

10 vuotta Leivän juhlaa!

Liperin Leipäpäivän kävijämäärä nousi 4500:aa

Luomua läheltä!

Liperin Leipäpäivässä jälleen ruoka ja sadonkorjuun herkut olivat pääroolissa. Lukuisten näytteilleasettajien pisteitä koristivat leipä, leivonnaiset, kasvikset, sienet, kasvisjalosteet, ruoka-annokset. Yksi uusi tuttavuus tapahtumassa oli Riikolan Luomutila Käsämästä. Tilaa on isännöinyt vuoden alusta Harri ja Heli Hiltunen.

- Mansikka on tilan päätuote, mutta tänä vuonna kokeilimme myös monenlaisia vihanneksia, Heli Hiltunen kertoo.

Riikolan tila myy tuotteensa suoramyyntinä tilalta.

- Luulen, että moni osti täällä erilaisia tuotteita ihan maistellakseen. Luomua ihmiset suosivat mielellään.

Pihalla tuoksuivat kalat ja kauppaa tehtiin myös sienistä. Rääkkyläläisen Sallisen luomutilan vihannekset tekivät kauppansa aiempia vuosia kovemalla tahdilla.

- Varasin porkkanoita ja juureksia molempia noin 60 kiloa viime vuoden mukaan. Tänä vuonna olisi sata kiloa mennyttä kaupaksi, Jari Sallinen tuumaa hymyssä suin.

Piirakat parempiin suihin

30 litraa maitoa ja ohrasuurimoita sekä perunamuussia, yli 30 marttaa ja kymmenkunta uunia. Näistä aineksista syntyy yli tuhat karjalanpiirakkaa. Piirakat eivät ehtineet olla myynnissä kuin vähän toista tuntia, ne nimittäin loppuivat jo hyvän matkaa ennen puolta päivää.

Kotalousluokan valloittaneet martat olivat aloittaneet pualikkahommat jo aamuseitsemältä. Tosin puurot ja taikinat oli tekaistu jo edellisenä iltana tekeytymään.

Pannunalusia ja paljon muuta

Paitsi leivällä ja tanssiaskelten sävyttämällä sirkushuveilla, leipäpäivävieraita hemmoteltiin myös näyttävillä käsityötuotteilla. Ihasteltavana oli mm. käsämäläisen Tarja Kärjen taiten tehtyjä kynttilöitä kuin Mauri Kinnusen sorvaamia puutuotteita.

- Kauppa on käynyt hyvin, joten olen ylen tyytyväinen myyntisaldoon, Risto "Riti" Kerkkänen tuumasi.

Ritin Puuleikkauksen kojulla omistajaansa vaihtoi eritoten voiveitset, puulastat, leikkuulaudat ja muut keittiötarvikkeet.

Maakuntien leivät ihmettelystä

Koulukeskuksen pieni Sali sai toimia tänä vuonna leipien maistelun ja ihastelun areenana. Siellä oli toki testattavana ruisleipäkilpailun anti, mutta vielä isomman kokonaisuuden muodosti Leivän juhlaa ja arkea näyttely.

- Meillä on esillä yhteensä 25 erilaista leipää eri puolelta Suomea. On valjastettu useita tuttuja tuomaan reissuiltaan, Reetta Juvonen esitteli.
- Leivät eroavat toisistaan tietysti muodoltaan ja viljalajeiltaan, mutta myös kovuudeltaan, rouheisuudeltaan ja makeudeltaan. Ja onhan paistoajoissakin eroja – Varsinais-Suomessa leipää haudutetaan pitkään miedossa lämmössä.

Ruisleipäkilpailun voitto toistamiseen Heinävedelle

Liperin Leipäpäivän yhteydessä järjestetyn ruisleipäkilpailun voitto meni jo toisena vuonna peräkkäin naapurikuntaan, Heinävedelle. Maistuvimman Rukiisen paistoi tällä kertaa kotileipomoyrittäjä Päivi Tirkkonen.

- Leivän juuri on peräisin anoppini äidiltä. Leipomiseen käytin livo –lajikkeen uudisruista, jonka olen saanut leipäkisan viime vuotisen voittajan Auvo Gustafssonin kautta, mestari avaa reseptiään.

Ruisleipäkilpailuun otti tänä vuonna osaa kaikkiaan 16 leipuria, kuusi vähemmän kuin vuotta aikaisemmin. Mirja Jurvanen Liperin Martoista on kuitenkin saldoon tyytyväinen.

- Ainakin tuomareiden näkökulmasta maisteltavaa oli taatusti tarpeeksi, hän tuumaa nauraen.
- Tarjonta oli tänäkin vuonna monipuolinen: oli perinteistä ruisleipää, vuokaleipää sekä rusinoilla ja siemenillä höystettyä leipää.

Toisin sanoen kisa osoitti, että ruisleivästä on moneksi.

- Perinteinen, juureen tehty hiivaton leipä vei tällä kertaa pisimmän korren. Mutta eihän tässä ole kuin kaksi vuotta kun vuokaleipä valikoitui parhaaksi, Jurvanen huomauttaa.

Ruisleipäkilpailussa arvioitiin paitsi leivän makua, myös sen tuoksua, rakennetta ja ulkonäköä. Koska maku on kriteereistä tärkein, painotettiin sitä kertoimella kaksi.

Ruisleipäkilpailun 2013 kolme parasta:

1. Päivi Tirkkonen, Heinävesi

2. Pirkko Nissinen, Ylämylly

3. Toini Huttunen, Liperi

Maistellen, haistellen

Koululaisten Leipäpäivänä perjantaina seiskaluokkalaisten lukujärjestykseen on kirjattu muun muassa kasvien tunnistamista Marttojen opastuksella, ravitsemusterapeutti Kaija Penttisen luento sekä paalin pyöritystä ja anagrammien selvittelyä.

Penttisen pakeilla puhe kääntyy jälleen leipään, tällä kertaa sen terveellisyyteen.

- Ruisleipä sisältää runsaasti kuitua, mikä auttaa pitämään veransokerin tasaisena ja olon kylläisenä.

Penttinen ei allekirjoita alkuunkaan väitettä, jonka mukaan leipä lihottaisi. Sen sijaan hän kehottaa oppilaita kiinnittämään huomiota leivänpäällisiin.