

001	66	76	96	96	36	26	06	96	26	69	55	55	48	36	25	19	13	10	7	0
100	98	96	94	92	90	85	80	70	60	55	50	45	40	30	20	15	10	8	6	4
00																				

Perjantaina 31. lokakuuta 2014

MAASEUDUN TULEVAISUUS

13





Uusia myrkkyyä. Kun yksi haitallinen kemikaali kielletään, tulee toinen tilalle. **Sivu 15**

Itäkylän Kaffiino. Lappajärveläinen kahvipaahtimo kauppaatilaustyönä gourmet-kahveja. **Sivu 16**

Valohoitoa sienille. Tutkija Pirjo Mattila kehitti tavan lisätä viljeltyjen sienien D-vitamiinipitoisuutta. **Sivu 14**

Vavesaaren tila tuottaa mysliä, makeisia ja mehua

Vuoden luomutuotteeksi valittu tyrnimysli on vain osa Vavesaaren tilan tuotantoa. Varastohallissa Kangasniemen kylillä tehdään mehua, makeisia, hilloa ja näkkileipää.

KANGASNIEMI (MT)

Makeankirpeä omena täyttää aistit astuttaessa siniseen halliin. Ilma on kostea ja lattia tahmainen.

Mehustamolla pitää kiirettä syksyn jättisadon kanssa. Kun omenarumba hellittää, Vavesaaren tila Oy:n väki pääsee keskittymään päätuotteidensa eli makeisten ja myslin valmistukseen.

Yrittäminen on jaettu kahteen osaan: Vavesaaren maatila tuottaa luomumarjaa ja -viljaa, joista osakeyhtiö jalostaa elintarvikkeita.

Perheessä jako menee niin, että emäntä **Taina Laitinen** hääráá tuotepuolella ja isäntä **Tuomo Laitinen** vastaa maatilasta. Teini-ikäiset lapset auttavat töissä tarpeen mukaan.

Miniä toi mansikat

Tuomo Laitinen hyppäsi 1700-luvulla perustetun sukutilan puikkoihin vuonna 1988. Muutaman vuoden kuluttua puutarhuriksi kouluttautunut miniä perusti mansikkaviljelmät.

Elintarviketuotanto sai alkunsa 15 vuotta sitten emännän omista yrittäjäsekoituksista. Sen jälkeen syntyivät mysli, joissa maistuvat tyrni, mustikka sekä omena-puolukka.

Taina Laitinen muistelee, että reseptit vain putkahtivat päähän, kun hän mietiskeli eri makuyhdistelmiä. Aluksi tyrnimysliin toi värei oman tilan kekukkaa, joka sitemmin korvattiin makeutta tuovalla porkkanalla.

Voittokuntoon hiotti tyrnimysli sisältää kaura-, ruis- ja ohrahiutaleita, sokeria, pellavarouhetta, tyrnijauhetta, hunajaa, rypsiöljyä sekä kuivattua porkkanaa.

Hiilarikammo vaivaa

Alunperin mysliissä oli myös vehnää, mutta nyt moni kuluttaja kammoaa sitä. Gluteenitontakin kysellään paljon, mutta sen tuottamiseen täytyisi erikoistua.

Laitista hieman huvittaa, kuinka moni kauhistelee myslipaketin sisältämiä hiilihydraatteja, vaikka samalla osto-reissulla kärryihin lastataan kasapäin karkkia.

Makeisista ollaan myös valmiita maksamaan enemmän kuin terveellisestä ruuasta.

Taina Laitisen mukaan Vavesaaren tilan myslien hintaa nostavat kotimaiset marjat, jotka on kuivattu matalassa lämpötilassa, jotta ravintoaineet säilyvät.

Luomuun painavat syyt

Vuonna 2003 tila haettiin luomuun. Ratkaisu tehtiin pienten lasten ja kasvinsojeluaineista saatujen allergiaoireiden takia.

”Pahoinvointi seurasi aina ruiskutuksia”, Taina Laitinen muistelee kauhulla. Vuonna 2007 perhe luopui karjasta. Sen jälkeen jäi enemmän aikaa kehittää viljelyä ja tuotteita.

Ideoita on riittänyt. Sen huomaa tuotantotilojen yhteyteen avatussa Hilima-puodissa. Hyllyt norkuvat Vavesaaren tilan mehuja, glögiä, kaurahiutaleita, näkkileipää sekä värikäitä marmeladi-kuutioita. Tarjolla on myös muiden lähituottajien tuotteita.

Hilima on saanut nimensä Tainan mummolta, joka oli kova marjastamaan. ”Nimi sopii siksikin, että pyöritämme puotia naisenergialla.”

Laitisen anoppi leipoo myyntiin karjalanpiirakoita. Tuoretta leipää on kaupan 3–6 päivänä viikossa, vuodenajasta riippuen.

Mehut mukaan kuvioon

Marmeladi- ja hillopuolen Laitiset ostivat toiselta yrittäjältä vuonna 2011. Siihen saakka elintarvikkeita oli valmistettu kotitalalla.

Uudet, isommat tilat löytyivät kunnon avustuksella Kangasniemen keskustasta.

”Olin aiemmin ajatellut, etten ikinä lähde tekemään hilloja. Tuntui, että Suomi on täynnä niitä”, Taina Laitinen muistelee.

Eksoottiset makuyhdistelmät saivat hänet muuttamaan mielensä.

Lasipurkeissa komeilee muun muassa viherherukka-, porkkana-inkiväärisitruunamarmeladia sekä tyrnihyte-löä.

Elintarviketuotanto ja puoti työllistävät vaihtelevasti väkeä: keväällä vain



Taina Laitinen on suunnitellut Vavesaaren tila Oy:n mysli. Voittokkaan tyrnimyslin happamuus tahtuu makealla porkkanalla.

muutaman vakituisen ja määräaikaiaa sesonkien mukaan.

”Viimeksi maksoin palkkaa 14 hengelle”, Taina Laitinen laskee.

2000-luvun alussa Laitiset täydensivät elinkeinopalettiaan muutamalla vuokramökillä. Niiden käyttöaste on hyvä ja vieraat enimmäkseen ulkomalaisia.

Oma maa mansikka

Oman tilan luomumansikka on Taina Laitisen lempilapsi.

”Sitä menisi enemmän kuin pystyy tuottamaan.”

Tosin tänä vuonna juhannushalla vei ison osan sadosta, eikä hävikistä saa korvauksia.

Tuotteista oma mysli on rakkain. Emäntä kertoo syövänsä mustikkamysliä maidon kanssa ja tyrniä jugurtin.

”Mysleistä voi tehdä myös tuorepuuroja ja keksejä”, hän vinkkaa.

”Pitkän työn jälkeen oli kiva saada tunnustus, että mysli on syötävän hyvää”, Laitinen viittaa tänä vuonna saatun luomupalkintoon.

Perhe toivoo tunnustuksen lisäävän myös muiden tuotteiden kysyntää.

Investoinnit laitteisiin ja tiloihin vetävät toistaiseksi osakeyhtiön toimintaa miinukselle, mutta Laitiset luottavat tulevaisuuteen.

Asiat mittasuhteisiin

Taina Laitinen tekee pitkää päivää ja myöntää sen olevan hetkittäin raskasta.

”Välillä on osattava lähteä lomalle.” Myös asennepuolta pitää hioa, jos mieli yrittäjäksi.

”On hyväksyttävä, että vaikka tekisi itse kaiken suunnitelmallisesti, joku muu seikka voi romahduttaa suunnitelmat.”

Välillä konerikko, tavarantoimittajan aikataulujen pettäminen, tietokoneongelmat tai vialliset pakkaukset sotkevat palettia.

”Asiat on laitettava mittasuhteisiin, ettei pää levitä.”

Jostain on luovuttava

Nyt tuotanto on siinä pisteessä, että jostain on luovuttava. Pakkauskoneet maksavat maltaita, eikä kaikkea kannata nyperää käsin.

Laitiset ovat valinneet päätuotteik-

YRITYS

Vavesaari

Valmisti vuonna 2013 noin 14 000 kiloa mysliä eli yli 32 000 rasiaa.

Marmeladimakeisia tehtiin liki 27 000 rasiaa.

Makeisilla tähdätään vientiin, mysliillä kotimaahan.

Tuotteita myydään muun muassa Keskon kaupoissa ja Stockmannilla. Verkkomyymälä on kehittäillä.

Tila kattaa 150 hehtaaria metsää ja 30 peltoa, josta noin 3 hehtaaria mansikkaa.

Oy:n liikevaihto oli viime vuonna liki 400 000 euroa.



Tilalla kasvaa muun muassa pensasmustikkaa, herukkaa ja vadelmaa.



Kuivattua porkkanaa ja tyrniä.

seen makeiset, mysliä ja mehut. Yrtytteestä ja kaurahiutaleista luovutaan.

Vaikka tyrnimysli on niittänyt mainetta, kysytyin tuote ovat makeiset. Niille voi löytyä vientinäkyymiäkin muun muassa Saksasta, jossa Taina Laitinen on käynyt haistelemassa tuulia.

Myyntivaltteja ovat lisäaineettomuus ja puhtaassa luonnossa kasvaneet marjat.

Tuotteiden valmistukseen käytetään luonnollisesti oman tilan raaka-aineita, mutta jotain ostetaan muualtakin. Esimerkiksi tyrniä Laitiset eivät ole lähteneet viljelemään.

”Tai on meillä muutama puska oman perheen tarpeisiin, mutta kaikkea ei kannata tehdä omin pikkukätösin”, Taina Laitinen naurahtaa.

KATJA LAMMINEN

»On hyväksyttävä, että vaikka tekisi itse kaiken suunnitelmallisesti, joku muu seikka voi romahduttaa suunnitelmat.«



TAINA LAITINEN



Katarzyna Plonska valmistaa marmeladimakeisia joulumyyntiin. Yritys pohtii keinoja koneellistaa työt.



Milla Hokkanen pakkaa keksejä, jotka on valmistettu Vavesaaren mysleistä.

