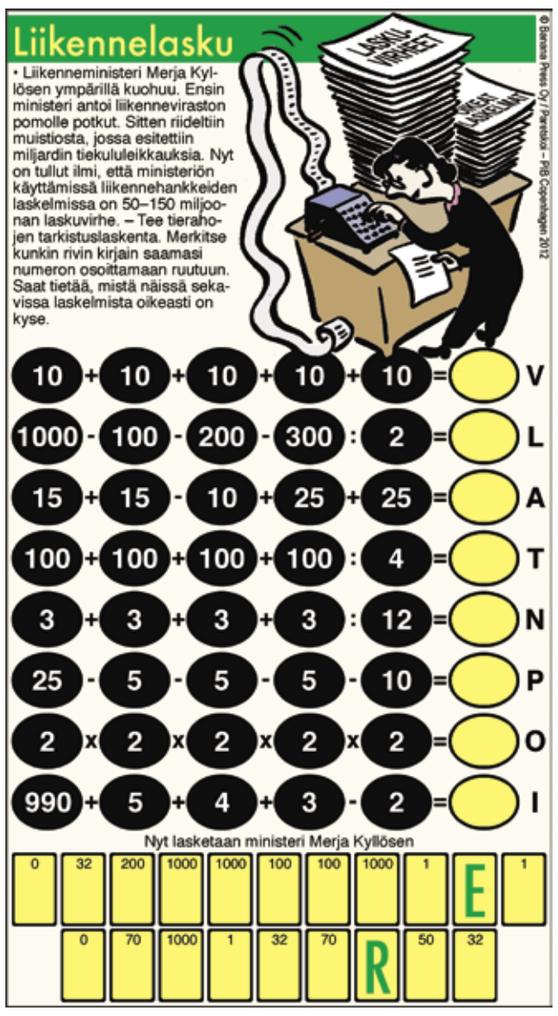
VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

Ei ole oikein syyttää pesänlikaajaksi sitä, joka vain avaa oven jo valmiiksi liattuun pesään.

PÄHKINÄ



SUDOKU

Taso: Keskivaikea

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

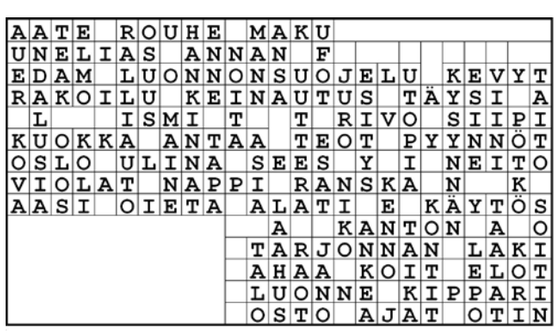
Sudoku-tehtävän 356 ratkaisu.

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

Tehtävä numero 357.

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

EDELLISEN RISTIKON RATKAISU



Riistaherkut maistuvat saksalaisille

Jääpaisti kruunaa riistaruokapöydän, kun saksalaisia ystäviä halutaan hemmotella. Saksalaisperhe vierailee Sarvanan tilalla Muroleessa jo kolmannessa sukupolvessa.

RAMI MARJAMÄKI

Gretlis (vas.) ja Helmut Gerken (oik.) arvostavat suomalaisia riistaruokia. Katariina Sarvana tarjoilee jääpaistia anopilleen Helena Sarvanalle.

RUOVESI (MT)
”Tervetuloa pöytään!” kutsuu **Katariina Sarvana** Ruoveden Muroleen kylällä ja kantaa pöytään anoppinsa **Helena Sarvanan** valmistamaa jääpaistia.

Noin kilon painoinen hirven paisti on pantu suoraan pakastimesta 80–90-asteiseen uuniin, missä se on saanut kypsyä pikku hiljaa noin seitsemän tuntia.

”Sen jälkeen paisti siirretään suoraan uunista vahvaan suolaveteen, missä se saa liota puolisen tuntia. Lopuksi paisti kääritään folioon ja annetaan vetäytyä yön yli jääkaapissa”, kuvailee Helena Sarvana omaa reseptiään.

Jääpaisti kruunaa riistaruoka-aterian, joka on katettu Sarvanan perheen saksalaisten vieraiden kunniaksi. Pöytään on katettu myös hirven ulko- ja sisäpaaistista tehty palapaisti, rosamunda-perunoista kypsytetyt uuniperunat sekä saksalaistyyppistä haudutettua punakaalisalaattia.

”**Gretlis** ja **Helmut Gerken** vierailevat meillä joka vuosi”, esittelee **Matti Sarvana**.

Hampurin läheltä kotoisin oleva pariskunta on kotimaassaan ravintola-alan yrittäjiä.

”Olemme erittäin kiinnostuneita suomalaisesta ruuasta. Erityisesti riistaruuat kiinnostavat meitä.”

Perheen perinneravintola sijaitsee Hampurin lähellä Suderburgin Hösseringenissä. Das Haus am Landtagsplatz on paitsi 300 asiakkaan ravintola ja kahvila myös muutaman huoneen majatalo.

Sarvet matkaan paperikontissa

Gerkenit ovat vierailleet Suomessa jo vuosikymmenten ajan.

”Rouvan isä kävi jo täällä yli 40 vuotta sitten”, muistelee Matti Sarvana.

Nykyään Gerkenit vierailevat Sarvanan perheen luona kerran vuodessa. Välillä mukana ovat perheen kaksospojat.

Jääpaisti tarjoillaan rosamunda-perunoiden kanssa.

”He tulevat meille vieraiksi ja osallistuvat Muroleen metsästysseuran mukana hirvenmetsästykseen.”

Sekä Gretlis että Helmut harrastavat molemmat metsästystä. Kotona heillä on saksalaiseen tapaan esillä runsaasti metsästysmuistoja.

Joukossa on myös suomalaiset hirvensarvet.

”Helmut ampui täällä vuonna 2005 komeasarvisen hirven. Mietimme silloin kovasti, kuinka saamme lähetettyä kruunun Saksaan”, muistelee Matti Sarvana.

Keitetyt ja valkaistut sarvet pakattiin lopulta vaneriseen laatikkoon ja lähetettiin paperirullia kuljettavan kontin mukana Saksaan.

Saksalainen kysyy lähiruokaa

Gerkenit tarjoavat riistaruokia myös omassa ravintolassaan. Saksanhirven ja villisian lisäksi tarjolle on järjestynyt Ruotsista hankittua hirveä.

”Riista kiinnostaa saksalaista. Sen saaminen ravintolan keittiöön on Saksassa selvästi helpompaa kuin Suomessa.”

Lähiruoka on Gerkenin pariskunnan mielestä lyönyt Saksassa jo kauan ennen Suomea läpi. Saksalaiset asiakkaat kyselevät aktiivisesti ruuan alkuperästä.

”He ovat myös valmiita maksamaan siitä, että ruoka on lähellä tuotettua. Me kerromme asiakkaille, miltä tilalta esimerkiksi perunat tai lampaanliha ovat tulleet”, kertoo Helmut.

”Suomessa ei olla vielä yhtä tiedostavia. Kuluttajat eivät ole vielä valmiita maksamaan lähiruuasta.”

Helmut valittelee raaka-aineiden tuotantokustannuksia, jotka ovat Saksassa kalliimmat kuin Espanjassa.

”Ravintolan lista pitää suunnitella kausien mukaisesti. Esimerkiksi parsakaudella kotimaista parsaa. Ei ole järkeä tuoda keskellä talvea afrikkalaisia mansikoita vain siksi, että pitää saada tuoreita mansikoita.”

Euroopan heikentynyt taloustilanne näkyy Saksassa ravintola-alalla.

”Tilasimme silti 400 martinpäivän hanhea. Se on niin suosittua, että sitä kysytään vielä tammikuun puolellakin.”

Riistaa käytetään arkiruokailussa

Sarvanan tilalla riistaa käytetään ruuanlaitossa etenkin syksyisin.

”Kun kolme miestä osallistuu metsästysseuran toimintaan, kyllähän sitä lihaan sieltä saadaan”, Helena Sarvana arvioi.

Matti Sarvana tunnustaa lähtevänsä mieluiten hirvimetsälle. Jänispaistiakin päätyy säännöllisesti pakastimeen.

”Meillä on tilalla melko hyvät lihankäsittelytilat. Lihat paloitellaan sopiviksi paloiksi ja pakastetaan myöhempää käyttöä varten”, Katariina Sarvana kertoo.

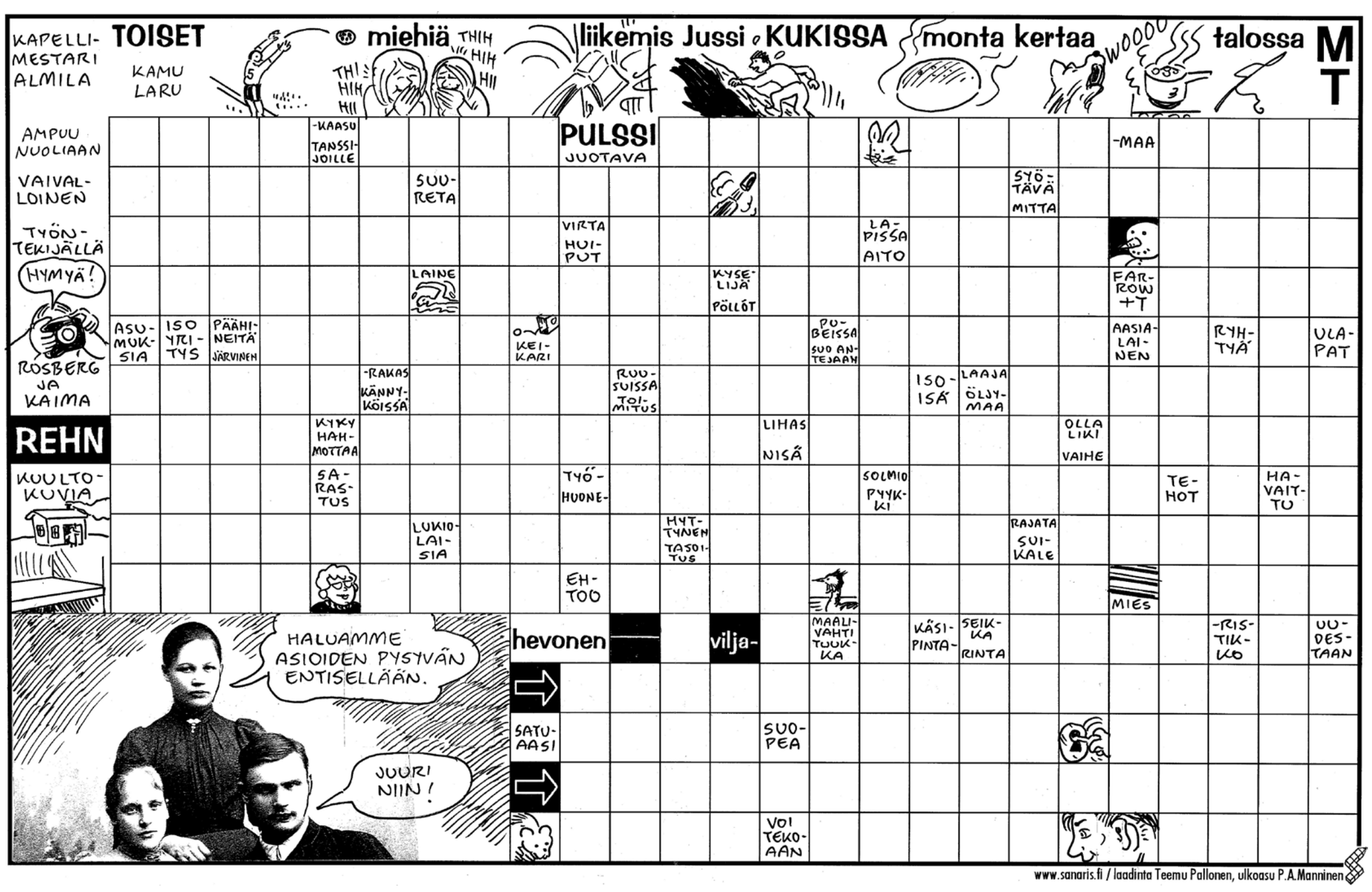
Paistia arkisempaa jauhelihaa käytetään ahkerasti kaikenlaisessa ruuanlaitossa.

”Hirvijauhelihaa voi käyttää mihin tahansa, missä jauhelihaa muutenkin käytetään. Itse tykkään esimerkiksi tehdä hirvijauhelihasta jauhelihapihvit. Niihin tulee se riistan maku. Ja lapsetkin tykkäävät”, pohtii Katariina.

Sarvanan tilalla tuotetaan aberdeen angus -lihakarjaa, joten riistan ohella ruuanlaitossa käytetään paljon oman tilan nautaa.

”Hirvenliha on sen verran rasvatonta, että esimerkiksi makaronilaatikkoon käytän mieluummin naudan jauhelihaa.”

STINA HAASO

Gretlis ja Helmut Gerkenin ravintola internetissä: landtagsplatz.de

RISTIKKO