

# Maailman- kauppalehti

Reilun kaupan  
erikoislehti jo  
vuodesta 1984.

NUMERO  
**2/2011**



## TEE - VARJELTU JA HIMOITTU AARRE

EI VAIN VIISASTEN VAAN VIISAUDEN JUOMA  
ETELÄSAVOLAINEN TEEHETKI

## PÄÄKIRJOITUS

## Yhteisessä pöydässä

**L**ehden teossa joskus joku aihe rupeaa elämään omaa elämäänsä ja kasvaa alun perin ajateltua suuremmaksi. Tässä Maailmankauppalehdessä niin kävi teen kanssa. Se levittäytyi miltei puolelle lehden sivuista. Kaikki alkoi siitä, että lehden tämän numeron pääjakelualueelle Etelä-Savoon oli juuri avattu tyylikäs ja asiantunteva teehen painottunut kahvila, missä myös reilu kauppa on vahvasti läsnä. Päätimme paitsi esitellä tämän mikkeliiläisen kahvilan, myös kertoa teestä kasvina ja teekaupan historiasta, teelaaduista ja teestä harrastuksena.

Länsieurooppalaisista erityisesti englantilaiset ovat teekansaa. Teetä juodaan iloon ja suruun, se on miellyttävän yhdessäolon keskus sekä laastari elämän kolhuihin ja kaikkea siltä väliltä. Teen ympärille on muodostunut hienostunut englantilainen tapakulttuuri kello viiden teineen. Brittien teeherruutta maailmalla luotaessa hyvät tavat kyllä jätettiin koti-Englantiin ja siirtomaarendensien salonkeihin.

Yksi siirtomaa-ajan surullisista tarinoista on länsivaltojen käymät oopiumisodat Kiinassa 1800-luvun puolivälissä. Englantilaisilla ei ollut maksaa himoitsemastaan kiinalaisesta teestä rahassa.

Brittien hallitsemassa Intiassa oopiumi kuitenkin kasvoi satoisana. Sitä käytettiin teekaupan rahoittamiseen Kiinassa. Kiinalaiset eivät ymmärrettävästi ilahtuneet kansaansa kohdistuneesta oopiumihyökkäyksestä ja pyrkivät estämään huumeen käytön maassaan. Tämä johti kahteen sotaan. Paremmilla aseillaan englantilais-ranskalaiset joukot olivat voittoisia, valtasivat Pekingin ja pakottivat Kiinan laillistamaan oopiumikaupan.

Tahrojen kyllästämisestä teenhistoriasta voi oppia. Reilujen kaupankäynnin sääntöjen sekä teetiloilla noudatettavien työehtojen noudattaminen kuu-

luu edelleen olla kuluttajien kiinnostuksen kohteina. Kuten mikkeliiläisen Wanhan Talon yrittäjä Hanna Tuukkanen toteaa haastattelussaan: ”Teen viisuus piilee siinä, että siitä voi oppia koko elämän ajan aina uutta.” Tee voi opettaa meille paitsi kiinnostavia asioita maailman varjellusta makuelämyksestä myös sen nautiskeluun liittyvästä hitauden filosofiasta. Tee opettaa jakamaan ja olemaan kiirehtimättä. Tämä vuosisatojen mitainen oppi on yhä ajankohtaisempi meidän ajassamme.

**Antti Markkanen**

## PS.

## ANNA PALAUTETTA!

Mikä miellytti, mikä ärsytti, mikä puhutti tai mikä herätti lisää kysymyksiä tässä lehdessä?

Arvomme kaikkien 30.11.2011 mennessä lehteä kommentoineiden kesken lahjakortin Järjestökauppa Onnen Okariinaan, Mikkeliin (reilun kaupan tuotteet) tai Maailmankauppojen verkkokauppoihin.

Lähetä vastauksesi osoitteeseen lehti@maailmankaupat.fi tai toimita se Onnen Okariinaan (Savilahdenkatu 12, Mikkeli).

Lehti pitää oikeuden julkaista saamia kysymyksiä, kommentteja ja palautteita seuraavassa lehdessä sekä verkkosivuillaan. Voit jättää mielipiteesi nimimerkillä, jolloin viralliset yhteyshenkilöt jäävät vain toimituksen tietoon. Yhteyshenkilöitä ei käytetä suoramarkkinointiin.

## SISÄLLYS



**Jo kansakoulun Aapinen tiesi 1930-luvulla, että kahvi kuuluu suomalaiseen arkeen. Lue suomalaisen kahvittelukulttuurin historiasta sivuilta 12-13**

**Reilun kaupan purjehdelaivan kunnostaminen merikelpoiseksi on ollut pitkä tie. Nyt laiva on myytävänä. Estellen tarina lehden sivuilla 14-15 +19**



- 03 VISIITTI:** Globaali tunneyhteisö haluaa auttaa
- 04 REILUN KAUPAN KASVIOPPI:** Tee – varjeltu ja himoitettu aarre
- 05** Teelaadut
- 06** Harrastuksena tee
- 07** Maistiaisista reilusta teehyllystä
- 08** Ei vain viisasten vaan viisauden juoma – Eteläsavolainen teehetki
- 10** Kello viiden tee
- 12** Kansa, joka kahvilla elää
- 13 KIRJAT:** Tulkaapa kahville!
- 14** Mitä tapahtuu reilun kaupan purjelaivalle?
- 16** Kookossaippua syntyy paikallisista raaka-aineista
- 17** Bhavani Singh's Perfumery tislää eteerisiä öljyjä saippuoihin
- 18** Palam – silta valinnanvapauteen
- 19 NÄKÖKULMA:** Maailman halvin talo
- 19 MAAILMANKAUPPALEHTI 20 VUOTTA SITEN:** Laivaa kauneinta rakennan
- 20** Reilun kaupan toimijat

# Maailmankauppalehti

NUMERO 2/2011

Reilun kaupan erikoislehti jo vuodesta 1984.

Maailmankauppalehti on reilun kaupan erikoislehti, joka on ilmestynyt vuodesta 1984. Lehden tarkoituksena on lisätä suomalaisten kansalaisten ja kuluttajien tietoisuutta kehitysmaiden arjesta, hankkimisensa tuotteiden tuotantoketjusta ja -olosuhteista sekä mahdollisuuksista vaikuttaa niihin erityisesti reilun kaupan järjestelmän avulla.

Lehti ilmestyy neljä kertaa vuodessa. Kaikki kirjoitukset edustavat kirjoittajien omia näkemyksiä, eivätkä välttämättä vastaa Maailmankauppojen liiton virallista kantaa. Julkaisun tuottamiseen on saatu ulkoasiainministeriön kansalaisjärjestöjen kehitysmaatiedotukseen suunnattua viestintätukea.

Maailmankauppalehden vuosikerran tilausmaksu on 10 euroa. Tilaus tehdään maksamalla se tilille 800016-70928507 ja kirjoittamalla viestikenttään tilaajan nimi ja osoite. Osoitteenmuutokset voi tehdä joko suoraan liiton toimistoon tai internetissä: [www.maailmankaupat.fi/maailmankauppalehti](http://www.maailmankaupat.fi/maailmankauppalehti).

**JULKAISIJA**  
Maailmankauppojen liitto ry  
Världsbutikernas förbund rf  
c/o Saloranta,  
Uimolantie 1-5 C 16, 40950 Muurame  
p. 045 670 5645  
liitto@maailmankaupat.fi  
[www.maailmankaupat.fi](http://www.maailmankaupat.fi)

## TOIMITUSKUNTA

## Päätoimittaja

Antti Markkanen  
anttimark@gmail.com  
p. 041 454 8912

## Toimitusneuvosto

Riitta Lehtonen  
Laura Hokkanen  
Kati Hjerp  
Emilia Pippola  
Anna Rähä  
Antti Markkanen

## Taittaja

Heikki Sallinen  
Logopolis graphic design  
heikki.sallinen@logopolis.fi  
p. 050 570 0907

## Paino I-print, Seinäjoki

**Painos** 25 000 kpl  
**ISSN** 1455-6987

**Kannen kuva** Teeharrastaja Mikko Viitamäki kaataa puerh-teen ensin korkeisiin ja kapeisiin aromikuppeihin. Niistä hän kumoaa teen mataliin maistelukuppeihin, jolloin päästään haistelemaan aromikuppeihin jääneitä tuoksujia. Kuvaaja Emilia Pippola.

**Jakelu** Tilaajakäkelun lisäksi tätä numeroa jaetaan kaikissa maailmankaupoissa ja tapahtumajakeluna eri puolilla maata.

Lue lehteä netissä → [www.maailmankaupat.fi/lehti](http://www.maailmankaupat.fi/lehti)

## VISIITTI

# Globaali tunneyhteisö haluaa auttaa

**”Sytyttäkää rauhan-  
kynttilä ikkunaan  
tänä iltana Irakin  
sodan uhreille sekä  
niille, jotka joutuvat  
elämään sen järjettö-  
myyden keskellä. Lä-  
hetä eteenpäin, kiitos.**

Tekstiviesti 22.3.2003

**T**unteisiin vetoava, myötäelävä ja yksityisyyden alueelle tunkeutuva tekstiviesti tai facebook-päivitys on ottanut paikkansa aina silloin, kun koko maapalloa, länsimaista maailmaa tai omaa maatamme ravistelee yllättävä, tunteita vavisuttava tapahtuma. Viesti lähtee liikkeelle juuri silloin, kun kaikkien ajatuksissa kulkee sama, epäuskottava tapahtuma, kun tunteet ovat pinnassa ja mediat välittävät lakkaamatta kuvia onnettomuuspaikalta. Viestistä välittyy pyyntö sytyttää kynttilä uhrien muistolle ja omaisten tueksi, liittyy symbolinen kuva oman facebook-kuvan yhteyteen tai kehoitus osallistua katastrofiraahaston tukemiseen, mielenosoitukseen tai rukoukseen. Väljästi tulkiten on kyse vaikuttavasta viestistä, sillä tekstiviestin tai statuspäivityksen tarkoituksena on saada aikaan teko, siirtää vastaanottajan ajatuk-



set dramaattisiin tilannekuviin, yhdistää tuntemattomia ihmisiä ja tuoda lohtua katastrofin keskelle.

Digitaaliset kampanjat ovat nostattaneet keskustelua symbolisen ja reaalisen toiminnan välisestä puntaroinnista. Tekstiviestikampanjoiden myötä tuhansien suomalaisten kotien ikkunoihin on ilmestynyt kynttilöitä esimerkiksi Tsunamin uhrien muistoksi. Kriittiset kommentoijat pitävät tällaisia kampanjoita suorastaan riensävina, sillä niiden vaikutus maailman hätään

on mitätön. Digitaalisten kampanjoiden puolustajat näkevät ne keinoina tehdä politiikkaa ja kyetä vaikuttamaan asioihin näin syntyvien mediatapahtumien avulla. Symboliset viestit on nähty myös tärkeinä yhteisesti koettuina surun rituaaleina, joilla on terapeuttilinen merkitys. ”Mieleton maailma, jossa millään ei ole mitään väliä” -ajattelu tekee ihmisistä skeptisiä ja pahimmillaan itsekkäitä. Symbolisella vaikutamisella voi olla samanlainen rooli kuin lipun nostaminen puolitankoon. Se auttaa kanavoimaan ajatuksia, hiljentymään ja ottamaan kantaa joukkovoiman mukana: ”Emme hyväksy epäoikeudenmukaisuutta”.

Maailmassa lähetetään noin 200 000 tekstiviestiä sekunnissa. Vaikka kännykkä on saavuttanut valtaisan menestystarinan Suomessa ja maailmalla, tietoyhteiskunnan tuloa ennakoivissa tutkimuksissa se esiintyy usein joko harmittomana mainintana tai puuttuu kokonaan. Sillä ei nähdä juurikaan kansalaisvaikuttamiseen tähtäviä ominaisuuksia. Tekstiviestit ovat kuitenkin myös todistetusti muuttaneet maailmaa. Rheingold Howard (2003) pitää esimerkiksi Filippiineillä vuonna 2001 kiertänyttä tekstiviestiä ”Go 2EDSA, Wear black”, joka keräsi Manilan ”Edsalle” yli miljoona ihmistä osoittamaan mieltään presidentti Joseph Estradaa vastaan. Mielenosoituksen

taustalla oli presidentti Estradaa vastaan löydetty todisteet valtion varojen varastamisesta sekä korruptiosta. Enemmistöltään Estradan kannattajista muodostuva viraltapanotuomioistuimien kuitenkin hylkäsi syyteet. Seuraavana yönä Estradan vastaiset mielenosoittajat kerääntyivät Epifanio de los Santos -kadulle. Presidentti Joseph Estradasta tuli historian ensimmäinen maan päämies, joka hävisi valtansa tekstiviestikampanjalle. Tapahtumasarja tunnetaan Filippiineillä *Kansan vallankumous II*:na. Monia muitakin vastaavia tapahtumaketjuja voidaan paikantaa maailman historiasta.

Kännyköiden ja facebookin kaltaisten ilmiöiden suosiota selittää osittain tarve yhdessä liikkumiseen ja yhteisöön kuulumiseen. Tunteiden merkitystä ei pidä väheksyä, sillä esimerkiksi kansassa syntyvät tunteet ovat monien poliittisten ja sosiaalisten muutosten, pisimmälle vietyinä vallankumousten taustalla. Yksittäisten kollektiivisten kokemusten voima saattaa kanavoida tunteita, joihin sisältyy koko yhteiskuntaa suuntaavia muutoksia.

#### Laura Hokkanen

Kansalaistoiminnan lehtori,  
Mikkelin ammattikorkeakoulu

Lähteenä käytetty Rheingold Howardin teosta *Mobiilijoukot: seuraava yhteiskunnallinen kumous*. Like, 2003.

**Maailmankauppojen verkkokaupat**

**Yli 20 reilun kaupan käsityöläisryhmää. Sisustus, vaatteet, soittimet, laukut, suitsukkeet ja paljon muuta.**

→ [www.maailmankaupat.fi/kirahvi](http://www.maailmankaupat.fi/kirahvi)  
→ [www.juuttiputiikki.fi](http://www.juuttiputiikki.fi)

Maailmankaupat — reilua kauppaa ihmisiä ja ympäristöä kunnioittaen

## REILUN KAUPAN KASVIOPPI



Makaihari Tea Estaten viljelmillä Intian Darjeelingissa kasvatetaan reilun kaupan luomuteetä.

# Tee – varjeltu ja himoittu aarre

Kiinan alkuperäiskansat huomasivat jo tuhansia vuosia ennen ajanlaskun alkua, että syömällä tietynlaisen kameliakasvin lehtiä mieli virkistyy ja väsymys sekä nälkä kaikoavat joksikin aikaa. He olivat oppineet tuntemaan teen.

**T**eepensas (*Camellia sinensis*) kuuluu teekasvien heimoon. Sen alkuperä ulottuu sekä Kiinan Yunnanin maakuntaan että Intian Assamiin. Kiinan ja Intian teepensaat ovat niin rakenteeltaan kuin ekologiaaltaankin erilaisia. Kyseessä ei kuitenkaan ole kaksi eri lajia vaan saman lajin eri rodut. Kiinalainen rotu on melko kapea- ja pienilehtinen sekä hidaskasvuinen. Intialaisen

rodun lehdet ovat leveämmät, ohuemmat ja riippuvammat. Se on myös nopeakasvuinen ja voi kasvaa luonnossa jopa 20-metriseksi. Rodut ovat ominaisuuksillaan sopeutuneet erilaisiin ilmasto-oloihin: kiinalainen rotu viileisiin, assamilainen lämpimiin ja kosteisiin.

## Ruokayrtistä sotien sytyttäjäksi

Tee oli pitkään kiinalaisten tarkoin varjelema aarre. Aluksi sitä

käytettiin lääke- ja ruokayrttinä, mutta hiljalleen myös juomana. Vanhin tunnettu teetarha perustettiin yli 2000 vuotta sitten Kiinan Sichuaniin. Ajanlaskun ensimmäisellä vuosituhannella teetä puristettiin kakuiksi, joista murrettiin paloja kiehuvaan veteen nautittavaksi yhdessä suolan tai muiden lisukkeiden kanssa. Noihin aikoihin etenkin buddhalaiset levittivät teen suosiota ja viljelyä – ensin Kiinan sisällä, myöhemmin muun muassa Koreassa ja Japanissa.

Nykyisenkaltainen teekulttuuri kehittyi Kiinassa Ming-dynastian (1368–1644) aikana. 1600-luvun alussa tee saavutti myös Euroopan, ja siitä muodostui nopeasti yksi Englannin Itä-Intian kauppakomppanian tärkeimmistä rikkauksista. Kauppakomppania piti teekauppaa Kiinasta Eurooppaan lähes täydellisenä monopolinaan 1800-luvun puolivälin oopiumisotiin saakka. Komppania oli pitkään maksanut teekauppoja salakuljetamalla Kiinaan oopiumia Britannian siirtomaasta Intiasta. Sodat



**”Mitä vaikeammin ja hitaammin teepensaat kasvavat, sitä hienompaa ja terveellisempää teetä niistä saadaan.”**

syttyivät, kun Kiinan hallitus alkoi vastustaa huumekauppaa.

Hieman ennen oopiumsotia 1820-luvulla britit olivat löytäneet Intian Assamista luonnonvaraisia teepensaita. Koska teen kysyntä Euroopassa kasvoi kiivaasti ja sotien myötä teen tuonti Kiinasta muuttui epävarmaksi, britit alkoivat panostaa teen viljelyyn ja jalostukseen Intiassa. Kiinalaisen ja assamilaisen rodun yksilöt risteytyivät runsaasti keskenään. Tuloksena syntyi joukko muuntelevia ja elinvoimaisia tyyppisiä, joita pystyttiin viljelemään myös uusilla alueilla. Britit levittivätkin teen viljelyä Intian lisäksi myös muihin siirtomaihinsa.

### Teen viljely

Teetä voidaan kasvattaa siemenistä, mutta nykyisin kasvullinen lisääminen pistokkaista on yleisempää. Siten vältetään yksilöiden väliset laatuerot. Teepensaat pidetään leikkaamalla noin metrin korkuisina, jotta sato on helppo korjata. Satoa teepensas tuottaa tavallisesti kolmivuotiaas-

ta viisikymppiseksi saakka. Villit teekasvit ovat ikivihreitä, sitkeitä ja pitkäikäisiä puita. Vanhimmat luonnossa kasvavat teepuut ovat jopa yli 2 000-vuotiaita!

Viljelmillä parhaisiin teelaatuihin kerätään vain kärkisilmut ja muutama kärkilehti. Halvempiin laatuihin kelpuutetaan myös suuremmat versonkärkien palat. Koska pensaissa on aina eri kasvuvaiheessa olevia versoja, paimintaa on tehtävä säännöllisesti. Runsaasti työvoimaa vaativasta sadonkorjuusta ovat perinteisesti vastanneet naiset.

Kasvuolot vaikuttavat teen makuun ja laatuun. Mitä vaikeammin ja hitaammin teepensaat kasvavat, sitä hienompaa ja terveellisempää teetä niistä saadaan. Kiinassa paikalliset asukkaat keräävät teetä itse villeistä teepuista ja käsittelevät sitä omaan tarpeeseensa. Monien mukaan nämä ”villit teet” ovat ylivoimaisia viljeltyyn teehen verrattuna, mutta harva länsimaalainen pääsee niitä koskaan maistamaan.

Teksti ja piirros **Emilia Pippola**

# Teelaadut

**Kiinalaiset jaottelevat teen valmiin juoman värin perusteella. Länsimaisessa luokituksessa teelaadun määrää valmistusprosessi, jossa merkittävin tekijä on hapettuminen. Britit luulivat hapettumista jonkinlaiseksi käymisprosessiksi. Siksi hapettumista kutsutaan usein virheellisesti fermentaatioksi.**

**Musta tee**, kiinalaisten punainen tee, on ainoa kokonaan hapetettu teelaatu. Sen sanotaan syntyneen vahingossa: joku tee-erä vain hapettui liian kestävän pitkiä kuljetuksia muita teelaatuja paremmin.

Mustaa teetä valmistettaessa teelehtien annetaan ensin nuotua pehmeiksi. Sitten niitä aletaan kosteissa ja lämpimissä oloissa rullata, hiertää sekä muotoilla niin, että lehdet säilyvät kokonaisina, mutta niiden sisäiset solurakenteet rikkoutuvat. Tällöin rakenteet joutuvat kosketuksiin hapen kanssa, ja entsyymit alkavat hapettaa viherhiukkasia ja muita solurakenteita. Hapettumisen aikana teelehdet tummuvat. Lopuksi musta tee vielä kuivataan kuumen ilman avulla.

**Haudutusohje:** 90–95-asteisessa vedessä 3–5 min. Yleensä vain yksi haudutus, mutta joitain laadukkaita mustia teelaatuja, kuten tiettyjä darjeeling-laatuja, voi hauduttaa kolmestikin.

**Vihreää teetä** ei usein nuuduteta, vaan teelehdet altistetaan heti korkealle lämpötilalle joko kiinalaiseen tapaan paahdamalla tai japanilaiseen tapaan höyryttämällä. Kuumennus tuhoaa lehtien entsyymit, jolloin hapettuminen ei käynnisty. Teelehtien viherhiukkaset ja muut solurakenteet eivät pääsekään vihreässä teessä hajoamaan, minkä vuoksi väri

säilyy vihreänä ja vitamiinit, antioksidantit sekä muut ravintoaineet paremmin tallessa. Mustan teen tavoin vihreä tee kuivataan lopuksi kuumen ilman avulla.

Vihreän teen aromit eivät säily läheskään yhtä pitkään verrattuna mustaan teehen, koska hapettuminen tapahtuu joka tapauksessa hiljalleen spontaanisti. Vihreän teen paras sesonki on kesä; tuoreen teen maussa voi aistia muun muassa ruohoa, savua, makeutta, yrttejä ja manteleita.

Vihreää teetä valmistettaessa veden lämpötila on kriittinen: kiehuva vesi tuhoaa sekä maut, tuoksut että teelehdissä säilyneet ravintoaineet.

#### Haudutusohje:

70–80-asteisessa tai jopa haaleammassa vedessä 1–3 min. Lähes kaikkia vihreitä teelaatuja voi hauduttaa vähintään kaksi kertaa.

**Valkoinen tee** on teelaaduista vähiten prosessoitu. Teelehtien annetaan vain kuivua ja lakastua ulkotiloissa. Koska valkoinen tee on lähes käsittelemätöntä, se sisältää muita teelaatuja enemmän antioksidantteja sekä vitamiineja. Maultaan valkoiset teet ovat hienostuneita, raikkaita ja hentoja.

**Haudutusohje:** Valmistetaan kuten vihreä tee, mutta haudutusaika voi olla hieman pidempi. Valkoisia teelaatuja voidaan hauduttaa useita kertoja.

**Keltainen tee** oli muinoin hyvin harvinaista ja tarkoitettu vain keisarien käyttöön. Sitä valmistettaessa teen lehdet paahdetaan vain kevyesti ja kääritään paperiin. Lehtiä säilytetään pimeässä muutamia päiviä, jolloin ne kellastuvat ja muuttavat makuaan. Säilytyksen jälkeen lehdet saatetaan vielä paahata uudelleen. Maultaan keltaiset teet ovat helposti lähestyttäviä, makeita ja samettisia.

**Haudutusohje:** 70–80-asteisessa vedessä 3–5 min.

**Oolong-tee** (eli wulong-tee) on osittain hapetettua teetä. Tavallaan se sijoittuu jonnekin mustan ja vihreän teen välimaastoon. Oolong-teellä on kuitenkin

aivan oma luonteensa – tai paremmin useita luonteita. Hapetusaste, joka vaihtelee välillä 10 ja 70 %, määrää teen värin ja maun. Oolongit ovat vuosikertaviineihin verrattavia hienostuneita teelaatuja. Arvostetuimpia ja arvokkaimpia ovat Kiinan Fujianin maakunnan ja Taiwanin oolong-teelaadut.

**Haudutusohje:** 80–90-asteisessa vedessä 3–5 min. Monia oolongeja voi hauduttaa viisikin kertaa. Joissain laaduissa ensimmäinen haudutus suositellaan kaadettavan pois.

**Puerh-tee**, kiinalaisten musta tee, valmistetaan vanhojen, villin kasvaneiden teepuiden suurista lehdistä. Puerh-tee eroaakin täysin muista teelaaduista, joihin käytetään vain kärkisilmuja ja versojen nuorimpia lehtiä. Puerhin valmistusmenetelmä kehitettiin, kun vihreä tee ja sen terveelliset vaikutukset haluttiin saada kestäväksi pitkiä kuljetuksia. Vihreän teen tavoin puerh-teen lehtiä ei hapeteta, mutta teen bakteerikanta muutetaan puristamalla teelehdet kakuiksi ja kypsytämällä niitä pitkiä aikoja. Se on teelaaduista ainoa, joka paranee ikääntyessään, mutta myös kypsytämätöntä, ns. ”raakaa”, puerhia voidaan käyttää. Puerhin maussa on pehmeyttä, maanläheisyyttä, multaisuutta ja maalaisuutta.

**Haudutusohje:** 95–100-asteisessa vedessä 3–5 min. Puerhteetä voi hauduttaa useita kertoja.

**Teehaudukkeet** kuten rooibos, yerba maté sekä kotimaiset yrttiteet eivät ole oikeasti ”teetä”, vaikka niitä siksi usein kutsutaankin. Varsinaiset teet on aina valmistettu teepensaan tai -puun lehdistä. Esimerkiksi suosittu rooibos on valmistettu punapensaan (*Aspalathus linearis*) ja yerba maté orjanlaakeripensaan (*Ilex paraguariensis*) lehdistä.

**Haudutusohje:** Teehaudukkeita ei yleensä voi valmistaa väärin. Ne kestävät kiehuvaa vettä eivätkä kitkeröidy haudutettaessa.

#### Lisätietoja:

Hyvän teen valmistusohjeet löytyvät Maailmankauppalehden numerosta 1/2008 ([www.maailmankaupat.fi/lehti](http://www.maailmankaupat.fi/lehti)).

Teksti ja kuvat **Emilia Pippola**



Teeharrastus on Euroopassa nousemassa kovaa vauhtia viini-, olut- ja kahviharrastusten rinnalle. Myös Suomessa harrastus nostaa päätään: muutama asiantunteva teekirja on ilmestynyt ja teen erikoisliike on saatu tännekin. Teeharrastaja Mikko Viitamäki kertoo, kuinka tuohon virkistävään, terveelliseen juomaan voi hurauttaa.

## Harrastuksena *tee*



**E**telä-Aasian tutkijana työskentelevä **Mikko Viitamäki**, 31, kiinnostui ala-asteella Kiinasta ja sai samalla kipinän teehen. Intia ohitti pian Kiinan kiinnostuksen kohteena, mutta teeinnostus säilyi. Pitkään Viitamäki joutui tyytymään niihin teelaatuihin, joita lapsuudenkaupungista Seinäjoelta sattui saamaan. Varsinainen harrastus alkoi 2000-luvun puolivälissä, kun Helsinkiin avattiin teehen erikoistunut kauppa: Théhuone.

– Ennen Théhuonetta Helsingistäkin oli vaikea saada asian-

tuntevaa palvelua sekä hyvää tai varsinkaan tuoretta teetä, Viitamäki valittelee.

Nyt harrastus on johtanut jo erikoiskuppien ja useiden teepannujen hankintaan. Viitamäen hyllystä löytyy muun muassa kaksi savista, kiinalaista Yixing-teepannua: yksi puerh-teetä ja toinen oolongia varten. Harrastuksena tee on kuitenkin varsin halpa verrattuna vaikkapa viiniharrastukseen.

– Kalliin viinipullon hinnalla saa esimerkiksi todella hyvää puerh-teetä, josta riittää kymme-

nien teelitrojen haudutukseen, ja halvallakin saa hyvää teetä.

Teeharrastuksesta kiinnostuneille Viitamäki suosittelee kunnan haudutusvälineiden hankintaa. Optimaalisin on sopivan pieni pannu, jossa teelehdet saavat olla vapaina vedessä, mutta joka tyhjenee kuppeihin kerralla. Tärkeintä on, että teelehdet eivät jää lillumaan veteen, jos teetä on tarkoitus vielä juoda.

– Sitten vain kokeilemaan! Kannattaa noudattaa kullekin teelle sopivia haudutusohjeita ja unohtaa sokeri ja maito. Aluksi

voi kokeilla helposti lähestyttäviä teelaatuja, esimerkiksi tuoreita kiinalaisia vihreitä. Sitten vain uteliaisuudella ja hellästi teetä lähestymään, kannustaa Viitamäki.

Haudutuksessa tavallisimmat virheet ovat Viitamäen mukaan teelehtien liian runsas annostelu, turhan kuuma vesi sekä pitkä haudutusaika. Uutta teetuttavuutta kannattaa ensimmäisellä kerralla hauduttaa mieluummin liian vähän aikaa.

– Haudutusaika riippuu valtavasti teestä. Kevään ensipöiminnan darjeeling-teelle minuut-

tikin voi olla liikaa, mutta joitain valkoisia teelaatuja voi hauduttaa jopa 15 minuuttia 60-asteisessa vedessä.

Itselle sopivien teelaatujen löytämistä helpottaa, jos teen pääsee näkemään ja mielellään myös haistamaan ostettaessa. Viitamäki on havainnut, että yleensä jo teen tuoksu kertoo, pitääkö teestä.

#### **Kirjallisuutta:**

Arstila P. 2011: *Teen ystävän kirja*.  
Nihtinen P. 2004: *Kiinalainen teekirja*.  
Petäistö H. 2008: *Tee Teematka*.

Teksti ja kuvat **Emilia Pippola**



# Maistiaisia reilusta teehyllystä

Selvitin Mikkelin Kehitysmaayhdistyksen, Oulun Juuttiputiikin sekä Helsingin Reilun kaupan tähden suosituimmat teet ja haastoin tee-harrastaja Viitamäen maistamaan niistä neljää.

Teksti ja kuvat **Emilia Pippola**



## Bio Darjeeling First Flush FTGFOP

musta irtotee 100 g

Saksalainen dwp tuo luonnonmukaisesti viljeltyä reilun kaupan teetä suoraan Darjeelingista Sanjukta Vilkas -pienviljelijäosuuskunnalta. Bio Darjeeling First Flush FTGFOP -tee on poimittu kevään ensisadosta, ja se on luokituksestaan ensiluokkaista. Suomeen tee tulee Tampereen kehitysmaakaupan kautta.

**Tee kuivana:** Lehtien seassa jonkin verran pieniä oksanpaloja, minkä perusteella voisi kuvitella, ettei tee ole aivan ensiluokkainen. Tuoksussa ruohoisuutta.

**Tee haudutettuna:** Ensimmäisessä kaadossa väri heleän oranssi, jossa häivähdyks vihreää. Maku kevyt, heleä, pehmeä ja hieman kukkainen. Teessä ei kitkeryyttä, ja se aiheuttaa miellyttävää kihelmöintiä leukaperissä.

**Muita kommentteja:** Laadukas darjeeling, joka kesti kaksi kaatoa kuten hyvän mustan teen kuuluukin! Ensimmäisen poiminnan mustaa darjeelingia kannattaa hauduttaa vain 1–2 min hieman jäähtyneessä (n. 90°C) vedessä. Pakkaukselle erityiskilokset, koska siinä olevasta ikkunasta pystyi näkemään teen jo ostettaessa.

## Green Tea with Echinacea

vihreä maustettu pussitee (20 pussia)

Brittiläisen Clipperin valmistama reilun kaupan pussitee, johon käytetty vihreä tee on peräisin useista eri maista. Lisäksi teessä on luontaisia sitrusaromeja sekä auringonhatun juurta.

**Tee kuivana:** Muhjustettua vihreää teetä, jonka tuoksussa juhannusvihtaa ja yrttejä.

**Tee haudutettuna:** Väritään rusehtavan kellanvihreä. Hieman samea, mutta luultavasti ei teen, vaan auringonhatun juuren vuoksi. Sekä tuoksultaan että maultaan sitruunainen. Maussa kitkeryyttä, ja tee kuivattaa suuta.

**Muita kommentteja:** Selvästikin ”flunssatee”. Sitruunanmakuisia röyhtäyksiä tulee vielä pitkään teenjuonnin jälkeen.



## Tanzania Tea (Kilimanjaro)

musta irtotee 100 g

Tampereen kehitysmaakauppa tuo Tanzania-teetä suoraan Tanzanian Rungwen alueen teepienviljelijäosuuskunnalta.

**Tee kuivana:** Tee ei ole kokonaisina lehtinä, vaan se on CTC (Cut Tear Curl) -tyyppistä murua, jota yleisemmin käytetään pussiteessä. Tuoksultaan kuiva tee on runsasta, täyteläistä, voimakasta ja kuivaa.

**Tee haudutettuna:** Väritään kauniin ruosteoranssi. Maku voimakas, pehmeä, pyöreä, perusmiellyttävä ja pelkistetty. Teessä ei kitkeryyttä.

**Muita kommentteja:** Hyvä arkitee.



## Fairtrade Organic Indian Chai

musta maustettu pussitee (20 pussia)

Brittiläisen Clipperin valmistama reilun kaupan luomupussitee, johon käytetty musta tee on peräisin useista eri maista. Lisäksi teessä on kanelia, sitruunankuorta, neilikoita sekä fenkolinsiemeniä.

**Tee kuivana:** Muhjustettua mustaa teetä ja runsaasti mausteita. Neilikan tuoksu hallitsee.

**Tee haudutettuna:** Väritään ruosteoranssia. Neilikka hallitsee tuoksua sekä makua ja puuduttaa suun.

**Muita kommentteja:** Voisi toimia maidon ja sokerin kanssa tai klassisten, rasvaisten pikkuleipien seurana. Clipperin sekoituksessa vain kaneli ja neilikka ovat intialaiselle chaille tyyppisiä mausteita. Intiassa chai maustetaan vuodenajan mukaan: kesällä käytetään runsaammin kardemummaa ja talvella inkivääriä sekä mustapippuria.



kuvat Laura Hokkanen



Pannu on Sri Siwam Pottery (Puducherry, Intia) valmistama reilun kaupan tuote ja sitä saa hyvin varustetuista kehitysmaaja maailmankaupoista sekä verkkoputiikista [www.juuttiputiikki.fi](http://www.juuttiputiikki.fi). Myynnissä myös Onnen Okariinassa.

# Ei vain viisasten vaan viisauden juoma

## *Eteläsavolainen teehetki*

**A**ivan Mikkelin keskustassa sijaitsee museoviraston suojelema Pulkkinsenkulma, lähes ainoana keskustakuvassa säilynyt puutalokortteli. Se on jakanut vuosien mittaan mikkeliäisten mielipiteitä siitä, pitäisikö talovanhus säilyttää vai purkaa. Vuonna 1875 valmistuneeseen Pulkkinsenkulman osaan, todennäköisesti lääninarkkitehti Constantin Kiseleffin suunnittelemaan rakennukseen, heräsi syksyn alussa uusi elämä. Pitkän remontointiturakan jälkeen talon suojaan syntyi tunnelmallinen, vanhaa kunnioittava kahvila. Oikeastaan kyseessä on enemmän kuin kahvila. Yrittäjäpariskunta Hanna ja

Rauno Tuukkanen nimesivätkin kokonaisuuden Wanhaksi Taloksi, joka on ikään kuin pieni ”tavaratalo”. Sen yhteydessä kävijöillä on mahdollisuus nauttia paikalla leivottuja herkkuja, valita teetä noin 30 haudutettavan teen valikoimasta, kokeilla halutesaan reilun kaupan kahvia, tehdä ostoksia herkkupuodissa, ostaa villoja ja matonkudetarvikkeita tai asioida Maailmankauppojen sekä muiden kansalaisjärjestöjen tuotteita myyvässä Onnen Okariinassa.

### Teestä tuli oma yritys

Ennen kuin Wanha Talo syntyi, oli Hanna Tuukkanen elämässä

ehtinyt tapahtua jo kaikenlaista. Suurtaloukokiksi valmistunut Hanna oli päätenyt erilaisten ravintola- ja palveluammattien jälkeen pohtimaan omaa yritystään. Monien sattumien jälkeen, vuonna 2009, Hannasta tuli Juvan Wehmaan kartanon yhteydessä toimivan Teehuoneen yrittäjä. Paljon valtakunnallista näkyvyyttä kahminutta teehuonetta kuvailtiin muun muassa Suomen ensimmäiseksi oikeaksi englantilaiseksi teehuoneeksi. Sen ideana olikin tarjota kävijöille uudenlaisen, suomalaisille jopa tuntematon makuelämys: teen juominen posliinikuppeista pienten herkkujen kera. Juvan Teehuone sisustettiin englantilaisen teehuoneen

tapaan ruusutapeteilla ja yleisillä tekstiili- huonekaluryhmillä. Hanna Tuukkanen mieltäi ajatukseen teehetkestä, arjen yläpuolella olevasta tilaisuudesta, jossa yhteen kokoontuneet ystävät saavat nauttia kiireettä mukavassa ympäristössä teetä, herkkuja ja tunnelmaa.

Elämä kuljetti kuitenkin eteenpäin ja Tuukkasten perheeseen syntyi lapsi. Teehuone siirtyi uusille omistajille. Kotoaan käsin Hanna pyöritti matonkuteita ja kutomistarvikkeita myyvää yritystä. Äitiysvapaan aikana Hanna alkoi haaveilla työpaikasta, jossa hän viihtyisi ja jossa hän saisi tehdä mukavia asioita mukavien ihmisten parissa. Ensin työpaikan

piti olla matonkuteita myyvän Vyyhdittären toimipiste keskustassa. Sitten mukaan tuli ajatus kahvilasta. Sattumalta Tuukkaset kävivät katsomassa yli 300 neliön liiketilaa Pulkkinsenkulmassa. Se oli kuitenkin turhan iso heidän tarpeisiinsa, ja lisäksi tila vaati isoa remontointia. Jotain tuosta käynnistä jäi kuitenkin kytemään Tuukkasten mieliin. Sitten asiat lähtivät loksahtelemaan kuin itsestään. Rauno Tuukkanen luki lehdestä järjestökauppa Onnen Okariinan lopettamisajatuksista – ja otti saman tien yhteyttä. Hanna haaveili vanhan talon hirsiseinää vasten olevista villalangoista – ja sai mukaan paikallisen kehräämön. Keväästä syksyyn Tuukkaset



kuva Laura Hokkanen



kuva Laura Hokkanen



kuva Mainospihlaja Ky / Tiina Mäkinen



remontoivat tilaa. Monia visioita mielessä, uusia ideoita koko ajan pursuten, toisten karsiintuessa tai toisten toteutuessa syntyi syyskuussa avautunut talo.

### Käsityöläisyyden vetovoima

Hanna Tuukkanen on tehnyt pienestä pitäen käsityötä. Käsityössä viehättää sen yksilöllisyys ja lopputuloksen odotuksen vetovoima. Käsityötä pitää saada pitää käsissä, myös ostotilanteessa. Siksi netissä myytävät käsityöt eivät vetoa Tuukkaseen – ja hän toivookin Wanhasta Talosta myynti- ja kurssiareenaa erilaisille kädentaitajille. Talossa nyt olevat toimijat voivat jonkun mielestä olla keskenään ristiriitaisia; on lähiruokaa ja samalla kaukaa tulevaa, on kotimaisia ja niiden rinnalla eteläisen pallonpuoliskon käsityötä; on raaka-aineita käsityöhön ja valmiita taidonnäytteitä. Tuukkaseen mielestä nykyinen tilanne on kuitenkin ihanteellinen. Esimerkiksi reilun kaupan käsityöt edustavat kaukaisten maiden paikallista käsityöperinnettä ja taistelevat myös halpatuotantoa vastaan. Siinä mielessä ne ovat aivan samalla viivalla kotimaisten käsityöiden ideologian kanssa. Herkkupuodin tuotteet edustavat kotimaisia pientuottajia, mutta yhtä lailla kaukaa tuleville

kuva Laura Hokkanen



tuotteille, joiden alkuperä on tunnettu, on paikkansa. Kahvia, teetä ja kaakaota kun ei meidän pelloillamme kasva.

### Teen viisaus

Myös tee on tietyllä tapaa käsityöläisyyden taidonnäyte. Käsinpoimitut teelehdet ja perinteisten valmistustapojen myötä syntyneet teesekeitukset saapuvat eri puolilta maailmaa. Niissä näkyvät satojen vuosien työmenetelmät ja kulttuurien taustat. Tuukkanen on valinnut kahvilamyyntiin noin 30 teen valikoiman, jossa on edustettuna teelaatujia lukuisista teemaista. Teenystävät ovat olleet innoissaan jo avajaispäivästä alkaen. Poikkeuksellista esimerkiksi lienee, että kahvilassa kiinnitetään huomiota eri teelaatujen vaatimille veden lämpötiloille. Myös ensikertalaisia viehättää pöytään tarjoiltava kuppi, jonka mukana saapuu tiimalasi. Se määrittelee asiakkaalle sopivan teenhaudutusajan.

– Tee on vähän samanlainen harrastajien kohde kuin viinikin. Asiantuntijoita riittää. Itselleni

teen viisaus piilee siinä, että siitä voi oppia koko elämän ajan aina uutta, pohtii Hanna Tuukkanen.

Hän opiskeli miehensä kanssa teealaa Ruotsissa järjestetyllä teekurssilla. Sen aikana he oppivat perusasiat teestä, teelaaduista, haudutuksesta, välineistöstä ja erilaisista teeseremonioista. Kursin jälkeen he jatkoivat itseopiskellen ja kokemuksen kautta tietoa kartuttaen.



kuva Mainospihlaja Ky / Tiina Mäkinen

– Kyllähän teestä voisi halutessaan tehdä elämää suuremman asian, kun pohtisi, voiko tätä teetä juoda vain savipannusta, millainen lusikka vaaditaan tämän

teen mittaamiseen tai millaisella seremonialla pitäisi toimia tuon toisen teen kanssa. Minusta kiinnostavampia seikkoja ovat kuitenkin erilaiset tarinat teen taustalla, se alkuperän mystiikka, miettii Tuukkanen. Hän haluaa karttaa teehen liitettävää snobailua, asian mystifiointia. Liika hienostelu johtaa pahimmillaan siihen, etteivät tavalliset suomalaiset uskalla edes kokeilla teetä, kun pelkäävät, että siitä pitäisi osata sanoa jotain ylevää.

Hanna Tuukkanen puhuu paljon teehetkestä ja sen yksinkertaisesta filosofiaasta. Teehetki syntyy parhaimmillaan, kun ystävät kokoontuvat yhteen, teepannu jaetaan osallistujien kesken ja pöytään katetaan herkkuja. Tärkeää on myös se, että ei ole kiire mihinkään. Englannissa tällaisella teehetkellä on melkein institutionaalinen asema. Suomalaiselle kahvikansalle voi olla vaikea sallia teehetken erityisyyttä. Kun teepannu jaetaan, sillä on myös syvällisempi merkitys kuin vain pelkkä juoman nauttiminen. Se on myös yhteisen ajan ja tunnelman jakamista.

– Meillä kahvilassa on kierrätetyt kalusteet. Yksi pöydistä on iso kuuden hengen pöytä. Suomalaisilla on vahva näkemys, että jos jo kaksi ihmistä istuu pöydässä, kaikki muutkin neljä tuolia ovat varattuja. Teen nauttimiseen kuuluu eräänlainen jakamisen kulttuuri – ja sen soisin tarttuvan vahvemmin suomalaisiin kahvilakulttuurissakin, haaveilee Hanna Tuukkanen.

Kahvilassa innostetaan ihmisiä teepannukulttuuriin. Asiakkaat voivat valita useamman hengen teepannullisen teetä. Se on asiakkaalle paitsi edullisempaa myös teekulttuuriin kannustavaa. Näin



kuva Laura Hokkanen

esimerkiksi teen makua voidaan yhdessä arvioida. Jollain tavalla yhteinen pannu myös lisää yhdessä vietettävää aikaa, kun ei pidetä kiinni vain omasta kupista vaan nautitaan yhteisestä pannusta.

– Jos ajattelen unelmien teehetkeä, se olisi varmasti kylmä pakkaspäivä, kiireetön, rauhallinen olotila ja yhdessä ystävien kera jaetut herkut lämmittävän teen kera, listaa Tuukkanen.

Se sopineekin eteläsavolaiseksi teehetkeksi. 1500-luvulla julkaistu kiinalainen Hsü Tseshun runoelma ”Sopivia hetkiä teenjuonnille” lisää teehetkiin vielä tarkkaan harjitun listan globaaliin maailmaan:

## ”Sopivia hetkiä teenjuonnille”

*Kun sydän ja kädet ovat vapaat.  
Kun olemme väsyneet runouden lukemisesta.  
Kun ajatuksemme ovat hämmentyneet.  
Kun kuuntelemme viisuja ja lauluja.  
Kun laulu on loppunut.  
Kun istumme kotona vapaapäivänä.  
Kun soitamme tsh'iniä tai katselemme maalauksia.  
Kun keskustelu jatkuu myöhään yöhön.  
Kirkkaan ikkunan ja puhtaan pöydän ääressä.  
Miellyttävien ystävien ja sorjien jalkavaimojen kanssa.  
Palattuamme ystävien kera vierailulta.  
Kun päivä on kirkas ja tuuli leuto.  
Pienten sadekuurojen rapistessa.  
Maalatussa veneessä pienen puusillan läheisyydessä.  
Korkeassa bambumetsässä.  
Kun on kesäpäivänä huvimajassa lootuskukkien äärellä.  
Kun suitsuke palaa pienessä huoneessa.  
Kun juhla on ohi ja vieraat menneet.  
Kun lapset ovat koulussa.  
Rauhaisessa yksinäisessä temppelissä.  
Kuuluisien lähteiden ja kummallisten kallioiden läheisyydessä.*

**Wanha Talo** Savilahdenkatu 12, Mikkeli  
Avoinna ma-pe 9.30–17.30, la 10–14

Teksti ja kuvat **Laura Hokkanen**

# Kello viiden tee

## Herkuttelua englantilaiseen tapaan

**T**arina kertoo, että Bedfordin herttuatar Anna keksi vuoden 1840 paikkeilla tavan, joka nykyisin tunnetaan nimellä ”Kello viiden tee”. Aikaiset aamupalat ja myöhäiset illalliset pistivät mahan kurnimaan. Iltapäivällä nautittu tee ja leivonnaiset osoittautuivat verrattomaksi ylellisyshetkeksi, joka pian yleistyi koko yläluokan keskuudessa.

Tarvitaan sormileipiä, skonsseja ja clotted creamia – paksua kermaa. Perinteisen englantilaisen kello viiden teen henkeen kuuluu istua hengähtämään ja nauttia teen kera suolaisia ja makeita leivonnaisia. Makeiden leivonnainten joukkoon soveltuvat hyvin erilaiset kakut, kuten mehukas ja pehmeä porkkanakakku.

### Miten englantilaisista tuli teekansa?

Tee saapui Englantiin 1600-luvun puolivälissä. Aluksi se oli vain seurapiirien, hovien ja arvokaiden kahviloiden erikoisuus. Teetä ei juotu alkuun niinkään makusyistä vaan paremminkin lukuisten lääkinnällisten hyötyvaikutusten takia. Sata vuotta myöhemmin tee oli yleistynyt kaiken kansan juomaksi.

Kiinalaiset olivat pitkään teekaupan herroja. Kiinan etuna oli sen omavaraisuus: se ei tarvinnut juurikaan mitään, mitä eurooppalaiset halusivat tarjota maksuksi teestä. Hopea- ja kultarahat olivat ainoa maksuväline, joka kelpasi kiinalaisille. Kasvava teenkulutus ja sen maksaminen hopealla ja kullalla alkoi kuitenkin käydä kalliiksi briteille, sillä he joutuivat joko ostamaan tai ryöstämään tarvitsemansa jalometallit espanjalaisilta tai portugalilaisilta, jotka puolestaan vaihtoivat tai ryöstivät jalometallinsa intiaaneilta Amerikan siirtomaistaan.

1757 britit keksivät uuden maksutavan teehankinnoilleen Kiinassa: Bengalin puuvillan ja pian myös salakuljetetun oopiumin. Oopiumista riippuvaisten kiinalaisten määrän arveltiin olevan vuoteen 1835 mennessä kaksi miljoonaa. Tilanne kärjistyikin vuonna 1839, kun kiina-

kuva Mainospihlaja Ky / Tiina Mäkinen



laiset pysäyttivät väkivaltaisesti oopiumlaivan ja kaatoivat 20 laattikollista oopiumia mereen. Britit julistivat Kiinaa vastaan sodan, jota voidaan kutsua oopiumsodan rinnalla yhtä lailla teesodaksi.

Sen voitto takasi briteille pääsyn kiinalaisiin teetarhoihin.

Pian britit onnistuivat salakuljettamaan myös teen taimia Kiinasta siirtomaihinsa Intiaan ja Bangladeshiin, joissa pensaat

eivät kuitenkaan viihtyneet. Ensimmäiset kaupalliset teeplantaaosit britit perustivat vuonna 1835 Assamiin, Luoteis-Intian Kumeroon ja Madrasiin. Teen viljelyssä tarvittavaa tietoa ja

kokemusta britit saivat houkuttelemalla kiinalaisia teetarhureita Intian viljelmille. Varsinkin Assamin alueella kasvatettu tee miellytti brittiostajien makua ja siitä oltiin valmiita maksamaan

## RUOKAA REILUSTI

kuva Laura Hokkanen



### Wanhan Talon reilu porkkanakakku Hanna Tuukkasen tyyliin

#### Tarvitset:

80g mantelijauhetta TAI 50–100 g saksanpähkinöitä rouhittuna  
2–3 porkkanaa raastettuna (n. 300 g)  
1,5 dl reilun kaupan ruokosokeria (esim. Mascobado) + 1,5 dl fariinisokeria  
0,5 tl suolaa  
2 dl reilun kaupan oliiviöljyä (esim. Canaan Fair Trade oliiviöljy)  
3 munaa  
3,5 dl vehnä jauhoja  
1 tl leivinjauhetta  
1 tl soodaa  
1 tl kanelia

#### Kuorrutus:

400 g sulatejuustoa (esim. Olympia)  
1,5 dl siivilöityä tomusokeria  
3–4 rkl puristettua sitruunan mehua  
Koristeluun: esim. paahdettuja mantelilastuja

Vatkaa yhteen öljy, sokerit ja suola. Sekoita joukkoon munat yksitellen. Lisää porkkanaraaste ja pähkinärouhe/mantelijauhe. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan.

Kaada voideltuun ja jauhotettuun isoon irtopohjavuokaan ja paista 175 °C n. 50–55min.

Vatkaa sulatejuuston sekaan tomusokeri ja sitruunamehua. Levitä kuorrute jäähtyneen kakun päälle ja koristele halutessasi. Nautiskele teen kera hyvässä seurassa.

”Varsinkin Assamin alueella kasvatettu tee miellytti brittiostajien makua ja siitä oltiin valmiita maksamaan hyvää hintaa.”

hyvää hintaa. Yksityiset yrittäjät kiinnostuivat teebisneksestä ja sen myötä perustettiin ensimmäinen brittiläinen teeplantaasiyhtiö – Assam Company, joka oli alku yhä uusille yhtiöille. Niiden osakkeilla alettiin käydä kauppaa Lontoon pörsissä.

Koska melkein kaikki Intian ja Ceylonin teeplantaasit olivat 1800-luvun lopulla ja 1900-luvun alussa brittien perustamia ja

brittien hallitsemia, määräsivät britit usein, että plantaaseilla kasvatettu tee oli vietävä Lontooseen myytäväksi. Brittien teeherruus oli syntynyt.

#### Britit ja teen syvin olemus

**1800-luku**  
On omituista, kuinka ruoansu-  
latuselimestömme hallitsekaan

kuva Laura Hokkanen

**Trendikästä teetä: puuvilla-langalla yhteen sidotut teepennan lehdet ja eri kasvien kukat puhkeavat teepannussa loistoon.**

ällyämme. Me emme voi tehdä työtä emmekä ajatella, jos vatsamme ei sitä salli. Se sanelee tunteemme ja intohimomme. Kananmunien ja pekonin jälkeen se vaatii työtä, kunnon pihvin ja portterin jälkeen se vaatii unta. Teekupillisen (kaksi lusikallista kuppia kohti, äläkä anna sen seistä kolmea minuuttia kauempaa) jälkeen se sanoo aivoille: ”No niin, herääpäs nyt ja näytä voimasi. Ole kaunopuheinen, syvälinen ja lempeä; katso luontoa ja elämää tarkasti; levitä värisevän ajatuksen valkoiset siivet ja liidä jumalaisen hengen lailla yli kiireisen maailman tähtikujien poikki ikuisuuden porteille saakka!

(Jerome K. Jerome 1889: Kolme miestä veneessä.)

#### 1900-luku

– Äiti, meillä on kauhea nälkä, niin että juodaan teetä, ja sitten kerromme sinulle suuria uutisia, sanoivat kaksoset yhteen ääneen. [– –] Pian he istuivat kaikki teepöydässä ja iloitsivat ihanasta juhla-ateriasta. Isoja leipävii-  
paleita, joilla oli paksusti voita, kotitekoista marmeladia, kotitekoista juustoa, inkiväärikakkua, hedelmäkakkua, kypsiä luumuja ja vieläpä kotona keitettyä kinkkua, jos joku olisi halunnut jotakin tukevampaa ruokaa.

(Enid Blyton 1942: Viisikko ja linnan aarre.)

Tässä on neiti Marple, poikani. Soita kelloa, poika, niin saamme uutta teetä.

Älä suotta vaivaudu, äiti. Join jo kupillisen.

Totta kai me haluamme lisää teetä – ja teeleipiä, Beatrice, hän lisäsi sisäkölle joka oli ilmestynyt ottamaan teekannun.



Kyllä rouva.

Walter Fane sanoi huulillaan verkkainen miellyttävä hymy: – Äiti hemmottelee minua, ikävä kyllä.

(Agatha Christie 1977: Neiti Marplen viimeinen juttu.)

#### 2000-luku

Kun uutisten lukija sanoi: ”Kauppiat avaavat ovensa tuomalla ulos vilttejä ja teetä” minä vain hymyilin. Se on mainiota. Se on Englanti sinulle. Tee ratkaisee kaiken. Onko sinulle kylmä? Teetä.

Poikaystäväsi on juuri jättänyt sinut? Teetä. Olet juuri saanut kuulla, että sinulla on syöpä? Teetä. Koordinoitu terroristihyökkäys liikenneverkkoon on pysäyttänyt kaupungin? Teetä jumalauta!

(Nimimerkki Jslayeruk Metaquotes Livejournal -keskustelussa heinäkuussa 2005 Lontoon pommi-iskujen jälkeen.)

Laura Hokkanen

#### Lähde:

Voipio, Timo 1993: Tropiikin lahjat. Kahvin, teen ja kaakaon talous- ja sosiaalhistoriaa. Gaudeamus.

kuva Mainospihlaja Ky / Tiina Mäkinen



**Wanhan Talon kahvilayrittäjä Hanna Tuukkanen raottaa suomalaiselle kahvikansalle mielellään ovia myös teen saloihin**

# Kansa, joka kahvilla elää

**T**uhansien kilometrien päässä kahviloilta elää kansa, joka aloittaa päivänsä kahvilla, liittyy sen yhteisöllisiin rituaaleihinsa ja ”voitelee” sillä aivonsa, jotta onnistuisi haastavissa, älyä, tarmoa ja sisua vaativissa tehtävissä. Sen kansan muistoissa kahvi on bingosta voitettu tavarapalkinto, helteisen heinäpeltourastuksen taukohetki, uudenvuoden yönä kupista tehty ennustus tulevaisuudelle, supermarketin avajaisten maistainen, ompeluseurojen odotetuin herkutteluhetki tai iltakahvituo- kio koko perheen kesken ennen nukkumaanmenoa. Tässä me olemme, suomalaiset, maailman eniten kahvia kuluttava kansa.

## Hyvää huomenta punahilkka, miltäs se maistuu kahviltikka

Jo kansakoulun Aapinen tiesi 1930-luvulla, että kahvi kuului suomalaisen arkeen. Kanan ja kukon aamukahvin äärellä käytävä keskustelu oli yksi tunnetuimpia Aapiskirjan runoja. Vaikka kahvissa olikin kyseessä selkeästi aikuisten nautintoaine, tiesivät lapset varhaislapsuudestaan saakka, että kyseessä oli merkittävä aistinautintojen, sosiaalisen elämän ja arjen rikastuttaja. Kahviin liittyvät rituaaliset menot tarttuivat lasten toimintamalleihin siinä missä työnteko tai saunominenkin.

Vuosien 1884–1919 aikana syntyneiden ihmisten muistelu-

kertomuksissa lapsuuden ajan kahvinjuontia kerrataan rajoittamisen, kieltämisen ja ”pullamössön” tekemisen muisteluina. Monissa perheissä lasten kahvinjuontia rajoitettiin tai kiellettiin rippikouluikään saakka, sillä ennen ripille pääsyä nuoria pidettiin keskenkasvuina. Toisinaan kahvin antaminen lapsille rajoitettiin ns. *kirkkokahviin*. Eräänä kahvinjuonnin mittarina oli pysyminen aikuisten työhön. Usein lapsille tarjottiinkin sump pivettä aikuisten kahvinjuonnin jälkeen. Kyseessä oli edellisestä juontikerasta kahvipannuun jääneet porot, jotka kiehautettiin uudelleen vedessä. Lasten kahvimuistoihin kuuluivat myös sokeroituun maitokahviin silputtu pulla eli pullamössö, jota nimitettiin myös mm. *huppuliksi, moskaksi ja topuksi*. (Lindstén 2011.)

## Kahvi on hyvää aamuin, illoin ja pitkin päivää

Kahvin kautta voitiin puhua jopa kansallista yhteistä kieltä ilman sanoja. Kehon avulla viestimisessä eli *kahvin kehräämisessä* kylään pistäytyjä laitto kädet ristiin ja pyörity peukaloita toistensa ympäri viestittäen haluavansa kahvia. Kun kahvit oli juotu, tehtiin peukaloilla samaa liikettä toiseen suuntaan. Sillä viestitettiin tyytyväisyyttä. Sanatonta viestintää vieras käytti myös laittamalla kupit eri asentoihin juontitilanteessa. Emännälle kupit paljastivat vieraan juontihalukkuuden.

(Lindstén 2011.)

Suomalaista, aitoa kahvihetkeä voi rinnastaa jopa itämaiseen teeseremoniaan. Kahvin tarkka ja lähes seremoniallinen nautiskelu siirtyi eteenpäin useille sukupolville, mutta myös muuttui aikojen kuluessa. Ennen 1930-lukua kahvi kaadettiin kupista aluslautaselle ja juotiin sokeroipala suussa ryyssäen. Kuppi kaadettiin niin täyteen, että kahvia läikkyy ”tassille”. Suoraan kupin syrjästä juojia pidettiin hienostelijoina ja juomatapaa kaupunkilaistyyllisenä. Yleisen tavan mukaan vieraalle tarjottiin kaksi kupillista kahvia, mutta karjalaiset toivat sodan aikana myös muualle Suomeen tavan kaataa vieraalle vielä kolmannen kupillisen kahvia. (Lindstén 2011.) Emännän tarjoamien kahvikuppien määrät kertoivat kestitisijästä paljon: pihiydestä tai vieraanvaraisuudesta, vieraan arvostamisesta ja toivottavuudesta, kahvinkeittotaidosta ja myös jopa esteettisyyden tajusta.

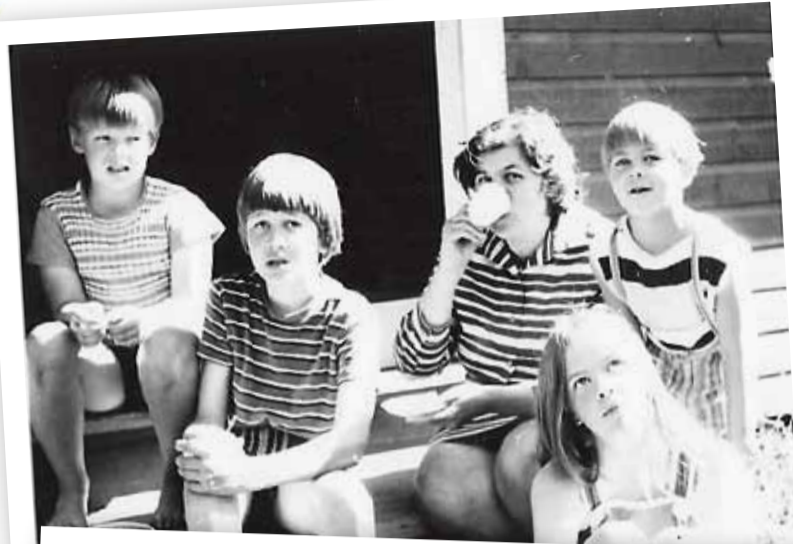
Rituaalinen käytös näyttäytyi myös kahvipöytään siirryttäessä. Kukaan ei halunnut esiintyä liian innokkaana kahvittelijana, joten Suomessa yleistyi tapa siirtyä pöytään vasta toisen tai kolmannen kehotuksen jälkeen. (Knuutila 2006, 109.)

## Kahvihetki kullan kallis

Sota-aika piirtyi monen muistoihin kahvin säännöstelyn ja korvikkeiden käytön aikakaudeksi. Kahvin pitkä säännöstelyaika sai ihmiset kaipaamaan kahvia. Yleisimpinä korvikeaineina käytettiin ohraa, ruista, kauraa, hernettä, sikuria ja voikukanjuuria. Mustan pörssin kauppa kukoisti sotavuosina, sillä noin kolmannes keskivertoperheen käyttämistä vilja- ja rasvatuotteista hankittiin sieltä. Voilla, läskillä, kankailla ja muilla tavaroilla voitiin hankkia kahvia. (Lindstén 2011.)

Kahvi oli toki ollut aiemminkin kiellettyjen asioiden listalla. 1700-luvulla valtiolta pyritti vähentämään kahvin kulutusta verottamalla kahvitalouksia ja kahviloita, mutta nämä keinot

**Kahvipöydän henkinen anti oli sosiaalinen omatunto, joka välitettiin toisille ja seuraaville sukupolville alkaen lähetyssompeluseurasta, päättyen Kirkkokahviin. Alempi kuva noin 1920-luvulta, ylempänä seuraavat sukupolvet 1960-luvun lopussa.**



osoittautuivat turhiksi. Kansa halusi yhä kahvinsa. Jykevämpänä keinona kahvin maahantuonti ja käyttäminen kiellettiin neljä kertaa 1700-luvulla. Uhkasakoista ja takavarikoista huolimatta kansa taisteli kieltoa vastaan ja joi salakuljetettua kahvia. Kahvin haju peitettiin esimerkiksi keittämällä kaalia. Henkeä haistelevan poliisin tulon varauduttiin sipulilla, jota puraisemalla kahvin tuoksu jäi haistamatta. 1800-luvun alussa kuningas Kustaa IV Adolf joutui toteamaan: ”Koska te, minun almaiseni, olette sellaisia lurjuksia, ettette voi tulla toimeen ilman kahvia, niin tahdon sallia tämän juoman käyttämisen toistaiseksi.” (Saarinen 2011, 29, 30.)

## Kahvihammasta jo kolottaa

Kahvihetki oli heinänteon kohokohta ja se vietettiin pellolla. Ennen termospullojen aikaa päiväkahvi vietiin heinäväelle sanomalehteen kääriästyssä kahvipannussa tai villasukkaan pujoitetussa lasipullossa. Ojanreunalle tai heinille levitettiin puhdas liina ”pöydäksi”, ja kahvin kyytipojaksi tarjottiin vaaleaa leipää, korppuja tai vehnää.

Toisinaan kahvi keitettiin pannussa nuotiolla. Juomaa hörpittiin hartaasti sokeroipala huulien välissä. Jokaisella oli juomaa

varten kuppinsa ja kahvi virkisti heinäväen ”sielua myöten”. (Ranta 2006, 118.)

## Olkaa hyvä ja ottakaa, pankaa sekaan ja kastelkaa

Vieraanvaraisuuden kulttuuria leimaa eräänlainen kirjoittamaton laki. Sen sääntöihin kuuluu, että vieraanvaraisuudesta ei saa koskaan hyötyä eikä isäntää tai emäntää saa käyttää hyväksi. Vieraalle onkin tarjottu talon hienoimmista astioista ja hänet on istutettu pöydän parhaalle paikalle. Vieraanvaraisuuteen kuuluu myös herkuista notkuva pöytä, eräänlainen yltäkylläisyyden tavoittelu, vaikka eletäisiin vaatimattomissakin olosuhteissa. (Knuutila 2006, 18, 20.)

Kahvinjuonti levisi maaseutuväestön keskuuteen 1800-luvulla. Aluksi se oli vain juhlujuoma, mutta vuosisadan lopulla kahvia juotiin arkisinkin, useimmissa talouksissa kolme kertaa päivässä. Ennen työhön lähtöä juotu kahvikupponen korvasi jopa aamuruoan. Silti kahvi jäi myös juhlien keskeiseksi tarjottavaksi. Kahvista tuli kaupunkimatkojen tärkein ostoartikkeli ja erityisesti naisten himon kohde. Kahvinjuonnin myötä lisääntyi myös sokerin, vehnäsen ja muiden kahvileipien käyttö. Kahvi oli



**”Tuuli puita huojuttaa ja päivän kehrä paistaa. Heinäpellon pientarella kahviltikka maistaa...” Lepohetki heinäpellolla 1970-luvulla.**

## KIRJAT

kuin rituaali: pieni levähdys- ja seurustelutuokio juomisen lisäksi. (Vilkuna 1983, 88.) Kahvirituaalin on nähty olleen aikojen kuluessa niin merkittävä anteliaisuuden ja yhteenkuuluvuuden symboli, ettei siitä haluttu luopua edes aitojen raaka-aineiden puutteessa. Niu-koissakin olosuhteissa haluttiin jäljitellä vauraampien aikojen tarjoilua ja kahvin asemasta käytettiin tarvittaessa korvikkeita. (Saarinen 2011, 37.)

Vuosien 1884–1919 aikana syntyneiden kertojen muisteluksissa kahvi näyttyy erityisesti naisten aistinautintona. Naiset huolehtivat kahvin keittämisestä ja tarjoilusta, mutta samalla miehet säätelivät sen hankkimista, keittämistä ja juomista. Yleistä kuitenkin oli, että naiset hankkivat kahvia salaa isänniltä ja järjestivät ”salakahveja”. Kahvinjuonti merkitsi koti-piiriin sidotuille naisille fyysistä ja psyykkistä virkistytymistä. Samanlaista tehtävää toteuttivat ompeluseurat, jotka olivat rajattuja naisten yhteisöjä kahvinjuonnin, käsitöiden ja rupattelun lomassa. (Lindstén 2011.)

### Jännittää, sanoi mummo, kun kahvimerkkiä vaihto

Uusi sukupolvi kolkuttelee jo suomalaisen kahvikulttuurin historiankirjoitusta. 2000-luvun nuorisolle on jo arkipäiväistä istua kahvilassa nauttimassa tuplaespressoja, macciatoja, cappuccinoja ja americanoja. Vierasaraksi kaappiin riittää hyvinkin gourmeekahvi ilman sen seitsemän sortin leivonnaisvalikoimaa, ja

kahvia alennusmyynnistä hamstraavalle vanhemmalle väelle saatetaan jo hymy suupielessä myhällä.

Eettisen kahvin maihinnousu on nostattanut uudenlaisen kahvikeskustelun. Kahvi- ja ruokapöydistä on tullut erilaisten elämäkatsomusten kamppailutanner. Äärimmillään voidaan puhua jopa sukupolvien välisestä kuilusta. Ruokaan ja kuluttamiseen liittyvät eettiset valinnat nostavat esille eri sukupolvien välisiä arvokysymyksiä. Vanhemmalle väestölle ruoka edustaa säästeliäisyydellä saavutettavaa pärjäämistä, nuorille halpa kahvi voi merkitä epäeettistä kuluttamista. Kahvi onkin Suomessa aina peilannut yhteiskunnallisia muutoksia, elintasoja, elämäntapaa ja kansainvälistymistä (Lindstén 2011). Sen avulla on lujitettu myös paljon peräänkuulutettua yhteisöllisyyttä kyläily- ja tapakulttuurin sekä kahville annettavien yhteisten merkitysten avulla.

**Laura Hokkanen**

#### Lähteet:

Knuuttila, Maarit 2006: *Pappilan hätävara – vieraanvaraisuuden taidosta*. Helsinki: Kustannus Oy Arkki.

Lindstén, Helena 2011: *Sukupolvien kokemukset ja kahvihetket. Piirteitä maaseudun kahvikulttuurista 1920–1969*. Hybris 2/2011.

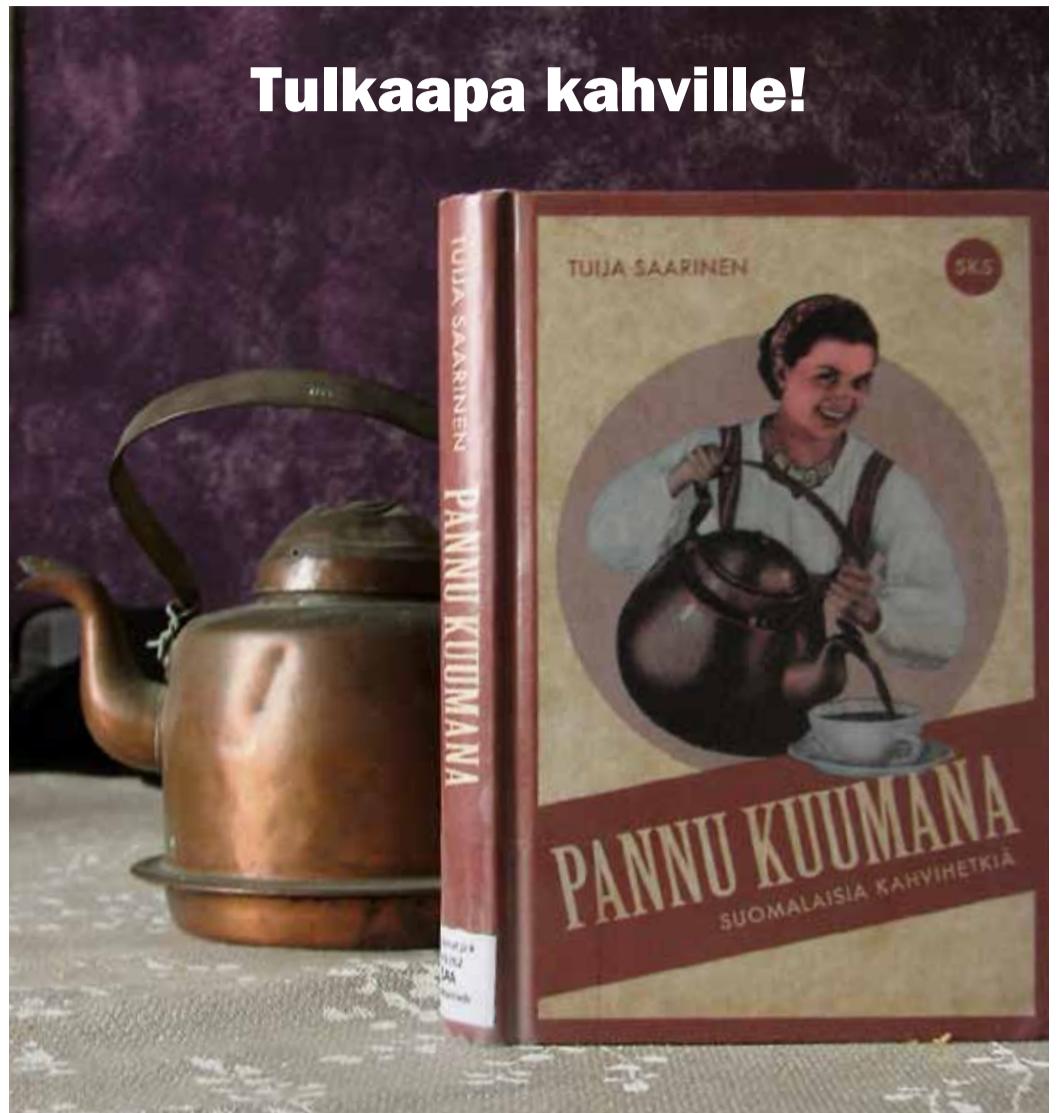
Ranta, Sirkka-Liisa 2006: *Helletä, heinäpoutaa. Heinänteon kulttuurihistoriaa*. SKS.

Saarinen, Tuija 2011: *Pannu kuumana. Suomalaisia kahvihetkiä*. Helsinki: SKS.

Vilkuna, Kustaa 1983: *Työ ja ilonpito. Kansanomaisia työnjuhlita ja kestitöitä*. Helsinki: Otava.

Valokuvat: Yksityiset kotialbumit.

## Tulkaapa kahville!



**Pannu kuumana. Suomalaisia kahvihetkiä. Saarinen, Tuija 2011. Helsinki: SKS.**

**P**annu kuumana kertoo kahvin historian suomalaisten näkökulmasta unohtamatta kahvin syntyyn liittyviä tarinoita ja kahvin yleistymistä eri puolilla maailmaa. Syntyhistoriansa saavat myös erilaiset kahvi-ilmiot kuten ilta- ja saunakahvit, nisu, kahvilakko ja kahvikuppi-neuroosi. Kahvin roolia kansan ylellisyys- ja viimein myös arkijuomana käsitellään esimerkiksi palveluskunnan ja isäntäväen välisissä kahvitelutavoissa, kielletynä nautintona, kansan- ja karjanlääkitsijänä, vuotuisjuhla-perinteessä ja myös saamelaisten ja romanien tavoissa.

Kirja kertoo myös kahviin liittyvät sutkaukset sekä kansan ilmiömäisen kyvyn varioida ja käyttää luovuutta, kun kyseessä on kahvin kaltainen nautinto-aine. Aidon kahvin puutteessa on turvauduttu erikoksiinkin korvikesekoituksiin – ja kallista kahvia on myös opittu kierrättämään erilaisilla sumpiversioilla. Arkistomerkinnöissä paistaa aito hämmennys ensimmäisten kahvikokeilujen kohdalla: miten kahvi kuuluisi keittää ja nauttia? Emäntä, joka keitti kahvipapuja läskin joukossa tai toinen, joka

kestitsi pappia tarjoamalla vadi-sa kelluvia kahvipapuja – eivät ole harvinainen muistelunkohde suomalaisissa perinnekeroissa.

*Pannu kuumana* on jyrkää perinnetietoteos suomalaisten suhteesta kahviin. Se antaa kiinnostavan tietomäärän erikoisistakin näkökulmista ja on lähes läkähdyttävä lukukokemus kaiken tiedon määrää miettiessä. Joiltakin osin kirja onkin ”tosi faneille”, niille, jotka haluavat kuulla pienetkin yksityiskohdat kahvin voittoisasta kulusta maassamme. Kiinnostavat näistä pienistä yksityiskohdista tekee se, että ne lopulta kuvaavat kahvin ohella meitä suomalaisia ja kansanluonnettamme, huumoriamme ja köyhien olojen vaatimaa kekseliäisyyttä. Pienillä triviaalitiedoilla on paikkan-sa. Voimme esimerkiksi lukea kahvipannujen nokassa aiemmin olleesta läpistä, torakkaläpistä, joka esti torakoiden menemisen kahvipannuun. Arkistosta tallennettu muistitieto tuo esille vielä kiinnostavan jatkotarinan:

Eversti Vartiovaara erään toisen miehen kanssa meni Saarijärvellä taloon metsällä ollessaan. Kahvia keitettiin. Everstin kuppiin tuli kaadettaessa torakka ja toisen miehen kuppiin kaksi. Eversti nosti torakan teevadille ja joi kahvin, mutta toinen ei

voinut juoda. Isäntä, joka shiitti s-kirjaimen: ”Mitäsh on, kun ei kahvi maista?” Vieras: ”On nuo torakat.” Isäntä tuosta tuohtui ja meni keittiöön akoille ärisemään: ”Shitä vartenhan minä shen shihin [sihdin] shieltä Saarijärveltä ostin, että saa shihata torakat pois.”

*Pannu kuumana* kuljettaa lukijan myös suomalaisuuden juurille. Se etenee eri aikakausien, historiallisten vaiheiden ja yhteiskunnallisten liikehdintöjen läpi. Samalla se antaa äänen suomalaisille, jotka muistelevat suhdettaan kahviin. Kirjan kahvimuistot ovat kyselyvastauksia, vapaamuotoisia tekstejä, joita tavalliset suomalaiset ovat lähettäneet eri perin-nearkistoihin ja jotka kertovat menneen ajan kahvinjuonnista kunkin kertojan omalla äänellä. Ajallisesti kahvimuistot sijoittuvat 1800-luvun alusta tähän päivään, suurin osa 1900-luvun alkuun. Kirja muistuttaa moniulotteisesti, kuinka kahvia on nautittu erilaisissa elämän onnenhetkissä, mutta yhtä lailla se on kuulunut jokapäiväiseen työntekoon ja raskaisiin kokemuksiin kuten so-taan. Kahvin tarina myös jatkuu. Uudet ilmiöt ja trendit ovat läsnä uusien sukupolvien teksteissä ja muistoissa.

**Laura Hokkanen**



**Matka jatkuu, kunhan ensin juodaan kahvit. Kesälomailijat 1970-luvulla.**

# Mitä tapahtuu reilun kaupan purjelaivalle?



**R**eilun kaupan purjelaiva s/v Estelle on myytävänä. Kauppaa on hierottu jo noin vuoden verran, kiinnostuneita ostajia on ollut, mutta laivan tulevaisuus on edelleen auki.

Jos hyvin käy, yli kahden vuosikymmenen työ maailman parantamiseksi laivanvarustuksen keinoin saa jatkoa tavalla tai toisella.

Estellen tie reilun kaupan laivaksi alkoi vuonna 1985, jolloin joukko maailman parantamiseen

**”Estelle on pikku kepponen ihmisten valintojen ylläpitämiä talouden rautaisia lakeja ja muka meistä riippumattomia realiteetteja vastaan. Se on vain vähän enemmän kuin symbolinen ele, mutta hyvä sellainen.”**

Lainaus s/v Estelleen nettisivulta [www.estelle.fi](http://www.estelle.fi)

sitoutuneita suomalaisia osti Saksassa vuonna 1922 rakennetun, hiekkajaalana toimineen kolmimastokuunarin. Hankkeen

käynnistäjät halusivat laivan, jolla voisi purjehtia Afrikkaan viemään avustustarvikkeita ja tuoda paluurahtina reilun kaupan tuotteita. Samalla laivan tuli toimia reilun kaupan aatteen lippulaivana ja näkyvänä tiedottamisen areenana.

Laivan varustamista ja liiketoimintaa varten perustettiin Eestaas Oy, jonka tehtäväksi määriteltiin omistaa ja varustaa laiva sekä vuokrata sitä maailmankauppatoimintaan. Taustalla toimi Uusi Tuuli ry, jonka tehtävänä sen oman määrittelyn perusteella on edistää kansainvälistä solidaarisuutta, oikeudenmukaista kansainvälistä taloudellista järjestystä, rauhaa ja keskinäistä yhteisymmärrystä yksityisten ihmisten ja kansojen välillä. Maailman meriä purjehtiva laiva oli tähän oiva väline.

Eestaas Oy:ssä osakkeita on



kahta lajia, A-osakkeita on 500 ja B-osakkeita 8 696. A-sarjan osakkeilla on kaksikymmentä ääntä ja B-sarjan osakkeilla 1 ääni. Uusi Tuuli ry omistaa kaikki A-osakkeet ja B-osakkeita omistaa runsaat 700 eri tahoa. Yhtiöjärjestyksen mukaan yhtiön omistamien laivojen myymiseen tarvitaan yhtiökokouksessa kahden kolmasosan enemmistö läsnä olevien osakkeiden äänivallasta. Mainitut enemmistöt pitää saavuttaa sekä A-osakkeiden että B-osakkeiden läsnä olevasta äänivallasta.

## Hiekkajaalasta merikelpoiseksi

Laivan kunnostaminen merikelpoiseksi vapaaehtoisvoimin ja vähällä rahalla oli pitkä tie. Alkuperäiseen unelmaansa, matkalle Angolaan, laiva pääsi vuonna 2003. Silloin toteutui kolmivuotinen Angola-projekti. Laivaan lastattiin alkuperäisidean mukaisesti avustustarvikkeita, kuten polkupyöriä ja ompelukoneita, ja suunnattiin keula kohti Afrikkaa. Perillä jaettiin avustustarvikkeet,





tehtiin tiedotustyötä ja etsittiin kotimatkarahdiksi sopivia tuotteita. Valmiita reilun kaupan kumppaneita ei maassa ollut, mutta mielenkiintoisia tuotteita löytyi ja kauppoja tehtiin.

Matkan merkittävintä antia saattoi kuitenkin olla se huomio, jota hanke ja laiva kaikkialla herättivät ja siitä syntynyt keskustelu.

Jo ennen Angolan-matkaa laiva oli käynyt Välimerellä, Irlannissa ja useissa Pohjois-Euroopan satamissa sekä purjehtinut ympäri Itämeren kouluttaen miehistöä ja kampanjoinut edustamiensa atteiden puolesta.

Toimintaa laivalla ja sen purjehtimisen turvaamiseksi on vuosien mittaan ollut valtavasti: laivan rakentamista ja kunnostamista, tiedon jakamista, tapahtumia, kampanjoita, oheistapahtumia. Estellen ympärille muodostui asiasta kiinnostuneiden ja sen eteen työskentelemään halukkaiden verkosto talkooväkeä, joista osa tuli töihin kerran, osa on ollut mukana vuodesta toiseen.

Hyvin moni on sijoittanut hankkeeseen myös merkittäviä summia rahaa. Suurimmat osakkeenomistajat ovat Uusi Tuuli ry:n ja muutamien muiden yhdistysten lisäksi yksityishenkilöitä. Myös lukuisat ammatti- ja opiskelijajärjestöt ja myös valtakunnalliset toimijat kuten monet ammattiliitot, Siemenpuusäätiö, SPR, Ympäristö ja kehitys ry sekä maan kaikki kehitysmää-, sittemmin maailmankauppayhdistykset ovat osakkeenomistajia.

### Otteita laivan lokikirjasta

Estellen ensimmäinen purjehdus Eestaas Oy:n ja Uusi Tuuli ry:n palveluksessa oli siirtoajo Helsingistä Turkuun toukokuussa 1986. Laivassa ei ollut mastoja eikä purjeita, ja myös kansi ja rakenteet olivat hiekkajaalan tarpeiden mukaiset.

Nettisivuilla julkaistun lokikirjan mukaan laiva nostettiin ylös samana syksynä, ja siitä

alkoi perinpohjainen, vuoteen 1995 jatkunut uudelleenrakennus. Kokonaan kuivilla laiva oli vuodet 1986–1989. Vuonna 1992 laiva siirrettiin Turusta Pansioon, jonne työmaa siirtyi. Tuo merimatka tehtiin hinauksessa, koska purjeita ei vielä ollut eikä kone ollut kunnossa.

Vasta joulukuussa 1994 Estelle irtautui laiturista omin voimin. Lokikirjan mukaan: ”Parin tunnin käynti tyynellä ja pari senttiä jäässä olevalla merellä oli iso tapaus kymmenen vuotta laivaa rakentaneille. Purjeita ei vielä käytetty, vaikka mastot ja takilat olivat valmiit.”

Kesällä 1995 tehtiin jo useita koeajoja ja harjoituksia, myös purjeilla. Syksyllä tehtiin jo ensimmäinen laivastovierailu Poriin ja Uuteenkaupunkiin. Takaisin Turkuun palattiin lokakuussa.

Kesät 1996–1999 laiva oli liikkeellä kesäkuusta syyskuuhun kierrellen Suomen rannikkokaupunkien ja Ruotsin rannikolla, aina eteläisessä Ystadissa asti. Kesällä 1999 reissut ulottuivat jo Uumajasta Rostockiin.

Vuonna 2000 Estelle teki suuren Välimeren kiertueen. Seuraavana vuonna käynnistyi kolmivuotinen Angola-projekti. Sen ensimmäisenä vuonna, 2001, tehtiin tiedotuskierue Suomen rannikkokaupunkeihin.

Vuonna 2002 oli aika toteuttaa suuri unelma, matka Angolaan. Lähtö oli Turusta 4. toukokuuta ja paluu kotisatamaan 15. marraskuuta. Lissabonin ja Kap Verden kautta päästiin Angolan Lobitoon.

Seuraavana vuonna tehtiin toukokuussa jälleen tiedotuskierue, tällä kertaa Angolan-matkan kokemuksista kertoen. Touko-kesäkuussa tehtiin koulutuspurjehdus reitillä Kotka–Hanko–Korpoo–Turku ja kesäkuussa laivalla pidettiin myös Turun saaristossa purjehtien toteutettu Prometheus-leiri, yksi monista laivalla vuosien mittaan järjestetyistä.

Samaan kesään mahtui myös osallistuminen Tall Ships' Races

-tapahtumaan, ja sen jälkeen vielä elo-syyskuussa syyskiertue ja loka-kuussa syyspurjehdus.

Kesät 2004–2006 laiva kiersi ahkerasti Suomen rannikkoa, ja vuosina 2007–2009 pisimmät reissut ulottuivat Itämeren etelärannoille, vuonna 2008 aina Saksaan ja Hollantiin asti.

Sen jälkeen lokikirjan merkinnät loppuvat. Toimintaa ja tapahtumia laivalla riitti edelleen, vaikka merelle ei lähdettykään: talkoita, kokouksia, kansainvälisiä vieraita ja kampanjoita. Ja murheellisimmasta päästä: keväällä 2010 Meksikossa murhatun Jyri Jaakkolan työn jatkamiseen liittynyt Meksikonäyttely marraskuussa 2010.

### Päätös Estellen myymisestä

Marraskuun 27. päivänä 2010 Uusi Tuuli ry kutsui koolle väentapaamisen ja syyskokouksen, jossa oli määrä päättää ”yhdistyksen näkyvimmän työkalun, s/v Estellen omistussosakkeiden myynnistä”.

Kokouskutsussa todettiin, että Estellen myynti tuli ajankohtaiseksi, koska pienen aktivistijoukon voimavarat eivät riittäisi rahtipurje-laivan isännöimiseen, miehittämiseen, kampanjointiin ja projektien suunnitteluun ja toteutukseen. Kevätkokouksessa oli päätetty aluksen laittamisesta myyntiin, ja nyt oli päätettävä kenelle, millä ehdoilla ja millä hinnalla rakkaasta rahtipurjelaivasta oltiin valmiita luopumaan.

Vuotta myöhemmin, syksyllä 2011, halukkaita ostajia on Eestaas Oy:n kauppaa myyntiryhmän jäsenenä valmistelevalta Pentti Ristikartanon mukaan useita. Lokakuussa tätä juttua kirjoitettaessa

kauppoja ei kuitenkaan vielä ole syntynyt.

Ristikartano kertoo, että sekä laivan tuleva käyttö että lopullinen kaupanteon muoto riippuu siitä, millainen taho laivan lopulta ostaa. Ostajaehdokkaissa on ollut sekä merenkulkijoita että tahoja, jotka muuttaisivat Estellen ravintolalaivaksi tai käsityöläispajaksi. Mikä sitten on laivan hinta? Sekin riippuu sen lopullisesta käyttötarkoituksesta ja sen edellyttämästä katsastusluokasta. Vastaavanlaisia laivoja on esimerkiksi Ruotsissa myytävänä ja hintahaarukka on reilusta 100 000 eurosta kahteen-kolmeensataan tuhanteen euroon.

– Suurin osa ostajista haluaisi ostaa nimenomaan laivan, ei pelkästään osakkeita, jotka sitoisivat sen taustayhtiön päätöksentekoon. Eestaas Oy:n yhtiökokous onkin jo tehnyt päätöksen laivan myymisestä. Kokouksesta ilmoitettiin asianmukaisesti Vihreässä Langassa ja vaadittavat ääntenemmistöt olivat kokouksessa päättämässä asiasta. Tällainen päätös tehtiin siltä varalta, että myynnissä olisi toisenlainenkin vaihtoehto. Kaikki vaihtoehdot ovat auki, totesi Ristikartano lokakuun puolivälissä.

Kauppan on siis joko Uusi Tuuli ry:n osakkeet Eestaas Oy:ssä tai Estelle-laiva.

Kauppan pitkittyessä Eestaas Oy päätti lokakuun puolivälissä hoitaa itse ajankohtaiseksi tulevan katsastuksen ja laittaa laivan telakalle. – Talkooväkeäkin tarvitaan taas, toteaa Ristikartano.

### Estelle – tarina unelmista ja yhdessä tekemisestä

Estellen myynti-ilmoitus vuosi sitten kirjoitti sosiaalisessa mediassa vilkkaan keskustelun. Osa kirjoittajista muisteli laivan vaiherikasta yli 20 vuoden uraa reilumman maailman lippulaivana ja sanansaattajana hyvin myönteisenä asiana. Toiset taas kommentoivat ”johan-minä-sitä-sanoin -hengessä” hankkeen idealismia, tekijöiden purjehdus- ja bisnesosaamattomuutta ja koko hankkeen vähäistä merkitystä.

Lähes neljännesvuosisadan olemassaolonsa aikana Estelle

on toteuttanut unelmaa

paremmasta maailmasta – ehkä

pienesti mutta

erittäin konkreettisesti. Se

on yhdistänyt huikkeen määrän

erilaisia ihmisiä tekemään töitä

yhdessä: rakentamaan,

remontoimaan, suunnittelemaan ja toteuttamaan kampanjoita, purjehtimaan, unelmoimaan ja myös tuottamaan tavoiteltua tulosta.

Onko se onnistumista ja riittääkö se, riippuu mittareista ja tulosten tulkitsijoista.

Laivan rakentamiseen osallistuneet eivät ole asettaneet muita tavoitteita kuin laivan purjehduskuntoon saattaminen. Se toteutui. Myös horisontissa siennellyt matka Afrikkaan tehtiin, ja se oli viestinnällinen menestys. Tekeminen ja osallistuminen ovat olleet arvoja sinänsä.

Onko se onnistumista ja riittääkö se, riippuu mittareista ja tulosten tulkitsijoista.

Laivan rakentamiseen osallistuneet eivät ole asettaneet muita tavoitteita kuin laivan purjehduskuntoon saattaminen. Se toteutui. Myös horisontissa siennellyt matka Afrikkaan tehtiin, ja se oli viestinnällinen menestys. Tekeminen ja osallistuminen ovat olleet arvoja sinänsä.

Teksti **Riitta Lehtonen**  
Kuvat **Uusi Tuuli ry**



Lue Estellen alkuvaiheen tunnelmista Maailmankauppalehti 20 vuotta sitten -palstalta sivulta 19.

# Kookossaippua

## syntyy paikallisista raaka-aineista



Intialainen reilun kaupan yhteisö Palam valmistaa ympäristö- ja käytäjäystävällistä saippuaa kasviperäisistä raaka-aineista. Saippuaa ei ole testattu eläinkokeilla ja valmistusprosessi on paitsi tarkkojen EU:n hygieniasäädösten mukainen, myös Maailmankauppojen liiton edustajien henkilökohtaisesti tarkistama. Saippuan raaka-aineet ovat pääosin paikallisia, eikä sen valmistuksessa synny hukkatuotteita.

### Saippuapohjassa eri öljysekoituksia

Palamin valmistaman saippuan raaka-aineina käytetään kuutta eri kasviöljyä: neem- ja mohuapuu-, kookos- ja öljypalmu- sekä maroti- ja riisikuituöljyä. Eri saippualaaduissa käytetään erilaisia öljysekoituksia, mutta kaikki saippuat sisältävät kookosöljyä. Tutkimukset kookoksesta eivät ole yhtenäisiä, mutta usein koo-

kosöljyn kerrotaan tukevan ihon kemiallista tasapainoa.

Maailmanmarkkinoiden kookoksesta noin 20 % tulee Intiasta. Tamil Nadun osavaltion hehtaarikohtainen kookospähkinöiden tuottavuus on Intian suurin – pähkinöitä saadaan vuodessa yli 3 700 miljoonaa. **Kookosöljyä** tuotetaan noin 4 500 000 tonnia vuodessa, josta 46 % käytetään kosmetiikkateollisuuden tarpeisiin.

Kookospalmun ja sen hedelmien kaikkia osia voidaan hyödyntää tavalla tai toisella. Ruoanlaitossa tunnettujen kookosmaidon ja kuivatun lihan eli kopran lisäksi kookospähkinästä voidaan puristaa öljyä ruoanlaittoon ja puristekakku käyttää karjan rehuna. Kuorta voidaan käyttää koriste-esineiden valmistuksessa, sisäkuorta lannoitteena. Kookoksen kuituja käytetään mm. köysissä, kuivattuja lehtiä



köyhien talojen kattoaineeksi ja runkoa rakennusmateriaalina.

Palamin käyttämä kookosöljy ostetaan 50 kilometrin säteellä toimivilta viljelijöiltä, jotka prosessoivat sen itse. Rasva erotetaan kuivatusta kookoshedelmästä murskaamalla. Hyvän lämmönkestonsa ansiosta kookosöljyllä on pitkä säilyvyysaika ja parhaiten se säilyy kiinteässä muodossa. Näin ollen saippuaan ei tarvitse lisätä erillisiä säilöntäaineita, jotka voivat olla ympäristölle haitallisia. Vesistöissä kookosöljy hajoaa helposti.

**Palmuöljyä** ei ole saatavilla Tamil Nadusta, joten Palam hankkii sen naapuriosavaltiosta Andhra Pradeshista, noin 700 kilometrin kuorma-autokuljetuksen päästä. Aiemmin palmuöljy ostettiin Malesiasta ja Indonesiasta. Tuotanto siellä ei kuitenkaan ollut ekologisesti kestävä, joten Palam siirtyi seitsemän vuotta sitten ostamaan intialaista palmuöljyä. Andhrassa öljypalmuja kasvatetaan joutomaalla, joka ei sovellu monellekaan kasville.

Luonnonvaraisena kasvavan **neempuun hedelmästä saatava öljy** on paikallista tuotantoa. Neempuun hedelmä ei ole syötävä, mutta sen kivistä saadaan puristettua öljyä. Hedelmä on sesonkituote, joten öljyä on oltava varastossa muiden vuodenaikojen tarpeisiin. Neempu tuottaa hedelmää noin viiden vuoden ikäisenä. Puu on niin suuri, ettei siihen voi kiivetä, joten hedelmät kerätään niiden pudottua.

**Riisiöljyä** valmistetaan riisijyvän kuoresta eli akanasta. Riisi on Etelä-Intiassa perusruokaa, joten sivutuotteena kerättäviä kuoria saadaan runsaasti ja se on edullinen raaka-aine. Öljyn valmistukseen tarvitaan kuitenkin niin paljon kuoria, että valmistus on tehdasprosessi. Öljyä valmistaa Andhra Pradeshissa tehdas, joka käsittelee riisiä muutenkin.

### Parfyymiöljyt työllistävät pienyrityksiä

Saippuiden parfyymiöljyt Palam hankkii eri puolilta Intiaa, esimerkiksi Delhistä, Mumbaista, Tamil Nadusta. Öljyt ovat International Fragrance Associationin testattuja ja niille on sertifikaatit. Osa öljyntuottajista on perinteisiä perheyriityksiä, jotka työllistävät paikallisesti muutamia kymmeniä henkilöitä kasvien keräykseen ja tislaukseen. Esimerkiksi citronella-öljyä saadaan vuoristossa kasvavasta sitronellaheinästä, jonka kerääminen työllistää alueen alkuperäiskansaa eli adivasejaa.

Mohua (*bassia latifolia*) puolestaan on suuri puu, jonka syömäkeltottomat hedelmät muistuttavat pientä kaakaohedelmää. Mohua kasvaa luonnonvaraisena vuorten alarinteilla Pohjois- ja Länsi-Tamil Nadussa. Se alkaa tuottaa hedelmää vasta 15–20 vuoden kuluttua. Näitäkin hedelmiä keräävät ja myyvät adivasit. Kuten neemin kohdalla, on tätäkin hedelmää saatavilla vain osan aikaa vuodesta, ja sitä kerätään maasta. Joskus Palamilla on vaikeuksia saada mohuan hedelmiä, sillä köyhät adivasit saattavat myydä hedelmät paikallisille myyjille.

Tuoksuöljyillä on hyvän hajun lisäksi myös terveysvaikutuksia. Esimerkiksi neemillä on pitkät perinteet ayurveda-lääketieteessä. Kaikki öljyt kuljetetaan kuorma-autolla Palamiin.

### Saippuan valmistuksessa ei haaskata mitään

Saippumassa valmistetaan keittämällä näistä eri rasvoista. Kasvirasva saadaan erottamaan lisäämällä seokseen lipeää ja suolaa. Raakamassa valmistetaan Gandhi Seva Sangam -yhteisössä. Palam ostaa 70 % GSS:n valmistamasta raakasaippuamassasta. Raakasaippua kuljetetaan Palamin saippua-





pajaan reilun tunnin ajomatkan päähän.

Massasta noin viidesosa on kosteutta, joten se jauhetaan lastuiksi ja kuivataan varjossa. Rasvoista keitettyyn saippuapohjaan lisätään natriumkloridia ja sitruunahappoa, jotta saavutettaisiin 9–10.5 pH-arvo. Rasvat keitetään puutulella ja sekoitetaan käsin. Niitä keitetään vähintään kolme päivää ja tarvittaessa keitetään uudelleen. Jäähdytysään rasvat erottuvat toisistaan ja epäpuhtaudet saadaan pois. Kuivauksen jälkeen saippualastuihin sekoitetaan kasveista tislattua tuoksuöljyä.

Ylijäämärasvat käytetään pyykinpesusaippuiksi, joka myydään paikallisesti. Tonnista saippuaa

noin 400 kg on tätä pyykkisaippuaa, muu menee vientiin. Myös ylijäämävesi voidaan käyttää pesuaineena, joskin neste sisältää vain pieniä määriä ”puhdistusainetta”. Palamin saippuantuotantoprosessissa ei synny ylijäämää, jota ei voisi käyttää johonkin muuhun. Vettä keittoprosessiin kuluu noin tuhat litraa per tuhat kiloa saippuaa. Vesi nostetaan GSS:n omasta kaivosta.

Yhden saippuutonin valmistamiseen tarvitaan 200–300 kg polttopuuta. Puu saadaan *prosopis juliflora* -puulajista, joka on valloittanut ison osan Tamil Nadun joutomaasta. Työpulasta kärsivät maaseudun asukkaat keräävät teräväpiikkistä puuta käsin ja myyvät sitä polttopuuna

tai puuhiilenä myös Palamiin ja Gandhi Seva Sangamiin.

### Pakkausmateriaalit myös käsityötä

Tuoksuaiippuamassa puristetaan pötköksi, josta leikataan ostajan tilaaman kokoisia paloja saippuiksi. Saippuapalat muotoillaan aluksi käsin ja jättepalat menevät uudelleen myllyyn.

Valmiiseen saippuapalaan painetaan asiakkaan haluama logo. Valmiit saippuat kuivatetaan huoneenlämmössä 2–3 päivää, jolloin ylimääräiset tuoksut ja öljyt haihtuvat.

Lopuksi saippuat pakataan vahapaperiin ja käsintehdyttä kartongista valmistettuun myyntipakkaukseen. Kartonkia valmistetaan Sri Aurobindo Ashramissa Pondicherryssä, josta se toimitetaan isoina kartonkeina. Painopalvelut ostetaan paikalliselta yrittäjältä, joka käyttää teollisia värejä. Värien turvallisuus on testattu Saksan tullissa. Pakkausmalleja on 500–600. Joka erälle on painatettava omat, jotta inventaarionumerot ovat kunnossa.

Saippuat kuljetetaan rekalla joko Chennaihin tai Titucuriniin satamaan, jossa ne pakataan konttiin ja laivataan Eurooppaan, Pohjois-Amerikkaan ja Uuteen Seelantiin. Lentorahti yhtä saippuaa kohden on viisinkertainen laivarahtiin verrattuna.

Koska Palam tuo saippuaa Eurooppaan, se on rekisteröitynyt EU:ssa REACH-kemikaalilainsäädännön mukaisesti. Palam on rekisteröinyt 52 eri tuotetta. Se toimittaa EU:hun raportit kaikista käytetyistä kemikaaleista, sekä neljännesvuosittain raportit mm. vientimääristä.

Teksti **Anastasia Lapintie**  
Kuvat **Tuija Saloranta**



## Bhavani Singh's Perfumery tislaa eteerisiä öljyjä saippuoihin

**E**räs Palamin eteeristen öljyjen toimittajista on Bhavani Singh's Perfumery (BSS). Lähes 30-vuotias yritys toimii Yercaudin vuoristokaupungissa Tamil Nadun pohjoisosassa. Yritys työllistää päiväpalkalla 15–20 henkilöä tislaukseen ja pakkaukseen, sekä parikymmentä henkilöä raaka-aineina käytettävien kasvien keruuseen. Kasvien kerääjät ovat paikallista alkuperäiskansaa eli adivaseja. Tämä työ mahdollistaa heille toimeentulon kotiseudullaan.

Kerääjiä tarvitaan, sillä yhteen litraan eteeristä öljyä tarvitaan keskimäärin 150 kiloa lehtiä. Kasveja kerätään alueen metsistä ja niityiltä. Reilun 30 kilon painoisen, pään päällä perille kuljetettavan erän keräämiseen kuluu 6–7 tuntia. Keruussakin on erilaisia vaikeusasteita, sillä joidenkin lehtien saamiseksi on kiivettävä puuhun.

Maailmankauppojen liiton edustajat vierailivat BSS:ssä vuonna 2007 ja tutustuivat sitrodora-öljyn tislaukseen. Tulipesän päälle sijoitetussa suurehkoissa keittopannussa kuumennetaan vettä. Veden saavutettua kiehumispisteen laitetaan pinnan yläpuolelle metalliritilä, jonka päälle painellaan tiiviiksi sitrodorapuu lehdet. Tämän jälkeen pannu suljetaan kuparikannella, jossa on vesilukko. Höyryntyvä aine johdetaan jäähdyttimeen, jossa se tiivistyy vedeksi. Jäähdyttimestä neste tippuu kupariseen erottelustiaan, jossa vesi painuu pohjalle. Öljy kerätään pinnalta pienellä kauhalla ja puhdistetaan.

BSS valmistaa eteerisiä öljyjä raaka-aineeksi muille sekä myy niitä itse omissa myymälöissään ja tukkukaupassa.



# Palam – silta valinnanvapauteen

**K**aisaniemen puisto toukokuussa 2011. Suomalainen kevätpäivä on viileä, mutta suuressa ohjelmateltassa on eloa ja vilskettä. Meneillään on Maailma kylässä -tapahtuman toinen päivä, ja harmaaviiksinen herrasmies puhuu haastattelulavalla innostuneesti siitä, miten kastijärjestelmän ulkopuolelle syntyneen kohtalo voi muuttua.

Hän on Benjamin Sundarkumar, intialaisen Palam Rural Center -yhteisön toiminnanjohtaja.

Innostuksen aiheena ovat tulokset, joita kaupankäynti reilun kaupan kumppaneiden kanssa on tuonut Palamille, intialaiselle kastittomien käsityöläisten yhteisölle.

– Lapsemme pääsevät nyt kouluun ja voivat valita vapaasti ammattinsa ja myös asuinpaikkansa. Nahkатыöntekijän perheeseen, kastijärjestelmän alimpaan, halveksittuun ryhmään syntymisen ei enää ole heille elämässä etenemisen este, Sundarkumar kiteyttää.

Hän luettelee yhteisön koulusta maailmalle lähteneiden nuorten ammatteja: seitsemän insinööriä, 18 opettajaa, 24 sairaanhoitajaa, 36 autonkuljettajaa ja teknikkooa...

Yhteisön omien jäsenten lapsille perustettu koulu on niin tunnettu ja tunnustettu, että myös muut alueen asukkaat haluavat laittaa lapsensa sinne. He ovatkin tervetulleita, mutta lukukausimaksua vastaan. Oman yhteisön lapsille koulunkäynti on maksutonta.

## Sandaalintekijöistä saippuamestareiksi

Palam Rural Center perustettiin 1978 aikaansaamaan muutosta, joka avaisi kastittomille työläisille mahdollisuuden arvostettuun elämään. Tavoite on tehdä likaisiksi koetuista ihmisistä yhteiskunnan täysipainoisia jäseniä.

Perinteisen nahkатыöntekijät perivät tietonsa ja taitonsa edellisiltä sukupolvilta. Palamin sandaalit olivat laatutuotteita, joiden kysyntä maailmalla kuitenkin hiipui. Muoti muuttui, nahan hinta kohosi, kilpailu maailmalla kiristyi ja halvat muovisandaalit veivät myös lähimarkkinat.

Korvaavaksi tuotteeksi Palamissa löytyi saippua. Kasvispohjaisista öljyistä tehty saippua, joka

kuva Riitta Lehtonen



Benjamin Sundarkumar tapasi tuotteittensa käyttäjiä Maailma kylässä -tapahtumassa. Kauppakumppaneita ovat myös Hannele Iiomäki-Piirilä (vas.) ja Ritva Grönstrand Lohjan Maailmankaupasta.

on pakattu kauniiseen käsintehdystä kartongista tehtyyn rasiaan, on löytänyt asiakkaansa niin Suomessa kuin lukuisissa muissakin Euroopan maissa.

Menestyksen taustalla on paitsi intialaisten perinteiden ja kasvien tuntemus ja saippuanteon tietotaito, myös valtava määrä markkinointiponnisteluja ja EU:n lainsäädäntöön ja vaatimuksiin perehtymistä. – Tässä reilun kau-

pan kumppanimme ovat olleet suureksi avuksi, Sundarkumar kertoo.

Euroopan kosmetiikkasäädöksiin on vastattava, ja Palamilla onkin laboratorio, jossa tuotteet analysoidaan tarkasti. Aiemmin Lohjalla Sundarkumar on esitellyt kuvasarjan tuottajayhteisön työstä. Kuvien laboratorio on konstailematon mutta riittävän hyvillä laitteilla varustettu. Siellä

syntyvät tarvittavat analyysit, mutta samalla se mahdollistaa myös uusien tuotteiden kehittämisen ja testaamisen.

Ja tällä matkalla mukana on painava laukku täynnä shampoonäytteitä. Ehkä Palamin saippuiden ystävät ovat valmiita ja halukkaita ostamaan myös hiustenhoitotuotteita. Pari päivää aiemmin Lohjan Maailmankaupassa vieraillessaan toiminnanjohtaja tutki tarkasti irtomyynnissä olevan pesupulverin tuoteselostetta. Entä jos tuoteperhe laajenisi myös pyykinpesuaineisiin?

## Yksityistä ja yhteistä hyvinvointia

Palamin tavoitteisiin kuuluu sekä yksittäisen työntekijän taloudellisen tilanteen että koko yhteisön hyvinvoinnin parantaminen. Ammattitaidon kehittäminen, pysyvä työsuhde ja talouden turvaaminen myös eläkkeen muodossa edistävät yksittäisen työntekijän elämää.

Vähintään yhtä tärkeää koko yhteisön kannalta on kuitenkin se, että yksöstavoitteeksi asetetun lasten koulunkäynnin turvaa-

misen lisäksi rahaa on myös asumisen ja terveydenhuollon kohentamiseen, puhtaan juomaveden ja hygieniaoajien turvaamiseen mutta myös kulttuurin vaalimiseen.

– Palamissa kastittomuus ei enää rajoita ihmisten kanssakäymistä. Uudet taidot ja uusi ammatti vapauttavat ihmiset kohtaamaan ja arvostamaan toisiaan yksilöinä, ei vain tietyn rajatun ammatin harjoittajina. Se muuttaa yhteiskuntaa vähitellen, Sundarkumar sanoo.

– Osa menestystarinaamme on se tosiasia, että meillä on solmittu jo parikymmentä avioliittoa kastirajojen yli. Olemme ylpeitä siitä.

## Palam – silta etelän ja pohjoisen välillä

PALAM tulee sanoista People's Association for Leather & Allied Manufacturing. Lyhenne on myös tamilinkielinen sana, joka tarkoittaa siltaa – siltaa yhteisön välille, rikkaiden ja köyhien kansakuntien välille, etelän ja pohjoisen välille.

Riitta Lehtonen

kuva Kati Hjerp



Sundarkumar osallistui Uusi Tuuli ry:n tiedotuskierrokselle Keski-Euroopassa. Budapestissa järjestetyssä reilun kaupan tapahtumassa puhuttiin myös Palamin työn sosiaalipoliittisista vaikutuksista. Kuvassa Újszászi Györgyi, Sundarkumar ja Anastasia Lapintie

## NÄKÖKULMA

**M**aailman halvin talo' ei taatusti ole maailman halvin talo. Maailman halvimmat talot eivät maksa juuri mitään tai ovat ilmaisia, ympäröivästä luonnosta kerätystä materiaalista itse tehtyjä, ja sellaisissakin asuu maailmassa paljon väkeä. Niissä on sekin hyvä puoli, että kunnosapito on halpaa tai ilmaista.

Maailman halvimmän talon nimellä kuitenkin kulkee Tata konserniin kuuluvan Tata Steelin tämän vuoden uutinen Intiasta. Joku vuosi sitten Tata lanseerasi maailman halvimmän auton, Nanon, joka maksaa Intiassa varustetasosta riippuen 120 000 rupiasta ylöspäin. Talon saa autoa halvemmalla, hinnaksi on kaavailtu 32 000 rupiaa, noin 500 euroa.

Tatalla on myös lähiörakentamista. Mumbain liepeille Shubh Grihan alueelle rakennetun kerrostalolähiön asunnot ovat käyneet hyvin kaupaksi. Hinnat vaihtelevat 390 000 ja 670 000 rupian (n. 6 000–10 000 euroa) ja asuntojen koot n. 25 ja 42 neliömetrin välillä (kts. kuva).

Tatan 'maailman halvin talo' on nyky-suomalaiselle käsittämättömän pieni, 20-neliöinen mökki. Vaikka eihän siitä niin kauan ole kun suomalaisen työläisperheen koti oli vessa, vesiposti, keittokomero ja huone. Ja moni elää

kuva www.shubhgraha.com



**Tatan lähiöasunnot Mumbain liepeillä maksavat 6 000–10 000 euroa. Kuvan kerrostaloasunnon koko on 283 neliöjalkaa eli n. 25 neliömetriä, hiukan isompi kuin 'maailman halvin talo'. 1 jalka = 0,3048 metriä.**

# Maailman halvin talo

tyytyväisenä kesä siirtolapuutarhamökissä.

Tata Steelin piirustuspyödyillä

on myös hiukan suurempi versio, 30-neliöinen koti, mihin kuuluu aurinkopaneelit ja intialaisen maa-

laisväen suosima veranta. Veranta ja katto ovat perinteisesti tärkeitä oleskelu- ja nukkumisaikoja. Sen hinta on 45 000 rs (700 euroa). Talon pystyttää viikossa. Voisi kuvitella että tällaiseen elementtitaloon saa myös helposti lisää tilaa liittämällä siihen toisen samanlaisen tai pienemmän elementin. Jos sattuu olemaan rahaa ja maata.

Tata Steelin edustajien mukaan talosta ei tule teräksisen varastorakennuksen oloista, koska myös muita materiaaleja käytetään huomattavassa määrin. Rakennuksiin on suunnitteilla juutti- tai kookosverhoilu.

20–30-neliöinen, oma ja turvallinen asunto saniteettitiloilla olisi iso askel eteenpäin miljoonille intialaisille. Suomalaiselle nykyperheelle se olisi katastrofi. Elämme niin eri maailman-kaikkeudessa, vaikka välillä ei ole kuin 5–6 tuntia Finnairin kyydissä.

Huono bisnes 32 000 rupian talo ei ole Tata Steelillekään. Asunnottomia tai tilapäissuojissa asujia Intiassa riittää. Indira Awaas Yojana on Intian valtion sosiaalinen ohjelma jonka tarkoitus on rakentaa asuntoja maaseudulla asuville perheille joiden tulotaso jää alle köyhyysrajan, kastijärjestelmän hylkimille, heimokansalaisille, vapautetuille

orjatyöläisille ja veteraaneille. Alle köyhyysrajan -etuuksiin oikeutetuiksi valtion suunnittelu-komissio katsoi syksyllä 2011 viisi-henkiset taloudet joiden kuukausitulot jäävät kaupungeissa alle 4 824 rs (75 €) ja maaseudulla 3 905 rs (61 €). IAY rahaa talon rakentamiseen on talouksien mahdollista saada 45 000 rs tai erityisen vaikeilla alueilla 48 500 rs. Rahoitustakin siis näyttäisi löytyvän, jos valtio kelpuuttaa Tatan suunnitelmat ja Tata odottaakin ensimmäisessä vaiheessa miljardin rupian liikevaihtoa.

Tata-talo on suunniteltu kestämään vain 20 vuotta. Millaiset sen kunnossapitokustannukset lyhyen elinkaarensa aikana olisivat, on arvoitus. Mikä on asumismukavuus teräsrakenteisessa talossa Intian pahtavan auringon alla kuuman ja kuivan kauden aikana ja miten juuttivuoratuista teräsrakenteista tehty talo käyttäytyy monsuunikaan, kun kosteus tunkeutuu joka paikkaan ja betonirakenteetkin kukkivat hometta? Maailman halvin talo voi tulla kalliiksi.

**Antti Markkanen**

Muita aiheeseen liittyviä artikkeleita Maailmankauppalehden verkkosivuilla [www.maailmankaupat.fi/lehti](http://www.maailmankaupat.fi/lehti) *Intialainen tyypittalo*, Maailmankauppalehti 3/2006 *Kodittomien kaduilla*, Maailmankauppalehti 4/2006 *Intialainen asuntovelkaloukku*, Maailmankauppalehti 1/2007

## MAAILMANKAUPPALEHTI 20 VUOTTA SITTEEN

### Laivaa kauneinta rakennan

**K**ehitysmaakauppapurje-laiva Estellen rakennustyöt ovat jatkuneet Turussa turvallisella tavalla jo melkein viisi vuotta, teemme työtä edelleen talkoovoimin käyttäen romua ja kierrättäen kaiken mahdollisen. Tutusti myös vastaamme edelleen: Estelle valmistuu syksymmällä, vuotta emme veikkaa.

Estelle-rouvalle kuuluu muutakin hyvää. Vanha rouva komistui viime kesänä pakeleiden myötä ja Puolasta heinäkuussa Turkuun tulleet mastotkin maalattiin sopivan värisiksi ennen marraskuuta. 16. marraskuuta oli sitten jännittävä nostopäivä. Myntt:in ja Turun kaupungin nostureiden avulla Estelle sai muutamassa tunnissa uuden ulkonäön ja kolme teräsmastoa pystyyn kannelleen. Rouvasta tuli

kerralla purjelaivan näköinen, sulavalinjainen alus. Sitä katsellessa muistaa, että merelle on päästävä.

Nyt, helmikuussa 1991 Estellellä tehdään sisätöitä. Putkia ja sähköjohtoja vedellään ahkerasti. Sitten vielä sisustus, varustelu, takilointi ja koneremontti ja Estelle on purjehduskunnossa. Seuraava juhlan paikka on tosin lähempänä; Estellen sauna edistyy huimaa vauhtia ja eikö siinä ole jo syytä suureen suomalaiseen kansanjuhlaan. En ole aivan varma sopiiko lehdistö mukaan saunaan, mutta ihmisiä ainakin mahtuu.

Estellen rakentaminen on ollut Uuden Tuulen päätyö, mutta olemme viime vuonna kehittäneet uuden ylpeilyn aiheen: polkupyöräkirpputorin. Olemme vuoden verran keränneet pyöriä turkulaisista kellareista ja kunnostaneet ne myytäväiksi. Kirpputori tuo rahaa laivan rakentamiseen, mutta vähintään yhtä tärkeää on politikointi, olemme kyllästyneet rumiin, metelöiviin ja tilat

ryöstäviin autoihin ja yritämme vähentää kaupunki-ilman saasteita tarjoamalla ihmisille halpaa vaihtoehtoa. Fillarit eivät tarvitse edes moottoriteitä. Toivoisimme tammöisiä polkupyöräkirpputoreja useammillekin paikkakunnille, mielellään tietenkin niin, että tuotot tulisivat laivanrakennukseen, mutta ideaa saa käyttää muihinkin hyviin juttuihin. Osuuspankkien keskusliitto tosin rankkasi idean Suomen kolmanneksi parhaaksi. Fillarikirppari ajatus on siis hyvä eli kallis, mutta meistä se on niin hyvä, että sitä voi lainata ihan ilmaiseksi.

Muita sivutoimintoja on jatkettu myös. Tupakan metsätuhoista tiedottaminen Lääkintöhallituksen alaisena tuotti kaksi tupakkalakkoakin. Teepussikoneet raksuttavat teepusseja ja kahteen uuteen projektiin ollaan ryhtymässä, ehtona tosin on, että Ulkoministeriö tukee näitä projekteja. Toinen projekteista rahoittaa Naisten Tietoisuus-

ryhmän toimintaa Intiassa ja toinen Kahvin pahtojätteestä polttoaineeksi-projektia Keniassa. Molemmat projektit ovat lähtöisin kohdemaasta, tietysti ja lisää kerromme jähka asiat selviävät.

Talosuutisiakin on; viime vuoden osakeanti toi muutamia uusia laivanvarustajia ja rahaa Estellen kunnostamiseen reilut 50 000. Arpajaiset tuottivat kolmekymmentä tuhatta ja rahan ansaitsemistavoista hauskin, juhlien järjestäminen, tuotti sekin yli 35 000 markkaa. Tuhlattuinkin tosin on ahkerasti, pelkkiin mastoihin käytettiin 125 000 markkaa.

Rakentamisen vaikeuden lisäksi meitä usein mietityttää Estellen tuleva käyttö. Vaikka Estelle ei voi olla tehokas rahtilaiwa, tiedotuslaivana se on varmasti erinomainen, mistä kaikesta siten haluamme tiedottaa on sitten eri juttu. Varmaa on kuitenkin se, että maailma on muuttunut kovemmaksi, ahdistavammaksi ja

kiireisemmäksi näiden viiden rakennusvuoden aikana. Niinpä tätä kehitystä vastustavia tai ainakin hidastavia hankkeita ja liikkeitä tarvitaan entistä enemmän. Reilu kauppa, reilu suhde ihmisten, kansojen ja luonnon välillä on kaunis ajatus, eikä kaunis ajatus kulu. Tärkeää on jatkaminen, ei aina uusien aatteiden perässä juokseminen.

Tässä Estellen rakentamisessa tarvitsemme tukea. Mukaan joukkoomme voi tulla joko matkustamalla Turkuun, pyytämällä meitä juttelemaan tai ryhtymällä laivan varustajaksi. Eestaas Oy ottaa jatkuvasti vastaan osakkeiden ennakko-varauksia tilillä PSP TU 1835 355. Osakkeita pitää varata vähintään viisi ja ne maksavat edelleen 100 markkaa kappale.

**Sikke Hänninen**

Ilmestynyt Kehitysmaakauppojen kaupparehdeksi 1/1991.

## REILUN KAUPAN TOIMIJAT

### Maailmankauppojen liitto ry www.maailmankaupat.fi

- Suomessa toimivien Maailmankauppa- ja Kehitysmaakauppayhteisöjen yhteistyöjärjestö.
- Useat liiton jäsenet ylläpitävät reilun kaupan erikoismyymälöitä, joissa on myynnissä laaja valikoima kehitysmaissa oikeudenmukaisin ehdoin tuotettuja käsitöitä ja elintarvikkeita.
- Liitto ja sen jäsenet tiedottavat, kouluttavat ja toimivat monin tavoin kehitysyhteistyössä.

### KANSAINVÄLISET TOIMIJAT

#### WFTO

(World Fair Trade Organisation)

www.wfto.com

Kansainvälinen reilun kaupan yhteistyöjärjestö, jonka jäsenenä on niin kehitysmaiden tuottajia, Maailmankauppoja kuin maahantuojia. Entiseltä nimeltään IFAT.

#### WFTO Europe

www.wfto-europe.org

WFTOn Euroopan aluejärjestö

#### EFTA

(European Fair Trade Association)

www.eftafairtrade.org

Eurooppalaisten reilun kaupan maahantuojien järjestö.

### MAAILMANKAUPAT JA KEHITYSMAAKAUPAT SUOMESSA

Maailmankauppojen liiton jäsenkaupat aakkosjärjestyksessä paikkakunnan mukaan

#### Oy A-Star Ab, Reilun kaupan TÄHTI

Hämeentie 48

00500 Helsinki

p 09 773 4323

tahti@kaapeli.fi

www.reilunkaupantahti.fi

#### Maailmankauppa Kirahvi

Vain tapahtumamyyntiä ja verkkokauppa.

kirahvi@maailmankaupat.fi

www.maailmankaupat.fi/kirahvi

p. 050 129 4336 ja

041 454 8912

#### Maailmankauppa Kielä

Ivalontie 12

99800 Ivalo

puh. 040 748 5597

kiela.inari@pp.inet.fi

www.maailmankauppakiela.fi

#### Maailmankauppa Päiväntasaaja

Joensuu

Vain tapahtumamyyntiä.

www.elisanet.fi/paivantasaaja/

#### Maailmankauppa Mango

Kauppakatu 5

40100 Jyväskylä

p. 014 216 431

mango@maailmankauppa.inet.fi

www.maailmankauppamango.net

#### Kokkolan Maailmankauppa

Nuorten Toimintakeskus Hansa

Torikatu 13

67100 Kokkola

kokkola@maailmankaupat.fi

#### Kouvolan Maailmanpuu ry.

Myyntipiste:

Ekokauppa Luonnotar

Kouvolaankatu 20

45100 Kouvola

www.kouvolanmaailmanpuu.com

info@kouvolanmaailmanpuu.com

#### Kuhmon Kehitysmaakauppa

Seurakuntakeskus

88900 Kuhmo

p. 08 655 0465 (Sointu Sallinen)

kuhmonmaailmankauppa@luukku.com

#### Maailmankauppa Sikitiko

Myymälä 016,

Kauppahalli

53100 Lappeenranta

p. 05 415 3651

kehy.lpr@pp.inet.fi

yhdistykset.etela-karjala.fi/kemayh/

#### Lohjan Maailmankauppa

Karstuntie 2

08100 Lohja

p. 019 331 646

lohja@maailmankaupat.fi

www.lohjanmaailmankauppa.fi

#### Mikkelin Kehitysmaakauppa

Järjestöpuoti Onnen Okariina

Wanha Talo

Savilahdenkatu 12

50100 Mikkeli

p. 045 892 9801

kemamikkeli@suomi24.fi

www.kemamikkeli.fi

#### Juuttiputiikki

Hallituskatu 11 L 4

90100 Oulu

puh./fax 08 311 5189

putiikki@juuttiputiikki.fi

www.juuttiputiikki.fi

#### Raahen Maailmankauppa

Hiirenkorva

Koulukatu 3

92100 Raahе

p. 08 221781

hiirenkorva@suomi24.fi

#### Maailmankauppa Elimu

Rovakatu 9

96100 Rovaniemi

p. 044 318 2188

maailmankauppa.elimu@gmail.com

www.maailmankauppaelimu.org

#### Savonlinnan kehitysmaakauppa

Savanni

Olavinkatu 35

57130 Savonlinna

p. 045 7731 9555

kema.sln@gmail.com

www.maailmankaupat.fi/savonlinna/

www.savanni.blogspot.com/

#### Tampereen Kehitysmaakauppa

Kohmankaari 3

33310 Tampere

p. 03 344 6770

fax 03 345 0521

posti@kehitysmaakauppa.org

www.kehitysmaakauppa.org

#### Maailmankauppa Tasajako

Kehräsaari, A-talo

33200 Tampere

p. 03 222 8826

tasajako@tasajako.org

www.tasajako.org/

#### Äetsän Kehitysmaakauppa

Kontintie 5

38300 Sastamala

aetsakehy@kopteri.net

www.aetsankehitysmaaseura.net

p. 040 848 8845 (Sinikka Olä)

p. 050 363 9562 (Sirikka Nylund)

### YHDISTYKSET JA TOIMINTARYHMÄT

#### Hyvinkään kehitysmaayhdistys ry

Kirsi Mankila

Männikkötie 2 B 14

05830 Hyvinkää

p. 0400 419 148

kirsimankila@gmail.com

#### Jokilaakson Maailmankauppa

Kumpulantie 15

42100 Jämsä

p. 040 538 7091 (Arja Paakkanen)

arja.paakkanen@saunalahti.fi

#### Uusi Tuuli ry (Estelle)

Aurinkotehdas

Kirkkotie 6-10

20540 Turku

p. 02 233 9313

laiva: 040 596 9918

fax 02 2371 670

uusituuli@estelle.fi

www.estelle.fi

#### Turun maailmankauppayhdistys ry

http://www.aamutahti.net/

aamutahti@aamutahti.net

p. 050 356 6857

# Onnen Okariina

## Onnellisten ajatusten järjestöpuoti

Wanhassa Talossa, Savilahdenkatu 12, Mikkeli

- \* Lahjat, jotka ilahduttavat saajansa lisäksi ihmisiä lähellä ja kaukana
- \* Reilun kaupan gourmeekahvit ja eksoottiset herkut arkeen ja juhlaan
- \* Tarve-esineitä, joiden valmistuksessa on kunnioitettu ympäristöä ja ihmisiä
- \* Reilua kauppaa, kierrätystä ja tuotteita, joilla on tarina



Mukana puodissa Mikkelin  
kehitysmaayhdistys  
ja muita kansalaisjärjestöjä  
Avoimna ma-pe klo 9.30-17.30, la 10-14

Maailmankaupat — reilua kauppaa ihmisiä ja ympäristöä kunnioittaen