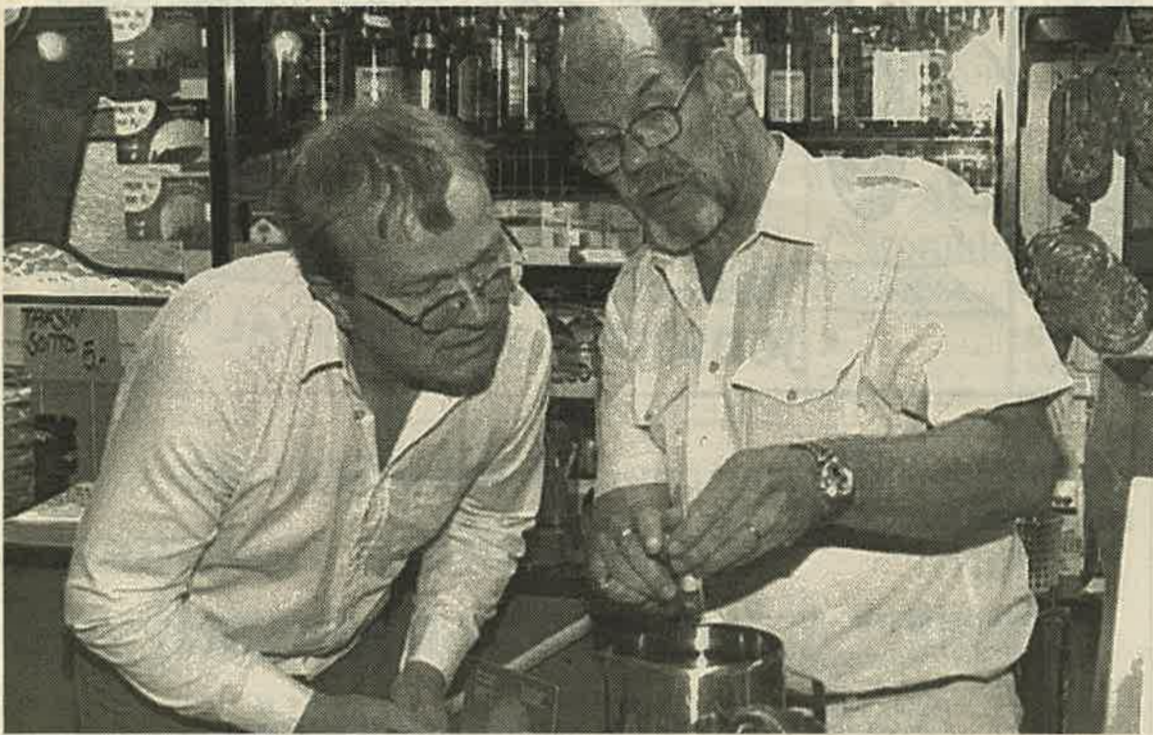


Jouto-Tuvan oma olut valmistui

Tuvan tumma jatkaa Joutsan olutperinnettä



Jari Kupiainen ja Juhani Wallenius mittaavat oluen uutepitoisuutta.

Viime viikon tiistaina saivat Joutsan olutpanimon Joutsan Varasto-olut ja Müncher seuraajan, kun ravintola Jouto-Tuvan oma olut Tuvan tumma sai myyntiluvan. Edellisestä joutsalaisoluen valmistumisesta oli ehtinyt vierähtää noin 66 vuotta.

Noin kolmen viikkoa sitten aloitettua oluen valmistusta kävi Joutsassa konsulttoimassa panimomestari Juhani Wallenius.

"Kuntamme kuulumisista en voi

ne paljon puhua. Viime syksynä aloitettiin rakentaa kirkkomme tykönä olevan salmen taakse olvi-tehdasta, joka ei kuitenkaan mahtane olla mikään sivistystä edesauttava laitos. Se ei tosin järjelliseksi ihmiselle mitään vaikuta, vaan hurjapäiset se tekee hillittömiksi", kirjoitettiin Joutsan olutpanimosta Keski-Suomi -sanomalehdessä vuonna 1876. Aivan tällaista vastaanottoa ei Tuvan tumma kuitenkaan saane.

Olemme valmistaneet olutta nyt noin kolmesataa litraa, joista noin sata on jo myyty. Olemme kuulleet monenlaisia mielipiteitä, mutta yleisesti ottaen tummasta on

kyllä pidetty, ravintolan omistaja Jari Kupiainen sanoo.

Joutsa kuuluu sahtialueeseen, joten täällä on totuttu tummiin juomiin. Etelä-Suomessa ja etenkin Helsingin seudulla pidetään kirkkaasta ja vaaleasta oluesta. Tummaa olutta ei kuitenkaan pitäisi verrata kirkkaaseen pullo-olueen. Lisäksi täytyy muistaa, että me emme tee kaljaa vaan olutta. Kalja on vähän halventava nimi, panimomestari Juhani Wallenius kertoo.

Olen ollut oluen kanssa tekemisissä koko ikäni. Synnyin ja kasvoin panimossa, kävin teknisen korkeakoulun, opiskelin panimo-

alaa viisi vuotta ulkomailla ja työskentelin 25 vuotta Hartwallilla. Nyt konsultoin panimoita lähinnä harrastukseksi, Wallenius lisää.

Oluen valmistus aloitetaan Jouto-Tuvassa yleensä noin neljältä aamulla. Valmistuksen päävaiheet ovat mäsääminen, siivilöinti, keittäminen, pääkäyttäminen ja jälkikäyttäminen. Keittämisen jälkeen ravintolan täyttää makea maltaan tuoksu. Laitteisto on nähtävissä pubin puolella. Se on kotimaista tekoa ja valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Olutta pumpppaa meijerin maitopumppu ja -putkisto. Laitteiston hinnaksi Kupiainen arvioi noin 70 000 markkaa.

Laitteisto on jo nyt kehittynyt ensimmäisestä keittoerästä, olemme muun muassa lisänneet varajan tehon yhdeksään kilowattiin entisen kolmen sijasta. Siten saamme oluen lämpenemään tarvittaessa hyvinkin nopeasti. Oluen lämpötila eri vaiheissa on tärkeä tekijä, joka vaikuttaa oluen makuun ja alkoholipitoisuuteen. Panimoiden käyttämät lämpötilat ovat usein jopa salaisia, Jari Kupiainen toteaa.

Walleniuksen mukaan kotimaisen oluen arvostaminen on tärkeää.

Yleinen taso suomalaisissa panimoravintoloissa on hyvä. Valmistamamme olut on miedosti humaloitu, melko täyteläinen tumma olut. Tällaiset pienet panimot tuovat kulttuurisesti arvokasta lisäväriä kuntien palvelutarjontaan, Wallenius huomauttaa.

Lupien saaminen vaati kovasti työtä, mutta uskoin kuitenkin hankkeeseen sen verran, että uskalsin tilata Tuvan tumma -tuotit jo etukäteen. Minulla oli vanhoja Joutsan oluttehtaan etikettejä, joita mukaillen etiketti tumman tuoppeihin painettiin, Kupiainen kertoo.

Ja näin sanoi raati:

Vaaleata rakastan, mutta tummaa lemmin



Juha Tuominen

- Juon yleensä vaaleaa, mutta tummasta täytyy sanoa, että tämä on hyvin ravitseva, nälkä lähtee juodessa.

- Hyvä, että kantapaikkaani tuli uusi lajike, se voi muuttaa jopa tyyliä.

- Vaaleata rakastan, mutta tummaa lemmin.

- Eino Leinoa mukailen: "Ohralinnun laulu korvissani, tähkäpäiden päällä täysikuu, kesäyö on onnellain", talon tummaan kun sielu ihastuu..."



Pekka Uljamo

- Tämä on ihan juotavaa
- Onhan se hienoa, että omalla kylällä on oma olut
- Kyllä tätä ostettua tulee, jos täällä sattuu käymään
- Tuoksuu koti-oluelle, ihan täyteläinen tuoksu

Teuvo Slant sai kielikurssilta elinikäiset siteet Englantiin

Kaikki alkoi 28 vuotta sitten kun Teuvo Slant lähti kuukaudeksi Englantiin kielitä oppimaan. Vierailusta syntyi perheiden välille vankka ystävyysuhde: vuoroin Slantit ovat käyneet Englannissa, vuoroin englantilainen perhe Suomessa.

Jill ja Clive Loader ovat vierailleet Suomessa kolme kertaa aiemmin, kesällä -74, helmikuussa 85 ja jouluna -89. Tänä kesänä he lomailivat Suomessa kaksi viikkoa.

Suurin ero Suomen ja Englannin välillä on se että Suomi on pinta-alaltaan suhteellisen suuri maa, jossa on vähän asukkaita ja paljon järviä sekä metsää. Englanti alkaa olla aika ahdas saari, esimerkiksi kotikaupungissamme Bexhillissä asuu 38 000 ihmistä ja se on vasta pikkukaupunki, Jill sanoo.

Tietysti myös erilainen ilmasto erottaa Suomea ja Englantia. Suomen pakkaset ja lumimäärät ovat aivan eri luokkaa Englantiin nähden. Kun Englannissa sataa parisenttiä lunta, koko liikenne pysähtyy. Suomessa voi olla lunta yli puoli metriä ja silti autot liikkuvat lähes normaalisti. Hyttysiä ei Eng-

lannissa juurikaan ole, joten niiltä olemme saaneet paljon matkamuittoja, Clive nauraa.

Ystävyys suhteita lisää perheitä yhdistää myös kummisuhteet.

Jill ja Clive sekä heidän kaksi tyttärtään ovat lastemme kummeja. Olemme pyrkinneet korostamaan lapsillemme puhumisen vapautta, tärkeintä ei ole se, että sanoo asian kieliopillisesti oikein vaan tärkeintä on uskaltaa puhua. Suomi pystyy tarjoamaan ulkolaisille monenlaisia elämyksiä, esimerkiksi hiihtäminen oli heille aivan uutta. Valitettavasti emme ole ehtineet järjestää vieraillemme tänä kesänä paljoakaan ohjelmaa muuttomme takia, sen sijaan he ovat matkustaneet Suomessa itse. Nykyään sanotaan, että kielikurssit ovat vain lomailua, mutta kyllä kieliopinnoista on aina hyötyä, Teuvo Slant kertoo.

Kävimme maanantaina Turussa ja Naantalissa. Matkustaessamme olemme huomanneet, että Suomen ja Englannin hintaerot muun muassa ruuan suhteen ovat tasoittuneet viime vuosien aikana. Bensiini ja alkoholi ovat yhä kalliimpia Suomessa. Liikenne on kuitenkin täällä paljon rauhallisempaa ja joustavampaa kuin Englannissa, Loaderit



Clive ja Jill vierailivat Suomessa jo neljännen kerran.

kertovat.

Loaderit näkivät Suomen juhannuksen nyt ensimmäisen kerran.

Vaikka sää ei ollut erinomainen, ilta oli kuitenkin hieno. Teuvo oli järjestänyt ison kokon, ruokaa, juomaa ja jopa vähän ilotulitusta. Meitä oli kaiken kaikkiaan 17 henkilöä juhlimassa juhannusta ja Pir-

jon ruuat olivat hyviä. Erityisesti pidämme Karjalan piirakoista, tummasta leivästä, savulohesta sekä Karjalan paistista, Jill kertoo.

Saunominen on ihan mukavaa, mutta uimaan emme kyllä uskalla, Clive toteaa.

Joutsan kunnanvaltuusto vahvisti tilinpäätöksen

Joutsan kunnanvaltuusto vahvisti maanantaina vuoden 1995 tilinpäätöksen ja myönsi vastuuvapauden kunnan hallintoa ja taloutta hoitaneille luottamushenkilöille.

Kunnan kokonaismenot olivat viime vuonna 108 883 000 miljoonaa markkaa ja tulot 108 945 000. Talousarvion loppusumma oli 101 023 000 markkaa. Kirjanpidon mukaan ylijäämä oli menneenä vuonna 61 645 markkaa.

Talousarviolainat olivat viime vuoden lopussa 5 797 markkaa asukasta kohden.

Tilintarkastajat esittivät tarkastuskertomuksessa näkemyksensä sisäisen valvonnan järjestämisestä, teollisuustilojen vuokraukseen ja vakuuttamiseen liittyvistä asioista sekä etukäteen maksettujen yritystulosten perusteista.

Tilintarkastajien mukaan menojen suoritus ja tulonkanto on oleellisesti osalta talousarvion ja muiden määräysten ja päätösten mukaista. Kuitenkin eräiden vuokrien ja anto- sekä peruskorjauslainojen maksamisessa on oleellisia laiminlyöntejä, joiden vuoksi tulisi tilintarkastajien mukaan ryhtyä tehokkaisiin perintätoimiin.