

Härkäpavun viljelyn regeneratiivisuus / uudistavuus huoltovarmuuden takeena ja ravitsemuksen perustana



Juha-Pekka Aikola, Vihreä Härkä -kasviproteiinit
yhteistyössä Mums Oy



Regeneratiivisuus – vanha asia uudella nimellä

- Viljely oli alun perin uudistavaa
- Viljelykierrot olivat pitkiä, eli 5-vuotiaita ennen agrokemiallista vallankumousta
- Härkäpapu sitoo typpeä maahan kasvaessaan ja vähentää typpilannoituksen tarvetta n. 30 kg / ha seuraavana vuonna: vähentää riippuvuutta fossiilisista raaka-aineista
- 10 000 hehtaaria viljelyssä (2025), tavoite 100 000 hehtaaria
- Suurin yksittäinen syy pinta-alan pienenemiseen on alhainen hintataso: edes elintarvikkeeksi menevästä laadusta ei makseta tarpeeksi, mikä ei kannusta ottamaan viljelyriskiä. Toisena syynä veden puute kesällä.



Huoltovarmuus paranee kasviproteiineilla!

- 1) Syömällä kasvit suoraan kasveina: tarvitsemme vähemmän peltopinta-alaa saman proteiinin määrän tuottamiseen
- 2) Vähentämällä tuontivalkuaisen tarvetta käytettäessä eläinrehuna
- 3) Vähentämällä lannoitustarvetta typensidontansa avulla
- 4) Vähentämällä pellolla vaadittavaa työmäärää / resursseja
- 5) Kansanterveydelliset hyödyt mahdollisia terveellisemmän ravinnon avulla (Terveempi väestö on osa huoltovarmuutta)



Fallero-helposti, maukkaasti ja vastuullisesti

- Fallero on valmistettu kotimaisesta härkäpavusta ja suomalaisista kasviksista.
- Härkäpavut on viljelty regeneratiivisesti Vihreä Härkä -kasviproteiinien avulla.
- Se on vegaaninen ja säilöntäaineeton falafel, joka on käyttövalmis sellaisenaan.
- Tämä suomalainen falafel on kehitetty turkulaisessa ravintolassa yli 40 vuoden kokkauskokemuksella.
- Fallerossa on panostettu makuun ja laatuun.
- Fallero on voittanut suomalaisen menestysresepti -kilpailun 2021 ja edelleenkin Fallerot on vahvasti edustettuna kauppojen hyllyillä vaikka suomalaiset eivät ole ns. falafelkansaa.
- Molemmilla Falleroille on myönnetty joutsenlippu.
- Syksyllä 2025 uutuusmaku Suomalaiset juurekset on saanut sydänmerkin, kun vähensimme suolaa.
- Fallerot ovat runsaskuituinen ja hyvä proteiinin lähde, eivätkä ne sisällä mitään turhia lisäaineita. Falleroa ei ole myöskään prosessoitu vaan yksinkertaisesti kaikki aineet sekaisin ja paistoon.
- Oikeasti hyväksi eines! **MUMS OY – Katariina Vesterinen, luova johtaja**



Yhteistyötä koko elintarvikeketjun läpi!

- Viljelijä sitoutuu uudistavaan viljelyyn: viljelykierto, hiilensidonnan ja monimuotoisuuden lisääminen
- Elintarviketeollisuus jalostaa herkullisia vegetuotteita

