



Maatilamylyn tulisieluiset, ja hyväntuuliset kaverit Pertti Häkkinen, vasemmalla, ja Petri Karjalainen: tuotekaari jyvistä jalosteeksi. Joulun alla tuotevalikoima on esillä Kenkäverossa Mikkelissä.

Tuutin täydeltä tattariakin

## Miesten myllyssä iso remmi päällä

**Maatilayhtymä Häkkinen & Karjalainen ei ole ihan tavallinen. Miehet koppaavat nyssäkät syliin ja esittelevät: tattaria puuroon, pellavaa leipään, ohraa rieskaan.**

Virtasalmen Längelmäeltä monen mutkan ja mäen takaa löytyvään myllyyn on heitetty iso remmi päälle. Pertti Häkkinen ja Petri Karjalainen ovat hankineet yhtymälleen myllyn, jonka koneisto ei pääse ruostumaan.

Mylly ahmii viljaa valtavilta alueilta ja ruokkii monet masut. Miehet miltei vannovat viljan jalostamiseen. Ettei raakana lähtisi mitään. Koska esim. kaurasta saa jyvänä vaivaiset 70 penniä kilolta, mutta höyrytettyinä hiutaleina monta markkaa.

Pertin ja Petrin liikeidean voisi kuvailla näin: isot alat eri viljaa, jalostus, varmat markkinat ja mikä tärkeää - kunnon hinta, eli palkka.

### Ruokittavana lähileipomo

Ison remmin miehet saivat päälle pari vuotta sitten. Moilasleipomo lähellä Naarajärvellä avasi markkinat ja sen ruokkimisessa Virtasalmen maatilayhtymällä on miehuista tvö

Tämä suurasiakas on kivijalkamme ja sitten paljon pieniä, joskin tähyämme koko ajan isoja kaupparyhmä.

Moilasleipomo tarvitsee tattaria ja sen tarmokkaat miehet ovat leipomolle luvanneet. Mutta tattarin matka on mutkainen, ennen kuin se on leipänä, tai pakastetuotteena piirakka. Tummaa tattaria menee keliakiayhdistyksille ympäri maan.

Tattari tarvitsee lämpimän kesän ja varsinkin heti kylvön jälkeen. Petri Karjalainen oli vähällä paiskata rukkaset peltoon, kun kaksi satoa meni huonon kesän takia poskelleen. Vaikeiden viljelyolojen takia Petri vaatii tattarille erikoiskasvin tukea. Sitä EU ei vielä anaa. Satoheilahtelun lisäksi saantoa kaventavat tattarin kuorinta ja lajittelu.

Kuori antaa hieman tuloa, sillä mylly myy sen ekologiseen käyttöön suuren häkkikanalan muna-kuljettimena, eli pehmusteeksi.

### Gluteenittoman tarve kasvaa

Tattarin jalostamiseen Pertti ja Petri hankkivat myllyn ja sen ympärille hullepään rakennuksen. KTM tuli hieman avuksi laitemenoissa, mutta ei rakennuksen osalta.

Keliakiamylly jauhaa kaiken tattarin ja nimenomaan gluteenit-

seudulta ja Somerolta saakka, mutta eniten kasvaa toki omissa pelloissa ja lähiseudulla. Myllytuotteita ostetaan ja myydään.

Gluteenittomiin kuuluu myös riisi, jonka Pertti ja Petri toimittavat leipomolle. Jalostetut tuotteet ovat puhtaita ja viimeisen päälle lajiteltuja.

Tattari antaa suurimman siivun myllymiesten liikevaihtoon. Peltola kaveruksilla on noin 100 hehtaaria, joka ei riitä. Leipomon tarve on hieman lisinyt ja niinpä tattaria ja viljaa haalitaan Längelmäen myllyn monilta tuottajilta, ja matkojen päästä.

Moilasleipomossa ollaan hyvin tyytyväisiä lähellä sijaitsevan mylly palvelusta. Kirsti Kojo kertoo, että juuri tattarin puhtaus on tärkeä. Maatilamylyn on osoittautunut luotettavaksi niin laadussa kuin toimitusvarmuudessa.

Tattari on kallista, ja sen pitää olla puhdasta muista viljoista. Tosin sen osuus on meillä pienehkö. Gluteenittomien määrä on kyllä kasvanut ja niitä menee esim. Ruotsiin.

### Pertti jauhaa, Petri jakelee

Viljatuoteisäntien työnjako on selkeä, he eivät ole ihan lähinaapureita. Pertti Häkkinen on isänsä Arvin kisällinä oppinut jauhatuksen ja niinpä hän urakoi kahtakin

tuotteet ja kurvaa tielle. Kauppa-suhteita on Pieksämäelle ja Mikkeihin sekä alueen suoramyyntipisteisiin. Kuorma kulkee vikkelään, ja purkupaikkoja on paljon, ja pieniä.

—Oletimme saavamme pienet ja isot kauppa-aikeet, mutta peityimme isojen nihkeydestä esim. Mikkelin Graanissa. Eikö puhdas kotimainen kelpaa, kun se käy pienille, joista yksi on Haukivuoren kauppa.

Myllyn valikoimasta löytyy monen viljan jauhot, ryynit, suurimot, leseet, hiutaleet. Mukavaa nostetta antaa Maakunnan parhaat-lautamerkki, joka kertoo sen, että viljamiehet ovat onnistuneet omaleimaisilla tuotteillaan.

Joulun lähetessä Petri ja Pertti nakkelevat puuroriisipusseja, ja pakettiauto lähtee kierrokselle. Kesä toi veden kielelle rieska- ja lettujauhoina. Myllytutustuotteita menee joulun tullen enemmän jakeluun myös leivontajauhoina.

—Korostamme laatua, puhtaata ja suomalaisuutta. Tätä toivomme kuluttajienkin arvostavan. Maistukoon piirakka, pulla ja puuro aina vaan paremmalta, viestittävät hyväntuuliset ja tulisieluiset myllykaverit Virtasalmentta.



Musta tattari on kipattu laariin ja Petri Karjalainen katsoo vie lun laatua.

