VIIKONVAIHDE

KOMISSION KULMILLA

Oodi uusille mepeille

Uusien meppien Strasbourgin ralli alkoi tiistaina iloisissa tunnelmissa, kun orkesteri kajautti perinteiseen tapaan Oodin ilolle.

Kaikkia Beethovenin Eurooppa-hymni ei ilostuttanut. Brittien änkyrämepit käänsivät orkesterille selkänsä ja tuijottivat surkean näköisinä lattiaan.

Onneksi saarivaltakunnan surkea EU-jäsenyys on pian mennyttä aikaa. Enää pari vuotta, niin englantilaisten ei tarvitse vaivautua kanaalin toiselle puolelle kuittaamaan parlamentin päivärahoja.

Varapuhemieheksi kolmannella kierroksella

Pahat kielet sanovat, etteivät euroedustajat tee mitään muhkean palkkansa eteen. Valitettavasti se ei pidä paikkaansa.

Viime vaalikaudella mepit hyväksyivät 1 071 uutta asetusta ja direktiiviä.

Tasaisella matematiikalla se tekee neljä uutta EU-lakia joka viikko, loma-ajat mukaanlukien.

Varapuhemiesten vaalissa mepit hullaantuivat kuin ensimmäistä kertaa laitumelle päästetyt orivarsat. Puhemies **Martin Schulz** ei edes ehtinyt avata vaalia, kun europarlamentaarikot jo hyökkäsivät äänestyslappujensa kanssa kohti uurnia.

No, kuten Schulz tokaisi. ”Joskus demokratia kulkee omia polkujaan.”

Seuraavaksi sähläsi puhemies itse.

Schulz julisti **Olli Rehnin** (kesk.) varapuhemieheksi jo toisen äänestyskierroksen jälkeen. Tarkkaavaisemmat kollegat joutuivat korjaamaan puhemiestään. Sosialisti-Schulz oli laskenut liberaali-Rehnin äänimäärän reippaasti yläkanttiin.

Kolmannella kierroksella asia sentään selvisi. Rehn on parlamentin historian ensimmäinen suomalainen varapuhemies. Pistää tosin miettimään mihin ihmeeseen parlamentti tarvitsee 14 varapuhemiestä?

Maatalousmeppi ilman maatalouspaikkaa

Kokoomuksen puoluekokous oli onnen päivä **Alexander Stubbin** (kok.) lisäksi **Petri Sarvamaalle** (kok.) joka pääsi jatkamaan meppiuraansa ilman päivänkään keskeytystä.

Ensimmäisessä täysistunnossa Sarvamaa oli kuitenkin murtunut mies. Maatalous- ja ruokameppinä itseään brändännyt ex-turkistarhauksenvastustaja ei päässyt maatalousvaliokuntaan vaikka kuinka yritti. Omien sanojensa mukaan, asia painaa häntä ”ihan helvetisti”.

Ei Sarvamaalle silti huonosti käynyt. Budjettivaliokunnan varapuheenjohtajuus on EU-hierarkiassa kova paikka pienen maan rivimepille. Suomessa se ei kuitenkaan kiinnosta ketään.

Suomalaisen talonpojan edunvalvonta on nyt Rehnin harteilla. ”Rehellisen maitotilikepulaisen” aviomies ei ole mikään maatalousexpertti, mutta on hän paremmin perillä kuin Sarvamaa oli vielä pari vuotta sitten.

Yksi huoli MTK:n lobbareilla on. Rehnille kaavaillaan jo ministerinpaikkaa Suomen seuraavaan hallitukseen. Siinä tapauksessa valiokuntapaikat perisi **Hannu Takkula** (kesk.), jota kiinnostaa enemmän kulttuuri ja gospelmusiikki.

Lisää velkaa Renzin piikkiin

Unionin ohjakset pysyvät välimerellisissä käsissä, kun EU:n puheenjohtajuus siirtyi Kreikalta Italialle.

Demarit Oulusta Sisiliaan leipovat saapasmaan uudesta pääministeristä **Matteo Renzistä** Euroopan pelastajaa.

Liisa Jaakonsaaren (sd.) mukaan nyt ”EU:ssa alkaa Renzin aika.”

Renzi ei olekaan turha mies. Ainakin vielä näyttää siltä, että eurovaalien suurvoittaja on saanut potkittua ikinuoren **Silvio Berlusconin** ulos Italian politiikasta.

Demari-italiaanon puhe europarlamentissa ei ollut huono sekään. Hän muun muassa totesi, ettei EU:sta kaivata yhtään lisää byrokratiaa, koska heillä on sitä Italiassa ihan tarpeeksi omasta takaa.

Saa nähdä mitä Renzin aika tuo tullessaan. Veikkaan ainakin lisää velkaa ja byrokratiaa.

NIKLAS HOLMBERG

MT 50 VUOTTA SITTEN – LA 4.7.

Heinäsato vähäiseksi Uudellamaalla

Munakorit täysinä pitää kanojen Saariois-suku, mainostettiin MT:ssä 50 vuotta sitten.

Heinäkuun alun satonäkymät ovat Uudellamaalla erittäin huonot. Myöhäinen kylvökausi ja sitä seurannut tähän mennessä 45 vuorokautta kestänyt poutakausi näyttää väistämättömästi aiheuttavan sen, että sato tulee jäämään huonoksi. Heinän kohdalla huono sato on jo tosiasia, sillä sen teko on kauttaaltaan käynnissä. Määrältään heinäsato jää koko liiton alueella pieneksi. Laatu selviää sitten, kun korjuu on saatu päätökseen. Ennakkotiedoista päätellen myös AIV-rehua on tehty vähän. Tämä johtuu luonnollisesti nurmien heikosta kasvusta.

Vihannesmarkkinat suunnilleen tasapainossa

Tilanne vihannesmarkkinarintamalla on tällä hetkellä melko tyydyttävä. Joidenkin tuotteiden kohdalla on tosin havaittavissa vähäistä alitarjontaa. Varhaisperunan ja mansikan tuotanto on viime vuotisesta myöhässä.

Helsingin Puutarhatuottajat Oy:stä kertoi johtaja M. Aalto Maaseudun Tulevaisuudelle tomaatin tarjonnassa olevan jonkin verran kireyttä. Tomaatin hinta on vaihdellut kovasti. Tällä hetkellä tukkuhinta liikkuu 2,60–3,00 markan seutuvilla.

Elämän rikkautta: Herkkuja tehdään porukalla

Matti Kärkkäinen on saanut aamulla lypsää lehmiä kotitilallaan ja illalla seurustella huippukokkien kanssa pääkaupungin hienoimmissa ravintoloissa.

MIKKO MAKKONEN

Miehet herkkujäätelöiden takana kolmessa polvessa: Ahti, Matti ja Anton Kärkkäinen Peltolan tilalla Rautalammilla.

SUONENJOKI, RAUTALAMPI (MT)

Vajaa vuosi sitten isäksi kolmannen kerran tullut **Matti Kärkkäinen**, 49, on impulsiivinen yrittäjä, jolla on monta ideaa kypsymässä. Toisaalta hänellä on myös vahva tahtotila, että töitä on vihdoin pystyttävä jakamaan. Hän haluaa enemmän aikaa perheelleen.

”Yhden avioliiton tuhosin jatkuvalla kiireellä”, hän juttelee, kun olemme kiertäneet Suonenjoella sijaitsevan Peltolan juustolan tilat, seuranneet jäätelön valmistusta sekä maistelleet sinihomejuustoa ja mustikkasorbettia.

Kärkkäisellä on yli 20 vuoden kokemus jäätelöiden ja juustojen teosta.

Pikkupojasta saakka hän on Rautalammilla sijaitsevalla kotitilallaan seurannut keskustelua suomalaisen karjatalouden tulevaisuudesta. Olihan hänen **Ahti**-isänsä tuolloin paitsi maanviljelijä, myös mukana meijerin hallinnossa ja kunnallispolitiikassa.

”Meijerijutut tulivat kyllä tutuiksi”, Kärkkäinen hymyilee.

Maatalousoppiin hän lähti Pohjanmaalle Ilmajoelle.

”Kaikkien kannattaa lähteä oman maakunnan ulkopuolelle katsomaan asioita uusin silmin. Onneksi EU on tehnyt suomalaisista maanviljelijöistä maailman kansainvälisintä joukkoa.”

Valiolla kaupparatsuharjoittelijana hän oivalsi, että kaupanteko on hänen alaansa. Vähitellen selväksi tuli sekin, että sielultaan hän on yrittäjä.

”Mitä ne sorbetit on?”

Agrologiopintoja seurasi Muuruveden maatalousoppilaitoksessa järjestetty jatkojalostuksen kurssi.

”Laman jälkimainingeissa suomalainen ravintolakulttuuri räjähti käyntiin. Meistä jalostuskurssin käyneistä parikymmentä hankki jossain vaiheessa elantonsa maatilatuotteiden jalostuksesta ja markkinoinnista. Syntyi viinitiloja, juustoloita ja muuta lähiruokatarjontaa”, Kärkkäinen muistelee.

Vuodet 1995–1996 olivat ratkaisevia: Peltolan tilalla tehdyille jäätelöille avautuivat ovet pääkaupunkiseudulla, ensimmäiseksi Hotelli Vaakunan 10. kerrokseen.

”Yhdestä tapahtumasta **Timo Melto** bongasi meidät ja kysyi, voitko tehdä sorbetteja. Vastasin, että toki se onnistuu. Heti sen jälkeen syöksyin soittamaan silloiselle vaimolleni ja kysyin, mitä ne sorbetit on”, Kärkkäinen virnistelee.

Vaimo neuvoi oikean keittokirjan ääreen, ja niin alkoi syntyä sorbetteja keittiömestareiden iloksi.

”Hienoissakaan ravintoloissa ei ollut enää väkeä tekemään kaikkea alusta alkaen itse. Niinpä me pääsimme komponenttitoimittajaksi. Edelleen ravintolat ovat meidän tärkeimpiä ostajiamme. Yli puolet jäätelöstä päätyy Helsinkiin.”

Viherherukkaa ja pistaasia

Kärkkäinen on huomannut, että ihmiset tinkivät taantumassa herkuista kuten juustoista. Peltolan Blue -sinihomejuuston myynti on laskenut viime vuoteen verrattuna.

Sen sijaan jäätelöä menee enemmän, mikä kertoo siitä, etteivät ravintolat pysty taaskaan tekemään niitä itse. Kärkkäiselle lähetetään reseptejä ja pyydetään kokeilueriä uusista muotimauista.

”Yhteen aikaan kaikki halusivat viherherukkaa, nyt on tilattu Limoncelloa eli sitruunaliköörillä maustettua jäätelöä. Erikoisimpia ovat kehäkukka–valkosuklaajäätelömme, mutta oma suosikkini on niinkin suomalainen kuin pistaasijäätelö”, Kärkkäinen luettelee esimerkkejä yli 400 mausta.

Jäätelökoneen ääressä **Tiina Vauhkonen** maustaa parhaillaan vaniljajäätelöä pekaanipähkinöillä. Seuraavaksi jonossa on karpaloilla ja karpaloliköörillä aateloitava herkku.

Vauhkonen työskentelee määrätietoisesti, koko ajan seuraava askel mielessään.

”Jäätelönteko sopii luonteelleni, koska se on säpäkkää. Ai lempimaku? Kuningatar. Oma ideani oli kokeilla talkkunaa ja on täällä tehty ruispuolukkaa myös”, Vauhkonen kertoo.

Juustolan hiljaisuus

Käsityöstä huolimatta jäätelönteossa reseptiikka vaatii millin tarkkuutta. Peltolan jäätelöissä maku ja rakenne on hiottu viimeisen päälle.

”Ideoita emme ehdi keksiä samaa vauhtia kuin keittiöpäälliköt niitä meille suoltavat. Jujumme piilee juuri persoonallisissa resepteissä ja tietenkin aidoissa raaka-aineissa”, Kärkkäinen vakuuttaa.

Siinä missä jäätelökoneella on liikuttava liukkaasti, juustolassa vallitsee harras hiljaisuus. **Tarja Lukkarinen** pakkaa Peltolan Blueta tyylikkäisiin koivukuosisiin pakkauksiin silmä tarkkana: jokainen pala tarkistetaan, että hometta on kasvanut tasaisesti ja riittävästi.

”Saimme sinihomejuustoon lentävän alun, kun Aura-juuston kehittäjä **Tapio Kuronen** oli saneerattu Valiolta ulos ja tuli meidän remmiimme. Tapio opasti elintarvikeinsinöörimme **Saara Kankaanpään** juustomestariksi.”

Kylmiössä eri-ikäiset juustot kypsyvät ja odottavat markkinoille lähtöä. Roquefortia muistuttavia juustoja kypsytellään kahdeksan viikkoa eri kylmiöissä, välillä kääntäen ja suolaten.

Tilalla vauhti päällä

Parinkymmenen kilometrin päässä juustolasta Peltolan maatilalla 17-vuotias **Anton Kärkkäinen** ajaa rehua vauhdilla säilöön. On sopiva poutasää. Traktorin ratissa hän on kuin kotonaan: 5- tai 6-vuotiaana hän jo alkoi pihassa työnnellä lumia koneella pulkkamäeksi.

”Eihän häntä edes näkynyt ratin takaa”, muistelee pappa Ahti Kärkkäinen.

Pappa soitetaan paikalle kotoaan muutaman sadan metrin päästä, jotta saadaan Peltolan miehet yhteiskuvaan.

Navetan sivussa karja käyskentelee tyytyväisenä niityllä.

Peltoa on 102 hehtaaria. Myös 30 hehtaarin sopimusalalta korjataan sato. Karjan lisäämishaaveita ja luomutuotantoa estää se, ettei seudulla ole saatavilla lisämaata.

”Eihän tämä viisasta ole ollut, jos rahaa ajattelee. Paljon enemmän tuloja olisi tullut keskittymällä jompaan kumpaan, mutta olen halunnut olla sekä tuottaja että jalostaja. Minulle se on elämän rikkautta.”

Maratonkunnossa oleva Kärkkäinen pitää hyvää ruokaa harrastuksenaan. Kurkistus huippukokkien maailmaan on avartanut hänen elämäänsä, samoin se, että on päässyt tekemään mielin määrin kauppaa.

”Politiikkaa en tähän sentään kaipaa, vaikka isäni olikin 28 vuotta valtuustossa ja isoisäni 34 vuotta.”

LIISA YLI-KETOLA

Tiina Vauhkonen viihtyy jäätelöntekijänä, koska koko ajan tapahtuu ja pitää ajatella jo seuraavia työvaiheita. Yleisön kestosuosikkimaku on vanhan ajan vanilja. Tiina itse tykkää eniten kuningatarjäätelöstä.

Sinihomejuustoa Suonenjoella sijaitsevassa Peltolan juustolassa syntyy 10 000–12 000 kiloa vuosittain. Kaikki juustoihin tarvittava maito tulee Kärkkäisen omalta tilalta.

Peltolan Blue tarkastetaan ja pakataan käsityönä. Tahkoja kypsytetään kahdeksan viikkoa: ensin viidestä kuuteen viikkoon lämpimässä kellarissa ja sitten kylmäkellarissa.

PERHEYRITYS

Peltola

Tila sijaitsee Rautalammilla, juustola ja meijeri Suonenjoella vuodesta 2000 alkaen.
Isäntä agrologi Matti Kärkkäinen. Sukupolvenvaihdos tehtiin 1992.
Tuotteet: 400 jäätelö- ja soberttilajia, kirnuvoi, Peltolan Blue -sinihomejuusto.
Juustolassa töissä on kolme henkilöä Matin lisäksi, tilalla yksi vakituinen maatilatyöntekijä, sekä vanhin poika Anton ja isä Ahti. Emäntä Minnariitta Pitkänen on äitiyslomalla.
Kärkkäisten suku tuli Peltolan tilalle vuonna 1847 torppareiksi.
Perheeseen kuuluvat Matin ja Minnariitan lisäksi viisi lasta, joista nuorin 10-kuukautinen Nuutti, vanhin 17-vuotias Anton ja keskimmäinen 13-vuotias Iida. Minnariitan pojat Ilari ja Eevert ovat 12- ja 10-vuotiaat.
Liikevaihto maatilalla on 400 000 ja juustolassa 400 000–500 000 euroa.
Maidosta kolmannes käytetään juustolassa. Lehmiä parsinavetassa on 90.