



# Auringon talossa

**Edelläkävijä.** Helsinkiläinen luomupäiväkoti Kirsikka näyttää mallia luonnonmukaisessa lapsenhoidossa. Siellä lasten suosikkiruokaa on hapankaali.

TEKSTI EVE HIETAMIES, KUVAT SANNA HILTUNEN

Kerran viikossa Itä-Helsingin musiikkiopisto käy pitämässä päiväkoti Kirsikan lapsille muskaria.



Kirsi Edelmännillä on takanaan pitkä ura päiväkodeissa. Hänellä on myös steinerpedagoginen koulutus.

**O**n tavallinen keskiviikkoamu päiväkotiki Kirsikassa Helsingin Hevossalmessa. Aurinko paistaa täydeltä terältä ja muksut juoksevat pihalla. Päiväkodin sijainti on mahtava: muutaman sadan metrin päässä huojuu metsä, ja merenranta pilkistelee puiden välistä.

Kirsikka on Helsingin ensimmäinen ja ainoa luomupäiväkoti. Päiväkodissa on 21 paikkaa ja lapsia tällä hetkellä 19.

Kolmen hoitajan ja keittäjän lisäksi Kirsikassa käy harjoittelijoita sekä muun muassa lähihoitajaopiskelijoita.

– Yksi ajatus oli myös tarjota nuorille työharjoittelupaikkoja, eli auttaa nuoria mahdollisesti löytämään alansa, päiväkodin perustaja **Kirsi Edelmänn** kertoo.

Tämä toteutui, kun eräs nuori tyttö otti itse yhteyttä nuorisokodista ja kysyi harjoittelupaikkaa. Sen jälkeen jo kaksi harjoittelijaa on innostunut opiskelemaan itse alaa.

Päiväkodissa on kolme pienryhmää. Pienimpiä lapsia kaitsee **Minna Niemi**, ja isompien ryhmän jakavat **Eeva-Kaisa Vesalainen** ja **Kirsi Edelmänn**. Moni asia on ajateltu tarkkaan. Esimerkiksi pienten tilat sijaitsevat keittiön vieressä, sillä lapsille tulee kotoinen olo, kun keittäjä **Tiina Manninen** hääräilee lounasta.

Tänään on kasvislasagnea ja hapankaalia, tuorepalaksi kaalia ja kurkkua, jälkiruokaksi viikunoita ja aprikooseja. Leipä on tietysti leivottu itse, ja lisäksi tarjolla on näkileipää.

– Opetellaan puremaan. Kun lapsi oppii puremaan, lapsi oppii puhumaan, Vesalainen miettii.

Tämän vuoksi päiväkotiki tarjoaa ruokia paloina eikä raasteena.

**PÄIVÄKODIN RUOKA** on luomua ja biodynaamisesti viljeltyä lähiruokaa. Juurekset ja vilja tulevat suoraan kahdelta viljelijältä Sipoosta ja Heinolasta: jyvät jauhetaan itse päiväkodissa. Pavut ja muut kuivatut tuotteet tulevat luontaistuksesta, maito lähikaupasta. Päiväkodissa myös säilötään, leivotaan, hillotaan, mehustetaan ja pakastetaan. Yrttejä käytetään paljon.

– Kirsin saaresta haetaan päiväkodille vadelmia, Vesalainen kertoo.

Hän itse käy mustikkametsällä päiväkodin tarpeisiin. Vanhemmat tuovat muun muassa omenia, joista keitetään lapsille omenasosetta.

– Ruoka on fyysinen rakennusaine lapsille. Kasvisruoka sopii kaikille, ja perheet täydentävät lasten ruokailua kotona oman ajatusmaailmansa mukaan, Edelmänn kertoo.

Myös lastenhoito on luonnonmukaista.



Ikkunalaudalla kasvaa lasten kevätpuuha: pihakukkien taimet.

## "Kirsin saaresta haetaan päiväkodille vadelmia"

- Se on sitä, että päivä hengittää ja löydetään toiminnan ja levon tasapaino, kiireetömyys. Kaikella on aikansa. Rytmi on tärkeä: päivärytmi, viikkorytmi, vuoden kiertäminen, Edelman kertoo.

- On tärkeää kuunnella, millainen ryhmä on tänä vuonna ja mitkä ovat ryhmän tarpeet. Tarvitaanko rohkaisua vai tukea?

Myös luonnon tärkeyttä korostetaan. Kaupunkilapsia kuljetetaan nykyään niin moneen paikkaan autolla, että he tuskin enää muistavat, millaista on kävellä metsässä. Päiväkoti retkeilee paljon, sillä ympärillä riittää sopivaa maastoa.

- Se ei ole pelkkää kävelyä, vaan myös havainnointia. Onko tuo lintu tintti vai mustarastas? Onko tuo kukka valkokuokka vai esikko?

- Eilen tuotiin leppäkerttuja hoitamaan pihan kukkasia, Vesalainen kertoo.

**KIRSIKAN PERUSTAJA** Kirsi Edelman on tehnyt pitkän uran päiväkodeissa. Kerran tavaratalon ruuhkassa eräs äiti kävi kiittämässä lapsensa hoidosta, vaikka tämä oli jo ehtinyt kouluikänsä. Edelman ilahtui ja hämmennytti: työllä on siis todella merkitystä, kun joku vaivautuu kiittämään vielä kahdeksan vuoden jälkeen.

- Sen jälkeen vierailin erään ystävän luona. Hänellä on päiväkotia, ja hän ehdotti, et-

tä minäkin perustaisin oman. Teilasini ehdotuksen ensin täysin, mutta ajatus alkoi kytkeä.

Päätös syntyi, kun kollega Eeva-Kaisa Vesalainen innostui lähtemään mukaan. Kaupunki otti naisten hankkeen vastaan hyvin.

Kahden vuoden prosessin jälkeen Kirsikka sai säästöyöstä lopetettua päiväkotia Hevossalmen tilat, ja toiminta alkoi elokuussa 2007. Vanhemmat maksavat päivähoitomaksua 350 euroa kuukaudessa.

- Täytyy sanoa, että ensimmäiset vanhemmat olivat todella rohkeita tuodessaan lapsensa tänne! Talo oli näet lähes tyhjä, vain jokunen matto, pöytä ja tuoli oli vasta paikoillaan, Edelman nauraa.

Perustamisvaiheessa päiväkotia sai leluja ja huonekalulahjoituksia, jotka Lelupaja-yhdistyksen puutyöpaja kunnosti. Kerrosängyt ovat uudet, ja Marimekko lahjoitti verhot.

Tästä kaikesta on syntynyt säästöä, jonka voi käyttää muun muassa luomuruokaan. Siksi päiväkodilla on varaa olla luomua, vaikka Helsingin kaupunki vastikään päätti hankkia päiväkotiansa ruoat - säästöyöstä - keskuskeittiöstä.

- Säästöä syntyy, kun tehdään itse eikä käytetä kalliita aineksia, Vesalainen miettii.

Keittäjä Tiina Manninen paljastaa, että lasten ehdottomia suosikkiruokia ovat ha-

panpavut ja hapankaali. Yksi pikkutyttö juo kuulemma liemetkin.

**KIRSIKKA EI OLE** keksinyt pyörää uudelleen. Sekä Vesalaisella että Edelmanilla on steinerpedagoginen koulutus, jossa painotetaan paljon samoja asioita kuin päiväkodissa: rytmiä, luonnonläheisyyttä ja luomuruokaa.

Naiset mainitsevat monta kertaa sanan "kasvatuskumppanuus". Se tarkoittaa, että yhteistyö vanhempien kanssa on aktiivista. Kirsikka ei kuitenkaan ole mikään super-ekohenkisten perheiden päiväkotia.

- Kyllä moni äiti on kertonut tarjoavansa kotona ihan tavallisia aineksia, Edelman kertoo.

Päiväkotiin on tullut paljon yhteistaroituksia. Kun Itä-Helsingin musiikkiopisto ehdotti muskaritoimintaa, vanhemmat ottivat idean riemuiten vastaan: enää ei tarvitse lähteä viemään lasta muskariin päiväkotipäivän päätteeksi. Nyt muskari vieraillee päiväkodissa aina keskiviikkoisin.

Tytöillä on menossa kotileikkiä ja pojat rakentavat junarataa ja eläintarhaa, kun Eeva-Kaisa työntää ruokakärryt huoneeseen. Lapset rauhoittuvat ruokailuun. He istuvat pöydän ääreen, tarttuvat toisiaan käsistä ja lausuvat yhteen ääneen: "Leipä viljasta/ vilja valosta/ valo auringon talosta..."

Kasvislasagne katoaa nopeasti nälkäisiin suihin. ●