

Joni Jugurttin matka maalta kaupunkiin



Olipa kerran maitotila. Siellä lehmät mutustivat heinää ja lypsykoneet ruksuttivat tasaista tahtiaan, sillä oli menossa lypsyhetki. Tuore, lämmin maito valui lehmien utareista hiljalleen lypsykoneeseen. Siitä alkoi sen matka kaupassa myytäväksi maidoksi ja maitotuotteiksi.

Ensin maito sukelsi lypsykoneen putkistoon, sitten se päätyi maitotankkiin jäähdettäväksi ja pian tankille peruuttelikin jo maitoauto. Maitoauton kuljettaja pumppasi maidon auton kylmään tankkiin, ja matka jatkui kohti isompaa kylää ja meijeriä.

Meijerissä, eli maidosta erilaisia maitotuotteita valmistavassa tehtaassa, maidosta sai alkunsa myös Joni Jugurtti! Näin se meni: Ensin maitoerä punnittiin ja jäähdettiin. Sitten maitoa käsiteltiin eri tavoin. Käsitely oli tarpeen, jotta maidossa ei esimerkiksi olisi pieniä haitallisia pöpöjä ja jotta se säilyisi tasaisena ja hyvänä riittävän pitkään.

Sitten alkoi varsinainen jugurttivalmistus: maidosta haihdutettiin hieman vettä, jotta jugurtista tulisi paksua ja sakeaa. Sitten maitoon lisättiin hapatetta, eli pikkuruusia hyviä bakteereita, joilla oli vaativa tehtävä: muuttaa maito jugurtiksi! Hapatebakteerit uhkuivat ja puhkuivat jonkin aikaa, ja simsalabim – maito tosiaan muuttui kuin muuttuikin jugurtiksi! Joni Jugurtti oli syntynyt.

Joni velloi vielä isossa tankissa muiden jugurttikavereidensa kanssa. Heitä hieman jäähdettiin, sekoitettiin ja osa sai joukkoonsa erilaisia hedelmäsoseita ja -makuja. Jonille kerrottiin, että siitä tulisi maustamatonta jogurttia. Joku selitti, että tämä oli oikeastaan tosi hyvä juttu, sillä se oli yhdistettävissä loputtomiksi makuelämyksiksi: se

voisi saada jugurttilautaselle kaverikseen niin banaania, mansikkaa kuin mustikkaakin!

Kun Joni ja sen kaverit olivat vihdoinkin valmiita jugurtteja, ne valutettiin hurjan hienoihin jugurttipurkkeihin ja -tölkkeihin. Joni sai ylleen hienon, ison tölkin, jossa luki ”maustamaton jugurtti” oikein kaunokirjaimin. Jonista tämä tuntui mahtavalta. Mihinkähän matka veisi seuraavaksi?

Meijeristä Joni Jugurtti kavereineen kuljetettiin isoon keskusvarastoon, jossa oli riveittäin niin hurjan monta maito-, jugurtti- ja piimätölkkiä, että Jonia huimasi. Kaikki tuntuivat olevan hyvin innoissaan suuresta matkastaan maaseudulta kaupunkiin ja lopulta mitä hienoimpiin keittiöihin, ja niin oli Jonikin! Samassa hänet poimittiin: ensin kaupan hyllylle vietäväksi ja pian jo jonkun ostoskoriin.

Miten jännittävää tämä olikaan! Joni oli nyt matkalla jonkun keittiöön. Hän oli kuullut kavereiltaan, mitä kaikkea jugurtista voisi tulla. Joni ei osannut päättää, halusiko hän smoothieksi, jugurttikakun raaka-aineeksi, dippikastikkeeksi vai ihanaksi eri marjoin ja hedelmin koristelluksi jugurttikulhoksi. Se ei malttanut odottaa, että pääsisi täyttämään jonkin näistä tehtävistä!

Mutta kun Joni kannettiin kotikeittiöön ja jääkaappiin, ovi suljettiin ja tuli pimeää. Välillä ovi aukaistiin, ja Joni mietti innoissaan: ”no niin, ehkä nyt? Olen valmis!”. Mutta kävipä jääkaapilla perheen äiti, isä, tytär tai poika, he nappasivat aina jotakin muuta syötävää: leivän- tekoaineita, keittoa tai kasviksia.

Näin kului päivä. Sitten kaksi, kolme ja neljä päivää. Lopulta Joni Jugurtti ei enää pysynyt laskuissa. Se kyyhötti jääkaapin ovesa

(...Joni Jugurttin matka maalta kaupunkiin)

avaamattomana, täysin lannistuneena ja parasta ennen -päiväystään lähestyvänä. Oliko kaikki toivo jo menetetty?

Eräänä päivänä jääkaapin ovi aukesi uudelleen. Perheen poika tarttui Joni Jugurttiin ja nosti hänet pöydälle! Joni piristyi oitis ja tarkkaili tilannetta valppaana. Se ei osannut puhua ihmisten kieltä, mutta olisi halunnut opastaa mielteliäänä tarkkailevaa poikaa näin:

”No niin, voisit tehdä vaikka jugurttikulhon tai smoothien. Jos osaat leipoa, mehevöittäisin mielelläni myös sämpylät tai jugurttikakun!”

Mutta poika katsoi Jonin pakkausta epäluuloisesti. Sitten hän tokaisi:

”Äiti! Mä heitän tän jugurttin menemään! Tää on mennyt eilen vanhaksi!”

Joni valahti kauhusta valkoiseksi – tai no, vielä valkoisemmaksi! Poika avasi purkin ja alkoi kallistaa sitä valuttaakseen jugurttin roskikseen. Tähänkö tämä päättyisi, Joni ajatteli. Koko pitkä ketju lehmistä huolehtimisesta lypsämiseen, pitkä matka maalta meijeriin, kauppaan ja jääkaappiin, kaikki rakkaudella tehtyt työvaiheet ja kaikki Jonin toiveet – kaikkiko menisi nyt hukkaan, roskikseen?

Joni tunsi, kuinka tölkki kallistui ja kuinka hän valui kohti tölkin reunaa. Mutta samassa liike pysähtyi, onneksi.

”Älä heitä pois! Se on varmasti oikein hyvää jugurttia vielä. Sen eteen on nähty paljon vaivaa”, kuuluivat keittiöön rynnänneen perheen äidin pelastavat sanat.

”Vaikka parasta ennen -päiväys oli eilen, jugurttia voi katsoa, haistaa ja sitten maistaa. Jos kaikki on kunnossa, sitä voi hyvin vielä syödä. Tai sitten voimme käyttää sitä ruuanlaitossa”, äiti sanoi.

Äiti ja poika ottivat lusikalliset jugurttia. He katsoivat sitä – ”hyvältä näyttää” – haistoivat sitä – ”raikkaalta tuoksuu” – ja lopulta maistoivat sitä – ”oikein hyvää!”.

”No, tehdäänkö jugurttikulhot?” poika ehdotti.

Ja niin äiti ja poika tekivät mitä hienoimmat jugurttikulhot. Pääosassa loisti Joni Jugurtti ja makua tuoviksi koristeiksi laitettiin banaania, mansikoita ja mustikoita. Lopuksi äiti ja poika nappasivat kauniista kulhoista vielä puhelimellaan ruokakuvat.

Joni Jugurtti ollut koskaan tuntenut itseään niin helpottuneeksi ja ylpeäksi hedelmien ja marjojen kanssa kameralle poseeratessaan. Hän oli kulkenut pitkän matkan maitotilalta kaupunkiin ja päässyt kuin päässytkin mitä herkullisimman ja kauneimman jugurttikulhon päätähdeksi!

Sen pituinen se.

→ **Opetus:** ruuan reitti, hävikin vähentäminen, päiväysmerkinnät

→ **Ohjeistus kasvattajalle:** sadun jälkeen voitte keskustella, mistä eri ruuat tulevat ja millaisia työvaiheita tarvitaan, jotta ruoka päätyy ”pellolta pöytään”.