

Verkataktilan tilalla viljellään maan ehdoilla

Sirkku Puumalasta ja Patrick Nyströmistä tuli päätoimisia viljelijöitä

Maata muokataan tarpeen mukaan, mutta niin vähän kuin mahdollista. Koko ajan "luetaan luontoa" ja otetaan myös maan kasvuolosuhteita, kertovat herrakuntalaisen Verkataktilan tilan emäntä Sirkku Puumala (32) ja isäntä Patrick Nyström (32). Tilan vanhaisäntä, Sir-



Verkataktilan emäntä Sirkku Puumala ja isäntä Patrick Nyström hänen takanaan jakavat viljelijäretkelliset kahteen joukkoon peitokäynnille.



taina. "Maaperä kuntoon ja pelot tuottaviksi" on hankkeen kantava teema.

Sukupolvevaihdos menossa

Korppilanalan tunnetussa Verkataktilassa on meneillään sukupolvevaihdos. Isä Arto ja tytär Sirkku Puumala perustivat vuonna 2015 maatalousyhtymän, jonka on tänä vuonna mää-

Vierailijat kuulivat ensin viljelijäpariskunnan napakan luennon ladossa, sitten käytiin pelolla ja lopuksi juotiin kahvit.

rä siirtynyt kokonaan Sirkku Puumalan nimiin.

Arto Puumala osti Verkataktilan vuonna 1993, koska Seppä-kottila Karkkilassa oli liian pieni. Verkataktila oli sikatila, mutta eläimistä luovuttiin 2011. Lisäksi vuokrattiin Tuohilammen tilan pelot Otamelta.

Viljelyksessä on nyt kuminaa, härkäpapua, mallasohraa, kevätrapsia, ruista, vehnää ja nurmia 220 hehtaaria, josta omaa noin 120 hehtaaria. Kuminaa viljellään peräti 80 hehtaaria – kasvi on monivuotinen, ja siitä otetaan kaksi sataa.

Vihtiläisiä yrityksiä

Aholeivän ruokaleivät ovat kotimaista luomua

Tervalammella toimiva 30-vuotias leipomo etsii nyt uutta yrittäjää

Vihtiläinen Aholeipä Oy leipoo neljätoista erilaista ruokaleipää, kahta erilaista täytemunkkia ja tilauksesta pullapitkoja. Leivät ovat joutsenlipputuotteita, jotka tehdään suomalaisista luomujauhoista. – Haluamme, että Suomessa olisi työpaikkoja, perustelevat leipomoyrittäjät Marita ja Olli Saarni.

He ostavat nykyään luomujauhon Liperistä Joensuuun läheltä, lähimylly kun siirtyi EU-jauhoon eikä myy enää kotimaista.

Leipomo rakennettiin Aholan torpan maille

Marita (58, o.s. Nyqvist) on merkonomi ja Olli (60) leipurimestari. He perustivat Kotileipomo Aholeivän, joka aloitti toimintansa maaliskuun alussa 1987 uopuudessa leipomohallissa, muutaman sadan metrin päässä omasta kodista. Tämä on Tervalammen kylää mutta Huhmarin postinumeroalueella. Isovanhempien vanhemmillä oli Aholan torppa, jonka maille Aholantielle leipomo rakennettiin. Siitä tuli Aho-



Aholeipä toimii noin 200 neliön hallissa Tervalammen Aholantiellä, lähellä vanhaa Turuntietä.

taikinakoneet, riivarit vaivaamiseen, viipalointikoneet... Koneita on vuosien varrella uusittu.

Yli 30 000 leipää viime vuonna

Aholeivän päätuote on luomuruokaleipä. Viime vuonna syntyi 9 172 vaaleaa leipää, 21 524 ruisleipää ja 16 893 täytemunkkia.

Vuoden 2000 alusta toimituspäiviä on ollut neljä: tiistaista perjantaihin. Asiakkaina on kauppoja ja Vihdissä, Kirkkonummella Veikkolassa, Karkkilassa ja Lohjalla.

Olli hoitaa leipomisen, Marita taloushallinnon. Mo-



Kotileipomo Aholeipä on nyt myynnissä, koska haluaisimme jo helpottaa elämäämme. Jatkamme kuitenkin niin kauan kunnes uusi yrittäjä löytyy, kertovat Olli ja Marita Saarni. Harvinaisen kuperista pakotettu leipurimestarin ammattikunnan rinkelitunnus on aikoinaan ollut Sundmanin leipomollikkeessä Lohjalla.

lemmat pakkaavat ja kuljettavat tuotteita. Muita työntekijöitä ei ole, jotea sairaustaukaan ei voi.

Kun tekee kaiken itse, pystyy valvomaan laadun. Vähän turhalta tuntuu kirjata omavalvontatiedot joka päivä, mutta Eviran säännöt

ovat samat kaiken kokoisille yrityksille, toteaa Marita.

Leipurimestarin työpäivä alkaa yöllä

Saarnilla on neljä aikuista lasta, joista nuorin oli puolitouvuotias vanhempien

ryhtyessä leipomoyrittäjäksi. Aholeivällä oli vuosia kuusi toimituspäivää viikkoa: Olli teki 90-tuntista viikkoa ja suunnitainakin yrittäjät kävivät leipomossa. – Teen enää noin 45 tuntia viikossa. Tulen töihin yhden-kahden aikaan yöllä,

Sirkku Puumala kertoi ohjellassa tilan viljelykierrosta JärkiPelto-hankkeen salolaisille, painiolaisille ja sauvolaisille viljelijöille.



Eläimiä ei tilalla ole, paitsi "karjaa" maan alla: matoja ja pieneliöitä, jotka hoitavat maata viljelijän puolesta.



Kolme tilakeskusta, kolme viljelijää

Verkataktilassa on kolme tilakeskusta, kaksi traktorita ja kolme viljelijää: Sirkku, Patrick ja Arto.

Patrick on pienestä pitäen halunnut viljelijäksi, mutta kotitilaa, joka lähinnä metsätila, Korppoossa hoitaa vielä hänen isänsä. Patrick ja Sirkku tutustuivat Turussa, jossa kumpikin opiskeli kauppatieteitä: Patrick Åbo Akademiassa ja Sirkku yliopistossa.

Patrick sitten sanoi, että Verkataktilan jatkaminen voisi olla vaihtoehto. Isä siihen, että hyvä, mutta Sirk-

kun pitää ymmärtää mitä Patrick tekee eikä pelkästään käydä tilan ulkopuolella töissä, Sirkku naurahtaa.

Sirkku innostui viljelyn haasteista

Minua ja sisaruksiani ei mitenkään ole ohjattu tilanpitoon, mutta innostuin viljelyn haasteista kun suoritin maatalouden perustutkinnon iltaopintoina 2012-14 Tuorlassa. Patrick oli käynyt saman koulutuksen jo lukion jälkeen.

Sirkusta ja Patrickista tuli päätoimisia viljelijöitä Verkataktilan tilalle. Liiketalouden opinnoistakin on ollut hyötyä.

Syksyn sato on viides, jossa olemme mukana. Isältä siirtyi meille tietoa ja ympäristötietoisuutta koko ajan, Sirkku sanoo. – mkl

lä, ja aamuyhdeksältä lähdet kotiin. Iltapäivällä palaan leipomoon valmistelemaan seuraavan päivän töitä, Olli kertoo.

Aholeipä on pyrkinyt erikoistumaan ja pitämään leipomonsa pieninä. – Alusta saakka tuotteemme ovat olleet laktoosittomia. Vuonna 1989 aloimme käyttää mineraalisuolaa ja 1998 siirryimme luomuun.

Kotimaisen leivän tulevaisuus?

Saarnit ovat huolissaan kotimaisen leivän tulevaisuudesta ja paikallisen leipokulttuurin säilymisestä. Vihdissä toimii nyt kolme pienleipomoa sekä Fazerin ketjuleipomot Nummelan kahdessa isossa markettissa. Lähes joka kaupassa on paistopiste, jossa paistuu pääosin ulkomailta tuotua leipää.

Kaupassa huomasi, että isoäiditkään eivät enää asu Suomessa: isoäidin pulpatko on leivottu Virossa. Tuotteen mieluinen voi olla suomalainen, itse tuote ei.

Aholeipä on tuonut Saarnin perheelle leivän kovalla työllä.

Alussa devalvaatio nosti valuuttalainan pilviin, ja sen jälkeen on selätetty monta talouslamaa. Tämä viimeisin lama on ollut sitkeä, eikä sen taituminen ole vielä näkynyt meillä. Luomua kyllä arvostetaan, mutta kun ostovoimaa on leikattu, työtöntä ei osta luomua vaan puolalaisen tarjouksen.

Aholeipä Oy on nyt myynnissä

Aholeivän luomutuotteilla on hyvä maine. Saarnit painivat elämäntyönsä, 30-vuotiaan leipomon myyntiin maaliskuun lopulla.

Kiinnostuneita on ollut, mutta vielä ei ole varmaa kauppa. Olemme päättäneet jatkaa siihen asti kun



Tämä on seisomatyötä, jota tulee syksyllä täyteen 42 vuotta, sanoo isänsä leipomossa Lohjalla ammattioipin hankkinut Olli Saarni. Hän punnitsee taikinanpaloja kauniilla vaa'alla, jossa on näkyvillä 1930-luvun kruunaukset.

jatkaaja löytyy, ja ajaa seuraajat sisään.

Niin brändi kuin asiakaspiirikin olisi nyt valmiina. Ihanne olisi, jos uudeksi yrittäjäksi tulisi pikku tiimi, joka voisi tehdä töitä vuoroon, miettivät Saarnit. Olli tunnustaa jo kirjaimellisesti leipiintyneensä leipurin työhön, jota on tehnyt kohta 42 vuotta. Olli ja Maritan toiveena on helpottaa elämänsä ja saada enemmän aikaa esimerkiksi kahdelle lastenlapselle.

Kunta onnistunut näivettämään kylän

Saarnit rakensivat omako-

tilalon Tervalammelle poikkeusluvalla 38 vuotta sitten. – Silloin jo oli osayleiskaava vireillä. Meillä on seitsemän hehtaarin tila, mutta lisää ei saa rakentaa. Kunta on aina vaan pidentänyt rakennuskieltoa kaavan laatimisen takia, mutta edelleenkin kaava ei ole valmis.

Olli ja Marita Saarni viihtyvät Tervalammella, joka on liikenteellisesti ja luonnoltaan Vihdin parhaita alueita.

Tuntuu, että kunta on onnistunut näivettämään koko Tervalammen. Monet arvostavat kyläkoulua, ja nyt Tervalammen koulu suljettiin. Tällainen toiminta todella ihmetyttää! – mkl

Ei ole yhtä oikeaa tapaa maan muokkaukseen, sillä tilan sisälläkin luonto on monimuotoinen. On etsittävä täsmän paras tapa, sanovat Sirkku Puumala ja Patrick Nyström. Pitkää kevätrapsia kasvaa Kotopelossa, jonka takana on Kotojärvi.

Älä sorru hämäviin alennusprosentteihin, vaan vertaa loppuhintaa!

Meiltä myös
Laulumaan kalusteet

Runsa valikoima pöytä-,
seinä- ja kattovalaisimia



Sirolinjainen
Amalia kaluste meiltä!



Hanna
sohvat
2-ist. 680€
3-ist. 780€

Verhoiltu pääty
kaupan päälle!
Iltatähti jenkkiänsä
160x200 sijauspatjalla
490€



vain 350€
Cindy kulmadivani



vain 395€
Vegona vuodesohva
vuodevaatealattikolla

Heti varastosta
runkopatjat
lev. 80, 90, 105, 120, 140.
joustinpatja 94€
80x200 vain

Runsa valikoima
ruokailuryhmiä.

Lipastot, tv-tasot, komerot,
hyllyköt tarjoushinnoin!

LISÄÄ TARJOUKSIA PAIKANPÄÄLLÄ. TULE JA TUTUSTU!

Isommille tavaroille ilmainen kotikuljetus Vihti-Nummella alueella suuntakuormissa.
TARJOUKSET VOIMASSA NIIN KAUAN KUIN TAVARAA RIITTÄÄ!
ESAN KALUSTE
KARKKILASSA KAKKOSTIEN VARRESSA.
P. (09) 225 8604, avoinna: ma-pe 9-18, la 9-14.