



Rauhassa lomalla Sallassa



Sallatunturin matkailua kehitetään jalat maassa niin, että alueen luonnonrauha ja suosio perhekohteena säilyy, vakuuttavat Tuija Kääriäinen Poropuistosta, Jussi Seppänen ja myyntipäällikkö Rauni Sova Hotelli Revontulesta.

- Salla on tietoisesti perheiden hiihto- ja lomake Salla on tietoisesti perheiden hiihto- ja lomakeskus, jossa kiire unohdetaan, luonnehtii Sallan tunturipalvelujen toimitusjohtaja Jussi Seppänen vilkkaan, mutta kiireettömältä vaikuttavan hiihtosesongin keskellä.

- Pääosassa on ulkoilu, viihtyminen mäessä, laduilla ja vaikkapa poropuistossa. Yöhulina on selkeästi sivuroolissa.

Viisi hissiä vie laskettelijoita Sallatunturin kymmeneen rinteeseen, ja 110 kilometriä latuverkkoa houkuttelee murtomaahiihtäjiä luonnon rauhaan. Ensi kesänä rakennetaan uusi kymmenen kilometrin latu-ura.

- Kävijöistä noin puolet on maastohiihtäjiä.

- Sallassa loma ei kulu hissien tai ravintolan jonoissa, sillä kaikki palvelut suksivuokraamosta loma-asuntoihin ovat sopivan kävelymatkan päässä, Seppänen kehaisee.

- Moni on kertonut arvostavansa pohjoisen luonnon rauhaa, jonka täällä vielä taivoittaa.

Matkalle Sallaan -matkailuyhdistyk-

Kevättalven hiihtolomaseisonki on parhaimmillaan Sallatunturissa. Hiihtokansaa tulee ja menee, mutta kenelläkään ei näytä olevan kiire minnekään.

sen puheenjohtaja sanoo Sallatunturin kaikkine palveluineen olevan Sallan matkailun lippulaivan, jota kehitetään sopivin askelin.

- Ei liian suuria harppauksia, vaan tasaista nykyvaatimuksiin vastaavan palveluvarustuksen rakentamista. Tänä talvena on Sallatunturiin avattiin uusi rinnepalvelutalo, jossa on välinevuokraamo, Ski Shop ja Aurinkoterassi. Nyt noin 2000 vuodepaikan tunturiin valmistui kesällä kuusi uutta huoneistorivitaloa ja kymmenkunta uutta mökkiä.

Viiden seuraavan vuoden tavoitteissa on tuplata vuodepaikkojen määrä.



Uusia rivitaloja valmistui viime kesänä Sallatunturin juurelle kuusi.

Seppäsen mukaan se on täysin mahdollista, kun tunturin jokainen toimija tahollaan toteuttaa suunnitelmansa.

- Kasvusta huolimatta pidämme kiinni kohteen rauhallisen imagon säilymisestä.

- Rauha ja nykyaikaiset palvelut takaa tyytyväisen asiakasjoukon, Seppänen uskoo.

- Palvelun tarjoajille taas toimiva, laadukas sähkö on yksi perusasioita. Sallatunturin hissit, mäkiäntalvalaistus, lumentukitys ja valoladut, ravintolat ja mökit käyttävät huomattavan määrän verkkovirtaa vuodessa. Koillis-Lapin Sähkö toimittaa tasavarmaa sähköä, joita ilman tämän päivän turisti ei hevin loomaansa halua viettää.

Kahdensadan hehtaarin laajuudessa Sallan Poropuistossa Lapin eksotiikka avautuu vaikkapa poro- ja koiravaljakko-retkillä, ruokkimalla poroja, moottorikelkalla, lumikengillä, hiihtäen tai pilkillä. Poropuiston päärakennuksen näyttelyissä voi tutustua Sallan maaperään, kasvitöön ja eläimiin. Tarjolla on tietoa vaikkapa vanhoista metsistä sekä porojen ja petojen kohtaamisista tehostettuina valokuvien, luonnon äänin ja petoeläinvitriinein.

Entä miltä tuntuisi yöpyä turvekammassa, laavulla, kodassa tai vaikkapa taivasalla. Sekin on mahdollista Sallatunturissa.

Terttu Niemelä



Laadukas sähkö paistaa

Maakerkelän leipäjuustot

Leipäjuustot tirisevät kahdessa suuressa sähköuunissa Maakerkelän kotijuustolassa Kemijärven Isokylällä. Uunin tasainen 400 -asteinen lämpö paistaa päivittäin leipäjuustoiksi Kerkelän navetassa lypsetyn ja lähistön tiloiltakin kerättyä maitoa.

Laadukkaan tuotteen takeena on Koillis-Lapin Sähkön toimittama laadukas sähkö.

- Toimintavarma ja laadukas sähkö on juustonvalmistuksessa erittäin tärkeä asia, sanoo Eerikki Kerkelä.

Irja-vaimonsa kanssa juustolan perustanut Kerkelä ei muistakaan juustolan kohta 15-vuotisessa historiassa kertaakaan sähkön aiheuttaneen ongelmia enempiä maidon pastöroinnissa, juustojen paistossa kuin niiden pakastamisessa.

Valitsimme jo juustolan rakennusvaiheessa energialähteeksi sähkönsen toimintavarmuuden, laadun, puhtauden ja helppouden vuoksi, Kerkelä sanoo.

Yhteistyö toimii sähköyhtiöön hyvin. Linjamiehet eivät esimerkiksi katkaise korjauksen vuoksi verkkovirtaa kun meillä on paisto tai pastörointi käynnissä, hän kiittelee.

Eniten sähköä kuluu maidon pastöroinnissa ja juustojen paistossa kahdessa kiertoilmuunissa. Niissä vaiheissa juustolan 160 ampeerin sulakkeet toimivat täydellä teholla. Myös pakastamisessa kuluu sähköä huomattava määrä. Juustolassa kuluu sähköä yhtä paljon kuin noin kymmenessä sähkölämmittäjässä omakotitalossa.

Maakerkelän perheyrittäjä työllistää kaksi työntekijää, Antti-pojan ja hänen vaimonsa.

- Juustolan perustamisessa ajatuksena oli työllistää oma väki, Irja ja Eerikki myhäilevät työn touhusta elävän tilan vanhassa tuvassa.

- Me ollaan tässä enää takatuuppareita. Sukupolvenvaihdos tehtiin vuonna 1995.

Kaikki lähti siitä, kun Irja-äiti paistoi pirtinuunissa leipäjuustoja naapureillekin ja niitä ryhdyttiin kyselemään kauppoihin.

- Ensin paistettiin myyntiin viikottain pieniä määriä. Nyt kemijärveläistilalla valmistuu juustoja perinteisen lappilaisen leipäjuustoreseptin mukaan. Pääsääntöisesti raaka-aine tulee oman navetan 30 lypsylehmästä.

Viikonloppuna tilalta lähtee maitoa meijeriin ja vastaavasti viikolla Juusto Kaira toimittaa lisämaitoa lähiseudun maataloilta.

Perheyrittäjänä pitää vanhan sananlaskun mukaisesti takoa silloin kun rauta on kuumaa.

- Jokaisen pitää puhaltaa yhteen hiileen ja se onnistuu kun jokainen ymmärtää, että työ koituu omaksi hyväksi, myhäilee Irja-äiti. Kovimmat työrupeamat ovat juhlapyhien edellä. Leipäjuusto on perinteisesti lappilaisen juhlapöydän herkku, mutta on se löytänyt ystävänsä myös muualta Suomesta.

Terttu Niemelä



Leipäjuusto työllistää Kerkelän perheen

