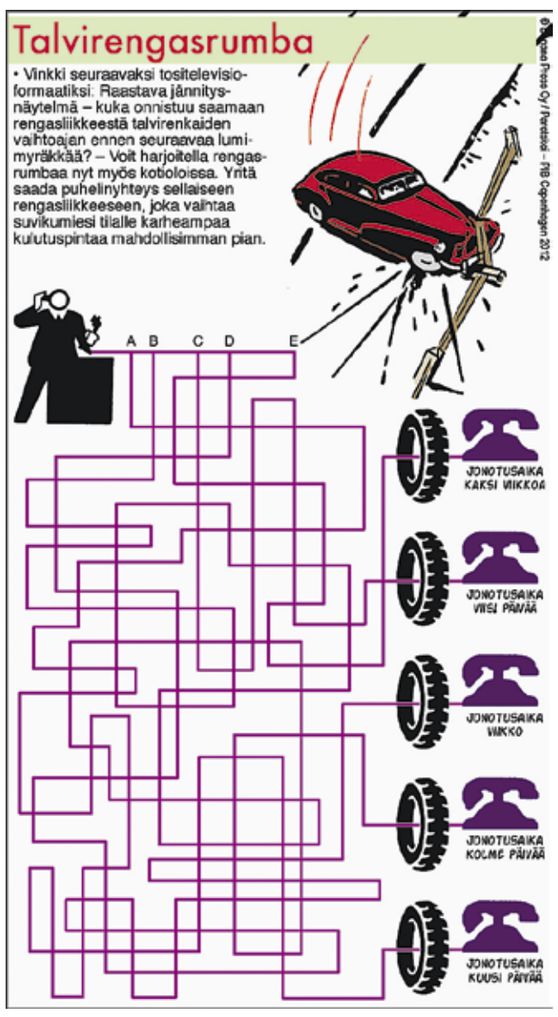
VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

Vaikka kysymys olisikin vaikea vastauksen pitää olla helppo.

PÄHKINÄ



SUDOKU

Taso: Vaikea

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

Sudoku-tehtävän 353 ratkaisu.

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

Tehtävä numero 354.

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

K	A	A	M	O	S		K	U	N	N	A	T		I	V	A	T	A		P	A	H	K	A
O		P	E	T	O	K	A	L	A		N	U	O	L	I		U	J	O	I	L	U		L
L	E	P	S	U	T		A	V	U	T	O	N		V	I	H	K	O		T	A	K	K	U
A	V	I	I	S	I		V	A	L	A	A	T		E	L	Ä	I	N		K	I	I	R	E
	Ä		K		L	A	I	H	A	T		E	T	S	I	Ä		E	M	Ä	S		E	
O	T	S	A		A	H	O	T		A	K	A	A			V	I	S	A		U	N	E	T
N		U	S	V	A	T		A	U	R	A		A	R	T	I	S	T	I		U	U	M	A
K	O	O	T		T	I	L	A			I	S	T	A			K	I	N	U	S	K	I	T
I	N	T	E	R							R	U	U	H	K	A	I	N	E	N		K		T
	T			I							O	T	T	A	A		A			E	P	E	L	I
M	U	R	R	E								J			T	A	S	T	U	L	A		E	
A	V	O	I	N							P	A	L	J	O	N		I	H	M	I	S	I	Ä
T	U	K	K	A							U	K	A	A	S	I		L	A	A	K	E	R	I
S	U	K	A	T							U	K	K	O		T	I	U	T		K	O	I	T
I	S	O	T	A							T	A	U	S	T	A		S	A	K	A	S	T	I

Ruokalähetti Luisa ruokkii lähiruualla

Yhden naisen yritys valmistaa ja kuljettaa lähiruokaa ikääntyneille kotiin asti. Kotitalousopettajan työstä yrittäjä ei halua luopua, vaikka pitopalvelulle on välillä kysyntää ruuhkaksi asti.

STINA HAASO

”Ateriat pakataan valmiisiin astioihin ja rasioihin, joissa ne kuljetetaan koteihin”, kertoo Ulla Salmi.

RUOVESI (MT)
Ikäihmisenkään suu ei ole tuohesta. ”Hyvää sen olla pitää”, muistuttaa ruovesiläinen **Ulla Salmi**, jonka yritys Ruokalähetti Luisa valmistaa ja kuljettaa lähiruokaa vaikka kotiin asti.

Kun ruokaa valmistetaan ikääntyneille, maussa ei Salmen mielestä pidä ikinä tinkiä.

”On tärkeää, että ihminen houkutellaan syömään. Paljon puhutaan ruuan terveellisyydestä, mutta jos terveellinen ei näytä, tuoksu ja maistu hyvälle, se ei houkuta syömään.”

Ruokalähetti Luisa kuljettaa kerran viikossa asiakkaille ruokapakkauksia, jotka sisältävät useamman aterian.

”Tällä viikolla pakkaukseen kuului kermaista kuhaa porkkana-perunapedillä, jauhelihakurpitsakeitto, naudanliha-herkkusienikastike sekä punakaalisalaatti ja maustekakku.”

Kukin voi lisätä aterioihin haluamiaan lisukkeita, keittää vaikka perunoita kastikkeen kanssa. Lämpimät ruuat toimitetaan lämpiminä ja kylmät kylminä.

”Halutessaan asiakas saa ruuat omissa astioissaan ja kattiloissaan, kaikki tuntuu mahdollisimman kotoisalta.”

Omaisten pyynnöstä

Ruoveden Muroleen kylässä asuva kotitalousopettaja Ulla Salmi perusti Ruokalähetti Luisan vuoden 2012 alussa pitkällisen pohdinnan tuloksena. Yhden naisen yritys on keskittynyt lähiruokaan perustuvaan catering-palveluun.

Yrityksen keittiö sijaitsee Muroleen entisen kansakoulun vanhassa keittolassa. Tuore yrittäjä on iloinen voidessaan antaa valoisalle keittolalle uuden elämän. Tarvittaessa Salmi tarjoaa juhlapalvelua ja tilausruokailua nykyisenä kylätalona toimivan kansakoulun tiloissa.

”Nautin siitä, että saan valmistaa juhlat asiakkaan persoonan ja toiveet huomioiden. Maanantaisin kokkaan arkiruokapakkauksia erityisesti ikäihmisille. Toisinaan autan maaseutumatkailuyrityksiä ruokapuolessa. Lähiseudulla on myös mökkiläisiä, jotka haluavat kestitä vieraitaan niin, että joku muu valmistaa ja tuo ruuat.”

”Kerran kuussa järjestän kylätalolla lähilounaan, jonka suosio ja hyvä tunnelma on ollut mukava huomata.”

Arkiruokapalvelut tulivat osaksi yrityksen toimenkuvaa, kun erään vanhuksen omaiset kyselivät ruokapalvelua. Puskapuhelin on tuonut lisää asiakkaita. Asiakkaina on myös kiireisiä lapsiperheitä ja maatilojen ruuhkahuippujen aikaan arkeaan helpottavia yrittäjiä.

Lähiseudun herkut pöytään

Laadukas lähiruoka ja vuodenaikojen mukanaan tuomat sesonkivaihtelut näkyvät ja maistuvat Ruokalähetti Luisan ruuassa.

”Nautin siitä, että saan täällä maalla kattaa puhtaan luonnon antimet maukkaasti tarjolle.”

”Ostan kaikki mahdolliset raaka-aineet lähiseudun tiloilta. Sarvanan angusta, Hietalahden tilan herefordia, Santalan lammasta, kalaa ja rapuja Teiskosta, kutunjuustoa Tuomisen tilalta...”

Marjat ja sienet kerätään lähiseudun metsistä.

”Onneksi on muutama tuttu, jotka keräävät paljon sieniä ja marjoja. Itse en kaikkea ehdi.”

Salmen oman kotitilan ja muutaman naapuritilan pelloilta puidaan kaikkia kotimaisia viljoja, jotka jauhetaan jauhoksi joko omassa kotitarvemyllyssä tai Yläjärven Vehnämyllyssä.

”Ostan tukusta vain raaka-aineita, joita ei ole mahdollista hankkia läheltä. Lähiruuan käyttäminen antaa niin tekijälle kuin asiakkaalle hyvän maun lisäksi syvemmän merkityksen.”

Säännöt rajoittavat

Vaikka halua olisi, lähialueen maitotaloustuotteita ei ruokapalveluyritys voi käyttää. Se on Ulla Salmen mielestä harmillista.

”Käytän kotona tinkimaitoa, mutta asiakkailleni sitä en saa tarjota. Ternimaitoa voin käyttää, jos ostan sen pakastettuna.”

Kylällä on myös pieni kanala, jonka kanan- ja viiriäisenmunia Salmi himoitsisi raaka-aineikseen.

”Vaikka tiedän niiden olevan ensiluokkaisia, en voi niitä käyttää. Olen ollut asiasta Eviraankin yhteydessä. Sitten tajusin, ettei siitä kannata kiukutella enempää. Nykyinen järjestelmä tekee lähiruuan käyttämisestä toisinaan hankalaa, vaikka halua olisi.”

Hyvä rinki osaavia käsiä

Kovin kauaksi tulevaisuuteen Ulla Salmi ei halua vielä kurkistella. ”Yrittäjänä haluan astua ihmisen kokoisia askeleita eteenpäin, lapsiperheen arkea kuunnellen.”

”Kaupungista maalle muuttaneena annan suuren arvon sille, että voin tehdä itselleni mielekästä työtä kauniilla maaseudulla.

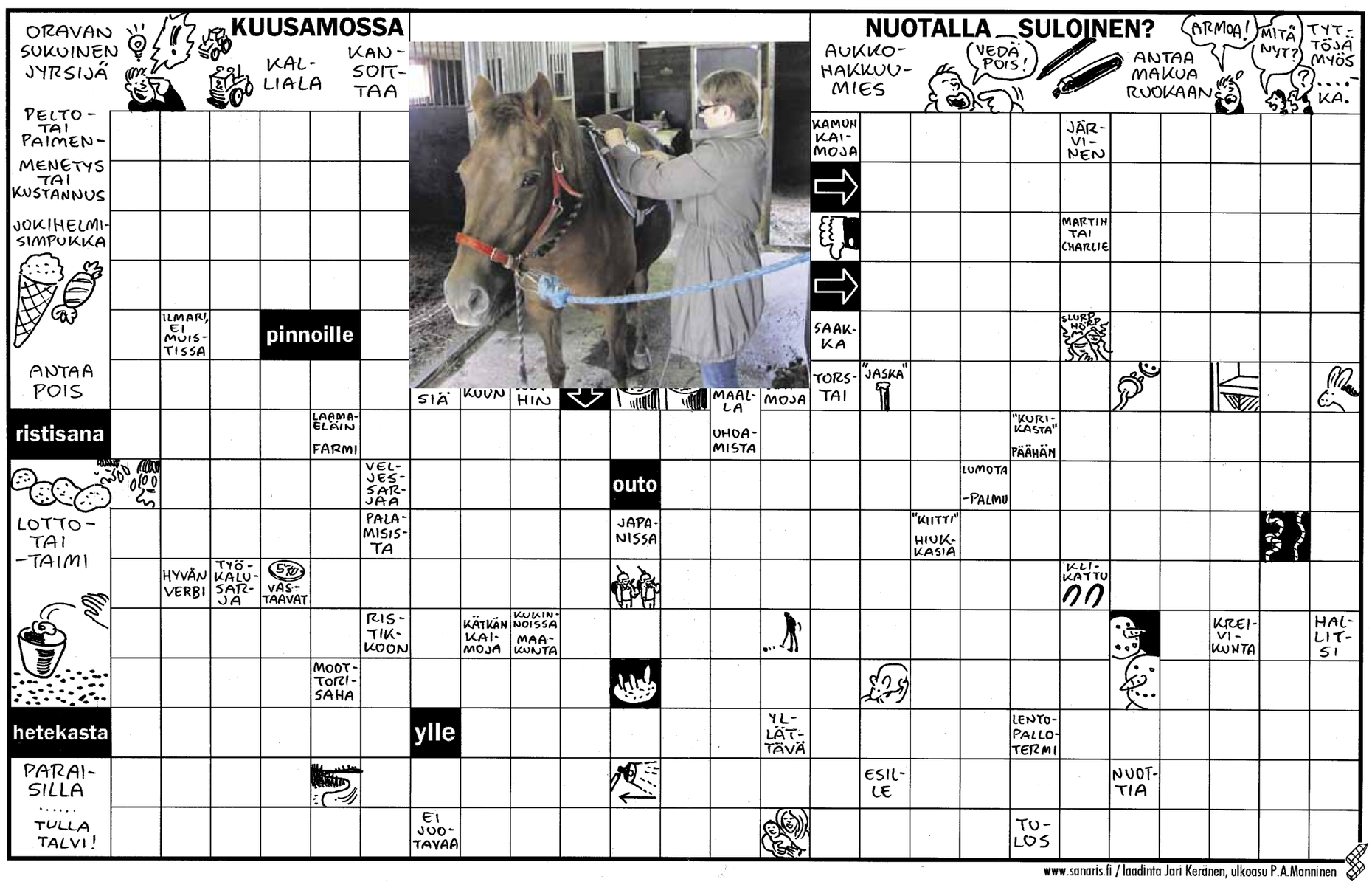
”Työn määrä vaihtelee paljon. Välillä tarvetta on useille auttaville käsille. Yhteistyö toisten taitavien tekijöiden kanssa helpottaa palapeliä. Onneksi tuttavapiirissä on hyvä rinki osaavia ihmisiä.”

Ulla Salmi pilkkoo naapuritilan porkkanoita.

Loka–marraskuun vaihteessa yrityksellä on rauhallisempi hetki, mutta joulun ajan lähestyminen tuo kiireitä.

”Meillä on Muroleen kylätalolla maalaisjoulumarkkinat 15. joulukuuta, jossa haudutetaan paikallisista ohrasuurimoista iso joulupuuro. Viime vuonna ensimmäistä kertaa järjestetty tapahtuma oli todella suosittu. Sieltä moni käy tekemässä joulun hankinnat kuusesta leivonnaisiin.”

STINA HAASO



www.sanaris.fi / laadinta Jari Keränen, ulkoasu P.A.Manninen