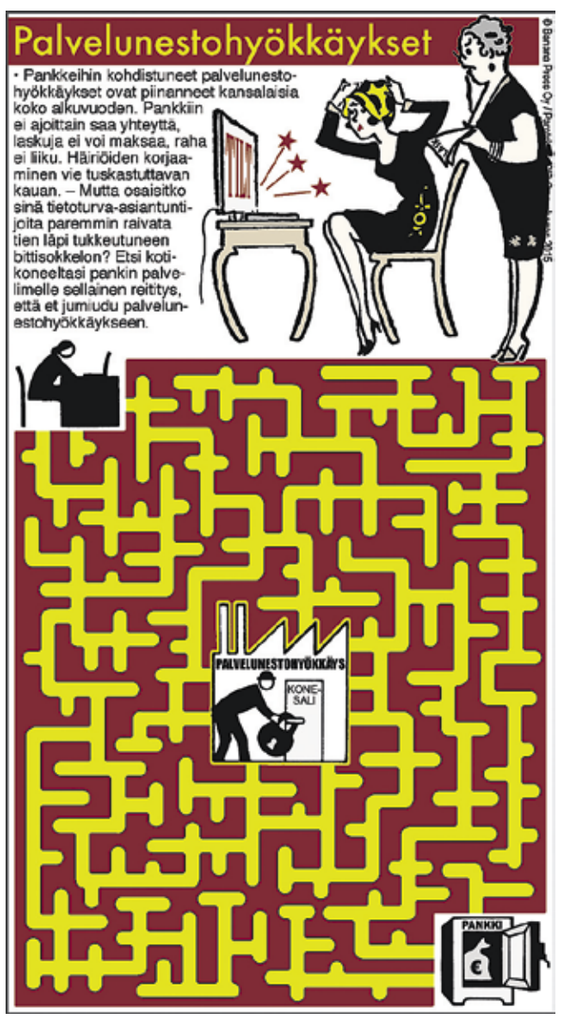
VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

Liian vuolaasti perusteltu totuus kuulostaa valheelta.

PÄHKINÄ



SUDOKU

Taso: Helppo

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

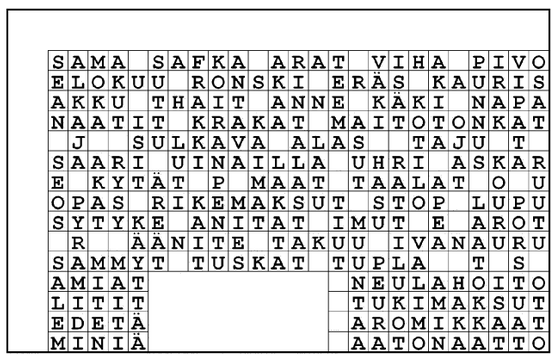
Sudoku-tehtävän 462 ratkaisu.

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

Tehtävä numero 463.

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



Lämmin ohrarieska sivelee sielua

Lämpimän ohrarieskan tuoksu ja maku tuovat mieleen mummon rieskat ja leivinuunin. Lea Poikela on leiponut kotileipomossaan toista miljoona rieskaa. Käsityönä.

Ohrajauhojen jatkeena on pieni määrä vehnää, jotta ohra ei murru eikä taikina tartu leivontatarvikkeisin, Lea Poikela kertoo.

KARI LINDHOLM

Lea Poikela on reilun 30 vuoden aikana leiponut käsityönä noin 1,2 miljoonaa ohrarieskaa. Perinteinen leivinuuni on vaihdettu sähköuuniin, jonka kiviarinalla paistuu kuusi rieskaa kerrallaan.

ROVANIEMI
Kotileipomon nurkissa napsahtelee kipakka pakkanen. Loppiaisen keli Ounasjoen törmällä on rutikuiva.

Poikelan rieskaleipomon raollaan olevasta ovesta tulvii ulos kuumaa höyryä. Ohrajauhot pöllyävät, kaulin suhisee ja kiviarina kuumottaa, kun perinteisiä ohrarieskoja leivotaan käsityönä.

Rieskojen ja rieskataikinan kimpussa häärivät Rovaniemen Nivankylässä **Lea** ja **Reino Poikela**. Reilun 30 vuoden aikana uunista on tullut ulos 1,2 miljoonaa rieskaa.

”Sehän tekee 22 täysperävaunullista rekkakuormaa”, laskee rieskoja pussittava Reino Poikela.

Miehen otsalla kihelmöi hiki; ei tuskan vaan totisen työn.

Yö työtä, unta päivällä

Rieskasavottaan – taikinantekoon ja uunin lämmitykseen – aamukolmelta ponnahtava Lea on hoitanut perheenäidin velvollisuudet ja ehtinyt samalla harrastaa kuvataiteita ja runouttakin.

Ahkera taikinan takoja ei myönnä olevansa mikään ohran orja, vaikka onkin antanut ison osan elämästään rieskoille.

Lea on hengittänyt jauhojen pölyä ja heiluttanut kaulinta enemmän kuin moni muu tässä maailmassa.

Kun yöt leivotaan, päivät vastaavasti nukutaan.

”Lapset tiesivät, että olen väsynyt. Kyselivät, että saammeko tehdä sitä tai tätä. Minä siihen unen pöpperössä, että joo joo, tehkää vain”, Lea kertoo.

Mummolan makua

Maidon, veden, ohrajauhojen ja suolarahtusen seokseen leivotusta uunilämpimästä ja pehmoisesta ohrarieskasta tulee väistämättä mieleen lapsuus ja mummola. Aito ohrarieska sivelee syöjänsä sielua, ja onhan leipurikin pirskotellut taikinaan oman sielunsa säkeniä.

Taikinassa on ohrajauhojen jatkeena vain muutama prosentti – kauhallinen tai kupillinen – vehnäjauhoja. Ainakin 90 prosenttia rieskasta on siis ohraa. Tarkempi seos on salaisuus.

”Vehnää tarvitaan hieman, jotta ohra ei murru, eikä taikina tartu leivontatarvikkeisiin”, rieskarouva selvittää.

Reinon mukaan parhaan makunautinnon saa se, joka älyää veistää meijerivoilla pohjustetun rieskaviipaleensa päälle savustettua poronpaistia tai leveäkylkistä Tenon lohta, joka on ensin kunnolla graavisuolattu.

Kihinää kiviarinalla

Uransa alkutaipaleella 1980-luvun alussa Poikelat paistoivat rieskat omakotitalonsa leivinuunissa. Koivuhalkoja kului kymmeniä motteja vuodessa, sillä uunia piti kuumentaa kesken pitkän leivontaurakan.

”Siinä meinasivat välillä jo halot loppua, niitä tarvittiin yllättävän paljon. Talo oli kuuma kuin pätsi”, Reino muistelee.

Rieskat paistetaan nykyään sähköuunissa. Kuusi rieskaa kerrallaan kihisee kiviarinalla 350–400 asteen lämmössä.

Lean työnä on taikinan kaulinta ja paistaminen.

Kaulinnassa viivähtää 11–12 sekuntia rieskaa kohti, paisto vie pari minuuttia.

Tuossa ajassa kulhosta siepattu taikinapallo muuttuu 30 senttiä läpimitaltaan olevaksi uunikuumaksi rieskaksi.

Yhden rieskan läpivienti taikinakulhosta uunin kautta jäähdytyspöydälle ja pussiin kestää leipureiden laskujen mukaan tasan kolme minuuttia ja 20 sekuntia.

Aika on jämpti, siitä voi tarkistaa vaikka kellon.

”Parhaina päivinä leivoimme jopa 1 500 rieskaa, yleensä 300–700 rieskaa.”

Jauhot kuin unihiekkaa

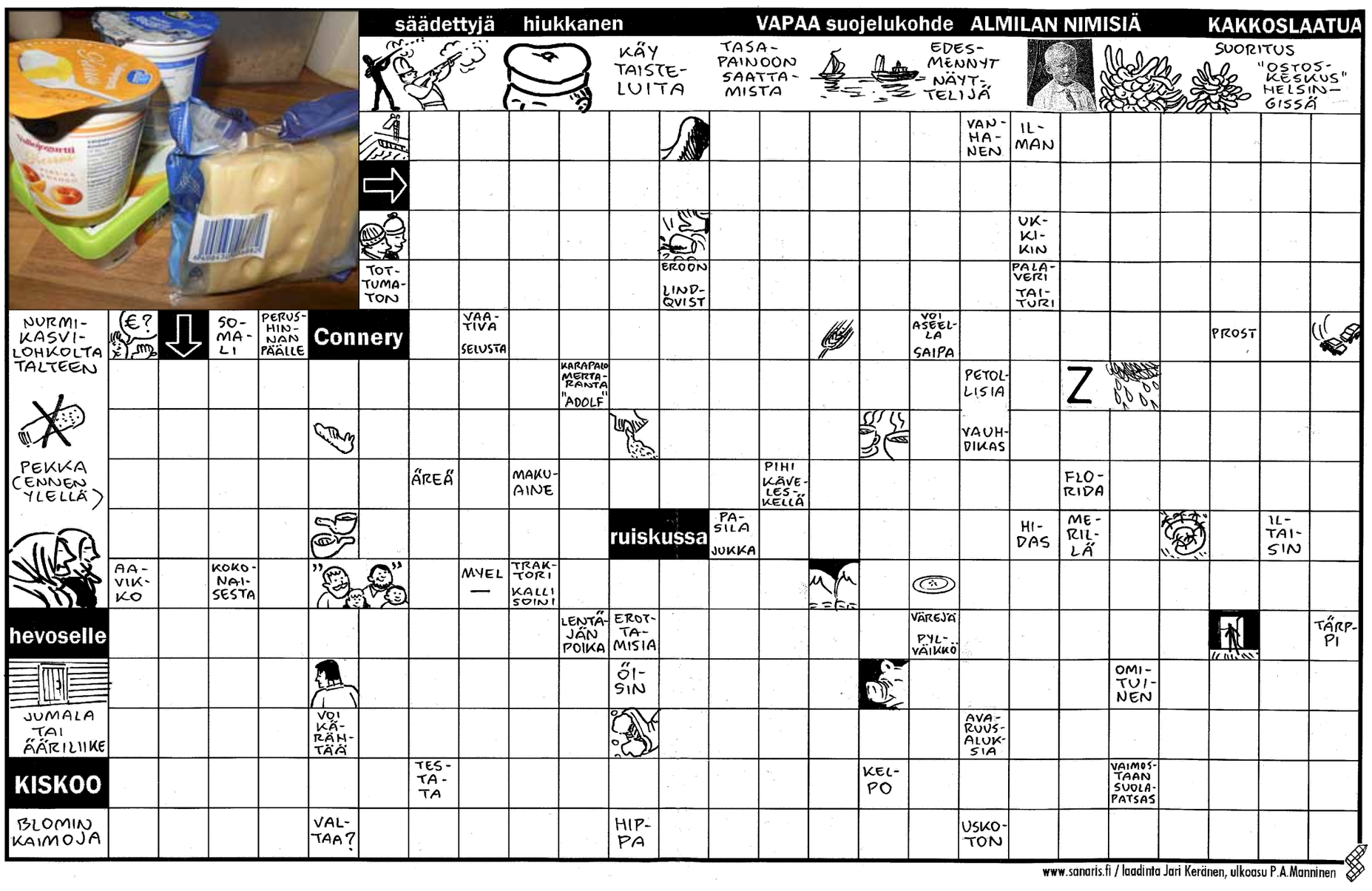
Ohrajauhojen pitää olla rieskan leivontaan sopivia: hienoa pölyä, kuin puhtainta unihiekkaa. Ohuen, Lapinmuorin reseptin mukaisen ohrarieskan leipominen ei kerta kaikkiaan onnistu, jos jauho on liian karkeaa.

”Karkeilla jauhoilla myös paistoajan pitäisi olla pitempi, ja silloin rieskoista tulisi kovia ja paksuja. Semmoisista emme tykkää, eikä moni muukaan”, kuumia rieskoja muovipusseihin ujuttava Reino sanoo.

Perinnerieska on tehnyt aina kauppansa, eikä niitä ole tarvinnut erikseen markkinoida. Kun Poikelat sopivat rieskatoimituksista paikallisen Citymarketin kanssa, oli Prisman päällikkö pahoillaan siitä, ettei rieskoja riittänyt heille. Myöhemmin niitä sitten riitti.

Viitisen vuotta sitten Poikelat rauhoittivat leipomisen tahtia. Rieskoja syntyy vähemmän, eikä niitä ole toimitettu marketteihin enää viime vuosina. Rieskatehtailu on muuttunut enemmänkin harrastukseksi.

Reino, 59, hamuaa eläkeputken päätä. Lea, 64, nauttii jo eläkkeestä. Haave on, että joku jälkikasvusta ryhtyisi jatkamaan elävää rieskaperinnettä.

”Laitteet olisivat tuossa valmiina. Rieskojen myyntikatekin on hyvä, mutta käsityönä tehtävien tuotteiden verotus on turhan ankaraa.”

KARI LINDHOLM