

Värdshuset Puukarin Pysäkki är beläget i övre Karelen skogslandskap i Valtimo kommun. Till gårdskomplexet hör förutom huvudbyggnaden av timmer gårdsbyggnaden Pihapirtti och gästhuset Rinteelä. Värdshuset stod klart 1991, och gästhuset Rinteelä renoverades 2005 för att användas för inkvartering.

Familjeföretaget Puukarin Pysäkki har redan i 20 års tid erbjudit sina besökare traditioner, karelsk kultur samt ekologiska och rena råvaror. Värdshusets själ är husbonden, som underhåller besökarna med historier, och husmor, som trollar fram maträtter i köket av ekologiskt producerade råvaror från den egna gården. Värdshuset har plats för 26 övernattande gäster och 40 matgäster. Värdshusets huvudprodukt är inkvartering med frukost. Andelen utländska besökare är cirka 15 procent. Företaget har en omsättning på 200 000 euro, som till största delen inflyter under sommarmånaderna.

Anita och Heikki Ovaskainens värderingar bygger på respekt för naturen. Därför har de noga tänkt igenom vilken påverkan värdshuset har på miljön och gått in för att minimera belastningen på den omgivande naturen. Gårdens åkrar odlas ekologiskt, värme produceras med flis, fåren går på bete och bidrar till att hålla landskapet öppet, man använder sig av gamla tiders arbetssätt och det avfall som uppkommer i värdshusverksamheten återvinns effektivt.

Förutom värdfolket har värdshuset en anställd person året runt, och sommartid jobbar 2–3 säsongarbetare på gården. Inom ett par år kommer det att ske en generationsväxling i värdshusverksamheten, då det ena av Anitas och Heikkis fem barn tar över och fortsätter med föräldrarnas värdefulla arbete i den nordkarelska landsortsocknen.

Ytterligare information: Anita Ovaskainen, tel. 013-45 40 02,  
[majatalo@puukarinpysakki.fi](mailto:majatalo@puukarinpysakki.fi), <http://www.puukarinpysakki.fi>

### Surdeg till ekologiskt rågbröd

Hur mycket jäst har ni haft i det här brödet?

Hur kan det här brödet smaka så gott?

Tar det lång tid att baka det här brödet?

Vi får många frågor om vårt härliga ekologiska rågbröd, frågor som vi besvarar så gott som dagligen.

Hjärtat i surbrödet är förstas surdegen och hur den växer till liv i bröddegen samt själva bakningen av brödet.

**Vi har gett bort torkad surdeg till några bekanta, och i vintras kom vi på idén att vi skulle kunna sälja denna värdefulla produkt även till andra intresserade. Surdegen är gammal. Exakt hur gammal är inte känt, men till Puukari by i Valtimo kom den i början av 1900-talet.**

Vi hoppas att kunskapen om hur man bakar bröd ska föras vidare till kommande generationer. På så sätt bidrar vi till den finländska matens anseende och uppskattning!

Anita Ovaskainen