VIIKONVAIHDE

PASSIPAIKALLA

Loistava Jutta Urpilainen

SDP:n puheenjohtaja **Jutta Urpilainen** on tällä hetkellä selkeästi kuumin nimi puoluejohtajien katraassa. Sosialidemokraatit on ainoa porukka, joka on selkeästi nostanut kannatustaan eduskuntavaaleista. Ykkössija vaaleissa on hyvin mahdollinen.

Menestyksen ehto on omien vahvuuksien hyödyntäminen, olkoon sektori miten kapea tahansa. Jutta Urpilaisen kyky on valitun linjan rohkea, jopa silmitön puolustaminen.

Urpilainen on tällä hetkellä ainoa puoluejohtaja, joka pystyy ja uskaltaa nostaa teeman keskusteluun. Urpilainen yllyttää kuntia ohittamaan kilpailutuksissa veroparatiisiyhtiöt. Kilpailuministeri **Lauri Ihalainen** ilmoittaa, että se on laitonta. Kansa pohtii innoissaan, kumpi demari on oikeassa.

Hidasta kiirettä

Veroparatiisikeskustelu osoittaa, että Urpilaisella on hyppysissään muiden poliitikkojen kadehtima taito kääntää omat möhlimisensä hyökkäysaseeksi.

Vuosi sitten **Ulla-Maj Wideroos** (r.) huolestui eduskunnan kyselytunnilla kansainvälisten yhtiöiden veronkierrosta. Valtiovarainministeri Urpilainen vastasi, että ainakin Mehiläinen on maksanut veronsa Suomeen asianmukaisesti.

Samaan aikaan Keskisuomalaisen toimittaja **Lauri Martinmäki** paljasti, että Mehiläinen keräsi Suomessa voittoa lähinnä lääkäripalkkioiden Kela-osuuksista eli suoraan veronmaksajilta kymmeniä miljoonia. Siitä Mehiläinen maksoi Suomeen veroa korkeintaan muutamia prosentteja.

Asiaan palattiinkin viikon kuluttua kyselytunnilla uudelleen. Urpilainen oli poissa mutta pääministeri **Jyrki Katainen** (kok.) lupasi hänen puolestaan, että veronkierron korjaava lakiesitys tulee muutamassa kuukaudessa.

Lakiesitystä on valmisteltu Urpilaisen ministeriössä vuoden päivät. Yhä se luvataan lähikuukausina.

Kuuroille korville

Urpilainen kehuskeli, ettei eduskunnassa ole tätä ennen yhdeksään vuoteen puhuttu veroparatiiseista. Edellisen hallituksen oikeusministeri **Tuija Brax** (vihr.) tuohtui häpeämättömästä väitteestä aiheellisesti.

Esimerkiksi 2010 veroparatiiseista puhuttiin paljonkin, vaikka demarien ykkösketju loisti poissaolollaan. Suomi solmi silloin koko joukon tiedonvaihtosopimuksia veroparatiisimaiden kanssa.

Sopimukset tuotiin saliin yksitellen. Erityisesti Monacosta ja Andorrasta puhuttiin paljon **Erkki Pulliaisen** (vihr.) ja **Kimmo Kiljusen** (sd.) johdolla. Molemmat putosivat eduskunnasta. Veroparatiisien jahtaaminen ei silloin kansaa kiinnostanut, vaikka suomalaista rahaa vuotaa veroparatiiseihin paljon enemmän kuin Kreikan tukeen. **Timo Soini** (ps.) oli parempi silmänkääntäjä.

Kimmo Kiljusen tahaton erityiskyky on tehdä jokaisesta tärkeästä asiasta naurettava. Media pakeni lehteriltä, kun edustaja Kiljunen avasi suunsa.

Puoluediktatuuri jyllää

Nykyhallituksen suuria ansioita on, että se hylkäsi kehtoonsa **Matti Vanhasen** (kesk.) hallituksen mahdottoman sekavan vaalilain. Sen hintana vaalipiirirajat murjovat Savon ikivanhat heimorajat.

Erityisesti SDP:n ryhmänjohtaja **Jouni Backman** oli suruissaan, kun hänen hallintoministerikautensa supersaavutus, Itä-Suomen suurlääni murskattiin tässäkin yhteydessä. Backmanin ympäristöministerikauden suuri haave, rantojen yhteissaunat, ei koskaan noussut jalalle.

Vuonna 1906 yksikamarinen eduskunta syntyi nimenomaan kompromissiksi puolue- ja alueellisen edustavuuden välille. Alueellisen edustavuuden vuoksi vaalipiiristä valittiin korkeintaan 20 edustajaa. Vaihtoehtona olisi ollut parlamentin toinen kamari Yhdysvaltojen senaatin tapaan.

Vähitellen puolueet ovat kahmineet yhä enemmän valtaa ja nyt ne haaveilevat täydestä diktatuurista. Hallitus ajaa suuria vaalipiirejä ja oppositio peesaa. Perussuomalaiset väläyttivät täyttä puoluediktatuuria eli koko maata yhdeksi vaalipiiriksi. Keskustan **Seppo Kääriäinen** olisi halunnut muotoilla koko maan vaalipiirit kerralla, kun nyt vain Itä-Suomea yhdisteltiin.

VIIKON VÄRSSY

Vilu-Ville jängän lempijä
suon kaivun umpiempijä
turpeen käytön kieltää
hakkuut pahaks´mieltää
tuhot luonnon kostaa
lämmön hinnan nostaa

sinisenä tärisee huuli
ei voimaa anna tuuli
vilunkiuskoansa valelee
vihreiden keulilla palelee.
aurinko pilven takana
ekorabbi – pian pakana?

JUHA AALTOILA

MT 50 VUOTTA SITTEN – LA 13.10.

Velkakauppa lisääntyy maaseudun liikkeissä

Katosyksyn vaikutukset tuntuvat jo selvästi maaseudulla velkakaupan lisääntyessä varsinkin syrjäseuduilla olevissa kauppaliikkeissä. Maatalouksille on normaalin käytännön mukaan myönnetty keväisin velkaa syksyn satoa vastaan. Kun tänä syksynä sato muodostui oletettua pienemmäksi ja huonommaksi, ovat keväiset velat jääneet maksamatta, ja sen sijaan on velkakauppaa jatkettava. Varsinkin sellaisille viljelijöille, joilla ei ole metsiä myytävänä, on tilanne muodostunut varsin vaikeaksi. Velkakauppa heijastuu rahan kireytenä tietenkin myös liike-elämään liikkeiden joutuessa sijoittamaan varojaan tarvikkeiden ostoon saamatta rahaa vastineeksi. Talletusrintamalla on tilanne etenkin maaseudulla muodostunut huonommaksi kuin moniin vuosiin. Tässä vaiheessa ei vielä ole selvää kuvaa siitä, mikä osuus, talletusten pienenemiseen on katotilanteen vaikutuksella tai inflaation pelolla, joka tapauksessa maaseudun pankkilaitokset ovat tällä hetkellä kireässä rahapulassa.

Kyytönmaidosta saa monenlaista hyvää

Kyytönjuusto sopii hampurilaiseenkin.

Ulkonäkö vaikuttaa makuun, tietää kokenut valmistaja.

PEKKA FALI

Raija Kauppinen valmistaa kyytönjuustot kainuulaisista aineksista.

Raija Kauppinen tekee juustosta vaikka pihvejä hampurilaisiin ja kehittää jatkuvasti uusia herkkutuotteita.

SOTKAMO (MT)
Sotkamon entinen emäntäkoulu saa taas palvella ruuantuotannon etua. **Raija Kauppinen** valmistaa sen suojissa mainioita juustopihvejä ja salaattijuustoja kyytönmaidosta. Samalla hän kehittää jatkuvasti uusia herkkutuotteita.

Tärkeintä on tuottaa herkullista ja terveellistä ruokaa puhtaista, läheltä hankituista aineksista.

Jos niin halutaan, lähiruokajuuston voi panna vaikka hampurilaisen pihviksi. Asiakas hurmaantuu tuotteiden makuun.

Maidosta kaikki alkaa

Kyytönmaidosta kaikki lähtee, sillä kyyttö on aivan erityinen lehmä ja tuottaa aivan erityistä maitoa.

”Siinä on kaikki hyvät ominaisuudet”, Kauppinen hehkuttaa. Niinpä kyytönmaito sopii jo sellaisenaan myös monille niistä, jotka joutuvat tavallisesti turvautumaan laktoosittomiin tai hyla-tuotteisiin.

”Tästä on niin monia käytännön kokemuksia, ettei siitä jää epäilyä”, Kauppinen uskoo.

Kyytönjuustohampurilainen sopii kasvissyöjälle joka käyttää maito- ja munatuotteita, kun juustopihvi korvaa jauhelihapihvin. Karppaaja taas saa juustopihvistä ylimääräisen proteiiniannoksen ja sopivan vähän rasvaa. Kun hampurilainenkin on leivottu veden sijasta heraan, proteiinin osuus hiilihydraattiin verrattuna kasvaa.

Tämän päälle on laskettava vielä monenlaiset terveysvaikutukset.

Maku määrää

Kauppinen on tuottanut kyytönjuustoa ja sen sivuotteita parin vuoden ajan. Tuotteita ovat ehtineet maistaa sadat elleivät tuhannet ihmiset, ja aina palaute on ollut pelkästään kiittävää.

Viimeksi Heinolan Heilan maatilatorilla tuotteet loppuivat kesken. Menekki on vakaata myös tuote-esittelyissä kaupoissa.

”Ne jotka maistavat, ostavat lähes varmasti”, Kauppinen toteaa.

Kyytönmaidon Kauppinen ostaa Seppälän maatalousoppilaitokselta Kajaanista. Tähän mennessä, kahden vuoden aikana, sitä on kulunut 25 000 litraa. Se vastaa neljän kyytön tuotantoa.

Tavoite on lisätä valmistus vähitellen nelinkertaiseksi. Silloin käytettäisiin 11–15 kyytön maidot. Uusien tilojen etsintä on koko ajan käynnissä.

Tuotannon lisäämisen mahdollistaa Kauppisen itse kehittämä ja patentoima ”juustoputki”. Se on jatkuvatoiminen juuston valmistusmenetelmä, jonka kehittämistä on avustanut myös Keksintösäätiö.

Putken avulla Kauppinen uskoo voivansa täyttää Suomen kysynnän kokonaan. Valmistusmenetelmän lisenssiä saatetaan myydä ulkomaille.

Aina uutta kehitteillä

Kauppisella on terveystarkastajan pätevyys ja pian myös biotekniikan insinöörin paperit. Kun vielä uusien ideoiden kehittely on verissä, uusia tuotteita ja menetelmiä syntyy jatkuvasti.

”Niitä testataan, ja parhaat päätyvät myyntiin.”

Maidon ja marjojen yhdistelmät ovat osoittautuneet mielenkiintoisiksi. Tuotelistalla on hillojen ja mehujen lisäksi myös mustikka- ja puolukkasinapit sekä monenlaiset heratuotteet.

JOUKO RÖNKKÖ

Landemarketista paikallisia tuotteita

KUUSAMO (MT)
Kuusamon Rukan rinteen juurelle ilmestynyt Landemarket on **Lasse Juvosen** unelman täyttymys. Montaa ammattia kokeillut mies saa toteuttaa siinä omia ideoitaan lähiruuasta ja käsin tekemisestä.

Ajatus kaupasta, jossa olisi laaja valikoima paikallisia tuotteita matkailijoiden, mökkiläisten ja miksei oman kunnan asukkaidenkin ostettavaksi, syntyi tarpeeseen. Eräoppaana toimiessaan Juvonen huomasi tällaisen kaupan puuttuvan Kuusamosta.

Landemarket on ”pala maaseutua Rukalla”. Siellä myydään paitsi Juvosen ja hänen äitinsä **Raija Kauppisen** tuotteita, myös paikallisia marjoja, lihoja, kudonnaisia – nahkojakin.

”Eräoppaana ollessa oikein hävetti viedä kiinalaisia ostamaan matkamuistoja, kun niissä lähes aina luki made in China”, Juvonen tunnustaa. Omassa kaupassa sellaisia tuotteita ei ole.

Landemarketin paikalla oli aikaisemmin pitseria. Siitä ollaan otettu aika harppaus kotimaisuuteen ja paikallisuuteen. Pitsojen sijasta täältä voi ostaa herkullista ohrarieskaa tai marjapiirakkaa.

Landemarketissa on tarjolla laaja valikoima omia ja paikallisia tuotteita.

Eläimiä vieraiden iloksi

Viime kesänä Juvosella oli kaupan vieressä kanoja ja kukko. Ensi kesäksi hän aikoo tuoda turistien iloksi myös lapinlehmän ja hevosen.

”Sanotaan, etteivät nykyajan lapset erota lehmää hevosesta, eivätkä tiedä mistä maito tulee. Tässä korjataan sitä puutetta”, Juvonen nauraa.

En usko kaupunkiin

Lasse Juvonen on mieltynyt pohjoiseen ja maaseutuun.

”Minä en usko kaupunkiin. Siellä tarvitaan koko ajan rahaa ja rahan hankkimisessa tarttuu kiire mukaan. On kiire työssä, ja on kiire syödessä. Sitten ostetaan valmista.”

”Minun sydäntäni lähellä on ’slow food’. Siihen kuuluu ruuan esivalmistus ja valmistaminen aikaa säästämättä. Sellaisessa perhekin pysyy mukana.”

Oikeastaan kaikki kiteytyy leipomisessa. Siinä tehdään käsityötä.

”Missään ei lue made in China”, Lasse Juvonen vakuuttaa.

”Koneella tehdessä sielu ei ehdi mukaan ruokaan. Minä haluaisin, että kaiken voisi tehdä käsin”, Juvonen sanoo.

Aika lähelle tätä päästään. Kone tosin vaivaa taikinan ja uuni paistaa.

JOUKO RÖNKKÖ