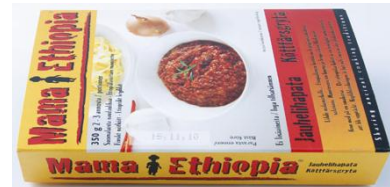




Pakastealtaan eksoottinen makuelämys on kuuma ja lempeä kuin Afrikan yö

Suomessa valmistettuja, etiopialaisittain maustettuja gourmet-patoja löytyy nyt kauppojen pakastealtaista. Ilman lisäaineita, laktoosia ja gluteenia. Mama Ethiopian tuotteet saivat alkunsa etiopialaisen maahanmuuttajanaisen ideasta, jonka hän sai kokatessaan aikaa vieriä ruokia perheelleen: entä jos alkaisin tarjota tätä muillekin! Tällä hetkellä tuotteita on saatavilla Pohjanmaalla ja Etelä-Suomessa, mutta tarkoitus on ilman muuta kasvaa.

Mama Ethiopia –tuotteet – broileripata, jauhelihapata sekä kasvisvaihtoehto linssipata – ovat eksoottisen makuisia pakasteaterioita. Tuotteissa käytetty liha on suomalaista ja sen on annettu hautua hitaasti meheväksi.



Etiopialaisia perinteitä ja reseptejä noudatetaan tuotteiden valmistuksessa mahdollisimman pitkälle, mutta joitakin kompromisseja on jouduttu myös tekemään: ”Etiopiassa luut ovat ruoassa mukana, mutta ne tuskin olisivat suomalaisen kuluttajan makuun” naurahtaa Wulita Bezabeh, Mama Ethiopian perustaja ja omistaja.

Kaunis punainen värisävy ja eksoottinen maku tulevat etiopialaisesta maailmankuulusta mausteseoksesta nimeltään Berberé, joka koostuu 14:sta eri mausteesta ja yrtistä. Se on etiopialaisen keittiön päämauste. Mama Ethiopian tuotteissa käytettävä Berberé tulee suoraan Etiopiasta Wulitan siskolta ilman välikäsiä.

Maahanmuuttajanainen perusti yrityksen Suomeen

Wulita on kotoisin Etiopiasta, mutta opiskeli elintarviketeknologian diplomi-insinööriksi Saksassa. Hän muutti Saksasta Pietarsaareen vuonna 2001 perheensä kanssa. Maahanmuuttajanainen jää usein kotiin lasten kanssa ja pääsee osaksi yhteiskuntaa hyvin hitaasti. Wulita sai kuitenkin heti ruotsinkielenkurssin käytyään työn terveystarkastajana.

Terveystarkastajan työ vaihtui ”Mama Ethiopia” valmisruokayrityksen pyörittämiseen vuonna 2007 kolmen vuoden kypsyttelyn jälkeen. Vuoden virkavapaa ei riittänyt luomaan kovin vakaata pohjaa yritykselle, mutta Wulita halusi jatkaa. Yrittäminen tuntui paljon antoisammalta: ”Yrittämisessä saan käyttää luovuutta” Wulita iloitsee.



Nyt kohta kolme vuotta Mama Ethiopian perustamisen jälkeen ja monta haasteellista kokemusta rikkaampana palaset tuntuvat loksatelevan kohdalleen. Tuotantokin on siirtynyt koulukeittiöstä elintarviketehtaaseen. Wulita on edelleen aina itse paikan päällä valmistamassa tuotteita.

Ruokaa ja hyvinvointia mahdollisimman monelle

Wulitan halu kokata mahdollisimman harvoin ja tehokkaasti on johdattanut Mama Ethiopian herkut suomalaisten kuluttajien ruokapöytiin. Nämä lempeän tuliset padat tarvitsee vain lämmittää mikrossa ennen tarjoilua. Tuotteiden koko on 330-350 g, josta riittää syötävää 2-3 henkilölle riisin, perunan, pitaleivän tai etiopialaisen Injera -leivän kanssa. Hinnat vaihtelevat paikkakunnasta ja myyntipaikasta riippuen:

Broileripata 5,75 - 7,30 € /2-3 hlön annos
Jauhelihapata 5,50 - 7,30 € /2-3 hlön annos
Linssipata 4,50 - 6,00 € /2-3 hlön annos

Wulita haluaa auttaa etiopialaisia naisia uuden elämän alkuun ja aikookin lahjoittaa osan Mama Ethiopian tuotosta erilaisille avustusprojekteille, jotka jakavat etiopialaisille naisille mikrolainoja.

Lisätietoja antaa:

Lehdistökontakti Laura Enbom, Invenire Oy, puh: 040 8228140, sähköposti: laura.enbom@invenire.fi

Mama Ethiopia on elintarvikealan yritys, joka perustettiin vuonna 2007 Pietarsaassa. Yritys valmistaa ja markkinoi gourmet-tasoista valmisruokaa ilman lisäaineita, gluteenia tai laktoosia. Tuotteet – broileri-, jauheliha- ja kasvisvaihtoehto linssipata – ovat etiopialaisittain maustettuja, mutta Suomessa valmistettuja pakasteaterioita. Tuotteissa käytetty liha on suomalaista. Kaunis punainen värisävy ja eksoottinen maku tulevat etiopialaisesta, maailmankuulusta Berberé-mausteseoksesta, joka koostuu 14:sta eri mausteesta ja yrtistä.