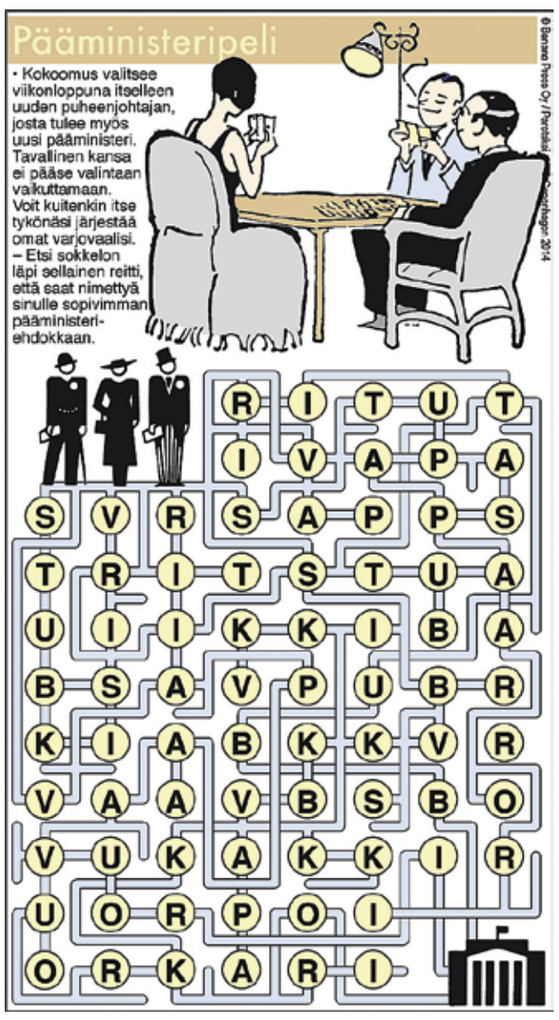
VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

Palkinto muuttuu sitä arvottomammaksi mitä useammin se myönnetään.

PÄHKINÄ



SUDOKU

Taso: Keskivaikea

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

Sudoku-tehtävän 434 ratkaisu.

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

Tehtävä numero 435.

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

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

Hirvipaisti pysyy Kettulan klassikkona

MTK:n edustustilalla Kettulassa tarjoillaan vieraille selkeää maalaisruokaa juhlavasti katettuna. Hirvipaisti on säilyttänyt asemansa ruokapöydän klassikkona, onhan Kettula kuuluisa hirvi- ja peurajahdeistaan.

JAANA KANKAANPÄÄ

Riistahöystö ja omatekoiset makkarat ovat esimerkkejä hirvenlihan monipuolisesta käytöstä. Valikoima Kettulan keittiön reseptejä sisältyy syksyllä ilmestyvään keittokirjaan, joka painottuu Maaseudun Tulevaisuuden ruokasivujen parhaaseen antiin.

SALO (MT)

”Kaupungeissa saa vaikka mitä piperryksiä. Niiden kanssa emme halua kilpailla”, emäntä **Erja Rytkönen** sanoo.

Kettulan ruoka valmistetaan lähellä tuotetuista raaka-aineista ja ympäröivän luonnon antimista. Suomalaista on Rytkösen mukaan lähes kaikki muu paitsi kahvi, konjakki ja viini.

Hirvenlihan suosio on vanhaa perua. Ensimmäiset jahdit järjestettiin Kettulan metsätilalla 30-luvun alkupuolella.

”Hirvi on se Kettulan juttu”, Rytkönen vakuuttaa.

Ruokaa ja keittiötyötä arvostetaan aiempaa enemmän, emäntä Erja Rytkönen iloitsee.

Koko jahtisaalis pakkaseen

Maineikkaisiin jahteihin on osallistunut vuosikymmenien varrella niin ministereitä, diplomaatteja kuin vuorineuvoksiakin. Usein kestitty jahtivieras oli presidentti **Urho Kekkonen**. Vieläkin aprikoidaan, miksi hän ei koskaan Kettulassa kaatanut yhtään hirveä.

Hyvä ampuja puolestaan oli ministeri ja Helsingin Sanomien päätoimittaja **Eljas Erkko**. Hirvi kaatui historian kirjojen mukaan jopa limusiinin ovelta.

Nykyään Kettulassa järjestetään kaksi suurta hirvijahtia vuosittain.

Saalis paloitellaan ja pakastetaan tulevia tarjoiluja varten Kettulan asianmukaisissa tiloissa. Viime syksynä saatiin neljä vasaa ja viisi aikuista.

Riistamakkaroita ja vorschmackia

Hirvipaisti oli suosituin pääruoka jo nykyisen emännän edeltäjän **Orvokki Jauhiaisen** aikana.

Uutta ovat riistamakkarat, joita valmistetaan hirven ja peuran lihasta kerralla suuria määriä.

Vesihöyryssä kypsennetyt makkarat jäähdytetään ja pakastetaan tulevia tilaisuuksia varten. Ennen tarjoilua makkarat ruskistetaan voissa. Tulinen konjakkisinappi on makkaroiden tapaan omatekoista.

Hirvestä syntyy myös höystöä, keittoa ja pitkään haudutamalla vorschmackia, Mannerheimin lempiruokaa. Tavallisesti vorschmackiin käytetään lammasta ja nautaa.

Sesonki näkyy ateralla

Sesonginmukainen ajattelu näkyy ruokapöydässä. Kesän kynnyksellä nautitaan alkuruokana esimerkiksi parsakeittoa. Suomalaista parsaa löytyy Rytkösen mukaan aivan lähialueelta tai Salon seudun tukusta.

Hirvipaistin kera tarjotaan usein kermamuhennettuja korvasieniä, kasvisgratiinia ja ruisleipää. Kaikki leivät leivotaan Kettulassa itse. Ruisleivän juuri on peräisin Salon seudulta yli sadan vuoden takaa.

Ennen vanhaan Kettulassa tyydyttiin pääruuan jälkeen nauttimaan kahvia ja konjakkia.

Nykyään ateriaan kuuluu myös jälkiruoka. Keväällä se on esimerkiksi itse tehtyä vaniljajäätelöä ja raparperikompottia, syksyllä omenapaistosta ja kanelikermaa.

Kettulan puutarhasta saadaan keittiöön omenaa, herukoita ja yrttejä, kuten lipstikkaa, timjamia, ruohosipulia, tilliä ja persiljaa.

> Emäntänä toimiminen on mielenkiintoista ja mukavaa. On ilo palvella. Haastavaa on kahden työn tekeminen ja perheen yhdistäminen. Pelkkä kausityö kun ei elätä.«
>
> **ERJA RYTKÖNEN**

Vieraat samanarvoisia

MTK kutsuu Kettulaan 40–50 sidosryhmää vuosittain. Se tarkoittaa noin tuhatta vierasta, joiden viihtymisestä keittiön väki omalta osaltaan huolehtii.

Tilaisuudet keskittyvät toukokuulle ja heinäkuun talo on kiinni.

Niinpä Rytkösellä on toinenkin ammatti terapia-alan yrittäjänä.

”Emäntänä toimiminen on mielenkiintoista ja mukavaa. On ilo palvella. Haastavaa on kahden työn tekeminen ja perheen yhdistäminen. Pelkkä kausityö kun ei elätä.”

Rytkönen on reilun vuosikymmenen aikana palvellut muun muassa toimittajia, virkamiehiä, poliitikkoja, elintarvikealan asiantuntijoita, maa- ja metsätalouden vaikuttajia ja jopa presidenttiä.

”Ruokaa ja keittiötyötä arvostetaan aiempaa enemmän. On kiva kertoa vieraille, mitä on tarjolla. Kerromme myös viineistä, jotka tulevat suoraan tiloilta Italiasta ja Saksasta.”

Vieraita palvellaan Rytkösen mukaan tasapuolisen hyvin titteleihin katsomatta. ”Kaikki vieraat ovat täällä samanarvoisia.”

Makupaloja uuteen keittokirjaan

Valikoima Kettulan keittiön reseptejä sisältyy syksyllä ilmestyvään keittokirjaan, joka painottuu Maaseudun Tulevaisuuden suosittujen ruokasivujen parhaaseen antiin.

Kustantaja Maahenki lanseeraa teoksen elokuun lopulla Herkkujen Suomi -tapahtumassa.

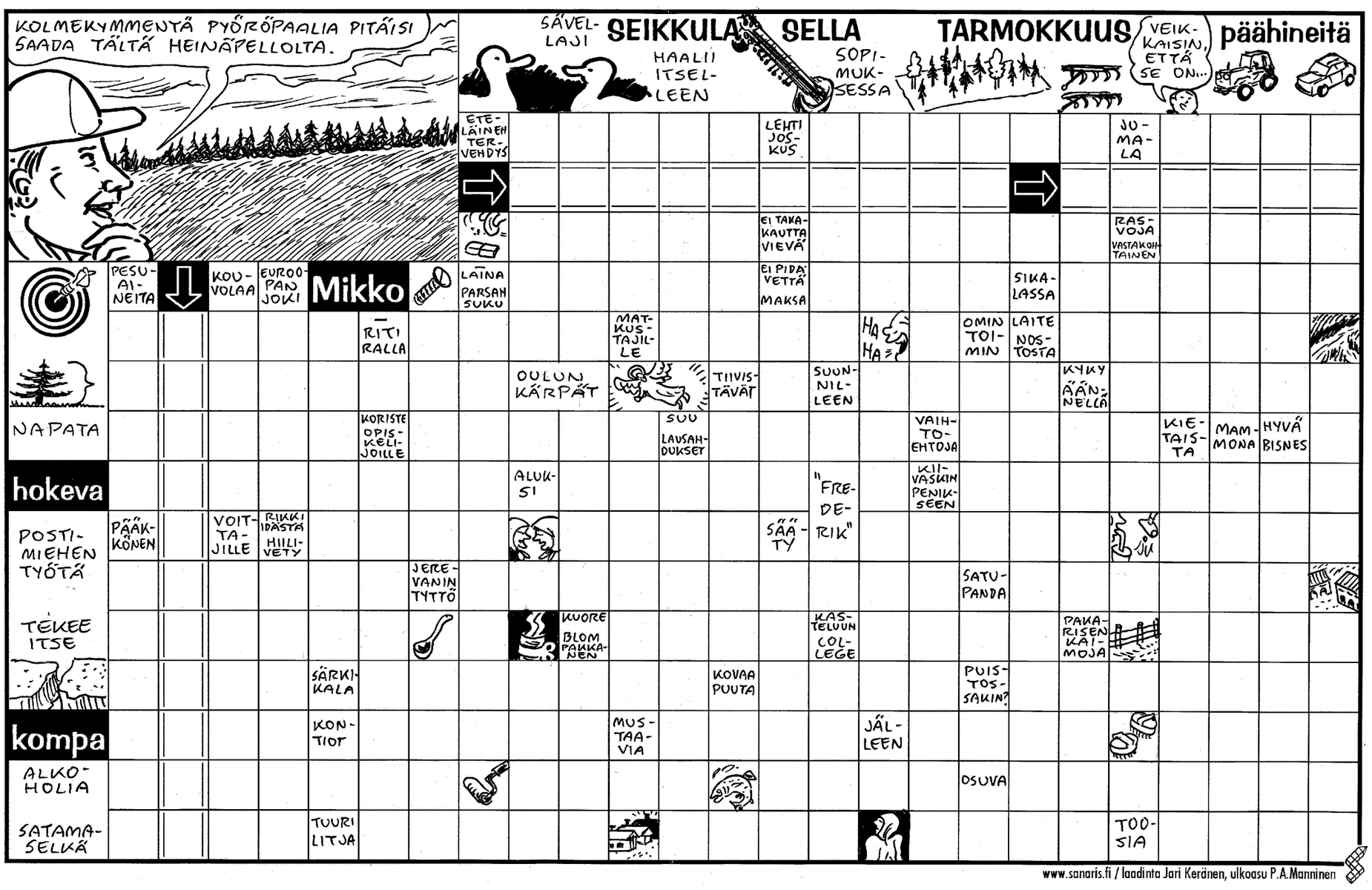
TARJA HALLA

KETTULA

Suosittu vierailukohde

MTK:n säätiö osti Kettulan metsätilan Lohjan selluloosa Oy:ltä 1927. Sitä ennen tilan omisti Linderin suku.
Salon Suomusjärvellä sijaitsevalla tilalla on metsää 2 100 hehtaaria.
Kautta aikojen Kettula on ollut suosittu vierailukohde.
Vieraita kestitään tunnelmallisissa tiloissa erämaisen luonnon keskellä saunomista unohtamatta.
Tilan isäntänä ja MTK:n säätiön asiamiehenä toimii Timo Rytkönen ja emäntänä Erja Rytkönen.

RISTIKKO



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