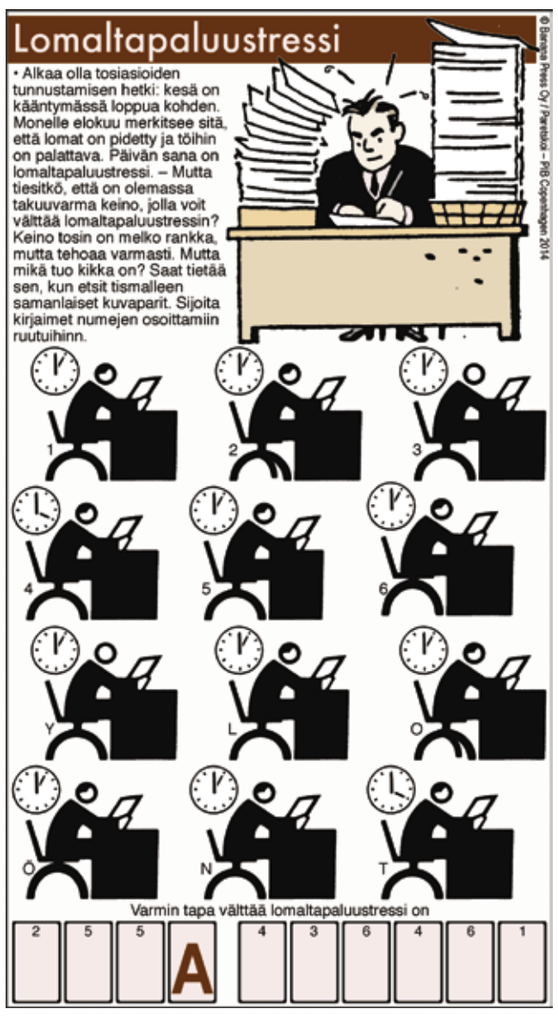
VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

Jatkuvasti samasta suunnasta puhaltava tuuli saa puunkin kasvamaan vinoon.

PÄHKINÄ



SUDOKU

Taso: Vaikea

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

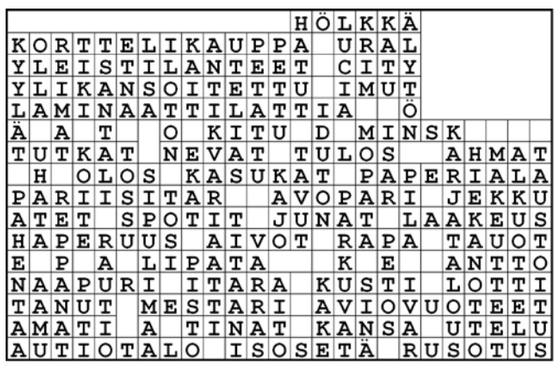
Sudoku-tehtävän 442 ratkaisu.

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

Tehtävä numero 443.

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



ARI NAKARI

Kahdeksan kertaa päivässä pysähtyvä Allegro on tuonut ravintola Ukko-Pekkaan lisää asiakkaita. Lappeenrannan Vainikkalassa tehtiin viime vuonna melkein 600 000 rajatarkastusta.

VAINIKKALAN ASEMA

Viipuriin 30 minuutissa

Rajalle 1,3 kilometriä.
Lappeenrannan keskustaan 30 kilometriä.
Viipuriin junalla 30 minuutissa ja Pietariin 1,5 tunnissa.
Moskovaan kymmenessä tunnissa.

KOTOISAT KUPPILAT

Sarjassa esitellään kansankuppiloita ja muita kohtaamispaikkoja eri puolilla Suomea.

Venäläiset piristävät raja-aseman baaria

Asemaravintola on ainoa palvelu Lappeenrannan Vainikkalan kylässä, kun kauppa, koulu, kirjasto ja pankki ovat lähteneet.

LAPPEENRANTA (MT)
Valtava ratapiha säiliöjunineen ja ujelluksineen hallitsee Vainikkalan kylän maisemaa Lappeenrannan reunalla. Tolstoi tuo venäläisiä bisnesmiehiä ja ostosmatkailijoita Moskovasta ja Allegro Pietarista.

Rautatieaseman ravintolan Ukko-Pekan asiakkaista kolmannes on rajan takaa.

”Käytännössä olemme Suomen toiseksi kansainvälisin kuppila. Helsinki-Vantaa lienee kansainvälisin”, yrittäjä **Jari Laihia** tokaisee.

”Se on 1,5 tuntia, niin olemme keskellä Pietaria.”

Laihiat perustivat Ukko-Pekan vuonna 1997, kun VR lopetti ravintolansa. Pietarilaislähtöinen vaimo **Margarita Laihia** ryhtyi toimitusjohtajaksi.

Avajaisvuodesta rajatarkastusten määrä asemalla on yli kaksinkertaistanut.

30 pitsaa päivässä

Laihian mukaan itänaapuri syö usein pitkän kaavan mukaan.

”Venäläiset ovat yleensä avokätisiä, koska heille ravintola on kuin olohuone.”

Restonomiksi opiskeleva poika **Ville Laihia** auttaa ravintolassa. Kielitaito lisää myyntiä, koska suomalaistyylinen itsepalvelu on venäläisille outo.

”Venäläisiin asiakkaisiin saa ihan erilaisen kontaktin, kun osaa selittää heidän omalla kielellään”, Ville sanoo.

Ravintola palvelee matkailijoiden ja kyläläisten lisäksi VR:n, tullin ja rajavartioston työntekijöitä. Pienikatteista lounasta kannattaa tarjoilla, koska syöjiä riittää.

Pitsa on tunnetuin tuote. Parhaimmillaan niitä menee yli 30 päivässä.

”Olemme lähteneet alunperin siitä, että pitsojen pitää olla hyviä ja reiluja”, Jari kertoo.

Baarin kioski palvelee

Kun matkustajat ovat menneet, 300 asukkaan kylä on rauhallinen.

”Täällä oli ennen pankki, kauppa, koulu, päivähoito ja kirjasto”, Ville kertoo. ”Kohta varmaan katkovat sähkötkin.”

”Aika ankeaa, kun tästä on 30 kilometriä seuraavalle kassalle, josta saa edes limsapullon”, isä Laihia toteaa.

Puolitoista vuotta sitten lähtenyttä Salea paikkaa Ukko-Pekan kioskinurkkaus. Sieltä saa puheiden mukaan ”maitoa, makkaraa ja kaljaa”. Oikeasti myynnissä on 160 erilaista tuotetta.

”Kioskia on käytetty ilahduttavasti”, Jari sanoo. ”Hävikki on pieni, kun tuotteita voi kierrättää keittiön kautta.”

Pienyrittäjä valittelee lakien kohtuuttomuutta. Pykälät määräsivät, että ulosmyytävien juomien pitää olla ravintolan kanssa eri tilassa. Tilanjakajaksi riitti metallinen kaide.

Venäläisille on vaikea selittää, että ruokajuomia ei saa poimia kioskipuolen kaapista.

”Byrokratian takia aikaihmisiä pitäisi ohjata kuin pieniä lapsia”, Jari Laihia kummastelee.

Pitkät toimitusmatkat haittaavat yrittämistä. Ville kertoo olevansa lähdössä hakemaan kaupungista pitsataikinaa. Ajoa tulee yhteensä 60 kilometriä.

22-vuotias Ville ei aio muuttaa kotikylästään pois.

”Tämä ravintola on vähän kuin pikkuveli miule. Tässä on kasvettu.”

Muutkin työntekijät ovat samalta kylältä. Se on hyvä, niin ruuhka-aikaan apujoukkoja saa helposti paikalle.

Koko kylän olohuone

”Kaupan lähdettyä vanhempi väki on valitellut, ettei ole paikkaa, missä voi haastella”, Jari Laihia sanoo. ”Iäkkäämmät ajattelevat, että eihän baariin voi mennä.”

Yrittäjä haluaa korjata asennetta: baarissa käy asiallista porukkaa, eikä tupakan savua nykyisin ole.

”Olemme yrittäneet tehdä tästä koko kylän kohtauspaikkaa.”

Talvella, kun lähikylän tanssilava on kiinni, Ukko-Pekassa käy esiintyjä kerran kuukaudessa. Useampaa iltaa kokeiltiin, mutta sille ei riittänyt kysyntää.

”Kyllähän tanssilattialla aikamoinen sutina käy, kun sattuu oikea bändi”, Jari sanoo. ”Jos lähtee taksilla kaupunkiin, niin se on 50 euroa suuntaansa.”

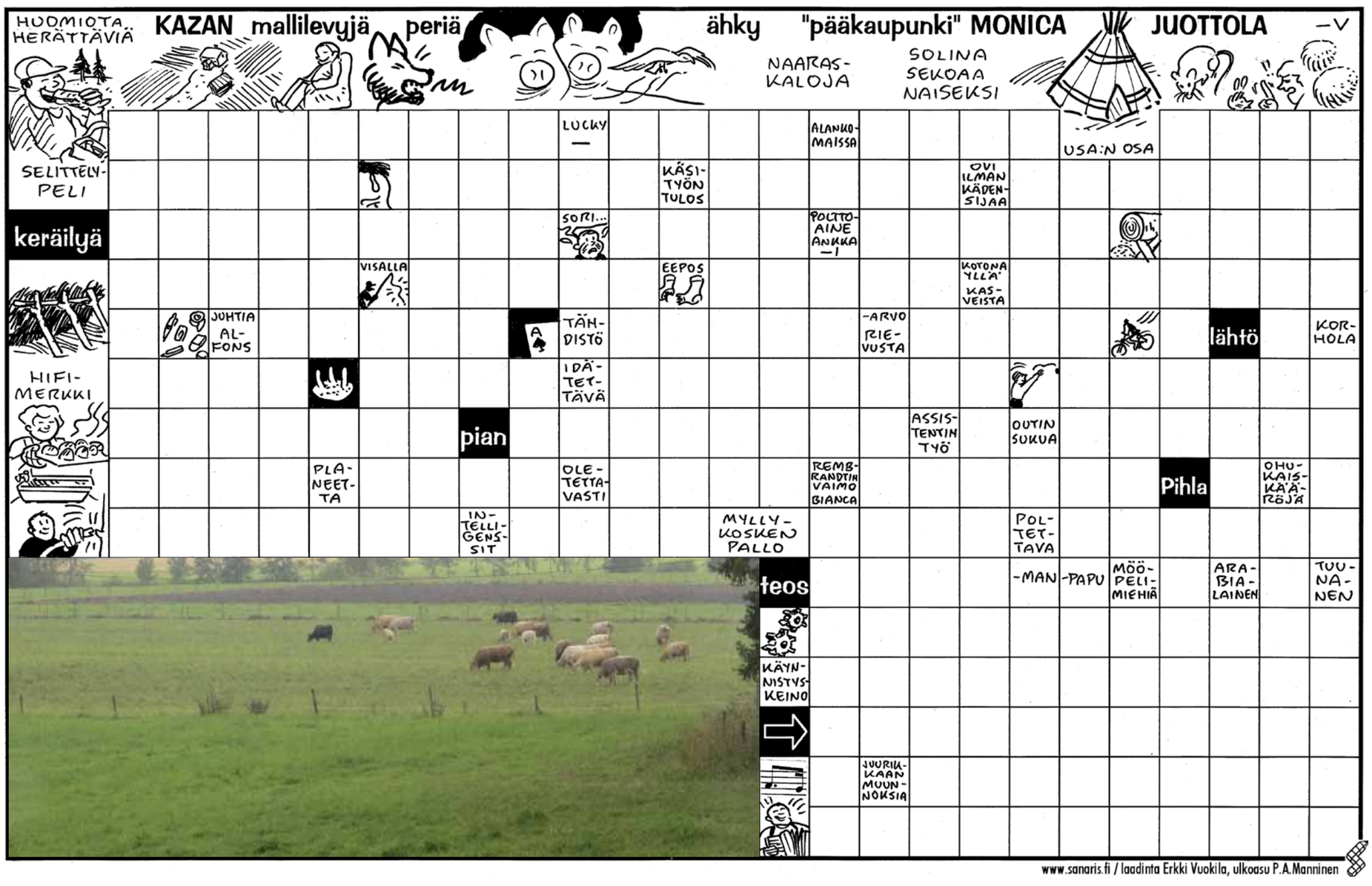
Ukko-Pekka on ollut mukana monissa kylän tapahtumissa. Eteisen vitriinissä komeilevat Olut- ja makkaraviestin sekä Ämmä-volleyn kiertopalkinnot.

Turistitkin ovat saaneet kokea kylähulluuden, kun kisassa ammuttiin vesipistoolilla.

”Kukaan ei huomannut, että taustalle tuli juna täynnä japanilaisia, ja he tulittivat märäksi koko japanilaislauman”, Laihia nauraa.

EMILIA LAVONEN

Yrittäjä Jari Laihia päätti perustaa Ukko-Pekkaan kioskinurkkauksen, kun kauppa lähti kylältä. Poika Ville Laihialle ravintola on kuin pikkuveli.



www.sanaris.fi / laadinta Erkki Vuokila, ulkoasu P.A.Manninen