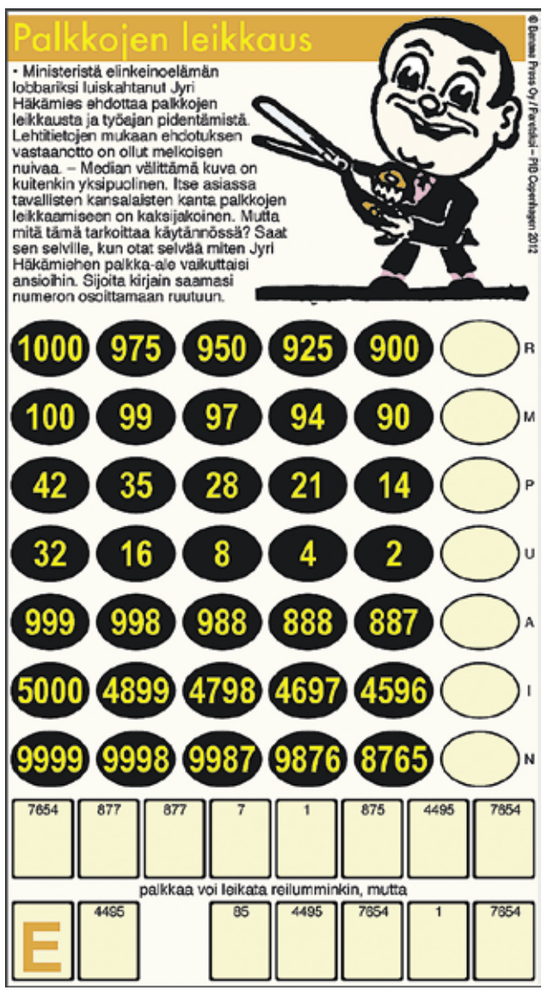
VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

PÄHKINÄ



SUDOKU

Taso: Vaikea

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

Sudoku-tehtävän 359 ratkaisu.

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

Tehtävä numero 360.

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

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

KALLE SÄRKKÄ

Suomalaisista villiruokaa (Wild Food) tehdään tunnetuksi maailmalla uuden tunnuksen avulla.

»Otin selvää, kuka täällä myy villiyrttejä. Kukaan ei myynyt. Minulla ei ollut muuta vaihtoehtoa kuin mennä metsään.«

SAMI TALLBERG

Keittiömestari Sami Tallberg löysi suosikkikasvinsa kallioimarteen kotikulmiltaan Helsingin Lauttasaaresta.

Sesongin kasvin voi kaivaa lumen alta

”Kallioimarre on nyt sesongin kasvi. Sitä voi kaivaa lumen alta”, Elo-säätiön nimeämä villiruokalähettiläs Sami Tallberg sanoo.

Kallioimarre on monelle metsässä liikkujalle tuttu saniainen. Se kasvaa yleisesti Oulun korkeudelle asti.

”Maista”, keittiömestari **Sami Tallberg** sanoo ja kaivaa taskustaan palasen kuivattua juurta.

Hm. Suuhun alkaa levitä mieto lakritsin maku. Maku on imelä ja pitkä. Jälkimaku viipyilee vivahteikkaana.

”Mansikoille, vadelmille, lakkajälkiruokaan, karpalolle”, Tallberg luettelee maistelijan mielikuvitusta herätellen.

Kallioimarretta voi keittiömestarin mukaan käyttää fenkolin ja aniksen tavoin melkein mihin vain. Se sopii suomalaisen kalan ja riistan yhtä hyvin kuin juuressoseenkin mausteeksi.

Persiljan kanssa yhdistettynä villiyrtin makuun saadaan aina vain lisää ulottuvuuksia.

”Juuria ei saa jokamiehenoikeudella kaivaa, siihen pitää olla maanomistajan lupa.”

Luonnon antimet muodissa

Suomalaista ruokakulttuuria edistävä Elo-säätiö on nimennyt Tallbergin villiruokalähettiläälksi.

Villiruoka ei ole suomalaisille uusi asia.

Täällä on totuttu käyttämään kohtuullisen paljon luonnon antimia, joita maailman huippuravintoloissa kutsutaan nyt villiruuaksi, englanniksi wild food.

Tallberg on hiukan pohtinut kahden vuoden lähettiläspestinsä sisältöä. ”Yhtenä ideana on tuoda villikasvit mukaan, niitä ei juuri kukaan käytä. Villikasvit luovat yhdessä riistan, kalan, sienien ja marjojen kanssa hienon kokonaisuuden”, hän sanoo.

Kallioimarteen kansanomainen nimi on mesijuuri. Makeahko maku muistuttaa lakritsia.

Tallberg on maistattanut suomalaista villiruokaa jo monissa maanosissa. Hän matkaa kokkina Eurooppa- ja ulkomaankauppaministeri **Alexander Stubbin** (kok.) vienninedistämismatkoilla.

Innostus syttyi Lontoossa

Innostus luonnon kasveihin ei suinkaan syttynyt Suomessa vaan Lontoossa viime vuosikymmenen puolivälissä.

Ravintolaan asteli shortsit jalassa mies, joka heitti säkin pöydälle ja kysyi, haluatko ostaa. Säkissä oli merikaalia.

”Kiehautin sen nopeasti ihan kuin parsakaalin ja tajusin, että siinä on jaloin vihannes, jota olen elämässäni maistanut.”

”Laitoin päälle hollandaisekastiketta ja ruuan illaksi ruokalistalle.”

Tallberg tutustui keräilijä **Miles Irvingiin**, joka myöhemmin vieraili myös Suomessa. ”Kävin Kentissä keräilemässä kasveja Milesin kanssa. Siitä se pikkuhiljaa lähti.”

Suomi-palkinnon saaja

Nelisen vuotta sitten Tallberg palasi Suomeen.

”Otin selvää, kuka täällä myy villiyrttejä. Kukaan ei myynyt. Minulla ei ollut muuta vaihtoehtoa kuin mennä metsään.”

Tallberg on tähän mennessä löytänyt yli 70 villikasvia, joita hän pitää erinomaisina raaka-aineina. Hän luonnehtii Suomen villiruokavalikoimaa kovatasoiseksi, kun otetaan vielä huomioon pohjoisen valo ja vitamiinit.

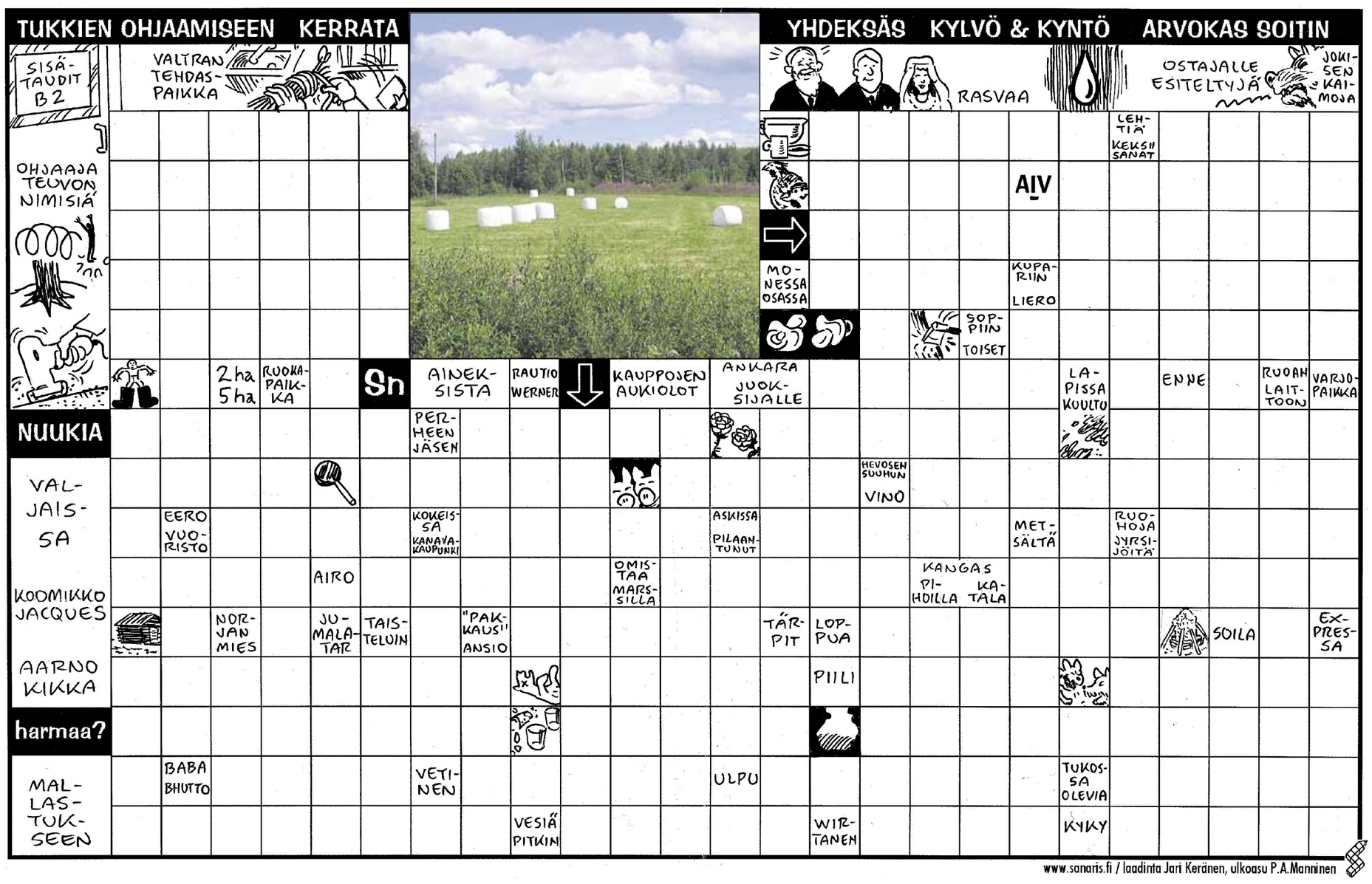
Suomella ei ole kansainvälisesti mitään hävettävää, päinvastoin. Helsinkiläisravintoihin hakeutuu Tallbergin mukaan kokkeja maailmalta hankkimaan vaikutteita skandinaavisesta ruuasta.

Villiruokalähettiläs kannustaa keittiöitä laajentamaan villikasvien ohella myös sienivalikoimaa. Esimerkiksi kehnäsieni on hänen mielestään erinomainen ruokasieni.

Kulttuuri- ja urheiluministeri **Paavo Arhinmäki** (vas.) myönsi alkuviikosta Sami Tallbergille Suomi-palkinnon. Näin ruokakulttuurin edustaja tuli ensi kertaa nostetuksi muiden kulttuurivaikuttajien rinnalle.

TARJA HALLA

RISTIKKO



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