

Velkuan Sanomat

Julkaisija Pro Sinervo ry: prosinervo@gmail.com [facebook.com/sinervontalo](https://www.facebook.com/sinervontalo)

Velkuan ja Livonsaaren alueella Naantalissa ilmestyvä paikallinen tiedotuslehti
Nro 6/2021 23.9.2021

Kurjen lihakarja laiduntaa hulpeissa merimaisemissa Salavaisten saarella. Kuva: Kurjen Galloway



Kurjen tilalla nuoret yrittäjät

Tuore aviopari Atte ja Jemina Raita ovat viimeksi kuluneiden parin vuoden aikana joutuneet tekemään elämässään suuria ratkaisuja – ratkaisuja, joiden eteen he ajattelivat joutuvansa vasta muutama vuoden kuluttua.

Atte on syntynyt vuonna 1990 vanhempiensa Leenan ja Kimmon ainoana lapsena. Leena kävi töissä palvelutalo Kummelissa ja Kimmo kalasti.

He hoitivat myös lypsykarjatilaa Velkuan Salavaisten saarella, jonne kuljetaan yhteysaluksella, ja tietysti myös omalla veneellä ja talvella jäitsee. Leena jätti työnsä palvelutalossa ja tilalla siirryttiin vähitellen lypsylehmistä lihakarjaan.

Atte kävi koulua Velkualla ja Raumalla, valmistui tradenomiksi 2015, teki töitä pankki- ja vakuutuslalla ennen ryhtymistään yrittäjäksi. Isän kuoltua 2018, Atte siirtyi kokopäiväisesti tilan töihin ja päätyi ostamaan tilan Jeminan kanssa alkuvuodesta 2020.

Kurjen tila on ollut suvun hallussa on 1890-luvulta lähtien: aluksi oltiin Pihlmanneja, joista tuli Pihlastoja. 50-luvulla Kurjen kuusilapsisen perheen nuorin tytär Eila ja hänen taivassalolainen puolisonsa Unto Puonti alkoivat isännöidä taloa. Tila siirtyi vuonna 1987 heidän kolmesta lapsestaan vanhimmalle Leenalle, jonka mies

oli Taivassalosta kotoisin oleva kalastaja Kimmo Raita.

Kimmo ja Leena pitivät tilaa yhdessä 1987-2018, ensin lypsykarjatilana. Vuosien 2010-2017 varrella tuotantosuunta muuttui kokonaan lihakarjatilaksi. Tuona aikana saivat alkunsa myös lihan suoramyynti ja Kurjen Galloway -brändi.

Tilan siirryttyä Aten ja Jeminan nimiin sitä on lähdetty kehittämään entisestään yhtiöittämillä, rekrytoimalla, verkkokaupan ja lukuisten muiden toimenpiteiden avulla. Lihantuotantoa on myös kasvatettu.

Tilan kotitaloa on lähdetty kunnostamaan Jeminan johdolla.

Yritys on nyt osakeyhtiö Kurjen Galloway Oy, jonka Atte ja Jemina omistavat yhdessä.

Entä mikä se Galloway sitten on? Galloway on lihakarjarotu, jonka Kimmo Raita toi ensimmäisenä Suomeen 2008 Ruotsista. Galloway on kylmän kestävä rotu ja erinomainen maisemanhoitaja, joka pitää hyvää huolta

Jatkuu sivulla 2 ->

vasikoistaan ja on luonteeltaan kesy. Sillä ei ole sarvia ja ne ovat turvallisia käsitellä.

Galloway on ylämäenkarjarotu Highland Cattlen tavoin kotoisin alun perin Skotlannista. Sen liha on erinomaista ja se soveltuu hyvin Suomen ilmastoon. Eläimiä on tilalla noin 200, keväällä vasikointien jälkeen enemmänkin.

Eläimet viettävät luonnonmukaista, stressitöntä elämää, mikä vaikuttaa suuresti lihan makuun. Kurjen tila on tänä päivänä Suomen suurin Galloway-karjaa kasvatava tila.

Atte ja Jemina avioituivat tänä kesänä. Tapasin heidät ja Aten äidin Leena Raidan tämän rivitalokodissa Teersalossa. Atte kertoo, että hän tuntee tämänkaltaisen yrittäjyyden todella omakseen, eikä varmastikaan ole katunut päätöstään. Ja ulkopuolinenkin näkee heti, että Atte ja Jemina ovat tässä täysillä yhdessä, valmiina panemaan itsensä täysillä likoon.

Yhdessä tekemisen henki on vahva. Aten äiti Leena on myös suurena apuna ja kolmikon yhteispeli sujuu. Leenan mukaan se, että Atte ja Jemina päättivät jatkaa tilanpitoa, on suurin lahja jonka hän saattoi saada.

Myyntityö ja tuotteiden toimittaminen asiakkaille on osa Aten työtä. Lähes kaikki tuotettu liha myydään itse suoraan kuluttajille, mutta lihatuotteita löytyy myös paikallisista lähikaupoista Teersalosta ja Livonsaareltä. Reko-lähiiruokarenkaat ja verkkokauppa www.kurjengalloway.fi ovat tärkeimpiä myyntikanavia.

Galloway on lihakarjarotu, jonka Kimmo Raita toi ensimmäisenä Suomeen 2008 Ruotsista.

Tilalla tuotetaan vuodessa lihaa noin 12 000 kiloa. Tuorelihan lisäksi valikoimassa on myös makkaroita, pihvejä ja eri pakastelajikkeita. Atte ja Jemina haluavat kehittää tulevaisuudessa myös muita tuotteita lihatuotteiden ohelle.

Jemina on hyvin sopeutunut saaristoelämään eikä eristäytyneisyydestä ole tietoaakaan, kun hän veneellään ajelee 10 minuutissa mantereen puolelle. Jemina on kuumemman perheen tekninen lahjakkuus, korjailee kaikenlaisia laitteita. Atte taas mielellään hoitaa paperityöt. Eli kukin tekee sitä minkä parhaiten osaa.

Kumpikin rakastaa eläimiä, ei tätä työtä muuten voisikaan tehdä. He katsovat eteenpäin tulevaisuuteen positiivisin mielin ja tietoisina siitä, että työtä riittää.

Teksti: Kirsti Martikainen



Solmisitko amppelin vai ihanan seinävaatteen?

Sinervon talolla järjestettiin makramee-kurssi 7.–9. syyskuuta. Kurssin vetäjänä toimi artesaaniopiskelija Kristiina Peltomäki. Kurssille osallistui 7 henkilöä ikähaarukan ollessa 11–70 vuotta.

Perussolmuja opeteltiin tekemällä amppeli ja sitten aloitettiin seinävaatteen tekeminen. Jokainen solmi omaan tahtiinsa opettajan ohjeiden mukaisesti.

Kurssi oli loistava, perusasiat opittiin, opetus oli selkeää ja oppilaat tyytyväisiä. Ensi vuoden alussa pidetään uusi kurssi joko tästä aiheesta tai jostakin muusta käsityöaiheesta.

Teksti: Pirjo Järvenranta

Oikealla: Makramee-tekniikkaa Sinervolla opetti Kristiina Peltomäki. Kuva: Tuulikki Ovaska



Yllä: Kurssin nuorin osallistuja oli 11-vuotias. Kuva: Tuulikki Ovaska



Oikealla: Parin päivän aikana opittiin tekemään näyttävä seinävaate. Kuva: Tuulikki Ovaska

Sinervolla koettua

Kolme kokenutta naista kurvaili Mikkelistä Porvoon kautta Velkualle elokuiseksi viikonlopuksi. Eivät he tulleet suotta, olihan Sinervon talolla alkamassa perinteinen luovan kirjoittamisen kaksipäiväinen kurssi. Vähän ehkä kahta ensikertalaista jännitti: mitähän tästä tulee? Osaanko kirjoittaa, pitääkö lukea omia tekstejä toisille?

Yllättäen kynät lähtivät iloisesti liukumaan paperilla. Käytettiin kaikkia aisteja, zoomailtiin lyyristä kameraa, kuvailtiin yksityiskohtia. Kurssin ohjaaja Mirkka Mattheisen kertoi, ettei tehtäviä voi ymmärtää väärin, jokainen löytää oman äänensä. Aikaansaannostensa ääneen lukeminen ei ollut kauheaa.

Lempeä palaute kannatteli ja kannusti jatkamaan. Paljon kirjoitettiin, oli monenlaisia harjoituksia. Välillä tutkittiin näkymiä ulkona ja tiivistettiin niitä paperille. Asiat olivat kohdallaan: riittävästi poutaa ja auringonpaistetta, Sinervon historiaa henkivät seinät. Kurssilaisten kymmenhenkinen joukko oli välitön ja toinen toistaan tukeva. Ohjaaja kannusti ja avasi uusia väyliä. Päivät aloitettiin yhteisellä aamukahvilla. Sopivalla hetkellä työskentelyn katkaisi paikallisista aineksista valmistettu maittava lounas. Kaiken kruunasi ikkunasta näkyvä meri ja upea saaristoluonto.

Kaksi päivää kuluivat sukkelasti. Ensikertalaisille jäi hyviä muistoja Velkuasta: ihmisten ystävällisyys, maiseman kauneus ja kirjoittamisen kutkuttava riemu.



Luovan kirjoittamisen kurssin ohjasi Mirkka Mattheisen. Kuva: Elli Aaltonen

Elli Aaltonen Porvoo
Merja Kairikko Mikkel
Kaarina Peltonen Mikkel

Sinervolla tapahtuu



Kahvakuulaa Sinervolla tiistaisin kello 18. Maksu 2 € / kerta.

Saariston joulunavaus Sinervon talolla lauantaina 27. marraskuuta.

Velkuan Sanomat

on Velkuan ja Livonsaaren alueella joka kotiin jaettava paikallislehti.
Julkaisija: Pro Sinervo ry.

Näköislehti ja aiemmin ilmestyneet lehdet löytyvät netistä osoitteesta prosinervo.com/velkuan-sanomat
Ilmoitukset: prosinervo@gmail.com

Ilmoita

Velkuan Sanomissa:

Pikkuilmoitus 25€
¼-sivu 45€
½-sivu 70€
1 sivu 135€

Joka kolmas ilmoitus ½-hintaan!
Kysy lisää: prosinervo@gmail.com