

pukeutuu haalariin

Eija Uusonen



Viinihermanin Timo Kettunen hoitaa marjapensaitaan luostarin lähipeltoilla. ajan. Lehtikultaisen Hipun lisäksi valikoimiin kuuluvat Valamon Kerubi ja Serafi.

delta.

ARVIOINNIT JA KUVAUKSET viinien ominaisuuksista ovat aina henkilökohtaisia. Timo Kettunen kannustaa kokeilemaan, sillä oma suutuntuma ratkaisee, ei viinistä annettu toisen arvio.

– Etiketti ei kerro, onko se hyvää vai ei, sillä jokaisen ihmisen suussa hapokkuus on erilaista. Luota omaan suutuntumaan. Se on oikea, Kettunen kannustaa.

Kesällä vietetään monenlaisia juhlia, joissa tärkeä ohjelma-osa on maljan nostaminen kuohujuomalla. Kilitämiseen käyvät Valamon Viinihermanin Valamon Kerubi, Serafi ja Hippu.

– Marjakuohuviineillä on Kerubi ja Serafi eli enkelten nimet, onhan kuohuviiniä kutsuttu enkelten juomaksi. Viinit keventävät tunnelmaa, antavat siivet. Uutena mukana on tullut mesimarjaa sisältävä rose Serafi. Mesimarja on kotimaista, Oulun seudulta käsin poimittua luonnonmarjaa, Kettunen kertoo.

Kuohareitten kuningas on 22 karaatin lehtikultaa sisältävä Hippu. Valkoisista viini-marjoista ja keltaisesta karvaisesta ja hippusesta määräästä lakkaa valmistettu kullankeltainen juoma saa lehtikultant-

sa jatkossa kenties Ilomantsin Pampalosta.

– Lehtikultaa on käytetty alkoholiteollisuudessa ennenkin. Uskotaan, että kulta parantaa kaikki vaivat. Kulta-hiput voi huoletta nauttia, ne menevät kyllä elimistön läpi. Tai sitten, jos haluaa ne talteen, kannattaa käyttää siivilää.

Ruokavineista Timo Kettunen nostaa esille Valamon Sinisen, puolikuivan valko-

– Se on hyvä yleisviini, sopii grillatulle ja savustetulle kalalle, kanalle ja miedoille liharuokille. Parsakeiton kanssa se on suorastaan erinomainen. Viherviini- ja valkoisista viini-marjoista tulee viiniin tukeva runko. Se on se juju tässä viinissä.

Mustaviini-marjoista ja variksenmarjoista valmistettu Valamon Punainen on yleisviini liharuokille. Timo Kettunen mukaan on yksi ruoka ylitse muiden, johon Punainen käy erinomaisesti: Janssonin kiusaus. Anjoviksen kanssa ei yleensä viini maistu mutta tämä viini maistuu.

Kesäsen marjaisasta Valamon Vaeltajasta saa keveää ja raikasta sangriaa lisäämällä spritää ja jäätä. Sopiva sekoitussuhde on 1:2 tai 1:1, ihan tilaisuuden ja suutuntuman mukaan.

Valamon Viiniherman

- Perustettu 1997
- Viljeltyä pinta-alaa Valamossa 4 ha
- Vuosituotanto 70 - 80 000 litraa
- Vienti Saksaan 50 000 litraa eli 2/3 tuotannosta.

VALAMON VIINIHERMANIN glögiviiniin vienti Saksan joulumarkkinoille on menestystarina, joka yllätti täysin.

– Viime vuonna Saksaan vietiin 50 000 litraa sekä 4,7 prosentin että alkoholiton glögiviiniä. Viini viedään suurissa sammuissa, ja Saksassa se pakataan bageihin. Suosio johtuu erilaisesta, hyvästä mausta. Mustaviini- ja variksenmarjapohjainen glögi maustetaan saksalaisten makuun sopivaksi.

Timo Kettunen mukaan keskieuropalainen glögiviini on tehty sellaisista viineistä, jotka eivät ole kelvanneet sellaisenaan myyntiin, lähes epäkurantista tavarasta.

Viinihermanin glögissä maistuu pohjoiset marjat, jotka kuumennettuna vain paranevat.

S/S HEINÄVESI
SAVOLINNAN

105-vuotias höyrylaiva tekee paluun Heinävedelle 28.–29.7.



Lähde musiikilliselle höyrylaivaristeylle, matkassa mukana oopperalaulajat Juba Kotilainen ja Hanna Rantala. Lähtö Savonlinnasta 28.7. klo 9.00, konsertti Kermankeitaalla kello 16. Pääset laivan kyytiin Oravista, jonne bussikuljetus Heinävedeltä klo 10.00.

Paluumatkalle Heinävedeltä Savonlinnaan 29.7. klo 9.

Savonlinnan Laivat Oy
puh. 0500 653 774
info@savonlinnanlaivat.fi
www.savonlinnanlaivat.fi

JOKERI POKERI BOX!

Koko perheen ILOINEN taikashow kesäkiertueella!

HEINÄVESI, Monitoimitalo
perjantaina 15.7. klo 18.00

Liput 10 € (kaksi vuotta täyttäneiltä) tuntia ennen ovelta.

Varaukset ja tiedustelut:
simo@simoaalto.com tai 044 2998 155
www.simoaalto.com

Esityksen kesto n. 50 min.



Kesäkauden avajaiset
to 2.6.



RONTTOPUUSTO
nähtävää koko perheelle!

- Kahvio Sauruksesta tuoreita leivonnaisia joka päivä
- Matkamuistoja
- Kalastuslupia luonnon lohilampiin
- Lohen kalastukseen vuokrattavana kelluntarenkaita
- Seppien työmuuseo
- Lapsille leikkipuisto
- Mökkimajoitusta
- Savusauna tilauksesta
- Kysy ruokailusta

Avoinna kesällä joka päivä 10-19
Tervetuloa!



KAHVIO SAURUS • CAFÉ SAURUS

Luostaritie 78 • 79830 PALOKKI • puh. (017) 563 188 • 0400 760 430