VIIKONVAIHDE

IKIVIHREÄT

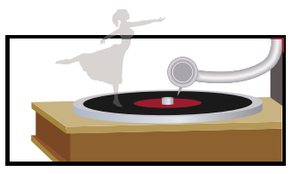
Georg Otsin lahja Suomelle

”Sinut kerran löysin, ystäväin
Kuljit hetken yössä vierelläin.
Silmäs mua katsoi niin
Kutsui lemmenhaaveisiin,
Ja meille loisti valot Moskovan.”

Moskovan valot (Moskovskije okna) valittiin suosituimmaksi slaavilaiseksi iskelmäksi Ylen äänestyksessä marraskuussa 2009. Vielä 1990-luvun lopussa sävelmä oli myös Suomen lauletuin karaokekappale.

Suomalaiset ihastuivat kuitenkin jo paljon aiemmin tähän kaihoisaan rakkauslauluun, jonka oli säveltänyt Neuvostoliiton säveltäjäliiton puheenjohtaja **Tihon Hrennikov** vuonna 1960.

Ensimmäisen suomenkielisen version laulusta levytti **Tuula-Anneli Rantanen** vuotta myöhemmin, mutta ikivihreä Moskovan valoista tuli vasta **Georg Otsin** (1920–1975) esittämänä vuonna 1972.



Suurkaupungin sykkeessä

”Sanoit hiljaa näkemiin,
Lyhdyn alla erottiin.
Nyt sua näänkö enään milloinkaan?”

Suomenkieliset sanat lauluun laati **Pauli Salonen**. Paljon tuntemattomammaksi suurelle yleisölle on jäänyt sanoittajamestari **Saukin** eli **Sauvo Puhtilan** vanhempi suomennos.

Salosen teksti on varsin uskollinen **Mihail Matusovskin** alkuperäiselle sanoitukselle, mutta erojakin löytyy.

Kun suomalaisissa sanoissa haikaillaan oman rakkaan perään Moskovan pimenevässä illassa, syleillään originaalissa kokonaista suurkaupunkia miljoonine ikkunoineen.

Maantiellä ja merellä

Itänaapuri tuli jo 1960-luvulla tutuksi myös suomalaisille turisteille, jotka matkasivat Leningradiin eli nykyiseen Pietariin yleensä bussilla. Venäläisen musiikin ohella matkailijoita kiinnostivat luonnollisesti nähtävyydet sekä venäläinen ruoka- ja juomakulttuuri. Myös eteläinen naapurimaa Viro innosti suomalaisia jo neuvostovallan aikaan.

Sattumoisin yksi ensimmäisiä Helsingin ja Tallinnan väliä liikennöiviä aluksia oli nimeltään M/S Georg Ots.

Ei pelkkää iskelmää

PERTTI JENYTIN/LEHTIKUVA

Georg Ots hurmasi baritonillaan suomalaiset.
RIKU-MATTI AKKANEN

Laivan nimeäminen arvostetun tähtibaritonin mukaan ei ollut sattumaa. Virolainen Georg Ots nousi suosioon sekä Neuvostoliitossa että Suomessa, jossa hän teki läpimurtonsa Saarenmaan valssin myötä vuonna 1957.

Täydellistä suomea puhuneen laulajan Suomen vierailut olivat odotettuja, ja hän myös levytti paljon iskelmiä kotimaisille levyyhtiöille. Neuvostoliitossa hänet tunnettiin ennen kaikkea oopperalaulajana. Ots lauloi yli 60 oopperaja operettiroolia, ja hän hallitsi laulamisen peräti 20 kielellä.

KANSAN SUUSTA

Seppä syntyessään

Seppä-aiheiset sananparret kytkeytyvät aikaan, joka on menneisyyttä. Sujuvasti puhumme sysimustasta ja puhallamme täysin palkein mekin, jotka emme eläessämme ole ahjon tulta nähneet.

Sanonta ”ei kukaan ole seppä syntyessään” kertoo, että taitoa on harjoiteltava ennen kuin sen osaa. Lahjakkuustutkijoiden mukaan taidon hallitsemiseksi on treenattava 10 000 tuntia – ja oltava lahjakas.

Kokoomuslaista henkeä tuntuu olevan sanonnassa ”jokainen on oman onnensa seppä”. Ihan kaikilla ei ole mahdollisuuksia muovata elämästään fantastista. Toisessa ääripäässä on käsitys siitä, että kohtalomme on kirjoitettu tähtiin. Näiden väliin menee kannustava ”ahkeruus kovankin onnen voittaa”.

Hyvään tilaisuuteen tarttumista tähdentää sanonta ”on taottava, kun rauta on kuumaa”. Moneen suuntaan repeilevällä puolestaan on monta rautaa tulessa, missä usein on hieman hosumisen makua.

Laajalti maailmalla tunnettu sanonta varoittaa, että ”jos laitat kaksi rautaa yhtä aikaa tuleen, toinen palaa”.

Peräseinäjoella sanottiin, että ”sepän tamma ja suutarin mamma on aina kengittä”. Evijärveläinen tokaisi, että milloinkas sepällä olisi nähty hyvää puukkoa. Nykyään parhaiten tunnettu versio sanoo, että suutarin lapsilla ei ole kenkiä.

TOPI LINJAMA

Ruokaa käsityönä Ruotsin malliin

Innostunut joukko rannikkoseudun tuottajia ja pienyrittäjiä on opetellut valmistamaan elintarvikkeita käsityönä ilman tarpeettomia lisäaineita. Mallia koulutukseen haettiin Ruotsista.

KARI SALONEN

Kasvihuoneyrittäjät Johan ja Diana Kinos kehittivät työpajassa omaan suoramyyntiin paholaishilloa, marmeladia ja ketsuppia.

Kotimaista ketsuppia syntyy ilman lisäaineita.

Catarina Ekblom voitti päärynämarmeladilla hopeaa Ruotsin järjestämässä pientuottajien kilpailussa.

KEMIÖNSAARI (MT)
Lajissaan ensimmäinen koulutushanke sai alkunsa saariston maatilojen tarpeista, Kemiönsaaren kunnan yritysneuvoja **Mats Nurmio** kertoo.

”Täällä saaristossa on kyllä paljon pinta-alaa, mutta se ei ole parasta mahdollista viljan viljelyyn. Siksi tarvitaan keinoja parantaa tuotannon intensiteettiä.”

”Käsityönä tehty ruoka voi olla yhdessä matkailun kanssa hyvin tehokas kokonaisuus. Tänä päivänä ihmisillä on kaikkea, mutta paikallinen ruoka ja makuelämykset kiinnostavat aina.”

Vaihtoehtoja teollisille tuotteille

Ruotsinkielinen koulutus käynnistyi vuoden alussa. Se sai nimekseen Mathantverk i Finland, ruokaa käsityönä Suomessa.

Sana mathantverk on paremmin tunnettu Ruotsissa. Siellä on jo pitkään järjestetty koulutusta pienille elintarvikejalostajille, jotka haluavat tuotteidensa erottautuvan teollisesta tuotannosta.

”Me halusimme siirtää Ruotsissa suuren suosion saaneen koulutuksen tänne Suomeen”, hankepäällikkö **Margot Wikström** kertoo.

Wikström otti vauhtia hankepäällikön tehtävään Ruotsin Jämtlandissa toimivan Eldrimnerin kurssilta. Kurssin jälkeen päätoiminen marjanviljelijä ja -jalostaja uskalsi putsata hyllyiltään tutut säilöntäaineet, jopa hillosokerin, joka sekin sisältää säilöntäainetta.

Elintarvikehygienian hyvä hallinta on Wikströmin mukaan tärkeimpiä asioita, kun tuotteille halutaan säilyvyyttä ilman lisäaineita. Tietoa tarvitaan myös mikrobiologiasta ja elintarvikekemiasta.

”Saman voi ehkä oppia yritysten ja erehdysten kautta. Kukaan ei tietenkään halua, että tuote homehtuu tai se räjähtää. Näinkin voi käydä.”

Paholaishilloa tomaatista

Kemiönsaarella järjestettyyn koulutukseen hakeutui reilu parikymmentä osanottajaa eri puolilta Suomen rannikkoa, muutamat Pohjanmaalta asti. Työpajoissa syntyi uusia tuotteita, joita esiteltiin viime lauantaina pidetyillä ruokamarkkinoilla.

Kasvihuoneyrittäjät **Diana** ja **Johan Kinos** Dragsfjärdistä ovat keksineet kurssilla tapoja hyödyntää satoa, joka ei koon, värin tai pikkuvikojen takia kelpaa myyntiin.

”Nyt meillä on ketsuppia, paholaishilloa ja marmeladia”, Diana Kinos luettelee.

Tomaattia, paprikaa, valkosipulia ja chiliä sisältävä paholaishillo sopii yrittäjän mielestä grillatun lihan kanssa.

Vihreistä tomaateista valmistettu marmeladi sisältää myös sitruunaa, inkivääriä ja kanelia. ”Se voi olla hyvää juuston kanssa.”

Kinos sanoo oppineensa paljon. Hän arvelee, että ilman kurssia ei uusia tuotteita olisi syntynyt.

Voilla höystettyä tyrnitahnaa

Vaasalainen **Anita Storm** haki kurssilta täydennystä osaamiseensa. Hän kehittää työkseen erilaisia syötäviä tuotteita Merenkurkun saariston maailmanperintöalueella periaatteella ”maista maailmanperintöä”.

Museoalalla työskentelevä biologi on myös metsästäjä, jolla on teurastajan paperit ja hylkeen käsittely hallussa. Marjoja hän kerää metsästä satoja litroja vuosittain. Tärkeille vieraille hän tarjoaa keväisin mereltä pyytämänsä kiisken mätiä.

”Haluan kehittää itseäni ja tehdä uusia asioita. On tärkeää saada ihmiset nauttimaan enemmän meidän luonnostamme ja luonnon tuotteista.”

Kurssilla Storm kehitti muun muassa voilla höystetyn tyrnitahnan, joka sopii vaikkapa täytekakkuihin.

”Säilöntä näyttää toimivan”

Mansikanviljelijä **Sabina Ekholm** Kemiöstä aikoo jatkossa valmistaa marjajalosteet tilan lähipuotiin ilman hillosokeria ja hyytelöimisaineita.

”Säilöntä näyttää toimivan ilman näitä lisäaineita. Muutoksesta on ihan kiva kertoa asiakkaillekin.”

Koulutushankkeessa keskityttiin marjojen, hedelmien ja vihannesten jatkojalostukseen sekä leipiin ja leivonnaisiin. Viljatuotteisiin ei käytetty hiivaa vaan taikinajuurta.

Jatkoa on suunnitteilla, yritysneuvoja Mats Nurmio kertoo. Koulutusta on mahdollista laajentaa esimerkiksi lihanjalostukseen.

TARJA HALLA

Arktisen aromin houkutus

Maanviljelijä **Margot Wikström** vaihtoi siistit sisähommat vuosikymmen sitten marja- ja metsätilan pyörittämiseen.

”Ostin itselleni työleirin ihan raakaa velkaa käyttäen”, pitkän pankkiuran taakseen jättänyt Wikström kertoo.

Mieluinen tila löytyi Paraisten Nauvon saaristosta. Hän aloitti mansikalla ja alkoi määrätietoisesti laajentaa valikoimaa. Nykyään tuotannossa on kymmeniä erilaisia marjoja neljän hehtaarin verran, eniten saskatoonia.

Tila työllistää kesällä kymmenkunta poimijaa. Vihanneksiin kuuluu esimerkiksi vihreä parsa, joka viedään torilla käsistä.

Yksin tilaansa hallitseva Wikström opetteli omin päin käyttämään moottorisahaa. ”Kannoin sahan keittiön lattialle sanomalehden päälle ja rupesin lukemaan käyttöohjetta.”

”Kun uskalsin lähteä metsään, aloitin hakkuut aivan pihapiirin läheltä. Ajattelin, että minut löydetään jos onnettomuus sattuu.”

Wikström noudattaa visusti turvallisuusohjeita. ”Nyt on kolmannet turvahousut käytössä, aiemmat olen sahannut rikki.”

Lonely Planetin matkailulehti ihastelee elokuun numerossa Turun saaristoa ja Margot Wikströmin marjatilaa.

Tila on ollut aina avoin vierailijoille. Niinpä eräänä päivänä paikalle saapuivat kansainvälisesti tunnetun Lonely Planetin matkailulehden toimittaja ja kuvaaja.

”Vein heidät kalliolle piknikille ja tarjosin marjoja, joita sattui olemaan kahdeksaa eri lajia. Kerroin heille, mitä tilalle teen.”

Elokuun numerossa matkailulehti ihastelee Turun saaristoa ja itsenäisesti tilaansa hoitavaa Wikströmiä. Toimittaja saa tietää, miksi marjat maistuvat makeammilta kuin Englannissa.

”Makeus tulee valosta”, Wikström selittää lehdessä. ”Me kutsumme sitä arktiseksi aromiksi.”

TARJA HALLA

» Makeus tulee valosta. Me kutsumme sitä arktiseksi aromiksi.«
MARGOT WIKSTRÖM

KOULUTUS

Jalostusta käsityönä

Kemiönsaarella käynnistyi ruotsalaisen esikuvan mukaan koulutushanke nimeltä Mathantverk Suomessa.
Ruotsinkielinen sana mathantverk tarkoittaa elintarvikkeen jalostusta käsityönä menetelmin, jotka vaativat mahdollisimman vähän lisäaineita.
Tavoitteena on valmistaa tuotteita, joiden makua, laatua tai identiteettiä ei teollisuudessa saavuteta.
Käsityövaltaisia tuotteita valmistetaan usein maatiloilla.
Koulutus on toteutettu yhteistyössä ammattikorkeakoulu Novian, Elinikäisen oppimisen keskus CLL:n ja Bra mat i Västnyland -hankkeen kanssa.
Rahoittajia ovat Varsinais-Suomen liitto sekä Kemiönsaaren ja Paraisten kunnat.
Ruotsissa pientuottajia kouluttaa kansallinen neuvontakeskus Eldrimner. www.eldrimner.com.