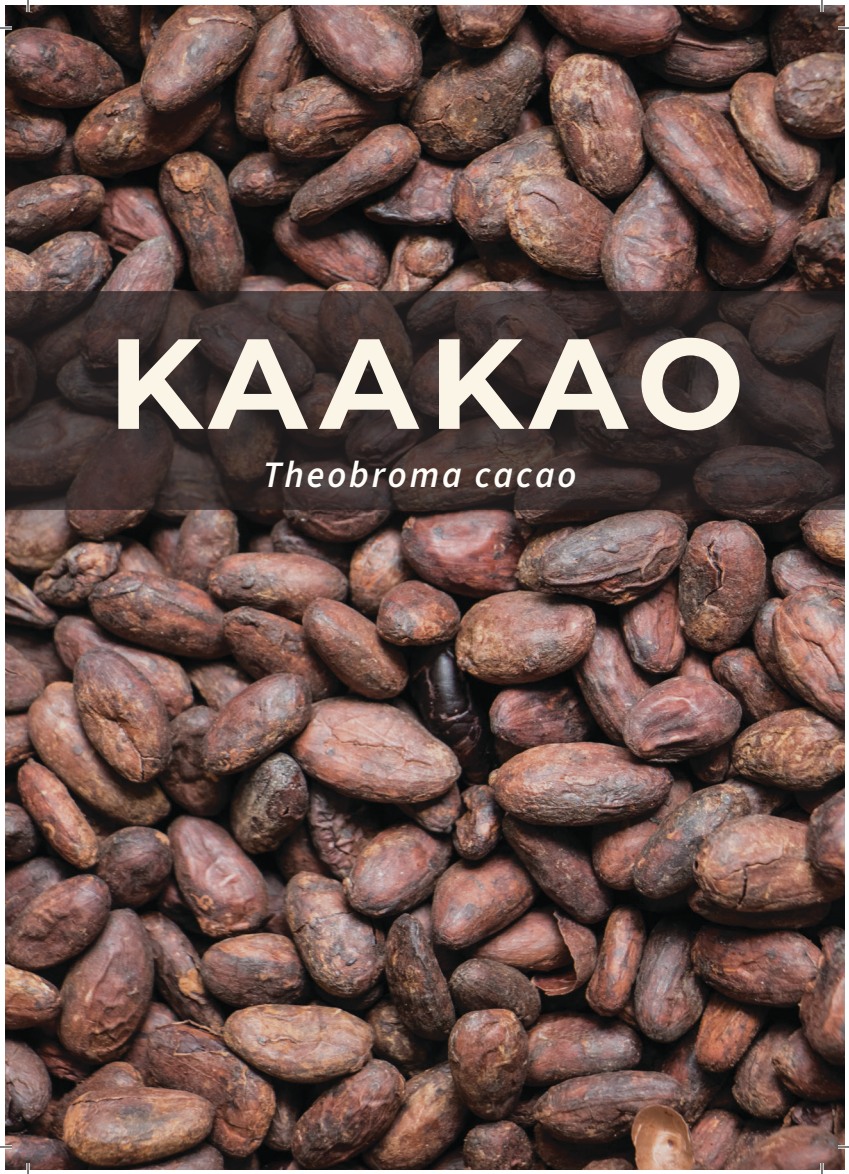


KAAKAO

Theobroma cacao

MISSÄ KASVAN?
Trooppisissa ja subtrooppisissa maissa. Olen alunperin kotoisin Etelä-Amerikan rinteiltä.

MILLAINEN OLEN?
Monivuotinen puulaji ja kasvan 5-15 metrin korkuiseksi. Tuotan hedelmiä, jotka sisältävät siemeniä, joita kutsutaan pavuiksi. Tunnetuimpia lajikkeitani ovat Forastero, Criollo ja Trinitario.

MIHIN MINUA KÄYTETÄÄN?
Minun fermentoituja papujani jalostetaan massaksi, jauheeksi ja rasvaksi, joita käytetään erityisesti makeisteollisuudessa ja leivonnassa.

MITÄ HAASTEITA MINUUN LIITTYY?
Ilmastonmuutos, kasvitaudit ja metsäkadon lisääntyminen haastavat tuotantoani. Tuotantoketjuuni liittyy myös sosiaalisen vastuullisuuden kysymyksiä.

Tiesitkö?

Noin 70 % maailman tuotannostani tulee Länsi-Afrikasta.


KAHVI
Coffea

MISSÄ KASVAN?
Yli 60 maassa, pääasiassa kääntöpiirien välisellä alueella. Viihdyn parhaiten 600-1600 metrin korkeudessa

MILLAINEN OLEN?
Puu, jota pidetään leikkaamalla pensaana. Kasvatan marjoja, joiden sisällä on kaksi siementä. Näitä siemeniä kutsutaan pavuiksi.

MIHIN MINUA KÄYTETÄÄN?
Minun paahdettuja ja jauhettuja papujani käytetään eniten juomassa, mutta myös maku- ja aromiaineena. Suomalaiset kuluttavat minua erityisen paljon.

MITÄ HAASTEITA MINUUN LIITTYY?
Ilmastonmuutos, kasvitaudit ja muut lisääntyneet ympäristöongelmat.
Raaka-aineeni epävarma hinnoittelu.
Viljelyyni ja hankintaketjuuni liittyvät ihmisoikeusriskit.

Tiesitkö?

Puolen kiloon papujani tarvitaan 2,5 kilogrammaa marjojani.


VANILJA
Vanilla

MISSÄ KASVAN?
Olen kotoisin Meksikon alueelta, mutta nykyään suurin tuotantoalueeni on Madagaskar.

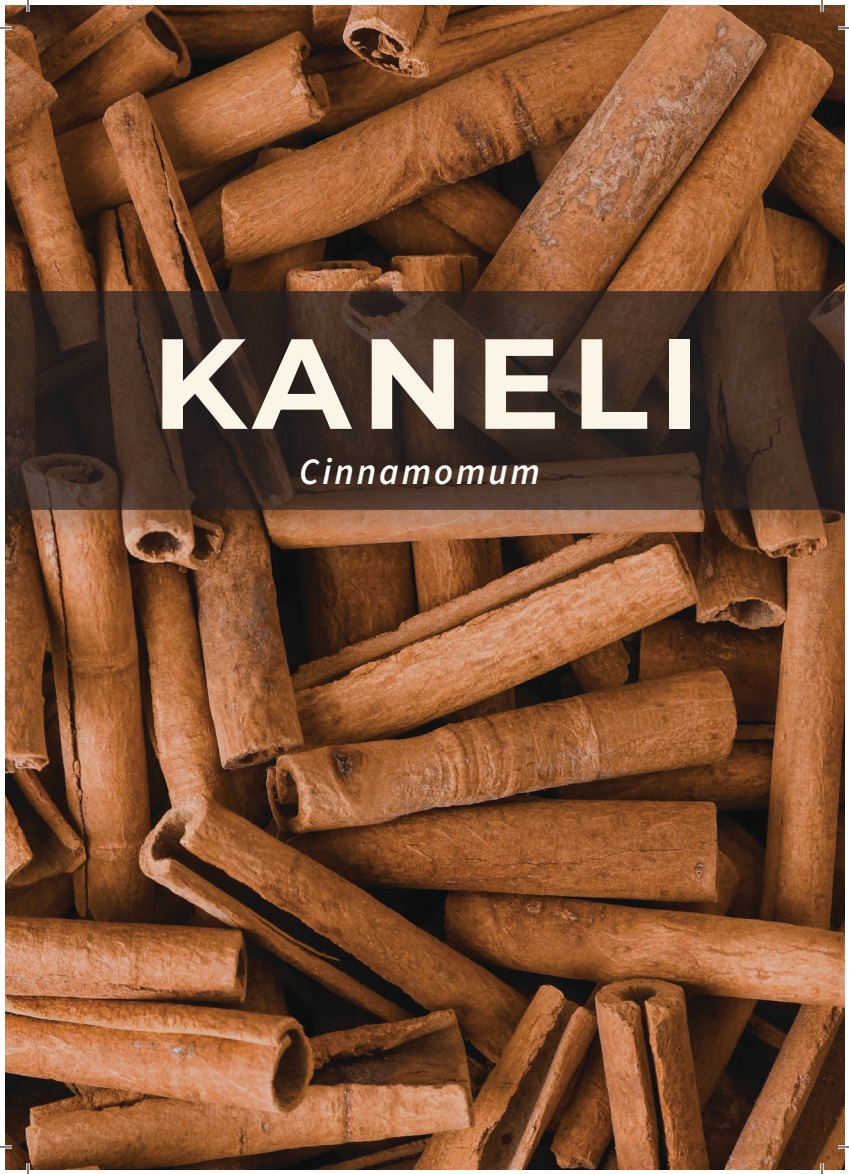
MILLAINEN OLEN?
Köynnösmäisesti kasvava orkideakasvi. Viihdyn parheiten sademetsämäisessä ympäristössä.

MIHIN MINUA KÄYTETÄÄN?
Minusta uutettua aromiainetta käytetään laajasti elintarvike- ja juomateollisuudessa. Makuni saattaa olla sinulle erityisen tuttu jäätelöstä! Minun kysyntäni ylittää luonnollisista lähteistä saatavan tarjonnan, joten aromilleni on kehitetty synteettinen vaihtoehto.

MITÄ HAASTEITA MINUUN LIITTYY?
Viljelemiseni on erittäin työvoimavaltaista. Hintani vaihtelee voimakkaasti, korkea arvoni houkuttelee varkauksia ja väärennöksiä. Jotkut luonnonvaraiset sukulaislajini ovat luokiteltu uhanalaisiksi.

Tiesitkö?

Olen arvioiden mukaan maailman toiseksi kallein mauste.


KANELI
Cinnamomum

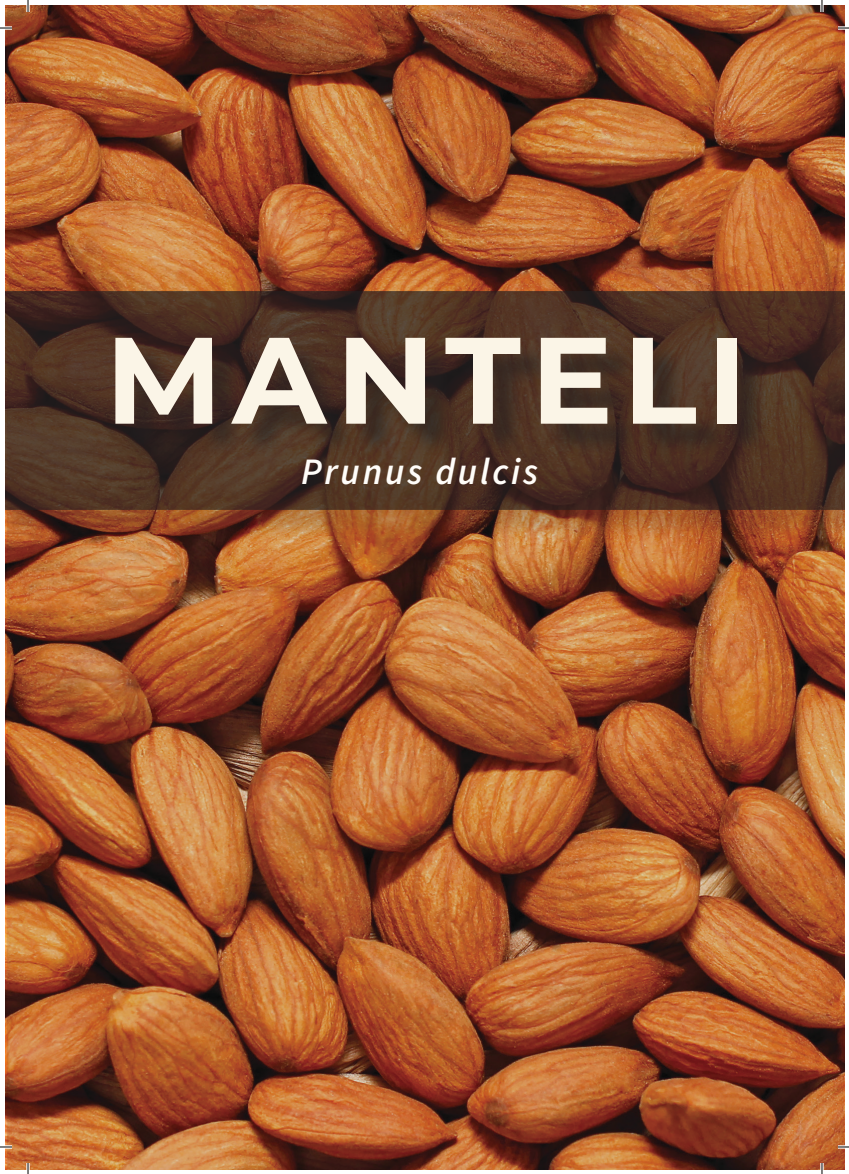
MISSÄ KASVAN?
Kasvan erityisesti Aasiassa. Eri lajejani viljellään muun muassa Sri Lankassa, Indonesiassa, Kiinassa ja Vietnamissa.

MILLAINEN OLEN?
Olen ikivihreä puu ja voin kasvaa jopa 15 metrin korkuiseksi, mutta minut leikataan usein pensasmaiseksi. Mausteena käytetään kuortani.

MIHIN MINUA KÄYTETÄÄN?
Olen suosittu mauste elintarviketeollisuudessa, erityisesti leivontateollisuudessa. Minua käytetään sekä jauhettuna että kokonaisina kuoritankoina.

MITÄ HAASTEITA MINUUN LIITTYY?
Jotkut sukulaiseni ovat luokiteltu uhanalaisiksi. Minua uhkaa metsäkato ja elinympäristöjen tuhoutuminen.
Väärentäminen on erityisesti jauhetun tuotteeni ongelma. Arvokkaampia lajejani voidaan korvata halvemmilla lähilajeilla tai sekoittaa muihin aineisiin.

Tiesitkö?
Kaupassa samalla nimelläni myytävä mauste voi olla peräisin useasta eri kasvilajista.


MANTELI
Prunus dulcis

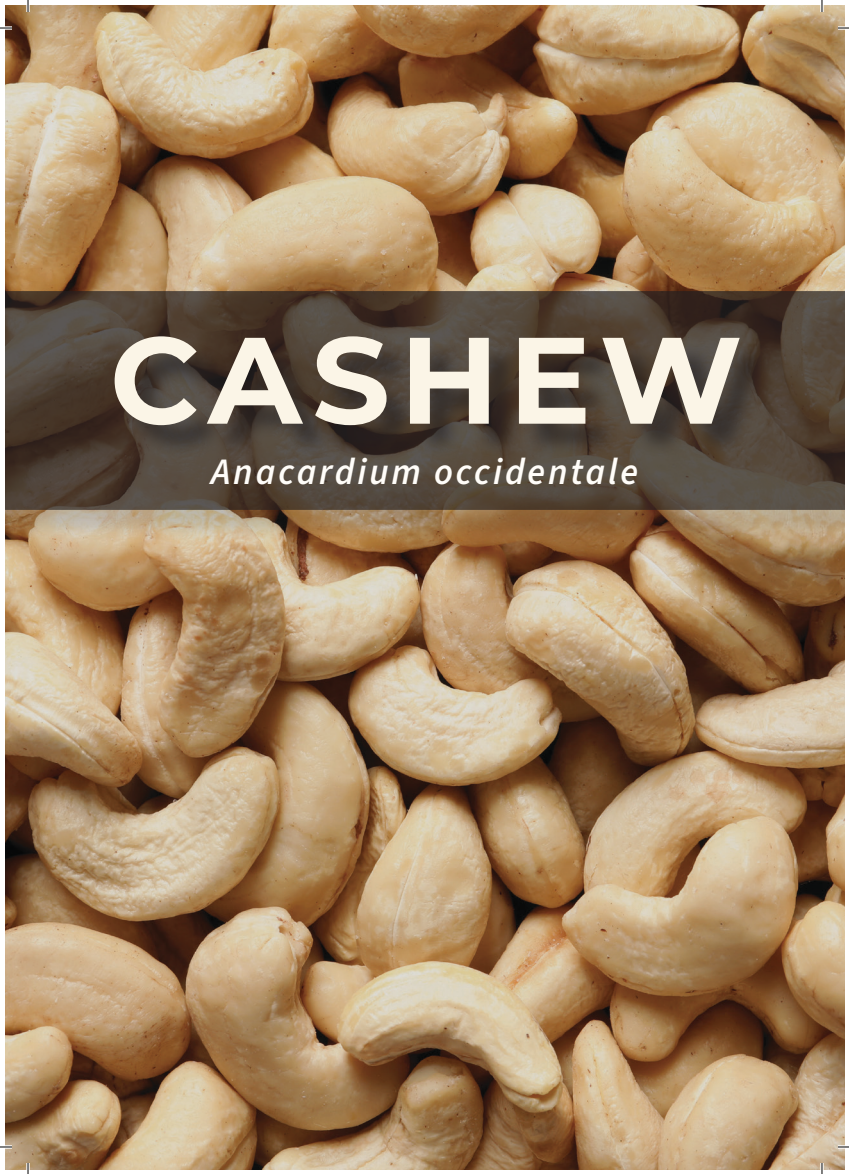
MISSÄ KASVAN?
Viihdyn välimeren tyyppisessä ilmastossa. Suurin tuotantoalueeni sijaitsee Kaliforniassa, mutta minua viljellään myös välimeren alueella.

MILLAINEN OLEN?
Olen pieni ruusukasvien heimoon kuuluva lehtipuu ja kasvan 4-10 metrin korkuiseksi. Syötävä osani on hedelmän sisällä oleva siemen.

MIHIN MINUA KÄYTETÄÄN?
Olen marsipaanin tärkeä raaka-aine. Minua käytetään myös sellaisenaan, leivonnaisissa, makeisissa, tahnoissa ja juomissa.

MITÄ HAASTEITA MINUUN LIITTYY?
Viljelyni vaatii paljon vettä ja suurin osa tuotannostani sijaitsee vesistressistä kärsivillä alueilla. Olen myös vahvasti riippuvainen pölyttäjistä ja viljelyssäni käytettävät torjunta-aineet sekä kaupallinen pölytys voivat kuormittaa mehiläisiä vuokseni.

Tiesitkö?
Pölyttämistäni on kuvattu maailman suurimmaksi ihmisen järjestämäksi pölytystapahtumaksi.


CASHEW
Anacardium occidentale

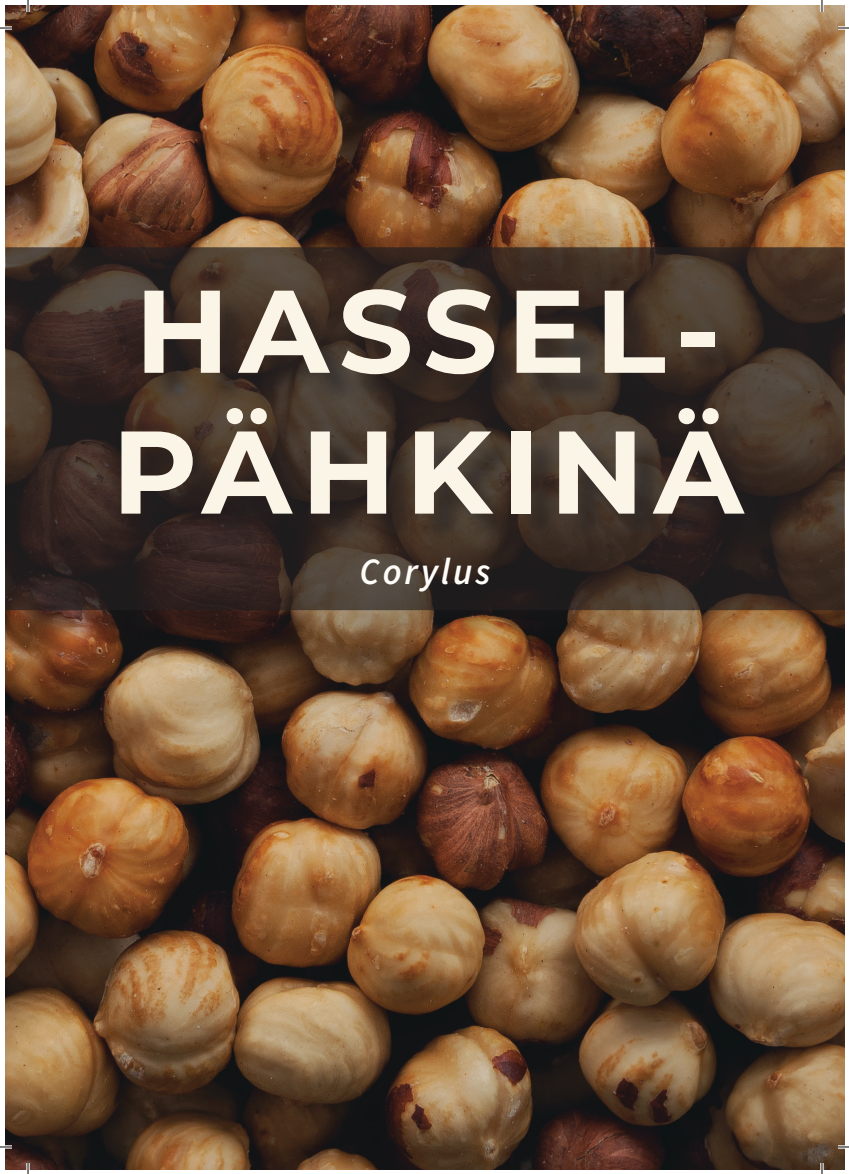
MISSÄ KASVAN?
Kasvan lämpimän trooppisilla alueilla. Afrikka on tärkein tuotantoalueeni, mutta suuri osa sadostani jalostetaan Intiassa ja Vietnamissa.

MILLAINEN OLEN?
Olen trooppinen puu. Syötävä siemeneni kasvaa mehevän valehedelmän ulkopuolella. Rakenteeni elintarvikkeena on täyteläinen ja kermainen.

MIHIN MINUA KÄYTETÄÄN?
Minua napostellaan paahdettuna sellaisenaan, mutta olen myös suosittu makeis- ja leivonnateollisuudessa. Täyteläisen rakenteeni ansiosta minusta tehdään myös tahnoja ja täytteitä.

MITÄ HAASTEITA MINUUN LIITTYY?
Tuotantooni liittyy suuri vedenkulutus ja paikoin metsäkadon riski.
Jalostuksessani työntekijät voivat altistua ihoa polttavalle kuorinesteelle.

Tiesitkö?
Afrikassa jopa 90 % tuotannossani syntyvistä valehedelmistä jää hyödyntämättä ja päätyy jätteeksi.



HASSEL-PÄHKINÄ

Corylus

MISSÄ KASVAN?
Tuotantoni on keskittynyt Mustanmeren alueelle. Turkki tuottaa suurimman osan sadostani.

MILLAINEN OLEN?
Olen pensas tai pieni puu. Kasvan luonnostani metsissä, mutta useimmiten kasvatan satoni puutarhoissa, joita viljellään laajoina yhden kasvilajin viljelminä.

MIHIN MINUA KÄYTETÄÄN?
Minua kulutetaan usein sellaisenaan, leivonnaisissa tai makeisteollisuudessa. Noin neljäsosa tuotannostani maailmanlaajuisesti menee yhden ainoan yrityksen käyttöön. Olet ehkä maistanut Nutella-levitettä?

MITÄ HAASTEITA MINUUN LIITTYY?
Ilmastonmuutos aiheuttaa tärkeimmillä tuotantoalueillani helleaaltoja, muuttuvia sateita ja voimakkaita myrskyjä. Tuotannossani on havaittu myös sosiaalisen vastuullisuuden ongelmia.

Tiesitkö?
Minua on viljelty Turkin Mustanmeren rannikoilla jo yli 400 vuoden ajan.