

001	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	00
001	98	96	94	92	90	88	85	80	70	60	55	50	45	40	30	20	15	10	8	6	4	2	0												

VIIKONVAIHDE

PASSIPAIKALLA

Työtä häiritsemästä

Tavarataloketjun perustaja **Kyösti Kakkonen** muuttaa omistuksensa rahaksi. Jalompia tavoitteita puuhamiehellä riittää. Almanakkakin pitää panna uusiksi.

Joulu pitää siirtää viikonvaihteeseen. Vapun Kakkonen muuttaa todellisen työn juhlaksi. Kaikkien olisi silloin tehtävä palkatonta työtä.

Palkattomat pakkotyöpäivät jonkin aatteen nimissä ovat tuttuja alkeellisissa diktatuurivaltioissa. Kehittyneemmissä maissa asia hoidetaan verotuksella.

Neuvostoliitossa yritettiin vuosikymmenet siirtää joulua uuteen vuoteen. Kansa kiittää ja ryyppää toista viikkoa putkeen.

Kakkosen tavoite ei ole niin mieletön kuin kuulostaa. Työvaltaisten alojen yrittäjät haluavat koneen käyvän mahdollisimman tasaisesti. Arkipyhät lieveilmiöineen ovat paha häiriötekijä.

Samaan tähtää viestintä- ja tutkimusalan kauppaneuvos **Eero Lehti** (kok.), kun hän eduskunnassa halusi ulkoistaa korkeakoulujen opiskelijavalinnat tehokkuuden nimissä.

Välttämätön paha

Eero Lehti haluaisi siirtää opiskelijavalinnat ylioppilastutkinnon yhteyteen. Tällöin päästäisiin turhista väliuosista. Lehden mukaan opettaja koulussa tietää parhaiten,



kenestä on jatkamaan yliopistoon ja sen jälkeen kovaan kansainväliseen työelämään. Maisterin tutkintoa sinänsä hän pitää modernin ihmisen perustutkintona. Varsinainen tieteen tekeminen alkaa lisensiaattivaiheessa.

Akava on hellittämättömällä lobbauksella saanut akateemisen tutkinnon pakolliseksi moniin tehtäviin, joissa sillä ei ole mitään merkitystä. Käytännön alojen työnantajat pitävät opiskelua työelämän haittatekijänä. Siitä on asevelvollisuuden ja lapsenteon tavoin selviydyttävä mahdollisimman nopeasti.

Eero Lehden puheenvuoro oli yksi rönsy viikon koulutuspoliittista keskustelua. Lähinnä kokoomus ja keskusta mittelivät. Opiskelijoiden suosimat vihreät loistivat tavan mukaan poissaolollaan. He keskustelivat mieluummin keskenään netissä kuin tyhmien kanssa parlamentissa.

Kuka kiireestä hyötty?

Eduskunta kiitteli lähes säröttömästi hallituksen esitystä. Hakumenettelyä uudistamalla poistetaan turhia väliuosia ja toivotaan työurien jatkuvan alkupäästä.

Timo Heinonen (kok.) piti lukion opinnohjauksen lisäämistä yhteishakuakin tärkeämpänä. **Anu Vehviläisen** (kesk.) mielestä kokoomus on elitistinen keskittyessään lukioon. Ammatillisessa koulutuksessa opintoja keskeytetään selvästi enemmän.

Mika Niikko (ps.) haluaa kaikkeen toisen asteen koulutukseen lisää kuraattoreita ja psykologeja oppilaiden masenusta torjumaan. **Mirja Vehkaperä** (kesk.) ihmetteli, mistä oppilaanohjaukseen otetaan rahat, kun hallitus leikkasi lukioilta 37 miljoonaa.

Kansanedustajat juoksivat opintojen kiirehtimisen perässä kuin sopulit. Vain **Kimmo Kivelä** (ps.) ihmetteli, kuka nopeasta valmistumisesta hyötty. Hän sallisi laaja-alaisen sivistymisen ja ihmisenä kasvamisen myös tulevaisuuden korkeakouluissa. Pelkkä rahaan ja menestykseen tähtäminen johtaa moraaliseen rappioon, Kivelä sanoi mutta jäi yksin.

Pettämätön pelisilmä

Ilkka Kanerva (kok.) aloitti eduskuntavaalikampanjansa keskeyttämällä työt Turun valtuustossa. Pelimiehen silmä on pettämätön.

Jos Kanerva olisi jäänyt valtuustoon, vielä syksyn vaa-leissa kysyttäisiin, eikö hänen pitäisikin erota. Nyt mitataan ainoastaan, luottaako riittävän moni.

Syyttäjillä ja tuomioistuinaltoksella on oma roolinsa poliittisessa pelissä. Ei siitä pääse. Esimerkiksi keskustassa tämä näkyy siinä, että **Antti Kaikkonen** on syytteiden vuoksi kokonaan ulkona Rovaniemen puoluekokouksen kuvioista, vaikka hän kokemuksensa, kykyjensä ja ikänsä puolesta olisi luontevin ehdokas seuraavaksi puheenjohtajaksi.

Kanervan kohdalla kyse on koko ajan 2015 eduskunta-vaalien lähtöasetelmista. **Johannes Virolainen** (ml./kesk.) istui kansanedustajana 42 vuotta. Sen ennätyksen lyöminen on urheilumies Ilkka Kanervan keskeinen tavoite.

PEKKA ALAROTU

VIIKON VÄRSSY



MT 50 VUOTTA SITTEN - LA 26.5.

1 000-vuotinen aarre uudisraivausmaalta

Traktorin aura nosti maasta lähes tuhannen vuoden takaisen raha- ja korukätkön Hollolan Uskilassa keskiviikkoiltana. Maanviljelijä Valde Nilanko raivasi traktorillaan uutta peltoa. Tällöin traktorin aura nosti maasta kiiltävän esineen, joka osoittautui hopeasoljeksi. Paikkaa lähemmin tutkittaessa löytyi kolme muuta solkea ja 127 ikivanhaa hopearahaa. Tiistaina saapui Kansallismuseon rahakammion intendentti, maisteri Jouko Voionmaa tutustumaan löytöön. Hän selitti rahalöydön erittäin arvokkaaksi. Rahat ovat saksalaisia ja anglosaksisia hopearahoja noin 1000 vuoden paikkeilta. Ne lienevät kulkeutuneet Hollolaan kauppiaiden mukana.

Lähiruoka lähentää yksin puurtavia tuottajia

Potut kasvavat omassa pellossa, maito lypsetään melkein naapurissa ja muutkin raaka-aineet tulevat läheltä. Pälkäneläinen Heikki Penttilä tekee lähiruokia, joita maustaa ripaus entisajan yhteisöllisyyttä.

PÄLKÄNE

Penttilästä on vain reilu kilometri matkaa Jokisen tilalle, josta **Heikki Penttilä** haki pikukupoikana viilimaidot kesäisin. Nyt maitokannut kulkevat taas Pälkäneen Aitoon raitilla, sillä Penttilän perunapohjaisten lähiruokien raakamaito on peräisin tululta tilalta.

”Oli selvää, että maito tulee omalta kylältä, jos se kerran on mahdollista”, Penttilä perustelee.

Kolmikymmenpäistä lypsukarjaa hoitava isäntä pitää tärkeänä vastata lähiruuan kysyntään.

”Kaikki lähti helposti käyntiin, kun Heikki hoiti paperiasiat. Ei minun tarvitse tehdä muuta kuin käyttää litran mittaa”, **Pekka Jokinen** kiittelee.

Miesten mielestä lähiruoka on askel entisajan naapurilaivun ja kyläyhteisöllisyyden suuntaan.

”Tässä on päässyt hyvin juttuun lähialueen tuottajien kanssa”, Penttilä kokee. ”Maatalous on nykyisin yksinpuurtamista. Tässä tulee ainakin muutama sana vaihdettua, kun Heikki hakee kanan”, Jokinen sanoo.

Omasta ja naapurikylästä

Penttilän uudet tuotteet tulivat huhtikuussa Tampereen seudun markkinoille. Raaka-aineista läheisin on peruna, joka kasvaa omilla pelloilla.

Juhannuksen jälkeen oman kylän tuotantoa ovat myös **Matti Ruljan** tilan kananmunat.

”Porkkanatkin löytyivät naapurikylästä Iltamäestä, Rödingin tilalta”, Penttilä iloitsee.

Saarioisilla teurastettava broileri on peräisin Pälkäneeltä ja Kangasalalta. Muutkin ainekset sinihomejuustosta sianlihaan tulevat mahdollisimman läheltä.

Eniten kilometrejä kertyy siilinjärveläiselle sipulille. ”Syyinä on yksinkertaisesti se, että lähialueella ei ole enää sipulin viljelijöitä.”

Penttilä aikoo kuitenkin viritellä lisää yhteistyötä paikallisten tuottajien kanssa. Vihannesviljely on Pälkäneellä vahvaa, joten kasviskiusaukset ja -gratiinit olisivat luontevia uutuuksia.

Raakamaidosta makua

Myös reseptit ovat paikallista käsialaa. Niitä on kehitellyt pälkäneläinen keittiömestari **Juha Niemio**, jolla on pitkä kokemus huippuravintoloista ja kokkimaajoukkueen edustustehtävistä.

Kaksikon lähtökohta on ollut laadukas ruoka, joka tulee läheltä ja maistuu hyvältä. Raaka-aineiden aitoudesta ei saa tinkiä.

”Lihan pitää olla lihaa eikä teollista valmistetta. Suola on ainoa e-koodi.”

Kotiruokahenkisestä mausta on tullut hyvää palautetta.

”Merkittävä osa makua taitaa olla se, että liemenä on täysin käsittelemätön maito. Se on meille valtti, mihin teollisuus ei pysty.”

Penttilän mielestä lähiruoka ei saa olla luksusta, johon tavalisella kuluttajalla ei ole varaa. ”Hintatason ei pitäisi poiketa valtavasti niistä tuotteista, mitä ihmiset ostavat tavalliseen arkiruokapöytään.”

Käsityöläisyys valttina

Penttilä aloitti lähiruuan tuot-



Lähiruuan pariin paluun tehnyt Heikki Penttilä nauttii käsityöläisyydestä. Hän uskoo, ettei paikallisen pientuotannon kysyntä ei jää ohimeneväksi ilmiöksi.



Lähiruuan pitää olla laatua raaka-aineiltaan, mutta ei luksusta hinnaltaan.

tamisen aikana, jolloin koko sanaa ei vielä edes viljelty. Konkari suhtautuu varsin skeptisesti ruokavillityksiin, mutta lähiruokabuumin suhteen hän on toiveikas.

”Olen palannut aivan eri maailmaan, mistä aikoinaan lähdin. Lähiruoka oli läsnä

Heikki Penttilä jatkaa perinnettä hakemalla tuotteisiinsa tarvittavan raakamaidon suoraan Pekka Jokisen tilalta.

Hintatason ei pitäisi poiketa valtavasti niistä tuotteista, mitä ihmiset ostavat tavalliseen arkiruokapöytään.

HEIKKI PENTTILÄ

ennen juhlapuheissa, mutta nyt se näkyy myös käytännön tasolla”, pottufarmari kertoo. Kiinnostus on kasvanut valtavasti muutamassa vuodessa. ”Koko länsimainen maailma tuntuu menevän kohti lähellä tuotettua ruokaa.”

”Ihmiset haluavat tietää, mistä ruoka on kotoisin, ja että se on mahdollisimman vähillä kuljetuksilla ja muokkaamisil-

la valmistettu.” Penttilä pitää käsityöläisyyttä suomalaisen lähiruuan valttina.

Lampurin kujanjuoksu vei elinkeinon

Allergia esti isän jalostussikalan jatkamisen, joten **Heikki Penttilästä** tuli alkuun lampuri. Lihaelintarvikkeiden jalostus Pälkäneen Aitoossa sijaitsevalla tilalla alkoi 1990-luvun puolivälissä.

Lammasbratwurtsit ja muut tuotteet keräsivät hyvän asiakaskunnan Tampereen ja Hämeenlinnan seudulla, kunnes kaikki romahti huhtikuussa 2006.

”Meiltä löytyi yhdestä emälampaasta tauti, joka luokiteltiin laissa vastustettavaksi eläintaudiksi. Siitä seurasi, että ministeriö hävitti kaikki elukat, yhteen-sä noin neljäisataa kappaletta.”

Korvauksista oli taisteltava Pari vuotta Penttilä yritti sinnitellä ostoliihan varassa, mutta lopulta oli myönnettävä, että elinkeino oli viety.

”Se pudotti henkisesti ja taloudellisesti aika syvälle moneksi vuodeksi”, ex-lampuri huokaa.

”Samanlaista kohtaloa en toivoisi kenellekään.”

Piina jatkui vielä neljän vuoden ajan, kun korvauksista oli taisteltava korkeinta hallinto-oikeutta myöten.

Penttilän mielestä yrittäjä jää tilanteessa yksin, kun vastassa on Eviran kaltainen virkamieskoneisto.

”Edes oma etujärjestö ei pääse tarjoamaan juridista tukea eikä ohjaamaan ihmistä hakemaan apua, jotta pää pysyisi kunnossa, kun virkamiehet eivät anna tietoa tautitapauksista viraston ulkopuolelle.”

Verstas sai uuden elämän Moni olisi lyönyt hankat lopullisesti tiskiін, mutta Penttilä ei halunnut luovuttaa.

Parin vuoden pohdinnan tuloksena entinen makkaraverstas on herännyt taas henkiin. Lähiruokayrittäjä tekee nyt broileriripaistoksia, juustoperunoita ja kirkasperunasalaattia, mutta valikoimaa on tarkoitus vielä laajentaa.

”Meillä on valmiit tuotantotilat, oma raaka-aine, asialliset terveysviranomaiset sekä markkinat lähellä. Mitä sitä muuta-kaan tekisi?”

Viime vuodet pottufarmari on myynyt sataa rekkakuormakau-

palla pitkältä Pietarin seudulle.

Paluu käsityöläiseksi tuntuu-

kin mukavalta.

HENNA VAINIO

”Elintarvikepuolella teollisuus on mennyt jo niin isoksi, että on taas tilausta pienimuotoiselle tuohuamiselle.”

Ei raskaalle byrokratialle Soppaa hämmentää epäselvä lähiruuan käsite.

”Tarkkoja kilometrimääriä on vaikea asettaa”, Penttilä huomauttaa.

”Jos en pysty saamaan raaka-ainetta läheltä, pyrin ainakin hankkimaan parasta kotimaista.”

Aitoolaiselle aito lähiruoka merkitsee kohtuullisen pienten toimijoiden tuotantoa.

”Toki esimerkiksi broileria ei voi kovin pieni yrittäjä tarjota, vaan se on pakko ortaa teollisuudesta”, Penttilä myöntää.

”Pystyn kuitenkin perustelevaan broilerinlihan lähituotteena, sillä tilat ovat noin kolmenkymmenen kilometrin säteeltä. Siellä on joukossa jopa yksi, jonka rehusta kymmenesosa on kasvatettu meidän pelloilla.”

Penttilä ei kannata lähiruuan suitsimista liian tiukoilla mää-

räyksillä. ”Jos lähiruokuaan luodaan yhtä raskas byrokratia kuin luomuun, niin minä lopetan heti samana päivänä.”

HENNA VAINIO