



TUHANSIEN TARINOIDEN TAIVALKOSKI

#kotinionkoillismaalla



TAIVALKOSKI
Tuhansien tarinoiden pitäjä



Kuva: Jarno Limnell

Nelihenkinen amerikkalais-suomalainen perhe Hayes ja itähelsinkiläinen muutosmuotoilija lähtivät kokeilemaan monipaikkaista elämää ja työntekoa alkuvuodeksi Koillismaalle; Taivalkoskelle ja Kuusamoon. Tiina Hayes ja Jasmiina Sarikoski dokumentoivat #kotinionkoillismalla kokeilun arkea ja ihanouksia vlog-videopäiväkirjaan ja Instagramiin, ja samalla he molemmat tahoillaan ihastuivat koillismaalaiseen leppoisan mutkattomaan elämään, ihmisiin ja yrityksiin. Kun talvi kääntyi kevääksi ja kokeilu lähestyi loppuaan, syntyi idea kertoa paikallista hyvän elämän tarinaa ruokareseptin ja villiruokatarinoin. Kertojina me kokeilijat, mutta tarinat tulevat koillismaalaisilta ihmisiltä ja kokemuksista.

Kiitos ennakkoluulottomuudesta ja pelottomuudestanne kokeiluissa Naturpolis Oy, Taivalkosken kunta ja Kuusamon kaupunki. Ilman teitä tämä kertomus ei olisi syntynyt.

TAIVALKOSKELLA JA KUUSAMOSSA, 2021
FAMILY HAYES & JASMIINA SARIKOSKI

#kotinionkoillismaalla

Samora
tavattoman hyvää konsultointia



Kuvat: Jaana Utti

Jaana Utti kotikeittiössä

KARPALO RAIKASTAA KITKAN VIISAAN

KITKAN VIISAS

Kitkan viisaita
Karkeaa suolaa
Sipulia
Karpaloita

UINTIMATKAAN

Koskenkorvaa

NÄIN SE SYNTYY

Puhko kitkan viisaat, jos olet turhan tarkka. Mutta älä missään nimessä poista päitä, niin kuin minä tein. Laita kerroksittain karkean suolan ja sipulin kanssa savikuppiin. Anna olla päivä, viikko tai pari. Syö reippaasti sellaisenaan, karpalo ja ruisleipä ja kunnon voi. Siitä jos ruoka paranee, niin piloill on.

Kitkanviisas syntyy raikkaaksi juomaksi, kun pudotat sen jääkylämään koskenkorvaan. Yksi riittää. Karpalo, pari seuraksi. Ai että.

KALA UI PUHTAISSA VESISSÄ

Villiruoka on kasvava trendi ja samalla kuitenkin maailman vanhin keittiö, aikojemme alusta. Marjat, sienet, riistaeläimet, poro, kalat, villiyrtilit ja -vihannekset. Meitä ympäröi maailman puhtain ruoka. Koillismaalla villiruoka on arkiruokaa. Siitä syystä monet koillismaalaiset ensiksi sanovat ettei heillä ole antaa mitään reseptiikkaa tai erityisiä tuotteita kirjaan. Kunnes sitten huomaavat, että niitä onkin paljon - ja saamme soittoja, sähköposteja ja Instagramviestejä eri puolelta Koillismaata. Tässä kirjassa ei ole kaikki. Kirja jatkaa elämää ja karttuu muiden innoittamana.

Nyt aloitetaan vaikka muikusta; Kitkan-viisaasta, Kuusamon Kitkajärvessä. EU nimisuojatun pienmuikun ruoto ei kovetu, vaan se säilyy pehmeänä, ja on purkkikalorien herkullinen ykkönen. Koillismaalaiset eivät itse juurikaan osta purkkimuikkua. Muikut myydään suoraan nuotasta torilla jonottaville asiakkaille. Tavaraa on myynnissä niin kauan kun muikkua riittää.

Aito koillismaalainen tekee purkkimuikut itse. Resepti on helppo: syksyllä kalat lasipurkkiin ja uuniin haluamillasi mausteilla. Niitä sitten napostelet pitkin talvea.





Kuva: Taivalkosken kunta, kuva: Jasmiina Sarikoski

Tiina Hayes kotikeittiössä

JÄRVIKALA ON EKOTEKO

HARRIKEITTO

Iso kattila
1 kg pottuja
3-4 pienempää porkkanaa
Pieni pala lanttua
Pala purjoo
n. 700 g harjusta tai lohta
1 l punaista maitoa
Suolaa ja pippuria
Paljon voita
Runsaasti tuoretta tilliä

NÄIN TULEE HYVÄ

Kuori potut ja juurekset isoon kattilaan. Purjo myös. Lisää vesi niin että peittyvät. Suolaa ja pippurit mukaan ja tulelle kiehumaan. Lisää osa tillistä ja voista puolivälissä kypsymistä. Vasta kun vihannekset ovat kypsiä, lisää paloiteltu harri ja anna kypsyä. Kypsy hyvin nopeasti! Lisää maito ja vielä pala voita sekä tuoretta tilliä. Lämmitä - älä keitä enää maitoa. Ja keitto on valmis nautittavaksi.

TUHANSIEN TARINOIDEN TAIVALKOSKI

Taivalkosken matkailukoordinaattori Turo Murtovaaran suosikkihommia kesäaikaan on kalastus. Koillismaalla on paljon jokia ja tosi hyvät harjusvedet- paikallisittain harri - sillä käytännössä kaikissa vesissä elää runsaasti tätä lohikalalajia. Turon mukaan se on paras suolakala, ja vinkkaa, että kun ottaa tiskiltä valmiiksi suolatun lohen, voi kalastaa ilman paineita.

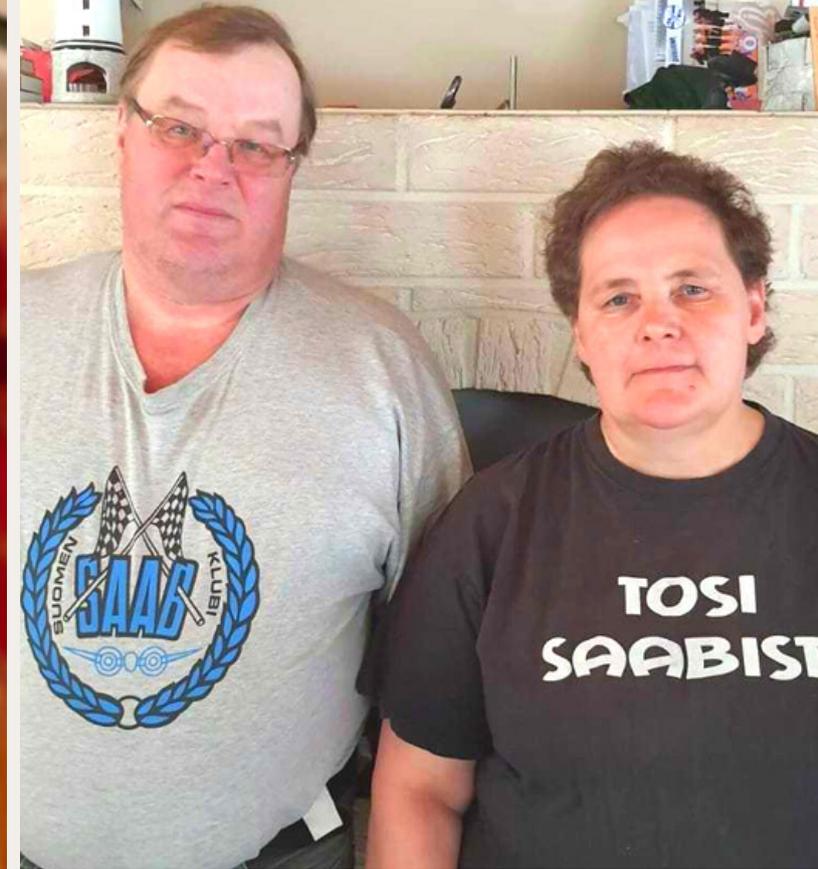
Ken haluaa pilkkiä kalaillallisen itselleen, niin kannattaa toimia näin: Kuusamon Prisman yhteydessä on kalastusliike Tärppi. Mene sinne ja ilmoita millä alueella olet ajattelut pilkkiä, niin sieltä kertovat mitä siitä vesistöstä saa ja millä niitä on mahdollista saada saaliiksi.

Jos saaliiksi saadaan siikoja, osa suolataan. Suolaamista ei sanota graavaamiseksi vaan suolaamiseksi. Suolasiian päälle ei pirskotella sitruunaa tai muuta. Raaka sipuli ja tilli ovat ainoat sallitut mausteet.

Paikalliset ovat kovia rehvastelemaan siikasaaliilla. Jos oikein kovasti rehentelivät niin tapana on kysyä että haavillako otit?

Nämä paikalliset kalastusneuvot on saatu kuusamolaiselta taksikuljettajalta.





Kuvat: Tiina Hayes

Tiina Hayes kotikeittiössä

MEHTÄSONNIPULLAT, POTTUVOI JA PUOLUKKAA

40 MEHTÄSONNIPULLAA VARTEN TARVITSET

- n. 1kg metsäsonnijauhelihaa
- 2 kananmunaa
- kaksi purkkia kermaviiliä
- 1 suht iso sipuli
- 1 dl paahdettua sipulirouhetta
- 2 rkl suolaa
- 1 rkl katajamarjaa rouheena
- rouhi mustapippuria maun mukaan

Sekoita kaikki aineet. Sipuli tietysti pilkottuna. Pyörittele pullat pannulle ja paista voissa. Lisää lopuksi pannulle voita ja ruokalusikallinen vehnä jauhoja. Ruskista vähän ja lisää vesi. Siitä tuli kastike.

Pottuvoihin keitettyjen, survottujen perunoiden joukkoon laitetaan rutkasti voita ja vähän täysmaitoa.

Puolukat lähimetsästä tai marketin pakasteesta - tai vaikka hillopurkista. Vinkki marjastamiseen: kaikille avoin marjahavainnot.fi

TAIVALKOSKEN ONNELLISET MEHTÄSONNIT

Taivalkoskelaisella luonnonlaitumilla ympäri vuoden elävät metsäsonnit elävät hyvää elämää vapaasti ulkosalla. Navetassa yleensä pidetään vain pienet vasikat, jotka sitten vapautetaan ensin hehtaarin kokoiselle alueelle, jossa nuorikot laiduntavat ja opettelevat vapaana elämisen taitoja noin vuoden verran ja kasvattavat samalla navetta-lehmiä tuuheamman aluskarvan ennen isommille laitumille lähtöä.

Tila on siirtynyt vastikään nuoren isännän, Tomi Tynin, vastuulle, vanhemmilta Mikko ja Sonja Tyniltä, jotka erikoistuivat metsäsonnin kasvatukseen jo 20 vuotta sitten. Nykyihmiset ovat yhä tietoisempia ja kiinnostuneempia ruoan alkuperästä ja tuotanto-olosuhteista. Ulkokasvatus on erittäin eläinystävällistä. Tynin eläimet ovat terveitä ja onnellisia. Ruokkiminen on helppoa ja luonto pitää hyvää huolta myös eläimen puhtaudesta.

Metsäsonneilla on 52 hehtaaria, jossa laiduntaa. Sen lisäksi heinäpaaleja on jatkuvasti tarjolla ja eläimille viedään rakeistettua viljaa kerran päivässä. Samalla nuori-isäntä tarkastaa kuulumiset molemmissa aitauksissa; että lauma on tallessa ja hyvinvoivia.



Kuva: Tiina Hayes



Kuvat Jasmiina Sarikoski

Turo Tiinan kotikeittiössä

KOILLISMAAN TOSI OHUT OHRARIESKA

RIESKOIDIHIN

- 2 l kylmää vettä
- 2 tl suolaa
- 2 tl leivinjauhetta
- 2 kg ohrajauhoja

TÄYTTEEKSI JA PÄÄLLE

- Pesiölän villiyrttejä
- Tuorejuustoa
- Graavilohta ja mätiä

NÄIN NE TEHDÄÄN

Laita kylmä vesi ja suola kulhoon. Lisää muut kuivat aineet ja kauli heti ohuiksi kiekkoiksi. Pistele rieskoihin reikiä ja paista 250°C ilman leivinpaperia. Rieskat ovat valmiita kun pinnassa vaaleita pilkkuja. Peitä valmiit rieskaleivät liinalla. Levitä täytteet lämpimän rieskan päälle ja rullaa. Leikkaa tervällä veitsellä ja koristele rullat. Älä hämäänny Turon taidoista. Vähempikin riittää ja maukasta tulee.

JO OTTI OHRALEIPÄ.VEI MUKANAAN.

Koillismaalaisen ohrarieskan oikeaoppinen valmistustapa riippuu siitä, keneltä asiaa kysyt. On hyvä tietää, että rieskaresepti on jokaisessa talossa juuri se paras ja oikea. Kaksi asiaa on kuitenkin ne mistä tunnistaa rieskan koillismaalaiseksi: täällä rieska on ohut litteä ja se leivotaan ohrasta. Joskus se voi olla paksumpikin. Joskus perunasta. Parhaimmalta rieska maistuu heti tuoreena ja voilla voideltuna.

Taivalkosken matkailukoordinaatti Turo Murotovaaran retkievässuosikki on tuore ohrarieska, jossa päällä sipaisu voita ja paikallista graavilohta. Erittäin hyvää ja lähellä tuotettua, ei ole lisäaineita. Ja ennekäikkea todella hyvää, Turo vielä tähdentää.

Kuusamon Kala on kala-asioissa alan huippuja: siellä tehdään upeat graavi- ja savukalat, joita myydään vakuuissa kaikissa paikallisissa marketeissa.

Rieskasta voi myös tehdä helposti näyttäviä koillismaalaisia tapaksia - täyteeksi kalaa ja Pesiölän villiyrtejä oman maun mukaan. Sormiruokaa, joka sopii yhtä hyvin iltapalaksi saunan jälkeen kuin juhlapöytäänkin.





Kuvat: Tiina Hayes

Matthew Hayes kotikeittiössä

TAIVALKOSKEN POROPURKERI

AINEKSET

Wirkkusen porojauhelihaa
Suolaa ja sipulia
Väliin lisukkeet maun mukaan:
Kotimaisia tomaatteja
Paistettuja sipulirenkaita
Pesiölän salaatinlehtiä
Suomalaista pekonia
Kuusamon savujuustoa

NÄIN NE TEHDÄÄN

Lisää suola porojauhelihaan; jos maltat odottaa, anna maustua yön yli jääkaapissa. Pilko vähän sipulia joukkoon. Tee sopivan kokoisia pihvejä ja paista. Jos käytät pekonia, paista pihvit pekoni-rasvassa. Paista sipulin renkaita voissa. Lämmitä sämpylät pannulla, ja sipaise sopivasti sinappia alapuolikkaaseen. Kokoa lisukkeet päälle ja vielä sämpylän sisäkanteen ranskankermapohjaista kastiketta hieman. Kansi kiinni ja heti syötäväksi.

PORONHOITOMAISEMISSA

Kolmesta Virkkusen veljeksestä Juha, isännöi suvun taivalkoskelaista Virkkusen porotilaa. Suku on moninkertaisesti paljasjalkainen koillismaalainen jo 500 vuoden ajan.

Virkkusen porotila sijaitsee Syötetien varressa, 25 km Taivalkosken keskustasta. Tilan vanhimmat rakennukset ovat 1600-luvulta. Juha-isäntä kertoo mielellään tilan historiasta ja poronhoidosta sekä tutustuttaa poroihin. Porotaloutta Koillismaalla on harjoitettu 300 vuotta. Virkkusen tilalla on poronhoitoa varmuudella ollut 1850-luvulta saakka. Todennäköisesti jo aikaisemminkin.

Taivalkoskella on runsas 3000 eloporoa paliskunnan kesken. Paliskunta on poronhoitajaosakkaiden muodostama yhteisö, joka vastaa poronhoidosta alueellaan.

Suoramyyntiä voisi alueella kehittää edelleen, sen osuus Taivalkoskella on vain 15-20%. Sitä ei voi säädösten mukaan markkinoida, vaan kysynnän tulee olla asiakaslähtöistä. Ja EU-direktiivien mukaiset luvat olla kunnossa.

Mutta Virkkusen ei tarvitse mainostaa, kysyntä on hyvä ja tavara myy itse itsensä. Siinä mielessä Juha on huono poromies että hän kiintyy poroihinsa. Onneksi teurastamista ei tarvitse tehdä itse.

Kuvassa: Juha Virkkunen, kuva: Jasmiiina Sorikoski





Kuvat: Jasmiina Sarikoski

Porojoogi keittiössä

KUUSENKERKKÄTEE

AINEKSET

Piritta Liikka antaa ekologiset ja lämpöä erittäin hyvin eristävät jooga-alustat.

Ota mukaan kuksa ja termokseen kuusenkerkkäteetä. Se on paitsi lämmittävää, siinä on runsaasti C-vitamiinia, kivennäisaineita ja antioksidantteja.

TEE NÄIN

Teehen tarvitaan kuusenkerkän versoja, tuoreita tai pakastettuja, pari ruokalusikallista puoleen litraan kuumaa vettä.

Anna hautua 5-10 minuuttia ja siivilöi.

Makeuta lähitilan hunajalla.

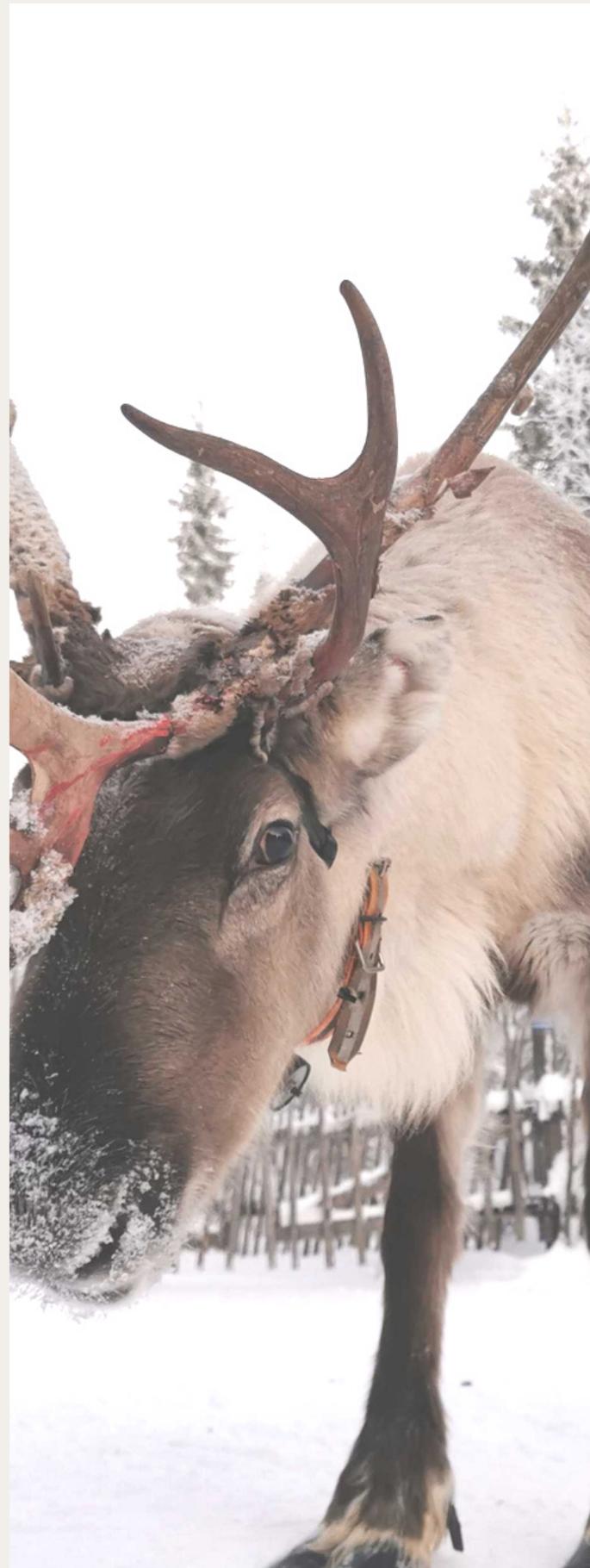
Kaada kuksaan ja fiilistele luotoelämyksen mielen ja ruumiin terveysvaikutuksia.

POHJOLAN LUONTOPÄÄKAUPUNKI JA SAAVUTETTAVIN ELÄMYSTEN LUONTO

Hyvinvointi on matkailun megatrendejä. Luontoelämyksiä ja -kokemuksia tarvitaan erityisesti nykymailman teams-työskentelyn rinnalle. Hurmaava porojooga on juuri sitä. Luontoelämys. Joogaa porontaljalla, porotokan keskellä, Piritta Liikan ohjauksessa. Ympäröivä luonto, porojen rauhallinen liikehdintä ja porokellojen kalkatus pitävät ajatukset hetkessä. Kuusamon ja Rukan puolivälissä, Kujalan porotilan joogastudiossa on luonto ja porotokka seininä, sekä taivas kattona. Eikö ole ihanasti kuvattu ja sanottu?

Hayesin perhe rakastaa eläimiä. Mukana Hayesin muuttoautossa Koillismaalle asettui asumaan myös kaksi isoa kissa, yksi aika pieni koira ja tosi pieni hamsteri. Tytöt, Nella ja Peppi, kertovat myös lemmikki-pesukarhusta, joka heillä oli kotona Yhdysvalloissa. Nyt uusina koillismaalaisina, Hayesin tytöt haluavat oman poron.

Kevään aikana perhe on käynyt halailemassa miniponeja Pesiölän puutarhassa, Husky-koiria Saijan loma-kartanossa, metsäsonneja Mikon tilalla, orpoa karhunpentua Kuusamon suurpetokeskuksessa ja poroja Wirkkulan porotilalla. Voit katsoa Hayesin perheen tube-videoita [Koti Koillismaalla](#) -kanavalla.



Kuva: Jasmiina Sarikoski



Kuvat: Tiina Hayes

Nella & Peppi Hayes tulilla

S'MORES CAROLINASTA TAIVALKOSKELLE

S'MORS

Marie-keksejä *tai*
gluteenittomia digestivejä.
Vaahtokarkkeja, mieluiten
isoja valkoisia.
Kokonaisia hilloja
Fazer maitosuklaalevy

Ensimmäinen s'mores resepti julkaistiin
1927 tyttöpartiolaisten käsikirjassa
Tramping and Trailing with the Girl Scouts.

NÄIN NE TEHDÄÄN

Paahda vaahtokarkkia tikun nokassa
tulilla - tai takassa.
Kun se ruskistuu kullan keltaiseksi,
laita paahnut vaahtokarkki keksin
päälle.
Ripeästi päälle pala suklaata sulamaan,
pari hillamarjaa ja toinen keksi kanneksi.

TERVATULILLA TAIVALKOSKELLA

Retken kohokohta on eväät ja tulilla olo. Varsinkin jos sattuu löytymään tervastuli-paikka; vanha kanto tervan peitossa. Se syttyy hyvin ja tuoksu on mahtava. Tulen teko on luonnossa liikkujan kaikkien kriittisin taito. Janoon ei korvessa voi kuolla, mutta kylmyy-teen voi.

Tulilla voi tietenkin kokata vaikka mitä, mutta makkaranpaisto on kuitenkin se juttu. Kokei-lepa Aneen Farmin lähiruokamakkaroita.

Taivalkoskella asuvan Hayes-perheen juuret ovat Yhdysvalloissa, Carolinassa. Perheen isä Matthew Hayes, on puoliksi Cherokee-intiaani, ja juuri hän nauttii eniten Koillis-maan kirpakoista pakkaspäivistä.

Tulilla Hayesit herkuttelevat s'morseilla, joka saa nimensä lausahduksesta "some more" eli "vähän lisää". Amerikalaisen nuotioherkun päivää vietetään 10.8. jolloin on National S'mores Day. Herkku on niin periamerikkalai-nen, että aitoon valmistustekniikkaankin kuuluu sanonnan mukaan, yksi syntyperäinen amerikkalainen. Hayesin perheessä heitä on kaksi; Matthew ja Peppi Hayes. Tämä s'mors resepti tehdään kuitenkin koillismaalaisella twistillä. Jääköhän se alueen ruokahistoriaan kuten vaikka seinäkuivaliha? "Kauan sitten 2020-luvulla Cherokee-intiaani... "





Päätalo-asiantuntija Aini Vääräniemi viihtyy Kallen kotimaisemissa

Aini Vääräniemi keittiössä

SIPULTAMINEN

AINEKSET

Pala juustoleipää tai leipäjuustoa
Mustaa kuumaa kahvia
Läpimieluisia vieraita

TEE NÄIN

Sipulla juustoleipä kahvin sekaan.
Anna muhia kunnes juusto lämpenee
ja pehmittyy.
Lusikoi suuhun suoraan kupista.

LÄPIMIELUISALLE VIERAALLE KAHVIT

Vihta vai vasta; juustoleipä vai leipäjuusto? -ikuisuuskysymyksiä.

Aini Vääräniemi, Kalle Päättalo museo-opas ja Päättalo-asiantuntija, pilke silmäkulmassa, neuvoo olla kutsumatta leipäjuustoksi.

Taivalkosella ollaan kuitenkin sallivia. Täällä leipäjuusto ja juustoleipä elävät sulassa sovussa.

Juustoleivässä pitää olla pilkkuja, ei isoja läiskiä. Väriytyksen tulee olla kuin "riekon rinta". Hillan marjojen käyttö leipäjuuston kanssa on Ainin mukaan uusi, moderni keksintö. Aini tuntee tietävän, sillä saan häneltä listan Kalle Päättalon tuotannosta, joissa mainitaan juustoleipä. Niitä on yhteensä 43.

Ainin sipultamisreseptillä syntyy helppo ja herkullinen koillismaalainen herkku, jota Päättalon Juuret lijoen törmässä -sarjan mukaan tarjottiin vain "läpimieluisalle vieraalle".

Koillismaalaisesta kahvikulttuurista Anni osaa kertoa enemmänkin. On kunnia-asia tarjota vieraalle lämmintä ja märkää, joten kahvipannu on nostettava lämpimään heti kun vieras tulee huusholliin. Päättalon sanonnat elävät edelleen. Sipultaminen, personakuppi eli kolmas kahvikupillinen, ja toppakahvit -nisun kastaminen kahviin. Koillismaalaiseen tapaan kuuluu kursailla, eli kieltäytyä kolme kertaa.





Kuva Irene Hiltula

Irene Hiltula kotikeittiössä

KUIVALIHAVELLI ANOPIN TAPAAN

AINEKSET

Seinäkuivalihaa sopiva pala
Pottua
Vettä
Kauraryynejä

TEE NÄIN

Paloittele kuivaliha ja keitä noin 2-3 tuntia, tai niin että liha tuntuu sopivan pehmeälle. Jos on kovin suolaista nii vaihda keitinvesi kerran. Suurusta pienellä määrällä kauraryynejä ja tarvittaessa vehnä jauhoja. Lisää potut ja keitä kunnes kypsiä.

MATKAILUMUOTOILIJAN MATKASSA

Taivalkoskelaisen matkailumuotoilijan, Irene Hiltulan, mielestä paras retkieväs on seinäkuivaliha. Irenen edesmennyt isä, Kalle Pääntalon kummipoika, valmisti sitä aina keväisin, kuten tekee myös appiukko, jolta saimme salaiset reseptit sen tekoon.

Koillismaalla, talojen seinustalle harjan alle, perinteisesti ripustetaan poron lapaa ja sydämiä ja hirveä. Maaliskuu on paras aika kuivalihan tekoon. Liha kuivuu kun lämpötila vaihtelee: laskee yöllä reilusti pakkaselle ja päivällä lämpenee. Silloin nesteet haihtuvat ja lihasta tulee kuivaa.

Kaikkia koillismaalaisia perinneruokia yhdistää samankaltainen mystiikka. Se, että se juuri oikea tekotapa on aina jokaisessa talossa erilainen; se miten suolataan, kuinka kauan lihan annetaan kuivua ja onko etelä- vai pohjoisessa kuivattamiseen parempi. Jep, aivan sama kuin leipäjuuston ja rieskan tekemisessäkin.

Täydellisen retkimuonan seinäkuivalihasta tekee sen hyvä kuljetettavuus, energia-pitoisuus, hyvä säilyvyys ja maku. Ja tietysti pitkät perinteet. Vahvasti suolattua seinäkuivalihaa voi kesälläkin pakata palan mukaan kalaan. Siitä sitten vuollaan tosi ohuita suikaleita puukolla ja syödään sellaisenaan.

"Fiksu nainen pitää aina käsilaukussaan kuivattua poron sydäntä."

**Koillismaalainen elämänviisaus,
Juha Virkkunen**





Tiina Hayes kotikeittiössä

KALLEN REPPULEIPÄ - JA SULLA ON KAIKKI

VARUSTELUT

Kallen reppuleipää, vuokaleipäkin käy
Kostutukseen maito-voisulaseos
Täytteeseen tasapainottamaan
Benecol-valkosipulituorejuustoa
Kuusenkerkkäpestoa
Graavilohta kuutioituna
Persiljaa

NÄIN SE SYNTYY

Kostuta leipiä reilusti voimaitoseoksella - tosi reilusti - etenkin kun käytät Kallen reppuleipää. Täytteeksi, ja kolestrolin laskijaksi, maailman kymmenen ruokainnovaat-ion joukosta Benecolia, valkosipulilla maustettuna, sekä kuusenkerkkäpestoa ja hyvää lohta. Pesiölän persilja viimeistelee terveysvaikutukset.

KALLE PÄÄTALON MAISEMISSA

Taivalkosken Leipomo on kahden veljeksien ja sisaren perheyryitys, jossa paistuu oman lähteen lähdeveteen leivottua leipää. Taivalvaaran harjusta, Suomen toiseksi suurimmasta lähteestä pulppuava raikas vesi on huippulaatua, siihen ei siksi tarvitse lisätä mitään kemikaaleja. Kuten ei leipomon tuotteisiinkaan lisätä. Leipomon varrasleipä, Kallen Reppuleipä, on taivalkoskelainen vientituote Kuusamoon, Lapin puolelle ja Ouluun.

Kalle Päätalon mukaan nimensä saanut Kallen reppuleivän ja Taivalkosken lähdeveden innoittamana syntyy Tiinan keittiössä näyttävä ja kuvauksellinen kala- ja villiyrittikakku. Se menee Taivalkosken kunnantalolle, teknisen johtajan Varpu Paakinaho-Heikkisen kunniaksi juhlistamaan Varpun ensimmäistä vuotta Taivalkoskella.

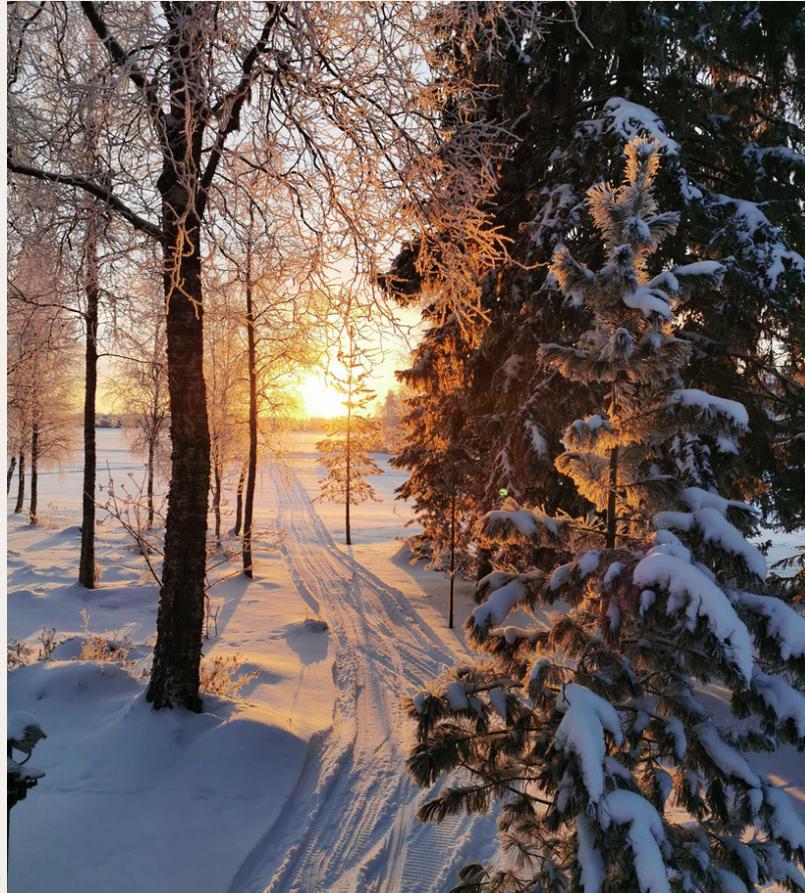
Villi kuusenkerkkä raakapesto on maistuva ja todella terveellinen tahna, superfood, joka toimii levitteenä korppujen päällä, lohen tai muiden kalojen kanssa.

Voit katsoa #Kotinionkoillismaalla [vlogin](#) Tiinan vierailusta Taivalkosken Leipomossa.





Kuvat: Jasmiina Sarikoski



Kuusamojärven tammikuinen auringonlasku ystäväni Tanen ja Jaanan pihalta

Jaana Korpela kotikeittiössä

LAPIN UKON KEITTO PAKKASPÄIVÄNÄ

AINEKSET

Poronkärstyslihaa
Perunaa, muutamia
Porkkanaa, kaksi
Sipulia, yksi
1l vettä ja kunnan loraus kermaa
Suolaa
Paketti savuporo-Koskenlaskijaa
Persiljaa

TEE NÄIN

Ruskista poronkärstysliha pannulla.
Lisää pilkottu sipuli ja suola.
Kaada kattilaan ja lisää joukkoon neste,
perunat sekä kasvikset paloina.
Kun perunat ja juurekset ovat kypsiä
pyöräytä joukkoon juusto.
Viimeiseksi päälle persiljaa.

TUNTURIKONJAKKIA YLÄNGÖLLÄ

Koillismaalaisilla oikeastaan kaikki harrastukset ovat luontoon liittyviä. Tai tarkemmin sanottuna, luonnossa liikkuminen ei ole harrastus, vaan sitä tehdään sesongin mukaan. Se on normi, elämäntapa, osa arkea ja jokapäiväistä elämää.

Talvella mennään liukulumikengillä vaaroille ihailemaan tykkylumimaisemia. Silloin on termoksessa teetä. Joskus jopa lämmikkeeksi tunturikonjakkia, eli yhden tähden jaloviinaa.

Syksy on metsästysaikaa. Riista on ekologista villiruokaa. Jos sitä sattuu saamaan. Taivalkoskella on tosi paljon valtion omistamaa metsää (70%) ja paikallisilla on näillä mailla metsästysoikeus.

Taivalkoski sijaitsee Koillismaan ylängöllä, neljän kansallispuiston keskiössä. Suuri osa Syötteen kansallispuistosta sijaitsee Taivalkoskella. Päiväretkillä ehtii helposti Oulangan, Riisitunturin tai Hossan kansallispuistoon, Kuusamon Pienelle Karhunkierrokselle tai Korouoman rotkolaaksoon.

Reippailun jälkeen on ihanaa tulla kotiin lämmittävän suolaisen keiton ääreen ja ottaa nokoset sohvalla takkatulen vieressä.





Kuvat: Jasmiina Sarikoski

Anne Sällinen keittiössä

JALAVAN KAUPAN LIHAKEITTO

AINEKSIA VOI OLLA

Lihaa tai lihapullia
Perunaa
Porkkanaa
Sipulia
Lihalientä
Voita
Kokonaisia maustepippureita
Suolaa

TEE NÄIN TAI TÄMÄN SUUNTAISESTI

Sulata voi kattilassa ja pilko perunat ja porkkanat sekaan. Anna muhia aikansa. Lisää vesi ja kun se kiehuu, lisää perunat ja lihapullat. Jos käytät lihaa, niin keitä keittoliha erikseen pehmeäksi. Kuori vahto ja tästä saat lihaliemen. Lihapullatapauksessa on parasta lisätä vähän lihalientä.

JALAVAN KAUPASSA ON KÄYTÄVÄ

Suomen vanhimmalla kaupalla on takanaan pitkä ja moninainen historia. Jalavassa on tehty kauppaa niin ruplilla, markoilla, euroilla kuin oravannahkoillakin. Varsinaisessa kauppahuoneessa, sieltä saman tiskin takaa, ovat Jalavan suvun kauppiaat palvelleet asiakkaita, isältä pojalle jo viidenteen polveen. Stephan Jakowleffin poika Nikolai muutti nimensä Jalavaksi vuonna 1926. Aluksi kaupassa myytiin tekstiilejä, mutta kauppa laajeni jo 1900-luvun alkupuolella sekatavara-kaupaksi. Nyt kauppiasvuorossa ja lounaskahvilaa pitävät Mikko Jalava vaimonsa Lauran kanssa.

Jalavan kauppa on legendaarinen ja nähtävyys itsessään, jota tullaan katsomaan kauempaakin. Se ei kuitenkaan ole museo vaan 140 vuotta toiminnassa ollut kauppa ja edelleen myös paikallisväen suosima pirttikahvila, jossa lounas-suosikki on Anne Sällisen tekemä liha-keitto. Siihen ei ole varsinaista tarkkaa reseptiä Anne varoittaa, se tehdään tunteella ja niillä määrillä mitä kunakin päivänä keittäjällä on käytettävissä. Aina tulee kuitenkin maistuvaa. Tarjoillaan Kallen reppuleivän kanssa. Ja munkkikahvit kannattaa ottaa vielä siihen päälle.





Kuvat: Jaana Utti

Maarit Peltomaa kesäkeittiössä

LOUNAS RAINER MIELOSEN TAPAAN

VAIN KOLME AINESTA

Luomumunia

Voita

Suolaa myllystä

Timjamia

TEE NÄIN

Koska sellaista kanalaa ei meinaa Taivalkoskelta löytyä, josta voisin ostaa munat itse, huomasin onnekseni, että kylän kaupastakin saa tuoreita luomumunia. Koska kananmunan pitää olla hyvä, vältän tehotuotettuja munia.

Paistaminenkin on aika tarkkaa hommaa: lämmitä pannu, voita reilusti- niin että se sulaa kauniisti. Kun voi hieman kuplii riko munat joukkoon. Isolla pannulle mahtuu kaksi.

TAIVALKOSKEN RETRIITTI

Heikki Luoman käsikirjoittama 'Vain muutaman huijarin tähden' -maalaiskomedia saapuu Taivalkosken kesäteatteriin, TV:stä tutun, teatteritaiteen ammattilaisen Maarit Pelto-
maan ohjauksessa. Tarinan pahis Hakkarainen omistaa tehostetun kanalan ja Rainer Mielonen hoitaa luomukanatilaa ja elää luonnonmukaista elämää. Maarit on kananmuna-asioissa täysin Team-Mielonen. Tänne tullessa taiteilijalle syntyy vahva tunne, että olemme osa suurempaa kokonaisuutta. Puhtaus, vesi, ilma, hiljaisuus, metsä, tuoksut, joita ei koe etelässä, ovat näyttelijälle erityisen arvokkaita. Aistit alkaa toimimaan eri tavalla ja alat kuulemaan, näkemään, haistamaan värit ja tähtitaivaan.

Maaritin ensimmäinen vierailu Taivalkoskella oli Lumikuningatar -näytelmässä, Kajaanin kaupunginteatterin kanssa 1989. Seuraavan kerran Maarit tuli rakentamaan taideinstalaation Terveyspoikien isännöimään Lasitaloon itsenäisyyspäivän pakkasissa 2020.

Jos haluat tulla ymmärtämään miten vähän ihminen oikeasti tarvitsee täällä sen voi aistia. Voi hyljätä turhan ja huomata mikä on tärkeää: toistemme kuuleminen kiirettömänä, pysähtyneenä.

Missä onni syntyy? Ei siellä missä se näyttää olevan - vaan siellä missä se tuntuu. Ja siihen kuuluu oleellisesti puhdas ruoka ja vesi. Ei tarvitse matkustaa Intiaan retriittiin - se kaikki on täällä!"





Kuva: Jasmiina Sarikoski

Jasmiina kuin kotonaan Koillismaalla

MONIPAIKKAISUUDEN IHANUUKSIA

AINEKSET

Takka ja koivuhalkoja
Kylmää skumppaa ja kiva lasi.
Kuksakin käy.
iPad tai puhelin.
Suomalainen Yogaia-palvelu,
jossa on eri pituisia tunteja,
suomeksi tai englanniksi.

SUOSITTELEN TEKEMÄÄN NÄIN

Muotoilin itselleni hyvinvointi-konseptin:
sunnuntai-iltapäivän skumppajoogaa
takkatulen äärellä.
Sammuta valot ja levitä matto takan
eteen. Valitse hetkeen sopivan tempoinen
tunti ja hyvä ääninen joogaopettaja.
Kun joku liikesarja harmittaa, tai tuntuu
tylsälle, maista lasista hieman skumppaa.

KOTINI ON KOILLISMAALLA

Uusi matkailun trendi olemme me: monipaikkaiset etätyöntekijät etelän kaupungeista, nyt kun yhä useampi voi työskennellä ajasta ja paikasta riippumatta missä tahansa. Ja juuri 'Zoom-shock' vetää meitä luontoon, uusiin ympäristöihin, joilla saadaan muutosta arkeen.

Lyhyesti sanottuna; monipaikkaisuus on hyvinvointi- sekä työhyvinvointiteko itselle.

Koillismaalla monipaikkaisuus on erityisen helppoa ja ihanaa. Täällä voi rakentaa itselleen sopivan cocktailin ulkona reippailua ja teams-työskentelyä takkatulen äärellä. Omaan monipaikkaisen elämän ihanuusiini kuului rutiinit, kuten takan sytytys aamukahvin tippuessa, päivittäiset lounashiihtolenkit, potkukelkkailu ruokakauppaan, viikonlopun pitkät retkeilyt kansallispuistoissa ja lähimetsissä. Tamoran teams-palaverit tein usein Talvijärven laduilta ja Suomen Matkailumuotoilu ry:n seminaaripuheenvuoron Riisitunturilta liukulumikengissä.

Parhaita ruokamuistoja on ensimmäisen illan torigrillikokemus, kun listalta löytyi sekä poron- että hirvenkärjistystä. Ällistyneenä tein siitä videonkin, jota Lontookaverit huvittuneena ihastelivat. Lounaalle hiihdin useasti Ruka Tontun kermaiselle lohi- ja puikulaperuna-keitolle. Vielä on tilaa mainita Kitkan viisaat leivän päällä. Herkullista ja terveellistä.

Jos elämä sallii, ensi talvena valloitetaan uusia tunteita. Työnteon ohessa tietenkin.





TAIVALKOSKI
Tuhansien tarinoiden pitäjä



POHJOIS-POHJANMAA
Council of Oulu Region

Samora
tavattoman hyvää konsultointia