

UUTISET

PAH on pahaksi kalalle

Kylmäsavulla kalan voi kypsentää luolamiehen tapaan, ilman ihmisille PAH-haitallisia yhdisteitä.

HAILUOTO (MT)
Kylmäsavustus on maailman vanhimpia ruuan valmistuksen ja säilömistä menetelmiä, uskoo kala-alan yrittäjä **Pekka Hirvimäki**. Jo kivikaudella varmaan huomattiin, että luolan kattoon ripustetut kalat kypsyivät omia aikojaan savussa.

Savu kypsentää hellästi, jos savustajalla ei ole liian kiire. Kii-reen huomaa viimeistään kalaan tulevasta kitkerästä mausta.
Kun homma tehdään oikein, luolamiehen tapaan, savua ei oteta kituen palavasta hiilloksesta. Hirvimäki hoitaa asian

niin, että puoliksi palanut leppäbriketti hylätään ennen kuin se alkaa tuottaa ihmisille haitallisia PAH-yhdisteitä (polysyklisiä aromaattisia hiiliyhdisteitä), jotka ovat myös kitkerän sivumaun aiheuttajia.
”Kylmäsavustus on arka laji. Muutama uunillinen siinä varmasti tärväytty keneltä vain ennen kuin taidon oppii. Kaikki eivät ehkä opikaan”, Hirvimäki arvelee.

Jyväskylältä meren rannalle
Hirvimäki avasi Hailuodon Kylmäsavukalan kalajalostamon ja myymälän Hailuodon Marjanie-nessä viime viikolla. Aikaisemmin samanlaista toimintaa harjoitettiin Palokan Kalasavus- tamona Jyväskylässä.

Siellä tilojen vuokrasopimus päättyi, eikä sitä saatu uusittua. Kun Hailuodon kunta tarjosi hyviä tiloja aivan meren ääreltä,

vanhan merenkävijän ei tarvinnut miettiä kovin pitkään.
Aikaisemmin muun muassa Oulun yliopiston käytössä olleet tilat muutettiin tuotantoon ja kuluttajamyyn- tiin sopiviksi Hirvimäen ja Hailuodon kunnan yhteistyönä.
”Kymmeniä tuhansia, ehkä neljäkymmentä”, yrittäjä summaa rakentamisen ja laitteiden kuluja.
Itse suunniteltu ja rakennettu kylmäsavu-uuni vetää kerralla parisataa kiloa kalafileitä. Vie-ressä on vähän pienempi tavanomainen savustusuuni. Lisäksi tarvitaan kylmäsäilytyslaitteita, työpöytiä, tyhjiöpakkauslaitteet ja niin edelleen.

Hauesta herkkua
Talvis aikaan Hirvimäki savustaa norjalaista ja kotimaista lohta sekä kirjolohta. Jonkun verran on uuniin mennyt myös norssia, siikaa ja silakkafileitä.



Kalasavustamo sijaitsee meren äärellä Marjanien kansallismaisemissa.

Tähtiutuote on kevyesti graa- vattu ja sen jälkeen kylmäsavus- tettu lohi. Sitä saa Stockmannin herkusta Oulusta ja muutamista isoista marketeista Turusta ja Jyväskylältä – ja tietysti Marja- niemen kalamyymälästä.
”Maku on hieno”, Hirvimäki

toteaa.
Paikallista kalaa yrittäjä valmistaa jatkossa enemmän. Kysyntä kasvaa turistikauden alkaessa.
”Esimerkiksi hauki on kylmäsavustettuna herkkua.”
JOUKO RÖNKÖ



PEKKA FALI

Savu on vain parikymmenasteista. Siinä kala kypsyy kivikauden tapaan, Pekka Hirvimäki sanoo.

Snellman kasvattaa tuotantoa teurastamoa laajentamalla

Snellman otti tiistaina käyttöön teurastamonsa laajennuksen Pietarsaaressa. Laajennuksen myötä Snellmanin teurastuska- pasiteetti kasvaa 60 miljoonaan kiloon.
Laajennus tuo heti helpotusta yrityksen tuotantoon, sillä tuot- teiden kovan kysynnän vuoksi laitosta on viime ajat jouduttu pyörittämään yli sen todellisen kapasiteetin, kertoo Snellman Lihajalostus Oy:n toimitusjoh- taja **Henrik Snellman**.
Viime vuonna Snellmanin teurastamossa teurastettiin 32 miljoonaa kiloa naudan- ja sianlihaa.



”Tällä hetkellä yrityksem- me osuus kotimaisen lihan hankinnasta on 11 prosenttia mutta markkinaosuus siihen verrattuna kaksinkertainen. Laajennuksen ansiosta pys- tymme palvelemaan kauppaa ja kuluttajia aiempaa paremmin ja luotettavammin.”
Snellmanin tavoitteena on kasvattaa tuotantomääriä puo-

lalla nykyisestä vuoteen 2015 mennessä. Tavoitteen saavutta- miseksi yritys hakee uusia sopi- mustuottajia sekä naudan- että sianlihan tuotantoon.
Kiinnostusta sopimustuo- tantoon on Snellmanin mukaan selvästi ollut. Viime syksynä kiinnostusta oli erityisesti sika- puolella. Sen sijaan nautapuo- lella tilanne on haastavampi.
Uuden teurastamon raken- nustyöt aloitettiin viime vu- den huhtikuussa. Investoinnin kustannusarvio oli 10 miljoonaa euroa, jossa yrityksen mukaan pysyttiin.
JUHANI REKU

Tapiola Pankki kolminkertaisti voittonsa

Tapiola Pankki kaksinkertaisti liikevoittonsa ja kolminkertaisti liikevoittonsa. Asuntolainojen alhaisille lainamarginaaleille pankki heittää viimeistään nyt hyvästejä.
Pankinjohtaja **Marja Pajulahti** perustelee lainamarginaalien nostoa pankkien kallistuneella jälleenerahoituksella. Hän nousi varajohtajasta toimitusjohtajak- si viime vuonna.
”Tavoitteemme on pitää pan- kin tulos voitollisena talouden haasteista huolimatta”, Pajulahti tähtää tähän vuoteen.
Viime vuonna Tapiola Pankki nosti liikevoittonsa 4,5 miljoon- aan euroon. Liikevaihto parani 67 miljoonaan euroon. Edellis- vuoden luvut olivat 1,8 miljoonaa



ja runsaat 55 miljoonaa.
Korkotason nousu siivitti Tapiola Pankin korkokатteen yli neljänneksen nousuun. Palkkio- tuotot paraniivat kuudenneksen. Melkein 15 prosenttia lisäänty- vät myös talletukset. Antolaina- us lisääntyi kymmenesosalla.
”Tuloksemme oli odotettua parempi”, Pajulahti myhäilee.
Tapiolassa asioi 233 000 pankkiasiakasta. Asiakasmäärä lisääntyi 22 000 katsauskaudel- la. Tiliasiakkaita oli 174 000 eli 10 000 enemmän kuin edellis- vuonna.

Vakavaraisuuttaan Tapiola Pankki vahvisti kaksi ja puoli prosenttiyksikköä. Se on nyt 15,3 prosenttia. EU:n stressitesteissä pankeilta edellytetään yhdeksän prosentin vakavaraisuutta.
Pankkikonserni omistaa va- rainhoito-yhtiön, joka onnistui sijoituksissa. Tapiola Varainhoi- to nousi maan kahdeksanneksi suurimmaksi varainhoito-yhti- öksi. Nousu oli yksi sija.
Tapiola Varainhoidolla oli liki 53 000 asiakasta, jotka luottivat yhtiön koviin karamelleihin. Hirvensalo uskoo vientimah- dollisuuksia löytyvän Saksan markkinoilta.
”Puhtaus ja aitous ovat nou- sevia trendejä. Käsiytötä arvos- tetaan ja lisäääineita vältetään. Tuotteemme ovat sellaisia, että kysyntää on.”
HENRIK SCHÄFER

Varsinaissuomalaiset herkut esittäytyivät Saksan messuilla

Varsinaissuomalainen ruoka esittäytyi Grüne Woche -mes- suilla Berliinissä EU:n kutsu- mana 22.1.
EU-osastolla esiteltiin eri maita kunakin päivänä. Suomea edustivat LounaFood -hanke sekä pienyritykset Makeidon ja Rihipuodin mylly.
Makeidon tarjosi messuvie- raille makeisia, Rihipuodin mylly ohrapuuroa.
LounaFoodin tavoitteena on nostaa esiin oman maakunnan

pieniä ja keskisuuria elintar- vikeyrityksiä. Messukäynti ulkomailla palvelee tarkoitusta hyvin, arvelee Lounafoodin projektipäällikkö **Sanna Vähä- miko**.
”Varsinais-Suomen elintarvi- keyritykset ovat pieniä, 300:sta 200 työllistää alle 5 ihmistä. Uskon, että pienyrityksissä on kiinnostuneita viennin aloitta- jia”, Vähämiko sanoo.
Kontaktien löytäminen on tärkeää, ja messuilta jää monta

ajatusta takaraivoon, luonnehtii **Kirsi Hirvensalo** Makeidonis- ta.
Yhtiö valmistaa makeisia lak- ritsista koviin karamelleihin. Hirvensalo uskoo vientimah- dollisuuksia löytyvän Saksan markkinoilta.
”Puhtaus ja aitous ovat nou- sevia trendejä. Käsiytötä arvos- tetaan ja lisäääineita vältetään. Tuotteemme ovat sellaisia, että kysyntää on.”
HENRIK SCHÄFER

Presidentin teko: Bensaa liekkeihin

*Ulkona jäätyy nenä ja näpiti.
Kesä on lyhyt. Pitkään on pimeää.
Ankarista olosuhteista huolimatta tämä pohjoinen kansa onnistuu tekemään ihmeitä. Ja usein vieläpä silloin, kun ajat ovat vaikeita. Suomi elää ja hengittää suomalaisista teoista. Suurista ja pienistä. Niiden jalustalle nostaminen on presidentin tehtävä. Kaikkiialla maailmassa.*

Sauli Niinistö



Suomella töissä.
Sauli Niinistö.
www.niinisto.fi

Pakkasesta viis ja lappuun kuus.



Maksajia: Uusi Presidentti ry