VIIKONVAIHDE

Ääni kuuluviin. Ortodoksisten kirkkojen kelloja voidaan soittaa pääsiäisenä ympäri vuorokauden. Sivu 18

Seinäjoelle teatteriin. Pohjanmaalla tehdään voimaannuttavaa teatteria. Myötätunto-näytelmä shokeeraa, sillä se kertoo todellisuudesta. Sivu 17

Kaunis kananmuna. Erilaiset munat kuuluvat erottamattomana osana pääsiäiseen. Sivu 19

Matkailuverkosto toimii erinomaisesti Jämsässä

Hirvikartanon matkailutila hyötyy Himoksen hiihtokeskuksen läheisyydestä.

JANNE NOUSIAINEN

Susanna Partio esittelee viisivuotiaan tarhahirven Matti-Eskon jättösarvia. Ne painavat yhteensä 25 kiloa.

Olemme olleet onnekkaita, vaikka olemme toimineet taantumassa koko ajan. Olemme pystyneet työllistämään itsemme ja vieraita.

JÄMSÄ (MT)
Hirvikartanolle läheinen hiihtokeskus ei ole kilpailija vaan kumppani.

”Kun asiakas saadaan Himokseen, hän käy varmasti meilläkin”, jämsäläisen Ravintola Hirvikartanon emäntä **Susanna Partio** sanoo.

Asiakkaista ei tapella myöskään muiden jämsäläisten ravintoloiden kanssa. Todelliset kilpailijat ovat kauempana, esimerkiksi Tahko Nilsiässä.

Viime vuonna Hirvikartano maksoi palkkaa yhdeksälle työntekijälle. Ympärivuotisesti palkkalistoilla on kaksi henkilöä keittiössä.

Himoksen kanssa yritys vaihtaa työntekijöitä, jos tarvetta ilmenee.

”Olemme olleet onnekkaita, vaikka olemme toimineet taantumassa koko ajan. Olemme pystyneet työllistämään itsemme ja vieraita”, Partio sanoo.

Susanna Partiolla ja hänen miehellään on vahva keittiö- ja matkailualan tausta.

Himoksen mökit ovat merkittävä ravintolan työllistäjä. Mökkeihin viedään valmisaterioita säännöllisesti.

Kiivain sesonki on kevättalvella. Hiljaista aikaa ovat kesäkuu sekä syys–lokakuu.

Partiot ovat tiukasti pitäneet kiinni myös omasta lomastaan, koko perheen voimin irtaudutaan oman yrityksen ympyröistä joka vuosi.

Liiketoimintaa synnyinkodissa

Vuonna 1860 nykyiselle paikalleen siirretty hirsitalo on Susanna Partion synnyinkoti. Jyhkeä kiviuuni on alkuperäisessä asussaan. Keittiö on remontoitu palvelemaan suuriakin vierasjoukkoja.

Päärakennuksessa on 80 asiakaspaikkaa, kahdeksan metriä korkeassa kodassa 25 lisää. Kesäisin lisätilaa on terassilla ja tanssipaviljongissa.

Hirvikartanossa tarjoillaan konstailematonta maalaisruokaa. Himosienestäjäksi tunnustautuva emäntä poimii sienet lähimetsistä, marjoja ostetaan.

”Lähikala on ongelma”, emäntä sanoo. Sitä ei säännöllisesti ole saatavilla, vaikka melkein vieressä on Päijänne, yksi Suomen suurimmista järvistä.

Riistaa ravintolaan ostetaan noin 30 000 eurolla vuodessa. Hirvet tulevat Rovaniemeltä, karhunliha Itä-Suomesta.

Venäläinen vaatii mutta maksaa

Ulkomaalaisista asiakkaista valtaosa tulee Venäjältä. Partion mielestä venäläinen asiakas on vaativa, mutta hän käyttää reilusti rahaa.

Esimerkiksi konjakilla höystetty koskenlaskijan karhukeitto on kallein alkuruoka, mutta venäläisten mieleen.

Hirvikartanon päärakennus on pystytetty nykyiselle paikalleen vuonna 1860.

Kotaan mahtuu ruokailemaan yli 20 ihmistä.

Tuohivirsut ovat saaneet paikkansa tuvan seinältä.

Henkilökunnasta osa hallitsee venäjän kielen. Lisäksi yritys on painattanut esitteitä venäjäksi, mistä on tullut kiittävää palautetta.

”Matkamuistoissa pitää olla Suomen lippu, silloin se lähtee turistin kassissa Venäjälle”, Partio on huomannut.

Matkamuistoja yritys myy vuosittain pienen erikoisliikkeen verran. Mutta hinta ei saa olla yli 15 euroa, muuten tuliainen jää hyllyyn.

Majoitustilaa ei ole. Kuuden kilometrin päässä on 4 000 petipaikkaa, se riittää.

Tarhassa neljä hirveä

Tarhassa on neljä kesyä hirveä. Tarhan perustaminen vaati kahdeksan kuukauden paperisodan, jonka tuloksena syntyi ainakin kolme hyllymetriä mappeja.

”Vaikka hirvi on märehtijä, sen hoito poikkeaa täysin nautakarjan hoidosta”, Partio sanoo. Ennen hirvien tuloa Partiot työskentelivät ruotsalaisessa hirvitarhassa. Heillä on lisäksi kokemusta maatalouslomittajan ammatista, eniten Norjasta.

Kesäaikaan hirvet syövät 40 kiloa pajua päivässä. Hirvien ruokinta työllistää kaksi kesätyöntekijää. Lehtikerppuja ostetaan sopimustekijöiltä.

Tarhan komein hirvi on viisivuotias Matti-Esko. Sen viimeisimmän sarvikruunun kärkiväli oli 1,32 metriä ja sarvilla painoa ainakin 25 kiloa.

Ensi kesänä tarhaa laajennetaan. Samalla otetaan myös uudenlaisia sarvipäitä, mutta talonväki ei vielä kerro, mitä ne ovat.

REIJO VESTERINEN

Valttina maailman suurin savusauna

LAUKAA (MT)
Matkailuyritys Laukaan Tupaswilla on valtaväyliltä syrjässä, omassa rauhassaan Vinninlammen rannassa. Luonnonkaunis paikka kiinnosti **Erkki Kauppista** jo pikkupoikana.

Kymmenessä vuodessa lammen rantaan on noussut hirsinen päärakennus, saunoja, perinnetupa, paja ja varastorakennuksia. Päärakennuksen hirret löytyivät Hartolasta, missä rakennus toimi apteekkina, hammaslääkärin ja nimismiehen toimitiloina sekä asuinrakennuksena.

Vanhoilla huonekaluilla kalustettuun päärakennukseen mahtuu noin 80 ihmistä ruokailemaan. Oma keittiö tarjoilee maistuvaa perinne- ja lähiruokaa.

Uuteen 200 neliön perinnetupaan mahtuu jopa 150 ihmistä. Siinä ja päärakennuksessa järjestetään paljon perhejuhlia, häistä hautajaisiin, ristiäisistä syntymäpäiviin.

Tupaswilla on avoinna vain tilauksesta. Yritysasiakkaat ulkomaisine vieraineen ovat suurin ryhmä.

”Jyväskylän yliopisto tuo vieraita paljon”, Kauppinen sanoo.

Ruuhka-aikaa on kevät ja joulun seutu. Talvi on hiljaisempaa.

Saunomista ja turvehoitoja

Pienet saunat kävivät ahtaiksi, jos pihaan tuli yksi tai kaksi bussilastillista vieraita. Niinpä Kauppinen rakensi savusaunan, jonka lauteilla on enimmillään löylytellyt 150 vierasta.

”Olemme tuotteistaneet saunaa ensimmäisenä Keski-Suomessa”, Kauppinen arvelee. Löylyjen jälkeen on tarjolla pulahdus lammen veteen tai ”kannibaalipataan” eli kylpytynnyriin.

”25 vuotta olen ohjannut ja väliin näytellytkin”, Tupaswillan isäntä Erkki Kauppinen sanoo. Huopahattu on ollut miehen tavaramerkki 1970-luvulta lähtien.

Tupaswillan saunassa on joogattu ja zumbattu. Turvekylvyt ovat tavanomaisempia tapahtumia.

Turpeeseen Kauppinen hurahti päästyään käymään Saksassa ja Itävallassa Geologian tutkimuskeskuksen suojaoston mukana. ”Turpeesta on tutkittu lähes sata alkuainetta, joilla on terveysvaikutuksia. Maatumisaste ratkaisee.”

Rikkoutunutta polveaan Kauppinen hoitaa turvehauteella silloin kun tarvetta ilmenee.

Koneita ja keskiaikaa

Syyskuun ensimmäisessä viikonvaihteessa Tupaswillassa järjestetään perinnepäivät. Perjantaina paikalla ovat Laukaan kaikkien koulujen viidesluokkalaiset, 300–400 oppilasta.

Perinnepäivillä on tarjolla muun muassa päreenhöyläystä, katontekoa, tervanpolttoa, maalinkeittoa, metsätöitä vanhaan malliin sekä vanhojen esineiden tunnistamista. Naiset kehräävät, kutovat, huovuttavat.

Kauppisen mukaan oppilaat ovat tavattoman innostuneita päästessään näkemään vanhoja koneita ja työtapoja.

Koneista esillä on museoautoja ja vanhoja traktoreita, maamoottoreita ja puimakoneita. Järeämmistä koneista harvinaisimpiin kuuluu vuosimallin -52 amerikkalainen dumpperi, jollaisia on Suomessa vain kolme.

Tupaswillan savusauna on rakennettu jyhkeistä hirsistä. Löylyissä on ollut enimmillään 150 ihmistä yhtä aikaa.

Turpeesta on tutkittu lähes sata alkuainetta, joilla on terveysvaikutuksia.

Kauppisella itsellään on parikymmentä vanhaa traktoria.

Keskiaikamarkkinat pidetään tänä vuonna kesäkuussa. Silloin sepät takovat ja muut käsityöläiset tekevät tuotteita puusta, luusta, nahasta, savesta ja villasta.

Teatteria ja Pirunpeltoa

Kuluvan vuoden kolmas iso yleisötapahtuma Tupaswillassa on luontoteatteri, uudenvuodenaattona. Neljän tuulen kansa -niminen musiikkinäytelmä esitetään talvisessa luonnossa, lammen rantamilla.

”Esityksessä on noin 50 ihmistä, muutama porokin pitäisi saada”, Kauppinen kertoo.

Teatterissa Kauppinen on näytellyt ensimmäisen kerran vuonna 1973. Kuusan Kanavateatteria Kauppinen oli perustamassa 1990-luvun alussa.

”Olen ohjannut 25 vuotta ja väliin näytellytkin.”

Miehen tavaramerkki vilttihattu on seurannut mukana ensimmäisistä teatteriesityksistä lähtien. Hattu oli päässä myös suositussa kotimaisessa televisiosarjassa Pirunpelto, missä Kauppinen näytteli Asseria.

”Idea Pirunpellosta syntyi Tupaswillan saunassa viisi vuotta sitten”, Kauppinen paljastaa. Sarjaa kuvattiin neljä vuotta ja Yle TV2:ssa sitä seurasi parhaimmillaan yli miljoona katsojaa.

REIJO VESTERINEN

jatkuu seuraavalla sivulla