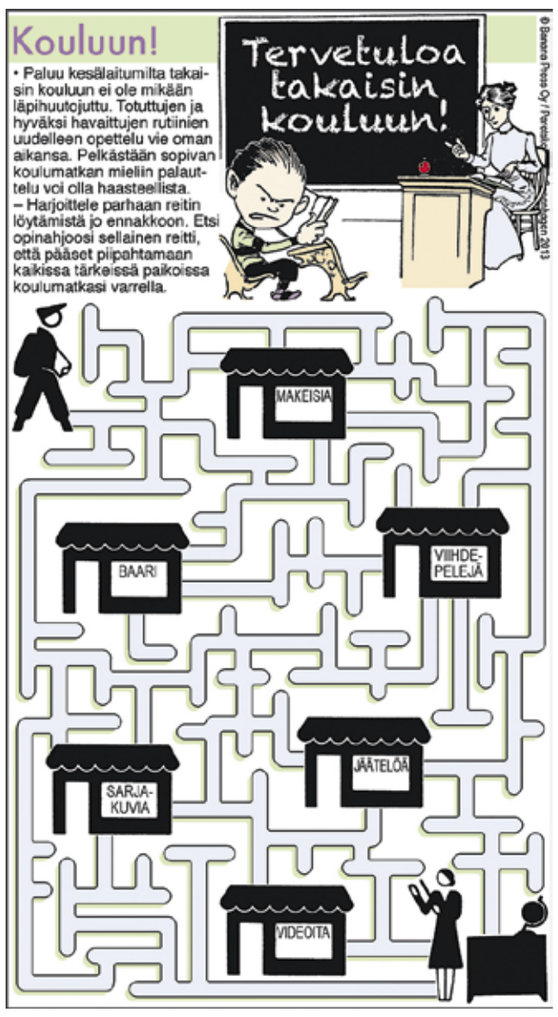
VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

Uimaan oppiminen on helpompaa meren kuin kaivon äärellä asuvalle.

PÄHKINÄ



SUDOKU

Taso: Keskivaikea

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

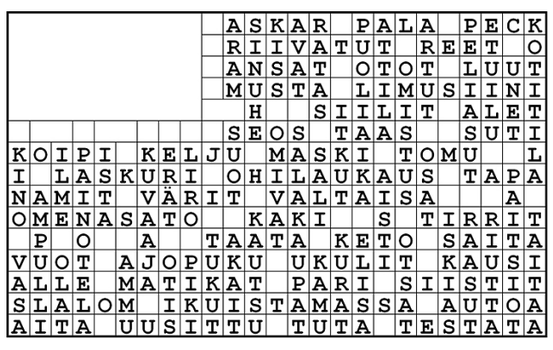
Sudoku-tehtävän 392 ratkaisu.

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

Tehtävä numero 393.

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



Valosen hunajatila on yksi lähiruokapyöräilyn tutustumiskohteista. Pekka Valonen auttaa vanhempiaan satokauden töissä. Taustalla häämöttää Vesijärven Lahdenpohja.

MARKKU VUORIKARI

Hunajan ja viljan tuottaja Kari Valonen on ollut mukana monissa Vesijärven suojelutalkoissa.

Arja ja Antero Siikaniemi osallistuvat lähiruokapyöräilyyn toista kertaa. Pariskunnalla on viljatila Hollolassa.

Päättäjät pyöräilevät lähiruuan lähteille

Vesijärven särkeä maistellaan tänään Päijät-Hämeen lähiruokapyöräilyn taukopaikalla. Hoitokalastuksella saatava saalis olisi järjestäjien mielestä oivallista lähiruokaa siinä kuin muutkin maakunnan tuotteet.

HOLLOLA (MT)

MTK-Häme on järjestämässä jo toista lähiruokapyöräilyä tänä kesänä. Maailman ympäristöpäivänä kesäkuussa pyöräiltiin Kanta-Hämeessä. Sama toistuu nyt Vesijärven rantamaisemissa.

Tuottajaliitto haluaa tutustuttaa ennen kaikkea päättäjät lähiruokaan. ”Julkiskeittiöillä on tosi paljon petrattavaa lähiruuan käytössä”, aluepäällikkö **Kari Aikio** sanoo.

Hämeen ammattikeittiöt ostavat tällä hetkellä 15–20 prosenttia elintarvikkeistaan omasta maakunnasta. Kaikki liha ja kala hankittiin kauempaa kotimaasta tai ulkomailta, ilmenee Ruralia-Instituutin viime vuonna valmistuneestaselvityksestä.

Pyöräilijät tutustuvat Vesijärven rantamaisemissa muun muassa Kolilan maitotilaan ja Valosen hunajatilaan.

”Kaupungistuminen ja ruuan tuotannosta etääntyminen on tosiasia”, Aikio sanoo. ”Kanta-Hämeessä saattoi huomata, miten osanottajille oli selvästi elämys päästä pyöräilemään lihakarjatilan eläinten ruokintapöydän kautta.”

Kehuja vesiensuojelusta

Tuottajaliitto on järjestelyissä lyöttäytynyt yhteen vesiensuojelutahojen kanssa. Päijät-Hämeessä kumppanina on Vesijärvisäätiö, Kanta-Hämeessä oli Vanajavesikeskus.

”Me haluamme tuottajaliittona olla hyvin vahvasti mukana vesiensuojelussa. Monessa asiassa vesiensuojelu on aika määräävässä asemassa, kun toimitaan näin vesistörikkaassa maakunnassa.”

Vesijärven Lahdenpohjan maanomistajat saavat vesiensuojelutyöstään kehuja niin Aikiolta kuin Vesijärvisäätiön ohjelmajohtajaltakin.

”Tällä kulmakunnalla maanomistajat ovat tehneet suurimman työn rantojen raivauksessa ja vesien kunnostuksessa kosteikkojen ja suojavyöhykkeiden avulla”, Aikio sanoo.

Ohjelmajohtaja **Heikki Mäkinenkään** ei säästele sanojaan. ”Täällä on selvästi keskimääräistä parempi tekemisen meininki. Monilla muillakin alueilla on aktiivista toimintaa, mutta täällä on tehty todella paljon työtä.”

Puuhamies arvossaan

Valosen hunaja- ja viljatilan isäntä **Kari Valonen** on ollut yhdessä naapureiden kanssa rakentamassa kosteikkoa ja neljää laskeutusallasta. Sadan hehtaarin pelloista yli viisi hehtaaria toimii rehevöitymistä pidättelevinä suojavyöhykkeinä.

Isännällä on hyvä selitys siihen, miksi hän on kerta toisensa jälkeen löytänyt itsensä kuraisen ojan pohjalta saappaat jalassa tekemässä talkootyötä.

”Meidän kylässä on innokas puuhamies, joka on hoitanut paperihommaa. Kun hän on saanut luvat ja rahoituksenkin osin kuntoon, meitä kyläläisiä on lähtenyt innokkaasti talkoisiin.”

Puuhamiehenä toimii **Risto Kauhala**, nykyään Vesijärven ystävät ry:n puheenjohtaja.

Aika on Valosen mielestä muuttunut vesiensuojelussa. Maanomistajia kuunnellaan ja näkemykset saavat myös vastakaikua.

Hoitotyö maailmankuulua

Lahden Vesijärven tila oli 1970-luvulla lohduton. Teollisuuden ja kaupungin jätevesien pahoin pilaama järvi haisi, kaloja kuoli ja sinilevä velloi laineilla. Vuosikymmenien laajapohjainen suojelutyö on tuottanut hienoja tuloksia.

Vesijärvi tunnetaan jopa maailmanlaajuisesti esimerkkinä hoitokalastuksen tuloksellisuudesta. Nyt haluttaisiin saada hoitokalastuksen valtaisat saaliit kaupalliseen käyttöön esimerkiksi ammattikeittiöissä.

Laaja yleisö pääsee maistelemaan hämäläistä huikopalaa eli särki-haukimurekeleipää Herkkujen Suomi -tapahtumassa Helsingin Rautatientorilla parin viikon kuluttua.

TARJA HALLA

Maakunnan makea brändi

Valosen hunajasta on tullut maakunnan kuluttajien suosikkituote. Tämä hunaja on todellista lähiruokaa, sillä se ei kierrä kauppoihin pääkaupunkiseudun tukkujen kautta.

Yrittäjäpariskunta **Kari Valonen** ja **Kathryn Keister** vastaa itse kuljetuksista.

90-luvun alussa he tekivät paljon töitä tuotteensa tunnettuuden eteen. Käyttöön otettiin oma pakkaus siihen aikaan, kun valtaosa hunajasta myytiin perinteisissä Kuningatarpurkeissa.

”Alkuun oltiin maistattamassa hunajaa kaupoissa ja markkinoilla. Jonkin verran Kathryn on tehnyt sitä viime vuosinakin”, Kari Valonen kertoo.

Päätuote on hienokiteinen pehmeä hunaja. Kun kyse on terveellisestä luonnontuotteesta, kuluttajat ovat Valosen mukaan tavallista kiinnostuneempia siitä, missä se on tuotettu.

Lähihunajan tuottajilta kysellään helposti muutakin, esimerkiksi syitä hunajan värin vaihteluun.

> »Ne maut, joihin on totuttu lapsena ja nuorena, tuntuvat parhailta vielä aikuisenakin.«
>
> **KARI VALONEN**

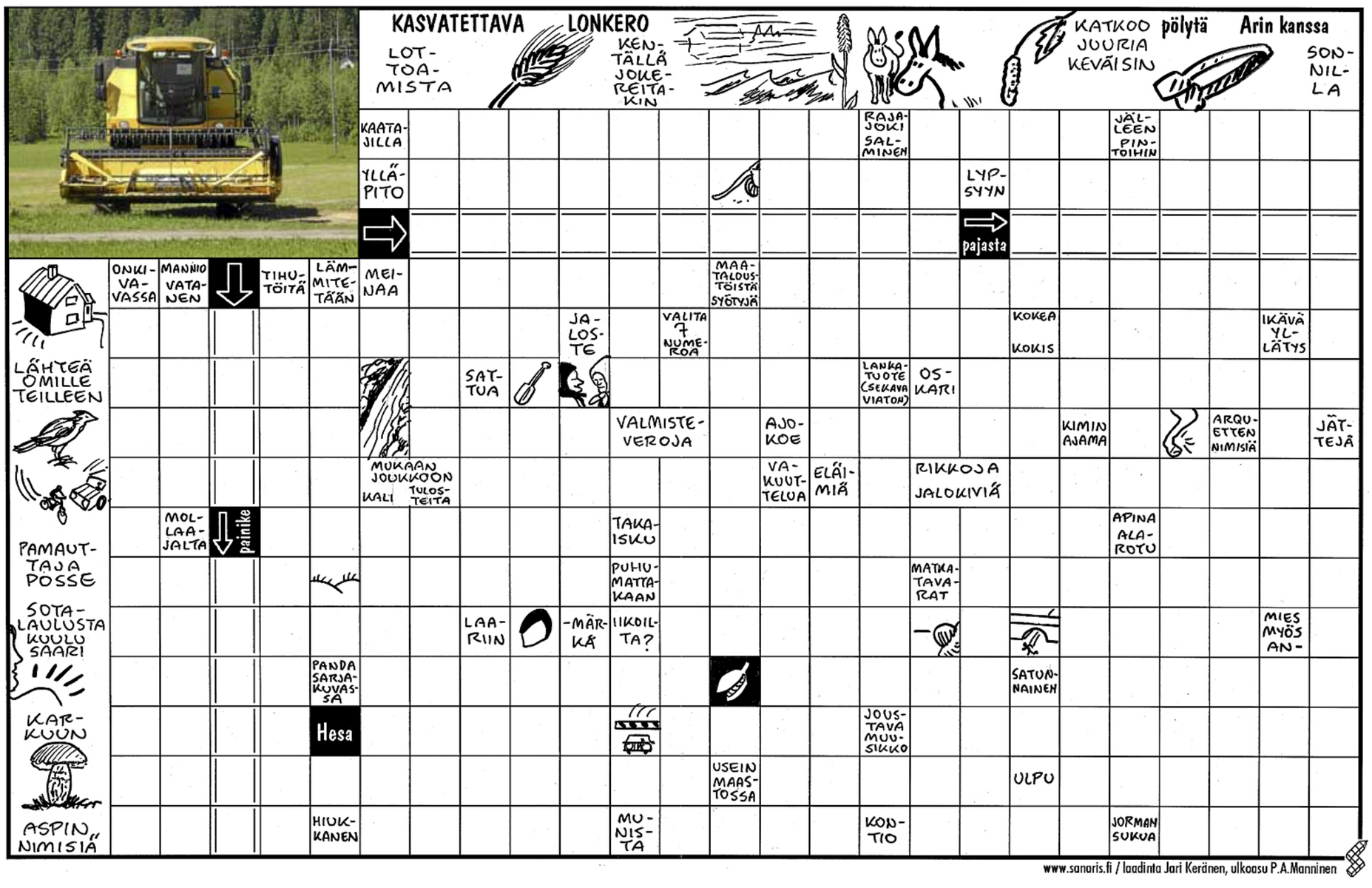
Laadun takeena purkissa on Joutsenlippu. Se edellyttää hunajalta laatuarvoja, jotka ovat EU:n direktiiviä tiukemmat.

Tuontihunajakin voi olla laadukasta, mutta maku on erilainen.

”Ne maut, joihin on totuttu lapsena ja nuorena, tuntuvat parhailta vielä aikuisenakin.”

Vajaa puolet viljatilan liikevaihdosta kertyy hunajasta. Lisäksi tilalla harjoitetaan metsätaloutta.

TARJA HALLA



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