

Meri-Helsinki



N:o 2 | 29.2.2024

Fredan freesein optikkoliike

Opti-Anna

Fredrikinkatu 16
Puh. 050 464 1950
Avoinna: Ark 12-18
www.opti-anna.fi

Suomen suosituimmaksi
pääsee vain
reilusti
ahkeroimalla.

Tervetuloa miellyttävälle
asuntokaupoille Liisankadulle!

Kiinteistömaailma Kruununhaka
KK-Neliöt Oy

Liisankatu 12, 00170 Helsinki
050 300 9985 | kruununhaka@kiinteistomaailma.fi
www.kiinteistomaailma.fi/helsinki-kruununhaka

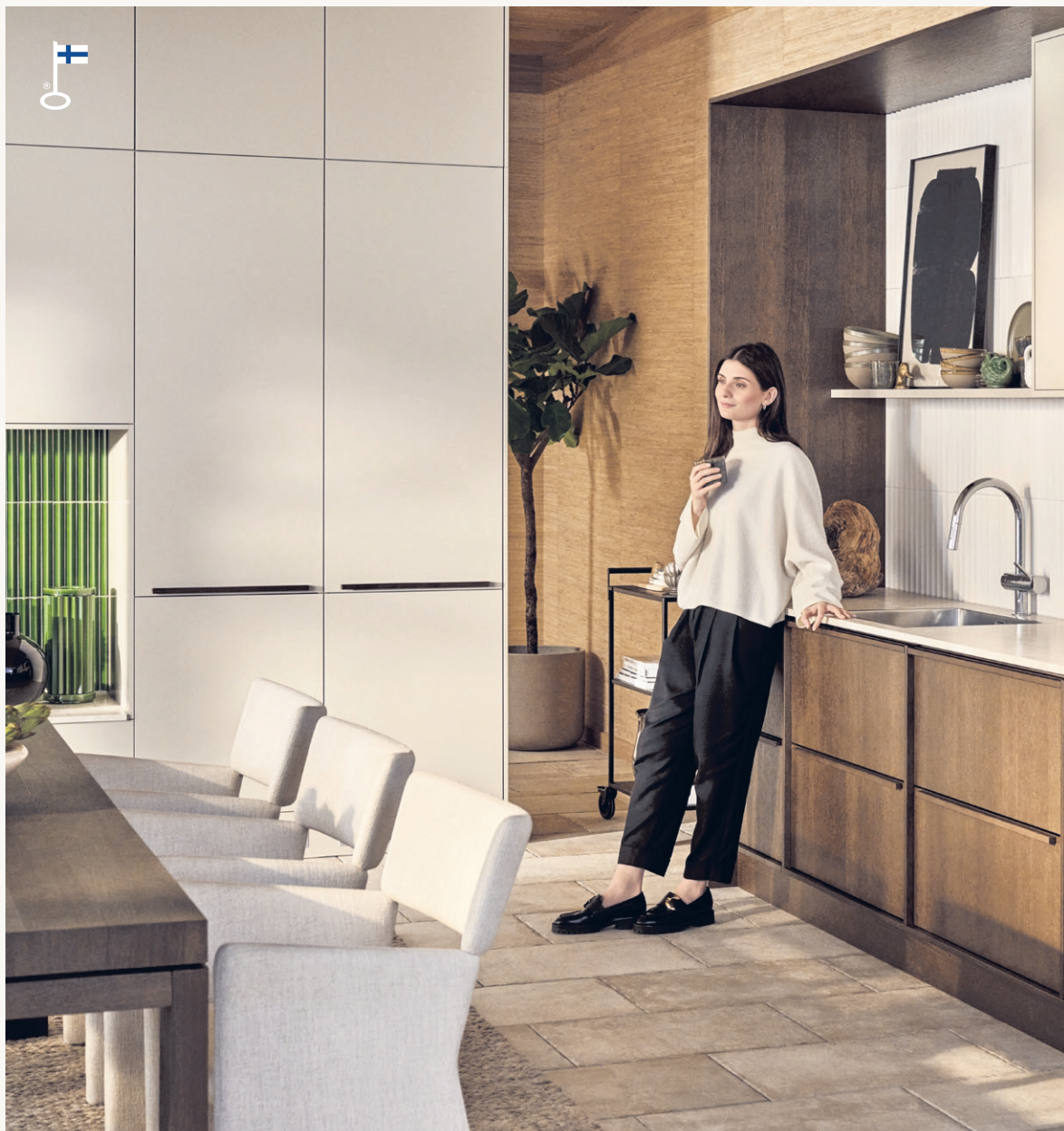


JOHN SCOTT'S
LIVE

La 24.2. Esa Eloranta
La 2.3. Timo Kotipelto Duo
La 9.3. Ilari Hämäläinen
La 16.3. Sani
La 23.3. Ramses II
La 6.4. Frogley Duo
La 13.4. Mira Luoti
La 27.4. Jenni Mustajärvi

John Scott's Arkadia
Salomonkatu 1
00100 Helsinki
johnscottss.se/arkadia
Pidätämme oikeudet
muutoksiin.

Kaikki keikat alkavat
klo 22.00.



Talvi- kampanja

Tervetuloa myymäläämme
suunnittelemaan keittiöitä elämää varten.

Vuoden avajaistarjouksena
Novart-keittiön ostajalle 2 000 €
kodinkoneita kaupan päälle. *

*Etu koskee uusia kuluttajamyynnin tilauksia 1.1.2024 alkaen,
joissa kalusteita hinnastohinnoin vähintään 8 000 € arvosta.
Etu tarjolla 200 nopeimmalle keittiön ostajalle.
Toimitukset 31.8.2024 mennessä. Lue lisää novart.fi/kampanja

Novart Kaartinkaupunki
Fabianinkatu 19, puh. 050 465 8545
Ma-pe 10-18, la 10-15

novart

Ostetaan

Kameroita ja objektiiveja

Canon, Leica, Nikon, Pentax, Olympus ym. Isotkin erät. Vanhat (filmi) ja uudemmat.

FOTOTAPIO OY

Tapiontori 3, Tapiola-Espoo
Puh: (09) 464 398
Avoinna ark. 10-18

SÄLEKAIHTIMET

Mittauksesta asennukseen nopeasti ja edullisesti...

Netissä tarjouslaskuri!

salekaihtimet.fi

045 175 7370



**KAIHDIN
TIIMI**

Keskustan paraatipaikalle uutta, arvoistansa käyttöä



Daniel Sazonov

KOLUMNI

Uusi arkkitehtuuri- ja designmu- seo sekä koko kaupunkikuvaam- me ja keskustan tulevaa elinvoi- maa määrittävä satamaratkaisu etenevät.

Viime viikolla kaupunginval- tuusto päätti pääomittaa arkkitehtuuri- ja designmuseota varten perustettua säätiötä 60 miljoonalla eurolla. Valtiolta tulee saman- suuruinen sijoitus ja yksityistä rahaa vielä 30 miljoonaa. Kyseessä on varmasti yksi 2020-luvun merkittävimmistä sijoituksista suomalais- seen kulttuuripääomaan.

OLEMME syystä olleet Suomessa ylpeitä sekä muotoiluosaamisesta- tamme että huippuarkkitehtiemme kädenjäljestä.

Merkitykseensä nähden muotoilun ja arkkitehtuurin soisi olevan kansallisestikin suuremman ja kansainvälisesti näkyvämmän arvostuksen kohde.

Vahvuuksista ammentaminen on myös matkailussa usein voittava strategia.

MUSEOHANKE sai alkunsa vuonna 2018. Silloin kaupunki, valtio ja sen museot totesivat yhteistuumin, että arkkitehtuurin ja designin yhdistävä museo sopisi oivallisesti Helsingin paraatipaikalle Etelärantaan, jonka tontti on odottanut arvoistansa käyttöä.

Kaupunki ja valtio sekä museo- toimijat ovat vieneet hanketta johdonmukaisesti eteenpäin. Hanke on edennyt, vaikka valtion ja kaupungin poliittiset päätöksentekijät ovat välissä ehtineet vaihtua useampaankin kertaan.



MERI-HELSINKI -LEHDEN ARKISTO

Edustalla olevalle ranta-alueelle kaavaillaan uutta museota.

Museorakennuksesta itsestään tullaan järjestämään kansainvälinen suunnittelukilpailu. Uskon, että kilpailutuksella saadaan arkkitehtuurisesti korkeatasoinen museokokemus ja vierailijoille toimivat tilat. Vähempää ei voi vaatia. Rakennuksen on oltava jo itsessään kävijämagneetti.

MUSEO on vain yksi osa koko Etelärannan, Makasiinirannan ja Olympiarannan täyttä uudistumista.

Makasiinirannan suunnittelusta on jo ehditty järjestää suunnittelukilpailu – alueesta on tarkoitus syntyä vilkas, miellyttävä ja merellinen. Suunnittelussa suojelut Kauppahalli ja Olympiatermi- naali säilyvät uudisrakentamisen keskellä ja museo löytää paikkansa rannalta.

Kaiken tämän tekee mahdolliseksi yksi viime valtuustokauden merkittävimmistä päätöksistä: Kaupungin satamatoiminnot on päätetty järjestellä uudelleen niin, että Tukholman liikenne keskittään Katajanokalle ja Tallinnan liikenne Länsisatamaan.

Länsisataman kasvavat liikennemäärät ohjataan uudella Länsiväylälle kulkevalla satamatunnelilla maan alta pois kaupungista. Tunneli nousisi ylös Ilmarisen ta-

lon takana olevan parkkipaikan kohdalta.

SATAMATUNNELISTA on tullut yksi kaupunkipolitiikan kuumista perunoista. On hyvä muistaa, että tunnelin rakentaminen on satamatoimintojen siirtämisen ja sitä kautta koko keskustan kehittymisen edellytys.

Jotkut yrittävät tarkoitushakui- sesti kytkeä sitä koskevat päätökset Lapinlahden puiston tulevaisuuteen. Nämä on kuitenkin syytä pitää visusti erillään. Suunniteltu satamatunneli vain sivuasi hieman Lapinlahden puiston reuna- ja vaikutukset jäisivät selkeästi nykyisen ison, puistoa halkovan kaukolämpöputken eteläpuolelle. Tämä ei vaikuttaisi puistoon tai sen käyttöön. Sen olen itsekin monesti lenkillä ”maastokatsel- musta” suorittaessani todennut.

Kaupunkiimme mahtuu hyvin maailmanluokan arkkitehtuuri- ja designmuseo, yhä elinvoimaisempi Eteläsataman alue, liikenteen haittoja vähentävä ja koko Suomen logistiikan toimivuutta varmistava satamatunneli ja virkistysmahdollisuuksia tarjoava Lapinlahden puisto.

Kirjoittaja on sosiaali- ja terveystoimen apulaispormestari

OSTAMME KULTAA & HOPEAA

Tule ilman ajanvarausta tai varaa aika puh. 044 9877 049. Teemme myös kotikäyntejä.

Lapinlahdenkatu 19, Helsinki ma-pe 10-16, la-su ja iltaisin sop. mukaan



Asiakkaiden suosittelu

NETTI KULTA
WWW.NETTIKULTA.FI

Autotalli Mäntytie 15, Mei- lahti, 30 m² vuokra 450,-/kk. **Autohallipaikka** Merikan- nontie 5, Töölö 250,-/kk. **Autohallipaikka** Wallininku- ja 5, Kallio, Linnanmäen läheisyydessä 185,-/kk. Tiedustelut p. 0400 424 192

SEURAAVA
MERI-HELSINKI -LEHTI
ILMESTYY 21.3.

ASIAA TOIMITUKSELLE? toimitus@paikallislehdet.com

OPTISHOP

VESA PALLASVESA

OIKEA OPTIKKO



Korjaa ja kunnostaa silmä- ja aurinkolasisi. Hioo linssit omiin kehyksiisi, jopa odottaessa. Fredrikinkatu 26, 00120 Hki, Puh.+358 50 5480 220

Valmista 2027

KAMPPI

Kampin uuden terveys- ja hyvinvointikeskuksen on tarkoitus valmistua vuonna 2027. Taloon tulee myös kulku Kampin metroase- malle ja liiketiloja. Hankkeen yhteydessä parannetaan myös katualueita. Tuleva THK-rakennus sisältää kahdeksan maanpäällistä kerrosta ja kaksi kellarikerrosta. Maanalaisiin tiloihin sijoittuu muun muassa logistiikka-, sosiaali- ja huoltotiloja.

Uusi terveys- ja hyvinvointikeskus tarjoaa valmistuttuaan kes- kustan asukkailla monipuoliset julkiset sosiaali- ja terveydenhuol- lon palvelut yhden katon alta.



PES-ARKKITEHDIT

Kampin uusi terveys- ja hyvinvointikeskus nousee osoitteeseen Salomonkatu 8.

TÄSSÄ
NUMEROSSASIVU
4Tommi Korpelan mielestä
Lapinlahden sairaala-alue on
korvaamaton henkireikäSIVU
6Ajankohtaisia
kulttuurikritiikkejä
kaivattaisiin enemmänSIVU
8Kylpyhuonekalusteiden
trendinä ovat maanläheisyys
ja mattapinnat

Havainnekuva Kaisantunnelin itäpään sisäänkäynnistä.

Sujuvaa liikennettä kiskojen alla

Meri-Helsinki

Kaisantunnelin valmistuminen lähestyy - tunnelin arvioidaan avautuvan huhtikuussa.

Kaisantunnelin rakentaminen päärautatieaseman ratapihan ali on loppusuoralla. Tunneli oli tarkoitettu avata alun perin helmikuun loppuun mennessä. Viimeisiin työvaiheisiin kuuluva tunnelin asfaltointi päästään kuitenkin toteuttamaan vasta maaliskuun loppuun, joten tunnelin avaaminen ja avajaiset siirtyvät.

Kaisantunneli helpottaa liikku- mista Kaisaniemenpuiston ja Kansalaistorin välillä sekä vähentää pyöräliikennettä rautatieaseman edessä. Alikulku lyhentää matkaa radan puolelta toiselle noin 600 metriä.

Tunnelin yhteyteen rakennettava Pyörätalli tulee parantamaan merkittävästi pyöräliikennettä tukkien palveluiden tarjontaa keskustassa. Tilaan toteutetaan pyöräpaikkoja noin 900 pyörälle huomioiden erilaisten pyörätyyppien tarpeet sekä lisäksi esimerkiksi pyörien pesu- ja huoltopiste.

Kaisantunnelin rakentamisen viimeisiin kuukausiin mahtuu vielä useita työvaiheita, ja rakentami-

nen vaikuttaa edelleen asemalla ja sen ympäristössä. Työmaa-aidat päästään purkamaan, kunhan tunneli on asfaltoitu.

Katu-urakka Töölönlahdenkadulla aiheuttaa muutoksia kadun liikennejärjestelyihin vielä muutaman viikon ajan. Työmaa-alueen pohjoispuolella on käynnissä sähköputkien asennus. Yöaikaiset asfaltoinnit Töölönlahdenkadulla ovat mahdollisia maaliskuussa, ja tämä tuo alueelle taas uusia järjestelyjä. Kaisaniemen puistokujalla tehdään kaivu- ja putkitöitä.

Työmaakuljetukset jatkuvat Töölönlahdenkadun ja Kaisaniemen puistokujan porttien sekä ratapihan pohjoisen huoltoreitin ja Elielinaukion kautta. Kuljetuksia on myös yöaikaan.

Tunnelin molemmissa päissä tehdään kiveystöitä kiinteistöjen ja tunnelin välillä. Sääsuojien sisällä viimeistellään tunnelin sisäänkäyntejä. Tunnelin länsipäässä on käynnissä hissien asennus. Tunnelissa täyttötöitä ja putki-asennukset jatkuvat. Myös seinien laatoitus ja alakaton asennus etenevät. Talotekniset työt jatkuvat pyöräparkissa ja tunnelin teknisissä tiloissa.

Laitureilla tullaan tekemään kiveystöitä ja asfaltointia yöaikaan, kunhan sää sallii. Esteetön kulku laitureille idästä päin tullessa on aseman kautta kiertäen. Laiturilta toiselle voi vaihtaa normaalisti ratapihan hissejä käyttäen.

LUETTAVAA JA KATSELTAVAA

www.paikallislehdet.com

MATSUDA

JAPANILAISTA KÄSITYÖTÄ

Liikkeessämme laaja Matsuda-mallisto ainoana Suomessa. Nopea linssitoimitus, hiontatyö Suomessa.

Myös nettiajanvaraus.

Puh. 045 112 9451
Av. ma-pe 11-18, la 10-15
optiiCat.fi

OptiiCat
Erottajankatu 9

JUHLAPAIKKA STADILAISILLE!

Hietsun Paviljonki, Hiekkarannantie 9, www.hietsunpaviljonki.fi

Mittapäivät 28.2.-20.3.2024
kaikki mittatilaustuotteet -20%

Sauma

MA-PE 10-18 • LA 11-15 • BULEVARDI 14

Ajankohtaista

Lapinlahden puolesta

Timo Elo

Tommi Korpela haluaa tukea laajaa julkista kuntalaisaloitetta Lapinlahden entisen sairaala-alueen tulevaisuuden turvaamiseksi.

”Olen pitkään ollut tässä Lapinlahti-liikkeessä mukana. Taistelu entisen sairaala-alueen tulevaisuudesta on jatkunut jo vuosikausia. Kansalaisliikkeen toiminnan tukijana koen Lapinlahden entisen sairaala-alueen kaupunkilaisille tärkeänä ja korvaamattomana henkireikänä, jota järjestelmällisesti pala palalta on haluttu nakertaa, vaikka koen sen olevan osa Helsingin sydäntä”, näyttelijä, käsikirjoittaja ja tietokirjailija **Tommi Korpela** sanoo.

”Ei pidä myöskään unohtaa alueen kulttuurihistoriallista merkitystä. Alue puistoiheen kaikkineen symbolisoi minulle ennen muuta empatiaa ja rauhaa. Se myös muistuttaa siitä, miten särkyviä ja apua tarvitsevia olemme.”

Tommi Korpela on käynyt Lapinlahdessa lukemassa äänikirjoja siellä sijaitsevassa Book Garden Oy:n studiossa.

”Rakennuksissa on myös ollut teatteriharjoitustoimintaa, joskaan itse en ole ollut produktioissa mukana. Book Gardenissa olen lukenut äänikirjaksi ainakin **Kari Hotakaisen** *Klassikon* - sekä joitakin tietoteoksia. Tässä työssä olen huomannut, että äänikirja hankitaan useimmiten sen ääneen lukijan perusteella. Ymmärrän tämän hyvin. Itsekin kuuntelen äänikirjoja, joissa lukijan ääni ja tapa lukea on tärkeä elementti. Äänikirjaa tehdessä ei pidä tulkita tekstiä liikaa, vaan tämä pitää jättää kuulijalle. On myös tärkeää pitää ajatus mukana. Ja jos teoksessa on lukuisia henkilöahmoja, myös heihin pitää kyetä saamaan jonkinlaisia erot, jotta kuulija tietäisi, kuka kulloinkin siellä pappaa.”

LAPINLAHDEN kuntalaisaloite lanseerattiin helmikuun alussa. Tavoitteeksi kirjattiin julkinen omistus, jolloin Lapinlahden entinen sairaala-alue, puisto ja sen rakennukset tulisi säilyttää Helsingin kaupungin ja siten myös helsinkiläisten yhteisessä omistuksessa sekä toiminnan jatkumisen turvaaminen, mikä tarkoittaa sitä, että Helsingin kaupunki mahdollistaisi Lapinlahden kaikille avoimen taiteiden, kulttuurin ja mielen hyvinvoinnin keskuksen tulevaisuuden.

Aloitteen tekstiosuus on kokonaisuudessaan seuraava:

Me allekirjoittaneet kuntalaiset



JUHA LAITALAINEN

”Olen sitä mieltä, että pitää ajaa asioita, joihin itse uskoo. Nyt tunnen vastustavani ilmiselvää vääryyttä,” Tommi Korpela sanoo.

esitämme, että Helsingin kaupunki jatkaa Lapinlahden entisen sairaala-alueen, puiston ja sen rakennusten pääomistajana ja turvaa Lapinlahden kaikille avoimen taiteiden, kulttuurin ja mielen hyvinvoinnin keskuksen tulevaisuuden. Toimintaa uhkaa Lapinlahden rakennusten myyminen yksityiselle taholle, jolle alue olisi ensisijaisesti kiinteistösi joitus.

Lapinlahti on kymmenien tuhansien ihmisten virkistystyönsä, rauhoittumisen ja voimaantumisen keidas, satojen ihmisten työpaikka ja mielenterveyttä sekä osallisuutta edistävä monialainen kohtaamispaikka. Tämä arvokas kokonaisuus on turvattava julkisella omistuksella ja helsinkiläisten päätäntävällä.

Lapinlahti on kaikkien -aloite keräsi heti ensimmäisenä allekirjoittamispäivänään helmikuun viidentenä yli 1 000 allekirjoitusta. Tähän mennessä aloite on koonnut allekirjoittajia lähes 4 000. Kampanjan suojelijoina toimivat **Aki ja Mika Kaurismäki**.

Alusta lähtien aloitetta ovat myös olleet julkisesti tukemassa muun muassa: **Krista Kosonen, Sixten Korkman, Pekka Haavisto, Tarja Halonen, Ismo Alanko, Risto Isomäki, Emma Salokoski, Pia Penttala, Timo Harakka, Ville Ranta, Pirjo Lonka, Laura Birn ja Tuure Kilpeläinen**.

MITEN on Tommi Korpela, painaako julkisuuden henkilöiden nimilistä päättäjien vaa’assa?

”Se jää nähtäväksi. Toivon har-

taasti, että se toisi ymmärrystä päättäjille. On totta, että julkisuudesta tuttu henkilö saa osakseen paremmin kuuluvuutta kuin tavallinen hankkeen allekirjoittaja.”

Nythän on myös näkynyt uutisia siitäkin, että vastapuolen puuhamiehet olisivat sittenkin perääntymässä?

”Aivan. Ja minulle on myös tullut tietoa siitä, miten aika ankarin näkemyksin olisi kerrottu alueen rakennusten huonosta kunnosta, vaikkei tilanne olisi aivan niin huolestuttava. On vaikea tietää, kenen agenda tässä nyt ajetaan, mutta varmasti on niin, että vanha rakennus kaipaa kunnostusta. Mutta miksi tästä on haluttu antaa dramaattinen kuva, vaikka monet arkkitehdit ovat olleet tilanteesta täysin eri mieltä.”

”Lapinlahden alueen kulttuurihistoriallinen arvo ei suinkaan ole toissijainen. Tämä pitäisi tuki ymmärtää. Tämä on tässä ajassa tärkeä arvokysymys. Eikä kaikki ole rahassa mitattavissa.”

”Raha on kuitenkin rahamiehille ilmeisen hyvä pointti. He kysyvät, millä varoilla aiotte pelastaa Lapinlahden? Kaupungin pitäisi tuki ymmärtää, mikä on säilyttämisen arvoista. Ja kyllä rahaa löytyy, kunhan vain on tahtoa -muuten tehdään lyhytnäköistä politiikkaa ja ollaan silti yhä edelleen samassa velkakuopassa.”

”Jos kaupunkia, sen historiaa ja kaupungin viimeisiä vapaita tiloja pala palalta tuhotaan, olemme kyllä tekemässä samaa kuin olemme jo tehneet luonnolle. Luonnon

tuhoamisen suhteen on sanottu, että kyllähän metsää ja eläinlajeja riittää, vaikka totuus on, ettei riitä. Ahneus ei näytä päättävän, elleimme tee arvovalintoja.”

Nyttemmin Lapinlahden alueen puistoa uhkaa myös suunnitteilla oleva liikennetunneli suuaukkoi-neen, vaikka sen on sanottu loh-kaisevan puistosta vain pienen maa-alueen.

”Tässä tullaan nyt ilmasta, maalta ja maan alta iskemään rahan voimalla sormet joka paikkaan. Haluan uskoa, että meillä julkisuuden henkilöinä on merkitystä tässä taistelussa. Muutenhan en itsekään olisi mukana. Ajatellen niin, että jos vain voidaan saavuttaa vähänkään laajempaa näkyvyyttä naamani avulla, annan sen kyllä mieluusti käyttöön.”

TOMMI Korpela kertoo olevansa äidin puolelta kolmannen polven helsinkiläinen, joka on viettänyt lapsuutensa ja nuoruutensa Eirassa ja Ullanlinnassa. Nyttemmin Töölö on ollut keskiössä. Hän on näytellyt vuosikautia Tunturikadun Q-teatterissa.

Tommi Korpela tunnustautuu myös luontoihmiseksi.

”Olen harrastanut kalastusta lähes koko ikäni. Äidinisäni oli metallivalimomies ja hän toimi metallivalimomiesten kalastuskerhon puheenjohtajana. Pikupoikana oltiin yhdessä pilkillä, mato-ongella ja jo alle kymmenvuotiaasta lähtien tehtiin kesäisin pohjoisen reissuja. Ja hieman yli kymmenen vuotta sitten tartuin

ensimmäistä kertaa perhovapaan. Perhokalastus on kiinnostava kalastusmuoto, joka on vienyt minut kokonaan.”

”Perhokalastus on todella haastavaa, ja siinä riittää opittavaa koko elämän ajaksi. Siinä pitää osata lukea ja ymmärtää luontoa. Harrastukseni myötä olen myös kasvanut vastuulliseksi kalastajaksi, onhan suurin osa perhokaloista lohikalalajeja, joiden kannat on jo aika pitkälti tuhottu. Tämä väistämättä tarkoittaa sitä, että pitää tietää, miten kalastaa.”

”Paras tapa suojella kaloja on tietysti lopettaa kalastaminen kokonaan, mutta nykyään jo puhutaan paljon vastuullisesta kalastamisesta, jossa otetaan vain sellainen kala, joka syödään, eikä koskaan oteta liikaa. Tätä vapautusta tehdään koko ajan.”

Myös saimaannorppa on tullut tutuksi.

”Tästä olen erittäin iloinen **Juha Taskiselle**, joka on tehnyt elämäntyönsä saimaanorpan parissa. Olen myös ollut hänen apunaan julkisena kasvona auttamassa norppien suojelutyössä.”

”Saimaannorpan tilanne on edelleen uhanalainen, vaikka pientä parannusta on tapahtunut. Suurin uhka on kuitenkin ilmastomuutos, jonka takia norpilla ei aina ole ollut tarpeeksi lunta pesäntekoon. Ellei pesää saada aikaiseksi, norppa joutuu synnyttämään suoraan jäälle, jolloin myös pedot pääsevät käsiksi poikaseen. Nyttemmin ihminen on kuitenkin suurella viisaudessaan onnistunut muuttamaan kerran saamaan norpan synnyttämään muovista valmistettuun keinopesään.”

”Ikävä kyllä norpan suojeleminen on myös saanut osakseen hämmästyttävän paljon vastustusta. Vieläkin liian moni on yhä sitä mieltä, että norppia on liikaa tai ainakin tarpeeksi ja että ne vain rikkovat verkkoja. Tässäkin ollaan arvokysymysten äärellä. Norppa on kuitenkin meillä ainoa kotoperäinen laji, joka on noin 8 000 vuotta sitten jäänyt jääkauden jälkeisen maankohoamisen takia jumiin Saimaalle. Mutta se on nyt oma lajinsa, koska sen kaltaista ei muualla ole.”

”Lohtuna on se, että nykyiselle uudelle sukupolvelle verkottaminen - muuten kuin ammattimielessä - on jäämässä koko ajan vähemmälle, mutta vieläkin on ihmisiä, jotka sanovat, ettei norppa muka kuulu Suomen luontoon.”

”Olen saanut norppiin liittyen sekä negatiivista että myös positiivista palautetta. Saimaalta on sanottu, että kun et asu täällä, et voi tuntea paikallisia olosuhteita ja että Helsingistä käsin norppia on helppo suojella. Mielestäni pitää kuitenkin ajaa asioita, joihin itse uskoo”, Tommi Korpela sanoo.

Lapinlahden-asiassa hänellä -syntyperäisenä helsinkiläisenä - ainakin on sananvaltaa ja oikeus ottaa kantaa.

UUSIKUULO



Kuulopalvelut suoraan kotiin

Meiltä saat henkilökohtaista ja kiireetöntä palvelua. Kotikäynnillä hoituu esimerkiksi kuulontutkimukset, kuulokojeen hankinta sekä käyttöopastus asiantuntevasti.

Lue lisää verkkosivuiltamme: uusikuulo.fi
OTA YHTEYTTÄ: 010 319 9630

Meri-Helsinki

MAINOSTUTTAAKO?

LISÄTIETOJA QR-KOODISTA



curaMIN ON PARAS NIVELTUOTE



curaMIN ON VALITTU USA:N
PARHAAKSI NIVELTUOTTEEKSI
NELJÄNÄ VUONNA PERÄKKÄIN.



MARKETTA PÄASEE TAAS KYKKYYN JA YLÖS!

"curaMINin tehon todella huomasi: nivelet alkoivat tuntua mukavimmilta ja joustavimmilta. Kankeuden, raskauden ja epämukavuuden tunteet olivat ties-sään. Ilahduin kovasti, kun pääsen taas ketterästi kyykkyy ja kyykystä ylös."

curaMINILLA ON MAAILMANLAAJUISET
TI MILJOONIA TYYTYVÄISIÄ KÄYTTÄJIÄ
– OLE SINÄKIN YKSI HEISTÄ!

TUTKIMUS* TODISTAA:

90%

SAA AVUN NIVELILLEEN

86 KLIINISTÄ TUTKIMUSTA TODISTAVAT TEHON

Marketan nivelet voivat hyvin, koska curaMINin sisältämä, maailman dokumentoiduin BCM95-kurkumiiniuute auttaa suojaamaan niveliä ja tukemaan normaalia nivelterveyttä ja koska Bospure-boswelliauute tukee nivelten liikkuvuutta ja mukavuutta. curaMINin teho perustuu näiden kahden tutkitun uutteen ainutlaatuisen yhteisvaikutukseen.

OSTA OITIS OMAKSESI SEURAAVILTA JÄLLEENMYYJILTÄ SEKÄ MUISTA TERVEYS- JA VERKKOKAUPPOISTA:

life

RUOHONJUURI

SOKOS emotion

MARKET

PRISMA

TOKMANNI

HARMONIA

*Molecular Medicine Reports 8: 1542-1538/2013

Koululainen, opiskelija, eläkeläinen tai sinä, joka olet kiinnostunut liikunnasta ja lisäansioista.

TYÖTÄ TARJOLLA

- Haemme tunnollisia henkilöitä jakamaan Kamppi-Eira -lehteä 2-3 krt/kk.
- Liikunnallinen ja itsenäinen osa-aikatyö, urakkapalkka.

KIINNOSTUITKO?

Lisätietoja: p. (09) 441 658 • toimitus@paikallislehdet.com



Kulttuuri

JUHANI STYRMAN



Arkistoavustaja Sami Hantula, arkistonhoitaja Tommi Partanen ja filmitekniikko Samuli Kytö (taustalla) Bio Valentinin kaikkein pyhimmissä, teatterin konehuoneessa. Kolmikko vastaa myös Valentinin esitystoiminnasta.

Uusi leffateatteri

SÖRNÄINEN

Kansallinen audiovisuaalinen instituutti (KAVI) on muuttanut entisen Elannon pääkonttorin tiloihin. Uusien tilojen käyttöönotto tapahtuu asteittain, muun muassa KAVIn kirjasto, joka on kaikille avoin elokuvan erikoiskirjasto avautuu myöhemmin keväällä.

KAVIn uusissa tiloissa on jo aloittanut instituutin oma elokuvateatteri Bio Valentin. Nimi on kunnianosoitus ohjaaja suuruudelle **Valentin Vaalalle** (1909 – 1976).

Teatteri jatkaa Sörnäisten rantatiellä toimineen Kino Tulion tapaan myös yleisönäytöksiä.

Toivotut Suomi kankaalla -ilmaisenäytökset alkoivat tammikuussa 2024. Esityksiä järjestetään kevätkaudella joka toinen maanantai alkaen klo 14 ja yleisöllä on niihin vapaa pääsy.

Bio Valentin on 44 paikainen teatteri ja se on sijoitettu rakennustaiteellisesti merkittävän rakennuksen entiseen voimistelusaliiin niin, että sen kiinteitä rakenteita ei ole purettu. Valentin on tarkoitettu pääsääntöisesti KAVIn omaan työkäyttöön.

Salin tekniikka on jopa nykyaikaista kaupallista elokuvateatteria monipuolisempi. Teatterin konehuoneessa on modernin digiprojektorin lisäksi 35 mm projektori, jolla voidaan heijastaa elokuvia perinteiseltä elokuvafilmitä valkokankaalle. Myös 16 mm filmille tarkoitettu projektori löytyy konehuoneesta.

► Suomi kankaalla -näytökset joka toinen maanantai. KAVIn elokuvateatteri Bio Valentin, Kaikukatu 2C, 6. krs. Vapaa pääsy.

Meri-Helsinki

KULTTUURIN YSTÄVÄ
VUODESTA 1979

Kulttuurikritiikin lähteillä

Kirja

Meri-Helsinki
Minna Karila

Jukka Kajava sai elämäkertansa aikana, jolloin kulttuurikritiikin perään suorastaan huudellaan.

Koneen Säätiön ja Suomen arvostelijain liiton Kritiikki Näkyy! -hanke päättyi syyskuussa 2023. Sen yhtenä osa-alueena oli lähikritiikki, jossa pieniä paikallislehtiä eri puolilla Suomea tuettiin kulttuurikritiikin julkaisussa.

”Ainakin numeraaliset tavoitteet saavutettiin, määrä jopa hie- man ylittyi. Mutta jotkut läänit jäivät katveeseen”, Suomen arvostelijain liiton puheenjohtaja, kirjallisuuskritiikko **Vesa Rantama** kertoo.

Mistä kulttuurikritiikin supistuminen nähdäksesi johtuu?

”Yleensä laaja-alainen kritiikkitarjonta ei onnistu toimituksen omin voimin, tarvitaan myös avustajaverkosto, jonka pyörittäminen on suhteellisen kallista. Omistuskysymykset ovat myös oleellisia. Esimerkiksi Keskisuomalainen Oyj omistaa kymmeniä lehtiä eri puolilla Suomea, ja suuremmissa lehdissä julkaistaan usein samat kritiikit. Yksi syy on sekin, että laji ei elä kovin hyvin verkkoympäristössä”, Rantama sanoo.

KRITIIKKI Näkyy! -hankkeen päättymisen aikoihin julkaistiin **Hannu Harjun** kirjoittama elämäkerta *Kajava – Pelätty, parjattu, palvottu*.

”Halusin tehdä sekä henkilökuvan **Jukka Kajavasta** että kirjan hänen asemastaan suomalaisen teatterin kentällä 45 vuoden aikana. Keskityin asioihin ja konflikteihin, jotka herättivät keskustelua, joissa makukäsitykset, persoonallisuudet ja arvomaailmat törmäsivät”, Hannu Harju kertoo.

Helsingin Sanomien digiarkistosta löytyi Kajavan kirjoituksia lähes 15 000 kappaletta. Harju luki läpi ne kaikki ja kävi lisäksi lukuisia arvokkaita keskusteluja.

Harju työskenteli kymmenisen vuotta teatterikritiikkona *Uudessa Suomessa* ja *Helsingin Sanomissa*, joten kirja yhdisti luontevasti monta asiaa.

”En kuulunut Kajavan ystäväpiiriin. Toiss juttelimme Jukan ja **Kirsikka Moringin** kanssa käytännön asioista: mitä katsotaan, ketä haastatellaan ja kuka ottaa mitään hoitaakseen. Kajava oli kriittikkona iskevä, selkeä, hauska, yleistajuisella tavalla älykäs. Opin häneltä sen, miten näyttelijän työhön liittyviä yksityiskohtia sanallistetaan ja miten ne nähdään osana kokonaisuutta.”



KIRJAN KUVITUSKUVAA, PÄIVÄLEHDEN ARKISTO

Jukka Kajava esittelee Sanomataloa Ruotsin kruununprinsessa Victorialle vuonna 2003.

Ilta oli näyttelijä Vesa Vierikon suuri voitto. Hän tekee Salierin kuningasroolia paitsi taitavasti ja karismaattisesti, myös lumoavan monelta suunnalta, itse ihmistä sekä heikkouksiin sisältyvää inhimillisyyttä etsien; etsien ja löytäen. (Ryhmäteatterin *Amadeus*, 2001)

KAJAVA kasvoi radion kanssa, kuten moni 1940-luvulla syntynyt, mutta televisio teki hänestä tähden.

”Hän otti asiakseen myös lastenkulttuurin kohottamisen. Kotipiiristä oli varmasti lähtöisin ajatus, että ylenkatseellinen ja puolivillainen tekeminen ei kelpaa lapsille”, Harju toteaa.

Kajava palkittiinkin lastenkulttuurin valtionpalkinnolla vuonna 1985.

Joitain tekijöitä Kajava seurasi toisia enemmän, **Jouko Turkkaa** hän suorastaan fanitti.

”Silloinkin, kun Turkka oli huonoimmillaan, hän oli Kajavan mielestä hyvä ja kekseliäs. Ja Kajava myönsi, että **Kaisa Korhosen** persoonaan liittyi sellaista latausta, että henkilökohtaiset tunteet voisivat vaikuttaa siihen, miten hän suhtautuu itse esitykseen. Siksi Kajava ei yleensä käynyt katsomassa Korhosen ohjauksia. Oli myös pitkään jatkunut vaihe, jolloin hän piti aivan kaikesta, mitä **Asko Sarkola** teki. Jos esitys ei jostain syystä tyydyttänyt Kajavaa, vika ei hänen mielestään ollut koskaan Sarkolassa. Tästä Sarkola sai kuulla kollegoiltaan.”

KAJAVA oli vetäytyvä ja varjeli yksityisyyttään.

”Syy oli varmaan se, että hänestä tuli niin nopeasti julkkis. Eikä suomalaisen homomiehen asema 50-70-luvuilla ollut helppo. Vaikka hän ei koskaan julkisesti puhunut seksuaalisesta suuntautumisestaan, kaikki tiesivät sen. Harkitulla pukeutumisellaan Kajava ylläpiti brändiään ja arvotuksellista habitustaan. Teatterissa huomattiin aina, kun hän saapui paikalle. Jossain lehtihaastattelussa hän kuvaili lyhyttä pinnaansa

”Taiteen olemassaolon kannalta on tärkeää, ettei tule tilannetta, jossa merkittävät teokset eivät saisi huomiota.

toteamalla, että hän menee katsomaan jokaista esitystä etukenos- sa, mutta jos ensimmäisten 5-10 minuutin aikana ei tapahdu mitään kiinnostavaa, hän valahtaa. Oli Jukan teksteissä ylilyöntejäkin, pahimmillaan hän oli häijy.”

Jukka Linkolan musiikki melskaa montussa kuin siellä olisi niittokoneiden keväthuolto käynnissä. (Helsingin kaupunginteatterin *Peter Pan*, 1984)

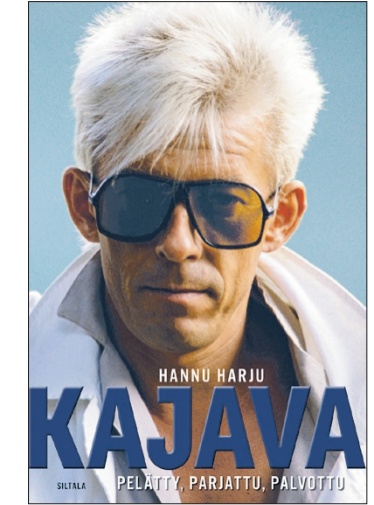
Peter Panin murskakritiikki tulehdutti Kajavan ja Helsingin Kaupunginteatterin välejä. Tyllytys jatkui.

Ensi-illan ääneenlausumaton kysymys kuului: minkälainen on Eija Vilpaksen, suosittu tv-koomikon tekemä Blanche? Vastaus kuuluu: kovaääninen ja terve. Hän on terve ja punaposkinen kuin piikatyttö noin kymmenen lehmää lypettyään. Antti Virmavirran tulkitsema Stanley tulee ilmeisesti samalta karjatilalta. (Helsingin Kaupunginteatterin *Viettelyksen vaunu*, 1991)

KRITIIKIN kannalta haavoittuvimmassa asemassa ovat yhä pienet teatterit, joilla ei ole valmista yleisöä. Isot teatterit saavat puskuria muista näyttämöistään.

”Joskus kävi niinkin, että Kajavan kritiikki saattoi toimia käänteisesti: ajateltiin, että kun Kajava haukkui, esityksen täytyi olla hyvä”, Hannu Harju kertoo.

Harvan kriitikon nimellä on ollut sellaista painoarvoa kuin Jukka Kajavan. Millainen merkitys kriitikon nimellä on lukijalle tänä päivänä?



”Nimen painoarvoa voi lisätä se, jos kritiikko kirjoittaa muitakin tekstilajeja, kuten kolumneja kasvokuvalla. Tällöin hänestä tulee helpommin tuttu nimi”, Vesa Rantama sanoo.

Onko sillä merkitystä, miten nopeasti kritiikki julkaistaan?

”Teatterin kohdalla on tärkeää, että arvio tulee heti ensi-illan jälkeen. Toisaalta on hyvä, etteivät kirjat elä syksyllä vain paria kuukautta, sillä on kulttuurilehtiä, jotka ilmestyvät harvemmin ja jotka voivat tarjota teoksiin laajempaa näkökulmaa. Sykliä olisi samanaikaisesti hyvä sekä hidastaa että nopeuttaa. Kritiikin uutiskilpailussa kaivattaisiin paneutuneempaa lähestymistapaa, joka ei liittyisi ainoastaan teoksen uutuuksarvoon. Näiden välille tulisi löytää balanssi”, Vesa Rantama painottaa.

Miksi kulttuurikritiikkiä tarvittaisiin enemmän?

”Taiteen olemassaolon kannalta on tärkeää, ettei tule tilannetta, jossa merkittävät teokset eivät saisi huomiota. Monet pienemmät kielialueet, kuten Viro, suuntaavat huomattavia määrärahoja kielen ja kulttuurin ylläpitämiseen. Suomessa ei vielä ole havahduttu siihen, että tilanne voi kääntyä uhanalaiseksi. Kirjallisuus on taiteenaloista ehkä vähiten uhanalainen, mutta esimerkiksi kuvataiteen kritiikkiä suuret mediat ovat selvästi vähentäneet”, Rantama toteaa.

KAJAVAN ohjaaminen ärsytti monia taiteilijoita, jotka ajattelivat, että hän tuli teatteriin mestaroimaan. Hän sai kuulla tästä koko uransa ajan.

”Olen miettinyt, miten hän kesti sitä kaikkea, vihapostia ja muuta. Mutta Työ-Kajava oli Jukalle rooli. Kun asiat kohdistuivat hänen työhönsä, ne jäivät kotioven ulkopuolelle”, Hannu Harju kertoo.

Berliini oli Jukka Kajavan mekka: hän ammensi sieltä ideoita ja kävi tuulettamassa unelmiaan teatterin mahdollisuuksista. Kajava menehtyi sorvin ääressä, teatterimatalla Berliinissä vuonna 2005.



Koponen+Hildén on Vuoden Graafikko 2024

Koponen+Hildén on Juuso Koposen ja Jonatan Hildénin 2014 perustama tiedon visualisointiin erikoistunut suunnittelutoimisto. Koponen+Hildén on tunnettu työstään erityisesti julkisen sektorin kanssa. He auttavat asiakkaitaan datan saattamiseksi ymmärrettävään lähestyttävään muotoon. Grafia jakaa Vuoden Graafikko -tunnustuksen vuosittain ansiokkaasta työskentelystä visuaalisen viestinnän suunnittelun alueella tai muusta toiminnasta alan tason ja arvostuksen kohottamiseksi Suomessa. Vuoden Graafikko -työryhmä palkitsee Koponen+Hildénin ansiokkaasta työstä informaatiomuotoilun saralla. Työryhmän mukaan ”valeuritusten ja informaatiovaikuttamisen aikana Koponen+Hildénin tekemä tutkimukseen ja dataan perustuva visuaalinen suunnittelu näyttäytyy erityisen ajankohtaisena ja yhteiskunnallisesti merkittävänä.



SAMI HEISKANEN

Hevisti oopperaa, klassisesti heviä

Laulu

Meri-Helsinki
Minna Karila

Hevilaulaja Aleksi Parviainen ja sopraano Margit Tuokko opettavat yhdessä laulutekniikkaa Eiran musiikkiopistossa.



JUHA LAITALAINEN

Eiran musiikkiopiston rehtori Kristiina Jääskeläinen säestää, kun heavylaulaja Aleksi Parviainen ja oopperalaulaja Margit Tuokko antavat ääninäytteitä.

opetan enemmän oman kehon tiedostamista. Ei ole mikään tavaton juttu, että klarimuusikot laulavat heviä. Molemmat tarvitsevat laulussaan volyymia”, oopperalaulaja Margit Tuokko kertoo.

”Vaikka ooppera- ja hevilaulamisen estetiikat ovat toistensa ääripäitä, molemmissa tarvitaan kehoa ja käytetään samoja lihaksia. Hevimusiikin säröänet voivat olla kudoksille todella raskaita”, Aleksi Parviainen sanoo.

”Olenkin oppinut Aleksilta todella hyvän harjoituksen, jolla pystyn rentouttamaan kurkunpääni, jotta voi laulaa helposti hyvin korkealta”, Tuokko lisää.

ONKO kurssinne suunnattu musiikin harrastajille vai ammattilaisille?

”Sekä että. Kaikki voivat osallistua. Niin klassisen musiikin kuin rytmimusiikin puolellakin tehdään asioita ristiin, musiikki-maailmasta on tullut sallivampaa. Mieluummin haetaan yhdistäviä kuin erottavia tekijöitä, ja monet ennakoasenteet ovat kumoutuneet”, Margit Tuokko kertoo.

Sekä ooppera- että hevilaulajat käyttävät Parviaisen mukaan luonnottoman laajaa ääniskaalaa.

”Etsimme kurssilla keinoja, joilla tätä laajaa skaalaa pääsee käyttämään. Kaksi opettajaa on tässä vahvuus: teemme samoja asioita eri tulokulmilla.”

”Olemme yleensä itsemme pahimpia kritikoita. Olen sitä ikäpolvea, jota on kansakoulussa laulatettu luokan edessä. Onnekseni osasin laulaa, mutta monet kantavat yhä tätä luokan edessä laulamisen traumaa”, Tuokko toteaa.

EIRAN musiikkiopistossa opetti pitkään **Ava Numminen**, joka teki väitöskirjansa laulutaidottomuudesta.

”Hän piti opistossa myös laulutaidottomien laulukurssin. Olin yhtenä kesänä hänen säestäjänään. Mukana oli eri ammattien edustajia lääkäreistä opettajiin. Laulutaidottomuudessa ei yleensä ole kyse siitä, ettei osaa laulaa. Asiaan liittyy usein jokin trauma, kuten juuri koulun laulukoe”, rehtori Kristiina Jääskeläinen sanoo.

Tuokko ja Parviainen haluavat kursillaan ennen muuta rohkaista ihmisiä käyttämään omaa instrumenttiaan, ääntään. Opettajan luokse hakeudutaan yleensä siksi, että on jokin ongelma, jota ei osata ratkaista tai välttämättä edes nimetä.

”Toimivaa pedagogiaa on se, että nostetaan esiin kaikki se, mitä ihminen jo osaa. On hyvä tehdä tiedostamattomasta osaamisesta tietoista”, oopperalaulaja Margit Tuokko sanoo.

”Opettaessa näkee asioiden menevän treenaamalla eteenpäin. Vaikka tiedän tämän hyvin, hämmästyin aina, kun näen ilmiön muissa”, hevilaulaja Aleksi Parviainen kertoo.

EIRAN musiikkiopisto on juuri muuttanut korttelin toiselta puolelta Pikku Roballe. Mitä uutta muutto tuo opiston sisältöön?

”Talossa on muitakin luovien alojen toimijoita: Muusikkojen liitto, Radio Helsinki, G Livelab. Tästä kaikesta voi löytyä hienoa synergiaa”, rehtori Kristiina Jääskeläinen toteaa.

Parviaiselle ja Tuokolle on lo-puksi esitettävä kysymys: konserttoitko yhdessä?

”Emme vielä”, he vastaavat yhteen ääneen. Ilmeet kuitenkin kertovat, että aiheesta on käyty keskustelua.

➤ Heviä ja oopperaa lauluworkshop Eiran musiikkiopistossa 24.3, 28.4 ja 26.5.

Tältä kuulosti ilta Hietsun Paviljongissa 21.11.21

Levy

Meri-Helsinki
Mikko Keski-Vähälä

Hietsu is Happening! sekä Klassinen Hietsu -keikkasarjat aloittavat jo yhdeksättä vuottaan. Kuluneiden vuosien aikana Hietsun Paviljongissa on kuultu yhteensä lähes 100 Happeningia ja klassisen musiikin sunnuntaikeikkaa.

Jos rahaa olisi kuin roskaa, olisin taistellut kaikille keikoilla esityille kappaleille julkaisu-oikeudet ja julkaissut valikoidun sarjan vinyylinä käsinpainettuine kansineen.

NO, jossittelua voi jatkaa vaikka hautaan saakka. Sen sijaan ensimmäisen oikean askeleen asian puolesta ehti tehdä saksofonisti **Mikko Innanen**. Hän julkaisi viime viikolla Fiasko Recordsin kautta Mikko Innanen Autonomus-yhtyeen levyn *Hietsu*.

Innanen halusi julkaista levynsä nimenomaan vinyylinä, koska ”aina kun keikoilla on tarjolla CD-levyjä, niin silloin kysytään missä on se vinyyli?”

Ja kuinka ollakaan, Hietsussa, levyä esitellessään, hän sai vastata heti kysymykseen ”Saako sitä CD-levynä?” Ei saa.

HIETSU-LEVY taltioi 22.11.2021 pidetyn Hietsu is Happening! -keikan toisen puolen. Innasen mukaan kyseinen keikka päättyi levyksi asti, koska se ylipäättään äänitettiin, meni hyvin ja siinä oli jousisoittimet mukana.

Mikko Innanen Autonomuksen soittaa Innasen lisäksi tanskalainen rumpali **Peter Bruun**, nor-

jalainen pianisti **Håvard Wiik** ja Hietsussa työhuoneen Innasen kanssa jakava basisti **Antti Lötjönen**.

Bruun on esiintynyt Hietsussa myös 25.10.2022 Mannermaisen nykyjazzin illassa yhdessä **Søren Kjærgaardin** ja **Jonas Westergaardin** kanssa. Mikko Innanen Autonomus on parhaillaan kiertueella Norjassa.

Happeningeille ominaisesti *Hietsu*-levyssä sekoittuvat jazz ja klassinen. Innasen sävellyksiä olivat tulkitsemassa Autonomuksen kanssa myös viulisti **Maija Linkola** ja **Elina Viitasari**, alttoviulisti **Lotta Poijärvi** sekä talon oma kitaristi **Petri Kumela**. Levynkansien kuvat ovat **Maarit Kytöharjun** ottamia.

PAVILJONGIN akustiikka sopii hyvin kevyelle musiikille. Tämä välittyi taitavan äänityksen ja miksausien kautta myös levyille.

Yleisö elää vahvasti mukana kappaleiden ja soolojen jälkeen Hietsun keikoilla. Nämä reaktiot on leikattu pois, koska Innanen ei halunnut niitä levyilleen. Itse jäin kaipaamaan pientä yleisön läsnäoloa livelevylle. Varmasti siksikin, että näin on totuttu livetallenteiden kohdalla tekemään. Ilman taputuksia ja taustalta kuuluvia vakiodiggareiden Lisää!-huutoja, *Hietsua* voisi pitää myös hieman erilaiselta kuulostavalta studiolevynä.

Talossa toimivien muusikoiden toimesta on tehty kottikärryllinen äänitteitä soolona ja eri kokoonpanoilla.

Nyt myös talon sisäinen soundi ja pala musiikin valtionpalkittua toimintaa on toistettavissa kunnon äänentoistolaitteista levylaatelta.

MIKKO KESKI-VÄHÄLÄ



Mikko Innanen Autonomuksen levy *Hietsu* on ensimmäinen Hietsun Paviljongissa äänitetty ja fyysisenä tallenteena julkaistu levy.

Asuminen

Kauppa syntyy kasvotusten

PETRI LAAKSONEN

Meri-Helsinki
Petri Laaksonen

**Kylpyhuoneiden
erikoiskauppa Daniel's
myy palvelua.**

Perustien ja Huopalahdentien kulmassa. Siinä kylpyhuonekalusteisiin erikoistunut Daniel's on sijainnut niin kauan, kuin muisti vie taaksepäin. Juuret yritystoiminnalle istutettiin 50-luvulla, 80-luvulla maahantuonti vaihtui designkaakeleiden myyntiin. Hie-
man myöhemmin valikoimaan lisättiin kylpyhuonekalusteita, osittain myös asiakkaiden toivomuksesta. 90-luvulla Daniel's päätti panostaa pelkästään kylpyhuoneisiin ja samalla tiellä yritys on edelleen.

Nykyiset omistajat **Vera Öller** ja **Petra Myllynen** viihtyvät hyvin palveluammattissaan.

”Toteutamme asiakkaille isojakin projekteja, mutta toisinaan tarpeet voivat olla hyvinkin pieniä. Toisille päänvaivaa voi tuottaa, kun ei tiedä ketä pyytäisi poraamaan pyyhekoukut seinään tai asentamaan uuden peilin kylpyhuoneeseen. Kylpyhuone on riskialtis tila ja siksi oma-aloitteista työtä aristellaan. Eikä syyttä. Momenlaista ongelmaa voi syntyä, jos ei tiedä mitä tekee”, Myllynen ja Öller kertovat.

Daniel'silla on paljon yhteistyökumppaneita: yli 30 kalustetoimittajaa, asentajia, putkimiehiä ja sähkömiehiä. On myös tekijöitä kokonaisvaltaista urakkaa varten.

”Asennustyöt ovat viime aikoina lisääntyneet ja olemme saaneet kiitosta tästä palvelusta.”

MYLLYNYN ja Öller puhuvat hei-



Daniel'sin palvelualltias tiimi, Vera Öller (vas.), Petra Myllynen ja Juha Tontti. Tontti on monille tuttu kasvo, sillä hän on työskennellyt Daniel'sissa vuodesta 1993 asti. 70-luvun ilme näkyy useiden valmistajien mallistoissa. Laattakoon asennetut valot tuovat tyylikkyyttä.

dän hyvästä yhteishengestään työntekijöiden kesken.

Yhteistyö tarkoittaa myös toimivuutta kalustetoimittajien sekä isoja asuntokokonaisuuksia tekevien suunnittelijoiden kanssa.

”Yhteistyö on avainsana Daniel'sin tekemisessä. Asiakkaiden kanssa koemme olevamme samaa joukkuetta. Yhdessä asioita ja ongelmia ratkomalla saadaan asiakkaalle paras lopputulos.”

Daniel's myy palvelua. Semmoista palvelua mitä tarvitaan ja arvostetaan. Usein se on neuvonantoa, suunnitteluapua ja mittaikäyntejä ihmisten kotona.

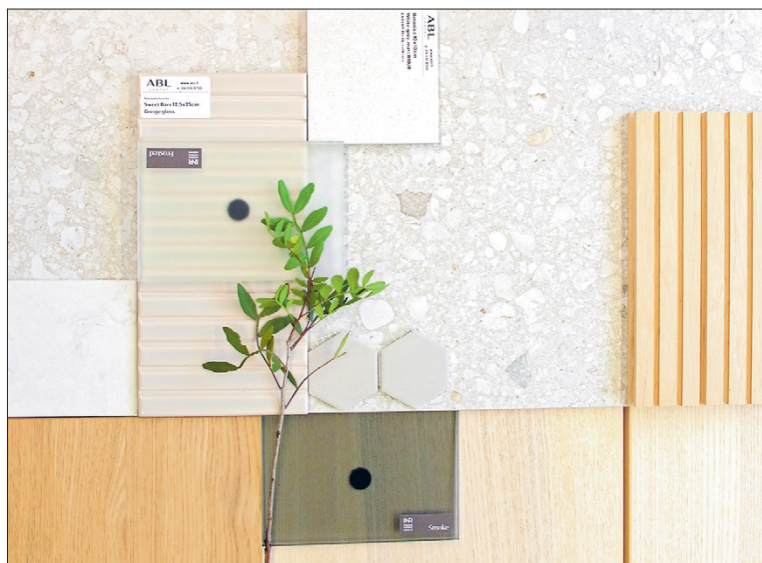
”Verkossa toimivat chatit ovat mainioita moneen ongelmaan, mutta ei niillä kylpyhuoneita tehdä. Daniel's tunnetaan face to face -myynnistään, se on valtiokorttimme. Haluamme kohdata asiakkaat kasvotusten, ilman kiirettä. Tämä muistetaan, jopa vuosikymmenten ajan.”

Ehkä juuri siksi Daniel'sissa kuullaan usein yhtä lausetta.

”Miksi emme heti tulleet tänne.”

KYLPYHUONELIIKKEESSÄ mallistot vaihtuvat usein. Se pitää myös työntekijät virkeinä. Mikä nyt kiinnostaa kylpyhuonekalusteissa?

”Maanläheisyys. Materiaalina puuviilu on hyvin suosittua sekä mattapinnat ja luonnolliset sävyt. 70-luvun tyyli näkyy vahvasti mallistoissa ja sehän sopii hyvin, koska saman aikakauden taloissa tehdään paljon putkiremontteja”,



Laattavalinnoissa näkyy maanläheisyys. Isokokoiset laatat ovat suosittuja, mutta kauppansa tekevät myös pienet mosaiikit ja pitkulaiset laatat. Eikä voi unohtaa klassikkoo marmorikuviota, joka tuo yllälistä ilmettä kylpyhuoneeseen. Trendikästä on myös samanvärisen laatan käyttö seinissä ja lattiassa. Daniel'sin tiimi muistuttaa, että suurilaatat, 60 x 60 cm ja isommat koot, vaativat urakoitsijalta enemmän ammattitaitoa, kuin pienet ”kymppi kertaa kymppi” laatat.

Öller ja Myllynen kertovat.

Daniel'sin puoleen käännytään usein juuri putkiremontin aikaan, jos urakoitsijan tai taloyhtiön tarjoamat vaihtoehdot eivät miellytä osakasta. Omien valintojen mukaan saa kylpyhuoneeseen näyttävän ja omaa silmää tyydyttävän ilmeen. Myös toiminnallisuus on osa arjen kauneutta. Kylpyhuoneet ovat usein pieniä tiloja, joissa korostuu hyvä tilasuunnittelu.

”Meiltä saa suunnitteluapua

niin pieniin kuin suuriinkin kylpyhuoneisiin”, Daniel'sin asiantuntijatiimi muistuttaa.

Miten sitten hanojen ja laattojen kanssa, mitä asiakkaat nyt haluavat?

”Hanoissa näkyy sama mattapintaisuus, kuin kalusteissa. Usein valitaan messinkiä, nikke-
liä, kuparia tai pronssia harjattu-
na. Myös kaakeleissa, ammeissa ja valaistuksessa on läsnä valon pehmeys, joka on himmentimien



Myymälässä on esillä paljon näyttäviä malliryhmiä. Maljaltaat ja mattapinnat ovat suosittuja.

avulla toteutettavissa. Se on tämän hetken juttu.”

”Sadesuihkut myyvät edelleen, mutta lautasten koko on pienentynyt. Seinä WC:t ovat yleistyneet, niiden käytännöllisyyden ja linjakkuuden vuoksi. Nykyään sisustetaan kylpyhuoneita samalla panostuksella, kuin muitakin kodin tiloja.”

➤ Daniel's, Huopalahdentie 6
p. 010 4229 800

AJATONTA KAUNEUTTA

& rohkeampia lattiavalintoja

1 TUTUSTU

Tule käymään
Showroomillamme

2 RAKASTU

Pyydä tarjous
haluamastasi lattiasta

3 ASENNA

Omin käsin tai käytä
asennuspalveluamme

TAMMIPARKETIT
VINYYLI- JA BAMBULATTIAT

NORDIC FLOORS

KALEVANKATU 7 - HELSINKI - 020 730 2983
OVIKOODILLA SOPIMUKSEN MUKAAN

Sörnäistenrantaan rakentuu uusi asuinalue

ANTTINEN OIVA ARKKITEHDIT



Sörnäistenrantaan rakentuu 1 400 asukkaan uusi asuinalue. Helsingin kaupunginvaltuusto hyväksyi 14. helmikuuta kokouksessaan Sörnäistenrannan asemakaavan ja kaavamuutoksen, joka mahdollistaa asuin- ja toimitilakortteleiden rakentamisen Sörnäisten Vilhonvuoren ja Hanasaaren alueelle. Kaavaratkaisu on kolmas osa Hakaniemenrannan ja Sörnäistenrannan asemakaavakokonaisuutta. Tavoitteena on muodostaa uutta ympäristön huomioivaa korttelistoa nykyisin pitkälti joutomaana ja liikenteen käytössä olevalle alueelle. Lisäksi keskeinen tavoite on luoda uutta viihtyisää kaupunkitilaa Suvilahden rantaan. Alueelle on suunniteltu neljä asuinkorttelia, kaksi toimitilakorttelia sekä pysäköintikortteli. Lisäksi alueelle sijoittuu uutta katualuetta sekä kävelyn aluetta rantaan.

Baanoja baanan perään



Taru Reinikainen

KOLUMNI

Helsingin kaupunki on panostanut taloudellisesti baanojen rakentamiseen ja kunnossapitoon merkittäviä summia. Tälläkin hetkellä on suunnittelussa baanoja eri puolille kaupunkia.

Pyöräily on kannatettava liikukumimuoto. On kuitenkin täysin perusteltua kysyä, ovatko tehdyt panostukset suhteellisia käyttäjämääriin nähden?

Vaikka en itse juurikaan pyöräile, ymmärrän että pyöräreittien tulee olla toimivat kaupungissa. Pyörätie ei voi loppua kesken kaiken.

Valitettavasti kaupungin ratkaisut tuntuvat välillä olevan täysin vieraita toimiville yhteyksille. Esimerkiksi Lönnrotinkadun upouusi pyöräreitti on mutkitteleva ja ainakin minulla on vaikea välillä hahmottaa miten reitillä pitäisi oikein ajaa.

KAUPUNKI haluaa edistää talvi-pyöräilyä ja tämä näkyy baanojen ylläpidossa. Valitettavasti usein käy niin, että pyöräilyreitit ovat

kunnossa, mutta jalankulkijat tar-povat hangessa.

Talvipyöräilyn määrä kaupungissa ei ainakaan silmämääräisellä arviolla ole lisääntynyt mihinkään. Tämä on myös hyvin ymmärrettävää. Kovat pakkaset ja liukkaat kelit eivät houkuttele pyörän selkään, vaikka pyörä olisikin hyvin varusteltu.

BAANOIHIN liittyy myös ongelmia. Baanojen rakennus- ja ylläpitokustannukset ovat korkeita ja lisäksi ne vievät runsaasti tilaa.

Baanojen turvallisuus on välillä kyseenalainen. Baanoilla nopeudet tuntuvat nousevan ja ainakin minä hieman hitaampana kulkijana välillä pelkään ohi suhahtavia sukkulapyöräilijöitä.

En mielelläni käytä baanoja, jos vaihtoehtoinen reitti on olemassa.

TOIVOISIN kaupungin panostavan yhtä paljon myös muihin kulkumuotoihin. Minusta kaupungissa ensimmäisenä pitäisi varmistaa eri lailla liikuntaesteisten henkilöiden kulkeminen turvallisesti kaupungissamme.

Kaikissa liikenneratkaissuissa tulisi jo suunnitteluvaiheessa miettiä eri käyttäjäryhmiä.

Jalankulkijat, erityiset lapset ja vanhukset sekä vammaiset, ovat aina liikenteessä turvattomin ryhmä. Heidän turvallisuutensa ja mahdollisuutensa liikkua tulisi olla meille kaikille ykkösjuttu.

Sen sijaan kaupunki toimii

"Kävelijänä joudun talvella rämpimään milloin missäkin hangessa ja samaan aikaan muutama pyöräilijä ajelee hoidetuilla baanoilla.

suunnittelussa aivan päinvastoin. Esimerkiksi Raide-Jokerin ratkaisut ovat vammaisille ja lapsille vaarallisia. On kummallinen ajatus, että koulut ohjeistavat vanhempia opastamaan lapsia kulkemisesta pysäkeille ja raiteiden ylityksessä. Lähtökohdan tulisi olla, ettei sellaisia ratkaisuja tehdä, jotka eivät ole turvallisia ilman erillistä opettamista.

MINUSTA on kyseenalaista, että kävelijänä ja julkisten kulkuneuvojen käyttäjänä joudun talvella rämpimään milloin missäkin hangessa ja samaan aikaan muutama pyöräilijä ajelee hoidetuilla baanoilla.

Vähäisten resurssien kohdistamisella on iso merkitys kaupunkilaisille. Kyse on siitä mihin kaupunkilaiset haluavat panostaa.

Kunnallisvaalit ovat ensi keväänä, sinä omalta osaltasi äänestämällä vaikutat lopputulokseen.

Kirjoittaja on asukasaktiivi Punavuoresta

Talkkarin perintö



Jussi-Pekka Lämsä

KOLUMNI

Me helsinkiläiset saimme joulukuun alusta lähtien kulkea jalkineet tarvelevässä ja kaikki lattiat likaavassa lumet sulattavassa ilkeässä hiekansekaisessa muhussa.

Se syntyy, kun lumisateen jälkeen tarkoitukseensa hiukan liian isot työkonet eivät kykene ihan pintaa myöten auraamaan väyliä täysin puhtaiksi.

Traktorit sylkevät peräosastosta liukkautta estävän litkun ja sepe-lin. Joskus vähäisen valkean sula-tukseen käytetään vaan käsipelillä levittyä kemikaalia. Sitten soossi jäätyi viikkokausiksi livettäviksi muhkuroiksi.

Tätä kirjoittaessani sohjo sulaa ja viemärit kykenevät vaivoin imemään sotkuista suolavelliä. Suurimmalta osin jalan kuljettavat väylät kiiltävät vetisen jäisinä. Jopa hengenvaarallisina. Sepeli painuu syvemmälle ja maaliskuun alussa kiristynyt pakkanen varmistaa ensiapupisteiden ruuhkat. Pingviinikävely käy lonkkiin.

ASUIMME 19 vuotta kerrostalossa, jonka kiinteistöhuollosta vastasi talonmies nimeltään **Marja**.

Pyryn vahvuudesta riippumatta aamulla piha oli musta. Katu-osuudet kulkivat penkköjen välissä kolalla työnnetyn puhtaana ja liukkaus torjuttiin hiekalla. Tassut eivät tahriintuneet ensimmäisillä kymmenillä metreillä.

Nyt viisi vuotta myöhemmin kiinteistön jalkakäytävät masentavat kulkijan siinä missä muualakin, kun huoltoyhtiö hommaa hoitaa. Talonmies piti oman toimensa ohella huolta apua tarvitsevista asukkaista. Todistin myös pari kertaa, kuinka parvekkeelta kantautunut kovääninen musiikki vaimentuivat pihalta annetun tiukkasävyisen kiellon myötä.

MUUTETTUAMME kilometrin päähän arvelin kiinteistöhuollon heikkenevän. Olin väärässä. Talomme ulko- ja sisäasioista vastaavat reippaat kaverit hoitavat työnsä erinomaisesti kiitoksen ansaitsevalla tavalla.

Aamukahdeksalta sisäpihan seinänvierustat ja sisäänkännyt on luudittu tai lapioitu siihen malliin, että traktori pääsee ajamaan ja aamukiireiset ihmiset kulkemaan.

Pyydän silloin tällöin apua kotiimme ja aina sen saan viiveettä. Miehet tekevät työtään iloisella mielellä lohkoen mukavaa vastinetta suunsoittooni. Selkeästi ylipainä ammatistaan.

KÄVELIN taannoin lumisateella kotimme lähellä Hietalahdenrannan alkupäässä. Yhden kiinteistön kohta poikkesi muista. Ei

suolaa ja jalkakäytävä lähes näkyvissä. Kolan varressa työnteli ikäiseni mies ja annoin hänelle myönteistä palautetta. Talkkari kertoi jäljen vaativan ahkerointia aamulla ja illalla, joskus välilläkin. Myönsi saavansa joskus kiitostakin.

Asioin talomme alakerrassa sijaitsevassa kaupassa. Toinen huoltomiehistä keräili koriin ruokatarvikkeita perunoista alkaen. Ihmettelin asiaa ja kaveri sanoi yhden asukkaan menneen niin jalat-tomaksi, ettei kyennyt ostoksille. Kysyin, tuleeko hän rasvailemaan rollaattorini tulevaisuudessa. Vastaus kuului: "Soittele sitten."

HELSINGIN kaupunki harrastaa erilaisia kokeiluja. Tämän lehden kolumnisti epäili ehkä aiheellisesti, että järjestelyjen vakinaistaminen parin vuoden päästä estää asukkaiden mielipiteen kuulumisen.

Omien kokemusteni mukaan netissä annetut kannanotot eivät näytä vaikuttavan päätöksiin juuri mitenkään. Esimerkkinä vaikkapa Hietalahden altaan täyttö ja siihen sekä huoltoaseman paikalle hyvin todennäköisesti rakennettavat kolme kahdeksankerroksista toimistotaloa.

Kahteen kyselyyn vastanneista parista tuhannesta ihmisestä 90 % vastusti kehittämisvarauksen eteenpäin viemistä. Päinvastoin. Lautakunnissa kerrosneliöt tuplaantuivat ensimmäisen kyselyn jälkeen.

Uusia esityksiä odotellaan piakkoin, niissä pitäisi ottaa paremmin huomioon muun muassa torin merellinen yhteys.

Hietalahdenrannassa muutetaan yhtä vanhaa toimistotaloa ylellisiksi asunnoiksi. Niitä myydään muun muassa sellaisilla havainnekuvilla, joissa tulevia massiivisia rakennusmöhkäleitä ei ole.

Ei varmaan vielä olekaan silloin, kun asunnot valmistuvat. Kaipa välittäjät muistavat kertoa kehittämisvarauksesta, sillä näkymä Telakkarannan suuntaan peittyi tehokkaasti.

KULJEN lähes joka arkipäivä pariin otteeseen Lönnrotinkatua. Siihen värkättiin viime kesänä Mannerheimintieltä Hietalahden ulottuva pyörätie osin piirtämällä väylä keskelle katua ja osin tolpit-tamalla kymmeniä autojen parkkipaikkoja pois.

Nyt tötsien ja jalkakäytävän välissä sijaitseva sohjoinen ura saattaa päättyä lumipenikkaan. Annankadun ja Fredan välissä jakeluautoilla ei ole muuta mahdollisuutta kuin rikkoa pysähtymiskieltoimerkkiä. Isommat ajoneuvot eivät pääse veksilaamatta kääntymään porttikongeihin.

Polkupyöriä en toistaiseksi ole siinä nähnyt. Joskus joku ruokalahetti tai skuutti menee vastakarvaan – yleensä jalkakäytävää myöten. Perustelutaidon palkinnon ansaitsee hän, joka tämän ko-keilun todistaa tarpeelliseksi.

Kirjoittaja on eläkkeellä oleva ylikomisario

Lukijan ääni

Julkaisemme lukijoiden mielipiteitä lehdessämme. Voit ottaa kantaa kolumnistien kirjoituksiin tai kirjoittaa esimerkiksi kotikulmiasi koskevasta aiheesta. Toimitus pitää oikeuden lyhentää ja editoida juttuja. Juttuja voi lähettää osoitteeseen toimitus@paikallislehdet.com

Ruoka



PETRI LAAKSONEN

Ravintola Lasipalatsin blini maistuu juuri sellaiselta, kuin pitääkin. Lisukkeiksi voi valita lohitarcaria, suolakurkkua ja hunajaa, smetanaa, katkarapuja, muikunmätiä tai vaikka punajuuriomenasalaattia. Rasvaisen blinin kaveriksi sopii juomaksi hapokas valko- tai kuohuviini sekä olut.

Herkkua tattarista

Meri-Helsinki
Petri Laaksonen

Jäikö tammikuun blinit syömättä? Vielä ehtii.

Rapsakka ja kullankeltainen päältä. Kuohkea ja hapan sisältä. Blini, tuo slaavilaisen keittiön yksi kulmakivistä, maistuu parhaimmalta, kun sen paistaa valurautaisessa blinipannussa kirkastetun voin kera. Pöytään se tarjoillaan kuumana ja vastapaistettuna. Ortodoksisessa perinteessä blinisesonki huipentuu laskiaisen tienoilla, mutta meillä Suomesa ravintolat aloittavat bliniviikot yleensä heti tammikuun alussa. Ravintolakolmio-konsernin ravintoloissa uusi vuosi käynnistetään perinteisesti runsaalla blinikattauksella. Tänä vuonna panostus on laajempi, kuin koskaan aikaisemmin, sillä konsernin kaikki ravintolat Lasipalatsista ja Meripaviljongista kortteliravintola Weeruskaan lähtivät mukaan paistotalkoisiin. Keittiötoimenjohtaja, partner **Sami Hiltunen** arvioi, että blinejä tullaan paistamaan tammi-maaliskuun aikana yhteensä yli 30 000 kappaletta. Tattarijauhoakin kuluu, noin 1500 kiloa. Hiltunen kertoo, että

blinitaikin resepti on Ravintola-kolmion-konsernin ravintoloissa pysynyt samana vuosikymmenet. ”Lisukkeiden osalta luotamme perinteisiin vaihtoehtoihin, mutta kuuntelemme toki myös asiakkaiden toivomuksia. Suosituin lisuke on ehdottomasti muikunmäti”, Hiltunen sanoo. Ravintola Lasipalatsissa blinejä on tarjottu vuodesta 1998. Jo silloin ravintolan tarjonta oli vahvasti kallellaan suomalaisen keittiön antimisiin ja sesonkien parhaisiin paloihin. ”Bliniit ovat vakiinnuttaneet asemansa suomalaisten alkuvuoden herkkuna, eikä suosiolle näy loppua. Perinne elää vahvana ja jopa voimistuu edelleen.” Ravintola Lasipalatsissa blinimenun suosikkeja ovat blinit kolmen ja kuuden lisukkeen valikoimilla. Blinejä asiakas voi syödä niin paljon, kuin jaksaa. Lasipalatsissa aikanaan tehty blinien syöntiennätys on hirmuinen, 14 kpl. Jos oikein innostuu, voi blinejä käydä syömässä vaikka eri kaupunginosissa. ”Vaihtoehtoja löytyy paljon, myös vegaanisia ja gluteenittomia blinejä on saatavilla kaikissa ravintoloissamme”, Hiltunen muistuttaa.

➤ Bliniviikot Ravintola Lasipalatsissa 28.3. asti.

Hiilarit haltuun

KIRJA
Pirjo Saarnian uusi kirja kertoo hiilihydraateista ja lounaan jälkeisestä saamattomuudesta. Miksi lounasruoka väsyttää? Miksi en saa painoa kuriin? Onko veren-sokerini kunnossa? Monille tuttuja kysymyksiä avaa ravitsemusterapeutti ja tietokirjailija Pirjo Saarnia kirjassaan *Hiilariherkkyys*. Tietoa ja reseptejä. ”Kir-



jan tarkoituksena on herättää oivalluksia oman kehon sokeriaineenvaihdunnasta ja hiilihydraattiherkyydestä”, kirjoittaa Saarnia. Hän on alkanut kutsua hiilariherkiksi ihmisiä, jotka kärsivät verensokerin keskimääräistä voimakkaammasta vaihtelusta aterian jälkeen.

➤ Pirjo Saarnia, Hiilariherkkyys. Tietoa ja reseptejä. Kirjapaja 2024.

Keittokirjojen klassikko

Meri-Helsinki
Minna Karila

Kotiruoka-keittokirjasta on otettu jo 100. painos. Ruokatottumusten muuttuessa osa kirjan alkuperäisistä ruokalajeista on jäänyt historiaan, mutta klassikko on säilyttänyt asemansa.

Ensimmäinen *Kotiruoka*-kirja ilmestyi jo vuonna 1908 ja sen julkaiseminen jatkuu yhä. Mikä tekee siitä klassikon? ”Ehkä se, että kirjassa on vanhoja reseptejä, jotka on moneen kertaan testattu toimiviksi. Varmasti sieltä on tullut viitteitä myös Perhon käyttämään perusreseptiikkaan. Perinteiset jutut pitää hallita ennen kuin lähdetään tekemään siihen päälle hienompaa”, Perhon Liiketalousopisto Oyj:n/Perho Pron kouluttaja **Olli Takanen** kertoo. Suomalaisten ruokatottumusten muutokset näkyvät myös *Kotiruoka*-kirjan sivuilla. ”Suurimpana muutoksena on rasvan ja kerman käytön huomattava väheneminen. Kasvien syönti on myös selkeästi lisääntynyt ja lihan syönti vastaavasti vähentynyt. *Kotiruoka*-kirjan varhaisemmissa versioissahan on valtavasti liharuokia.”

Moni muistaa lautasmallit ja ruokakolmiot, jotka ovat yhä mukana myös kirjan tuoreimmassa painoksessa. Vieläkö näihin on uskomista? ”Kyllä, ravitsemussuosituksia päivitetään jatkuvasti ja ne tarjoavat edelleen hyvää tietoa.”

JANKKIA, klimppisoppaa tai kaljakeittoa päivitetystä *Kotiruoka*-kirjasta ei enää löydy. ”Jos ruokalajin nimi on klimppisoppa, niin eihän se ole kovin houkutteleva. Mausteiden käyttö on meillä myös monipuolistunut ja hieman jopa vaihtunut. Maustepippuri oli tyypillinen mauste vanhoissa *Kotiruoka*-painoksissa. Nykyisin se mielletään vähän mummolamaiseksi ja sen käyttö on huomattavasti vähentynyt. Mustapippuri on tänä päivänä ylivoimaisesti se käytetyin pippuri”, kouluttaja Olli Takanen toteaa. Paluu juurille näkyy ruokakulttuurissakin. Jos todella vanhoja perinnereseptejä haluaa tehdä, löytyykö niihin tänä päivänä tarvittavia raaka-aineita?



JUHA LAITALAINEN

Kouluttaja Olli Takanen kertoo, että Perhossa seurataan herkillä korvalla ruokamaailmassa liikkuvia trendejä unohtamatta kuitenkin perinteitä.

”Ei välttämättä. Raaka-ainetarjontakin muuttuu kysynnän ja kulutuksen mukaan. Toisaalta monien raaka-aineiden saatavuus on muuttunut ympärivuotiseksi.” Kuinka nopeasti kaupat pystyvät vastaamaan muuttuneisiin ruokatottumuksiin? ”Kaupat seuraavat ravintola-alan kanssa hyvinkin tarkasti trendien liikkumista. Mutta kun jotain uutta raaka-ainetta aletaan valmistaa, prosessi ideasta valmiiksi tuotteeksi kaupan hyllylle on pitkä ja hidas.” Esimerkiksi nyhtökauran kohdalla kävi niin, että tarjonta ei pitkään aikaan kyennyt vastaamaan kysyntään.

MITEN uudet ruoanlaittovälineet vaikuttavat kokkaamiseen ja ruokalajeihin? ”Vaikuttavathan ne. Kun välineistö monipuolistuu, se monipuolistaa myös sitä, mitä kaikkea samoista raaka-aineista pystyy tekemään. Monilla tuppaa olemaan laatikoissa erilaista keittiötavaraa, mutta laadukkailla veitsillä, kauhoilla, paistinlastoilla ja perusvispilöillä pärjää pitkälle. Sauvasekoitin on hyvä, blender taas rajatapaus: jotkut tarvitsevat säännöllisesti, toisilla se jää kaapin perälle pölyttymään.” Tuoreimmassa *Kotiruoka*-kirjassa on myös ohjeet mikrolla valmistettavaan ja säilöttävään ruokaan. Kuinka paljon tänä päivänä arvostetaan sitä, että ruoka valmistuu nopeasti? ”Paljonkin, aika on arvokasta. Ja korona-aika taas vaikutti siihen, että valmisruokien laatu parani”, Olli Takanen sanoo.

MITEN ruokalajeista tulee hittejä, kuten aikoinaan avokadopastasta? ”Se on vähän turista kiinni.

Somella on tässä tosi iso vaikutus. Ravintoloiden on seurattava monia kanavia, mutta perinteitä ei pidä unohtaa. Klassikkoannoksille on aina kysyntää. Oman ravintolaurani aikana huomasin, että aina kun ravintolan ruokalistalla oli paistettua maksaa, se oli kysyttyä, ravintolasta riippumatta.” **TAKANEN** valaisee, että jauhoissa on valtavia eroja eri maiden välillä. Erot eivät merkitse sitä, että suomalainen vehnä olisi huonompaa tai parempaa kuin vaikkapa italialainen, se on erilaista. Suomi on pohjoisin viljantuottajamaa. ”Kasvupäivän pituus vaikuttaa viljan kemialliseen koostumukseen ja luonnollisesti viljalajeihin, joita voidaan viljellä, ja tällä taas on vaikutusta jauhojen koostumukseen. Ehkä yksi selkeimmin havaittavia ominaisuuksia jauhojen eri koostumuksissa on veden-sidontakyky. Ja kun taikina on liian kovaa eli siinä ei ole tarpeeksi vettä, se ei kohoa halutulla tavalla. On myös tärkeää huomioida, onko jauho tarkoitettu kuivakakkuun vai leipään, miten se on jauhettu ja kuinka paljon siinä on kuorikerrosta jäljellä. Sääolosuhteet vaikuttavat myös siihen, että jauhot ovat eri vuosina erilaisia.” Jauhoissakin on siis vuosikertansa niin kuin viineissä, mikä vaikuttaa reseptiikkaan. Millainen keittokirjojen rooli on tänä päivänä, kun lähes kaikkien löytyy ohje netistä? ”Keittokirjat ovat uskoakseni muuttuneet enemmän inspiraation kuin tiedon lähteeksi. Monet nykypäivän keittokirjat pohjautuvat vahvasti kuviin ja ovat enemmän selailukirjoja.”

➤ Kaisa Isotalo, Raija Kuittinen: Kotiruoka

Inspiroiva tukkukauppa ravintoloille

Meri-Helsinki
S. Soininen

Moderni pikatukku panostaa valikoimaan ja yhteistyöhön.

Kaksi samantasoista kokkia väentää ruokaa tahoillaan. Maistaminen on aina tärkeää. Käsityöammatissa ihmisen mielialallakin on varmasti vaikutuksensa ruoan lopputulemaan, vaikka todellinen ammattilainen ei valmista maanantaikappaleita. Kahden yhdenvertaisen ruoanlaittajan välillä käytettävissä olevat raaka-aineet ovat ratkaisevassa roolissa.

VIERAALLAANPA kiinnostavassa pikatukussa, josta monen helsinkiläisravintolan raaka-aineet ovat peräisin. Vallilan Konepaja edustaa houkuttelevasti Helsingin vanhojen teollisuusalueiden transformatiota moderniksi kaupunkilaisten asuin- ja oleilualueeksi sekä likeyrityksille soveltuviksi puitteiksi. Alueella on niin hotelli kuin vähittäistavarakauppa sekä joukko ravintoloita, joihin yksityishenkilökin pääsee tutustumaan. Wihuri Metro-tukku on puolestaan tarkoitettu yritysasiakkaille, joita ovat eritoten ravintolat.

Tukussa käynti on kiehtovaa. Hyllyjä on mielenkiintoista tarkastella. Uutuudet ja ennennäkemättömät ruokatuotteet herättävät uteliaisuutta ja kiihdyttävät ajatuksia.

Metro-Tukku Konepaja asettuu Teollisuuskadun laidalle Rautatiehallituksen pääarkkitehti **Bruno Granholmin** mukaan nimetyn kujan varrella. Arkkitehdin tyyli-tajusta voi nauttia esimerkiksi ravintola Kappelin lasipaviljongissa. Konepaja-alueen varhaisimmat rakennukset kohosivat 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa. Jyhkeässä, koristeellisessakin punatiilitalossa, joka on Metro-tukku Konepajan komea tyyssija, rakennettiin muinoin rautatievaunuja. Konepaja-alue on massiivinen kokonaisuus, jossa monien teollisuusrakennusten lisäksi sijaitsi myös lämpövoimala.

Tukkukauppaan on helppo kurvata suoraan Teollisuuskadulta. Ravintola-asiakkaat, jotka käyvät henkilökohtaisesti noutamassa ravintolatarpeensa, arvostavat mutkatonta parkkihallia. Viime vuoden lopulla avattu Metro-tukku Konepaja on uuden ajan tukkuliike, jossa tuotteet on aseteltu esille kuin vähittäiskaupassa konsanaan tukkumaista tunnelmaa ohittamatta. Raaka-aineiden runsas monimuotoisuus ja pakkauskoost ovat hämmästyttäviä

50 gramman maustepusseihin ja 350 gramman juustopaketteihin tottuneelle. Ruoka-alan trendien kärki on täällä edustettuna kihel-möivästi.

WIHURI ON vuonna 1901 perustettu monialayhtiö, joka harjoittaa päivittäistavara-alan tukkukauppaa 16 myymälässään valtakunnallisesti eteläisestä Suomesta pohjoiseen. Yhtiö on pysynyt uskollisena alkuperäiselle toimialalleen elintarvikekauppi-aana. Omaa vähittäiskauppaliiketoimintaa yhtiö ei enää harjoita.

”Keskeinen sijainti ja helppo saavutettavuus sekä ison tilan tarjoamat hyvät puitteet ovat keskeisiä syitä miksi perustimme tukkukaupan juuri Konepajalle”, kertoo valikoima- ja markkinointijohtaja **Emilia Santavuori**. Ravintola-asiakkaisiin keskittyvän tukkuliikkeen on myös mukauduttava loppukuluttajien eli ravintola-asiakkaiden ostokäyttäytymiseen. Metro-tukku Vallilan valikoimis- sa on tarkoin harkittu 6 500 tuotteen valikoima. Metro-tukun valikimissa on kokonaisuudessaan yli 20 000 tuotetta.

”Ravintolaruokailun arkipäiväistyminen on ilmiö, ja bistro-tyyppiset ruokapaikat, joissa on hyvä hinta-laatu-suhde sekä tässä ajassa kaivattuja tuttuja makuja ja klassikoita, ovat nyt suosittuja, vaikka toki myös valkoisten pöytäliinojen sävyttämälle ruokailulle on aina kysyntää. Ravintolavieraisten kertaostokset ovat pienentyneet, ja kysyntä on edelleen vahvaa fastfood-ravintoloissa. Myös menukset ovat ytimekkäitä, ja tänä päivänä ruokahävikin eliminointiin kiinnitetään huomiota eri keinoin. Vegaanisuus on niin ikään megatrendi, johon olemme vastanneet omalla Metro Vegan-valikoimalla,” Santavuori sanoo.

TUKKUPÄÄLLIKKÖ Jussi Salmi ymmärtää hyvin ravintoloitsijan näkökulman, onhan hän ammatiltaan kokki. Ruoan tukkukaup- piaalla on oltava intohimoa ruoanlaittoa kohtaan sekä yhteiset sävelet kokkien ja ravintoloitsijoiden kanssa. Aika usein olen yksityishenkilönä joutunut toteamaan kulmakaupassa, että perusmarke- tin henkilökunnan ruokatietämys on aika heikkoa.

”Eipä ravintoloissa juurikaan perunoita enää kuorita, vaikka sellaisiakin ravintoloita vielä löytyy. Pienissä ravintoloissa, joissa usein omistajat itse työskentelevät keittiössä ja salissa, tilat ja aika ovat kortilla. Ravintola-alalla on vallinnut myös työvoimapula. Siksi ravintoloitsijat haluavat entistä enemmän hyvin esivalmistettuja tuotteita, jotka helpottavat heidän arkeaan. Metro Fresh Cut -vihanekset ja hedelmät ovat omassa



Wihuri Metro-tukun tukkupäällikkö Jussi Salmi (vas.) on koulutukseltaan kokki. Keittiömestari Juuse Mikkonen johtaa tukkukaupan Demo Kitchen'ia.



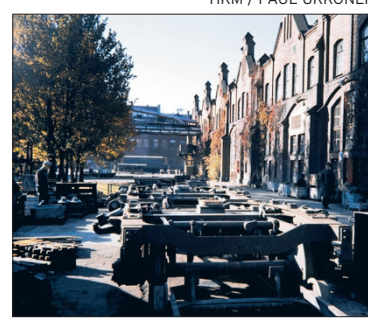
Metro-tukun tuotevalikoima- ja markkinointijohtaja Emilia Santavuori korostaa yhteistyötä ravintoloitsijoiden kanssa. Delverde-brändi edustaa yhtiön omaa maahantuontia.



Liha- ja kalatiskiltä löytyy tuoreet raaka-aineet joka lähtöön. Pakastekaapit ovat pullollaan monen sortin mereneläviä.

leikkaamossamme koneellisesti ja käsin pilkottuja. Niitä valmistavat ammattilaiset kokkien **Aleksi Malkamäen** ja **Matti Lohilahden** johdolla. Tasalaatuisuus on asiakkaille tärkeää. Pihvitomaatti leikataan aina täsmällisesti vaikkapa viiden millin viipaleiksi,” Salmi sanoo.

TUKKULIIKKEEN korkeaan tilaan paistaa kattoikkunoista talven himmeä valo. Leveillä käytävillä mahtuu puksuttamaan isoilla ostoskärryillä ja kenties myös inspiroitumaan mielenkiintoisesta valikoimasta. Liha- ja kalatiskiltä voi poimia mukaansa heti vaikka lohikeittokalaa koko komppanialle. Innostun poronmaksasta, jota en ole ravintolassa koskaan syönyt. Häränhätä on taitavan kokin erinomaisen liemen hyvä lähtökohta. Kalat ja merenelävät -valikoimasta löytyy vaatimattomasti lähes 200 tuoretta ja pakastettua tuotetta, joista kukin voi valita omaan portfolioonsa soveltuvat raaka-aineet. Historiaan ovat



VR:n Konepaja-alueella valmistettiin junavaunuja 1960-luvulla. Nyt muodonmuutoksen kokeneella Konepajalla käydään modernissa pikatukussa, päivittäistavarakaupassa ja ravintoloissa.

jääneet ne ajat, jolloin lihat tulivat ravintolaan kokonaisia ruhoina. Nyt määrämittaan leikatut ulkofilepihvit saa vaikka valmiiksi nuijittuna. Ruoanlaitto ei ole aina-kaan tarjonnasta kiinni. Erilaisia liha- ja lihajalostetuotteita löytyy ällistytävästi yli 400. Saisiko olla vaikka osso buccoa keskitalven herkulliseen lihapataan.

”Olemme pikemminkin ravin-

tolan kumppani, ja pyrimme aina auttamaan asiakastamme löytämään hänelle sopivat ratkaisut. Useammat kiireisistä asiakkaitamme luottavat kuljetuspalveluumme, joka toimittaa tuotteet perille jopa parissa tunnissa. Vaikka monet ravintolat tekevät ostoksensa verkkokaupassamme, haluamme asiakkaidemme tulevan myös paikan päälle palveltavaksi ja löytämään ratkaisuja omaan ravintolaan. Meillä voi vaikka testata mikä lukuisista tonikeista soveltuu parhaiten kaa-vaillulle cocktailille.”

TUKKUKAUPAN hedelmätorilla värikkäät kasvikset ovat viehättävästi laareissa esillä, ja kätevätkylmäkaapit notkuvat tuoreista vihanneksista.

”Seuraamme tarkasti trendejä ja päivitämme alati valikoimaamme. Esimerkiksi korealainen ruoka on ollut kovassa nousussa, ja Kiinan eri maakuntiin keskittyneet keittiöt edustavat erikoistumista, jonka huomioiden kehitämme valikoimaamme,” Santavuori sanoo.

”UUDISTIMME viime vuonna tuotekonseptimme, jonka ytimessä on meidän oman W Metro tuotemerkin tuotevalikoima. Premium-tuotteita edustavat huipulaadukkaat Selected by Metro tuotteet. Tarinallisuus ja elintarvikkeen alkuperä luovat tärkeää lisäarvoa.” Ripaus Wernersin fenkolin siitepölyä kohottaa annoksen tavanomaisuuden yläpuolelle, ja Charcuterie-lankulle ladatuille Negronin leikkeleille löytyy tukun viinihuoneesta sopiva juoma. Tukun, josta löytyy kerralla kaikki tarpeellinen, valikoimissa on yli 1000 juomatuotetta alkoholittomista vaihtoehtoista väkeviin alkoholeihin. Tavallinen kaduntallaja ei voi olla jälleen ajattele- matta, miksei hän voi ostaa lähimarketista viiniä. Metro-tukun sommelier Juha Lihtosen tarkoin kuratoiman oman maahantuon- nin Metro Wines -viinivalikoiman antia, jota ei ole myynnissä Alkos- sa, maistellaan usein yhdessä kokkien kanssa, jotta ruoille löytyvät sopivat makuparit.

AIVAN OMA lukunsa on keittiö- mestari **Juuse Mikkosen** isännöimä Demo Kitchen. Mikkonen on armoitettu ruoanlaittaja, jonka aikaansaannoksista on saanut nauttia niin Chef Dominiquessa kuin Hongkongin Mandarin Orientalissa. Demo Kitchen paitsi tuottaa uusia ideoita tukkukaupalle myös auttaa ravintola-asiakkaitaan kir- kastamaan omaa liikeideaansa. Räätelöityihin palveluihin lukeutuu esimerkiksi koko konseptin kehittäminen ja reseptiikan detajien säätäminen. Komeassa demo-keittiössä järjestetään niin tuote- esittelyitä kuin koulutusta.

RUOKATUKKU elää aina ajanhermolla. Ravintolat suunnittelevat esimerkiksi pikkujoulumenut usein elokuussa. Kalakalenteri kertoo, että simpukat ja made ovat nyt sesongin huipulla. Ravintolat miettivät jo nyt mitä pääsiäisen jälkeen alkavalla kevätkaudella tullaan asiakkaille tarjoilemaan. Löytyykö esimerkiksi tankopar- sille uusia tulkintoja.

Tarjoamme kauppaan johtaneesta toimeksiannosta kahden hengen lahjakortin The hotel Marian kylpylään!

Etu voimassa 31.3.2024 astu tehtyihin toimeksiantoihin.

Kruununhaan
ja Katajanokan
alueiden
markkinajohtaja
jo vuodesta
2002

Ota yhteyttä,
meillä tehdään
asuntokauppaa!



KM Kiinteistömaailma

Kiinteistömaailma Kruununhaka | KK-Neliöt Oy

Liisankatu 12, 00170 Helsinki | 050 300 9985 | kruununhaka@kiinteistomaailma.fi
kiinteistomaailma.fi/helsinki-kruununhaka



Kotimainen lähimakatka lautasellesi myös sydäntalvella

TAATUSTI TUORE TOMAATTI - KUIN SUUDELMA KESÄLTÄ



NAMSin pakkauksiin valikoituu vain kaikkein laadukkaimmat tomaatit. Tomaatit kypsyvät rasiassa, säilyen koskemattomina kotiin asti. Rasiaa avattaessa kypsän tomaatin tuoksu on valloittava.

Kestämme tarkempaakin
tutustumista: nams.fi



NAMS
KESTÄVÄÄ MAKUA