VIIKONVAIHDE

PASSIPAIKALLA

Hävetään kovasti

Sunnuntaina jännitysnäytelmä vihdoin ratkeaa. Kahden viikon ajan sosiaalinen media (eri välineiden yleisönosastot) ovat taukoamatta kisanneet, kumman presidenttiehdokkaan puolisoa pitää enemmän hävetä.

Ensimmäisellä kierroksella gallupit pitivät kutinsa hämmästyttävän tarkasti. Vain normaalit loppuriuhtaisut selvensivät eroja. Toisen kierroksen keskeinen jännityskohde on, voittaako **Sauli Niinistö** (kok.) jo pelkillä ennakkoäänillä. Gallupien mukaan se on lähellä.

Presidentin löydyttyä päästään purkamaan näennäisesti levossa ollutta poliittisten päätösten ruuhkaa. Kunta- ja varuskuntakartat julkaistaan pikatahtia. Lisäksi aina julkisen huomion ollessa muualla vehkeillään salaisia päätöksiä, jota paljastuvat kuukausien kuluttua. Yara-kauppa oli aikoinaan kirpaisevimpia tässä sarjassa.

Politiikka johdonmukaisuutta

Luultavasti ministerit eivät aina itsekään tiedä, mistä ovat päättämässä. Pari viikkoa sitten hallitus keskusteli iltakoulussa **Heidi Hautalan** (vihr.) johdolla aiheesta ”Kehitystä tukevan politiikkajohdonmukaisuuden vahvistaminen valtionhallinnossa”!

Vaikea sanoa, mitä tuo tarkoittaa suomeksi. Ehkä **Jyrki Kataisen** (kok.) hallitus piti ensimmäisen kurinpalautusseminaarinsa, koska peruspalveluministeri **Maria Guzenina-Richardson** (sd.) ja hänen alaisena töytäilevät koko ajan.

Koska asian esitteli vain Hautala, tuskin tarkoitettiin hallituksen suunnitelmaa lopettaa 200 vuotta vanhat ministeriöt ja keskittää politiikanteko valtiovarainministeriöön, jolle sektoriministerit antavat pyydettäessä konsulttiapua.

Mullistavasta uudistuksesta käytiin julkisuudessa hajamielinen keskustelu yhtenä viikonvaihteena. Muutama pölhöpopulisti pääkirjoittaja hihkui, että eläköön, byrokratiaa puretaan.

Kunnat siististi museoon

Tämän viikon iltakoulu oli selvempää tekstiä. Ministerit pohtivat kunta- ja palvelurakenneuudistusta osana kuntauudistusta.

Tuskin ministerit edes ehtivät pohtia. Heille piti alustuksia 11 valtiosihteeriä ja muuta ministeriön korkeaa virkamiestä.

Yhtään kuntaihmistä ei ollut tietenkään kuultavana.

Presidentinvaalit hidastivat ehkä ratkaisevasti keskustelua niin sanotusta kuntauudistuksesta. Oppositiopuolue keskusta käpertyi vastustamaan pakkoliitoksia, joista ei liene lainkaan kyse.

Hallituksen ilmeisenä ideana on lopettaa Suomesta tuhat vuotta vanha paikallinen itsehallinto ja siirtyä valtiovarainministeriön johtamiin 70 aluehallintoyksikköön, joita kutsutaan toistaiseksi työnimellä kunta, Perustuslaki turvaa kuntien itsehallinnon, mutta perustuslaki ei määrää kuntien tehtäviä.

Uudet alueet voitaisiin perustaa tavallisella lailla, jolloin niiden toiminta käynnistyisi 2015 alusta.

Koska valta myös alueilla keskittyisi ”politiikkajohdonmukaisuuden” nimissä valtiovarainministeriölle, STM:n kansliapäällikkö **Kari Välimäki** (sd.) on käynnistänyt vastasuunnitelman. Kuntien keskeisin tehtävä on sosiaali- ja terveydenhuolto. Välimäki haluaa siirtää ne sosiaaliministeriön hallitsemille piireille.

Akavan uni viroista

Erittäin kiihkeästi suuria kuntia ajaa Akava. Luvattu palvelujen parantaminen merkitsee lisää virkoja keskuksiin.

Malli oli nähtävissä opetusministeri **Henna Virkkusen** (kok.) viime vaalikaudella ajamassa koulu-uudistuksessa. Pienet koulut olisi lopetettu säästöjen nimissä, mitä kunnat ovat tähänkin asti kiitettävästi harrastaneet. Keskusten suurten koulujen ryhmäkokoja olisi pienennetty, koululaisten tuntimääriä ja oppiaineita sekä valinnanmahdollisuuksia lisätty. Siis säästöjen sijaan opettajien määrä olisi roimasti kasvanut.

Jukka Gustafsson (sd.) oli silloin näkyvimpiä kouluuudistuksen kaatajia osana tilapäistä punamultarintamaa porvarihallituksen selustassa. Palkinnoksi hänet nimitettiin opetusministeriksi tehtävänä ajaa ammattikorkeakouluverkko alas ja siirtää Lapin kaivosmiesten koulutus Helsinkiin.

PEKKA ALAROTU

VIIKON VÄRSSY

Lumi sijainen
valolle vielä hetken
oranssi viiva
piirtyy idän taivaalle
kasvaa siitä kevääksi

JUHA AALTOILA

MT 50 VUOTTA SITTEN – LA 3.2.

Äänestysprosentista kilpaillaan vaaleissa

Yli neljäkymmentä haastekilpailua on kuntien kesken julistettu korkeimmasta äänestysprosentista sunnuntain ja maanantain eduskuntavaaleissa. Kilpailua käydään kahden ja kolmen kunnan ryhmissä. Tämän lisäksi ovat eräät maakuntaliitot julistaneet alueittensa kunnille kilpailun äänestysprosenteista, samoin kuin muutamat sanomalehdet levikkialueillaan. Valtakunnallisen kilpailun korkeimmasta äänestysprosentista kaupunkien, kauppaloiden ja maalaiskuntien kesken on valtiollisten perusoikeuksien 600-vuotisjuhlavaalien merkeissä julistanut Kansalaiskasvatuksen keskus.

KARI SALONEN

Heikki Haavisto tekee ruisleipää Suomen vanhimmasta taikinajuuresta. Yli 300-vuotiasta aarretta säilytetään puukaukalossa.

Kotileipomo ei mainosta räikeillä neonkylteillä.

Jauhot tulevat omilta luomupelloilta.

Puntari vuodelta 1784.

Tarjolla muutakin kuin leipää.

Ruismestari vaalii yli 300-vuotiasta taikinajuurta

Kangasalalaisessa Heikin Leivässä tehdään oman pellon rukiista luomuleipää, jonka mehevän maun salaisuus on kulkenut suvussa satojen vuosien ajan.

KANGASALA

Kun astuu Heikin Leivän leipomoon, tuntee melkein päässeensä aikamatkalle sadan vuoden taakse.

Ruisleipätaikina on peitelty hellästi liinojen alle puukaukaloihin, ja katon orsilla kuivuu leipää talon hevosille. Tuvan sydämenä hehkuu vanhan ajan leivinuuni, joka lämpiää puilla neljästi viikossa.

”Viisitoista leipää mahtuu kerralla uuniin”, pääleipuri **Pirjo Veckman** naurahtaa.

”Onhan tämä vähän erilainen kuin mitä nykyisin mielletään leipomoksi.”

Sukupolvelta toiselle

Veckmanin isän **Heikki Haaviston** perustama kotileipomo on myynyt hiivatonta ruisleipää ja muita leivonnaisia jo yli 30 vuotta. Suosio on niin suuri, että kesällä pihaan syntyy välillä leipäjonojakin.

”Joskus kesätorin aikaan on ollut melkein satametrinen jono odottamassa aukeamista”, Veckman kuvailee.

Ruisleivän salaisuus lienee Suomen tiettävästi vanhimmassa taikinajuuressa, joka vain paranee kuin viini vanhetessaan.

”Se on säilynyt yli kolmesataa vuotta tässä talossa. Kyllähän jostakin voi löytyä vielä vanhempikin juuri, mutta tämä on varmasti vanhin, mistä leivotaan leipää myyntiin.”

Tekotaito on periytynyt sukupolvelta toiselle. Syksyllä Ruismestariksi valittu Haavisto touhuaa yhä leipälapion varressa, mutta tytär kantaa päävastuun perheyrityksestä.

Parikymmentä vuotta isän ”kisällinä” juurrutti työhön. ”Jatkaminen tuntui luonnolliselta. Haluan vaalia sitä perinnettä, mitä meillä täällä on.”

Enemmän kuoriainetta

Raaka-aine kasvaa tilan 16 hehtaarin luomupelloilla.

Kyseessä on harvinaiseksi käynyt vanha ruislajike, joka venyy parhaimmillaan parimetriseksi.

”Se on pienijyväisempi lajike, joten leivästä tulee maukkaampi, kun on kuoriainetta enemmän”, kymmenet sadot kasvattanut Haavisto kuvailee.

Ruisleivän teko ei ole hätäisen puuhaa, sillä pelto kylvetään elokuun 20. päivän tienoilla ja puimaan päästään vasta seuraavan vuoden syksyllä.

”Vähän aikaa viljan täytyy olla säkissäkin ennen jauhamista, jotta siihen ehtii tulla kaikki vitamiinit.”

Karkeat kokojyväjauhot tehdään omassa myllyssä, mutta vaaleat jauhot jauhatetaan vieraalla. Ravintoaineet säilyvät parhaiten, kun viljaa ei turhaan seisoteta valmiiksi jauhettuna.

”Meillä jauhetaan joka viikko.”

Leivinuunista oma makunsa

Ruisleivän valmistusta ei voi oppia pelkästään kirjoista lukemalla.

”Ruisleipä on hirveän paljon herkempi kuin hiivalla kohotettu vaalea leipä. Onnistuminen on niin monesta asiasta kiinni kuun asennosta ja lämpötilasta lähtien”, Veckman tietää kokemuksesta.

Kaiken alku ja juuri säilyy parhaiten kuivattuna puukaukalossa.

”Tärkeät maitohappobakteerit kuolevat, jos juuren pakastaa.”

Vaivaaminen vaatii omat niksinsä, sillä sitkon vähyyden takia täysrukiinen taikina on tarttuvaa.

”Taikina pitää kuitenkin jättää sopivan löysäksi. Liian kova leipä ei välttämättä nouse kunnolla”, Haavisto neuvoo.

Isä ja tytär toteavat yhteistuumin, että perinteisen leivinuunin lämmöstä jää leipään omanlaisensa maku. Uunin lämmittämisessäkin maltti on valttia.

”Sekapuita uuniin, mutta ei kilokaupalla. Pelkillä koivuhaloilla siitä tulee liian kuuma.”

Uunissa kypsyvät myös ruismaltaat, joita tarvitaan saaristolaisleivän ja mämmin valmistamiseen.

Postissa pitkin Suomea

Karppaustrendi ei ole kysyntää syönyt, päinvastoin lähiruokabuumi on lisännyt kiinnostusta myös Heikin Leivän herkkuja kohtaan.

Tällä hetkellä leipiä saa oman puodin lisäksi Kangasalta ja Tampereelta.

”Tosin onhan niitä lähetetty postin välityksellä ympäri Suomea, varsinkin silloin kun hiivatonta leipää ei vielä tahtonut saada mistään”, Haavisto huomauttaa.

Tavoitteena on, että asiakkaat löytyisivät tulevaisuudessakin läheltä. Perinteitä vaalivalle pienleipomolle kasvu ei ole itsetarkoitus.

”Silloin se voi helposti muuttua teolliseksi tuotannoksi. Mieluummin pysytään pienenä, jotta ihmiset näkevät, millaista leipominen on oikeasti joskus ollut”, Veckman summaa.

HENNA VAINIO

FAKTAT

Ruisleivän alku ja juuri

Perinteisen suomalaisen happaman ruisleivän valmistuksessa käytetään raskia eli hapanjuuritaikinaa.
Vellimäisen jauhojen ja veden seoksen valmistus aloitetaan leivontaa edeltävänä päivänä.
Raskia seisotetaan lämpimässä 8–12 tuntia.
Käymisessä eli fermentaatiossa jauhossa olevien maitohappobakteerien ja hiivojen käymisen tuloksena syntyy yhdisteitä, jotka antavat leivälle makua ja aromia, lisäävät säilyvyyttä ja parantavat rakennetta.
Hapanraskia voidaan käyttää myös vehnäleivonnassa.
Jokaisella leipomolla on oma ruisraskinsa, joka on keskeisessä asemassa leivonnassa.
Raskitettu leipä säilyy ilman säilöntäaineita happamuuden ja pitkän paistoajan takia.
Lähde: Leipätiedotus

Herra Heinämäelle tuttu kylän keskus

1500-luvulta viljellyllä Haaviston tilalla ei tänä päivänä eletä pelkästään leivästä. Leipomon ympärille on kehittynyt eräänlainen Kangasalan Saarikylien monitoimikeskus.

”Meillä on aika monta rautaa tulessa”, Heikin Leipää pyörittävä **Pirjo Veckman** vahvistaa.

”Oma aikani ei riittäisi kaikkeen, joten onneksi poikani ovat olleet kiitettävästi mukana auttamassa.”

Retkiluistelusta kesätoriin

Talven vetonaula on Roineen rantoja kiertävä vajaan kolmen kilometrin pituinen retkiluistelurata, joka on kerännyt kiitosta maisemistaan.

”Parhaimpina päivinä parkkipaikalla on ollut varmaan viisikymmentä autoa”, arvelee viikonloppuisin retkiluistinvuokraamoa hoitava **Jan Veckman**.

Kesällä lisävilinää tuo kyläläisten ja matkailijoiden suosima tori. Yöpyjiä varten tilalta löytyy kaksi majoitushuonetta ja tilauksesta lämpiää myös varsin erikoinen savusauna.

”Se on tehty vanhan AIV-tornin monttuun, jossa kävi aikoinaan itse A. I. Virtanen luennoimassa rehunteosta”, Pirjo Veckman paljastaa.

Elokuvan kuvauspaikka

Entisöidyn tuulimyllyn varjossa on vietetty vanhan ajan maalaiselämää ja työtapoja esitteleviä Myllypäiviä jo kolmekymmentä kertaa.

”Viime kesänä meillä oli niiden päätteeksi myös Myllyrock. Siitä tulee tapahtuma, joka jatkuu varmaan tulevaisuudessakin.”

Haaviston tila on tuttu myös valkokankaalta, sillä jouluna ensi-iltansa saanutta Herra Heinämäki ja Leijonatuuliviiri -elokuvaa kuvattiin monta päivää sen pihapiirissä.

HENNA VAINIO