VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

Kiirehtimällä ei kukaan ole kiirettä voittanut.

PÄHKINÄ

Uusi Putous-hokema

• Suosikkiohjelma Putouksesta pyörii televisiossa jo kuudes tuotantokausi. Sarjan koko miehitys on pantu uusiksi. Uuden näytteilijäkaartin myötä yksi uusi Putous-hokema on jo ehtinyt levitä katsojien keskuudessa. – Mutta mikä on tämä yhä useammin kuultu Putous-hokema? Saat sen selville, kun nimeät sekä uusien että vanhojen Putous-näytteilijöiden esittämät sketsihahmot. Sijoita saamasi kirjaimet numeroiden osoittamiin ruutuihin.

© Bonnier Press Oy / Perusteksti – FIB Copyright 2014

1) Essi Hellén	E) Ari Stevari
2) Aku Hirviniemi	H) Jani-Petteri
3) Antti Holma	L) Julia "Jusu" Herlin
4) Kari Ketonen	P) Karim Z. Yskowicz
5) Jenni Kokander	O) Karjalan Kandalfi
6) Niina Koponen	!) Kristiina "Kissi" Vähä-Hiilari
7) Krista Kosonen	U) Loordi Lally
8) Iina Kuustonen	T) Marja Tyrni
9) Joonas Nordman	I) Martin Niemi
10) Riku Nieminen	R) Mikko Zetterberg
11) Mari Perankoski	V) Munamies
12) Jukka Rasila	S) Salme Pasi
13) Ville Tiihonen	M) Svetlana Rönkkö
14) Armi Toivanen	N) Rontgoteus Hittavainen
15) Jussi Vatanen	A) Ymmi Hinaaja

10	14	4	8	14		15	6	2	11	6	9
11	1	12		15	14	7	13	5	15	12	3

SUDOKU

Taso: Vaikea

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

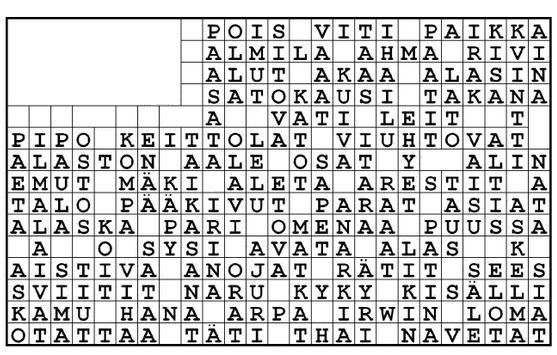
Sudoku-tehtävän 454 ratkaisu.

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

Tehtävä numero 455.

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



POIS VITI PAIKKA
ALMILA AHMA RIVI
ALUT AKAA ALASIN
SATOKAUSI TAKANA
A VATI LEIT T
PIPO KEITTOLAT VIUHTOVAT
ALASTON AALE OSAT Y ALIN
EMUT MÄKI ALETA ARESTIT A
TALO PÄÄKIVUT PARAT ASIAT
ALASKA PARI OMENAA PUUSSA
A O SYSI AVATA ALAS K
AISTIVA ANOJAT RÄTIT SEES
SVIITIT NARU KYKY KISÄLLI
KAMU HANA ARPA IRWIN LOMA
OTATTAA TÄTI THAI NAVETAT

Maailmanluokan laatukahvit kupitellaan Lappajärven Itäkylässä

Naapurukset Katja Kujala ja Sari Särkijärvi päättivät ostaa myynnissä olleen kahvipaahtimon ja siirtää yrityksen Lappajärvelle. Kaffiino Oy aloitti syyskuussa.

JOHANNES TERVO

Katja Kujala (vas.) ja Sari Särkijärvi luovat Kaffiinolle omia kahvisekoituksia kupittelemalla. Kahvipaahtimo maalaiskylässä on harvinaisuus.

LAPPAJÄRVI (MT)
Kaikki lähti ennakkoluulottomasta yrityshaaveesta.

Lappajärven Itäkylässä asuvat naapurukset **Katja Kujala** ja **Sari Särkijärvi** olivat keskustelleet maaseudun tuotteistamisesta yritystoiminnan keinoin.

"Halusimme luoda kotikyläämme uutta. Mietimme yritystoimintaa maaseudulla elintarvikkeiden, elämysten ja koulutuksen näkökulmasta", Kujala kertoo.

Kujala ja Särkijärvi tunnustautuvat intohimoisiksi kahviharrastajiksi.

"Olen kahvien suhteen nirppanokka. Kun minulle ei kelpaa oikein mikään kahvi yleensä, niin on parempi perustaa oma kahvipaahtimo", Kujala naurahtaa.

"Kun kahvimaailmaan sukeltaa, ei paluuta ole. Tulimme siihen tulokseen, että tämä vastaa bisnesideana juuri sitä, mitä olimme hakeneet tänne Itäkylään", Särkijärvi toteaa.

Kaffiino Oy ostettiin härmäläisyrittäjältä

Kauppaa alettiin valmistella kuluvan vuoden keväällä, kun tuli tietoon, että Alahärmässä toiminut yrittäjä myy kahvipaahtimonsa.

"Meillä oli olemassa yritystä varten valmis paikka tyhjilleen jääneen entisen mattokutomon tiloissa. Remontoimme tilat kesällä", Särkijärvi sanoo.

"Kypsyttelimme kauppaa noin puolentoista kuukauden ajan viime keväänä, jonka jälkeen päätimme ryhtyä tähän. Kaffiino oli ostettaessa valmis osakeyhtiö, mikä helpotti aloittamista. Lisäksi yrityskauppaan sisältyi konsultointi ja koulutus edelliseltä omistajalta", Kujala avaa.

Uusi kahvimaku on kupittelun tulos

Kaikilta kahvintuottajamantereilla peräisin olevista kahveista tehdään Itäkylän kahvipaahtimossa sekoituksia, erikois- ja gourmet-kahveja, jotka myydään tilaustöinä eteenpäin pienissä erissä.

Hajuaistilla on tärkeä rooli kahvinmaistelussa.

"Meillä on täällä kahvia Costa Ricasta, Guatemalasta, Brasiliasta, Kuubasta, Indonesiasta, Keniasta ja Intiasta", Särkijärvi esittelee.

Kahviyrittäjät jalostavat alkuperäisaineksista uusia kahvimakuja prosessissa, jota kutsutaan kupitteluksi.

"Kupittelu on alkuperäiskahvien maistelua protokollan mukaan. Tällä menetelmällä olemme luoneet ensimmäiset omat kahvisekoituksemme."

"Edelliseltä omistajalta perimme kolme pohjalaiskahvia, jotka ovat nimeltään Härmä, Ameriikka ja Ison lusikan pöönä", Kujala kertoo.

"Monesti kupittelu vaatii useamman maistelukerran, koska kyseessä on vähän fiilisjuttu. Eri tilanteissa kahvi maistuu herkästi hieman erilaiselta, joten toistoja tarvitaan. Haju liittyy kahvissa olennaisesti makuun", Särkijärvi tähdentää.

Tunnusmerkkeinä Järviseudun erikoiskahvit

Itäkylän kahvipaahtimon omat uudet tuotteet kantavat nimiä Veanne ja Niskan pato.

Veanne on saanut nimensä Lappajärvessä sijaitsevan samannimisen saaren mukaan.

Niskan pato on kapinakahvi, jonka tarina juontuu vuonna 1979 Lappajärvellä leimahtaneeseen, valtakunnallistakin huomiota herättäneeseen patokapinaan.

"Järven ympärysasukkaat kyllästyivät siihen, että järven pintaa pidettiin jatkuvasti liian alhaalla. Kun valituksista ei ollut mitään hyötyä, ajettiin Niskan sillalle traktorimarssi. Kiviä heivattiin sillalta alas traktorikuormittain. Siinä oltiin kansalaistottelemattomuuden keinoin yhteisellä asialla", Kujala taustoittaa.

Veanteen maku on sävyisän pehmeä, kun taas Niskan pato on vähemmän yllättäen maultaan tiukan väkevä.

"Tuotteemme on otettu valtavan hyvin vastaan kotikunnassamme."

"Itäkylän ja Lappajärven syysmarkkinoilla kahvit myytiin nopeasti loppuun, ja tilauksia on riittänyt runsaasti myös sen jälkeen", Särkijärvi toteaa.

Vaaleaa ja tummaa paahtoa

Suomessa juodaan Kujalan ja Särkijärven mukaan maailman vaaleinta kahvia.

Perinteen uskotaan juontuvan pula-ajoilta.

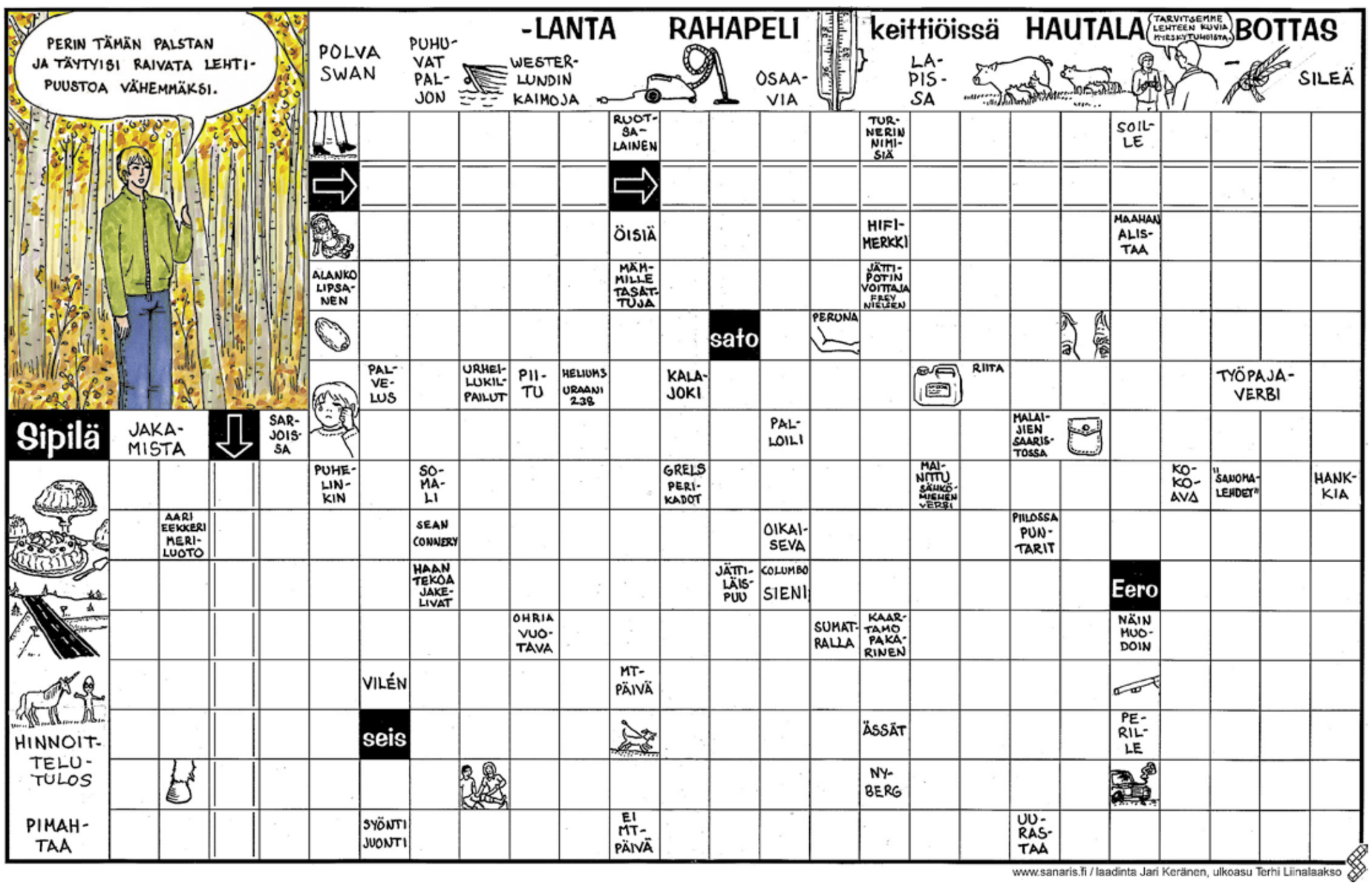
"Jauhetta tarvitaan vähemmän vaalea- kuin tummapaahtoisessa kahvissa. Ehkä se tulee sieltä", Särkijärvi arvelee.

Kaksikko kuitenkin suosittelee suomalaisia tutustumaan myös tummapaahtoisiin kahveihin.

"Etenkin, jos on kärsinyt vatsaongelmista. Suomessa ajatellaan virheellisesti, että tumma olisi epäterveellistä, vaikka se on juuri päinvastoin vatsaystävällisempi vaihtoehto", Kujala huomauttaa.

Makutottumukset muuttuvat

Kahvin paahtoastetta mitataan asteikoilla 1–5. Kaffiinon kahvien paahtoaste on aina vähintään 2, mutta usein ne yltävät kolmoseen ja joskus jopa korkeimpaan lukuun 5.

"Suomessakin on nyt tullut markkinoille tummaa paahtoa. Makutottumukset muuttuvat myös meillä", Kujala sanoo.

JUKKA KOIVULA