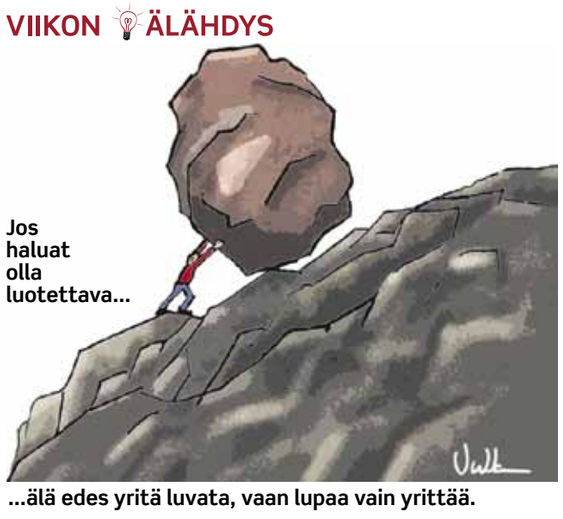
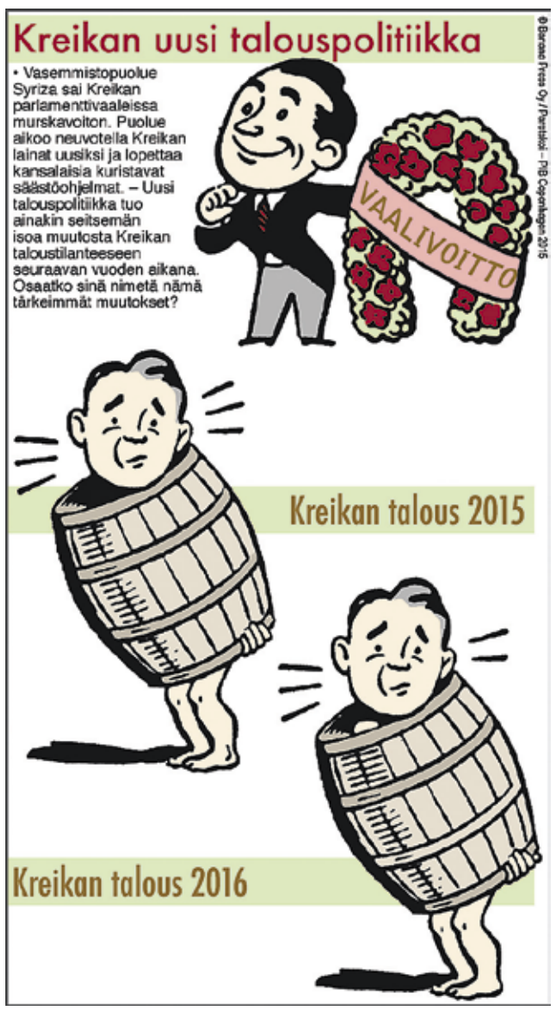
VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS



...älä edes yritä luvata, vaan lupaa vain yrittää.

PÄHKINÄ



SUDOKU

Taso: Keskivaikea

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

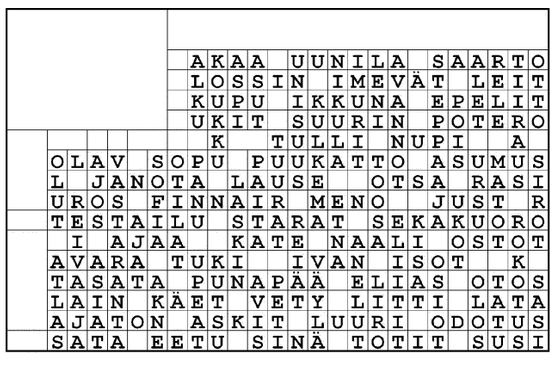
Sudoku-tehtävän 465 ratkaisu.

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

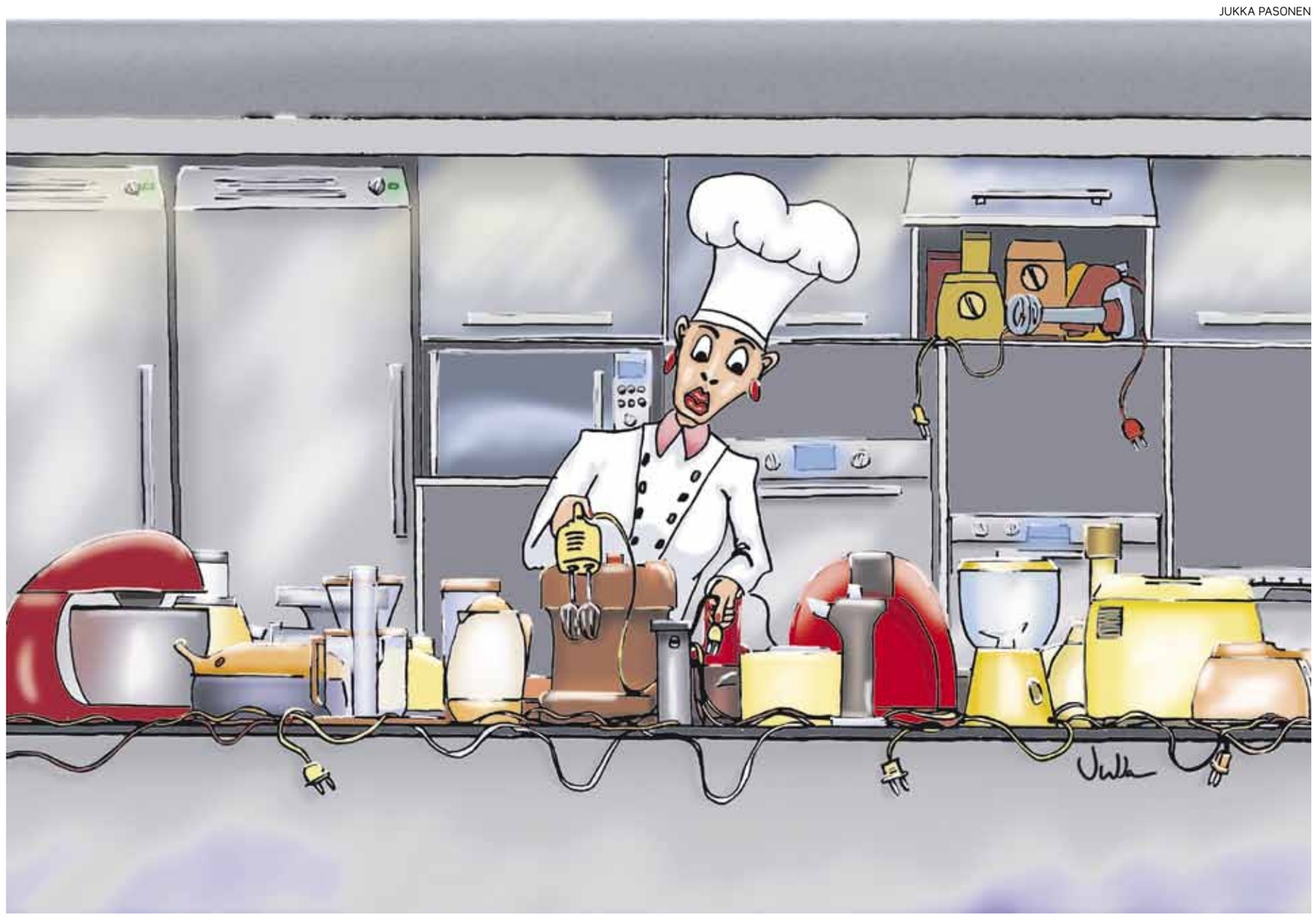
Tehtävä numero 466.

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



JUKKA PASONEN



MYYNTI

Pienkoneiden myynti vetää, isojen ei

Isojen kodinkoneiden myynnin arvo laski viime vuoden tammi–syyskuussa useimmissa tuoteryhmissä. **Rakentamisen ja** remontoinnin alavire painoi myynnin 318 miljoonaan euroon. Laskua toissavuodesta oli kolme miljoonaa euroa. **Ruuanlaittoon panostetaan.** Yleiskoneiden, vatkainten ja tehosekoittimien myynti kasvoi viime vuoden tammi–syyskuussa 35 prosenttia edellisvuoden vastaavasta ajasta. **Pienten kodinkoneiden** myynti oli 128 miljoonaa euroa. Kasvua toissavuodesta oli viisi miljoonaa euroa. **Yksi harvoista** kotimaisista kodinkonevalmistajista on Suomen Kotikylmiö Oy, joka valmistaa Festivo-kylmälaitteita Hollolassa. Lähde: Go Tech, kodintekniikkaindeksi

Kotikokit häärivät ammattivälineillä

Kodinkonekauppa kertoo, että suomalaiset ottavat ruuanlaiton vakavasti. Metsän antimet, herkuttelu ja terveellisyys kiinnostavat kuluttajia. Toisaalta kaupunkikodeissa ruuan pakastaminen vähenee.

Mitä kodinkoneet kertovat suomalaisten ruokatottumuksista?

Ainakin sen, että ruoka otetaan vakavasti.

Keittiön pienkoneisiin halutaan nyt tehoa ja ammattimaisuutta.

”Kotiinkin halutaan laitteita, jotka ovat kuin ravintolan keittiöstä”, kertoo Elektroniikan tukkukauppiaiden pienkonejaoston puheenjohtaja **Heidi Stirkkinen**, joka on OBH Nordica Finlandin toimitusjohtaja.

Hyvinvointi kiinnostaa

Ruuanvalmistukseen käytettävien pienkoneiden myynti on kasvanut viime vuosina lähes tuplavauhtia kaikkien pienkoneiden myyntiin verrattuna.

Tehosekoittimien ja keittiön yleiskoneiden myynnissä on Stirkkisen mukaan hyvä buumi. Hintahaitari on leventynyt ja kalliitkin laitteet käyvät kaupaksi.

Tehosekoitinmyynnissä näkyy Stirkkisen mukaan pyrkimys hyvinvointiin: niillä sekoitetaan terveysjuomia kuten vihersmoothieita. Personal blenderit valmistavat pirtelön suoraan pulloon, jonka voi ottaa mukaan.

Raaka-aineita arvostetaan

Lähiruoka ja luomuruoka kiinnostavat kuluttajia edelleen.

Keittiön yleiskoneisiin myydään lisäosina lihamyllyjä. Ne liittyvät Stirkkisen mukaan haluun panostaa raaka-aineisiin entistä enemmän.

”Alkuperä ja jäljitettävyys ovat tärkeitä.”

”Raaka-aineiden arvostus ja niiden säilyvyyden varmistaminen ovat olleet voimakas trendi jo pitkän aikaa”, sanoo Elektroniikan tukkukauppiaiden kodinkonejaoston puheenjohtaja, Miele Finlandin toimitusjohtaja **Esa Silver**.

Pakastaminen vähenee

Raaka-aineiden säilyvyyden parantamiseen on tullut uusia ratkaisuja. Kylmälaitteissa on nollatiloja, joissa tietyt raaka-aineet säilyvät paremmin kuin esimerkiksi tavallisessa jääkaappilämpötilassa.

Silverin mukaan pakastaminen on vähentynyt kotitalouksissa.

”Pienissä kaupunkikodeissa tilaa erillisille pakastimille tuskin on. Kaupat ovat lähellä, jolloin tuoretavaroiden hankkiminen on helppoa”, Silver sanoo.

”Maaseudulla pakastaminen on jatkunut kuten ennenkin, sillä siellä metsästetään ja sienestetään itse, ja pakastimille on tilaa.”

Lihaa ja sieniä talteen

Metsän antimien hyödyntämisestä kertoo kasvikuivureiden kysyntä, joka riippuu sienivuodesta.

Suomalaiset ovat myös innostuneet kasvattamaan ja kuivattamaan yrttejä.

Kuivattamisen rinnalle on Stirkkisen mukaan tullut ruuan tyhjiöpakkaaminen eli ilman poistaminen pakkauksesta. Se on ollut pitkään tuttua metsästys- ja kalastusporukoille. Tyhjiöpakkaaminen säästää tilaa pakastimessa ja pidentää ruokien säilyvyysaikaa.

”Lihan marinointi tyhjiöpakkauksessa käy vartissa, se on tehokasta ajankäyttöä”, Stirkkinen kertoo.

Nyt onnistuu myös leipien ja muffinsien tyhjiöpakkaaminen.

Erikoiskahvia ja leivonnaisia

Herkuttelukin kiinnostaa suomalaisia. Viitisen vuotta sitten alkoi kahvibuumi.

”Erikoiskahvit ovat tulleet jäädäkseen”, Stirkkinen sanoo.

Kokkiohjelmien alalaji leivontaohjelmat alkoivat pyöriä Suomessa televisiossa pari vuotta sitten.

Leipäkoneiden myynti on piristynyt leivontabuumin myötä. Karppaus ei ole sitä Stirkkisen mukaan verottanut.

Isoja uuneja ja turvallisuutta

Terveellisyyteen liittyy höyryuuni, joka on Silverin mukaan selkeästi kasvava trendi Suomessa.

Keittiöihin hankitaan nyt erillisuuneja. Niiden osuus kokonaismyynnistä on kymmenen viime vuoden aikana noussut viidestä prosentista 35 prosenttiin.

Osa uuneista on huomattavasti suurempia sisätilavuudeltaan kuin aikaisemmin: aiemman 50 litran sijaan 76 litraa, Silver kertoo.

Liesistä häviävät valurautalevyt ja keraaminen taso – tilalle on tullut turvallinen, nopea ja energiatehokas induktio.

Yksilöllisyys korostuu

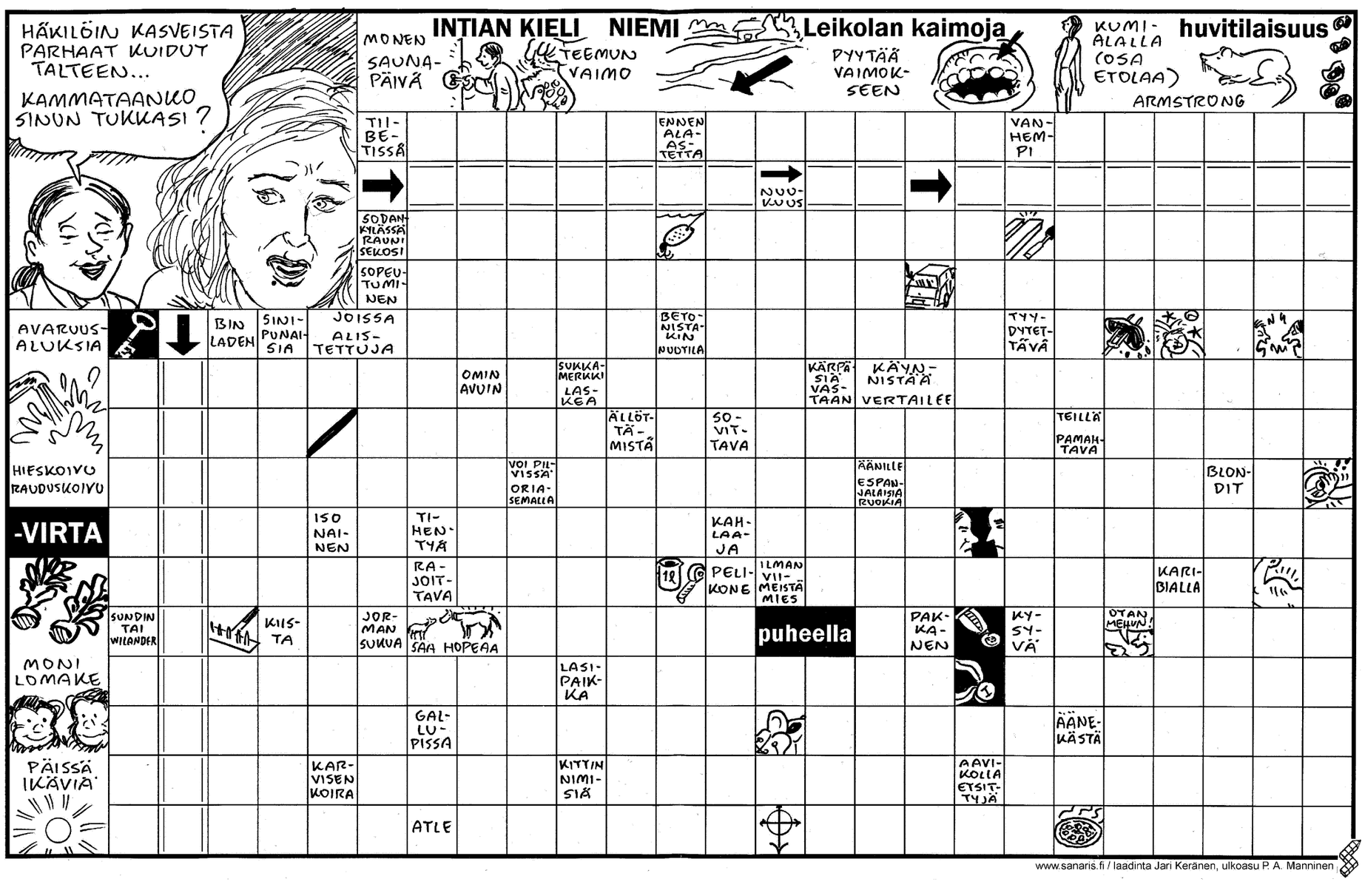
Ruuanlaitto kiinnostaa suomalaisia entistä enemmän. Silverin mukaan kuluttajan halu ja tarve yksilöllisyyden korostamiseen kasvavat.

Ruuanlaitto on tapa viettää aikaa porukalla: uudisrakentamisessa keittiö ja olohuone rakennetaan nyt yhtenäiseksi tilaksi.

Pöydällä pidettävät pienkoneet ovat monelle osa sisustusta: kahvinkeitin, paahdin, joillekin myös keittiön yleiskone. Se näkyy laitteiden ulkonäössä ja väreissä.

Pistorasioita modernissa keittiösuunnittelussa on enemmän kuin aiemmin.

PAULA LIESMÄKI



www.sanaris.fi / laadinta Jari Keränen, ulkoasu P. A. Manninen