



KorvatunturinMaan puodissa Pirjo Wessman nostaa esille marjakastikepakkauksen, jonka Kari ja Riitta Kilpimaa sanovat olevan eräs osuuskunnan kysytymmistä tuotteista.

Korvatunturinmaasta löytyy makeaa elämää ja IHAN LUOMUNA!



Korvatunturin puodissa pyörähtää asiakkaita sisään tuon tuostakin.

Käärepaperi rapisee, kun **Pirjo**

Wessman pakatoi kassan vieressä tiskillä Auno Nousulle ostoksia, villasukkia ja sen semmoista. On joulunalusaika. Savukosken keskustassa sijaitseva KorvatunturinMaan Osuuskunnan pyörittämä puoti tiedetään hyvälaatuisten, paikallisten tuotteiden myymäläksi. Porojalosteita, käsitöitä ja luomutuotteita marjoista, runsain määrin muutakin puodin hyllyillä on tarjolla.

- Varsinkin nuo kastikkeet ovat oikein erikseen suosittuja, niistä se on meillä ja tuhansilla muillakin alkanut makea elämä, veistelee osuuskunnan keulamies **Kari Kilpimaa** ja nostaa esille kirjavan rivin marjakastikkeita: mustikasta, puolukasta ja hillasta valmistettuja herkkuja.

Ei Kilpimaa makealla elämällä tietenkään tarkoita rahassa rypemistä ja hillitöntä mässäilyä vaan makoisten marjakastikkeiden herkutteli-

jälle tarjoamaa aitoa makuhermaa, jota vain tunturimaassa kasvaneista luomumarjoista voidaan tuottaa KorvatunturinMaan jalostuskeittiöllä.

Kastikkeiden jalostuskeittiö sijaitsee puodin kupeessa, ihan seinänaapurina. Sinne marjat vastaanotetaan, tarkistetaan, puhdistetaan ja pakastetaan. Marjoja jalostukseen keräävät paikallisissa metsissä ja soilla ahkeroinvat poimijat. Jalostusprosessissa marjat paseerataan eli marjamalto erotetaan kuoresta ja siemenistä. Paseerattuun soseeseen lisätään ehdottomasti luomusokeria ja seos pulloetaan pastöroituihin lasipulloihin, jotka saavat loppusilaukseksi tuotteesta kertovan etiketin. Pullo osuuskunta valmistuttaa tarpeensa mukaan tilauksesta, joko kotimaassa tai jossakin Euroopassa. Muun muassa Italiasta pulloja on tilattu.

Jalostuskeittiöltä mitään ei heitetä

hukkaan. Siemenet ja kuoret pakataan niin ikään, ja ne myydään kosmetiikkatäi makeisteollisuudelle.

Vuosittain osuuskunnalta lähtee markkinoille noin 20 000 pulloa. Pääasiallisia ostajia ovat ravintola-alan yritykset, matkailukeskukset ja vähittäiskauppa kautta Suomen, laatuotteita myyvät liikkeet. Mutta kastikekauppa käy myös suoraan KorvatunturinMaan omassa puodissa Savukosken kirkolla ympäri vuoden.

Kilpimaa kertoo, että kastikkeet ovat voittaneet useita laatu-palkintoja, muun muassa valtakunnallisessa luomutuotteiden kilpailussa kirkkaan ykkössijan.

Tuotteen aitous ja tasainen laatu perustuvat jatkuvaan laadunvalvon-taprosessiin, joka kattaa raaka-aineen matkan mättäältä valmiiksi jalosteeksi. Oman laaduntarkkailun lisäksi myös julkinen elintarvikevalvonta tekee tar-

kastuksia tuotantoprosessiin.

Synttärät joulukuussa

**Osuuskunta on pyörittänyt puoti-
aan** kolmisen vuotta. Se ja marjakasti-
ketuotanto työllistää ympärivuotisesti,
kokoaikaisesti yhden henkilön ja seson-
keina sitten enemmänkin. Koulujen lom-
a-aikoina tienestipaikkoja on pystytty
tarjoamaan paikkakunnan nuorille.

KorvatunturinMaan Osuuskuntaan
kuuluu 20 osakasta. Osuuskunnan per-
ustaminen sai sysäyksen työllisyys-
koulutuksesta.

Kantava ideamme on edistää paikal-

listen raaka-aineiden jalostamista paik-
kallisesti ja saada näin niistä toimeen-
tuloa paikkakunnalle. Marjajalosteiden
ja Pauli Oravalta tulevien poronlihaja-
losteiden lisäksi meillä on tarjolla hy-
välaatuisia, paikallisia käsitöitä: sukkaa,
lapasia, liinoja, takkeja, paitoja, lakkeja,
monenlaisia koriste- ja käyttöesineitä.
Katsopas nyt vaikka noitakin, koiran-
karvoista tehtyjä vanttuita, ovat sitten
varmasti lämpimät, Kilpimaa esittelee.

KorvatunturinMaan Osuuskunta
täyttää joulukuussa 10 vuotta. Työl-
lisyyuskoulutuksella vauhditettiin
kymmenen vuotta sitten paikallisten
tuotteiden jalostusasteen nostamista,
kuten kunnan elinkeinostategiaan oli
ja on kirjattu. Marja ja Lasse Tuominen
antoivat koulutusta marjoista, sienistä,
käsitöistä, yrteistä, myös useita mui-
takin kouluttajia osuuskuntalaisilla on
ollut.

Meri-Matti, Wessmannin Timo,
Vaaran Jouni, muutama muuki tais olla
ja minä, mekin lähdimme kurssille, ja
useammallekin. Marjoista huomasim-
me jalostajien tekävän jos vaikka mitä,
varsinkin hilloja, mutta kukaan ei teh-
nyt kastiketta. Me päätimme ainakin



Jalostuskeittiöllä marjamalto
paseerataan linjastolla kastik-
keeksi, erilleen siemenistä ja kuorista.



Kastikepullot
matkalla
pastörointiin.



- KorvatunturinMaan Osuuskunnassa
on 20 jäsentä, heidän ja kaikkien
muidenkin paikallisten valmistamia
laatutuotteita myydään osuuskunnan
kaupassa, KorvatunturinMaan puodissa,
osuuskunnan keulamies Kari Kilpimaa
kertoo.

kokeilla, kun porukassa oli useampiakin
kovia marjastajia, Kilpimaa jatkaa.

Koe-erien maistelun jälkeen Meri-
Matti sanoi heti, että nyt se alkoi meille
makea elämä! Viisas kun on, heti tiesi,
kuinka hyvän tuotteen olimme keksi-
neet.

Koulutuksia osuuskuntalaiset ovat
käyneet jatkuvasti ja perehtyneet tuo-
tekehittelyyn, reseptologiaan ja laadun-
tarkkailuun täsmäkoulutuksilla.

Näinä vuosina osuuskunta on pes-
tannut palvelukseensa myös tuotteil-
leen myyntiedustajan.

Kursu-Salla | 10 kV voimajohdon RAKENTAMINEN ETENEÄ

Kursusta Sallaan rakennetaan
parhaillaan uutta voimajoh-
toväylää. Maastossa on avattu
aukkoa voimajohdolle kevään
ja syksyn aikana. Pylväsperustusten
kaivuutyöt valmistuvat jouluun men-
nessä.

Joulupyhien jälkeen tammikuulla
käynnistetään pylväiden pystytystyöt.
Mikäli kaikki sujuu kuten on suunnit-
eltu, päästään maaliskuulla vetämään
johtimia.

Uusi voimajohto Kursusta Sallaan
voidaan kytkeä käyttöön ensi kesänä.
Voimajohdon rakennustyömaalla toimii
työmaapäällikkönä **Markku Siikaniva**
Empower Oy:stä. Siikanivan tavoittaa
puhelimella numerosta 044-4252470,
jos mahdollisesti jotakin kysyttävää il-
menee Kursu-Salla voimajohdon raken-
tamisesta.

Markku Siikaniva toimii työmaapäällikkönä
Kursu-Salla voimajohtotyömaalla.

