

Suomalaisista lähiruokaa

Kursulaisen ja Suomun aika

Yritysmailmassa neljännesvuosisata, eli 25 vuotta, on pitkä aika. Tämä aika on kuitenkin jo kulunut siitä, kun Kursulaisen leipomon ja Suomuhotellin yhteistyö alkoi.

80-luvun alussa Suomuntunturi oli maan johtava hiihtokeskus ja jokaisen hiihtoniilon oli määrä vähintään kerran keväällä vierailla siellä. Niinpä varsinkin pääsiäisen aikaan väkeä oli aikajoin niin paljon, että osan oli tyytyminen vain vastaanottamaan eijoota ja jonottamaan jopa kahvikupillista. Parkkipaikat olivat täynnä Kervisen ämmän kahvilaan asti pääntienkin varressa. Suuri osa vieraista ei edes suksilla käynyt. Pääasia oli, että pääsiäisenä oli käyty Suomulla "hiihtämässä".

Tämä aika oli myös leipomolle todellista kulta-aikaa. Tulos ei niinkään ollut tärkeää, mutta siihen aikaan yhtiössä työskennelleen Kyösti Yliräsänen mukaan rauta on taottava silloin kun se on kuuma. Ja oikeassahan Kösteri olikin, sillä hiihtokansa teki leipämme tutuksi laajalti ja poiki myöhemmin monia hyviä kauppasuhteita. Pääsiäisen välilauantaiksi leipomme viinerit, jopa yli 1000 kpl, työllistivät meidät pari kaveria juhlapäiviksi, mutta yritys menestyi ja sai nimeä.

Yritykset menestyvät, kehittyvät, kaatuvat ja kuolevat. On tietty elinkaari. Ai-



Erittäin sallainen, ruisrouhereikäleipä, Kursulaisen ykköstuote valmistetaan tarkasti varjellun reseptin mukaan käsityönä. Kuvassa tuplasti kursulaista ruisrouhetta leipovat Viitalan Irja ja Piisilän Arja.

koinaan kun Kursulaista perustettiin, oli allekirjoittaneen esimerkkiyrityksenä Suomi ja yrittäjänä Martti Kinnunen. Taisin ensimmäisenä vihjata hänelle leipomostakin ja sain varauksetoman tuen.

Asiakassuhde toimi hyvin niin kauan, kun Martti oli peräsimessä. Tavaraa on toimitettu myöhemminkin, mutta tunnetut syyt ovat vähentäneet yhteistyötä. Sydämessäni olen kuitenkin Suomalainen ja toivon hiihtokeskuksen kehittymistä uudelleen tasolle, joka sille kuuluu Suomen vanhimpana ja parhaat rinteet omaavana tuntu-



Kursulaisen perinteinen, sallalaisen reseptin mukaan valmistettu ohrarieska tehdään käsityönä. Kuvassa sitä leipovat Irja Viitala, Briitta Vuonnala (leipomon työnjohtaja) ja Hellevi Törmänen.

rikeskuksena.

Kursulainen porskuttaa eteenpäin, kuten ikäisensä kuuluukin. Perinteinen leipä, kuten rouhereikäleipä ja rieska maistuvat yhä hiihtokansalle. Pullapuoleen ei niinkään enää panosteta. Nuorempi polvi on ottamassa vastuuta toiminnasta jo vähän enemmän. Opiskelunsa ohella Hanna on hoitanut konttoritointa ja kun saamme vielä nuorimman perheenjäsenemme Paulan kieliopin-toineen innostumaan yhtiöstä, olisiko sitten ehkä aika kansainvälistyä? Joka tapauksessa Briitta ja Janne vastaavat tuotannosta tänään. Allekirjoittanut katselee vähän perään.

Pekka Vuonnala

Tuulenpesästä kakut ja koko juhlapalvelu

Kun Kahvila Tuulenpesän emäntä Leena Luukkala laittaa essun päälle ja taikinakoneen jyl-

läämään, tulee komeaa jälkeä. Makoiset kakut, oli ne tehty sitten Lapin marjoista tai etelän hetelmistä, ovat

vertaansa vailla. On kokoa ja näköä.

Tuulenpesäläiset huolehtivat juhliin ja tapahtumiin kaiken tarjoilun, vaikka poronlihasopan urheilutapahtumaan tai hernekeiton harjakaisiin. Leenan karjalanaipasti sopii nyt mihiin tahansa, missä isompi joukko on koolla saman pöydän ääressä tai vaik-

kei pöytää ole käytettävissäkään.

Ruokakuljetus hoidetaan Tuulenpesän isännän Maurin toimituksessa lähettinä, vaikka yhdelle hengelle. Suomun mökkivieraat ovatkin tottuneet turvautumaan Leenan apuun, kun poronkärjistystä tekee mieli.

Tuulenpesän isäntäväki on kotiutunut Suomulle ja Suomalaiset ovat löytäneet Leenan kokkaamat isot a'la carte-annokset, pitsat ja runsaan noutopöydän. Molemmiin puolisen tyytyväisyyden merkeissä 3-vuotisjuhla vietetään Tuulenpesässä 03.06.

Mansikkainen kermakakku riittää jopa kolmellekymmenelle.



Pyöreä kesäisen kaunis hedelmäkakku.

Pororeseptit

PALAKASTIKE PORONLIHASTA

500 g lapaa, etuselkää tai paistia
2 sipulia
suolaa
mustapippuria
riistafondia
3-4 rkl voita
4-5 rkl vehnäjauhoja
vettä
2 dl ruokakermaa

Paloittele liha kuutioiksi, samoin sipulit. Ruskista paistinpannalla lihakuutioita sipulin kera, muutama minuutti, kunnes liha on pinnaltaan ruskea. Kaada ruskistetut lihat ja sipuli pataan.

Kastikkeen valmistus: Sulata rasva, lisää vehnäjauhot, ruskista kevyesti, lisää vesi. Kaada kastike pataan lihojen joukkoon, mausta suolalla, pippurilla ja riistafondilla. Anna kypsyä miedolla lämmöllä noin 30 min. Lisää lopuksi kerma.

Tarjoa perunoiden tai perunamuusin kera, lisukkeeksi käy puolukka ja maustekurkut.

PORONKÄRISTYS

500 g käristyslihaa
2 rkl voita (tai poronkuuta)
0,5 dl olutta tai vettä
½-1 tl suolaa
(pippuria)

Sulata rasva padassa, lisää liha pienissä erissä, ruskista.

Lisää neste ja suola. Anna hautua pari tuntia. Tarjoa perunasoseen tai puikulaperunoiden sekä puolukkahillon kanssa.



Tuulenpesän poronkäristys.