VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

Ikävän totuuden löytää sieltä, missä kaartelee raskaiden valheiden parvi.

PÄHKINÄ

SUDOKU

Taso: Vaikea

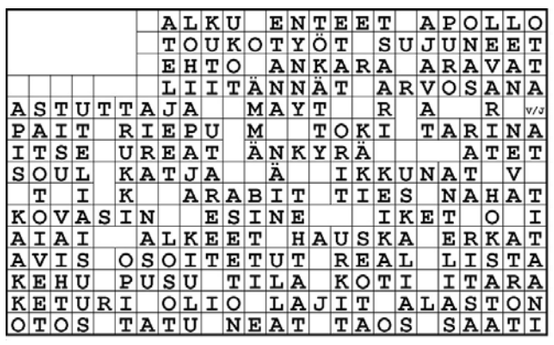
		1						
					9			
	9		4			7		3
3			2					8
			8				6	7
	1		5	9				
	3				8	9	2	
					2			
4				3	5		8	

Sudoku-tehtävän 431 ratkaisu. Tehtävä numero 432.

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

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



MIKKO MAKKONEN

Harry Mertasen suosikkimaku kahdesta porejuomasta on karpalo, jota tässä hiilihapotetaan noin yhden asteen lämpöisenä.

YRITYS

Kontiomehu

Pohjois-Karjalan vanhin mehuasema perustettiin 1980, jolloin Pauli ja Marja Kiiskinen aloittivat mustaherukan viljelyn.
Sukupolvenvaihdos tehtiin 2004 Pasi Kiiskisen nimiin. Veli Tommi Kiiskinen tuli myöhemmin työntekijäksi yritykseen.
Tuotteina ovat mustaherukan lehdistä tehtävä Lehtikuohu, karpalosta puristettu Karpalokuohu, mustaherukkamehu ja muita pakastemarjoista kylmäpuristamalla tehtäviä mehuja.
Mustaherukat kasvatetaan omilla pelloilla, muut marjat hankitaan Marja Carelia -tukun kautta.
Liikevaihto oli viime vuonna 550 000 euroa. Kuohujuomien osuus oli 80 prosenttia, mehujen 20 prosenttia.
Kuohujuomien myynnistä kaksi kolmasosaa on Lehtikuohua ja kolmasosa Karpalokuohua.
Työntekijöitä on oman perheen lisäksi kolme vakituista tuotannossa ja myyntiedustaja Helsingissä. Kesätyöntekijöitä on 15.
Jatkuvaa tuotekehittelyä tehdään ja uusia makuja etsitään muun muassa kuusenkerkästä, puolukasta ja yrteistä.

Kuohuvat sisarukset kilpasilla

Siemaillaanko kevään juhlissa vaalean keltaista vai punaista kuplivaa, sen ratkaisevat sankarit itse. Mutta yksi on varmaa: alkoholiton trendi on nousussa.

KONTIOLAHTI (MT)
Pohjois-Karjalan vanhimmalla mehuasemalla Kontiomehussa iloitaan siitä, että mustaherukan lehdistä valmistettava Lehtikuohu on päässyt sisään vaativan Alkon hyllyille.

”Olemme osallistuneet Alkon tuotehakuihin. Viime vuonna Lehtikuohu pääsi paperien, laboratorionäytteiden ja makuraatiarvioiden jälkeen kesätuotteeksi. Sen jälkeen oli uusi haku kolmeksi vuodeksi, johon osallistuimme jälleen Lehtikuohulla”, Kontiomehun yrittäjä **Pasi Kiiskinen** kertoo.

”Menestykseen auttoi tietenkin viime kesän hyvä menekki.”

Alkoholitonta Lehtikuohua on nykyisin saatavilla kautta maan. Alkossa se on palvelukorituotteena eli ainakin tilauksesta saatavissa.

Myös marketeissa molempia Kontiomehun kuplivia, Lehtikuohua ja Karpalokuohua, pyritään pitämään tarjolla. Isoihin markkinointiponnistuksiin pieneltä yrittäjältä ei kuitenkaan riitä resursseja. Sitä Kiiskinen harmittelee.

”Tuotteet hukkuvat helposti hyllyille, joille tulvii koko ajan uutuuksia. Meillä on Etelä-Suomessa myyntiedustaja, mutta enemmän pitäisi näkyä messuilla ja tapahtumissa”, Kiiskinen selvittää.

”Ei voi edes verrata”

Kiiskisen perhetilalla työt ovat käynnissä: **Joni Hyttinen** ja **Harry Mertanen** hiilihapottavat, pullottavat ja korkittavat karpalojuomaa lähes nollaasteisena.

Hiilihappoa lisätään runsaasti, jotta kuplat säilyvät tervetuliaismaljoissa juhlapuheiden ajan.

Samaan aikaan Pasin veli **Tommi Kiiskinen** pullottaa puristettua ja pastöroitua tyrnimehua, jota menee erityisesti ravintoloihin – ja tietenkin talvella flunssajuomaksi. Sitä hän tarjoaa maistiaisiksi naapurista ostoksille piipahtaneelle **Matti Leppälälle**.

”Muistan vuosien takaa omenoista ja porkkanoista täällä tehdyn mehun. Sen parempaa ei ole”, Leppälä juttelee.

Keräys ja pullotus käsityötä

Kostean viileästä pullottamosta juomat kuljetetaan muutaman kilometrin päähän etikettilinjastolle.

Pullojen kuljetus- ja tilaongelman ratkaisua mietitään parhaillaan.

”Meidän kahdeksan peltohehtaariamme sijaitsevat tilan lähellä, joten tästä paikasta emme halua luopua. Mutta uudelle tuotantolaitokselle etsimme tiloja muualta”, Kiiskinen kertoo.

Pellot kasvavat eri-ikäistä herukkapensasta. Varastossa on marjanpoimintakone, jolla saadaan marjasato talteen oman perheen voimin.

Pasi Kiiskinen iloitsee siitä, että nuoret haluavat tulla heille kesätöihin. Tänäkin vuonna hakemuksia tuli yli 50.

Muutoin näillä hetkillä valmistaudutaan vastaanottamaan 15 herukanlehtien kerääjää kesätöihin.

”Haluamme työllistää paikallisia opiskelijoita. Monet kevään ylioppilaat pääsevät aloittamaan työt jo toukokuun puolivälissä. Herukanlehdet on kerättävä noin kahdessa viikossa juuri silloin, kun lehti on puhjennut”, Pasi Kiiskinen kertoo.

Tuoreen verson parhaat, noin kymmenen senttiä halkaisijaltaan olevat lehdet kerätään, uutetaan ja säilötään isoihin säkkeihin odottamaan mehuksi työstämistä, mitä tehdään ympäri vuoden.

Idea äidin etiketeistä

Miten teillä keksittiin valmistaa kuohujuomaa juuri mustaherukanlehdistä?

”Ostin hiilihapotuskoneen ja mietin, että jotakin limpparintapaista olisi kiva valmistaa. Selailin äidin etikettikokoelmaa ja löysin mustaherukanlehtijuoman”, Pasi Kiiskinen kertaa.

”Muistin, että äidin ja isän aikaan mustaherukanlehtijuomaa oli myynnissä syksyisin, kun ihmiset toivat mehustettaviksi omia omeniaan, porkkanoitaan ja marjojaan.”

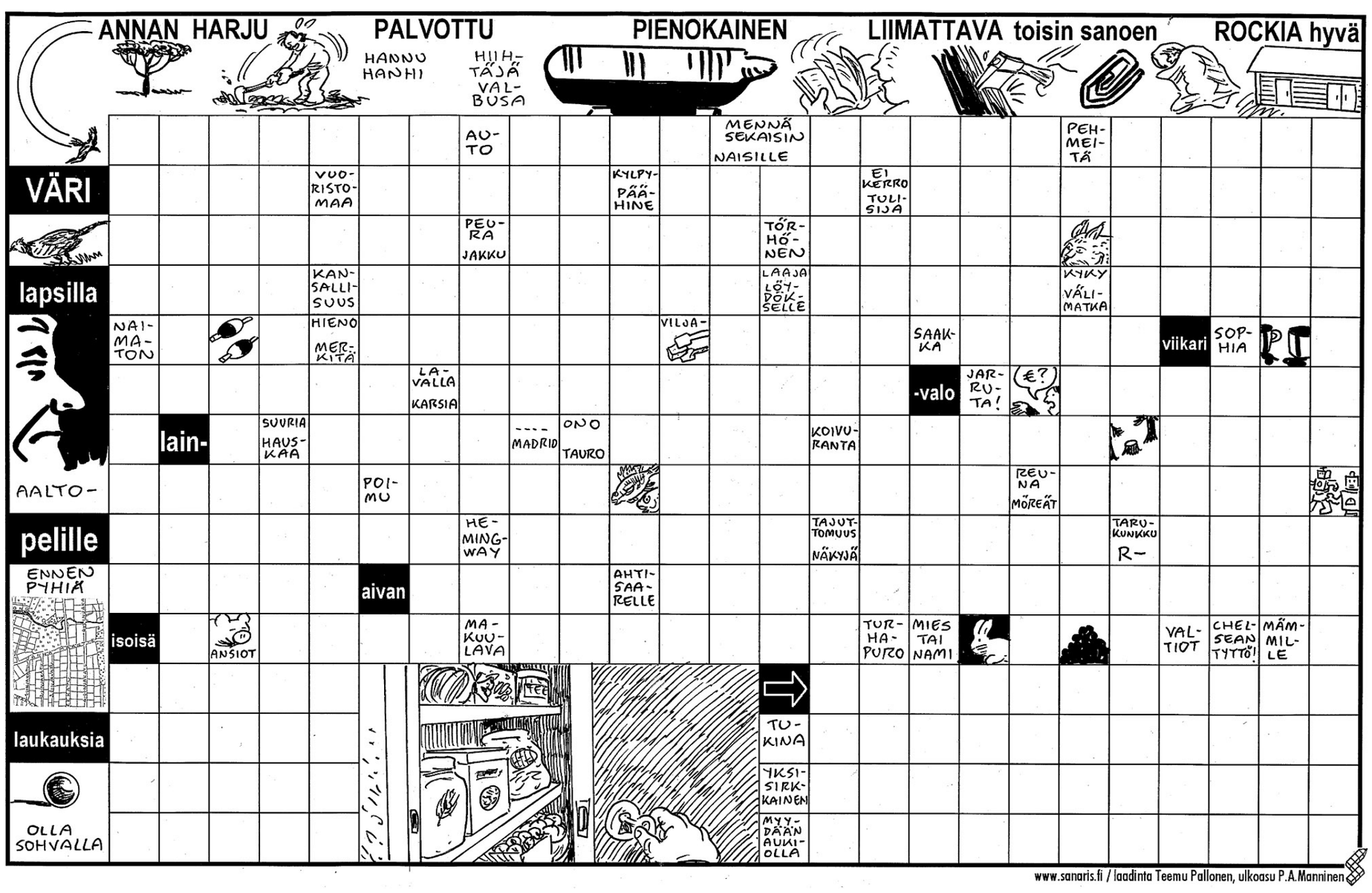
Hän pyysi äitiään valmistamaan yhden satsin lehtijuomaa, johon kokeiltiin hiilihapotusta.

Sittemmin reseptiä on paranneltu makuasiantuntijoiden kanssa. Erityisesti sokerin määrää on hiottu tarkalleen oikeaksi.

Palautteen perusteella maku tuntuisi olevan kohdillaan. Juoma on päässyt isojen juhlatalojen, kuten Sibelius-talon, Musiikkitalon ja Oopperan, listoille pikkupulloissa.

”Monissa yrityksissä pyritään alkoholista eroon, mikä on lisännyt suosiota. Lehtikuohua on kuohuviinin värisenä pidetty erinomaisena vaihtoehtona esimerkiksi alkoholipitoisille tervetuliaismaljoille.”

LIISA YLI-KETOLA



www.sanaris.fi / laadinta Teemu Pallonen, ulkoasu P.A.Manninen