VIIKONVAIHDE

LUKUPIIRI
Sarjassa luetaan uusia ja vanhoja kirjoja. Lukuvuorossa **Kirsi Nahkanen**.

Kolmen naisen tarina 60-luvulta

Piitu kuljeskeli huoneissa, askarteluhuoneissa, takkahuoneessa, kylpyhuoneessa. Murhe kasvoi hänen sisässään, painoi ja ahdisti. Niiden seinien sisässä oli lapsuus ja nuoruus, mutta myös isän elämä äidin jälkeen.

Mitä me tehdään kaikille näille tavaroille, Eetu huokasi.

Kirjan tapahtumat alkavat kun sisarukset palaavat hitain askelin lapsuuden kotiinsa. Isä on kuollut ja talolle ja tavaroille on tehtävä jotain.

Eteisen lamppu oli sama kuin lapsuudessa, kaikki se oli käsiteltävä, päätettävä mitä tehdään. Kuvat piirongin laatikossa ovat täynnä tuntemattomia ihmisiä joissakin juhlissa. Ketä, sitä ei kukaan enää muista.

Kirja on kolmen naisen tarina: isotäti Allin, edustusrouva Vuokon sekä kuusitoistavuotiaan isän tytön Piitun. Jokainen näkee maailman omista lähtökohdistaan, eikä voi aina ymmärtää toistensa valintoja.

Kertomus sijoittuu kultaiselle kuusikymmentäluvulle. Ajankuvaus on hykerryttävää, todentuntuista ja värikästä.

> Pinnan alla on jotain aivan muuta kuin mainoksen kiiltokuvanainen.

Honkasalo on todellakin tehnyt taustatyötä saavuttaakseen tunnelman ja aikakauden puitteet.

Kirjan päähenkilö on nousukaudella vaurastuneen rakennusinsinöörin Riston vaimo Vuokko. Lapset ovat kasvaneet lähes aikuisiksi, koti on menestyksen mitta ja pääsy naistenlehteen esittelemään sisustusta saa ystävättäret vihreiksi kateudesta.

Edustusjuhlien järjestäminen ja puitteiden ylläpito eivät kuitenkaan riitä Vuokolle vaan hän pyristelee kultaisessa häkissään vimmaisesti etsien sisältöä elämälleen. Eihän hänestä tällainen pitänyt tulla...

Mielenkiintoisimmaksi henkilöistä nousee yllättäen isotäti Alli. Vanhapiika, sihteerikkö, joka on elämässään noudattanut lähetyssaarnaaja-isänsä neuvoja kirjaimellisesti. Lakitoimiston sihteerinä ikänsä palvelleesta, esimiestään rakastaneesta, mutta tunteissaan pettyneestä Allista tuntuu, ettei elämällä ole enää mitään tarkoitusta.

Muutos syöksähtää kuitenkin liikkeelle Allin elämässä, kun Piitu tulee siivoamaan ja oppimaan työntekoa isotädin luokse. Naiset löytävät yllättäen yhteisen sävelen ja kannustavat toisiaan elämän suurissa ja vähän pienemmissäkin kysymyksissä ja kipukohdissa.

Kirjan parasta antia on ehdottomasti ajankuva. Kuusikymmentäluku näyttäytyy ainakin minulle, joka ei ole sitä koskaan elänyt, värikkäänä voimakkaiden muutosten aikakautena.

Vuokosta tulevat mieleen tuon ajan mainokset: kiiltokuvamaiset kodit, tehokkaat perheenäidit, jotka hoitavat kodin.

Pinnan alla on jotain aivan muuta kuin mainoksen kiiltokuvanainen.

Laura Honkasalo: Perillä kello kuusi. 382 sivua. Otava

Huippukokin makukylä vetää turisteja Ahvenanmaalla

Kesäisin Smakbyssä käy jopa tuhat ihmistä päivässä nauttimassa rehellistä maalaisruokaa. Raaka-aineet tulevat lähitiloilta.

KASTELHOLM (MT)
Punertavien teiden päässä, Kastelholman kivilinnan ja lammaslaitumien kupeessa kohoaa uudenkarhea rakennus. Se vetää bussilasteittain Ahvenanmaalle saapuvia risteilyturisteja, jotka matkaavat makunystyröidensä johdattelemina.

Kyseessä on Ahvenanmaan oman julkkiskokin **Michael Björklundin** ja hänen vaimonsa pyörittämä Smakby, makukylä.

Björklund on valittu vuoden kokiksi niin Suomessa kuin Ruotsissakin. Kokkien mm-kisoissa Bocuse D´Orissa hän sijoittui viidenneksi.

Suomalaisille Björklund on tuttu ärsyttävyyteen asti positiivisesta Strömsö-sarjasta.

Oman talon omenaviinaa

Lounasaikaan 150-paikkaisessa ravintolasalissa aterioi muutama seurue.

Jenny Björklund purjehtii keittiön ja myymälän välillä huolehtimassa, että kaikki sujuu kuin rasvattu.

> Asiakkaalle on pystyttävä kertomaan, miltä tilalta liha tai kasvikset tulevat.
>
> **JENNY BJÖRKLUND**

Hänen vastuullaan on oikeastaan kaikki muu paitsi ruoka, josta Michael luonnollisestikin vastaa.

Tavallisen ravintolatoiminnan lisäksi Smakbyssä järjestetään yritystapahtumia, häitä, kokkauskursseja, viininmaistajaisia ja jopa keramiikkapajoja.

Björklundeilla on myös oma tislaamo, jossa valmistuu hedelmä- ja marjaviinoja. Niitä myydään muun muassa ruotsinlaivoilla ja tilaustuotteena Alkossa.

Lähilammasta ja onnellista possua

Smakbyssä ei hienostella, vaan syödään rehellistä, paikallista ruokaa. Tänään lounaaksi on kalakeittoa, jossa on lohen lisäksi haukea. Lihavaihtoehtona on wallenbergin pihvi perunamuusin kera. Jälkiruuaksi moni valitsee ahvenanmaalaisen pannukakun kermavaahdolla ja luumuhillolla.

Listalla on usein lammasta, koska sitä kasvatetaan lähitiloilla. Myös onnellista eli ulkoilevaa possua saadaan 15 kilometrin päästä. Pian käyttöön tulee läheisen pikkumeijerin tuotteita.

Jenny kertoo, että kesällä Smakbyssä käy päivittäin noin tuhat ihmistä. Silloin työntekijöitä tarvitaan parhaimmillaan 50.

Nyt eletään huomattavasti hiljaisempaa sesonkia.

Kokkikoulu ammattilaisille

Björklundit aikovat laajentaa palveluitaan rakentamalla tontille 70 huoneen hotellin ja teatterin. Kokonaisuus palvelee erityisesti yritysvieraita.

Suunnitteilla on myös Michaelin vetämä kokkikoulu ammattilaisille, jotka haluavat hioa taitojaan.

”Kokin täytyy olla hyvä, jos haluaa työskennellä Pohjoismaissa”, Jenny toteaa.

Suomi nousuun ruokamaana

Suomi on ruokamaana nousussa, joskin hieman jälkijunassa verrattuna Ruotsiin ja Tanskaan.

”Suomesta on tulossa trendikäs. Meillä on niin hyviä raak a-aineita”, Jenny kehuu.

Hänen mielestään kehitystä voisi siivittää parantamalla palvelualttiutta ja poimimalla ideoita maailmalta.

”Sitten vaan sovelletaan ja tehdään omalla tyylillä.”

Jennyn mukaan turistit myös haluavat nähdä ihmisiä ruuan takana eli raaka-aineiden tuottajia ja kokkeja.

”Asiakkaalle on pystyttävä kertomaan, miltä tilalta liha tai kasvikset tulevat.”

KATJA LAMMINEN

JAANA KANKAANPÄÄ

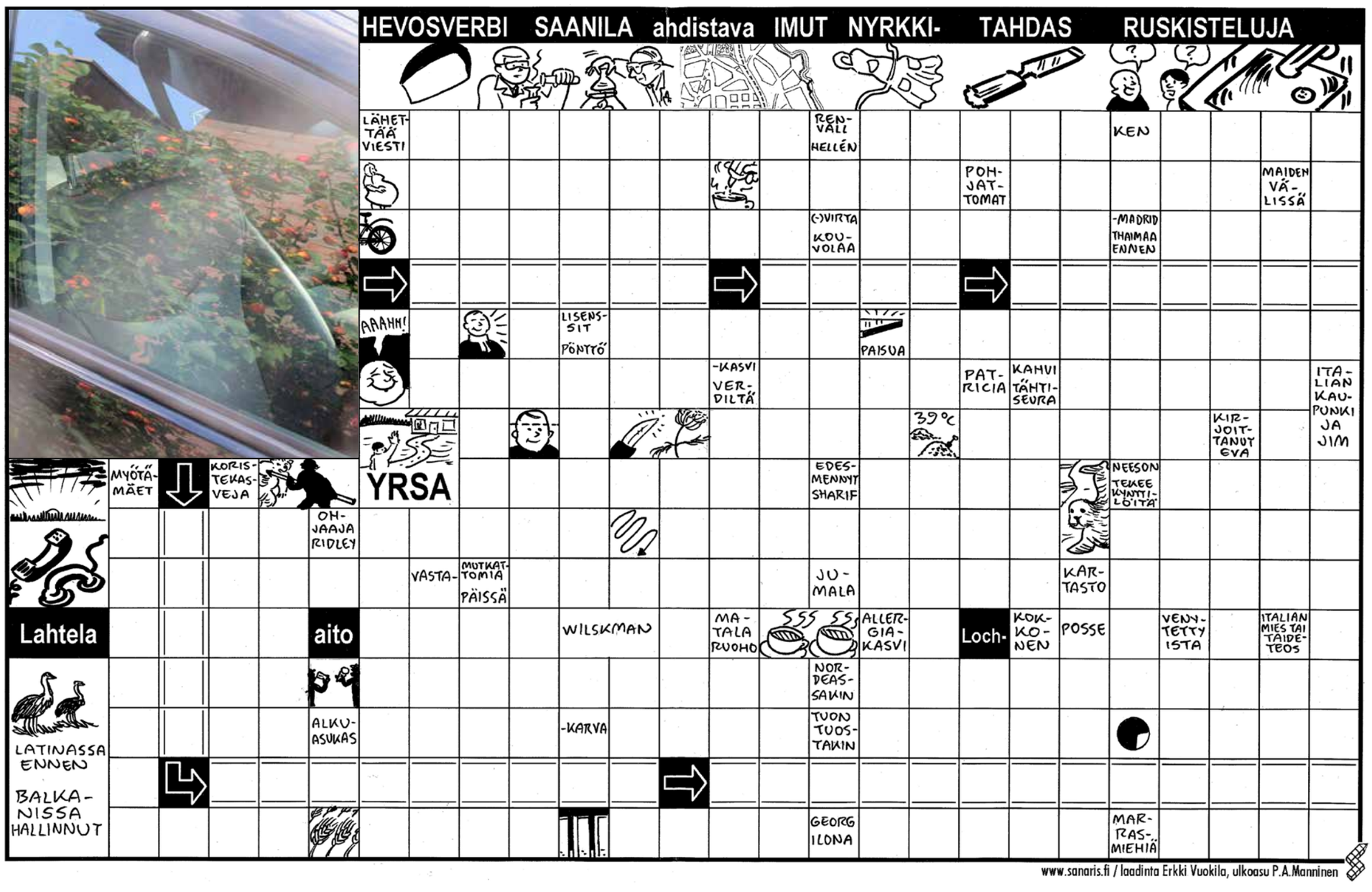
Jenny Björklund emännöi kolme vuotta sitten valmistunuta Smakbytä. Ravintolasaliin mahtuu 150 henkeä.

Kokki Ted Eloranta kokoaa lounasannoksia.

Lounaalla tarjotaan ahvenanmaalaista limppua ja näkkileipää.

Smakbyssä on ravintolan lisäksi myymälä ja tislaamo. EU maksoi viidenneksen rakennuskustannuksista.

RISTIKKO



SUDOKU

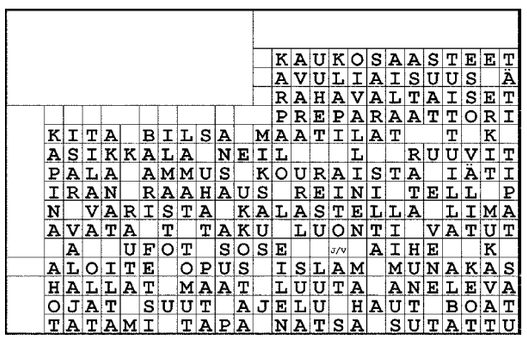
Taso: Keskivaikea

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

Sudoku-tehtävän 500 ratkaisu.

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

Tehtävä numero 501.

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