Mökkimatkalla Kaakkois-Suomessa

PRO Agria Etelä-Suomi

Etelä-Suomen MAA- JA KOTITALOUS-NAISET

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin

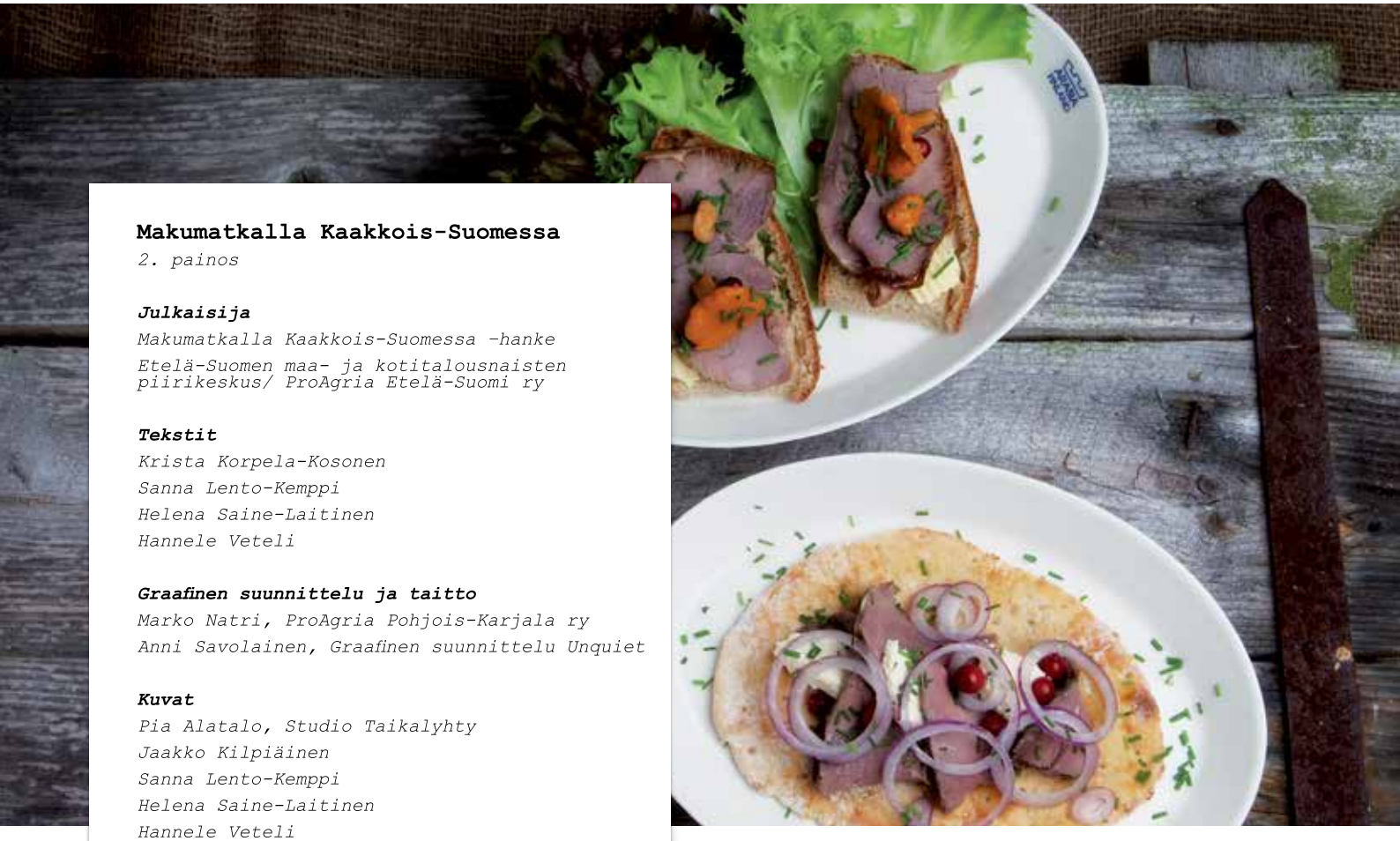
Tervetuloa

Makumatkalle Kaakkois-Suomeen

Paikallisruoka, paikalliset elintarvikkeet ja erityisesti paikallinen leipä ja leivonnaiset herättävät jatkuvasti yhä enemmän kiinnostusta ja niitä myös halutaan ostaa. Kaakkois-Suomen halki kulkee useita valtateitä ja vähän pienempiä teitä, joiden varrella on mitä herkullisempia pysähdyspaikkoja. Yhä useampi matkailija etsii paikallista, persoonallista ruoka- tai kahvipaikkaa. Myös monet ryhmät valitsevat mieluummin paikallisen pysähtymispaikan, jos vain etäisyys isolta tieltä on kohtuullinen. Haasteena on, että matkailijat ja matkanjärjestäjät tietävät, mistä paikallisia yrityksiä löytyy. Tähän Makumatkalla –lehteen on koottu esimerkkejä Kaakkois-Suomen ”helmistä”, hyvistä ruokapaikoista, herkutteluhetkistä matkan varrella.

Toivotan Sinulle mieleen jääviä makumuistoja tällä makumatkalla.

Sanna Lento-Kemppi
yritysasiantuntija
Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus
Makumatkalla Kaakkois-Suomessa -hanke



Makumatkalla Kaakkois-Suomessa
2. painos

Julkaisija
Makumatkalla Kaakkois-Suomessa -hanke
Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus/ ProAgria Etelä-Suomi ry

Tekstit
Krista Korpela-Kosonen
Sanna Lento-Kemppi
Helena Saine-Laitinen
Hannele Veteli

Graafinen suunnittelu ja taitto
Marko Natri, ProAgria Pohjois-Karjala ry
Anni Savolainen, Graafinen suunnittelu Unquiet

Kuvat
Pia Alatalo, Studio Taikalyhty
Jaakko Kilpiäinen
Sanna Lento-Kemppi
Helena Saine-Laitinen
Hannele Veteli

Painopaikka
Esa Print Oy, Lahti 2014

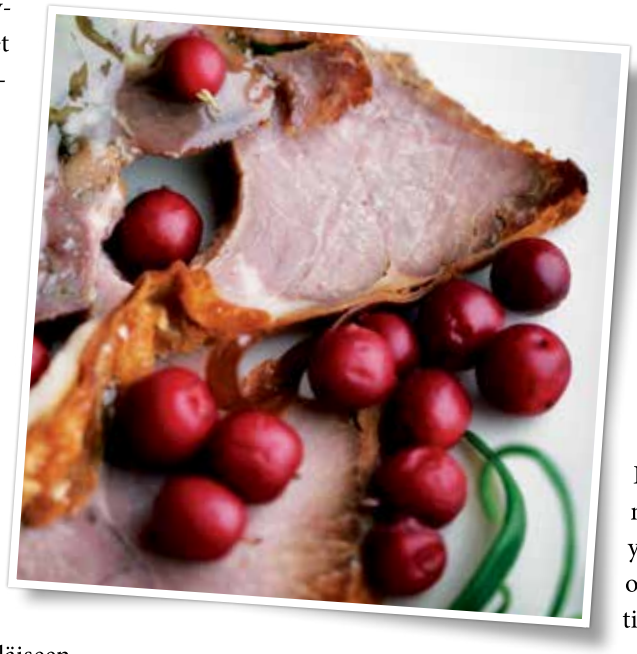
Löydä omat makumuistot

Kaakkois-Suomen alueella näkyy monet ruokakulttuurin eri vivahteet. Idän vaikutukset ovat vahvempana Etelä-Karjalan alueella ja Kymenlaaksoon mentäessä lännen vaikutus tulee idän ruokakulttuurin rinnalle. Ruokakulttuuri muodostuu mm. alueen historiasta, ruokaperinteestä ja saatavilla olevista raaka-aineista. Yleisesti luonnehdittuna Etelä-Karjalassa on metsää, kivisiä peltoja ja paljon vesistöä. Myös Laatokka vaikuttaa kasvuilmastoon. Kymenlaaksossa Itämeri, Kymijoki ja hyvät peltomaat ovat vaikuttaneet elämään ja myös alueen ruokakulttuuriin.

Eteläkarjalaisessa ruokakulttuurissa aidoimmat maut tulevat tuoreista raaka-aineista ja uunin lämmöstä. Alueen ruokakulttuuriin kuuluvat erityisesti pitkään haudutetut ruuat. Tunnetuin on Lemin särä, joka on tuhatvuotisen perinteen mukaisesti valmistettua lammasherkkua. Särän valmistaminen kestää vähintään 9 tuntia, ja hidas kypsytys puukaukalossa perunoiden kanssa takaa suussa sulavan makunautinnon. Lemiläiseen tapaan särää nautitaan hartaasti ja niin monta kierrosta kuin maistuu. Lemin Särä valittiin vuonna 1972 Suomen Seitsemänneksi Matkailuihmeeksi – eikä syyttä: Särää käy vuosittain syömässä kymmeniä tuhansia ruokailijoita.

Luonnonantimet, kalat, sienet ja marjat ovat eteläkarjalaisen ruokapöydän perusraaka-aineita ja niistä muunnellen syntyy monipuolisia herkkuja. Tarjolla on aina myös tuoretta ruisleipää, lepuskoita, piirakoita tai ohrarieskaa. Etelä-Karjalassa on vahva pienleipomokulttuuri ja paikalliset tietävät, mistä omaa suosikkileipää saa. Monet leipomot ovatkin avanneet omia kahviloita, joissa päärooleissa ovat tuoreet, täytetyt leivät ja piirakat sekä makeat leivonnaiset. Esimerkkeinä Etelä-Karjalasta ovat mm. Rikkilän Leivän Tullitien Kahvila ja Luumäellä Leipomokahvila Satun Makiat – molemmilla on erittäin hyvät yhteydet 6-tieltä. Kannattaa siis poiketa matkan varrella tai varta vasten.

Tuoreelle, paikalliselle lihalle on aina kysyntää. Tämä näkyy erityisesti siinä, että monet lihatilat toimivat myös suoramyyntitiloina tai toimittavat paikalliseen kauppaan paikallista lihaa. Parikkalassa, Koitsanlahdessa Iloisen Pässin Maalaispuodista voi ostaa mm. paikallista biisoninlihaa tai kotoisella rehulla kasvatettua possua. Rautjärven Miettilässä Matintalon tila myy omaa ylämaankarjaa. Kymenlaaksossa kannattaa poiketa vaikkapa Benjamin Maatilatorin lihatiskille (Kausala, Iitti) tai Haminassa Takaladon Liha ja Kala tarjoaa parhaat herkut grilliin.



Tuoreen ”Ruokatarinoita Kymenlaaksosta” –kirjasta (2014) löytyy herkullisia tarinoita alueen ruokapalvelu- ja elintarvikeyrittäjistä ja heidän tuotteistaan. Vahvasti Kymenlaakson maaseudun elintarviketuotannon kivijalkana ovat maatilat. Maakunnassa on melko monipuolisesti lähiruoan tuottajia. Ruoka-alan yrityksistä iso osa Kymenlaaksossakin on leipomoita. Lisäksi valmistetaan muun muassa marjajalosteita, juustoja, liha- ja kalajalosteita sekä mehuja, hilloja ja viinejä. Saverossa (n. 10km 6-tieltä, Utin kohdalta) Polven Juustolasta voi käydä ostamassa juustoherkut suoraan paikan päältä matkatuliaisiksi. Juuston kyytipojaksi voi käydä ostamassa Elimäellä (6-tien varrella) Mustilan Viinin tilaviiniä tai herkullisia marjajalosteita.

Nettisivustoilla esim. *aitojamakuja.fi* -sivuille on koottu maakunnittain paikallisruokapaikkoja, paikallisia elintarvikeyrityksiä, lähiruokakauppoja.

Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaisten piirikeskuksen ruoka- ja yritysasiantuntijat tuntevat hyvin oman alueensa paikalliset herkut ja tietävät mistä niitä saa.

Ota yhteyttä

Etelä-Karjala

Sanna Lento-Kemppi
p. 040 5447768
sanna.lento-kemppi@maajakotitalousnaiset.fi
Sari Paajanen
p. 040 5167501
sari.paajanen@maajakotitalousnaiset.fi

Kymenlaakso

Hannele Veteli
p. 040 7092492
hannele.veteli@maajakotitalousnaiset.fi

Lähellä tuotettu ruoka ja raaka-aineet ovat nousseet suomalaistenkin ruokatoiveiden kärkeen. Tuntuu turvalliselta ja monin tavoin reilulta suosia lähiseudun persoonallisia tuotteita. Siitä on paitsi iloa itselle, myös hyötyä paikalliselle yrittäjälle.

Viljatiellä ja leipäpolulla Etelä-Karjalassa

Teksti: Helena Saine-Laitinen

TUOREITA JAUHOJA LÄHIMYLLYSTÄ

Tienhaaran mylly on seissyt nykyisellä paikallaan Savitaipaleen Myllypihalla 1950-luvulta alkaen. Vuonna 2005 **Kari Laukas** osti liiketoiminnan ja kiinteistön silloiselta mylläriltä, **Heikki Jalolta**. Kari jatkoi myllytoimintaa yhdessä **Tuula Salmisen** kanssa. Lähiseudun viljelijöiltä ostetaan vuodessa puoli miljoonaa kiloa viljaa eri tavoin jauhettavaksi. Rukiin osuus on suurin, 40 %, mutta myös vehnää, ohraa ja kauraa tarvitaan 100 kilometrin säteellä myllystä sijaitsevien asiakkaiden tarpeisiin. Lähileipomot, -ravintolat ja -kaupat voivat soittaa tilauksensa lyhyelläkin aikavälillä, sillä mylly jauhaa tuotteet aina tilauksen mukaan, jolloin tavara on takuutuoretta.

Hyvän palvelun lisäksi valttejamme ovat viljan kotimaisuus, tuoreus, lisäaineettomuus, laatu ja toimitusvarmuus, Tuula Salminen luettelee. Me maksamme viljelijöille vähän paremmin kuin isot toimijat, jotta varmistamme raaka-aineen tasaisen saannin. Siksi ulosmyyntihintammekin on vähän korkeampi kuin perusjauhojen, joiden parasta ennen päiväykset ulottuvat jopa 2 vuoden päähän, meidän pusseissa vain puolen vuoden päähän, Tuula jatkaa ammattiylpeydellä.

Tuula hoitaa kauppoihin menevän jauhon pussituksen lisäksi yrityksen ostotoiminnat, markkinoinnin, tilaukset sekä laskutuksen ja kirjanpidon. Hän on myös aktiivinen paikallisessa yrittäjäyhdistyksessä ja tietää, miten tärkeää pienellä paikkakunnalla on vetää yhtä köyttä.

Onhan siitä apua, kun esimerkiksi Savitaipaleen kunnanjohtaja ja elinkeinoasiamies ovat yrittäjämyönteisiä ja omalla toiminnallaan tukevat meitä. Nyt on suunnitelmissa saada ison tien varteen Kurvaa kylälle -kyltti houkuttelemaan ohikulkijoita asioimaan keskustaan, Tuula tuumii.

Kari Laukas nimittää itseään käsityöläiseksi ja sen ymmärtää, kun pääsee kurkistamaan myllyn hämärään. Täällä on ennallaan perinteinen myllyn henki – tietokonetta saa turhaan etsiskellä apuvälineosastolta. Sen sijaan Kari esittelee oranssinpunaisen Buhlerin valssimyllyjen mersuksi. Ikä ei menoa haittaa.

Aika kuluu kuin iltamissa, Kari veistelee ja toteaa, ettei kahta samanlaista työpäivää ole. Monenlaista

"Leipä miehen tiellä pitää ja pulla naisen."

ammattitaitoa tarvitaan: koneiden huoltamiseen liittyy jos vaikka mitä metalli-, puu- ja peltitöitä. Niin ja se itse vilja – sekin pitää varastoida, lajitella, jauhaa ja pussittaa, ennen kuin se on valmis jalostettavaksi ketjussa seuraavan tekijän toimesta, Kari muistuttaa.

Tärkeimmät yhteistyökumppanit ovat pitkäaikaisten asiakkaiden lisäksi alkutyön tekijät eli maanviljelijät. Tienhaarassa vilja ostetaan mahdollisimman läheltä ja usein tutulta luottoviljelijältä sen jälkeen kun viljanäytteiden laboratoriotulokset näyttävät vihreää.

JYVÄSTÄ KAIKKI ALKAA

Eteläkarjalaisessa leivontaperinteessä rukiin jälkeen ohra on tärkein: ohralestyjauhoista pyöriteltävät rieskat ovat monien herkkua. Agronomi **Paavo Ojalainen** Imatralta toimittaa Tienhaaran myllylle kaiken ohran. Hän tietää hyvin, että kasvukausien erilaisuus säänvaihteluineen on viljelijälle haaste, johon on sopeuduttava.

Ohra on hyvin vanha viljelykasvi, johon pitkän ja monivaiheisen jalostustyön myötä on saatu lisää toivottuja ominaisuuksia. Puhutaan niin sanotuista monitahoisista ja kaksitahoisista lajikkeista. Eri lajikkeet sopivat eri käyttötarkoitukseen. On vissi ero, viljeleekö leipä-, mallas- vai rehuohraa, Paavo Ojalainen valistaa.

Ihanteellinen leipäohra on suurijyväistä, sen valkuaispitoisuus korkea ja sitä on helppo työstää. Myös viljelyvarmuus on maanviljelijän toivelistan kärkisijoilla. Kun lajikkeen kasvuaika on oikea ja kasvi kestää kuivuutta, lakoontumista ja kasvitauteja, ovat satonäkymät suosiolliset.

On mielestäni moraalisesti oikein, että maaseudun yrittäjät tukevat toisiaan. Yhteistyöstä syntyy ketju, joka edesauttaa elinkeinojen pysyvyyttä ja kannattavuutta pienilläkin paikkakunnilla. Kun myyn ohrani Tienhaaran myllyyn, ja se lopulta päätyy paikallisen leipomon hyllyyn rieskan muodossa, tuntuu oikealta ostaa juuri sitä leipää. On kauhean kiva tuntea tuotteen synty ja koko elinkaari. Periaatteena ja pienenä pr-tekona olen ottanut tavaksi viedä aina kyläreissulle tuliaisiksi oman kylän leipää. Valitettavasti kaikille kuluttajille lähiruoan tukeminen ei ole arvoasia, vaan ostopäätös tehdään puhtaasti hintalapun perusteella, Paavo toteaa huokaisten.

Harva tulee ajatelleeksi, että maanviljelijät ovat ammattikuntana ainoita, jotka ylläpitävät suomifilmien maalaismaisemaa. Sitä, johon kuuluvat lainehtivista viljapelloista muodostuvat syötävät tilkkutäkit.

Luonto kaikessa monimuotoisuudessaan on maanviljelijän verissä ja jokaisessa hengenvedossa. Maanviljelijän työ on palkitsevaa, koska tekemisen jäljet ja tulokset ovat päivittäin omin silmin nähtävissä, Paavo päättää napakasti.

LEIVÄSSÄ PITÄÄ MAISTUA PERINNE

Kello näyttää aamuneljää, kun yrittäjä **Satu Neuvonen** avaa leipomonsa oven ja suuntaa askeleensa jauhosäkeille.

Vinkki: Viipaloi tuore leipä ja pakasta muovipussissa. Pane jäinen viipale leivänpaahtimeen ja kuumenna rapeaksi ja tuoreen veroiseksi.

Herkkua kuivahtaneesta leivästä...

Kostuta leipäviipaleen leikkuupinnat vedellä ja paahda mehevänrapeaksi.

Kääri kokonainen leipä märäksi kostutettuun leivinpaperiin ja lämmitä uunissa.

Jauha kuivahtanut leipä korppujauhoiksi.

Leikkaa kuivahtaneesta ruisleivästä mahdollisimman ohuita viipaleita ja kuivata "hapankorpuiksi".

Leikkaa vaaleasta leivästä kuutioita, paahda paistinpannulla oliiviöljyssä valkosipulin ja rosmariinin kanssa krutongeiksi. Ripottele salaatteihin ja keiton päälle.

Rapeat ruissipsit syntyvät näppärästi: voitele ruisleipäviipaleet ohuesti valkosipulivoilla, leikkaa tangoiksi ja paahda 225-asteisessa uunissa 6-8 minuuttia.

Köyhät ritarit saavat uutta makua, kun käytät kostuttamiseen kookosmaitoa ja maustat lisänä tarjottavan raparperihillon inkiväärillä.

Pullavanukas on helppo ja herkullinen jälkiruoka isollekin joukolle.

Näin on lähtenyt Satun työpäivä rullaamaan koko työuran ajan. Kutsumus leipuri-kondiittorin ammattiin heräsi, kun Satu pääsi peruskoulun 9. luokan työharjoitteluun kotipaikkakunnan leipomoon. Pikkuhiljaa ja monien käänteiden kautta Satun Makiat on nyt suosittu taukopaikka kuutostien varressa Luumäellä.

Tämä uudisrakennus valmistui vuonna 2003. Silloin yritykseni sai nykymuotonsa, joka on itselleni mieluisa: tuotanto ja myynti saman katon alla. Asiakkaiden kohtaaminen on työni suola ja palautteen saaminen kannustaa ja kehittää. Tästä kertoo myös ikkuna leipomon ja asiakastilan välissä. Minulle on tärkeää, että olemme avoimesti vuorovaikutuksessa, Satu kertoo.

Leipomo-kahvila-konditorian myyntitiskille on jonoa. Tarjolla on helpotusta kahvihampaan kolotukseen, mutta moni tulee varta vasten leipäostoksille. Paperipussiin sujahtaa sitä kuuluisaa Ruisronttia helposti 100, kiireisenä kesäpäivänä jopa 170 kappaletta. Tämäkin resepti on kotoisin Satun Riitta-äidiltä, joka oppi eteläkarjalaisen ruisleivän salat jo nuorena tyttönä — maatalossa kun kaikki leivottiin itse. Sopivasti happaman ruisleivän maku syntyy sekoittamalla veteen paikallista ruisjauhoa ja karkeampaa puuroruisjauhoa sekä raskin siemen eli leivän juurta. Hiivaa ei käytetä, eikä vehnäjauhoja. Seuraavana päivänä vellimäiseen leipäraskiin lisätään suola ja taikina alustetaan valmiiksi ruisjauhoilla. Kone vaivaa suuren taikinan, ja nostatus tapahtuu lämpökaapeissa, mutta leipäpalat muotoillaan ja viimeistellään käsin. Vastapaistetusta leivästä vuoltu viipale ei kaipaa päälleen kuin sipaisun voita, ja haukkaus paljastaa kaiken: tässä on aito ja oikea maku. Ja lukuisat terveysvaikutukset tulevat kaupan päälle.

Leipähyllyn reunaan on kirjoitettu tuotteiden nimet: Rontin lisäksi on Riiviötä eli siemenillä terästettyä ruisvuokaleipää, Retsaa eli perunaleipää, Ressua eli ohrarieskaa, Rillukoita eli rukiisia voirinkeleitä ja monia muita houkutuksia.

Nimellä on iso merkitys. Hauska nimi on persoonallinen ja jää mieleen. Se on tärkeää, koska emme juurikaan mainosta ja markkinoi tuotteitamme jos ei sitä perinteistä puskaradiota lasketa, Satu naurahtaa. Asiakkaallemme tärkein ostoperuste on kuitenkin hyvä maku, joka taas syntyy perinteitä kunnioittaen, uutta teknologiaa hyödyntäen ja ykkösluokan raaka-aineita käyttäen. Ylpeydellä kerromme, että kaikki tuotteemme leivotaan kotimaisesta viljasta. Olemme vuosikausia tilanneet jauhot Tienhaaran myllystä ja tiedämme saavamme loistojauhoa. Esimerkiksi kaikki tyypilliset eteläkarjalaiset ohraleivät maistuvat parhaalta, kun jauhot ovat vastajauhettuja. Ohra muuttuu säilytyksessä helposti kitkeräksi, joten tuoreus on kaiken a ja o, Satu jatkaa ponnekkaasti.

Satu katsoo tulevaisuuteen toiveikkaana ja uskoo, että hyvän leivän arvostus jatkuu ja jopa kasvaa.

LEIPÄ TAIPUU MONEKSI...

Kokeile perunalepuskaa tacokuorena tai pizzapohjana.

Sipaise vaalealle leipäviipaleelle oliiviöljyä ja grillaa tai paista pannulla rapeaksi. Lisää päälle tomaattiviipaleita ja tuoretta basilikaa.

Tee herkkusämpylöistä superhodareita ja luksusburgereita.

Jauha tuore leipä muruiksi ja käytä modernin voileipäkakun pohjaksi makean juustokakkupohjan tapaan.

Rakenna eväälksi italialainen sämpylä: Leikkaa sämpylästä kansi pois ja koverra pehmeä sisus rikkomatta kuorta. Täytä kolo kerroksittain mozzarellajuustoviipaleilla, marinoiduilla tomaateilla ja rucolalla. Pirskota väleihin oliiviöljyä, suolaa ja pippuria. Nosta kansi paikoilleen, kiedo napakaksi paketiksi leivinpaperiin ja nappaa mukaan käteväksi eväsleiväksi.

Ruokahävikkitutkimuksen (v. 2013) mukaan suomalainen heittää keskimäärin 24 kg ruokaa vuodessa roskiin – valitettavan usein myös vanhentunutta leipää. Suunnitelmallisuus onkin valttia ruokaostoksilla.

Pienestä maaseutupuodista Ruokolahdelta torin laidalta saa paikallista ruokaa ja luomutuotteita!

Katariinan Kahvitupa

MAASEUTUPUOTI
JA KAHVILA

Valikoimassa mm.

- lähimyllyjen jauhot
- paikalliset kuivatut kasvikset, sienet ja mausteet
- luomukananmunat
- rypsiöljy
- pellavajalosteet

Toripolku | 56100 Ruokolahti | 040 516 3068
katariinankahvitupa@gmail.com
www.katariinankahvitupa.fi

Iloisen Pässin Maalaispuoti

Laaja valikoima lähiruokatuotteita, luomua ja eettistä lahjatavaraa

Kahvila ja ravintola
Luomukahvia, paikallisia leivonnaisia
Lähiruokaa annoksina, mm.
Biisoniburgereita.

Livemusiikkia ja yksityistilaisuuksia

Avoinna maalis-joulukuussa
Tarkemmat aukiolot Facebookista:
www.facebook.com/iloinenpassi
puh. 044 9769950

Kuutostie 470, 59130 Koitsanlahti
Parikkala

Ohtaniemen Pidot

Tarjoamme tilauksesta mahdollisuuden järjestää juhlia ja muita tilaisuuksia, idyllisessä maalaisympäristössä.

30 vuoden kokemuksella ja ammattitaidolla sekä rakkaudesta ruokaan ja juhlien järjestelyyn.

Ota yhteyttä niin räätälöidään juuri sinun näköisesi tilaisuus.

Riitta Laitinen
Keittiömestari
Ohtaniementie 90
56800 SIMPELE
+358 50 536 6549
ohtaniemen.pidot@gmail.com

Matintalon tila

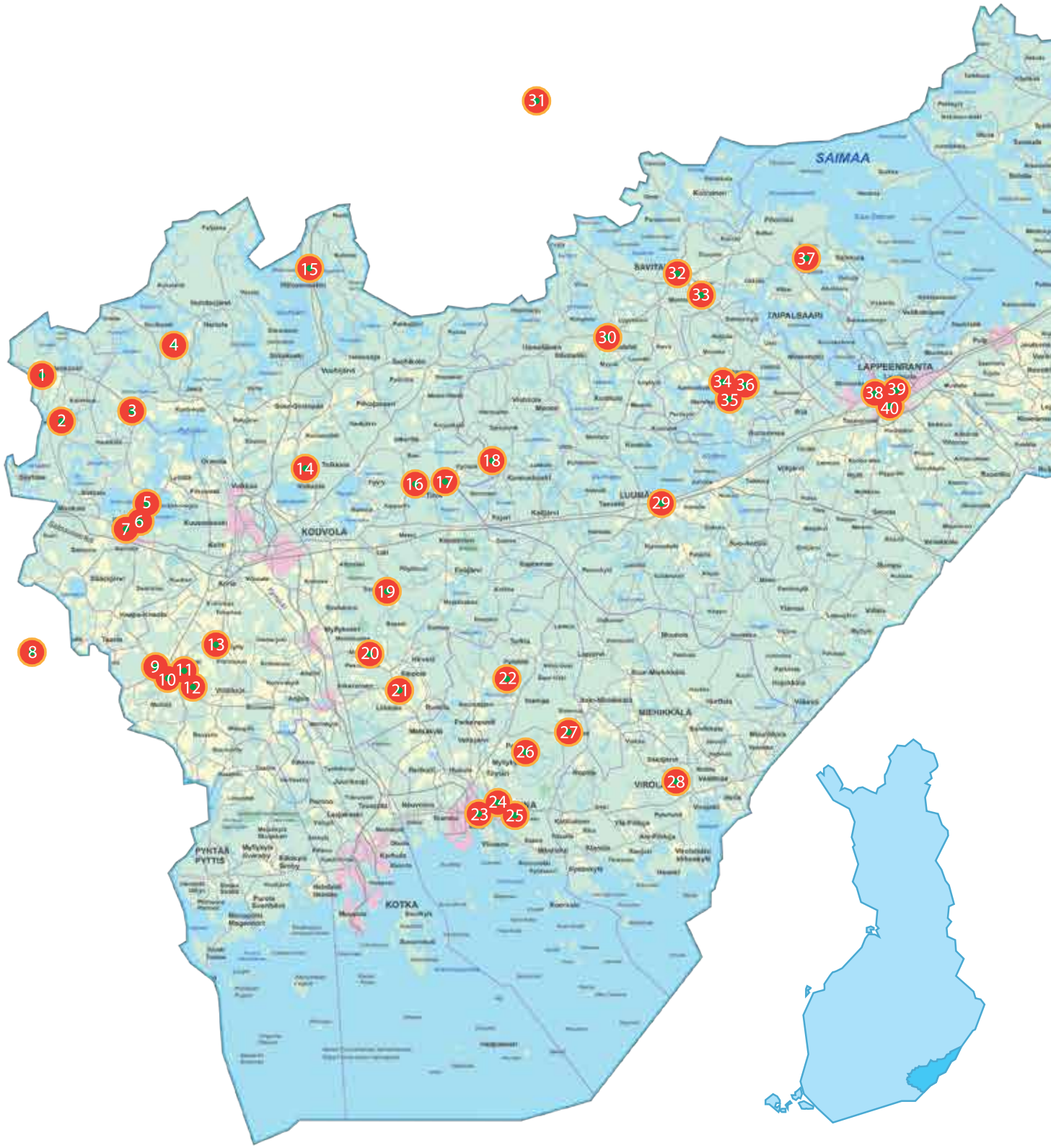
Meiltä saat herkullista
ylämaankarjan lihaa suoraan tilalta.
Samalla näet upean näköisiä eläimiä.

avoinna lauantaisin klo 11-14
muulloin sopimuksen mukaan

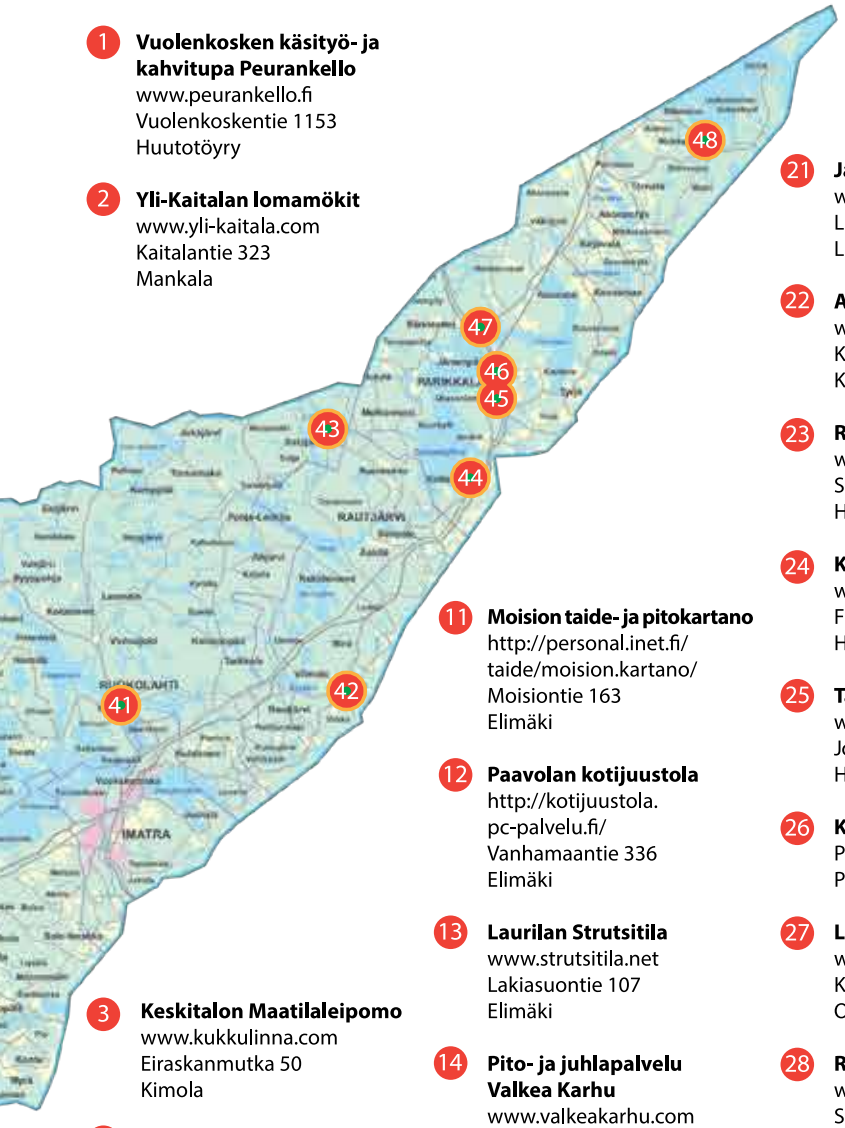
Matintalon luomutila

Kati ja Mikko Häyhä
Variksenkyläntie 42 | 56710 Miettilä
p. 040 564 5606, 040 524 8062
kati.hayha@matintalontila.fi
www.matintalontila.fi

Mökkimatkalla Kaakkois-Suomessa



sisältää Maanmittauslaitoksen Taustakarttasarjan 11/2014 aineistoa, lisenssin versio 1.0 - 1.5.2012



1 **Vuolenkosken käsityö- ja kahvitupa Peurankello**
www.peurankello.fi
Vuolenkoskentie 1153
Huutotöyry

2 **Yli-Kaitalan lomamökit**
www.yli-kaitala.com
Kaitalantie 323
Mankala

3 **Keskitalon Maatilaleipomo**
www.kukkulinna.com
Eiraskanmutka 50
Kimola

4 **Kestikartano Aurantola**
www.aurantola.fi
Aurantolantie 525
Jaala

5 **Lomakivi**
www.lomakivi.com
Lomakiventie 4
Kausala

6 **Pitokartano Kurjenmiekka**
http://www.kurjenmiekka.fi
Harjuntie 7
Kausala

7 **Benjamin maatilatori**
www.lihatori.fi
Kymenrannanraitti 1
Kausala, litti

8 **Mäkelän Tilajuustola**
www.makelantilajuustola.fi/
Kankostentie 390
Artjärvi

9 **Mustila Viini Oy**
www.mustilaviini.fi
Taimitarhanatie 104
Elimäki

10 **Atsalea Oy**
http://www.alppiruusu.fi
Alppiruusuntie 35
Elimäki

11 **Moision taide- ja pitokartano**
http://personal.inet.fi/taide/moision.kartano/
Moisiontie 163
Elimäki

12 **Paavolan kotijuustola**
http://kotijuustola.pc-palvelu.fi/
Vanhamaantie 336
Elimäki

13 **Laurilan Strutsitila**
www.strutsitila.net
Lakiasuontie 107
Elimäki

14 **Pito- ja juhlapalvelu Valkea Karhu**
www.valkeakarhu.com
Multamäentie 417
Valkeala

15 **Orilammen lomakeskus**
http://www.orilampi.com/
Voikoskentie 138
Hillosensalmi

16 **Kotileipomo Heli Gardemeister**
http://personal.inet.fi/yritys/gardheli/index.htm
Eerolanmutka 50
Tirva

17 **Vääntäjän tila**
www.vaantajantila.com
Vääntäjäntie 257
Kaipiainen

18 **Tuhannen Tarinan Talo**
www.tuhannentarinantalo.fi
Nikkarintie 124
Kannuskoski

19 **Polven Juustola**
www.polvenjuustola.fi
Polventie 59 A
Savero

20 **Kunnalan marja&matkailu**
www.kunnala.fi
Järventaustantie 159 A
Sippola

21 **Jalon Mylly oy**
www.jalonmylly.fi
Liikalantie 820
Liikkala

22 **AholaFarm**
www.aholafarm.fi
Kirkkovuorentie 291
Kannusjärvi

23 **Ravintola Kamu**
www.ravintolakamu.fi
Sibeliuskatu 32
Hamina

24 **Konditoria-kahvila Huovila**
www. konditoria-huovila.fi
Fredrikinkatu 1
Hamina

25 **Takaladon Liha ja Kala**
www.takaladonlihajakala.net
Jokelantie 34
Hamina

26 **Kunnarin Luomutila**
Postimäentie 357
Paijärvi

27 **Lahden tila**
www.lahdentila.fi
Kaunaantie 7
Onkamaa

28 **Ravintola Olkihattu**
www.olkihattu.net
Säkäjärventie 204
Virolahti

29 **Leipomo-kahvila Satun Makiat**
http://satunmakiat.fi
Urontie 1
Uro

30 **Reiposen tila**
www.reiposentila.fi
Elomäentie 256
Heituinlahti

31 **Pitopalvelu Rosetti**
www.pitopalvelurosetti.fi
Karkauksentie 169
Suomenniemi

32 **Ravintola Piilipuu**
www.piilipuu.com
Peltoinlahdentie 23
Savitaipale

33 **Pitopalvelu T:mi Raija Hapola**
http://raijahapola.toimija.fi
Mikkelintie 241
Savitaipale

34 **Ravintola Säräpirtti Kippurasarvi**
www.sarapirtti.fi
Rantatie 1
Lemi

35 **Juhla- ja ruokapalvelu TiaMia**
www.tiamia.fi
Iitiäntie 4
Lemi

36 **Lemin Museotupa**
http://museosara.fi
Vainikkalantie 6
Lemi

37 **Askon ja Maijan Maatilamajoitus**
www.rantatupa.net
Suolahdentie 461
Levänen

38 **Rouva Ruususuun kestit, pitopalvelu**
p. 050 3006322
arja.yla-outinen@pp.inet.fi
Lappeenranta

39 **Rikkilän Leipä - Cafe 28**
www.rikkilanleipa.fi
Armilankatu 28
Lappeenranta

40 **Rikkilän Leipä - Tullitien kahvila**
www.rikkilanleipa.fi
Tullitie 1
Lappeenranta

41 **Maaseutupuoti Katariinan kahvitupa Oy**
www.katariinankahvitupa.fi
Nällisuontie 3
Ruokolahti

42 **Matintalon tila**
www.matintalontila.fi
Variksenkyläntie 42
Miettilä

43 **Ohtaniemen Pidot t:mi**
puh. 050 5366549
Ohtaniementie 90
Sarajärvi

44 **Iloisen Pässin Maalaispuoti**
https://facebook.com/iloinenpassi
Kuutostie 470
Koitsanlahti

45 **Ravintola Oma**
www.ravintolaoma.fi
Parikkalantie 19
Parikkala

46 **Kahvila-Ravintola JK Karpalo**
p.05-470011
Torikatu 4
Parikkala

47 **Hotelli-Ravintola Lohikontti**
www.lohikontti.com
Melkoniementie 2
Särkisalmi

48 **Kahvila Elviiran Tupa**
www.elviirantupa.fi
Niukkalantie 1465
Uukuniemi

REIPOSEN TILA

Elomäentie 256
54770 Heituinlahti
puh. 040 517 4255
www.reiposentila.fi

Uutta tulossa... 2015 kesän kynnyksellä avataan
Kahvila Torpparin Tupa
Kahvilan yhteydessä toimii myös kirjasto,
kirppis ja lapsille leikkipaikka.

Tervetuloa!

Kippurasarvi

LEMIN SÄRÄ – YKSI SUOMEN SEITSEMÄSTÄ IHMEESTÄ

Tervetuloa Säräille!

Särä on tuhatvuotisen perinteen mukaisesti valmistettu lammasherkku. Hidas kypsytys takaa suussa sulavan makunautinnon. Lemiläiseen tapaan särää nautitaan ravintolassamme hartaasti ja niin monta kierrosta kuin maistuu.

Särää saat nyt myös Lappeenrannan kauppahalliin avatusta Säräkaupasta ja kahvilasta. Tule ja nouda mukaasi Säräpirtin tuoteperheen lämmitysvalmiit herkut. Kahvilassamme voit nauttia muun muassa säräkeittoa ja paikallisia leipomotuotteita.

Ravintola Säräpirtti Kippurasarvi
Rantatie 1, 54710 Lemi
p. 05 4146 470, info@sarapirtti.fi

Säräpirtin säräkauppa ja kahvila
Lappeenrannan kauppahalli
p. 05 4513 035, info@sarapirtti.fi

www.sarapirtti.fi

Raija Hapola tmi

PITOPALVELU

- Tilauksesta makeat ja suolaiset leivonnaiset.
- Tarvittaessa kotiinkuljetus.

Puh. 040 772 8452
raija.hapola@gmail.com
www.raijahapola.toimija.fi
Mikkelintie 214 | 54800 Savitaipale

TUOREET, KÄSINTEHDYT LEIVÄT JA PULLAT

Rikkilän leivän kotileipomossa arvostetaan käsityötä ja vanhoja perinteitä.

RIKKILÄN LEIPÄ
KOTILEIPOMO

Kaikkien leipien aidon maun takaa taikinan raskistus ja rapeaksi paistaminen vanhanajan kiviuunissa.

Tullitien Kahvio ja leipomonmyymälä
Avoinna
ma-pe 7.00-17.00
la 8.30-14.00
Tullitie 1
(ent. Teboil),
Lappeenranta
nopea poiketa
6-tieltä
p. 040 557 0786

www.rikkilanleipa.fi

Avoinna ma-pe 7.15-17.00
Armilankatu 28, Lappeenranta
p. 044 700 3737

Leipomo • Kahvila • Konditoria

Makiat munkit ja pullat...
Mehevät marjapiirakat...
Aidot ruisrontit, rieskaressut,
lepuskat ja lihapiirakat...
Herkulliset täyte- ja
voileipäkakut tilauksesta...

Piristä päiväsi pistäytymällä!

Iloista palvelua ja makiaa mahan täydeltä!

LEIPOMO SATUN MAKIAT

Urontie 1, LUUMÄKI, 6-tien varrella
Puh: (05) 4572 771, 0500 213 325
www.satunmakiat.fi

Aholafarm

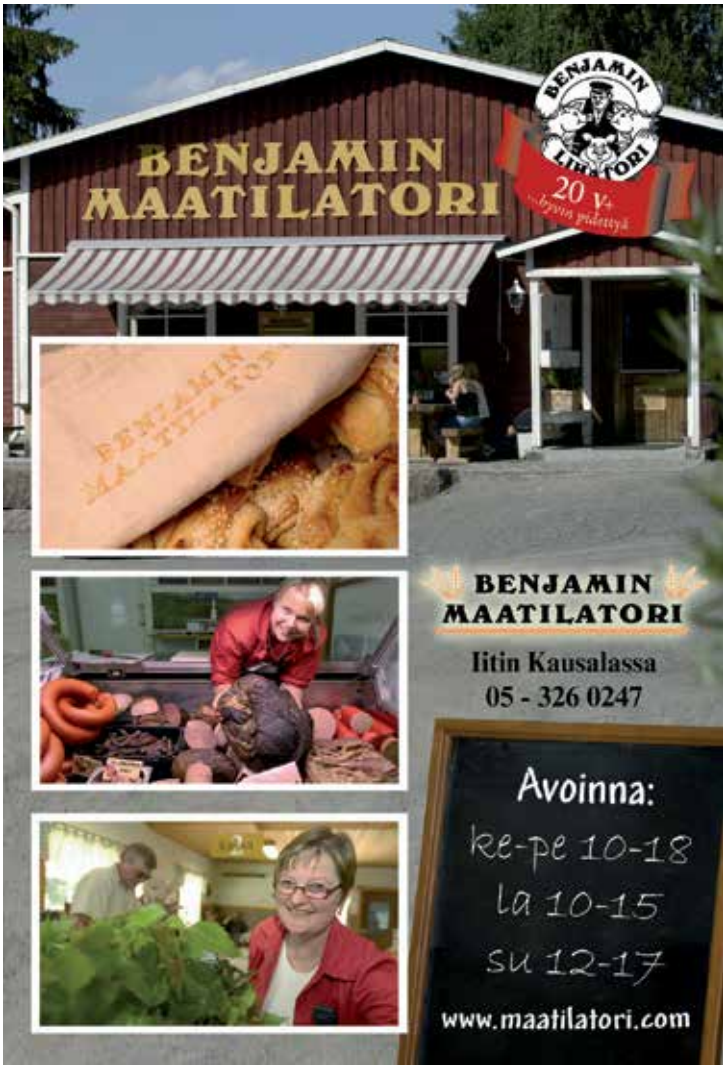
"Elämyksiä työhön ja vapaa-aikaan"

Yritystapahtumat ja perhejuhlat aidossa maalaismiljöössä.
Ruoat ja leivonnaiset tilan omasta keittiöstä
Raaka-aineet suurelta osin maakunnasta,
Aitoa LÄHIRUOKAA
Voit tilata ruuat ja leivonnaiset myös mukaan noudettaviksi

Idyllisessä Latopirtissämme järjestät tavallisesta kokousympäristöstä poikkeavan tilaisuuden tai innoittavan palaveripäivän – sukujuhliakaan unohtamatta.

Yhteystiedot:
Aholafarm
Kirkkovuorentie 291
49570 Kannusjärvi
p. 0500 466 971
tuula.ahola@aholafarm.fi
www.aholafarm.fi
www.virkistyshamina.fi
www.facebook.com/Aholafarm

Avoinna sopimuksen mukaan



Verlan Makasiini
lounaskahvila

Kahvila
Oman leipomon leivonnaisia, täytekakkuja sämpylöitä, jäätelöä, virvokkeita ...

Lounaspöytä
joka päivä klo 11-15

Sunnuntaibuffet
21.6-26.7. klo 12-16

Avoinna v.2015
2.5.-30.9 ti-su
21.6-31.7 myös ma
klo 9:30 - 17:30

Tilaukset ryhmille puh 040 579 5211

Verlantie 295, Verla
eija.jalko@luukku.com

Pitopalveluyrittäjän työpäivä alkaa tarvittaessa jo varhain aamuyöllä. Aholafarmin Tuula Aholalle on kunnia-asia, että päivän asiakastilaisuuksissa tarjottavat ruoat, leivät ja leivonnaiset ovat niin tuoreita kuin mahdollista.

Aholafarm
tarjoaa perinteistä maalaiskotiruokaa

Teksti: Krista Korpela-Kosonen

Tuula ja Jukka Aholan omistama Aholafarm on Jukan kotitilalla Haminan Kitulassa toimiva monipuolinen ohjelmapalveluyritys, joka järjestää yrityksille ja yksityishenkilöille mm. virkistys- ja tyky-päiviä sekä erilaisia juhlatilaisuuksia. Tilaisuuksien tarjoilut valmistuvat pitopalvelukeittiössä, jonka toiminnasta vastaa Tuula. Hän tekee jonkin verran tuotteita myös noutomyyntiin.

Tarjoamme asiakkaillemme perinteistä ja rehellistä suomalaista maalaiskotiruokaa. Kysytyimpiä ruokiamme ovat mm. lohikeitto, palapaisti ja läskisoosi, josta tykkäävät niin asiakkaat kuin kotiväkikin, Tuula kertoo.

Asiakas- ja perhejuhlien ruokailut järjestetään Aholafarmin noin sata vuotta vanhassa heinäladossa, joka on kuunostettu juhlatilaksi, Latopirtiksi. Tilausruokalistan perusrunko on ympäri vuoden sama, mutta myös vuodenajat ja sesongit huomioidaan. Keväällä ja kesällä Tuula hyödyntää esimerkiksi villiyrttejä.

Voikukkahyytelöä ja kuusenkerkkäsiirappia olen valmistanut monena kesänä. Kuivattu nokkonen ja apilankukka ovat antaneet maukua moniin sämpylätaikinoihin. Haaveeni on, että voisin hyödyntää villiyrttejä jatkossa enemmänkin, Tuula sanoo.

OMAN ALUEEN RAAKA-AINEITA

Aholafarmin ruokatarjoiluissa käytetään mahdollisimman paljon paikallisia, oman alueen raaka-aineita. Kotimainen tuore liha tulee Kotkan Lihatukusta, joka tekee yhteistyötä lähialueen lihantuottajien kanssa. Kalojen luottotoimittaja on ollut kotkalainen Kivelän Merikala.

Kivelän kalat ovat saaneet paljon kehuja asiakkailta erinomaisesta maustaan. Heidän kovasti pidetty savukalansa valmistuu perinteissä puulämmitteissä savustusuunissa, Tuula kertoo.

Lähiseudun viljelijöiden viljaa Tuula saa leivonnaisiinsa Jalon Myllystä Liikkalasta. Vihannestukkurina toimii Kymenlaakson Agrimarket, jonka peruna ja juurekset ovat peräisin paikallisilta tuottajilta. Uusin yhteistyökumppani on Kouvolassa sijaitseva Polven Juusto-la, jonka herkullisiin tuotteisiin Tuula ihastui siinä määrin, että niitä nähdään tästedes myös Aholafarmin ruokalistalla.

Marjojen kanssa meillä on ollut suuri onni, sillä anoppini on kova marjastamaan. Hän poimii niitä meille aivan tästä omalta kylältä. Käytän marjoja sekä jälkiruokiin että leivontaan. Oman puutarhan herukoista valmistuu mehuja. Mansikoita ja kylmäpuristettuja marjamehuja hankimme jonkin verran myös Luoman mansikkatilalta naapurikylästä Kannusjärveltä, Tuula kertoo.

Aholafarmin ruokien ja leivonnaisten reseptejä Tuula on poiminut käyttöönsä sieltä täältä. Yrittäjätoiminnan alkumetreillä kullanarvoisia vinkkejä ruokalistan ja reseptiikan kehittämiseen antoivat paikallisen ProAgrian ja Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskuksen neuvojat. Oma luovuuskin saa pitopalvelutoiminnassa kukkia, sillä jokainen resepti on käytössä muokkautunut Tuulan tyyliin sopivaksi.

Kovasti kehutun ja kaikkien suuhun sopivan läskisoosin reseptillä on ollut kysyntää laajemmaltikin. Pari vuotta sitten Tuula osallistui reseptillään Kymenlaakson Pitopöytä –kilpailuun ja sai kunniamaininnan. Resepti on päässyt mukaan myös Ruokatarinoita Kymenlaaksosta –kirjaan.

Pitopalveluyrittäjä Riitta Karhu:

Nyt maistuvat punajuuriruoat

Pito- ja juhlapalveluyritys Valkea Karhu valmistaa ruoat ja leivonnaiset parhaimmillaan kahdeksaan tilaisuuteen saman päivän aikana. Yrittäjä Riitta Karhu suosii paikallisia raaka-aineita.

Teksti: Krista Korpela-Kosonen

Valkea Karhu on toiminut Kouvolan Valkealassa vuodesta 2003 lähtien. Tätä ennen yrittäjä **Riitta Karhu** pyöritti kahvila-ravintola ja juhlapalvelu Uniikkia Kouvolan keskustassa. Kaikkiaan takana on nyt 15 yrittäjävuotta.

Valkea Karhu työllistää Riitta Karhun lisäksi viisi työntekijää, josta kolme on osa-aikaisia. Työtä ja tekemistä riittää tasaisesti ympäri vuoden.

Järjestämme paljon perhejuhlia, kuten häitä, syntymäpäiviä, ristiäisiä ja muistotilaisuuksia. Noin kolmannes asiakkaistamme on yrityksiä. Meiltä voi tilata juhlatilaisuuteen kaiken tiloineen, ruokineen ja tarjoiluineen, mutta valmistamme yhä enemmän tilausruokia myös noutomyyntinä, Riitta kertoo.

Riitta Karhu kuuntelee mielellään asiakkaittensa toiveita juhlatilaisuuden ruoista ja leivonnaisista. Jos asiakas ei ole ihan varma, mitä toivoo, keskustelun avuksi voidaan ottaa valmis ruokalistapohja. Yrittäjä haluaa kuitenkin räätälöidä jokaisesta tilaisuudesta tarjoiluineen asiakkaalle yksilöllisen kokemuksen.

Juhliin valitaan usein perheelle ja suvulle tärkeitä ja mieluisia ruokia. Paljon toivotaan tuttuja ja perinteisiä makuja. Ihan kuumimpia ruokatrendejä pääsee hyvin harvoin toteuttamaan, Riitta kuvailee.

KYMMENEN KILOMETRIN LÄHIRUOKAA

Valkeassa Karhussa käytettävät raaka-aineet hankitaan mahdollisimman läheltä. Kananmunat saadaan Puurin kanalasta, perunat Frantsin tilalta, salaatit Lehtosen puutarhalta ja marjat Aholammen tilalta. Kaikki sijaitsevat vain kymmenen kilometrin päässä Valkealasta.

Marjat ja sienet ostan yleensä suoraan poimijoilta. Muissakin elintarvikehankinnoissa suosimme kotimaisia vaihtoehtoja, Riitta kertoo.

Valkeassa Karhussa järjestetään toisinaan lähiruokateeman ympärille rakentuvia tilaisuuksia, jolloin tiedot raaka-aineiden tuottajista merkitään myös ruokalistaan. Esimerkiksi syyskuun alussa oli iso yrittäjätapahtuma, jossa kaikki tarjottava oli lähiruokaa.

Pitkän linjan pitopalveluyrittäjälle on kertynyt valtava määrä reseptisuosikkeja asiakastilaisuuksissa hyödynnettäviksi. Lisäksi Riitta kerää jatkuvasti uusia ideoita televisiosta, ammattilehdistä ja matkoiltaan ympäri maailmaa.

Tällä hetkellä erityisen suosittuja ovat punajuuriruoat. Esimerkiksi punajuuri-vuohenjuustopaistos on helppoa ja maukasta tarjottavaa.

Valkeassa Karhussa valmistaudutaan parhaillaan kiireiseen pikkujoulusesonkiin. Tyypillisen viikonlopun aikana Riitta työntekijöineen valmistaa ruoat ja leivonnaiset 4-5 tilaisuuteen. Kaikkein kiireisimpinä päivinä valmisteltavana saattavat olla samaan aikaan kahdeksan eri tilaisuuden tarjoilut.

Vilkkaatkin päivät sujuvat, kun työt organisoidaan hyvin. Minulla on älyttömän hyvä henkilökunta, Riitta kiittelee.

Punajuuri -vuohenjuustopaistos

- 2 litraa höyrytettyjä, viipaloituja punajuuria
- 500 g vuohenjuustoa
- 2 dl silputtua purjoa
- 2 tl mustapippurirouhetta
- 1 tl suolaa
- 8 dl vispikermaa

Lado kaikki ainekset uunivuokaan, ripottele päälle mausteet ja kaada lopuksi joukkoon kerma. Paista uunissa 175 asteessa noin 1 tunti.

Villiruokaa
– lähiruokaa parhaimmillaan

Todellista lähiruokaa löytyy meidän kaikkien lähiympäristöistä enemmän kuin arvaammekaan. Villiruoka on pohjimmiltaan vanha keksintö, mutta saanut tässä ajassa vahvan nosteen - eikä syyttä. Meidän upeita luonnonantimia on käytetty sukupolvien ajan saatavuuden mukaan sekä ruokapöydässä että rohtoina.

Makumatkalla –hankkeessa Repovesi –alueelta ryhmä ruokapalveluyrittäjiä kokeili ja kehitti omaa reseptiikkaa Sami Tallbergin johdolla. Villivihanneksia käytettiin mm. salaateissa, kastikkeissa, juomissa, pääruokienkin osana ja leivonnaisissa. Luonnonantimien laajempi hyödyntäminen edellyttää verkostoitumista ja yhteistyötä mm. keräilijöiden ja ruoanvalmistajien kesken. Toisaalta luonnonantimien laajempi käyttö raaka-aineina luo mahdollisuuden erikoistua omassa ruokapalvelutarjonnassa. Verlan alueelle poiketessa kannattaa viettää herkutteluhetki Makasiinikahvilassa ja etukäteen tiedustella, josko villiruokaa olisi eri muodoissaan tarjolla (ks. kartta nro 3).

Villiruokaa voi kokeilla myös itse valmistaen – helpolla ohjeella.

Erilainen kyytipoika kahvin kanssa voisi olla vaikka havusokerilla kuorrutettu munkki

Villismoothie

2 kourallista villivihanneksia silputtuna (esim. voikukkaa, maitohorsmaa, koivun silmuja, pihlajan silmuja, vadelman lehtiä, ahomansikan lehtiä, apilaa, mustikan lehtiä, poimulehtiä, nokkosta)

1/3 banaani

1 dl mustikoita

3-4 dl vettä, mahlaa, omenamehua tai maustamatonta jogurttia.

Sekoita blenderissä (tehosekoitin) tasaiseksi juomaksi täydellä teholla noin minuutin ajan. Nauti kylmänä.

Resepti: Hannele Veteli

Tulevaisuudessakin makumatkalla

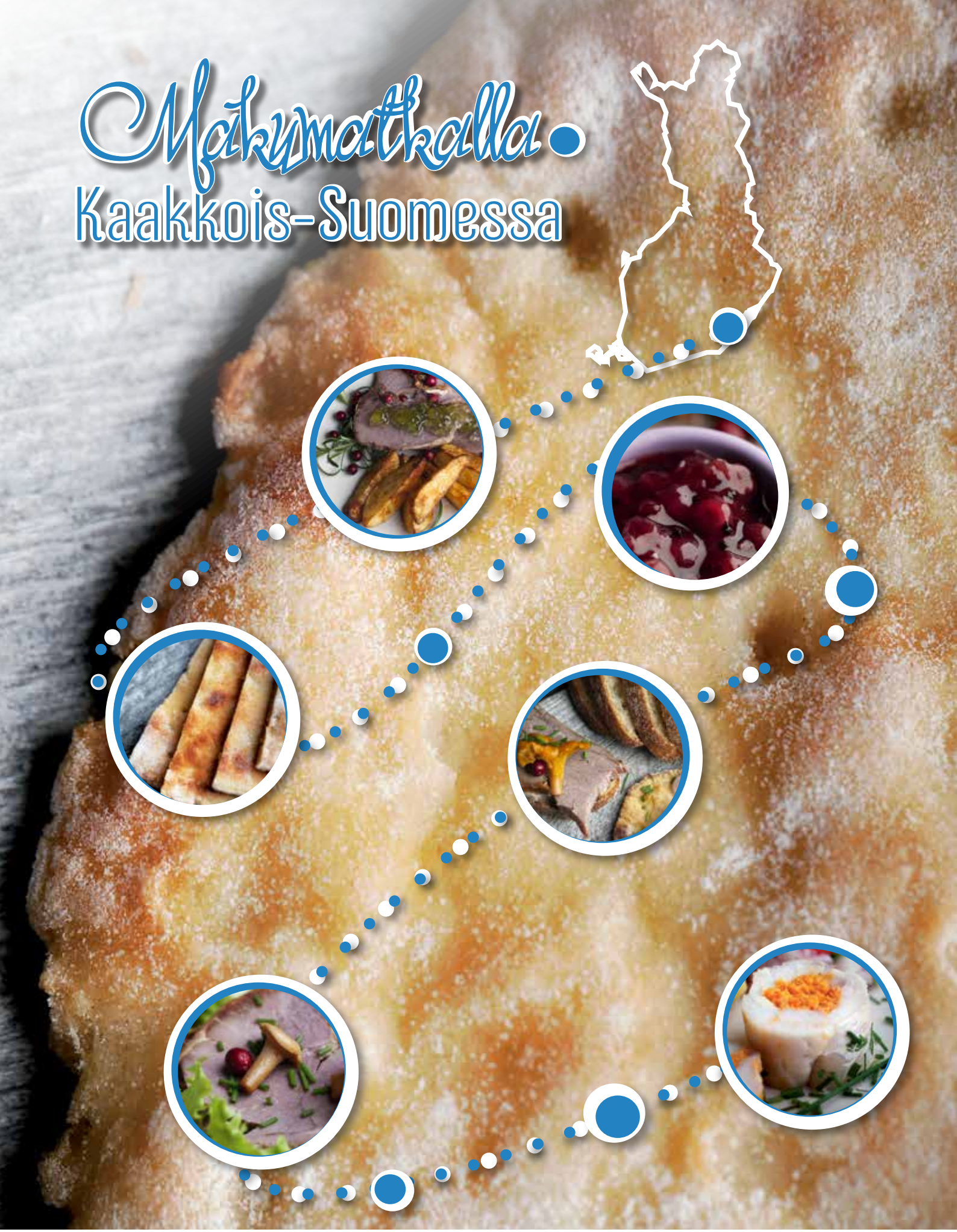
Tässä lehdessä on tuotu esille vaihtoehtoja poikkeamispaikkoihin, paikallisten herkkujen äärelle. Kuluttajina ja matkailijoina meillä on mahdollisuus vaikuttaa alueen hyvinvointiin valitsemalla paikallista. Matkailijalle paikallisuus on aina myös elämys, autenttinen kokemus ruoasta, jolla on kasvot. Paikalliset ihmiset omalla persoonallisuudellaan, murteellaan ja kulttuurillaan välittävät makumuiston, joka säilyy pitkään. Aitous ja omalaatuisuus vielä korostuvat, jos asiakas voi olla tekijänä/näkijänä ruoan tai elintarvikkeen valmistuksessa. On mukava poiketa vaikkapa leipomo-kahvilassa, kun ikkunan läpi voi nähdä leivän tekijät.

Tavallisuus on osa paikallista ruokakulttuuria ja sitä kannattaa tarjota ainakin muualta tulleille matkailijoille. Ulkopuolisen on vaikea tietää ja löytää kunkin alueen paikallisuutta tai tavallisuutta. Me paikallisinahan sen tiedämme.. kannattaa siis kertoa muillekin ja kannattaa tarjota meidän paikallisuutta – sitä ei voi saada muualta. Paikallisuuteen kuuluu aina tarina; missä raaka-aineet on tuotettu, miten tämä ruoka on valmistettu, mitä perinteitä tähän kuuluu.. Tarinalla vahvistetaan makumuistoja.

Suomen hallituksen laatimalla lähiruokaohjelmallakin (-v.2020) halutaan mm. monipuolistaa lähiruoan tuotantoa, lisätä sitä kysyntää vastaavaksi ja sekä nostaa lähiruoan jalostusastetta.

Yrittäjinä - ollaan ylpeitä paikallisen ruoan tekijöitä ja tarjotaan asiakkaille meidän omia, laadukkaita ja aitoja makumuistoja. Kuluttajina - tehdään paikallisia valintoja ja etsitään paikallisuutta silloinkin, kun sitä ei ole ihan helposti tarjolla. Lähiruoan puolesta toimijoina - tehdään näkyväksi paikallinen ruoka ja elintarvikkeet. Paikallisuus on meille kaikille osa suomalaisuutta.

Mökkimatkalla Kaakkois-Suomessa



Pro Agria Etelä-Suomi
Etelä-Suomen MAA- JA KOTITALOUSNAISET
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin