VIIKONVAIHDE

PERJANTAIVIERAS

Kylätoimintaliike laatii ohjelmaa

Suomen kylätoimintaliike (Syty ry) laatii parhaillaan ohjelmaa, jonka tähtäin ulottuu vuoteen 2020.

Kylätoimintaliikkeeseen kuuluvat kyläyhdistykset, Leader-toimintaryhmät, Helsingin kaupunginosayhdistykset sekä paikallista kehittämistä tukevat valtakunnalliset järjestöt.

Kokemuksen perusteella uuden ohjelman merkitys ei ole siinä, mitä kirjoitetaan, vaan siinä, mitä ajatusprosesseja ohjelmantekijät yhdessä käyvät läpi. Siksi ohjelmatyön pitäisi rakentua osallistuvien yksilöllisille puheenvuoroille ja mahdollisimman monen aktiivitoimijan vetämiselle prosessiin, muun muassa ”alhaalta ylös -seminaarien” kautta. Hyväkään paperi ei siis auta, jos koko järjestö ei ole mukana.

Ja edelleen tärkein haaste: ohjelman kohteena pitää olla järjestö itse. Tutkijoiden sanaa käyttäen: ohjelmalla pitää rakentaa järjestön itsetoimintakykyä.

Vain yksi tavoite

Olennaista ei ole tehdä fiksua analyysia maaseutupolitiikan yleistilanteesta, jo senkin takia, että maaseutupolitiikka on valtion systeemeissä tosi ahtaalla. Ohjelmaa, jossa ideana on esittää valtiolle erilaisia toimia, ei nyt kannata tehdä.

Ei siksikään, että seitsemässä vuodessa olosuhteet ehtivät muuttua niin, että kolmen vuoden jälkeen pitäisi ohjelma laatia uudestaan. Yllätyksiä tulee ja olosuhteet muuttuvat. Ainoa mikä pätee, on itsetoimintakyky muuttuvissa olosuhteissa.

Se Yksi Ainoa mitä julkiselta vallata voi toivoa, on kansallinen Kyläkampanja 2014.

Välttämätöntä on siis lisätä kylätoimintaliikkeen itsetoimintakykyä. Tässä itsetoimintakyvyssä on järjestön ydin. Sitä pitää voimistaa.

Ohjelman fokuksen pitää kohdistua järjestöön itseensä päin: löytää Sytyn organisaation toimivuutta lisääviä ratkaisuja.

Jotta Syty toimisi, pitää tiedon kulkea kyliin asti ja kylien tulee tietää mikä Syty on. Järjestön oman lehden pitää tavoittaa jäsenistö: 4 000 kylää ja näihin kyliin pitää olla sähköpostisoite. Ilman kaksisuuntaista tiedonkulkua liike on kädetön.

Itsetoimintakyky puntarissa

- Nimi Syty on epäselvä. Mikä olisi parempi järjestön nimi?
- Mikä olisi oikea keskustoimiston sijaintipaikka?
- Mikä tulisi olla hallituksen kokoonpano ja toivottu rooli?
- Olisiko harkittavissa kylätoimintaliikkeen kaksoispuheenjohtajuus?
- Mikä on kylätoimintaliikkeen sisällöllinen viesti viesti?
- Mitkä ovat maakunnan kyläasiamiehen rooli ja tehtävät?
- Mikä on seudullisen kyläasiamiehen rooli? Miten ylläpidetään suhde valtakunnalliseen järjestöön?
- Miten saada seudullinen kyläasiamies jokaiseen 55 toimintaryhmään?
- Miten rakentaa vuorovaikutusta ja yhteys kylään asti?
- Miten organisoida kyläyhdistysten uusien puheenjohtajien koulutus?
- Miten ratkoa kylätoiminnan rahoituksen pulmaa?
- Miten sanasta ”kylä” luodaan Iso Brändi?

JUHA KUISMA on kylien liiketoiminta-asiamies.

YRTTIMAAN TARINOITA

Puutarhureiden suosikkituoksu

Laventeli kuuluu pikemminkin koriste- ja hajustekasveihin kuin yrtteihin. Sitä käytetään hajusteena esimerkiksi saippuoissa, kölninvesissä ja hajuvesissä.

Vaatekaapeista laventelilla on häädetty tunkkaisuuden lisäksi koiperhosia.

Toki laventelia, joka on Provencen mausteseoksen osa, voi käyttää myös ruuanlaittoon. Sen lehdet sopivat etenkin vahvanmakuisiin ruokiin.

Marmeladeissa, sorbeteissa, vanukkaissa ja jäätelöissä voi olla laventelia. Varovainen on oltava, sillä liika laventelisuus assosioi ruuan hajuveteen.

Laventeli on saanut nimensä latinan peseytymistä tai kylpemistä merkitsevästä verbistä lavare. Roomalaisilla oli tapana kylpeä mieltä rauhoittavassa laventelivedessä.

Joitakuita laventeli auttaa migreenissä. Sanotaan, että laventelipellolla työskentelevät eivät kärsi päänsärystä. Rohtona käytetään kukkia ja versonlatvoja.

Laventeli on puutarhaharrastajien keskuudessa varsin suosittu, vaikka sen talvehtimista kuvataan hyvin epävarmaksi. Mutta jos paikka on lämmin ja maa vettä läpäisevä, laventeli voi talvehtia ainakin kolmosvyöhykkeellä. Tietenkin sen voi myös talvettaa sisällä.

Kovin isoksi laventeli ei meillä kasva, mutta sen laventelinsiniset kukat ilahduttavat silmää ja nenää sydänkesästä pitkälle syksyyn.

TOPI LINJAMA

Lumikinkku haastaa parmankinkun

Perinteinen parmankinkku on saanut veroisensa haastajan Raaseporin Pohjan pitäjän Lumikinkusta. Perheyritys ilmakuivaa tuotteen ikivanhaa suomalaista perinnettä kunnioittaen.

JAANA KANKAANPÄÄ

Lumikinkun ilmakuivaus kestää vuoden verran, yrittäjä Jan Westman kertoo. Luuttoman kinkun kypsennysaika on hiukan lyhyempi. Kuvan kinkut jälkikypsytyksessä.

RAASEPORI (MT)

Vanhan Turuntien varressa seisoo keltaiseksi rapattu entinen osuuskauppa vastapäätä harmaakivikirkkoa. Osuuskaupan uusituissa tiloissa lihanjalostusyritys West Chark valmistaa vuoden luomutuotteeksi äskettäin valittua Lumikinkkua.

Idyllinen tienoo toimi muinoin yhtenä maan tärkeimmistä suolamarkkinapaikoista. Ripaus suolan ja suomalaisen ilmakuivauksen historiaa ryydittää uunituoretta saksankielistä esitettä, joka tehtiin viime viikon markkinointireissua varten.

Vuosien tuotekehityksen tuloksena syntynyt Lumikinkku herätti oitis maahantuojien kiinnostuksen.

”Kilpailu on kovaa, mutta saksalaiset todella arvostavat laatua”, yrittäjä **Jan Westman** huomasi herkkukauppiaiden erikoismessuilla Baijerin Bad Kissingenissä.

Perheyrityksen ei tarvitse ponnistella viennissä yksin. Saksalais-suomalainen kauppakamari on vauhdittamassa pääsyä Saksan markkinoille.

Tarkoin varjeltu vuosi

Laatu syntyy hitaasti, Westman painottaa. Muutaman viikon suolassa marinoidut luomukinkut saavat kevyesti leppäsavua ja kypsyvät sitten tarkoin varjellussa kellarissa vuoden päivät.

”Leppäsavu edustaa meidän mielestämme hyvin suomalaista makua. Tässä me olemme lähempänä Itävaltaa kuin Italiaa. Itävallassakin ensin savustetaan ja sitten kuivataan.”

Ilmakuivaus kestää suunnilleen yhtä kauan kuin perinteisellä parmankinkulla tai Espanjan vuoristokinkulla. Italiasta voi ostaa jopa viisi vuotta kypsytettyjä laatukinkkuja, mutta siellä käytetään myös pikamenetelmiä.

Isot tehtaat tekevät Westmanin mukaan ilmakuivattuja tuotteita hyvinkin nopeasti. Maku ei ole sama, yrittäjä vakuuttaa.

”Hyvä tuote on kuin hyvä viini, pH ja tuoksu ovat kohdallaan.”

Ammattilainen pystyy nuuhkaisemaan oikean kypsyyden hevosen kylkiluusta, joka pistetään lihaan. Näin tehdään yhä Espanjassa.

”Meillekin on mielenkiintoista kokeilla sitä aina välillä.”

Rasvaisen possun metsästys

Westman laskeskelee, että Lumikinkun kehittely vei kuutisen vuotta. Ilmakuivattua kinkkua yritettiin ensin tehdä tavanomaisesta possusta, mutta lopputulos ei riittänyt yrittäjälle.

”Metsästimme rasvaisempia possuja.”

Westman onnistui löytämään Uudenkaarlepyyn Munsalasta saman Skogsjö Gårdin luomusikalan kuin Suomen kokkimaajoukkuekin. Sittemmin syntyi hauska sopimus tuottaja **Steve Nyholmin** kanssa.

”Steve merkkaa nykyään minulle ne siat, jotka tuppaavat syömään vähän liikaa.”

Markkinoinnin ammattilaisia

Pitkä tie ideasta tuotteeksi on Westmanin mielestä ollut eduksi.

”Ilman vastoinkäymisiä meillä ei olisi näin erikoista tuotetta. Jos Lumikinkkua verrataan parmankinkkuun, olemme saaneet ilmakuivauksen toimimaan juuri meidän oloissamme, paljon kylmemmässä ja eri tavalla tuuletettuna.”

Hyväkään tuote ei välttämättä käy kaupaksi ilman osuvaa markkinointia. Tähän työhön yrittäjä on saanut tuekseen useita kannustavia ammattilaisia.

Avuksi tuli kansainvälisesti tunnettu ruotsalainen brändin rakentaja **Stig Hoffstedt**, jolla on kakkosasunto Raaseporin Tammisaaressa. Kotikaupungista löytyi toinenkin ammattilainen, muun muassa kokkimaajoukkueen kuvaajana toiminut **Eva Tordera**.

Kokista yrittäjäksi

Westmanin on ollut helppo tehdä kauppaa ravintoloiden kanssa. Ennen yrittäjäuraa hän työskenteli kokkina kotimaassa ja ulkomaillakin. Yksi pesteistä osui sveitsiläiskylän Michelin-ravintolaan, jossa viihtyi muun muassa Sir **Roger Moore**.

Intohimoinen kokki ryhtyi hellan ääressä miettimään, miten voisi viettää viikonloppuja pienen perheensä kanssa eikä aina töissä. Perheeseen kuuluu puoliso **Leila Westman**, yhtiön toinen osakas, sekä ”hevoshullu” tytär **Patricia Westman**.

Westman keksi perustaa yrityksen, jossa lihaa ei aluksi jalostettu ollenkaan.

”Vuokrasin kylmätilat, ostin kylmäauton ja rupesin välittämään Länsi-Uudenmaan ravintoloille riistaa ja muita erikoistuotteita, mitä ne vain keksivät pyytää.”

Vähitellen lihan käsittely tuli kuvaan mukaan. Nykyään valikoimaan kuuluu ilmakuivattuja tuotteita, makkaroita, leikkeleitä, lämmin- ja kylmäsavutuotteita sekä tuoretta lihaa.

Munsalan possut eivät riitä

Pienyrittäjän tuotteessa on oltava laatua, joka poikkeaa massasta. Westman ottaa esimerkiksi salamin, jota kypsytellään muutaman viikon sijasta kolmisen kuukautta.

Makkaramassa voidaan jättää karkearakenteiseksi, koska massaan ei ole tarkoitus kätkeä mitään halpoja ruhonosia.

Munsalan luomupossut eivät enää riitä edes ilmakuivattuun kinkkuun. Kauppakumppaneita ovat niin suuret lihatalot kuin pienemmätkin. Suoraan lähitiloilta ostetaan enimmäkseen nautaa ja lammasta.

Hotelli- ja ravintolakoulun käynyt yrittäjä on työn ohessa opiskellut lihateknikoksi.

”Luovuus olisi varmaan kärsinyt, jos olisin aloittanut koko homman lihateknikon koulutuksesta ja bakteereista.”

TARJA HALLA

YRITYS

West Chark Oy Ab

Raaseporilainen perheyritys West Chark Oy Ab ylsi viime vuonna reilun kahden miljoonan euron liikevaihtoon.

Ravintoloille myydään tällä hetkellä lähes kaksi kolmasosaa tuotannosta. Kaupan osuus on kasvussa.

Vuonna 1998 perustetun yrityksen omistavat Jan ja Leila Westman.

Luomuliitto valitsi Lumikinkun vuoden 2013 luomutuotteeksi.

Yritys työllistää vakituisesti kymmenkunta henkilöä.

EVA TORDERA

Kotimainen vaihtoehto maistuu tapaksina, leivän päällä tai vaikkapa pastan kera.