati Hjerp

”Lapsot hyörii, juoksee ja huiskii, joululahjoista kilvan kuiskii”

Ulkomaalaisten liikkeiden myyntikatalogit levisivät maahamme 1900-luvun alussa aloittaen postimyyntin ja siirtäen hiljalleen joulun merkitystä kodin juhlasta kaupalliseksi juhlaaksi. Teollistumisen myötä kaiken tarpeellisen, myös lahjojen, ostaminen tuli hyväksytyksi. Muuta-

massa vuosikymmenessä syntyi varsinainen joululahjateollisuus, jonka myötä tuotteet levisivät kautta maan. Kauppojen lapsille suuntaamat valikoimat olivat jo varsin laajoja 1900-luvun alussa. Saatavilla oli esimerkiksi nukkeja, nukan tarvikkeita, helistimiä ja erilaisia pelejä.



Kuva Kati Hjern

Kamerunilaisen Prescraftin soittimet ovat paikallisista luonnonmateriaaleista, esimerkiksi rottingista, raffiapalmusta, liljansiemenistä ja joskus kierrätysmetallista valmistettuja yksinkertaisia ja kauniita taidonnäytteitä, pitkän käsityö- ja musiikkiperinteen jatkajia. Prescraftin työpajat ovat maaseudulla Kamerunin luoteisosissa Bamessing-Nseissä ja Bali- Nyongassa. Itsenäisinä ammatinharjoittajina käsityöläiset määräävät omat työaikansa elämänsä parhaiten sopivalla tavalla. Työskentelemällä 40 tuntia viikossa he ansaitsevat kolme kertaa enemmän kuin maan laillinen minimipalkka.

Maahantuoja: Tampereen Kehityskauppa



Kuva Kati Hjern

Backgammon-pelin juuret sijoitetaan usein joko muinaiseen Egyptiin tai Iranin itäisille rajaseuduille, lähelle Afganistania. Kyseessä on yhä suosittu kahden pelaajan strategiapeli, jossa tavoitteena on saada kaikki omat nappulat eli kivet ensimmäisenä pois pelistä. Tämän intialaisen nahkatyön tekevät kolkatalaisen (Kalkutta) Madhya Kalikata Shilpangan -yhteisön nahkapajan käsityöläiset. Verstaalla tehdään pehmeäksi parkitusta naudannahasta pelien tapaisia pieniä erikoistuotteita sekä laukkuja ja lompakoita. Työntekijöiden pohjapalkkana on reilun kaupan merkkijärjestöjen edellyttämä alueen laillinen minimipalkka, mutta kaikkien käsityöläisten palkkataso ylittää sen selvästi.

Maahantuoja: Tampereen kehityskauppa

Lähteet:

Karjalainen, Sirpa 1994: Juhlan aika. Suomalaisia vuotuisperinteitä. WSOY.
Laulajainen, Leena & Lahtinen, Mysi 1992: Mistä tuntee Joulun? Koko perheen joulukirja. Otava.
Lehmusoksa, Ritva 1994: Joulu, joulu, armas aika. Suuri suomalainen joulukirja. Gummerus.
Linnilä, Kai 2008: Wanhän ajan joulu. Tule joulu kultainen. Helmi.
Pohjois-Pohjanmaan museon näyttely ”Joululahjoja menneiltä ajoilta”(2003)
Rissanen, Mika 2001: Jo muinaiset roomalaiset. Saturnalia-juhla monien jouluperinteiden esikuvana. Osoitteessa <http://users.jyu.fi/~mikrissa/saturnal.html>
Savikko, Sari 2010: Joulukirja. Amanita.
Viikuna, Kustaa: Uusi ajantieto.
Vuolio, Kaisu 1981: Suomalainen joulu. WSOY.

”Me lahjat saamme runsahat”

Kun molempien vanhempien työssäkäynti yleistyi kaupunkeihin muuton myötä 1960-luvulta lähtien, syntyi tavarajoulu. Lahjaksi ostettiin esimerkiksi arkisia taloustavaroita ja kodinkoneita.



Sri Siwam Pottery valmistaa keramiikka-astioita eteläintialaisen Puducherryn kaupungin lähistöllä. Nämä astiat on tehty käsin dreijaamalla ja puu-uunissa polttaen. Astiat kestävät konepesua ja uunin lämpötiloja, mutta eivät mikroaaltouunia.

Maahantuoja: Maailmankauppa Juuttiputiikki

Kuva Kati Hjern

”Se kaikille joulumielen hyvän tahdon nyt luo”

Entisaikojen muistoissa käsityöitä näperreltiin puhdettainä kehnon tuikun tai savuttavan päreen valossa, koska ostotavaraan ei ollut varaa. Nyt 2000-luvulla tilanne on kääntynyt pääläelleen: itse tehty tai käsityönä valmistettu lahja on kaikkein arvokkain.

Jo 1920-luvulla ryhdyttiin

puhumaan omatekoisten lahjojen puolesta. Pula- ja sotavuodet nostivat – pakon sanelemana – kotitekoisen joulun arvoonsa. Myös 1960–70-luvuilla arvosteltiin rajusti kaupallista joulua, mutta propaganda puri vain harvoin. Nykyään kaupallinen joulu on itsestään selvä osa

markkinataloutta, mutta silti itse tehdyn tai käsityönä valmistetun lahjan antaminen mielletään yhä erityiseksi välittämisen merkiksi. Joulu voikin olla käsityöläisyyden juhlaa: käsityönä valmistettu lahja ylläpitää vanhoja taitoja ja yhdistää meitä sukupolvien pitkään ketjuun.

Gomtipurin slummissa Ahmedabadissa Intiassa Pyhän Marian naisten käsityöyhteisön jäsenet tekevät perinteisellä peilikirjonnalla koristeltuja kankaita, joista ommellaan mm vaatteita, laukkuja ja sisustustekstiileitä. Kirjontatöille löytyy ostajia sekä kotimaasta että vientimarkkinoilta, mutta hintatason ostajat tinkivät alhaiseksi. Tämän vuoksi suomalaiset maailmankaupat maksavat lisähintana kirjontatyöstä lähes kaksinkertaista palkkaa.

Maahantuoja: Maailmankauppojen verkkokaupat Kirahvi ja Juuttiputiikki



Kuvat Kati Hjern ja Tuija Saloranta

Reilu ja eettinen lahja

— mistä sen tunnistaa?

— Hanki asiakkaallesi eettinen joululahja, kehottaa työ sähköpostiin tullut mainoskirje. Innostun ideasta: tänä vuonna kaikki hankkmani lahjat ovat reiluja ja eettisiä!

Myös kotiin tulvii hyvällä asialla olevien järjestöjen joululahjavinkkejä. Järjestöille ja yhdistyksille joulunalunen on vuoden paras varainhankintakausi, ja tarjolla on paljon hauskoja ja hyödyllisiä tuotteita. Sieltäkin se hyvä lahja voi löytyä.

Tilauslistoja ruksailla alkua mietityttää: Jos kannatan järjestön tai yhdistyksen toimintaa ja tavoitteita sinänsä, pitääkö toiminnan tueksi ostamani tuotteenkin olla eettinen tai reilu?

Krääsää vai kaksinkertaista hyvää?

Riittääkö siis, että tuen hyvää asiaa: Suomen Punaista Ristiä, Invalidiliittoa, Amnestia, naapurin lasten leirikoulua tai löytökeskusten kotia – mitä tahansa? Ostamani kiva tuote tulouttaa joka tapauksessa järjestön tai yhdistyksen tilille sen kaipaamaa toimintarahaa.

Viisas järjestö, joka haluaa pitää kiinni kannattajistaan, huolehtii siitä, että varainhankintatuote on laadukas ja siitä jää hyvä mieli. Onko mieli vielä parempi, jos tuote on vielä eettinenkin?

Varainhankintatuotteiden eettisyyttä on mietitty mm. rauhan-työtä tekevässä Sadankomiteassa. Pääsihteeri Eekku Aromaa kertoo, että tuotteet ovat tärkeitä mutta muodostavat kuitenkin alle 10 prosenttia tuloista.

– Tuotteita hankitaan kirjavasti, mutta pyritään siihen, että eettisiä kriteereitä noudatetaan ainakin vähimmäistasolla.

Mahdollisuuksia taustojen tarkistamiseen ei kuitenkaan aina ole, ja siinä on luotettu tuotteen myyjän sanaan. Niinpä esimerkiksi Bangladeshista tulevia paitoja ostettaessa on luotettu maahantuojan ilmoitukseen siitä, että

Kuva Robert Keskinen



Suomen Ammattiliittojen Solidaarisuuskeskuksen kampanjatuotteiden taustat tunnetaan. Paidan Reilun kaupan (FLO) puuvilla tulee Mahima Purespunilta Intiasta ja se valmistetaan ja painetaan Mauritiuksella Craft Aidillä. Craft Aid on paitsi Reilun kaupan puuvillan lisenssinhaltija myös World Fair Trade Organizationin pitkäaikainen jäsen. Siten myös t-paidan tuotanto on reilua. Kassien puuvilla tulee Agrocelliilta Intiasta ja kassit tehdään Catex Overseassa Mumbaissa Intiassa. Tehtaan työlöt, työaika ja palkkataso täyttävät kansainvälisen Ethical Trading Initiative (ETI) -standardin vaatimukset. Tuotteiden maahantuojana on Kaiku Ethical Oy.

reilun kaupan kriteereitä noudatetaan, vaikka mitään sertifikaattia ei olekaan. Maahantuojia, Kimmo Karjalainen Kuusnelonen Oy:stä, puolestaan kertoo luottavansa kauppakumppaninsa, tanskalaisen Dahetra A/S:n kertomaan. – Tehdas on avoin asiakkaiden yllätysvierailuille, ja mm. Tanskan valtio on aikanaan tukenut sen perustamista.

Taustojen tarkistaminen on tässä tapauksessa lähes kuulo-puheiden tasolla, mikä on varsin tyypillinen tilanne.

Sen sijaa Suomen Ammattiliittojen Solidaarisuuskeskus SASK on tehnyt melkoisesti töitä kampanjamateriaaliensa taustojen tarkistamiseksi.

– Tilaamme t-paitoja ja kasseja Kaiku Ethicalin valikoimista. Ne on tehty Reilun kaupan sertifioimasta puuvillasta, ja valmistusketju on myös tiedossa, kertoo viestintäpäällikkö Jukka Pääkkönen.

– Reilu peli, samat säännöt -jalkapallokampanjamme tarpeisiin taas tilasimme useamman vuoden aikana varsin suuren määrän Reilun kaupan jalkapalloja sekä useita ns. pumpattavia pelikenttiä. Kenttien

alkuperä epäilytti, ja jouduimme varmistamaan sen itse ay-liikkeen kansainvälisen verkoston kautta. Se oli työläs tie, mutta selvitti asian, Pääkkönen kertoo.

Mistä eettisen lahjan löytää?

Maailmankauppa on tuttu ja varma ostopaikka. Entä löytyykö muita paikkoja, joista eettisiä lahjoja voisi hankkia?

Löytyy. Googletus *eettinen joululahja* lävyyttää ruudulle sivun toisensa jälkeen linkkejä: verkkokauppoja, markkinoita ja myyjäisiä, tuote-esittelyitä, blogeja ja keskusteluja. Pikasilmäyksellä selviää, että eettinen lahja voi olla melkein mitä vain valtavirrasta ja tavaratalojen tarjonnasta poikkeavaa: palvelujen ostamista tavaroiden sijaan, kierrätystuotteiden suosimista, luomuhankintoja, lähiruokaa, kehitysyhteistyö-

tä tekevien järjestöjen mainioita vuohi-, lehmä- ja koulupukuostoksia. Käsitteiden sekamelska on melkoinen. Joukossa on hyviä, aidosti eettisiä hankkeita ja tavaroita mutta myös paljon kevyesti, ilman minkäänlaisia perusteluja käytettyjä väittämiä.

Siihen on törmännyt myös Kehitysyhteistyön palvelukeskus Kepa laatiessaan eettisten joululahjojen listaa nettisivuilleen.

Oman ilmoituksensa mukaan Kepa on kerännyt tämänvuotiselle eettiset joululahjat -sivulleen ”vinkkejä joululahjoista, jotka tukevat kestävästä kehitystä ja auttavat maailman köyhiä. Mukana on joululahjojen parhaimmisto: toisenlaisia lahjoja, reilua kauppaa, luomua, kierrätettyä ja muuta hyvää”.

Joululahjalistalle pääsee laajempi joukko kuin Kepan normaaleille mainossivuille, jotka on varattu omille jäsenjärjestöille.

Joukossa on järjestöjä ja yrityksiä laidasta laitaan – aakkosissa Amnestystä YK-liittoon, ja eettisyyden kriteeriksi riittää oma ilmoitus. Valtaosa myy tuotteita tai palveluksia tukeakseen jotakin kehitysmaan hanketta tai luovuttaa ainakin osan tuotostaan köyhimpien maiden kansalaisia hyödyttäviin tarkoituksiin.

Tämän vuoden listausta tehtäessä käytiin jälleen keskustelua listalle pääsyt kriteereistä. Kepan jäsenjärjestöt? Sertifioidut tuotteet? Hyväksytyt ja tunnustettujen merkkien haltijat? Mitään kriteeriä ei kuitenkaan vielä vaadita, oma ilmoitus hyvistä tarkoituspäristä riittää. Listansa takuumiehen tehtävästä kepa sanoutuukin irti. ”Listalla on sekä Kepan jäsenjärjestöjä että eettisiä lahjoja tarjoavia yrityksiä. Kepa ei vastaa sivulla mainostettavien palveluiden sisällöstä,” todetaan kepan verkkosivuilla.

Tahtoa on, tietoa kaivataan

Tätä juttua varten teimme myös sivun 18 pienen gallupin jouluun valmistautuvan Lohjan kaduilla. Vastaantulijoiden kommentit vahvistivat omaa kokemusta siitä, että eettisyyden ja reiluuden etsijä hämmentyy paitsi tavaroiden myös niihin liitettyjen hyvien tarkoitusten ja tavoitteiden runsaudesta.

Sertifikaatit ja merkit ovat hyväksi koettu tapa varmistaa tuotteiden taustat, mutta niidenkin opettelu ja seuraaminen vaatii valppautta ja viitseliäisyyttä.

– Kaupan vastaanotto tuotteiden taustojen selvittäjänä ja vastuun kantajana olisi tervetullutta, totesivat vastaan osuneet Salla Grönholm ja Veli-Matti Viskari.

Sitäkin tehdään jo, mutta työtä riittää. Myös Maailmankaupat jatkavat kriteerien ja niiden tunnetuksi tekemisen pohtimista.

Riitta Lehtonen

Lisää tietoa:
www.kepa.fi/joululahjat
www.kuluttajaliitto.fi/eettinenvalinta
www.maailmankaupat.fi
www.reilukauppa.fi
www.sask.fi
www.finnwatch.org
Tulossa joulukuussa Finnwatchin selvitys järjestöjen hankinnoista ja niiden eettisyydestä.

”Viisas järjestö, joka haluaa pitää kiinni kannattajistaan, huolehtii siitä, että varainhankintatuote on laadukas ja siitä jää hyvä mieli.”

Mainoskyniä, mittanauhoja, matkalaukun osoitelappuja, solmioita, kampoja, heijastimia, karpäslätkiä... Koulutus- ja yritysmessut, yhteisöjen juhlat, vuodet ja oppilaitosten markkinointikirjeet tuottavat vuosi toisensa jälkeen vastaanottajiensa taskuihin ison määrän pikkutavaraa. Ne on tarkoitettu lahjoiksi, jotka saavat meidät innostumaan markkinoinnin kohteesta ja samalla levittämään tietoa näkyvästi kaikkialle, missä liikumme. Markkinointimateriaalin pohjalla on usein ajatus, että ihminen muistaa paremmin ne tahot, joilta on saanut jotain lahjaksi. Silti melko moni kokee nämä lahjat krääsänä, joka siirtyy merkityksettömäksi, turhaksi tavaraksi laatikoiden nurkkiin, jopa roskiin.

Moni yritys puolestaan on havahtunut huomaamaan, että erottuminen markkinointitapahtumissa on kovaa kilpailua. Näkyvintä kampanjaa ei enää tehdä pelkillä mainoskynillä. Markkinointitavaran olisi oltava paitsi mieluinen muisto, myös käyttökelpoinen, oivaltava, yksilöllinen ja yrityksen arvopohjaan soveltuva tuote.

Yhteisöllistä kahvia

Mikkelin ammattikorkeakoulun Kansalaistoiminnan ja nuorisotyön koulutusohjelmassa koulutetaan yhteisöpedagogeja, joka tutkintonimikkeenä ei vielä ole kaikille tuttu. Koulutuksen markkinointiin kaivattiinkin ideaa, jolla tehtäisiin tunnetuksi paitsi tutkintonimikettä myös koulutusta uusille hakijoille. Koulutusohjelmassa oli muutama vuosi sitten alkamassa uusi ylempään ammattikorkeakoulututkintoon tähtäävä koulutus, joka haluttiin lanseerata isommassa messutapahtumassa sekä lähettää täsmämarkkinointia mahdollisille hakijoille.

– Halusimme markkinointimateriaaliksi jonkin merkityksellisen, mieleen jäävän ja hyvää mieltä tuottavan asian, pelkkä esite kun ei välttämättä jää ihmisten mieliin. Markkinointia suunnitellamme keskeisiä lähtökohtia olivat sekä tarinallisuus että tuotteen käyttöarvo. Kun mietimme, mitä yhteisöllisyyteen liittyy,

Krääsän korvaajat

eli miten markkinointimateriaalikin voi olla reilua



Kuva Kati Hjerp

Halima on yksi Oulun kaupunginkirjaston kassien tekijöistä. Kirjastokassit syntyvät käsityönä Saidpurissa, Pohjois-Bangladeshissa. Reilun kaupan käsityöyhteisö Saidpur Enterprises työllistää heikossa asemassa olevia maaseudun ihmisiä, erityisesti naisia.

oivalsimme, että kahvi voisi olla suomalaiselle kahvikansalle eräänlainen yhteisöllinen juoma. Niin syntyi reilun kaupan Africafesta valmistettu Yhteisöpedagogikahvi. Markkinointikampanjamme keräsi todella paljon positiivista palautetta, näkyvyyttä ja kehuja. Sanoipa joku hakeneensa meille ihan siksikin, että mainoskampanja oli niin hauska, esittelee Kulttuuri-, nuoriso- ja sosiaalialan laitoksen koulutusjohtaja Anu Haapala markkinointi-ideaa. Myöhemmin koulutusohjelmassa toteutettiin vielä nuorille hakijoille suunnattu kampanja reilun kaupan suklaalevyillä.

Yhteisöpedagogikahvi on osa Tampereen kehitysmaakaupan Private Label -kahveja, jotka räätälöidään yhdessä asiakkaan kanssa eri kahvilaaduista, jauhatuksista ja paahtoasteista muokaten. Oman kahvin voi myös valita kuuden-

toista eri maustekahvin valikoi-masta. Kahvi tulee Kilimanjaron rinteiltä, K.N.C.U:n osuuskunnasta, jonka piirissä on yhteensä noin 130 000 jäsentä. KNCU:n tavoitteina on jäsentensä olosuhteiden parantaminen, sadon myyminen mahdollisimman korkealla hinnalla, kouluttaminen ja taloudellisen riippumattomuuden edistäminen.

Kassi täyteen kirjoja

Oulun kaupunginkirjasto – maakuntakirjasto, Hailuodon kunnankirjasto ja Porvoon kaupunginkirjasto – Itä-Uudenmaan maakuntakirjasto ovat esimerkkejä kirjastoista, jotka ovat kannustaneet asiakkaitaan valitsemaan kirjojen kantamiseen reilun kaupan puuvillakasseja muovikassien sijasta. Nämä reilun kaupan kassit tulevat bangladeshilaiselta

Saidpur Enterprises käsityöyhteisöltä, joka on oululaisen Maailmankauppa Juuttiputiikin kauppakumppani. Käsityöyhteisö työllistää huonossa asemassa olevia maaseudun ihmisiä, erityisesti naisia. Aikaisemmin yksinkertaisissa majoissa asuneet naiset ovat pystyneet paremman toimeentulonsa turvin hankimaan esimerkiksi savitalon, jossa on sähköt. Saidpur Enterprises myös kouluttaa työntekijöitään perhesuunnittelussa, sosiaalisessa tiedostamisessa ja terveydenhoidossa.

– Kun tuottajayhteisön edustajat, Ghayasuddin ja Shiuly, olivat Suomessa vierailulla, kävimme yhdessä Hailuodossa tutustumassa kuntaan ja tekemässä kirjastossa kassikaupat. Se oli hieno tilaisuus sekä tilauksen tekemisen kannalta että tuottajan ja asiakkaan kohtaamisena, muistelee Juuttiputiikin toiminnanjohtaja Kati Hjerp. Kun kassit saapuivat

valmiina Bangladeshista Suomeen, ne siirtyivät osaksi Hailuodon kirjaston juhluvuoden tempausta.

Kun kasseja tilataan Saidpurista, lähtökohtana on kevään konttitalaus, johon yrityksen tilauksen on ehdittävä viimeistään joulukuussa. Aluksi asiakkaan kanssa keskustellaan painokuvioista ja kassin mitoitusta sekä materiaalista. Sen jälkeen tuotteelle pyydetään hintatarjous Saidpur Enterprisesin edustajalta, Ghayasuddinilta. Kassit saapuvat muutaman kuukauden kuluttua huhti-toukokuussa. Jos kasseja halutaan tilata nopeammin tai eri aikaan vuodesta, lentolähetysketkin ovat mahdollisia, mutta hinta on tällöin kalliimpi.

Juuttiputiikki tarjoaa tällä hetkellä juuttikasseja omalla painatuksella myös nopealla aikataululla siten, että varastossa olevat kassit painetaan oululaisessa silkkipainossa.

Saidpur Enterprisesissa valmistetaan myös erilaisista juutti-, juuttisekoite- ja puuvillakankaista laukkuja, kukkaroita ja penaalet. Kankaat ostetaan paikallisilta markkinoilta sekä pääkaupungista Dhakasta.

Laura Hokkanen



Kuva Erkki Aunola

Yhteisöpedagogikahvin alkuperä on Tansaniassa Kilimanjaron rinteillä. Vuonna 2008 osuuskunnan pienviljelijä Gipson J. Lyimo vieraili Mikkelissä järjestetyillä valtakunnallisilla Reilun kaupan markkinoilla.



Puolueettomia ja uskottavia reiluuden takaajia on mm. jäsenyys Maailman reilun kaupanjärjestö WFTO:ssa tai FLO, Naturland Fair, IMO Fair for Life ja Ecocert Fair Trade -sertifiointijärjestelmien reilun kaupan merkit. Kaikissa näissä sertifiointijärjestelmissä on reilun kaupan takuuhinta tuottajille ja laillinen minimipalkka työntekijöille. Lue lisää Maailmankauppalehti 1.2011, myös verkossa www.maailmankaupat.fi/lehti tai www.befair.be.



Reiluus ja eettisyys paremmin esiin

Onko ostoksen reiluudella tai eettisyydellä merkitystä? Ja jos on, mistä sen reiluuden tai eettisyyden tietää? Voiko siihen luottaa? Kysymyksiä pohtivat vastaantulijat Lohjalla juuri avatun joulukauden kynnyksellä.

Teksti ja kuvat **Riitta Lehtonen**



⌚ Aila Viemerö, Mauri Viemerö sekä lapsenlapset Seela ja Juno Kallunki

– Omiin päätöksiini reiluus ja eettinen tausta vaikuttavat enemmän kuin vaikkapa miehen ratkaisuihin. Mutta vaativimpia ovat kuitenkin nämä lapset, nauraa Aila Viemerö. Lapsenlapset Seela ja Juno Kallunki osaavat vaatia banaaninsa reiluina!

– Mielestäni pitäisi tietää, mitä ostaa, ja pyrin ajattelemaan mm. hiilijalanjälkeä ostoksia tehdessäni. – Reilua ostaessamme pohdiskelemme kyllä joskus, mitä se käytännössä merkitsee – paljonko hinnasta jää vaikkapa kaikille välikäsille, Viemeröt kertovat.



⌚ Salla Grönholm ja Veli-Matti Viskari sekä Valtteri Viskari

Reiluus ja eettisyys vaikuttavat ostopäätöksiinne paljon, kertovat helsinkiläiset Salla Grönholm ja Veli-Matti Viskari.

– Kahvi, banaanit ja muutkin elintarvikkeet ostetaan reiluina mahdollisimman usein, ja suosimme myös luomua ja lähiruokaa aina, kun se on mahdollista.

– Tuotteen alkuperään ei kuitenkaan aina voi luottaa, ja tiedon hankkiminen on valtavassa informaatiotulvassa aika työläästä.

Joskus on netistä katsottu jotakin tiettyä asiaa, kun on kaivattu lisätietoa, mutta ei sitä aina jaksata tehdä.

– Olemmekin alkaneet suosia kauppiaita, joissa tuotteiden taustat on valmiiksi kerrottu ja joissa eettisiä tuotteita on paljon. Olisi erittäin tervetullutta, että kaupat ottaisivat nykyistä laajemmin vastuuta myymiensä tuotteiden taustojen selvittämisestä ja kertomisesta.



⌚ Irja Rapp

– Joihinkin valintoihini reiluus vaikuttaa. Ostan mielelläni reilua kahvia ja banaaneja. Niissä on selvä, tuttu merkki, johon luotan. Se on tärkeää, ja suhtaudun epäillen tuotteisiin, joista en tiedä mitään.

– Minulla on ystävä, joka kiinnittää paljon huomiota tavaroiden alkuperään ja ostaa paljon reiluja tuotteita. Hänen kanssaan olen asiasta jutellut ja olen alkanut itsekin katsella ostoksia sillä silmällä.

⌚ Ville Pajunen ja Aleksi Virtanen

– Reiluus ja eettisyys, makustelevat nuoret miehet Ville Pajunen ja Aleksi Virtanen hetken, ennen kuin vastaavat: – Eivät vaikuta ostopäätökseen. Hinta ja laatu ovat ne asiat, joita tulee pohdituksi. – Kuka loppujen lopuksi pystyy valvomaan, että tuotteet, joita väitetään reiluiksi, ovat sitä? Onhan lehdissä ja televisiossa ollut juttuja, joissa väittämät onkin osoitettu puppujutuiksi.





Kokoaan suurempi Suomi

Haavisto presidentiksi 2012

Paljasta luontosi!

Tule mukaan edistämään vihreää, eteenpäin suuntaavaa politiikkaa kotikunnassasi. **Kunnallisvaalit lokakuussa 2012.** Etsimme ihmisiä, jotka ovat valmiita osallistumaan ja vaikuttamaan oman kuntansa hyvinvointiin. **Ajattelee globaalisti, toimi paikallisesti!**

etelasavonvihreat.fi tai vihreat.fi

Yhteyshenkilö Etelä-Savossa Heikki Härkönen puhelin 041-4331548

mainoksen maksaja Etelä-Savon Vihreät ry

MAAILMANKAUPPALEHTI 20 VUOTTA SITTEN

Kehitysmaakauppojen kauppalehti 4.1991

Maailmankauppalehti oli 20 vuotta sitten nimeltään Kehitysmaakauppojen kauppalehti – Ulands-butikernas Butiksblad, ja se oli, toisin kuin nykyisin, järjestön sisäinen tiedotuslehti. Laaja, mm reiluun kauppaan, kehityspoliitiikkaan, kulttuuriin ja ympäristökysymyksiin liittyvä keskustelu oli vilkasta. Myöhemmin 90-luvulla osaltaan kehitysmaakauppaliikkeen keskustelujen pohjalta syntyivät Suomen Maan Ystävät ja Reilun kaupan edistämisyhdistys. Kaikki artikkelit ovat lyhennelmiä.

”Asallaam valeikhum”

Bangladeshilaiset ruoko- ja bambukorit lienevät tuttuja tuotteita suomalaiselle kehitysmaakauppaväelle. Joulukuussa 1991 pääsin itse paikan päälle pällistelemään, kuinka korit syntyvät.

Tampereen kehitysmaakauppa tilaa korit Enfants Du Monde -nimiseltä järjestöltä, Jute Works pakkaa ja lähettää tilaukset ulkomaille (EDM:llä ei ole vien-tilupaa). EDM on sveitsiläinen, useissa maissa toimiva kehitysyhteistyöjärjestö. Kansalaisjärjestöjen luvatussa maassa, Bangladeshissa, EDM:llä on useita projekteja: terveydenhuoltoon, hygieniaan jne. keskittyviä. Eräs itsenäisistä yksiköistä on käsityöprojekti. Vierailimme kahden tuottajaryhmän luona. Toisen ryhmän jäsenet valmistivat ristipunoskoreja, mutta toisen ryhmän jäsenet olivat työttöminä, koska tilauksia ei ollut tarpeeksi.

Korien valmistajien ansiot perustuvat urakkapalkkaan. EDM:n käsityöprojektin tarkoituksena on tarjota työtä ja koh- tuullinen ansiotaso käsityöläisille, joiden ainoa pääoma on taito. Tässä raadollisten bisnesmiesten maailmassa ei pelkkä taito ja halu tehdä työtä riitä. On osattava myös pitää huolta oikeuksistaan.

Surullinen ja tavallinen tarina on seuraava: Bisnesmies saapuu kylään setelitukkoa heilutellen ja kysyy kuka osaa valmistaa koreja. Innokkaita tekijöitä löytyy helposti, kun ”ruhtinaallisella” ennakkomaksulla voi ostaa tarvittavan materiaalin ja vielä jää hieman rahaa riisiin ja chiliin. Lipevät puheet, toiveet paremmasta huomisesta ja ruusuisen tulevaisuudenkuvan maalailut auttavat huijausoperaation onnistumisessa – joskus myös kylästä värvätty ”luottohenkilö”. Kun suuri korisatsi on sitten valmis, korit kuljetetaan pois kylästä kuorma-autolla. Kaikenlaisten tekosyiden avulla lopullinen palkanmaksu siirretään parin tunnin tai päivän päästä tapahtuvaksi. Tekaistu firman nimi, olematon osoite Dhakassa ja petollinen (tai itsek in petkutuksen uhriksi joutunut) ”luottohenkilö” varmistavat operaation onnistumisen. Köyhät käsi-työläiset odottavat rahojaan turhaan ja jatkavat elämäänsä entistä köyhempinä. EDM:n käsityöläisryhmien jäsenten on

opeteltava lukemisen, laskemisen ja kirjoittamisen perustaidot. Materiaalikulujen laskemisen ja yksinkertaisen varastokirjanpidon seuraamisen on sujuttava jokaiselta. Jokainen kuittaa nimellään valmistamansa korin. Ja jokainen voi olla varma siitä, että saa tekemästään työstä palkan.

Tampereen KMK kerää maahan- tuomiensa korien myynnillä lisätuloja käsityöläisille. Koska EDM hinnoittelee tuotteet kaikille kauppakumppaneille sopiviksi, koska lisähinnan oikeuden- mukainen jakaminen rahana jälkikäteen on mahdotonta jne, on päädytty ”lahjoituksiin”. Myymme korit ”voitolla” ja lähetämme voiton EDM:lle. Viimeisimmällä ”lisähinnalla” on rakennettu kolme pumppukaivoa ja loput rahasta käytetään käsityöläisten kotien kunnostamiseen. Rahan tarvetta on: mm kunnan työtilojen rakentaminen maksaa. Jos kunnollisia työ- ja varastotiloja ei ole, ei korien valmistaminen ole mahdollista sadekaudella. 3 kk:n kesäloma kiinnostanee kaikkia, mutta täyspaastoksi se on pitkä aika.

Vieraillessani Borni-nimisessä kylässä korinpunojien luona asettautui kehityskriittinen kehitysmaakauppakeskustelu ja lisähinnoista jahkaaminen jonkinmoiseen järjestykseen. Taiteilin bamburiulla avokäymälässä housut kintuissa ja toivoin Allahin varjelevan minua paskakasaan tippumiselta. Kun palkka on pieni, pistää köyhä viimeiset paisansa riisiin, ei suinkaan huussin rakentamiseen. Ja jos palkka on vielä pienempi, jää se riisikin ostamatta.

Tampereen kmk:n hommiin kuuluu kaupankäynti EDM:n kanssa. Kyse ei ole ”almuista”, vaan halusta tarjota taitaville käsityöläisille mahdollisuus tehdä työtä edes kohtuullisen inhimillisissä olosuh- teissa.

Kaiken toiminnan kriittinen arviointi on tärkeää, sillä eihän mikään muutu, jos vain (itse-) tyytyväisyydessä lillutaan. Suhteellisuudentajun säilyttäminen on kuitenkin yhtä tärkeää. Samoin makrota- son teorioiden ja mikrotason käytäntöjen erottaminen.

Työtä tarvitsevaa käsityöläistä ei paljon lohduta, jos kerron, että itse asiassa kori- tilausten puuttuminen on positiivinen ilmiö. Riippuvaisuus kauppakumppaneista ja rahataloudesta kun on hänelle pahaksi. Sitä paitsi hänhän saattaisi tuhлата palkka- rahansa länsimaiseen krääsään ja tuhota siten oman kulttuurinsa.

Mervi Janhunen,
Tampereen kehitysmaakauppa

Tähän päivään tultaessa eettinen kauppa on kasvanut reilun kaupan merkkituotteiden tultua laajaan market-myyntiin. Reilun kaupan merkki (FLO) on kuitenkin pysynyt raaka-aineiden, lähinnä maataloustuotteiden sertifiointina, kylien käsityöläiset eivät ole sen piirissä. Corr The Jute Works myy edelleen reilun kaupan käsityötuotteita, myös Suomeen. Lue uudempia kuulumisia käsityöläiskylistä Maailman-kauppalehti 1/2011, myös verkossa www.maailmankaupat.fi/lehti

* * *

Penan-kansa

Sarawakin sademetsissä elää pieni kansa, penanit. He jatkavat esi-isiensä vuosituhansien aikana kehittämää metsästäjä-keräilijäelämäntapaa. He ovat tyytyväisiä elämäänsä ja haluavat edelleenkin elää totuttuun tapaansa. Pientä kauppa he käyvät ympäröivän maailman kanssa.

Malesian ympäristöministeri on sitä mieltä, että sivistysvaltiolle kuuluu tuoda tämä kansa pois sademetsästä, länsimai- sen sivistyksen pariin. Samalla tietysti sademetsätkin vapautuisivat sellunkeit- täjille. Ministeri itsek in ymmärtää hyvin sellun tärkeyden, hän on osakkaana suuressa metsäteollisuusyrityksessä.

Penan-kansan pariin on asettunut asu- maan sveitsiläinen Bruno Manser. Hän on tutustunut penaneihin, opetellut heidän kielensä, heidän tapansa, elää penanina penanien keskuudessa. Hän on neljän vuoden ajan tehnyt tarkkoja muistiin- panoja kaikesta näkemästään ja kuule- mastaan. Hänen muistiinpanonsa tulevat olemaan korvaamattoman arvokkaita julkaistuina. Pelkään vain Malesian hal- lituksen estävän muistiinpanojen pääsyn julkisuuteen. Manser on etsintäkuulutettu terroristina. Malesian hallitus pelkää hänen vaikutustaan alkuasukkaisiin. Nämä eivät ehkä ymmärräkään, että heille parasta olisi luopua vanhoista tavoistaan.

Keijo Luoto

Bruno Manserin nimeä kantava säätiö toi- mii nykyisin penan-kansan ja sarawakin sademetsän puolesta. Bruno Manser katosi v. 2000, hänen murhastaan on epäilty met- säyhtiötä ja maan valtaapitäviä. Suuri osa penaneista ei enää elää metsissä. Eikä suurta osaa noista sademetsistä enää ole. Malesian suurimman osavaltion Sarawakin pääministerinä vuodesta 1981 toiminutta Abdul Taib Mahmudia on syytetty Borneon sademetsien tuhohakkuista ja virkansa väärinkäytöksistä. Taibia pidetään yhtenä Kaakkois-Aasian rikkaimmista ja korruptoi- tuneimmista poliitikoista.

Lisätietoja Bruno Manser säätiön verkkosi- vulta http://www.bmf.ch

* * *

Entäpä jos minä olisin samassa asemassa kuin joku kolmannessa maail- massa (kuvittelua ja empatiaa paperilla).

Esimerkki:
Mieheni on kuollut. Olen jäänyt kolmen lapsen yksinhuoltajaksi. Naiset eivät täällä käy kodin ulkopuolella töissä eli minulla ei ole ammattia tai työpaikkaa. Sossu ei täällä toimi. Säästöjä ei ole. Appi ja anoppi eivät voi meitä elättää. Siskon perheessä on jo kahdeksan lasta ja mum- mo. Minulla riskillä naisella on kolme mahdollisuutta:

1. Mennä myymään persettä rikkaille äijille öisille kaduille.
2. Myydä joku lapsista varaosiksi usalaiselle elinbisnekselle.
3. Mennä töihin käsityöosuuskuntaan,

jossa voi ansaita muutaman kolikon omalla työllä.

Kuvitelkaa lisää, käyttäkää mielikuvi- tusta. Meidän tehtävä on tehdä meidän puolikas hommista.

Tuija Lundelin

Vaihtoehtoja taitaa olla enemmän kuin nuo luetellut kolme, mm. ajautuminen kau- punkien slummeihin ja hikipajoihin, mutta muuten empatiaharjoitelma on edelleen ajankohtainen. Köyhyyden pakottama prostituutio, ihmiskauppa, elinkauppa ja orjuus ovat tätä päivää, lukuisampana kuin koskaan ihmisen historiassa.

* * *

Estelle – vuoden työpaikka

Jatkuva työleirimme Aurajoen rannalla elää. Estelleä varustetaan edelleenkin reilun kaupan purjelaivaksi, luomaan yhteyksiä ihmisiin ympäri maailmaa. Var- sinaisessa kohdemaassamme Suomessa tutkimme kokeellisesti kestäväen kult- tuurin mahdollisuuksia. Kehityskriittisiä olemme olleet ennenkin, emmekä ole masentuneet siitä, että maailmanparan- nus on vaikeaa.

Keväällä 1992 tehdään putkitöitä, ko- nehuonetta, sisustuksia ja sähköjä. Välillä laitetaan polkupyöriä ja pyörätuoleja, tiilikonetta ja kahvinpaahtimoa. Jos saam- me takilan ja konehuoneen valmiiksi, saatamme käväistä merellä ensi kesänä...

Helsingissä on Estelle-bileet lauantaina 25.1.1992, alkaen illansuussa ja jatkuen aamuun. Luvassa on ainakin eläviä lai- vanvarustajia, juttuja, haaveita, bändejä, rahankeruuta, olutta, ystäviä ja Esitys. Varmaan tulee taas juttua Kolumbuksesta ja inkkareiden vastarinnan 500-vuotispäi- västä. Ottaa aikansa sekin projekti, mutta edistyy...

Turussa järjestämme bileet maalisi- huhtikuussa. Samalla on Eestaas Oy:n yhtiökokous.

Rahaa saimme ja käytimme viime vuonna vähemmän kuin ennen. Eivät sentään työt seiso rahanpuutteen vuoksi, mutta entistäkin nuukemmiksi olemme joutuneet tulemaan. Eestaas Oy julista- nee uuden osakeannin vuoden loppuun, pitäisi kerätä varoja viimeisiä merenkul- kuvarusteita varten.

Eestaas Oy:n varmoja osakkeita voi ostaa laittamalla 500 mk tai enemmän firman tilille. Myös neuvot, perinnöt, työkalut, postikortit ja kukkalähetykset ovat haluttuja.

Uskollisesti sinun

Estelle

Estelle valmistui aikanaan valtamerikel- poiseksi purjelaivaksi, joka kävi kertaal- leen päiväntasaajan eteläpuolellakin, Angolassa. Estellen omistaa Eestaas Oy, yhtiön äänenemmistön omaavat A-osak- keet ovat Uusi Tuuli ry:n omistuksessa. Vuonna 2010 Uusi Tuuli päätti luopua Estellestä. Huhuja laivakaupan etenemi- sestä on kuultu, mutta lehtemme painoon mennessä varmaa tietoa laivan kohtalos- ta ei ole.

REILUN KAUPAN TOIMIJAT

Maailmankauppojen liitto ry
www.maailmankaupat.fi

- Suomessa toimivien Maailman-
kauppa- ja Kehitysmaakauppayh-
teistöjen yhteistyöjärjestö.
- Useat liiton jäsenet ylläpitävät
reilun kaupan erikoismyymälöitä,
joissa on myynnissä laaja valiko-
ma kehitysmaissa oikeudenmukai-
sin ehdoin tuotettuja käsitöitä ja
elintarvikkeita.
- Liitto ja sen jäsenet tiedottavat,
kouluttavat ja toimivat monin
tavoin kehitysyhteistyössä.

KANSAINVÄLISET TOIMIJAT

WFTO
(World Fair Trade Organisation)
www.wfto.com
Kansainvälinen reilun kaupan
yhteistyöjärjestö, jonka jäsenenä on
niin kehitysmaiden tuottajia, Maa-
ilmankauppoja kuin maahantuojia.
Entiseltä nimeltään IFAT.

WFTO Europe
www.wfto-europe.org
WFTOn Euroopan aluejärjestö

EFTA
(European Fair Trade Association)
www.eftafairtrade.org
Eurooppalaisten reilun kaupan maa-
hantuojien järjestö.

**MAAILMANKAUPAT JA
KEHITYSMAAKAUPAT SUOMESSA**

Maailmankauppojen liiton
jäsenkaupat aakkosjärjestyksessä
paikkakunnan mukaan

Oy A-Star Ab, Reilun kaupan TÄHTI
Hämeentie 48
00500 Helsinki
p 09 773 4323
tahtikauppa@gmail.com
www.reilunkaupantahhti.fi

Maailmankauppa Kirahvi
Vain tapahtumamyyntiä ja
verkkokauppa.
kirahvi@maailmankaupat.fi
www.maailmankaupat.fi/kirahvi
p. 050 129 4336 ja
041 454 8912

Maailmankauppa Kielä
Ivalontie 12
99800 Ivalo
puh. 040 748 5597
kiela.inari@pp.inet.fi
www.maailmakauppakiela.fi

Maailmankauppa Päiväntasaaja
Joensuu
Vain tapahtumamyyntiä.
www.elisanet.fi/paivantasaaja/

Maailmankauppa Mango
Kauppakatu 5
40100 Jyväskylä
p. 014 216 431
mango@maailmankauppa.inet.fi
www.maailmakauppamango.net

Kokkolan Maailmankauppa
Nuorten Toimintakeskus Hansa
Torikatu 13
67100 Kokkola
kokkola@maailmankaupat.fi

Kouvolan Maailmanpuu ry.
Myyntipiste:
Ekokauppa Luonnotar
Kouvolankatu 20
45100 Kouvola
www.kouvolanmaailmanpuu.com
info@kouvolanmaailmanpuu.com

Kuhmon Kehitysmaakauppa
Seurakuntakeskus
88900 Kuhmo
p. 08 655 0465 (Sointu Sallinen)
kuhmonmaailmankauppa@luukku.com

Maailmankauppa Sikitiko
Mymälä 016,
Kauppahalli
53100 Lappeenranta
p. 05 415 3651
kehy.lpr@pp.inet.fi
yhdistykset.etela-karjala.fi/kemayh/

Lohjan Maailmankauppa
Karstuntie 2
08100 Lohja
p. 019 331 646
lohja@maailmankaupat.fi
www.lohjanmaailmankauppa.fi

Mikkelin Kehitysmaakauppa
Järjestöpuoti Onnen Okariina
Wanha Talo
Savilahdenkatu 12
50100 Mikkeli
p. 045 892 9801
kemamikkeli@suomi24.fi
www.kemamikkeli.fi

Juuttiputiikki
Hallituskatu 11 L 4
90100 Oulu
puh./fax 08 311 5189
putiikki@juuttiputiikki.fi
www.juuttiputiikki.fi

**Raahen Maailmankauppa
Hiirenkorva**
Koulukatu 3
92100 Raahen
p. 08 221781
hiirenkorva@suomi24.fi

Maailmankauppa Elimu
Rovakatu 9
96100 Rovaniemi
p. 044 318 2188
maailmankauppa.elimu@gmail.com
www.maailmankauppaelimu.org

**Savonlinnan kehitysmaakauppa
Savanni**
Olavinkatu 35
57130 Savonlinna
p. 045 7731 9555
kema.sln@gmail.com
www.maailmankaupat.fi/savonlinna/
www.savanni.blogspot.com/

Tampereen Kehitysmaakauppa
Kohmankaari 3
33310 Tampere
p. 03 344 6770
fax 03 345 0521
posti@kehitysmaakauppa.org
www.kehitysmaakauppa.org

Maailmankauppa Tasajako
Kehäsaari, A-talo
33200 Tampere
p. 03 222 8826
tasajako@tasajako.org
www.tasajako.org/

Äetsän Kehitysmaakauppa
Kontintie 5
38300 Sastamala
aetsakehy@kopteri.net
www.aetsankehitysmaaseura.net
p. 040 848 8845 (Sinikka Olä)
p. 050 363 9562 (Sirkka Nylund)

**YHDISTYKSET JA
TOIMINTARYHMÄT**

Hyvinkään kehitysmaayhdistys ry
Kirsi Mankila
Männikkötie 2 B 14
05830 Hyvinkää
p. 0400 419 148
kirsimankila@gmail.com

Jokilaakson Maailmankauppa
Kumpulantie 15
42100 Jämsä
p. 040 538 7091 (Arja Paakkanen)
arja.paakkanen@saunalahti.fi

Uusi Tuuli ry (Estelle)
Aurinkotehdas
Kirkkotie 6–10
20540 Turku
p. 02 233 9313
laiva: 040 596 9918
fax 02 2371 670
uusituuli@estelle.fi
www.estelle.fi

Turun maailmankauppayhdistys ry
http://www.aamutahti.net/
aamutahti@aamutahti.net
p. 050 356 6857

Onnen Okariina

Onnellisten ajatusten järjestöpuoti

Wanhassa Talossa, Savilahdenkatu 12, Mikkeli

- * Lahjat, jotka ilahduttavat saajansa lisäksi ihmisiä
lähellä ja kaukana
- * Reilun kaupan gourmee-kahvit ja eksoottiset
herkut arkeen ja juhlaan
- * Tarve-esineitä, joiden valmistuksessa on
kunnioitettu ympäristöä ja ihmisiä
- * Reilua kauppaa, kierrätystä ja tuotteita, joilla on
tarina



Mukana puodissa Mikkelin
kehitysmaayhdistys
ja muita kansalaisjärjestöjä
Avoinna ma–pe klo 9.30–17.30, la 10–14

Maailmankaupat — reilua kauppaa ihmisiä ja ympäristöä kunnioittaen