

VIIKONVAIHDE



LUKUPIIRI

Sarjassa luetaan uusia ja vanhoja kirjoja. Lukuvuorossa **Mia Niemelä**.

Etelän ihmeet eivät hetkauta

Tarinan päähenkilö Jorma on ajokortin ja täysi-ikäisyyden saavuttanut vetelä nuori mies Sodankylästä. Elämä soljuu omia uomiaan.

Jorma ei koe, että voisi tulevaisuuteensa juuri vaikuttaa. Hän ajattelee olevansa valmiiksi kuulleet julistettu sairastamansa sokeritautiin vuoksi.

Ainoa hänen päätettävä asia on, tuleeko kuolema luonnollisesti vai oman käden kautta.

Kylän "Riikinkukko", suuret unelmansa pois heittänyt Hanna, heilastelee satunnaisesti Jorman kanssa mielessään yhtä ankea tulevaisuudenkuva kuin Jormalla. Kun kylään saapuu etelästä pari sipsakkaa nuorta naista, menevät kylän poikien päät pyörälle. Tosin Jormaa eivät etelän ihmeekään hetkauta.

Jonkinlaista ahdistusta aiheuttaa Virve, joka löytäytyy seuraan ja alkaa seurustella Jorman kanssa vähän niin kuin väkisin. Tätä ei tulluontoinen Hanna hyväksy, ja Jorman hämmästykseksi tästä kaikesta kehkeytyy oikein kolmiödraama.

Kaiken synkkyden keskeltäkin löytyy aina valoa.

Oman osansa tarinaan tuo Jorman ystävä Rausku. Rausku odottaa helpon elämän ja rahan tupsahtavan eteensä jostain, mutta kun tili käy tyhjäksi ja äitinkin sulkee rahahanat, alkaa Rausku suunnitella suurempia kuvia huumebisneksissä.

Kokemattomana isojen poikien seassa hankaluudet alkavat kasautua, ja niistä ei kovin helpolla selviäkään.

Tarina seuraa kolmen sodankyläläisen ja yhden helsinkiläisen nuoren elämää Sodankylässä, jonne ei 80-luvun juppikulttuuri räikeine väreineen ja iloisine illanistujaisineen pesiytynyt. Lapsuuden suuret haaveet hautautuvat työttömyyteen ja viinan myyntiin.

Vuontisjärven tarina näyttää erilaisen kasantokulman riehakkaaseen ja rahakkaaseen 80-lukuun. Metsätyömaiden koneellistuminen vie kylän viimeisetkin työpaikat ja isien ahdistus tarttuu jälkipolviin.

Ajautun mielessäni 1980-luvulle, omaan lapsuuteeni ja nuoruuteeni. Levisten uuteen tulemiseen ja bootseihin. Pikkuvaaran savuiseen baariin, jossa uimahallikäynnin jälkeen sai käydä juomassa pirttelöt.

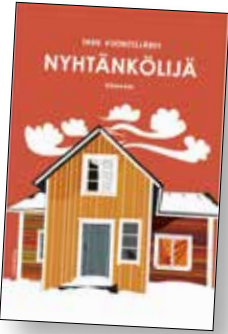
Ei katsottu ollenkaan kummeksuen, jos pari alaikäistä saapasteli sisään kaljakuppilaan. Myöhemmin 15-vuotiaana sinne ajaututtiin istumaan iltaa kavereiden kanssa. Sotettiin levyautomaatista Eppu Normaalia tai Popedan Pitkää kuutamaa kesää ja pelattiin flipperin viimeiset kolikot.

Vuontisjärven kuvaus Sodankyläisestä kuppilasta tuo elävästi silmiäni eteen kotikylän baarin ja sen vakiokalusteisiin kuuluneet ukon rohjakkeet.

Kaiken synkkyden keskeltäkin löytyy aina valoa. Toiset selviävät ja toiset alistuvat kohtaloonsa.

Kirja pitää otteessaan loppuun asti. On tarve tietää, kuinka näille nuorille käy. Elämä ei olekaan niin etukäteen kirjoitettua kuin ympäristö antaa ymmärtää.

Taru Vuontisjärvi: Nyhtänköljiä. 304 sivua. Saimakko 2014



Aarioita ja ruokaa omilta aareilta

Suomen Kansallis-oopperassa ei väli-ajalla nautita mitä tahansa herkkuja vaan kotimaista luomu- ja lähiruokaa.

Oopperatalon käytävät kumisevat tyhjiyttään, mutta muutaman tunnin kuluttua 1 200 vierasta pakkautuu rakennukseen. Heille keittiö tarjoaa maisteltavia, joissa punaisena lankana ovat kotimaisuus ja kestävä kehitys.

"Lähimmät tuottajat ovat 50 metrin päässä, talon eteläpäädyssä", kertoo Kanresta Oy:n Oopperaravintoloiden ravintolapäällikkö **Anuliina Pineda**.

Hän tarkoittaa neljää omaa mehiläispesää, jotka ovat paikallaan toista kesää. Kokeilu on onnistunut hyvin, sillä ravintolat ovat omavaraista hunajan suhteeseen.

Vajaan sadan kilon sato on riittänyt juustolautasille ja hunajamanteleihin koko vuodeksi. Pesien hoidossa yhteistyötä tehdään mehiläishoitajien kanssa.

Laatua läheltä

Vaikka lämpöt ovat vielä autiota, keittiössä käy hyöriä. Tarjottavia valmistellaan monen kokon voimin, sillä illan esitys on loppuunmyyty. Leikkuulaudalla hionnetaan oman pellon porkkanoita ja punajuuria, jotka paahduttamiseksi käyvät hienoimpaankin salaattiin.

Kanresta Oy:lle, Oopperaravintoloiden omistajalle, lähiruoka, laatu ja kestävä kehitys ovat tärkeitä arvoja.

"Oopperat ja esitykset tulevat meille ympäri maailmaa, mutta koska olemme Suomessa, teemme kotimaisista raaka-aineista tuotteita erilaisilla twistillä", Pineda kertoo.

Hän arvioi, että keittiössä käytetään noin 70-prosenttisesti kotimaisia raaka-aineita riippuen sesongeista ja saatavuudesta. Annoksia syntyy muun muassa lähileipomoiden ja pienjuustoloiden tuotteista.

Pineda suunnittelee vuoropäällikkö **Krista Kyytsösen** kanssa makuyhdistelmiä kotimaisista marjoista, juureksista, viljasta ja lihasta. Inspiraatioita he kertovat saavansa muun muassa maakuntien ruokatapahumista ja erilaisilta messuilta. "Välillä sieltä trappää joku tuote valikoimaan", Kyytsönen kertoo.

Porkkanat omalta pelloilta

Tänä vuonna Kanrestalla oli ensimmäistä kertaa omia peltöjä viljelyssä. Niistä pitivät huolen sopimusviljelijät **Jenni** ja **Reijo Tuomola** Lopella.

Suunnitelmissa on, että peltöistä tulee jokavuotinen projekti. "On siinä oma sävyksensä, kun juhlamenuhun voidaan laittaa oman tuotannon juureksia", Pineda sanoo.

Projektilla on toinenkin tarkoitus. "Haluamme, että meidän henkilökunta saa nähdä raaka-aineen kulkemisen pelloilta pöytään niin, että raaka-aineet eivät vain putkahta jostain."

Pieni porukka on käynyt katsomassa viljelyksiä Lopella. Tulevaisuuden varalle Pinedalla on uusia ideoita. "Haaveena ovat omat pienet viljelykset jopa Oopperatalon yhteydessä."

HENNI LAITALA

Oopperatalon keittiössä käytetään oman pellon porkkanoita ja punajuuria sekä lähipesien hunajaa.



YRITYS

Kanresta Oy

Suomen Kansanterveysyhdistys ry:n omistama tytäryhtiö. **Yhtiöllä 18** ravintolaa ja noin 250 työntekijää. **Yhtiön liikevaihto** on noin 20 miljoonaa euroa (2014). **Ravintolapalvelujen tuotteita** jaetaan vuosittain Lastentautien tutkimussäätiölle, Suomen Mielenterveysseura ry:lle, Suomen Sydänliitto ry:lle sekä Vanhustyön keskusliitto ry:lle.



Ravintolapäällikkö Anuliina Pinedan lautasella on spelttikonssi, jonka välissä on tyrni-porkkanahilloketta.

RISTIKKO

OLAS

YARAN TUOTAMIA

TIINA MENEN KERHOON!

JAPANISSA OLEN VAPAA-EHTOISENA!

murattikasvi SANOA SUORAAN

kertomus NIEMI osalta vana, mutta en Hämeen-jorhin tulo, Siä seutua, lahdenkadun

VOI ÄÄNTÄ

EIVÄT KENENKÄÄN MUUN

HIIRI

LUUKALA

UNEKSIJA

MONISÄÄRIKOISIA

AVA-ROU-TEEN

KOU-LUTE-TUUL-LE

LADA PUI-MURI

VAR-MIS-TAA

PROVI-SORI USEIN

LSD

SAHLIN

KLO 18 JÄLKEEN TOISSÄ

palvottu

AIK...

VA-KUU-TUS

LINTU-LAJI

PER-SO

AM-MUN-TAA

HÄDÄSSÄ KUULTU

HEIK-KOUK-SIA

OH-JAA-JA

AVI-OISTA

RISALLE HAMPALLE

JUURIK-KAISTA

PATRI-ARWKA PILKATA

RIKKI KAA-KELIT

YHTÄ VOIMAKAS

VÄÄN-TYÄ TYHJEN-TÄÄ

HEI-NÄ RINGO

HUK-KUA HEI-NILLE ME SE

SI-JAIN-NIT

KIP-PARI-KAL-LEN KÄ-VE-RI

PUS-TAN MIES

JAPA-NIN RAHA

SI-TEN

VIRTA NOR-JASSA

JAPA-NIN RAHA

TUREN-KI TÄÄLLÄ

RAA-MATUN KAU-PUNKI

HETE-KOISTA

MUN-NIS-TA

KI-VIK-KO

PELI-KONE

SUDOKU

Taso: Helppo

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

Sudoku-tehtävän 498 ratkaisu.

Tehtävä numero 499.

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

EDELLISEN RISTIKON RATKAISU

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