VIIKONVAIHDE

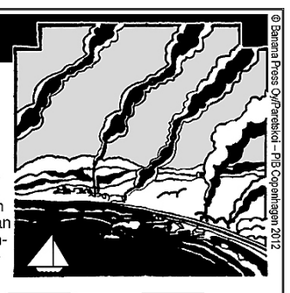
VIIKON ÄLÄHDYS

Yltiöoptimisti ei tartu härkää sarvista, vaan yrittää liiskata sen kärpäslätkällä.

PÄHKINÄ

Miljardikokot

• Eri kansakunnilla on erilaisia tapoja viettää juhannusta. Samaan aikaan kun meillä täällä Suomessa palavat juhannuskokot Etelä-Euroopassa palavat tukieurot. Tästä voimmekin lanseerata uuden juhannusperinteen: Laske kuinka monta juhannuskokkoa näet mökkirannastasi, niin saat tietää kuinka monta miljoonaa euroa meidän verorahojamme katoaa samaan aikaan savuna ilmaan. – Voit harjoitella juhannuskokkojen laskemista kokkosokkelossamme.



© Banana Press Oy/Paradiscó – PIB Copenhagen 2012

K	O	K	K	O	O	K	O
O	O	K	K	K	O	K	O
K	K	K	O	K	K	O	O
K	O	K	K	O	K	K	K
O	O	O	K	O	K	K	O
O	K	K	O	O	O	O	K
K	O	K	K	O	K	K	K
O	K	O	K	O	K	O	O
K	K	O	K	K	O	K	K
K	O	K	K	O	K	K	O
O	O	K	O	K	K	O	K
K	K	O	K	K	O	O	K

SUDOKU

Taso: Vaikea

		2				8		
			4					
1					5	6	4	3
			7				6	1
	2							
	3		1	4	2			5
							3	
						5		8
4	5				3		7	9

Sudoku-tehtävän 334 ratkaisu.

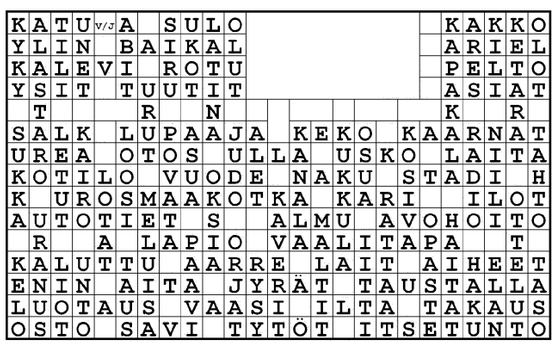
8	6	3	1	2	7	9	4	5
5	2	9	4	3	6	7	1	8
7	1	4	8	5	9	6	2	3
9	8	6	7	4	1	3	5	2
1	5	2	6	8	3	4	9	7
4	3	7	5	9	2	8	6	1
3	7	1	2	6	4	5	8	9
2	4	5	9	7	8	1	3	6
6	9	8	3	1	5	2	7	4

Tehtävä numero 335.

Täytä ristikko siten, että jokaisella pysty- ja vaakarivillä (ja paksuilla viivoilla rajatuissa 3 x 3 laatikoissa) on jokainen luku yhdestä yhdeksään. Kerran ja vain kerran! Apua Sudokun ratkaisuun osoitteessa: www.sudoku.org.uk

© 2006 Michael Mepham. Distributed by Tribune Media Services. All rights reserved.

EDELLISEN RISTIKON RATKAISU



Mies menetti sydämensä sahdille

Suomen vanhin pienpanimo Lammin Sahti Oy valmistaa sahtia perinteisellä tavalla. Jotta juomaa saa myydä sahtina, sen raaka-aineiden ja valmistustavan tulee täyttää tarkat kriteerit, koska sahdilla on EU:n nimisuoja.

HÄMEENLINNA (MT)

”Joku on joskus sanonut, että sahti ei ole alkoholia, se on perinnejuoma”, Suomen vanhimman pienpanimon, Lammin Sahti Oy:n perustaja ja toimitusjohtaja **Pekka Kääriäinen** nauraa.

”On mielenkiintoista, että vaikka sahdissa on alkoholia, kaikki eivät miellä sitä alkoholijuomaksi.”

Sahti on hämäläisten, etelä-pohjalaisten ja pohjoissatakuntalaisten vanhaa perinnejuomaa. Sitä on tehty niin kauan kuin ohraa on viljelty.

”Sahti on täyteläistä ja hedelmäistä. Siinä on paljon makuja. Meidän sahdissamme maistuu kataja”, Kääriäinen kuvailee.

Sahti on eräänlaista olutta. Saksalainen tumma pintahiivaolut on jo hyvin lähellä sahtia.

”Ero perinteiseen olueen on siinä, että sahtia ei suodateta eikä pastöroida. Siihen ei myöskään lisätä hiilihappoa”, Kääriäinen valistaa.

”Se on hyvin mustavalkoinen juoma. Siitä joko tykkää tai ei.”

Sahtia voidaan käyttää sekä ruoka- että seurustelujuomana. Kääriäisen kokemusten mukaan se sopii myös ulkomaalaisen suuhun.

”Eräs jo edesmennyt englantilainen olutguru oli suuri sahdin ystävä. Hän sanoi osuvasti, että sahdissa maistuvat suomalaisuuden juuret.”

Maltaasta juomaksi kahdessa viikossa

Sahdin tekeminen aloitetaan laittamalla ohra- ja ruismaltaat sekä vesi imellytystiinuun.

”Yhtä sahtilitraa kohden mallasta laitetaan 400 grammaa. Vastaavasti keskiolueen laitetaan vain 160–180 grammaa”, Kääriäinen kertoo.

”Meillä tehdään sahtia kerralla 1 300 litraa. Mallasta tarvitaan siis yli viisisataa kiloa. Käytetystä maltaasta suurin osa on ohraa. Ruista laitamme mukaan viitisen prosenttia.”

Tiinusta sahtimäski siirretään kuurnaan. Kääriäisen valmistamaan sahtiin erikoismakua antavat kuurnan pohjalle laitettavat katajanoksat. Kuurnan jälkeen sahtivierre jäähdytetään ja siihen lisätään hiiva.

”Sahtia käytetään kolme päivää. Käymisaltaassa oleva sahti tuoksuu huomattavan paljon banaanilta”, Kääriäinen kuvailee.

Käyttämisen jälkeen 7–8-prosenttinen sahti lasketaan terästynnyreihin, joissa sen annetaan tekeytyä kymmenen päivää.

”Prosessin päätteeksi sahti on valmista pakattavaksi. Meillä valmista tavaraa laitetaan tarpeen mukaan joko pulloihin, kanistereihin tai tynnyreihin. Sahdin säilyvyys on pari viikkoa.”

Nimisuojattua perinnejuomaa

Sahdilla on nimisuoja, joka sille on myönnetty vuonna 2002. Jotta sahtia saa myydä sahtina, sen täytyy täyttää tietyt kriteerit.

”Kaiken käymiskelpoisen sokerin on oltava viljasta tai maltaista. Lisättyä sokeria ei saa olla. Hiivan tulee olla joko leivinhiivaa tai uudelleen käytettävää kerättyä hiivaa”, Kääriäinen opastaa.

”Lisäksi esimerkiksi maustamiseen tulee käyttää perinteen mukaisia raaka-aineita, vaikkapa rukiin olkia tai katajan oksia. Alkoholipitoisuuskin on määritelty. Sen tulee olla vähintään kuusi tilavuusprosenttia.”

Nimisuoja kriteerit koskevat vain myytävää sahtia.

”Jokainen saa tehdä kotonaan, mitä haluaa, ja kutsua sitä, miksi haluaa”, Kääriäinen muistuttaa.

ANNIINA KESO

Sahdin valmistuksessa käytetään sekä ohra- että ruismallasta. Lammin Sahti Oy:n maltaat ovat lahtelaisen Viking Maltin valmistamia ja kotimaisia.

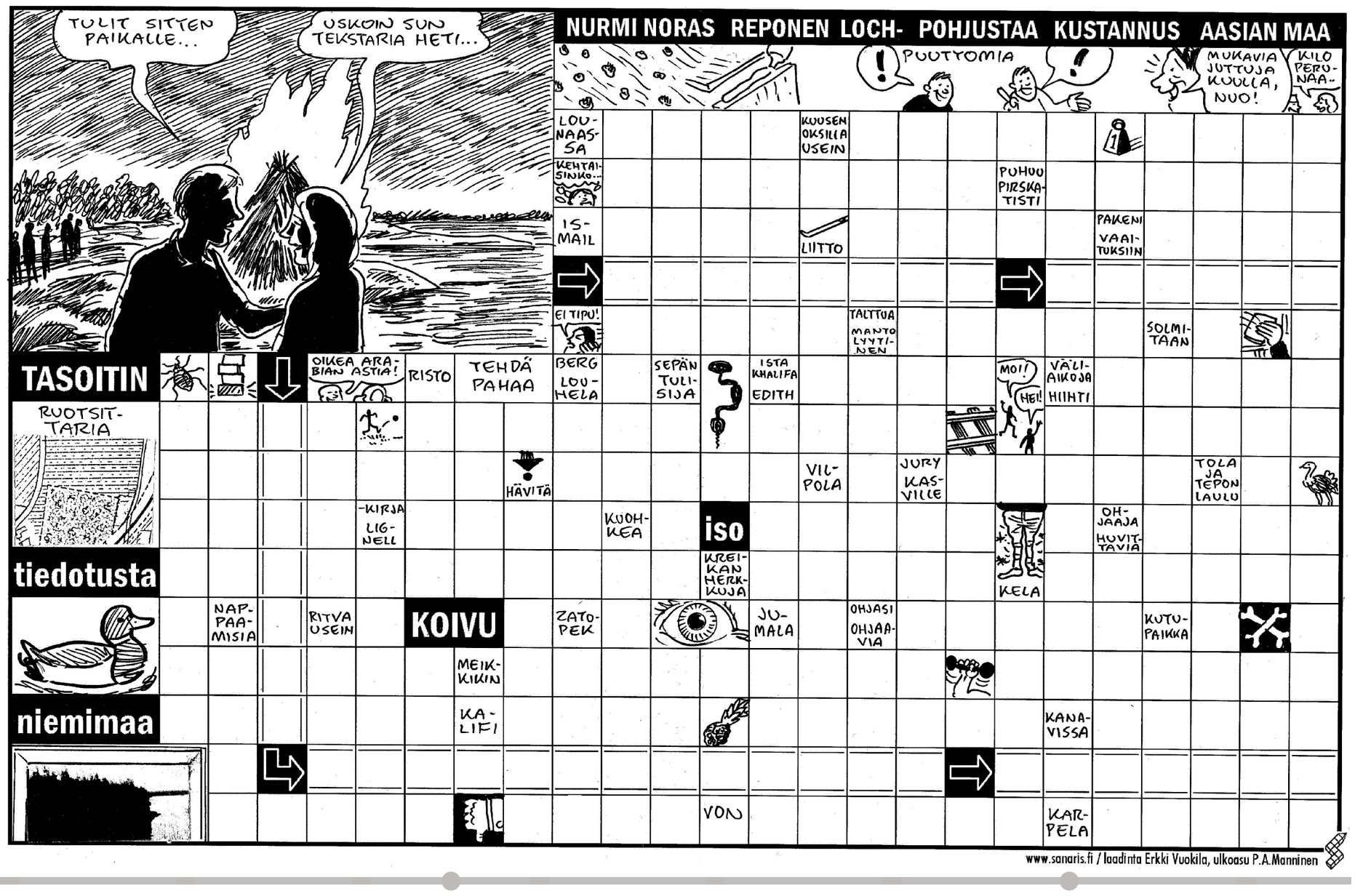
KIMMO HAIMI

Sahdin ominaispaino mitataan, kun sahti on käymisaltaassa. ”Tässä vaiheessa sahti tuoksuu banaanilta”, Lammin Sahti Oy:n toimitusjohtaja Pekka Kääriäinen kuvailee.

FAKTAT

EU:n nimisuojajärjestelmä

EU:n laatujärjestelmä, jossa maataloustuotteen tai elintarvikkeen laatu liittyy maantieteelliseen alueeseen ja perinteiseen tuotantotapaan.
Suoja koskee tuotteita, jotka on valmistettu tai tuotettu perinteisesti tietyllä alueella tai tietyllä valmistusmenetelmällä.
Suojaa elintarvikkeita ja maataloustuotteita vakiintuneen nimen väärinkäytöltä ja väärennöksiltä sekä antaa tuotteille lisäarvoa.
Suojaus takaa kuluttajalle, että tuotteen raaka-aineet ja valmistusmenetelmä tunnetaan.
Nimitystä saavat käyttää kaikki, joiden tuotteet vastaavat rekisteröintihakemuksessa esitettyä tuotemääritelmää.
Suomalaisia nimisuojattuja tuotteita kahdeksan: Lapin puikulaperuna, sahti, kalakukko, karjalanpiirakka, Kainuun rönttönen, Lapin poron liha, Lapin poron kuivaliha ja Lapin poron kylmäsavuliha.
Ulkomailla nimisuojattuja tuotteita eniten Italiassa, 244 kappaletta.
Valvira valvoo nimisuojatuotteita tarkastuksin.
Evira valvoo nimisuojatuotteita lukuun ottamatta alkoholeja, joita valvoo Valvira.



www.sanaris.fi / laadinta Erkki Vuokila, ulkoasu P.A.Manninen