PÄIVÄSTÄ TOISEEN

24.07.15

Aurinko nousee
Helsingissä kello 4.40
ja laskee kello 22.12
Oulussa kello 3.46
ja laskee kello 23.01

Päivän sana
24.7. Me kaikki, jotka kasvot peittämättöminä katselemme Herran kirkkautta kuin kuvastimesta, muutumme saman kirkkauden kaltaisiksi, kirkkaudesta kirkkauteen. 2. Kor. 3:18
25.7. Te, jotka rakastatte Herraa, vihatkaa pahaa! Herra on omiensa turva, hän pelastaa heidät pahojen käsistä. Päivä koittaa vanhurskaille, ilo niille, joiden sydän on puhdas. Ps. 97:10–11
26.7. Jeesus sanoo: ”Jokainen, joka kuulee nämä sanani ja tekee niiden mukaan, on kuin järkevä mies, joka rakensi talonsa kalliolle.” Matt. 7: 24

Nimipäiviä
Tänään perjantaina:
Tiina, Kirsi, Krista, Kristiina, Kiia, Kirsti, Tinja
Huomenna lauantaina:
Jaakko, Jimi, Jaakob, Jaakoppi
Ylihuomenna sunnuntaina:
Martta

Mietelause
Jaakko on ollut ennen arvokas juhla. Sinä päivänä vanhat eivät tehneet työtäkään muuta kuin vähän iltapuolella.
Vanhaa ajantietoa Elimäeltä

MERKKIPÄIVIÄ

80-VUOTIAS

Tero Tiililä
25.7. Pälkäne.
Perhepiirissä.

Lähetä merkkipäiväilmoitus Maaseudun Tulevaisuuteen
Merkkipäiväpalstalla julkaistaan vain päivänsankarin suostumuksella lähetettyjä merkkipäivätietoja. Kirjallisesti lähetettävissä tiedoissa tulee olla merkkipäivän viettäjän nimi, ikä, merkkipäivän ajankohta, titteli, kotipaikka ja mahdollinen lyhyt maininta merkkipäivän vietosta. Valokuvaksi käy mustavalko- tai värikuva, koolla ei väliä. Palsta on maksuton. Merkkipäivätiedon tulee olla toimituksessa viimeistään viisi päivää ennen lehden ilmestymistä. Tiedot postitetaan osoitteeseen: Maaseudun Tulevaisuus, ”Merkkipäivät”, PL 440, 00101 Helsinki, tai lähetetään sähköpostilla osoitteeseen *merkkipaivat@maaseuduntulevaisuus.fi*.

SANA SUNNUNTAIKSI

Jeremia sai Herralta tämän sanan:
"Mene Herran temppelin portille ja julista näin: Kuulkaa Herran sana, kaikki te Juudan asukkaat, jotka käytte näistä porteista sisälle rukoilemaan Herraa!"
Näin sanoo Herra Sebaot, Israelin Jumala: "Hylätkää väärät tienne ja tehkää hyvää! Silloin minä annan teidän asua tässä paikassa. Älkää luottako valheen puhujiin, jotka hokemalla hokevat: 'Tämä on Herran temppeli, Herran temppeli, Herran temppeli!' Kääntykää vihdoin oikealle tielle ja tehkää hyvää, kohdelkaa aina oikeudenmukaisesti toisianne. Älkää sortako vierasheimoisia, älkää orpoja älkääkä leskiä. Älkää surmatko syyttömiä tässä maassa. Älkää seuratko muita jumalia, sillä se on teille turmioksi. Jos tottelette minua, niin saatte asua tässä maassa, jonka annoin teidän isillenne ikuisiksi ajoiksi."
Jer. 7:1–7

Ravintolan kiihkeät kaksi viikkoa

Kuhmon kamarimusiikin ajan toimiva ravintola Salakamari elää festivaalin mukana kiihkeät kaksi viikkoa. Henkilökunta ei ehdi konsertteihin, eikä juuri nukkumaankaan.

VILLE-PETTERI MÄÄTTÄ

Antti Rinta-Huumo ja Ari Reijonen valmistautuivat päivällisvieraisiin ravintola Salakamarissa tiistaina.

KUHMO (MT)
Viini-lehden asiantuntija **Antti Rinta-Huumo** pyörittää Salakamari-piharavintolaa Kuhmon kamarimusiikin ajan. Ravintola on toiminut festivaalilla jo 18 vuotta.

Ruoka on klassista ranskalaistyyppistä, mutta raaka-aineet löytyvät läheltä.

”Käytämme niin paljon paikallisia raaka-aineita kuin mahdollista. Kala tulee läheltä, samoin vihannekset. Vain liha on pitänyt hankkia etelän tukusta”, Rinta-Huumo kuvailee.

Ravintola ei tarjoa kainuulaisia ruokia, sillä Kuhmon kamarimusiikin perustaja **Seppo Kimanen** pyysi ravintoloitsijoita tuomaan vaihtelua festivaalin ruokatarjontaan.

”Ihmiset viihtyvät festivaalissa pitkään, jopa viisi päivää. Niin hyvää kuin paikallinen onkin, on mukavaa, että siihen on tarjolla myös vaihtelua”, kertoo Rinta-Huumo.

”Kamarimusiikin festivaaliviinit tulevat **Juha Berglundin** tilalta Bordeaux’sta, ruokalista on rakennettu niiden ympärille.”

Ylpeästi lähiruokaa

Päivittäin vaihtuva keittolounas ja kolmen ruokalajin päivällinen rakentuvat saatavilla olevien raaka-aineiden ympärille.

Satokauden myöhästyminen on vaikuttanut esimerkiksi marjojen saatavuuteen. Edes kainuulaisia mansikoita ei vielä juurikaan ole myynnissä.

Ravintolassa kymmenenä vuotena tarjoillut **Nea Berglund** kertoo verkoston merkityksestä raaka-aineiden saamisessa.

”Saamme tutuilta esimerkiksi raparperia ja vaikkapa tuoreita kantarelleja, kun joku sattuu löytämään niitä paljon.”

”Ravintola elää kädestä suuhun. Tehdään siitä, mitä sattuu olemaan”, Rinta-Huumo jatkaa.

Berglund pääsee vastaamaan usein kyselyihin ruuan alkuperästä.

”Etelästä tulleilla kamarimusiikkivierailla saattaa olla epätietoisuutta siitä, löytyykö näin pohjoisesta paikallisia aineksia. On todella hienoa tarjota ylpeänä ruokaa lähiseudun raaka-aineista.”

”Paljon kysytään, mistä kala tulee. Kun se tulee läheltä, usein ihmiset ottavat varmasti juuri sen.”

Henkilökunta ei ehdi konsertteihin

Ravintolassa ruokailee noin 2 500 musiikin ystävää kahden viikon kuluessa. Konserttien välissä riittää kiirettä, mutta asiakkaiden ollessa konsertissa ravintolassa on hyvin rauhallista.

Rinta-Huumo on joutunut jättämään konsertit väliin. ”Ei näiden päivien aikana ehdi. Nukkumisestakin tingitään, vaikka ei iän puolesta enää pystyisi. Neljän tunnin yöunilla mennään.”

Berglundillakin riittää kiirettä. Kymmenen vuoden aikana hän on ehtinyt pariin konserttiin. ”Soittajiin tutustutaan konserttien jälkeen iltanuotiolla. Päivät ovat hektisiä: yhtenäkin ehti tulla 18 kilometriä askelmittariin.”

Ravintolaa pyöritetään ruuasta innostuneiden harrastajien voimin. Kokit ovat ammattilaisia, mutta muu henkilöstö on sekalainen seurakunta.

”Löytyy ruotsinopettajaa ja elämäntapahippiä, ihmisiä jotka ovat ihastuneet viinin, ruuan ja musiikin yhdistämiseen. Tutut kyselevät, että taasko te lähdette sinne itikoiden syötäväksi”, Berglund naureskelee.

Lauantaina viimeiset konsertit

Kamarimusiikki päättyy huomenna lauantaina. Ravintolan henkilökunta pakkaa Kuhmosta lähtiessään mukaan paikallisia leipomotuotteita.

”Kaesan kotileipomosta haetaan taas iso säkki, lohikukko on kuhmolainen vakioherkku”, kehuu Rinta-Huumo.

”Festivaaliravintolan pyörittäminen on todella kivaa. Ruoka saa paljon kehuja, mutta hyväntuulisille ihmisille on helppo tehdä ruokaa. Heillä ei ole kiire muualle kuin konsertteihin.”

”Kuhmon kesien aikana on muodostunut pitkäaikaisia asiakassuhteita. Paras kiitos ruokailijoilta on toive nähdä meidät taas ensi kesänä.”

TERHI PAPE-MUSTONEN

Nea Berglund on tarjoillut ravintolassa jo kymmenenä kesänä. Piharavintola-nimestä huolimatta sadesäällä löytyy pöytiä myös sisältä.

Totta vai tarua

Minun totuuteni on eri kuin sinun totuutesi. Löytyykö sopua, sillä niin monista asioista me olemme erimieliset?

Näin kahden ihmisen tai kahden valtakunnan välinen tilanne voi kärjistyä niin pahaksi, etteivät rauhanomaiset keinot auta.

Kahden ihmisen kesken henkinen väkivalta on mitätöintiä, halveksuntaa ja toisen aliarvioimista. Henkinen väkivalta valtioiden välillä on propagandasotaa.

Katsoin Hitlerin ajalta elokuvan, jolla haluttiin vaikuttaa ihmisten mielipiteisiin. Kyselin, eihän tämä koske meidän aikaamme. Vai koskeeko?

Tänä päivänä it-tekniikka tuo paljon paremmat valmiudet mielipidesotaan, henkiseen vaikuttamiseen ja henkiseen väkivaltaan niin kahden ihmisen kuin valtioiden kesken. Medialukutaidosta on siinä tilanteessa vain vähän apua.

Totuus vai harha on tämän sunnuntain aihe. Tämän pyhäpäivän virsi on "Totuuden Henki johda sinä meitä".

Tätä Sakari Topeliuksen kirjoittamaa virttä laulettiin syyslukukauden alussa oman lapsuuteni kouluvuosina 1960-luvulla. Virren viimeinen säkeistö on lohduttanut minua vielä tällä vuosituhannella: "Jos mikä murhe meitä täällä kohtaa, voittamaan auta" -säkeessä pyydetään voimaa murheen keskelle.

Surut ja murheet voi toki pyyhkiä maton alle, mutta itselläni on käynyt siinä huonosti. Kun olisin halunnut unohtaa tai kieltää koko asian, jostakin ja joskus suru nostaa päätään ja tulee uudestaan ja uudestaan mieleen. Mitä syvemmälle olen surun syväjäädyttänyt, sitä pidemmän ajan päästä suru pulpahtaa esiin piilostaan.

12-vuotiaana Kitinojan hautausmaalla lauloin Seinäjoen tyttölyseon 3D-luokan kanssa enkelilaulua niin, etten vuosiin voinut laulaa tuota laulua, sillä itketti liikaa. Myöhemmin tuo laulu on kantanut ja antanut voimaa: "Nyt kerron mä sulle mun lapseni, kuinka kaunis on taivahan enkeli.... kerran kun silmäsi sammuvi, hän vuoteesi vierellä välkkyvi, sua vartempa vain ovat enkeliparvet valveilla ain."

Me laulajat, nyt lähes eläkeikäiset, lähdemme yksi toisensa jälkeen enkelten laulukuoroon.

Totta vai tarua? Toisinajattelevaa on kunnioitettava, mutta omasta vakaumuksesta ei tarvitse luopua.

Onko totta vai tarua Sakari Topeliuksen Koivu ja tähti -niminen satu? Topeliuksen sadussa tähti johdatti lapset kotiin ja pihakoivu oli tuntomerkki kotiinpaluusta. Kerrotaan, että partisaanisissit veivät Suomesta lapsia Venäjälle 1700-luvulla ison vihan aikaan. Viikko sitten Ylistaron sankarihautausmaalla paljastettu muistolaatta kertoo noista tapahtumista. Kyrönmaan alueelta noin sadasta vangitusta lapsesta palasi kuusi lasta kotiin.

Opetellaan olemaan rauhanomaisesti eri mieltä. Onko se liikaa vaadittu? Tätä kysyn naistenviikon päättyessä armon vuonna 2015.

LEENA LUOKKAMÄKI
on kehitysvammaistyön pastori Etelä- ja Keski-Pohjanmaan alueella

Pienille mallastamoille olisi kysyntää

Kuluttajia edustavan Olutliiton puheenjohtaja **Heikki Kähkönen** arvioi, että pienille mallastamoille voisi olla kysyntää Suomessa. Meneillään on hankkeita, joissa kehitetään laitteita ja testataan pienten ohraerien mallastamista.

Lammin Sahdin toimitusjohtaja **Pekka Kääriäinen** on kehityksestä mielissään.

”Aikoinaan sahtimaltaat on tehty kotioloissa, mutta ikävä kyllä perinne on kadonnut.”

Pienmallastamot toisivat mukavaa vaihtelua erikoisoluiden raaka-aineisiin. Nyt käytännössä kaikki maltaat tulevat Viking Maltilta, joka kylläkin palvelee pienpanimoita kiitettävästi valmistamalla erikoiseriä.

Olutasiantuntijat muistuttavat, että suomalainen mallasohra on laadultaan erinomaista ja maltaan saanti hyvä. Sitä riittää vientiinkin.

Osa pienpanimoista tilaa maltaita Keski-Euroopasta. Kaikki humala tulee toistaiseksi ulkomailta, koska kasvia ei ole saatu menestymään Suomessa.

Laki rajoittaa myyntiä

Pienpanimoiden kasvun tiellä on myös esteitä. Alan suurimpana ongelmana Kääriäinen mainitsee lakipykälän, joka estää myymästä olutta suoraan panimolta.

Toisin kuin esimerkiksi Ruotsissa, Suomessa panimot eivät voi järjestää maistelutilaisuuksia ja myydä oluitaan turisteille. Matkailuelinkeino menettää kiellon takia pitkän pennin.

Panimoita kismittää myös 4,7 alkoholiprosentin raja, joka estää myymästä sen vahvempaa olutta kaupoissa.

Pian 60 pienpanimoa

Suomessa on pian 60 pienpanimoa. Kähkösen mukaan uusi panimo syntyy keskimäärin kerran kuussa. Myös jo olemassa olevat panimot kasvattavat tuotantoaan rajusti. Jotkut suunnittelevat jopa tuotannon moninkertaistamista.

Toistaiseksi pienpanimoiden olutmäärä kattaa vasta muutaman prosentin Suomen olttuotannosta.

Kähkösen mukaan pienpanimot tuovat kaivattua vaihtelua olutvalikoimaan. Valittavana on yli 450 erilaista pienpanimotuotetta. Niistä noin kahtasataa pääsee maistelemaan tänä viikonloppuna Helsingin Rautatientorilla.

Olutjuhla viikonloppuna

Suuret Oluet - Pienet Panimot -tapahtuma kokoaa yhteen tuhansia oluen ja siiderin ystäviä. Olutjuhla järjestetään 12. kerran. Pääjärjestäjä on Lammin Sahti, joka viettää 30-vuotisjuhlaansa.

Tapahtumassa on mukana 25 panimoa Suomesta ja 8 Ruotsista, joka on tämän vuoden kutsuvierasmaa.

Kähkösen mukaan muodissa ovat vahvasti humaloidut, kitkerät Indian Pale Ale eli IPA-oluet. Nousussa ovat myös perus-lagerit ja pilsnerit.

Oluen ohessa nautitaan kotimaista ruokaa, jota valmistavat Bryggeri Helsinki, Lettukertut, Vermiglio Catering, Asplund Chips ja Ruisherkku.

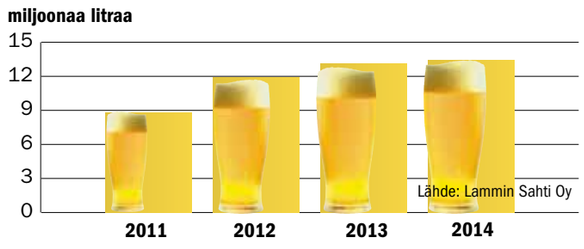
Iltaohjelmasta vastaa perjantaina Melrose ja lauantaina Silvennoinen & Maijanen Band.

KATJA LAMMINEN

Suuret Oluet - Pienet Panimot
Helsingin Rautatientorilla
22.–25.7. klo 12–01.
Ilmainen sisäänpääsy klo 18 asti.
Musiikkiesitykset klo 20–22.

KARI SALONEN

Saimaan Juomatehtaan uutuus on Brewer’s Special Joker Hop Ale. Siinä humalat vaihtuvat jokaisessa valmistuserässä, joten kuluttajille riittää makuvariaatioita. Suuret Oluet – Pienet Panimot -tapahtumassa Juomatehtaan tiskillä ahkeroivat Mika Pippuri (vas.) ja Mikko Rautio.

Viikonlopun tapahtumassa on maisteltavana noin 200 erilaista kotimaista olutta.

Pienpanimoiden oluttoimitukset