VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

Vallitsisiko maailmassa rauha, jos meille olisi luotu kolmaskin poski käännettäväksi?

PÄHKINÄ

SUDOKU

Taso: Vaikea

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

Sudoku-tehtävän 490 ratkaisu.

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

Tehtävä numero 491.

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

T	A	K	A	V	A	R	A		T	A	K	O	V	A		K	U	M	I
A	L	I	S	A		U	U	R	A	S		S	A	R	J	I	S		S
P	A	R	I	S	T	O	T		H	U	M	A	L	A		R	E	P	O
A	N	K	A	T		A	I	R	O	T		K	A	T	A	J	A		T
	N			I	S	T	U	A		T	H	A	I		N	A	T	S	A
S	E	I	S	K	A		S	A	T	A	A		S	U	S	I		I	
A		H	I	E	N	O		H	A	A	R	A	T		A	N	A	S	T
H	A	R	A		E	L	I	A	S		L	I	A	T			R	A	O
A	N	A	T	O	L	I		U	S	V	A	T		R	A	P	O	R	T
	K			J	U	O	K	S	U		M	A	T	A	R	A	T		O
K	E	P	P	I							O		U	K	K	I			
O	R	A	A	T							V	E	R	T	I	K	A	A	L
A	I	D	A	T								R	O	O	S	A	N	V	Ä
L	A	A	V	A								H		R	E	T	I	I	S
A	S	T	I	A								E	R	I	T	A	S	O	I

A	M	O	S					
U	D	O	K	U				
E	N	S	I					
T	A	N	G	A	T			
	O		S					
K	A	L	L	U				
A	N	A	S	T	A	S	I	A
R	A	O	T	T	A	V	A	
R	A	P	O	R	T	T	I	
	E							
O	I	N	A	A	T			
	N		U					
V	E	R	T	I	K	A	A	L
	R	O	O	S	A	N	V	Ä
	H		R	E	T	I	I	S
	E	R	I	T	A	S	O	I

Italia suojaa herkkujaan

Parman kinkkua ja parmesaania tehdään satavuotisin perintein.

RIITTA MUSTONEN

Juustomestari Luca Bassi koputtelee vasaralla ja kuuntelee, onko vuoden ikäisessä juustossa reikiä. Myös vasaran värinästä ranteeseen hän päättelee, millainen rakenne juustolla on.

Gianni Longari leimaa Parman kruunun kinkkuun, kun se on kuivunut noin vuoden.

Italialainen lounas on yksinkertaisimmillaan leipää, parmankinkkua ja melonia.

REGGIO EMILIA, ITALIA (MT)
Maito lypsetään alueen tiloilla kahdesti päivässä, aamu- ja iltaviideltä, ja tuodaan enintään kahden tunnin kuluttua lypsystä San Lucion juustolaan.

Juustolassa rasvainen aamumaito ja osittain kuorittu iltamaito sekoitetaan kuparikattilassa, jonne on lisätty luonnolliseksi käynnistäjäksi edellisen päivän heraa.

Kun maitoa lämmitetään, kattilaan lisätään luonnollinen juoksute, joka saostaa maidon. Juustomestari seuraa keittoa tarkalla silmällä ja kokeilee välillä käsin, milloin on aika nostaa juustomassa muotteihin.

Yhteen 40 kilon painoiseen juustotahkoon menee noin 600 litraa maitoa, juoksute ja suolaa. Ei muuta.

”Näin juustoa on täällä tehty 900 vuotta ja näin sitä halutaan valmistaa myös tulevaisuudessa”, sanoo Parmigiano Reggianon juustoloiden yhteenliittymän kansainvälisten asioiden johtaja **Simone Ficarelli**.

Parmesaanijuustosta saamme kiittää benediktiiniläismunkkeja, jotka keksivät juustonvalmistuksen keinoksi maidon säilyttämiseen.

Hyvän keinon keksivätkin, sillä parmesaani on parhaimmillaan parivuotiaana.

Nimisuoja nostaa maidon hintaa

San Lucio on yksi 350 juustolasta, jotka tuottavat parmesaania EU:n alkuperänimisuojan alla.

Nimisuoja tarkoittaa, että vain Parman, Reggio Emilian, Modenan, Mantovan ja Bolognan alueen maidosta tuotettuja juustoja saa kutsua nimellä Parmigiano Reggiano.

Juusto on tuotettu tarkkojen sääntöjen mukaan alkaen lehmien ruokinnasta: niille ei saa lainkaan syöttää säilörehua.

EU:n nimisuoja on tuottajille tärkeä, sillä alueen kaikki maito menee parmesaaniin ja tuottajat saavat siitä kaksi kertaa korkeamman hinnan kuin muualla saisivat.

Ficarellin mukaan hinnoittelu on jatkuvaa tasapainottelua, sillä maidosta maksetaan kaksi vuotta ennen kuin juustot ovat markkinoilla. Joskus on kriisivuosia, kun tuotantokustannukset ylittävät juustosta saatavan hinnan.

Parmesaania tuotetaan toki muuallakin, mutta Euroopan unionin alueella sitä ei saa kutsua parmesaaniksi.

Esimerkiksi Grana Panado on lähes samanlaista kuin Parmigiano Reggiano, mutta lehmät, jotka tuottavat maidon siihen, ovat saaneet syödä säilörehua. Sen vuoksi juustossa joudutaan käyttämään joitain lisäaineita.

Nimisuoja ei ulotu EU:n ulkopuolelle. Niinpä parmesaania tuotetaan muun muassa Yhdysvalloissa, missä asuu paljon Italian siirtolaisia.

”Siksi meille on tärkeä suojata oma tuotteemme. Kun kuluttajat ostavat vaikkapa amerikkalaista parmesaania, he eivät osta meidän juustoamme. Lisäksi muualla tuotettu juusto saattaa olla huonompaa kuin meidän tuottamamme, jolloin se pilaa meidän mainettamme”, Ficarelli perustelee.

Koska suojattu alkuperämerkintä takaa tuotteelle muita paremman hinnan, se mahdollistaa maidontuotannon pienillä tiloilla melko korkeilla tuotantokustannuksilla.

”Merkki auttaa meitä säilyttämään asutuksen täällä Apenniinien laaksossa. Tuottajille on tärkeää pystyä elämään isiensä mailla”, Ficarelli hymyilee.

> Merkki auttaa säilyttämään asutuksen Apenniinien laaksossa. Tuottajille on tärkeää pystyä elämään isiensä mailla.
>
> SIMONE FICARELLI

Kinkku kasvaa heralla

Samoilla alueilla Parmigiano Reggianon kanssa tuotetaan Italian kuulua parmankinkkua. Voisi melkein sanoa, että kinkku syntyy parmesaanin sivutuotteena, sillä juustonvalmistuksesta ylijäävä hera juotetaan alueen sioille.

Rosa dell’Angelon kinkkukuivaamossa Parman ruokalaaksossa vierailija näkee ruskeat kinkut rivissä katosta lattiaan ihan niin kuin juustolassa komeat juustokiekot. Myös parmankinkulla on EU:n suojattu maantieteellinen alkuperämerkintä. Eläimestä lopputuotteeseen asti kaikki on tarkasti säädelty.

Kinkku on luonnontuote: vain sianlihaa ja merisuolaa, joka sekin on italialaista. 150 tuottajaa tuottaa noin 4,4 miljoonaa sikaa vuodessa.

Alkuperä tiedossa tilalle asti

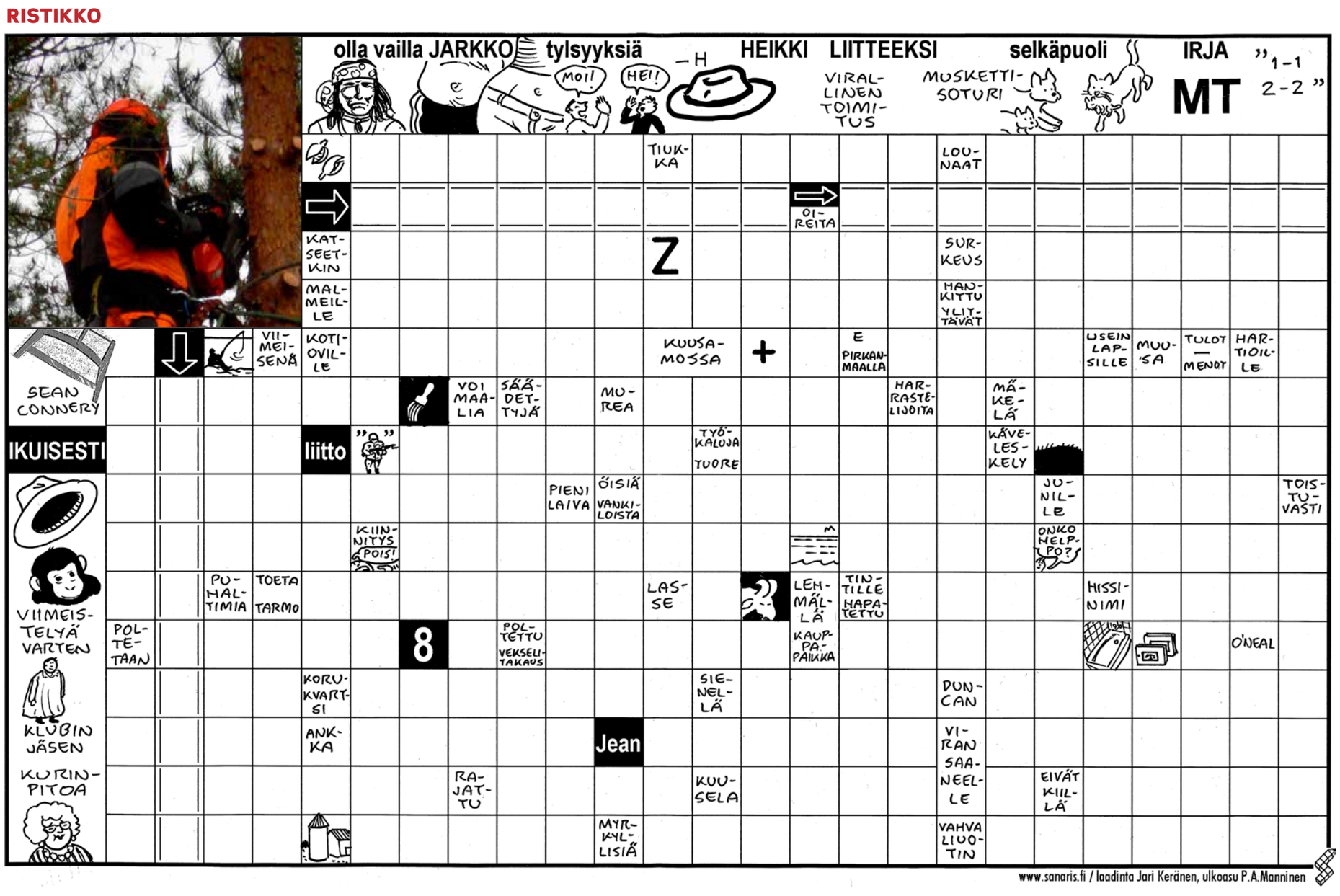
Kinkut valmistetaan käsityönä, jonka vaiheisiin kuuluvat suolaus, harjaus ja trimmaus. Vuoden kuluttua jokainen kinkku tarkistetaan ja leimataan, mutta vasta kahden vuoden jälkeen kinkut yleensä myydään. Silloin ne ovat parhaimmillaan.

Vierailijalle käynnit niin juustolassa kuin kinkkukuivaamossa ovat aisteja huumaavia. Sekä kinkuista että juustoista voi jäljittää alkuperän tilalle asti.

Italialainen ei koskaan osta vain kinkkua, vaan aina jotain tiettyä kinkkua, tietyn alueen tietyllä tavalla tuotettua kinkkua.

”Alkuperä on todella tärkeä”, vahvistaa tuotantopäällikkö **Gianni Longari**.

Vierailijat siirtyvät kinkkukuivaamon yläkertaan lounaalle. Tarjolla on yksinkertainen ateria: ohuenohuita parmankinkkusiivuja, melonikuutioita ja parmesaania. Buon appetito!

RIITTA MUSTONEN

RISTIKKO