VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

Omilla alvoillaan ajattelevat löytyvät ensimmäisten ja viimeisten joukosta.

PÄHKINÄ

SUDOKU

Taso: Helppo

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

Sudoku-tehtävän 402 ratkaisu.

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

Tehtävä numero 403.

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

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

Suomalaista viskiä moneen makuun

Suomeen on syntynyt 2000-luvulla oma viskikulttuuri. Tislaamoita on jo viisi ja lisää on tulossa.

Suomalaisen viskin tarina alkoi Porista vuonna 2001, kun ravintolapanimo Beer Hunter´s aloitti mallasviskin tislauksen.

Tarina sai nostetta, kun maailmankuulu viskiasiantuntija **Jim Murray** nimesi porilaisen Old Buck -viskin Manner-Euroopan parhaaksi vuonna 2009. Nyt tislaamolle satelee kyselyitä ympäri maailmaa. Tuotanto on kuitenkin niin pientä, että kiinnostuneiden on paras suunnata paikan päälle maistelemaan tai etsiä pulloa Helsinki-Vantaan lentokentän myymälästä.

Tislaaja **Mika Heikkinen** on häkeltynyt viskinsä suosiosta. Tarkoitus kun oli tehdä tislauksesta vain harrastus.

”Koko idea lähti siitä, että ostimme ravintolaan tynnyrillisen viskiä ja sitten mietimme, mitä tyhjälle tynnyrille tehdään. Kolmen vuoden kuluttua oli ensimmäinen viski valmis.”

Ruisviski tuloillaan

Pian kotimainen viskintuotanto saa uutta väriä, kun viisi kaverusta ryhtyy yhdessä tuumin valmistamaan ruisviskiä. Rye Rye Whisky Distillery pystyttää pannunsa vuonna 1908 rakennettuun Kyrönmaan Osuusmeijeriin. Siellä on aikoinaan tuotettu Oltermanni-juustoa.

Tislaamon markkinointivastaava **Mikko Koskinen** kertoo, että laitteet on tilattu ja tuotanto alkaa ensi vuonna. Tarkoitus on ennen pitkää tuottaa ruisviskiä jopa 40 000 litraa vuodessa ja myydä sitä Alkon kautta. Kuulemma ulkomaillakin riittää kysyntää suomalaiselle puhtaasta vedestä ja rukiista valmistetulle nautintojuomalle.

Tietous koottu kirjaksi

Nyt suomalainen viskikulttuuri on koottu yksiin kansiin. Viskikirjassa alan harrastajat **Jarkko Nikkanen** ja **Mikko Honkanen** esittelevät kotimaiset tislaamot ja antavat suosituksia viskiin erikoistuneista ravintoloista. Suomalaiset baarimestarit opettavat lukijalle viskidrinkkien salat. Lopuksi on muutaman sivun luettelo kaikista Alkossa myytävistä viskeistä.

Suomessa kokoontuu myös Viskin ystävien seura, jonka puheenjohtajana Nikkanen toimii.

KATJA LAMMINEN

Jarkko Nikkanen & Mikko Honkanen: Viski - Suomalainen viski ja viskikulttuuri. 91 sivua. Readme.fi.

KIMMO SYVÄRI

Kaveriporukka aloittaa ruisviskin valmistuksen ensi vuonna vanhassa meijerissä.

VEERA KORHONEN

Mika Heikkisen mukaan viskiohraan pätevät samat laatuvaatimukset kuin mallasohraan, josta tehdään olutta.

TISLAAMOT

Teerenpeli on Suomen suurin

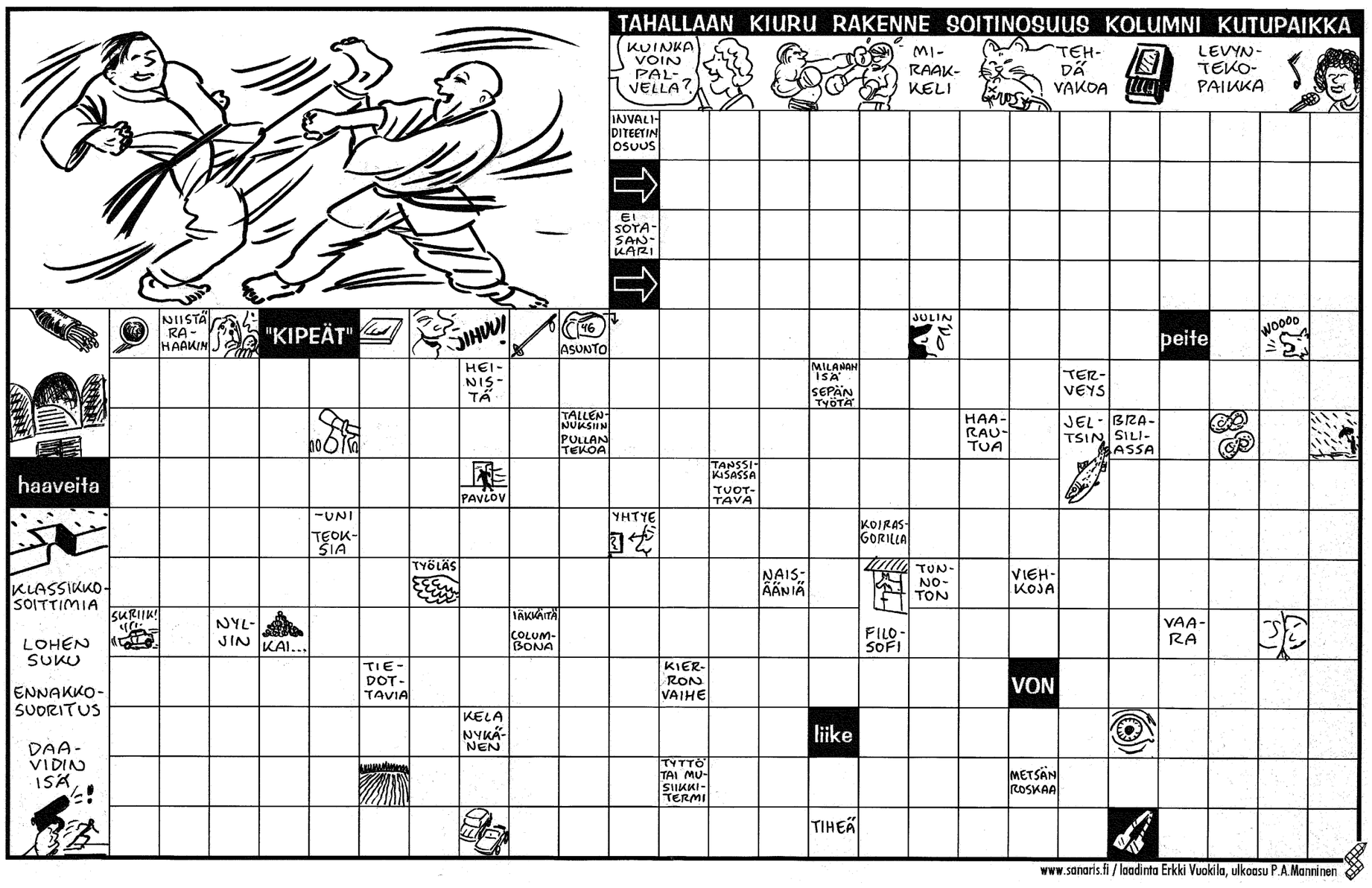
Porilainen Beer Hunter´s -panimoravintola aloitti viskin tislauksen vuonna 2001. Tähän mennessä Old Buck -mallasviskiä on pullotettu seitsemän erää. Kypsytys on vaihdellut 3–6 vuoden välillä.

Teerenpeli aloitti viskin tislaamisen Lahdessa vuonna 2002. Teerenpelin kahdeksan vuotta kypsytettyä viskiä saa Alkosta. Ensi vuonna on luvassa kaksi uutta mallasviskiä.

Turkulainen panimoravintola Koulu julkisti viime maaliskuussa oman viskinsä nimeltä Sgoil. Viski tislattiin Tuorlan maatalousoppilaitoksella käyttäen mäskinä Koulun Reksi-bockolutta.

Suomen vanhin viinitila, Hermannin Viinitila, on laajentanut viskintislaukseen. Koe-erät kypsyvät Valamon luostarin kellarissa Heinävedellä.

Rye Rye Whisky Distillery aloittaa ruisviskin tislauksen ensi vuonna Isonkyrön vanhan osuusmeijerin tiloissa.

MIKA WIST

Teerenpelin viskitislaamo Lahdessa on Suomen suurin. Mallasta kuluu viikossa noin kaksi tonnia.