

Yläkarjalalaisessa vaaramaisemassa Valtimon kunnassa sijaitsee Majatalo Puukarin Pysäkki. Hirsisen päärakennuksen lisäksi pihapiirissä ovat Pihapirtti ja Vierastalo Rinteelä. Majatalo valmistui vuonna 1991 ja vierastalo Rinteelä remontoitiin vuonna 2005 majoituskäyttöön.

Perheyritys Puukarin Pysäkki on tarjonnut jo 20 vuoden ajan vierailleen perinteitä, karjalaisuutta, luomua ja puhtaita raaka-aineita. Majatalon sielu ovat isäntä, joka tarinoi vieraitten kanssa ja emäntä, joka loihii keittiössä ruokaa oman tilan luonnonmukaisesti tuotetuista raaka-aineista. Majatalossa on tilaa 26 yöpyjälle ja 40 ruokailijalle. Majatalon päätuote on aamiaismajoitus, ulkomaalaisia asiakkaita on noin 15 %. Liikevaihto yrityksessä on 200 000 euroa, mikä suurimmaksi osaksi kertyy kesäkuukausien ajalla.

Anita ja Heikki Ovaskaisen arvomaailma pohjautuu luonnon kunnioitukselle, joten majatalon ympäristövaikutukset ovat tarkkaan mietitty ja ympäröivän luonnon kuormittaminen pyritty minimoimaan. Tilan pellot ovat luomussa, lämpö tuotetaan hakkeella, lampaat pitävät yllä perinnemaisemaa laiduntamalla, ylläpidetään entisajan työtapoja ja kierrätetään tehokkaasti majatalossa syntyvä jäte.

Majatalo työllistää isäntäparin lisäksi yhden ulkopuolisen työntekijän koko vuoden ajan ja kesällä on sesonkityöntekijöitä 2-3 tilan töissä.

Parin vuoden sisällä majatalossa tehdään sukupolvenvaihdos, jolloin Anitan ja Heikin yksi viidestä lapsesta jatkaa vanhempien tekemää arvokasta työtä pohjoiskarjalaisessa maaseutupitäjässä.

lisätiedot: Anita Ovaskainen p.013-454002, majatalo@puukarinpysakki.fi,
www.puukarinpysakki.fi

Luomuruisleivän juuri

Käytättekö miten paljon hiivaa tuossa leivässä?

Miten tämä leipä maistuu näin hyvältä?

Meneeks tohon kauan ku tota niin ku leipoo?

Paljon kysymyksiä meidän ihanasta luomuruisleivästä ja niihin me vastailaan melkein joka päivä. Hapanleivän sydän on tietenkin sen juuri ja miten siitä herätellään leipätaikina ja leivotaan leivät. **Olemme kuivanneet muutamille tutuille juurta kotiin vietäväksi ja keksimme talvella, että voisimme myydä tätä arvokasta tuotetta myös muille kyselijöille. Leivän juuri on vanha, tarkkaa ikää emme tiedä, mutta tämä juuri on tullut 1900-luvun alussa Valtimolle Puukarin kylään.**

Toivomme että tietotaito leivänteossa säilyisi tulevaisuudessakin, näin edesautamme suomalaisen ruuan kunnioitusta ja arvostusta!

Anita Ovaskainen