

Toimiva kylätalo osaa kattaa pöydän komeaksi



Ruokaa oli varattu sadalle hengelle, eikä jono katkennut hetkeksikään. Kuva: Emilia Tiitto

POSTED BY: [EMILIA TIITTO](#) 7.11.2018

Kuusaa-Jokelan kylät ovat ahertaneet viimeiset pari vuotta oman kylätalonsa Eurolan eteen. Nyt Kehittyvä Kuusaa -hankkeet alkavat olla loppusuoralla, ja viimeisen silauksen niille antaaakin hankkeeseen kuuluva juhlaruokailun järjestäminen. Ruokailu testaa osaltaan kylätalon toimivuutta järjestää juhlapalveluita.

– Hanke on edennyt loppuun asti suunnitelmien mukaan, joskin pihalla on vielä muutamat hommat viimeistelemättä. Juhlaruokien testitilaisuus järjestetään suoraan pohjautuen Kehittyvä Kuusaa -kehittämishankkeen hankesuunnitelmaan, jonka mukaan kaikki Kehittyvä Kuusaa -hankkeiden toimet ovat toteutettu, kertoo hankkeiden projektipäällikkö **Teija Nurmenniemi**.

Hankkeen tarkoitus on alusta alkaen ollut kehittää kylää, kylätaloa ja sen toimintoja, luoda kylälle lisää työ- ja harrastusmahdollisuuksia sekä samalla saada tuloja kylätalo Eurolan ylläpitoa ja kehittämistä varten. Näkyvimpiin aikaansaannoksiin lukeutuu talon uusi sisustus, mutta myös piharakennuksiin ja kylän ympäristöön on satsattu.

– Olemme kehittäneet juhlapalveluja, suunnitelleet retkeily- ja hiihtoreittejä sekä tehneet selvityksen mahdollisesta monipalvelukeskuksesta. Markkinoinnin puolelta olemme päivittäneet kylälle toimivat nettisivut sekä lukuisia esitteitä, Nurmenniemi listaa. Ulkorakennusten osalta hanke on aikaansaanut muun muassa varaston laajennuksen ja katon korjauksen, laavun ja tuomaritornin rakentamisen sekä saunojen ja saunan terrassin kunnostuksen. Kalustopuolelle hankkeella on hankittu useita työkaluja, uusi

äänentoistojärjestelmä ja astioita keittiöön.

Suurempiin investointeihin sen sijaan lukeutuu auton peräkärri sekä toritapahtumia varten hankitut markkinateltat pöytineen ja penkkeineen.

Kuusaa-Jokelan -kylien toiminnanjohtaja Heikki Kumpulan mukaan ajatus hankkeesta ei tullut yllättäen, sillä se on ollut mietinnässä jo ainakin kolmekymmentä vuotta. Mittavaan hankkeeseen on mahtunut paljon talkootyötä ja ahertamista, jotta kylän toiminta saataisiin nostettua korkeammalle tasolle.

– Talon päästä päähän kunnostuksessa on mennyt kymmenen vuotta, sillä ulkoa talo remontoitiin vesikatosta kivijalkaan. Urakoitaessa me ollaan vähän purettukin, mutta etupäässä pyritty rakentamaan, Kumpula naurahtaa.

Taloa kunnostaessa kyläläiset ovat pyrkineet siihen, että talosta tulee kodinomainen. Nyt ahertamisen ollessa takana päin kertovat talon sisälle asetetut kodikkaat räsymatot, pirttipöydät ja seinävaatteet onnistuneesta tavoitteesta.

Loppusilauksen kylän toimintaa kiillottavalle urakalle antaa juhlaruokatestailu, johon kutsuttujen kyläläisten lisäksi kaikki halukkaat pääsevät maistelemaan ruokia, joita ennen kylätalossa ei ole tarjottu. Testiruokailun lisäksi tilaisuus yhdistää hankkeiden päätöstilaisuuden sekä perinteisen kyläläisten syysruokailun.

– Ruokailu on kaikille ilmainen, sillä ruoat ovat hankkeen kustantamat. Ainoana ehtona on, että jokainen ruokailija täyttää lopuksi arviointilomakkeen. Ruokia on saapunut maistelemaan myös neljä henkilöä, jotka täyttävät kattavamman lomakkeen, Nurmenniemi paljastaa.

Testimaistelun tarkoituksena on löytää ongelmakohdat ja luoda niin moniin erilaisiin juhlatilaisuuksiin sopivat listat kuin mahdollisimman monen makumailmaa miellyttävät kokonaisuudetkin.

– On aina kiva saada kehuja ja kiitosta, mutta toivoisimme myös kriittistä arviointia. Suomessa on usein se kulttuuri, että arvosteltaessa ollaan liian kilttejä, vaikka vain arvioinnin avulla toimintaa voi kehittää, Kumpula toteaa ennen ruokailun alkamista.

Kattavasta juhlaruokailun tarjonnasta on vastannut köökissä seitsenpäinen naisporukka, jonka johtoasemissa on vaikuttanut **Soile Kiviranta**. Testiruokailupäivänä kokki saapui keittiölle ensimmäisenä valmistelemaan lihoja, minkä jälkeen muut naiset tulivat vastaamaan kukin omasta omaamisalueestaan.

– Olen toiminut hankkeen ruokapuolella tuomassa vähän ammatillista näkökulmaa ruoanlaittoon. Olemme tehneet jo valmiita menukokonaisuuksia juhlapalveluja varten, mutta tänään halusimme testata hieman erikoisempia, Kiviranta kertoo.

Ruoasta pian saatava palaute jännittää keittiöllä taitonsa likoon laittanutta naista, mutta arviointia odotetaan hyvillä mielin.

– Tässä on oltu nyt pari päivää jännän äärellä, mutta uskon, että suurin osa ruoista ainakin maistuu. Riistapateen arvelen olevan suorastaan nam ja hirvipyörykät taitavat kelvata myös.

Ruokasalin puolella testimaistelijoiksi tarjoutunut porukka onkin päässyt jo hyvään vauhtiin. **Marjatta Hautakangas** ja **Anneli Tulppo** ovat osallistumisellaan tukeneet muitakin oman kylänsä tilaisuuksia.

– Täällä on nyt jo hyvä laittaa tilaisuuksia, ja sitten kun niitä aletaan järjestää enemmän, on vielä parempi. Ruoka maistuu oikein hyvältä, vaikka sitä tuli otettua ehkä vähän liikaa näin yhtä aikaa, varsinkin hirvipyöryköistä nauttineet naiset tuumaavat.

Hirvipyöryköistä nauttii myös **Johanna Kaasinen**, joka on yksi neljästä tarkempaa ruoka-arviointia tekemään pyydetyistä. Aikaisempaa kokemusta ruokakriitikon pestistä ei Kaasisella ole, mutta hän aikoo suorittaa tehtävän parhaansa mukaan.

– Meitä pyydettiin keuhjen lisäksi nimenomaan arvioimaan, jotta toimintaa voitaisiin myös kehittää. Yhdeksi kritisoitavaksi asiaksi voisinkin mainita ruokien esille laitton, sillä kaikkien tarjottavien kohdalla ei ollut varmaa, mitä ruoka on ja mitä se pitää sisällään, Kaasinen kommentoi.

Menun kokonaisuus sen sijaan vaikuttaa Kaasisen mielestä oikein hyvältä, kuten myös ruokien alkuperä.

– Täytyy antaa plussaa siitä, miten paikallisuus on huomioitu ruoissa. Esimerkiksi hirvipyörykät menevät lähiruoasta ja tarjoavat oikean vau-elämyksen.