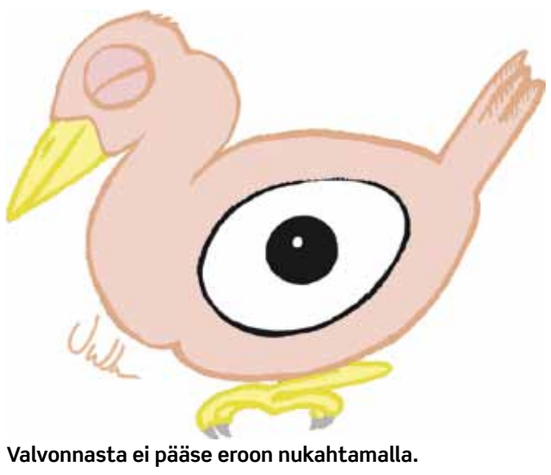
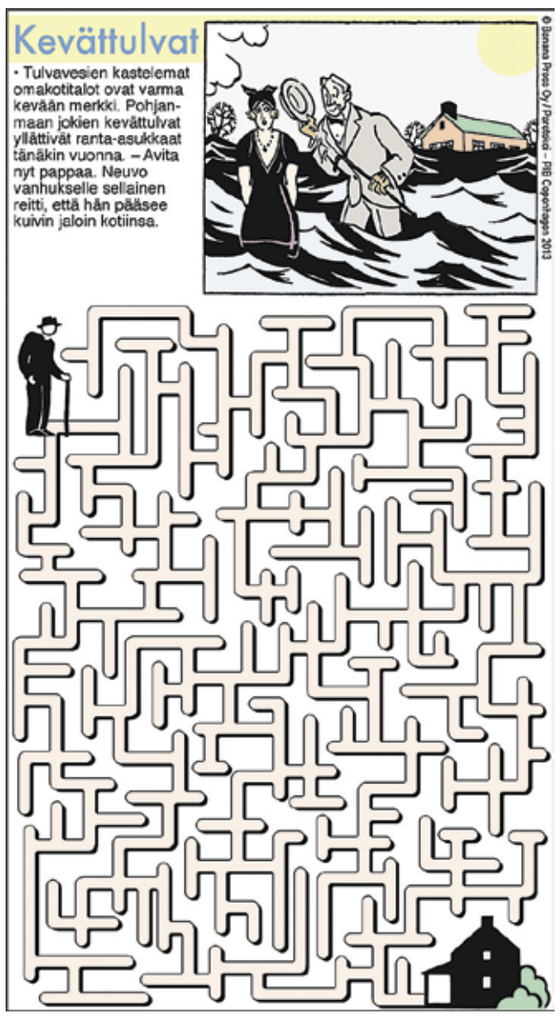
VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS



Valvonnasta ei pääse eroon nukahtamalla.

PÄHKINÄ



SUDOKU

Taso: Helppo

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

Sudoku-tehtävän 378 ratkaisu.

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

Tehtävä numero 379.

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

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

Joka kakku on uniikki

Vuoden käsityöläinen on kehittänyt leipomisesta taidetta. Kakkutaiteilijan teokset kruunaavat juhlan kuin juhlan.

JANNE NOUSIAINEN

”Vain taivas ja mielikuvitus ovat rajana kakkuja valmistaessa”, tietää kakkutaiteilija Emma Iivanainen.

TAMPERE (MT)
Vuoden käsityöläiseksi valitun tamperelaisen kakkutaiteilijan **Emma Iivanaisen**, 25, jokainen kakku on uniikki teos.

”Ajattelen kakkua maalauksena tai veistoksena”, kuvailee Iivanainen.

Ulkonäön rinnalla yhtä tärkeää on maku.

”Vaikka kakku olisi kuinka upea muttei maistuisi millekään, lopputulos olisi pettymys. Jotta kakku on kaikin puolin onnistunut, sen pitää paitsi yllättää ulkonäöllään myös ihastuttaa maullaan.”

Suomen käsityön museo palkitsee vuosittain vuoden käsityöläisen. Valinnoissa on osattu vuosien saatossa yllättää. Muun muassa neurokirurgi ja tatuointitaiteilija on palkittu.

Iivanaisen palkitseminen on muistutus siitä, että perinteisen käsityön taidot ulottuvat moderniin nykyaikaan. Iivanainen on tehnyt kakkujen leipomisesta taidetta.

”Olen lapsesta asti ollut kiinnostunut kauniista hienoista kakuista, mutta pari vuotta sitten hurahdin täysin.”

Taikina on täyttä kemiaa

Raaka-aineet ovat olennaisen tärkeitä tamperelaiselle kakkutaiteilijalle.

”Hyvään kakkuun ei tarvita kuin muutama ainesosa. Mutta kaiken pitää olla huippulaatuista. Esimerkiksi vapaan kanan munat vatkautuvat aivan eri lailla kuin häkkikanan munat”, Iivanainen tietää.

Jotta raaka-aineita ymmärtäisi, pitää tietää, että leipominen on täyttä kemiaa.

”Siksi mitat ja raaka-aineiden toimivuus ovat tärkeitä. Pitää tietää, miten raaka-aineet reagoivat yhdessä, jotta voi onnistua.”

Kotimaisuus on tärkeä ominaisuus kakkutaiteilijalle.

”Pyrin käyttämään kotimaisia tuotteita. Esimerkiksi marjat ovat aina kotimaisia, koska ulkomaisten marjojen poimintaa ei pysty valvomaan.”

Kaikkea ei toki Suomesta saa.

”Esimerkiksi väriaineita ei Suomessa valmisteta. Ja mausteista kanelia ja vaniljaa olen juuri itse hakenut Sri Lankasta.”

HERKKU

Kakku kuin taideteos

Suomen käsityön museo valitsi kakkutaiteilija Emma Iivanaisen vuoden 2013 käsityöläiseksi.
Yhden kakun valmistamiseen kuluu aikaa 7–10 tuntia. Kakkupohjan leipomisen lisäksi aikaa kuluu sokerimassan käsittelyyn, koristeiden maalaamiseen ja yksityiskohtien viimeistelyyn.
Kakkutaiteilijan töitä on nähtävillä Suomen käsityön museossa 6.3.2014 saakka.
Emma Iivanainen on pitänyt kakkuaiheista Painted By Cakes -blogiaan parin vuoden ajan.

Mitä korkeampi, sen komeampi. Kakkumuodissa on tärkeää näyttävyys.

Näköä, kokoa ja täyteläistä makua

Visuaalisuuden merkitys on kasvanut kakkumaailmassa. Enää ei riitä, että vieraille tarjoillaan perinteistä marjoilla ja kermalla kuorrutettua marjakakkua. Kakussa pitää olla jokin juju.

”Ihmiset haluavat näyttävyyttä. Amerikkalaistyylinen kuppikakkukulttuuri on tullut Suomen leivonnaiskulttuuriin. Halutaan kokoa ja korkeutta, täyteläisiä makuja ja isoja määriä kuorrutetta.”

Tuorejuustokakkujen suosio on kakkutaiteilijan mielestä hiukan laskussa.

”Nekin kyllä pitävät pintansa. Niiden suosion takana on ollut helppous. Kun kerran on oppinut tekemään tuorejuustokakkua, moni ei osaa enää kokeilla uutta.”

Kakkutaiteilijan puoleen käännytään, kun häihin, perhejuhliin tai synttäreille halutaan jotain erityistä. Myös yritykset tilaavat erikoiskakkuja tilaisuuksiinsa.

”Vain taivas ja mielikuvitus ovat rajoina, kun unelmia lähdetään toteuttamaan!”

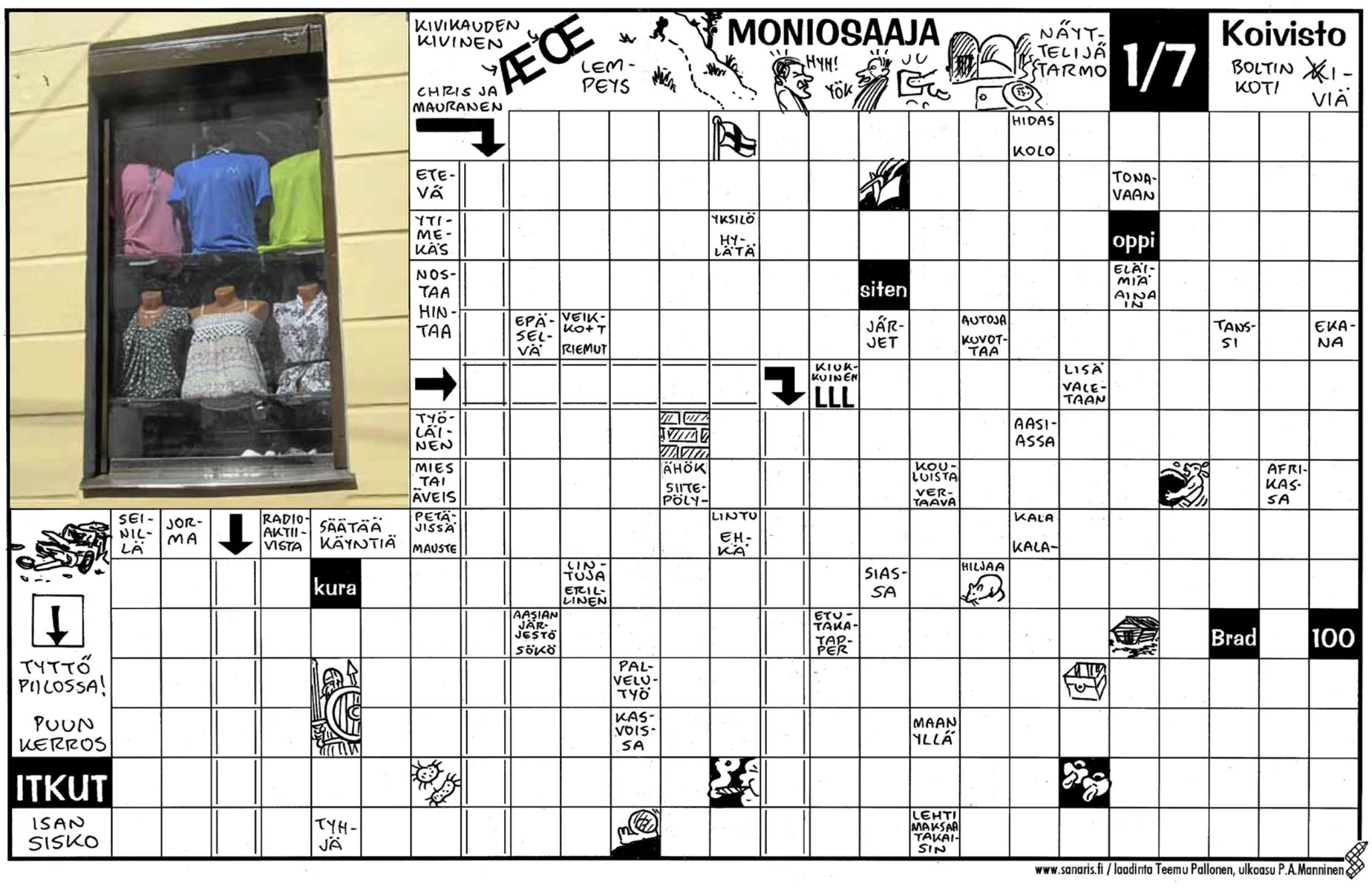
Harrastuksesta syntyy yritys

Iivanainen opiskelee Tampereen teknillisessä yliopistossa teollisuustaloutta ja on valmistumassa tulevaksi kesäksi diplomi-insinööriksi. Opintoihin on liittynyt paljon yrittäjyyteen liittyviä kursseja, joista nuori nainen arvelee olevan tulevaisuudessa paljon hyötyä.

”Haaveenani on perustaa oma yritys. Minua kiinnostavat yksilölliset kakut, ei teollinen tuotanto.”

Yrittäjyyttä Iivanainen ei pelkää. Yrittäjäperheen lapsella on yrittämisestä realistinen kuva ja paljon suunnitelmia.

”Yrittäminen on myös markkinointia ja rahavirtojen hallintaa. Se ei pelota minua, vaan ennemminkin innostaa.”

”Tarkoitus on, etten päätyisi yksinäni leipomaan kakkuja. En vielä tiedä, tuleeko yrityksen kotipaikka Tampereelle vai kenties pääkaupunkiseudulle, mutta sen verran kysyntää tuntuu olevan, että varmasti työllistän muitakin.”

STINA HAASO