UUTISET

Hallituksen päätös peruuttaa kuntoutuksia

Uusi hallitusohjelma on katkaisemassa rahoituksen vaivojen ennaltaehkäisyyn tähtääviltä kuntoutuksilta.

Kaikki elokuun jälkeen alkavaksi suunnitellut uudet kuntoutukset perutaan rahanpuutteessa.

Kelan oli tarkoitus yhdistää harkinnanvaraiset ja ennaltaehkäisevät Aslak- ja Tyk-kuntoutukset tehokkaammaksi Aura-kuntoutukseksi. Kuntoutusta suunniteltiin järjestettäväksi 20,6 miljoonalla eurolla.

Hallitus kuitenkin lakkautti Auran ennen kuin se pääsi edes alkamaan.

Lakisääteiset Tyk-koulutukset jatkuvat edelleen, mutta lähes 15 000 ihmistä vuosittain kuntouttaneet ohjelmat jäävät pois.

Kiusallista on, että aiemmin lähetettyjä, myönteisiä kuntoutuspäätöksiä on jouduttu perumaan. Kuntoutuspäällikkö **Tiina Huuskon** mukaan peruutukset ovat aiheuttaneet aiemmin myönteisen päätöksen saaneissa ihmisissä mielipahaa.

Asiasta uutisoi Karjalainen.

TUULIKKI VIILO

Kangasniemen Pride keräsi 300 marssijaa

Etelä-Savon Kangasniemessä marssittiin viikonloppuna ihmisoikeuksien ja tasa-arvon puolesta.

Ensimmäistä kertaa järjestetyn Kangasniemi Priden suosio yllätti järjestäjät.

"Ehkä se on tämä kotikutoisuus. Ihmisissä on sellainen jännä pioneerihenki, että me halutaan olla mukana tapahtumissa, jotka järjestetään eka kertaa. Pienikin voi olla kaunista", tapahtumaa organisoinut **Tarja Pölkki** uskoo.

Heteronaisen halu järjestää Pride alle 6 000 asukkaan Kangasniemellä herätti kummastusta.

"Why not? Miksei Kangasniemellä, miksen omana itsenäni, ja motiivihan on pitkälti seksuaalikasvatuksen puolelta. Tutkimuksen mukaan joka kymmenes suomalainen kuuluu seksuaalivähemmistöön, ja jos Kangasniemellä 5 702 ihmistä, niin aika moni täälläkin saattaa olla asian kanssa yksin", Pölkki sanoo.

"Ainakin tämä on herättänyt keskustelua ja avaa tiettyjä asioita, joiden jälkeen ihmisillä on helpompi elää tällaisessa pienessä yhteisössä sellaisena kuin on."

Tapahtuma aiotaan järjestää myös ensi vuonna.

Asiasta uutisoi Yle.

TUULIKKI VIILO

Veden hinta vaihtelee suuresti

Vesijohtoveden hinta vaihtelee reilusti eri vesilaitoksien välillä.

Suomen edullisinta käyttövettä nautitaan Kempeleellä. Siellä hanavettä saa kerrostaloissa 2,64 euron kuutiohintaan.

Omakotitaloissa edullisin toimittaja on Sallan Aluelämpö, 3,44 euroa kuutiolta.

Huimat 13 euroa kalliimpaa vesi on Utön saarella Saaristomerellä, jossa vesi valmistetaan merivedestä suodattamalla.

Kalleimmat omakotitalotaksat löytyvät Länsi-Suomesta. Paraisten kaupungin vesihuoltolaitos kirii kalleimpien omakotivesien kärkeen 7,29 euron kuutiohinnallaan.

Eroihin on monta syytä.

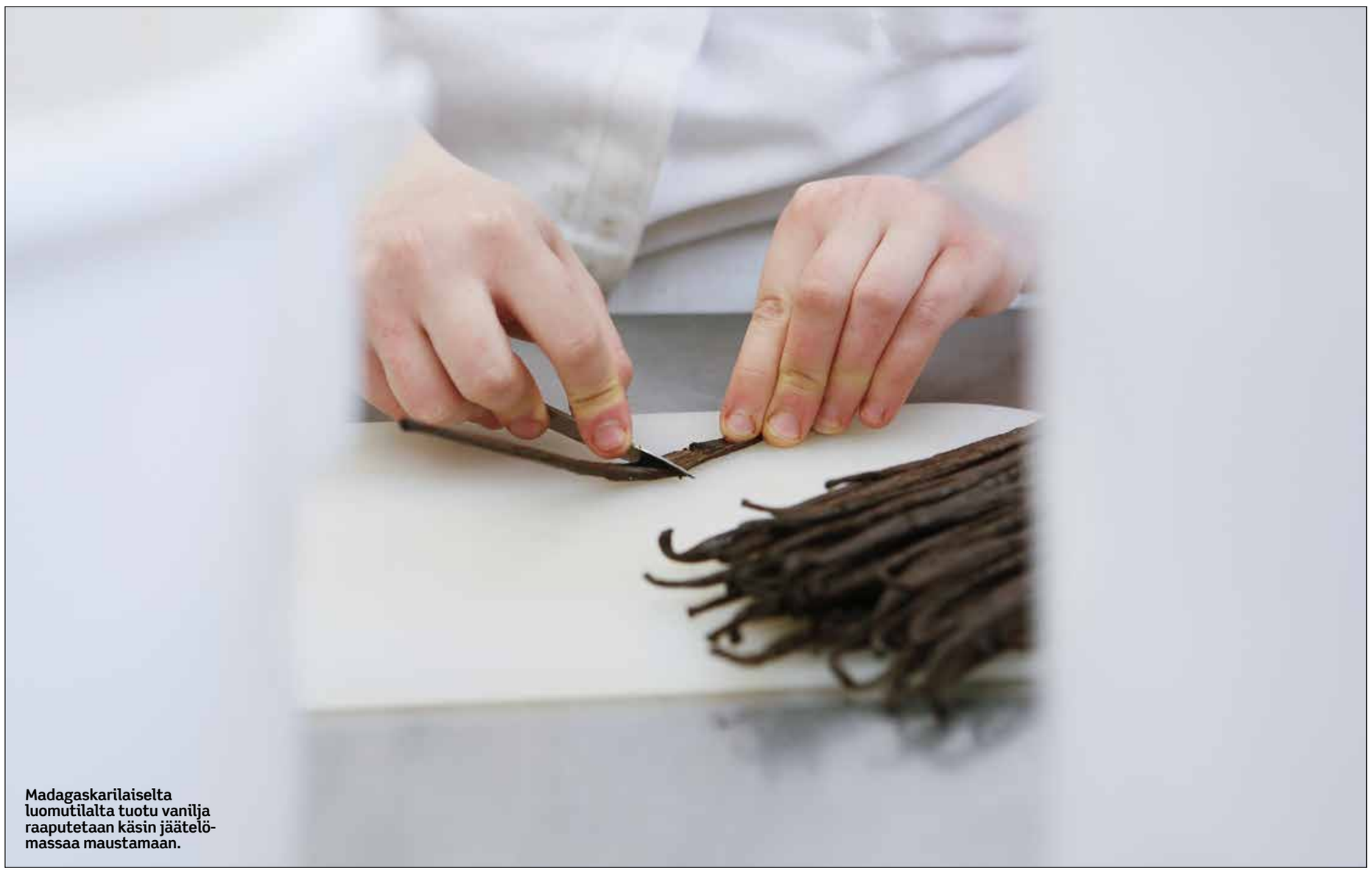
"Harvaan asutulla alueella pitkät verkostopituudet lisäävät merkittävästi kustannuksia. Kuluja nostaa myös kallioinen maasto. Kolmantena tekijänä on sitten omistajan vaatima tuloutus eli niin sanottu piiloverotus", valottaa apulaisjohtaja **Mika Rontu** Vesilaitosyhdistyksestä.

Vesilaitosyhdistyksessä käytetään yksikkönä vertailuhintaa, joka ottaa käyttömaksun lisäksi huomioon perusmaksun, mittarivuokran ja liittymismaksun.

Asiasta uutisoi Yle.

TUULIKKI VIILO

PASI LEINO



Madagaskarilaiselta luomutilalta tuotu vanilja raaputetaan käsin jäätelömassaa maustamaan.

Ilman keinotekoisia väriaineitakin luomujäätelössä näkyy, miltä se maistuu. Kevään uutuus on mustikka.

YRITYS

Suomisen Maito Oy

Luomujäätelötehdas, joka toimii Aurassa.
Perustajat Horst Neumann, Erkki Mikola, Jyrki Sukula sekä Olli ja Samuli Suominen.
Perustettu vuonna 2014.
Tavoitteena miljoonan euron liikevaihto.
Vakituisia työntekijöitä omistajien lisäksi 5, lisäksi tarvittaessa sesonkiväkeä.

Jymy syntyi intohimosta jäätelöön

Pieni jäätelötehdas hankkii mustikat pohjoisista luomumetsistä.

AURA, TURKU

Mitä tapahtuu, kun kolme intohimoista ruuan harrastajaa ja jäätelöön rakastunutta löytää toisensa?

He etsivät hyvät kumppanit, tekevät sinnikkäästi töitä ja perustavat jäätelötehtaan. Näin kävi, ja nyt Aurassa on vuoden päivät pyörinyt luomujäätelötehdas.

Mustiin purkkeihin pakattua Jymy-jäätelöä valmistetaan vilkkaana viikkona jopa 6 000 litraa. Tekijät luottavat luomujäätelön kysyntään. Uusia makuja tuodaan markkinoille.

"Lakritsa ja mustikka ovat tämän hetken hittejä. Mustikkajäätelöämme varten marjat tuodaan pohjoisista lannoittamattomista metsistä, joilla on luomusertifiointi. Jäätelöseoksessa on 30 prosenttia metsiemme supermarjaa", toimitusjohtaja **Horst Neumann** sanoo.

"Emme käytä esansseja emmekä jauheita. Käsittelemme mustikkamme itse, keitämme ja paseeraamme ne. Se, mitä jää jäljelle, kuljetetaan Vennan luomumaitotilan kompostiin. Samalta tilalta ostamme jäätelöihimme maidon. Se tuodaan suoraan tilalta tehtaalle."

Maito tulee viidentoista kilometrin päästä.

Mustikka, puolukka ja mansikka kerätään kauempaa. Eteläisen Suomen metsät eivät virallisesti kelpaa luomumarjojen kasvuympäristöiksi.

"Eihän vaniljaa tai lakritsaakaan ihan läheltä saa. Vaniljan tuomme Madagaskarilta luomutilalta. Ostamme sen tankoina, jotka kuorimme ja raaputamme käsin. Kaikki raaka-aineet ovat luomua."

Viisi minuuttia

Pelkkä idea tai intohimo ei riitä maaseutubisneksen onnistumiseen.

Kokkiohjelmista tuttu **Jyrki Sukula**, markkinoinnin osaaja **Erkki Mikola** ja valokuvaajana uraa tehnyt Neumann lähtivät heti kättelyssä hakemaan osaavia kumppaneita.

"Rupesimme kyselemään, mistä saa Suomen parasta maitoa. Moni sormi osoitti Vennan luomumaitotilaan Turun reunalla", Neumann kertoo.

"Kesti ainakin viisi minuuttia, että meidät sai taivutettua mukaan. Olimme nimittäin jo pohtineet maatalouden kylkeen sopivaa jatkojalostusta", **Samuli Suominen** Vennan tilalta naureskelee.

"Kaikki rakastamme jäätelöä. Homma oli selvä, ja sitten jo lähdimmekin tutustumaan vastaaviin yrityksiin Eurooppaan."

Samuli on nyt veljensä **Ollin** kanssa jäätelöyrityksen osakkaana. Vanhemmat **Pirkko** ja **Jaakko Suominen** vastaavat maidontuotannosta luomutilalla.

Sisun tiloissa

Läheltä löytyi sopiva tuotantotila. Jymy-jäätelöä tehdään nyt Leafilta tyhjiksi jääneissä tiloissa, missä aiemmin valmistettiin muun muassa Sisu-pastillia.

Läheltä löytyi myös osaavia elintarviketyöläisiä, ja tuotanto lähti pyörimään.

Vennan tilalla on totuttu tekemään yhteistyötä lähistön maatalousyrittäjien kanssa. Lypsykarjatilalta viedään lantaa ja sinne tuodaan rehua.

"Tiedämme koko ajan sataprosenttisesti, mitä karjamme syö", isäntä **Jaakko Suominen** huomauttaa.

Lyhyt hankintaketju

Jäätelötehtaan pyörittäjät puhuvat mielellään erikoisosaamisesta, jonka yhdistäminen on menestyksen edellytys. Ensimmäisen toimintavuoden aikana on myös opittu paljon.

"Joskus vähän kantapäänkin kautta. Epäonnistumisia ei kuitenkaan kannata pelätä. Niiden jälkeen paiskitaan vain entistä hurjemmin töitä", **Olli Suominen** toteaa ja kiirehtii välillä peltotöihin.

Miehet korostavat kotimaisuuden merkitystä, vaikka esimerkiksi kahvi, kaakao ja lakritsi tuodaankin ulkomailta.

"Liiketoimintamme periaatteisiin kuuluu kaikkien raaka-aineiden jäljitettävyys. Tavoittelemme mahdollisimman suurta kotimaisuusastetta ja lyhyttä hankintaketjua, jossa on mahdollisimman vähän välikäsiä", Erkki Mikola luettelee.

"Jäätelöntekoon käytetyt kananmunatkin tulevat läheiseltä luomutilalta, ja yrityksessä käytetyt pesuaineet ja pakkausmateriaalit ovat pitkälti kotimaisia."

Jäätelönsyöjien maa

Suomalaiset ovat jäätelökansaa. Jymyläiset luottavat mahdollisuuksiinsa ja luomua sekä laatua edellyttäviin asiakkaisiin.

"Suomalaiset ovat jäätelönsyöjäkansaa. Meitä enemmän jäätelöä henkeä kohden syövät vain yhdysvaltalaiset, uusseelantilaiset ja australialaiset", Neumann sanoo.

Kotimaan markkinat ovat isot, mutta pienen jäätelötehtaan puuhamiehet suunnittelevat levittäytymistä.

Tutkaimessa ovat myös vientimahdollisuudet.

Siksi Jymy lähtee marraskuussa Malmön luomumessuille, missä on totuttu näkemään paljon eurooppalaisia kävijöitä.

HIA SJÖBLOM

Horst Neumann kurkistaa kypsytystankkiin ja seuraa, miten lakritsijäätelön pastörointi ja jäähdytys etenevät.

TILA

Vennan luomumaitotila

Omistajat Pirkko, Jaakko, Olli ja Samuli Suominen.
Lypsylehmiä runsaat sata, saman verran nuorkarjaa.
Yhteistyö lähitilojen kanssa on tiivistä.
Omia ja vuokrapeltoja on lähes 300 hehtaaria.

Jaakko Suomisen (vas) pojat Samuli ja Olli Suominen ovat mukana jäätelöbisneksessä.

Metsämarjojen turvallisuus tutkitaan

Suomessa viritellään uutta tutkimusta metsämarjojen turvallisuudesta. Taustalla on huhu maksaa vaurioittavasta myyräekinokokista.

Tätä tuhoisaa loista ei ole koskaan Suomen luonnosta löydetty, rauhoittelee mustikoita ilokseen ja terveydekseen nauttiva metsäeläintieteen professori **Heikki Henttonen** Luonnonvarakeskuksesta.

"Huhut marjojen riskeistä lähentelevät helposti hysteriaa."

Myyräekinokokin ohella kysellään myös myyräkuumetta aiheuttavasta Puumala-viruksesta, joka leviää metsämyyrien ulosteissa.

Henttosen vakiovastaus on, että on paljon, paljon vaarallisempaa ajaa autolla mustikkametsään kuin kerätä marjoja.

Henttonen on mukana tutkimusprojektissa metsämarjojen turvallisuudesta. Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran **Antti Oksanen** vetää sitä.

Oksanen on tuotanto- ja villieläinterveyden tutkimusyksikön johtaja ja on Henttosen lailla jo vuosikymmeniä tutkinut villieläinten levittämiä loistauteja.

Ketuista tutkimusmadot

"Uudessa tutkimushankkeessa selvitämme metsämarjojen mahdollisuutta toimia myyräekinokokin munien alustana. Ennakoimme tilannetta, että loinen joskus rantautuu Suomeen ja miten viranomaiset silloin joutuvat luonnontuotteiden keräämisestä neuvomaan", Oksanen kertoo.

Hänen mukaansa on epätodennäköistä, että ekinokokin muna edes tarttuisi vahapintaiseen marjaan.

Koska myyräekinokokkia ei Suomessa ole ja koska myyräekinokokin munien kanssa työskentely aiheuttaisi työturvallisuusriskin, käytetään tutkimuksessa ketuissa esiintyviä ihmiselle vaarattomia Taenia-suvun heisimatoja, Oksanen kertoo.

Evirassa on tutkittu Tunturi-Lapin naalialueilta ammuttuja kettuja jo vuosikausia. Suomesta pyydetyistä ketuista tai supikoirista ei ole koskaan löytynyt myyräekinokokkeja.

Henttonen lisää, että vuosikymmenten varrella on tutkittu tuhansien myyrien maksat eikä havaintoja ole tullut.

Koirat loislääkittävä

"Niin kauan kuin Suomi on vapaa myyräekinokokista, se on meille suuri etu", Henttonen sanoo.

Koska myyräekinokokki on yleinen Keski-Euroopassa ja jo Virossakin, on tärkeää, että koirien loishäätöä ei koskaan laiminlyödä, kun ne tuodaan ulkomailta Suomeen, hän korostaa.

"Kyse on myös koiranomistajan omasta turvallisuudesta. Myyräekinokokki on heisimato, joka elää koiraeläimen suolessa. Munat vapautuvat ulosteissa luontoon, mistä myyrät saavat ne vahingossa ruokansa mukana."

Kun koiraeläin syö myyrän, sen maksassa olevat toukkarakkulat vapautuvat koiraisännän suolessa ja aikuistuvat munia tuottaviksi heisimadoiksi.

Ihminen saa todennäköisesti tartunnan useimmiten oman koiran turkkiin ulostamisen yhteydessä tarttuneista loismunista. Ihminen on myyräekinokokille harhaisäntä, eikä ihminen levitä loista eteenpäin.

Ihmisellä oireet voivat ilmetä vasta kymmenen vuoden kulluttua tartunnasta, jolloin maksa voi olla jo pahasti vaurioitunut. Nykyisillä lääkkeillä loisen kasvu maksassa voidaan kuitenkin pysäyttää.

HIA SJÖBLOM

JÄRKI-HANKE

Mustikka, metsiemme järkevä terveyspommi

Järki on Baltic Sea Action Groupin sekä Luonnon- ja riistanhoitosäätiön yhteinen hanke. Tavoitteena on maa- ja metsätalouden järkevillä keinoilla turvata ruuan tuotannon tulevaisuus puhtaassa ympäristössä puhtaiden vesien äärellä.
Rahoittajia ovat muun muassa Sophie von Julinin säätiö, Louise ja Göran Ehrnroothin säätiö sekä Suomen Kulttuurirahasto.
Järki-iskuja julkaistaan säännöllisesti www.jarki.fi-sivustolla. Tuorein isku Mustikkametsä julkistettiin tänään.

Mustikka on ihmiselle superfoodia ja elintärkeä monille metsän eläimille.
Viisitoista edellistä iskua löytyvät hankkeen nettisivuilta. Ne käsittelevät muun muassa ravinteiden kierrätystä, vesitaloutta, ilmastonmuutosta, lannan voimaa sekä torjuntataitoa.