

Kippis, possu!

LAATU: Ennen vanhaan siat söivät mitä saivat, ja porsaanliha oli mehevää ja herkullista. Tehokkaana nykyaikana siat syövät soijaa ja viljaa, joten porsaanliha on toisenlaista.



Mallas maustaa niin possun kuin reseptimestari Linnamäenkin kesäkuntoon.

Muutoksen tuulet ovat alkaneet puhaltaa. Vuosia sitten **Jyrki Sukula** suututti karjankasvattajat moittimalla suomalaista sianlihaa heille pitämässään puheenvuorossa. Tuotekehittelyä alkoi syntyä siellä ja täällä ja sitten tuli rypsipossua ja luomua.

Ja mäskipossua Juvalta.

Juvan perukoilla mutkaisten teiden takana on Kaartilan tila, jonka tunnistaa edistykseksi jo siitä, että pihalla seisoo kymmeniä tammipuita odottamassa tryffeleiden pullistumista.

Tryffelitamien vierestä leviää sikalan kupeelta lempeä maltaan- tuoksu.

JOUNI Kaartinen kasvattaa täällä mallaspossuja.

- Tilalla on kasvatettu sikoja jo 1920-luvulta lähtien, mutta minä päätin luopua 2010-luvun alussa koko hommasta, kertoo kasvattaja Kaartinen.

- Sitten kuulin radiosta haas-



Possunkasvattaja Jouni Kaartinen esittelee luomumäskiä, joka ravitsee varttuvia sikoja.

tattelun, jossa kerrottiin, että Mikkeliin ollaan 2013 avaamassa panimoa.

- Tuntia myöhemmin siankasvattaja Juvalta soitti panimon perustajalle ja ehdotti yhteistyötä. Siitä se alkoi, hymähtää tyytyväinen Kaartinen.

- Kerran viikossa juvalainen rakennusliike tuo meille Mikkelistä kontillisen Saimaan Juomatehtaan luomumallasmäskiä ja vie tyhjän kontin pois.

- Sikojahan on nykyään perinteisesti ruokittu soijalla ja viljalla. Minä käytän mallasmäskin ohella lähialueelta tulevaa härkäpapua ja hennettä sekä rypsirouhetta ja vehnää.

Kaartisen sikalassa on nyt 500-päinen lauma.

Tilalla on tietokonevalvonta, joka hälyttää heti kännykkään, jos tapahtuu häiriöitä.

KAARTINEN ei paljasta porsaiden ravinnonsaannin yksityiskohtia, sillä se on liikesalaisuus; kehitystyö ei ollut nimittäin aivan yksin-

kertainen.

Kaartisella on sikoja kolmesta eri ikäryhmästä.

- Eihän tämä ole varsinaisesti luomua, vaikka ravinnon perusta onkin paksua kaurapuuroa muistuttava luomumäski.

- Tehosikaloihin verrattuna meillä on myös pidempi kasvatusaika.

Kaartisen tila on pieni, joten hän pystyy myös toimimaan herkullisen lopputuloksen kannalta ihanteellisesti.

- Joka maanantai vien eläimiä Kouvolaan teurastettavaksi ja saan siten lihat nopeammin jake- luun.

JAKELU onkin sitten vaikeampi yhtälö.

Kaartisen mallaspossua myytiin aluksi Sulkavalla K-kauppa Wiljamissa. Sen jälkeen Savonlinnassa ja Varkaudessa Sepon lihatorilla, jonka 14-metrinen lihatiski on nähtävyyksinä.

Nykyisellään myyntiä on muuttaman savolaisen kaupan ohella

IS / PETE AARRE-AHTIO

> "Mallaspossu ei tartu pannuun"

Ravintola Pastista vetävä **Timo "Sir Lintsi" Linnamäki** kertoo Jouni Kaartisen mallaspossun päätyemisestä yhtiön ravintoloihin näin:

- Kaartiset soittivat ja sanoivat, että "Me kasvatamme mallaspossua ja se on hyvää lihaa. Saako laittaa näytteitä?"
- Sitten sitä tuli testattavaksi.
- Heillä oli hauska iskulause, jonka mukaan mallaspossu ei tartu pannuun, ja se on monella

tapaa totta.

Linnamäen edustama ravintolar ryhmä on tehnyt yhteistyötä Kaartisen kanssa toista vuotta.

- Meillä on Hodarissa & Hummerissa mallaspossulle oma nimikkodogi ja sitten tarjoamme ajoittain lounaalla mm. mallaspossun poskia. Murun brunssilla oli muutama viikko sitten mm. possusalamia, poskea, potkaa ja possunverivohveleita eli iso sortimentti sikaa.

- Mallaspossun liha on puhtaan makuista. Sen rasvapitoisuus tekee siitä murean.

- Ja onhan tuo, että muuten kaatopaikalle tai kompostiin päätyvä mäski meneekin sianruoaksi, todella kestävän kehityksen mukaista.

Linnamäki kertoo lihalla olevan yleisestikin koko ajan kysyntää. Monelle se on ravintolassa iso juttu.

- Toisaalta samalla tavalla

kalakin on monelle tärkeä -kuten minullekin. Varsinkin illallisilla liha on monille se juttu.

- Lounaalla kala ja kevyemmät ovat alkuvuikosta arvossa, mutta loppuvuikosta hemmotellaan sitten itseään lihalla, Linnamäki valottaa trendejä.

Linnamäki on valmistanut meille possua kolmella tavalla. Mielenkiintoinen ruhonosa on kinkku, josta "Sir Lintsi" on tehnyt grillivartaita.

Isot grillivartaat mallaspossun paistista eli kinkusta

6 kpl

1 kg mallaspossun paistia • 2 punasipulia / 12 minipunasipulia • 1 iso keltainen kesäkurpitsa • 12 herkkusientä • 2 fenkolia •

Marinadi

• oliiviöljyä • valkosipulia • chiliä • timjamia • sitruunankuorta • mustapippuria myllystä

KUUTIOI liha 2x2 cm:n kuutioiksi ja tee marinadi sekoittamalla aineksia sekaisin oman maun mukaan.

Marinoidi lihoja yksi vuorokausi. Kuori punasipuli ja pilko lohkoiksi. Jos löysit minipunasipuleita, kuori ja puolita ne. Jätä hieman kantaa sipuleihin, niin ne pysyvät kasassa. Halkaise kesäkurpitsa pituussuunnassa ja pilko n. 2 cm:n siivuiksi. Poista fenkolista vihreät osat leikkaamalla. Lohko valkoinen osa neljäsosiksi ja poista puumainen ydin. Näin fenkoli irtoaa "lehdiksi". Ryöppää kaikki vihannekset nopeasti noin kahden minuutin ajan suolatussa vedessä.

Nosta lihat marinadista ja lisää ryöppätyt kasvikset jäljelle jääneeseen marinadiin ja lisää suolaa. Suolaa myös lihat. Tikuta vartaisiin haluamallasi tavalla. Pusia tikkuja kannattaa liottaa vedessä tunnin verran. Grilla vartaat käännellen keskilämmöllä. Voit sivellä vartaita marinadilla aika ajoin.

Ananas-jalapenosalsa

puolikas tuore ananas • 1 valkosipulin kynsi • 1 salottisipuli • 1 punainen suippopaprika • 1 tuore jalapeno (säilöttykin käy) • 1 limetin mehu • mustapippuria myllystä • 15 g tuoretta inkivääriä raastettuna • tuoretta korianteria • tuoretta minttua • ruskeaa sokeria • suolaa

PILKO ananas noin puolen sentin kuutioiksi. Hienonna jalapeno. Kuutio paprika, valkosipuli ja sipuli oikein pieneksi kuutioksi. Sekoita ainekset keskenään. Lisää inkivääri ja hienonnettu korianteri ja minttu. Lisää hieman suolaa ja ruskeaa sokeria sekä limetin mehu. Anna maustua jääkaapissa vuorokauden ajan. Tarkista maku ja mausta tarvittaessa lisää.



Hyvissä ajoin valmistettavat salsat helpottavat grillihetkeä.

Kinkku kuuluu joulun ohella myös kesäisiin grilliruokiin.



Grillin savu, savuolut ja savuviski luovat utuisen tunnelman.

Mallaspossun grilliribsit

1 kg mallaspossun ribsejä • 1 plo (0,33 l) tummaa (savu)olutta • 2 porkkanaa • 2 sipulia • 150 g juuriselleriä • vettä • suolaa • mustapippuria • laakerinlehteä

PILKO JUUREKSET noin 2x2 cm:n kuutioiksi. Laita ribsit uunivuokaan juuresten ja mausteiden kanssa. Lisää mausteet ja suolaa sekä olut. Täytä vedellä siten, että lihat juuri ja juuri peittyvät. Hauduta kannen alla 150-asteisessa uunissa kunnes liha on mureaa, mutta ei ihan vielä irtoa luista. Jäähdytä ribsit liemessä. Ota ribsit liemestä ja sivele ne savumallasviskillä maustetulla bbq-kastikkeella. Anna marinoitua kolme tuntia ennen grillausta. Grilla ribsit keskilämmöllä. Sivele kastiketta lisää haalutessasi.



Mallaspossun seuraksi sopii erinomaisesti savuinen mallasviskikastike.

Savumallasviski -BBQ-kastike

½ sipuli • 4 valkosipulinkynttä • ¼ dl öljyä • 1 ¾ dl savumallasviskiä (ei tarvitse olla sitä kaikkein kalleinta) • 2-3 tl suolaa • 4-5 dl ketsuppia • ½ dl tomaattipyrettä • mustapippuria myllystä • 0,8 dl siideriviinietikkaa tai valkoviinietikkaa • ½ dl Worcestershire-kastiketta • n. 1 dl muscovadosokeria • muutamia tippoja habanero-kastiketta

PILKO SIPULI ja valkosipuli ja kuulota ne kattilassa öljyssä. Lisää viski ja anna kiehahtaa. Lisää loput ainekset ja hauduta hiljalleen noin tunti. Soseuta tasaiseksi sauvasekoittimella. Anna maustua kylmässä vuorokausi. Tarjoa kastiketta kaikkien grillilihojen lisukkeena.

Mallaspossunniska eli kassler

1-1,5 kg possun niskaa

Marinadi:

1-2 (0,33 l) pulloa tummaa (savu)olutta • 1 chili paloitteluna • 3 rkl muscovadosokeria • tuoretta timjamia • 1 oksa tuoretta rosmariinia • 2 valkosipulinkynttä • 2/3 dl öljyä • 2 cl konjakkia • mustapippuria myllystä

LEIKKAA niskasta n. 2 cm:n paksuiset pihvit. Yhdestä niskasta saat 7-



Sopivasti rasvainen possunniska on erinomainen grillattava.

10 pihviä. Sekoita marinadiainekset keskenään. Pane leikatut pihvit esimerkiksi

pakastuspussiin marinadin kanssa, sulje ilmatiiviisti ja anna marinoitua kylmässä noin vuorokausi.

myös yhdessä pääkaupunkiseudun marketissa.

Ja ravintoloissa!

Luonteva yhteistyökumppani oli Kampin panimoravintola Bruuveri, jolla on sama omistaja kuin Saimaan Juomatehtaalla.

Ravintolarypäs Muru, Pastis ja Kaartin hodari & hummeri on tarjonnut mallaspossua monella tavalla.

Pari viikkoa sitten Murussa oli possubrunssi, joka rakentui pelkästään Kaartisen raaka-aineille.

JOUNI Kaartisen pieni sikatila on esimerkillinen yhdistelmä ekologisuutta ja yrityselämän pyörien pyörimistä.

Kompostiin päätyvä mäski päättyy nyt sianruoaksi, jota paikalliset yrittäjät kuljettavat.

Muu sianruoka tulee lähiseudun tilojen pelloilta.

Se, että lähiseudun marketeista ei löydy enää lihatiskejä myyjineen, onkin sitten kokonaan toinen juttu.

JUHANI TOLVANEN