



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 unoh- tuu, luonnehtii Sallan tunturipalvelujen toimitusjohtaja Jussi Seppänen vilkkaan, mutta kiireettömältä vaikuttavan hiihtosesongin keskellä.

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

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

- Kävijöistä noin puolet on maastohiihtä- jiiä.

- Sallassa loma ei kulu hissien tai ravin- tolan jonoissa, sillä kaikki palvelut suksi- vuokraamosta loma-asuntoihin ovat so- pivan kävelymatkan päässä, Seppänen kehaisee.

- Moni on kertonut arvostavansa pohjoi- sen luonnon rauhaa, jonka täällä vielä ta- voittaa.

Matkalle Sallaan -matkailuyhdistyk-

**Kevättalven hiihtoloma-
sesonki on parhaim-
millaan Sallatunturissa.
Hiihtokansaa tulee ja
menee, mutta kenellä-
kään ei näytä olevan kiire
minnekään.**

sen puheenjohtaja sanoo Sallantunturin kaikkine palveluineen olevan Sallan mat- kailun lippulaivan, jota kehitetään sopi- vin askelin.

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

**Viiden seuraavan vuoden tavoit-
teissa** on tuplata vuodepaikkojen määrä.



**Uusia rivitaloja valmistui viime ke-
sänä Sallatunturin juurelle kuusi.**

Seppäsen mukaan se on täysin mahdol- lista, kun tunturin jokainen toimija ta- hollaan toteuttaa suunnitelmansa.

- Kasvusta huolimatta pidämme kiinni kohteen rauhallisen imagon säilymisestä.

- Rauha ja nykyaikaiset palvelut takaa tyytyväisen asiakasjoukon, Seppä- nen uskoo.

- Palvelun tarjoajille taas toimiva, laadukas sähkö on yksi perusasioita. Sallantunturin hissit, mäki- en iltavalais- tus, lumentukitys ja valoladut, ravintolat ja mökit käyttävät huomattavan määrän verkkovirtaa vuodessa. Koillis-Lapin Sähkö toimittaa tasavarmaa sähköä, joita ilman tämän päivän turisti ei hevin lo- maansa halua viettää.

Kahdensadan hehtaarin laajuudessa Sallan Poropuistossa Lapin eksotiikka avautuu vaikkapa poro- ja koiravaljakko- retkillä, ruokkimalla poroja, moottorikel- kalla, lumikengillä, hiihtäen tai pilkillä. Poropuiston päärakennuksen näyttelyissä voi tutustua Sallan maaperään, kasvis- toon ja eläimiin. Tarjolla on tietoa vaik- kapa vanhoista metsistä sekä porojen ja petojen kohtaamisista tehostettuina va- lokuvin, luonnon äänin ja petoeläinvitrii- nein.

Entä miltä tuntuisi yöpyä turvekam- missa, laavulla, kodassa tai vaikkapa taivasalla. Sekin on mahdollista Sallatun- turissa.

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 enempää 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 maatiloilta.

Perheyrittäjien 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

