

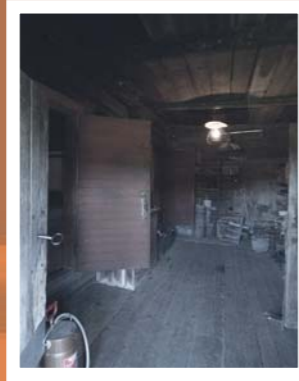
Tarinoita Hevossillasta

2015

**HYVÄ RUOKA
KUULUU
JOKAISEEN
JUHLAAN**

**ELÄMYKSIÄ JA
TUNNELMIA**





210-vuotias tarinoi

Jos seinät osaisivat kertoa, todetaan monta kertaa, kun puhutaan menneistä ja tarinoidaan eletystä. Flinkin torpan seinät osaavat kertoa. Ne ovat täynnä menneiden aikojen elämää: kauhvoja, kattiloita, työkaluja, kuppeja ja käsitöitä.

Flinkin torppa täyttää tänä vuonna 210 vuotta. Se on Hevossillan vanhin asuinrakennus ja samalla koko Forssan vanhin kokonaisena säilynyt asuinrakennus. Talon tarina yksistään on kuin paikallinen historia pienoiskoossa. Forssan isäksikin kutsuttu tehtailija A.W. Wahren osti kaikki talonpoikien maat tehtaittensa käyttöön, häiti asukkaat ja siirretti vanhat harmaat rakennukset muualle. Tällainen yksi Wahrenin silmään sopimaton harmaa talo oli Flinkin torppa, joka jouti Nummelle hiekkakuopan reunalle.

Uuden arvostetun elämän Flinkin torppa sai vuonna 2001, kun se siirrettiin Hevossilltaan. Siirto tehtiin kahtena kokonaisen lohkona lavelilla ja nostettiin nosturilla suoraan perustukseksi ladottujen kivien päälle. Torppa säilytti siten alkuperäisen asunsa.

Flinkin torppa edustaa tyyppillistä suomalaista rakennustapaa, jossa on eri aikoina

rakennetut tilat yhdistetty keskeltä läpi talon ulottuvalla porstualla. Torpan pienempi pirtti on vanha kiuaspirtti ja siksi sen seinät ovat mustat. Isompi pirtti on uudempi savu-uunitupa ja sen näkee myös vaaleammista seinäpinnoista. Torpassa on myös yksi porstuakammari.

Astu peremmälle, varo kynnystä

Alkuperäisessä torpassa ei ollut verantaa, vaan sisään nousiin isolta kiveltä korkean kynnyksen yli. Se oli entisaikojen tapa pitää eläimet ja muut asiattomat poissa tuvasta.

Flinkin torppa oli asuttu aina 1990-luvun alkupuolelle saakka. Sen viimeisimmän asukkaan, Uuno Flinkin flanellipaitoja ja sarkapöksyt roikkuvat muistona tuvan seinällä. Flinkin torpassa oli vain vähän jäljellä alkuperäistä kalustusta mutta savutuvassa on säilynyt leivinpöytä ja patakaappi ja eteisessä iso talonpoikaiskaappi. Muutamia pienesineitä on saatu lahjoituksena takaisin, kuten iso raamattu, kahvimylly ja huhmare. Muutoin torppa on varustettu emännän keräämillä esineistöillä ja kalusteilla.

**Flinkin torpan
210-vuotisjuhlan kunniaksi
avoimet ovet Hevossillassa
18.-19.7.2015 klo 11-15.
Myös kahvio on avoinna.
Tervetuloa!**

Astu peremmälle tarinoimaan

Hevossilta on ainutlaatuinen yhdistelmä historiaa, perinteitä, kulttuuria ja vahvoja kokemuksia. Hevossilta on toiminnallinen museo, joka tarjoaa parhaat palvelut perhejuhliin ja yritystapahtumiin. Hevossilta on myös hieno retkikohde ryhmille.

Olemme koonneet tähän lehteen hyviä tarinoita Hevossillasta, sen historiasta, nykyisyydestä, palveluista ja asiakkaiden kokemuksista ja tunnelmista. Tämän lehden sivuilta pääset peremmälle Hevossillan tunnelmaan. Sytytellään yhdessä savusaunaa, kylvetään ja nautiskellaan. Lähdetään luontoretelle kuuntelemaan hiljaisuutta ja keräilemään metsän antimia. Juhlitaan sydämen kyllyydestä ystävien

kanssa. Ja syödään vesi kielellä, vatsa tyytyväisenä.

Tervetuloa Hevossillan - juhlimaan, retkelle, kokoustamaan, syömään, nauttimaan ja kokemaan! Teitä emännöivät ja isännöivät Hevossilta ja Härkätien Pitopalvelu.

Raija Mero
Hevossillan emäntä

Mia Kanerva
Härkätien Pitopalvelun emäntä



Ruokaa luonnosta ja luonteella

Hevossillan keittiössä häärää energinen ja iloinen kokki. Härkätien Pitopalvelun Mia Kanerva vastaa siitä, että ruoka on paitsi maistuvaa, niin myös eettisesti hyvää. Tarvittaessa pitopalvelu pakkaa kimpsunsa ja kampsunsa ja tulee tarjoilemaan makunautintoja minne tahansa juhlatilaan.

- Maku on tärkein, siitä ei saa tinkiä koskaan, sanoo **MIA KANERVA** topakasti.

Ja mausta Härkätien Pitopalvelu saa asiakkailta paljon kiitosta ja kehuja. Seuraavaksi kiitetään oivaltavaa palvelua ja salaattitkin saavat oman erityismainintansa.

- Minulle ruoka ja sen valmistus ovat enemmän kuin sydämen asia. Valmistan ruuan suurimmaksi osaksi ilman ohjeita, minulla on taito hyppysissä. Ehkä se on isoäitini peruja, joka myös oli pitokokki. Parasta on se jännittävä tunne, kun teen jotain uutta. Valmistessa maistelen ruokaa ja lisään vaistoni mukaan eri makuja.

- Pitopöydässä jokainen ruoka on varmasti maisteltu ja huolella valmistettu. Teen myös aidosti kaiken alusta asti itse.

Ruoka on juhlien pääasia ja kohokohta. Siksi onkin tärkeää, että koko tilanne kaikkein pikkuseikkoineen on mietitty, ihmiset viihtyvät ja nauttivat.

- Ruoka ei ole vain syömistä vaan tunne ja olotila. En kyllästä ruokaa rasvalla ja suolalla, ja siksi siitä ei myöskään tule sellaista tukalaa ähkyä.

- Ruokamme sopii myös monille erikoisruokavaliota noudattaville. Keliakoille ja kasvissyöjille löytyy pitopöydästä omat vaihtoehdot. Kaikki ruoka on pääosin laktoositonta.

Perinteet, kotimaisuus ja eettisyys

Härkätien Pitopalvelun tarjoama ruoka on lähiruokaa sen aidossa merkityksessä. Parhaimmillaan ruoka tulee omalta pihalta ja omasta metsästä.

- Luonto on täynnä ruokaa. Minua kiinnostaa villiyrttien käyttö, niiden maku ja myös terveysvaikutukset. Uskon, että

kaupasta saatavasta ruuassa ei ole ravintoarvoa siinä määrin mitä pitäisi. Juuri terveysasiat ovat saaneet minut kiinnostumaan luonnon antimista.

- Meillä on Hevossillan Rajjan kanssa hyvä työnjako tässä asiassa. Rajja myllää pihalla ja metsässä ja minä keksin mitä näistä löydöistä voisi tehdä, Mia nauraa iloisesti.

Mian mielestä lähiruuan suosiminen on myös yhteiseen hiileen puhaltamista ja tärkeää yhteistyötä.

- Täällä maalla me jokainen tuottaja ja tekijä olemme naapureita ja meidän täytyy pitää huolta toisistamme. Siksi ostan mielelläni naapureilta raaka-aineet, lihat ja vihannekset.

Hämäläinen, se suosituin

Härkätien Pitopalvelun tilatuin menu on hämäläinen pitopöytä.

- Hämeessä kun ollaan, niin siitä kyllä pidetään. Perinteen rinnalle pyrin tuomaan aina vähän jotain uutta ja erilaista. Perinteisen ei tarvitse olla tylsä tai liian tuttu.

- Kuuntelemme asiakkaan toiveita ja suunnittelemme juuri sellaisen menun ja pitopöydän kun asiakas haluaa.

Koska ruoka on Mialle enemmän kuin intohimo, hän saa siitä myös puhua ja kertoa juhlien yhteydessä.

- Kun olemme Hevossillassa, asiakkaat haluavat kuulla paikasta ja sen historiasta. Yhtä lailla he haluavat kuulla valmistamastani ruuasta ja sen raaka-aineista. Olen huomannut, että minulle tärkeät eettiset arvot ovat tärkeitä myös asiakkaillemme.



Onnelliset laidunpossut

Siinä ne ovat, Härkätien pitopalvelun viisi omaa possua. Syövät nurmea läpi kesän, röhkivät ja tonkivat vapaasti pitkin laidunta. Kuvassa kuusi-viikkoiset possut ovat vielä karsinassa vahvistumassa ja odottamassa laitumelle pääsyä.

Nurmipossut kasvavat Yli-Tokon tilalla Forssassa. Onnellisena laiduntavien possujen liha on stressitöntä ja siksi paljon pehmeämpää ja maistuvampaa. Myös lihan rasva on terveellisempää.



Häät Hevossillassa, häät missä vaan

Häät ovat juhlista tunteellisimmat ja ikimuistoisimmat. Hääjuhla syntyy vieraista, ohjelmasta, miljööstä ja ennen kaikkea hyvästä ruuasta. Salla ja Jari-Pekka Willman pitivät hääjuhlansa Hevossillassa, Satu ja Ossi Saarinen Jokioisten Tietotalolla. Molempien häiden tärkeänä tekijänä oli Härkätien Pitopalvelu.

Hyvinkäällä asuvat **SALLA JA JARI-PEKKA WILLMAN** viettivät häitään Hevossillassa syksyllä 2010. Häitä vietettiin pitkän kaavan mukaan yötä myöden.

- Vieraamme yöpyivät Hevossillan mökeissä ja ohjelmaan kuului iltamyöhään nautitut kylvyt savusaunassa ja paljussa, kertoo Salla.

Hevossillan ainutlaatuinen tunnelma teki niin hääpariin kuin vieraisiinkin suuren vaikutuksen. Se oli myös hääpaikan valinnan tärkeä peruste. Hevossillan miljööstä hyödynnettiin luonnollisesti myös hääkuivissa.

- Parhaiten on jäänyt mieleen meille valmistettu hääsviitti Keinulan torppaan. Se oli erityisen tunnelmallinen ja kaunis.

Sallan ja Jari-Pekan häissä nautittiin perinteinen hämääläinen pitopöytä, jota oli maustettu uudemmilla mauilla.

- Vieraamme muistavat vieläkin alkuruokana tarjoillun taidemaalaisen nokkoskeiton. Kaiken kaikkiaan vieraamme viihtyivät hienosti ja olivat otettuja Hevossillassa saadusta palvelusta.

Matkalippu tunnelmaan

Jokioislaiset **SATU JA OSSI SAARINEN** alkoivat suunnitella omia

häitään lokakuussa 2014. Aivan ensimmäiseksi varattiin juhlapaikaksi Jokioisten Tietotalo, se tuntui heti oikealta ja sopivalta tilalta. Häitä juhlittiin seuraavana kevättalvena maaliskuussa.

Hääpari halusi hyödyntää juhlassaan paikallista historiaa. Hääkuvat otettiin Jokioisten museorautatiellä museojunan kyydissä. Rautatieteema jatkui juhlassa vieraiden paikkakorteissa, joka oli tehty junalipun näköiseksi. Hääparilla oli leimasimet, jolla he merkkasivat vieraittensa liput.

- Näin varmistettiin, että jokainen vieras tulee käymään luonamme ja että jokaisen vieraan kanssa tulee vaihdettua kuulumiset, Satu ja Ossi hymyilevät.

Tarjoilun lähtökohtana oli toive paikallisesta lähiruuasta.

- Härkätien Pitopalvelun ehdotus osui heti nappiin. Se oli juuri sellainen maalaisromanttinen kuin halusimmekin aina kakkua myöten. Täytyy vain ihmetellä miten hyvin Kanervan Mia osasi lukea toiveemme ja myös täyttää ne, Satu kertoo.

- Haasteena hääpaikassa oli se, että siellä ei ollut käytössä keittiötä. Mutta se ei ollut Härkätien Pitopalvelulle mikään este, kaikki hoitui täydellisesti, keittiön puutetta ei nähnyt missään

yksityiskohdassa, sanoo Ossi.

Ahvenet ja karitsa mielessä

Satu ja Ossi ovat yhtä mieltä siitä, että hyvä ja maukas ruoka tekevät juhlan.

- Ajattelimme, että riimihärkä ja karitsa voisi olla vähän oudompia, mutta neidän hupenivat ensimmäisenä vieraiden vatsoihin. Vieraat olivat aivan haltioissaan ruuasta. Ahvenia keuhuttiin maasta taivaaseen ja jotkut kävivät utelemassa jopa sille reseptiä.

Hyvän ruuan lisäksi hääpari kiittelee pitopalvelua onnistuneesta ja oivaltavasta palvelusta.

- Henkilökunta muun muassa auttoi lapsia ruuan ottamisessa, jotta vanhemmat saivat ottaa samaan aikaan ruokaa itselleen. Kaiken kaikkiaan pitopalvelu otti osaa suunnitteluun alusta asti ja antoi tärkeitä vinkkejä järjestykseen.

Hääparilla oli isot odotukset pitopalvelulle ja juhlien onnistumiselle, jotka täyttyivät ja jopa ylittyivät.

- Hyvät juhlat olivat. Viimeiset vieraat viihtyivät puoli viiteen, Satu ja Ossi naureskelevat tyytyväisenä.

Hevossillassa vietät ikimuistoiset häät, syntymäpäivät ja kaikki perhejuhlat. Pitopalvelu tulee myös sinne, missä sinä haluat viettää juhlasia. Pitopalvelu toimii noin sadan kilometrin säteellä.



Hevossillan ainutlaatuinen tunnelma teki Salla ja Jari-Pekka Willmanin suuren vaikutuksen.



Kuva: Kuvaamo Sirpa Ryyppö



Satu ja Ossi Saarinen halusivat omiin häihinsä paikallisuutta, se näkyi niin kuvissa kuin juhlien tarjoilussakin.



Hevossillan naapurin isännällä Seppo Torkkelilla on mahtava moottoripyöräkokoelma.

Lähtekäämme retkelle!

Kerätkää porukka, hypätkää bussiin ja laittakaan navigaattoriin Tampereentie 450 ja Forssa. On aika lähteä retkelle!

Museotila Hevossilta on hauska ja monipuolinen retkikohde. Museotilalla järjestetään opastettuja kierroksia ryhmille, tarjoilaan lounasta ja kahvia sekä järjestetään toiveiden mukaan erilaisia pienenretkiä ja seikkailuja.

Tarjolla on muun muassa ihana hyvän olon viikonloppupaketti, mikä on suunniteltu 10-15 henkilön ryhmille. Viikonloppu täyttä hemmottelua täysihoitoineen, ohjelmassa on lenkkeilyä, villiyrtytön bongaus ja tietoa niiden käyttämisestä, luontoretki laavulounaalla, tutustuminen museotilaan ja kylpemistä savusaunassa luonnonmukaisin hoidoin. Lauantaipäivä huipentuu illalliseen Talliravintolassa, jonne katetaan runsas, terveellinen ja herkullinen pitopöytä paikallisista tuotteista, vapaan karjan lihoista, luomutuotteista ja villiyrteistä. Ilta jatkuu yhteisellä ohjelmalla, kuten karaokelaulannalla ja eriskummallisten esineiden arvuuttelulla. Hevossillan emäntä kertoo aitoa Vorssan kiäntä.

Motskareita ja enemmän motskareita!

Ja kun Hevossiltaan asti on tultu, kannattaa ehdottomasti käydä tutustumassa myös naapurin isännän, Torkkelin Sepon, ainutlaatuiseen moottoripyöräkokoelmaan. Itse isäntä kutsuu itseään kylähulluksi ja vierailu hänen luonaan kertoo ainakin antaumuksellisesta hulluudesta moottoripyöriin ja niiden laittamiseen.

- Kun ihminen jää eläkkeelle, hän rupeaa touhuamaan kaiken näköistä. Minä rupesin touhumaan näiden pyörien kanssa, **SEPPÖ TORKKEL** selittää samalla kun hän availee ison piharakennuksen ovea.

Ensimmäisenä Torkkel esittelee sen, josta luultavasti kaikki sai alkunsa. Vuoden 1982 BMW:n, Torkkelin ensimmäisen motskararin, nuoruuden pyörän. Mutta se ei ole mitään verrattuna siihen, mitä on tulossa.

- Tämä Zyndapp on toisen maailmansodan paras pyörä. Siinä on sekä maastovaihteet että maantievaihteet, tätä käyttivät tiedustelujoukot, Seppo Torkkel kertoo.

Torkkel tietää pyöristä paljon, jokaisesta varmasti jotain olennaista. Sitten tulee se kruunun jalokivi, Torkkelin kokoelman vanhin pyörä. Se on vuosimallin 1928 Sarolea. Vanhin Zyndapp, siis Zyndappeja on monen monta, on vuodelta 1929.

Seppo Torkkelin moottoripyöräkokoelma pitää sisällään 46 moottoripyörää, siis kokonaista sellaista. Sen lisäksi on runkoja, aihioita ja varaosia hyllytolkulla ja varastotolkulla. Torkkel kertoo mielellään myös niistä, varaosista, niiden hankkimisesta, siitä miten runko hitsataan ja hiotaan kuntoon ja miten jokaisessa pyörässä on omat ruuvinsa ja vilkkunsa. Kannattaa siis varata runsaasti aikaa, sillä tämän kokoelman ja harrastuksen parissa aika ei varmasti käy pitkäksi.

Joulu maalla

Aitoa vanhan joulun tunnelmaa, suomalaista käsintehtyä lähiruokaa, savusaunan lempeitä löylyjä, tunnelmatulia ja maaseudun luontoa.

JOULUAATTO

10.00 - Saapuminen ja majoittuminen. Oman kuusen koristelu mökissä

12.00 - Joulupuuro, maalaisleipiä ja glögiä Sarkalan punaisessa pytingissä ja samalla kuullaan Jouluevan-
keljumi Vorssan kiäntä sekä tilan historiaa emännän kertomana.

14-17 - Joulusauna 160-vuotiaassa savusaunassa naisille 14.00-15.30, miehille 15.30-17.00

18.00 - Jouluaaton illallinen tunnelmallisessa Tallitupa-ravintolassa, Joulupukki vieraillee, Joululauluja

JOULUPÄIVÄ

Joulukirkko klo 10.00 Kojjärven kirkossa n. 10 km (omatoimisesti)

13-15 - Joulupäivällinen Tallitupa-ravintolassa

17.00 - Torpan joulu, tutustutaan yli 200-vuotiaaseen

Flinkin torppaan ja entisajan joulun viettoon, joulukahvit ja joulumakeita

19.00 - Metsäretki lyhtyjen kanssa ja iltapala Vonkankiven laavulla kynttilöiden ja nuotion loisteessa

TAPANINPÄIVÄ

10-13 - Tapanin rekiajelua Yli-Tokon vuonohevosilla Jänjärven rannalla. Keittolounas Yli-Tokon kodassa jonka jälkeen paluu Hevossiltaan ja kotiinlähtö.

MÖKIN VARANNEILLE JOULUPAKETTI 205,-/HLÖ 95,-/LAPSET. sis. kaikki ruoat ja ohjelmat

Muille vieraille:

Jouluillallinen 50,- joulupäivällinen 45,-
Tapaninpäiväajelu- ja ruokailupaketti 50,-
Majoitus ajalle 23.-27.12.15

Majoitusvaihtoehdot:

- **Mirellan mökki 1000€ 8-10 hlöä**
- **Maarian mökki 890€ 4-6 hlöä**
- **Metsämökit 4 kpl 380€ 2-4 hlöä**

Liinavaatteet tarvittaessa 10,-/hlö, saunatekstiilit 5,-/hlö. Kotieläimet sovittavissa erikseen.

Varaukset ja tiedustelut

Mia Kanerva 040 847 2721 tai

Raija Mero 0400 422 218

raija.mero@hevossilta.fi

Tampereentie 450, Forssa

Hinnat voimassa joulun 2015 ajan

Hevossillan Vonkakiven laavu on saanut nimensä vieressä olevasta valtavasta kivenjärkälestä. Nimi vonka ei tule vonkaamisesta vaan levosta, vonkahetkeä vietettiin pitkän työpäivän ohessa. Hevossillan Raija Mero, Mika ja Mia Kanerva sekä eräenki Jouni Palén nauttivat nokipannukahveja.



Uusia ajatuksia luonnon keskeltä

Virkistyspäivä, strategiapäivä, koulutuspäivä tai palkintoreissu. Hevossillassa vietätte onnistuneen kokouksen tai vaikka muutaman päivän oheishjelmineen ja majoituksineen. Ulkomaisille vieraille Hevossilta tarjoaa aimo palasen aitoa suomalaisuutta, historiaa, kulttuuria, luontoa ja ruokaa.

Tutkimusten mukaan jo viisi minuuttia metsässä riittää kohentamaan mielialaa. Metsän äänet ja tuoksut vaikuttavat hyvinvointiin kokonaisvaltaisesti; stressi vähenee ja verenpaine laskee. Metsän keskellä myös ajatukset pääsevät lentoon.

Hevossillan metsät ovat luonnonsuojelualuetta, ne on liitetty Metso-ohjelmaan, joka takaa metsien monimuotoisuuden.

- Luonnollisessa tilassa oleva metsä lahonneineen puineen ja lintuineen on elämys itsessään. Metsä on myös yllätyksellinen, sillä koskaan ei tiedä mitä kaikkea siellä näkee ja mitä eläimiä tapaa, sanoo eräenki Jouni Palén, joka järjestää monenlaisia elämyksiä metsässä ja luonnossa.

- Toisille tekeminen ja hauskuus ovat tärkeitä, heidän kanssa lähdemme melomaan tai pelaamme erilaisia pelejä.

Luonnon ja metsän parasta antia on hiljaisuus, jota ei kaupungissa koskaan pääse kokemaan. Vuodenajat tuovat retkeilyyn oman mausteensa ja ihmetysten aiheensa. Niityiltä nouseva sumu on hämmäntävän kaunis.

Vastustamaton kokonaisuus

Hevossilta on lähellä kaikkea, Etelä-Suomen isot kaupungit ovat vain noin tunnin ajomatkan päässä. Hevossiltaan on siis helppo

tulla päiväksi, mutta mielellään saa jäädä myös yöksi.

- Meillä on ympärivuotisessa käytössä kaksi isompaa mökkiä ja neljä pienempää. Kesäaikaan saamme lisää majoitustilaa Sarkalan pytingin vintiltä. Ja jos porukka on todella suuri tai majoituksesta vaaditaan hotellitasoa, teemme yhteistyötä Forssan Scandicin kanssa, kertoo Hevossillan emäntä **RAIJA MERO**.

Hevossillassa on kaikki tarvittava tekniikka ja yhteydet kokouksen ja koulutuspäivien järjestämiseen: videotykki, valkolangas, fläppitaulu ja langaton internetyhteys ravintolassa ja Sarkalassa.

- Luonnollisesti osana koulutus- ja kokouspäivää on hyvä ruoka, jota tarjoamme aamusta iltaan. Eikä kaikkea tarvitse nauttia neljän seinän sisällä, Mero sanoo.

- Monet asiakkaamme tuovat tänne ulkomaalaisia vieraitaan, sillä täällä näkee ja kokee aitoa suomalaista kulttuuria ja pääsee syömään perinneruokia.

Kiinnostuitko? Ota yhteyttä ja suunnitellaan teille sopiva kokonaisuus. Yhteystiedot takasivulla.



Pikkujoulut Hevossillassa

Forssalainen hoiva-alan yritys Minna kotihoito on viettänyt pikkujouluja Hevossillassa jo kolmasti. Ilmeisesti olette olleet tyytyväisiä?

- Kyllä vaan. Ensimmäisen kerran jälkeen kun olen kysynyt työiltä, että missä pidetään pikkujouluja, niin he vastaavat yhdestä suusta, että Hevossillassa, nauraa Minnan kotihoidon yrittäjä **MINNA VINKKI**.

Minnan kotihoidon pikkujouluja ovat koostuneet savusaunasta, paljasta ja jouluruokailusta Keinulan torpassa.

- Me tykkäämme kaikki saunoa pitkään ja istua paljussa kaikessa rauhassa. Me myös haluamme syödä hyvin ja omassa rauhassa, Vinkki kertoo.

- Idyllisempää paikkaa on vaikea löytää. Tunnelma on upea, kun pihapoluilla palavat lyhyt ja sisällä Keinulassa takkatuli. Jo pelkästään parvisavusauna on elämys ja nähtävyys itsessään. Uskon, että tulemme seuraavanakin vuonna tänne viettämään pikkujouluja.

HEVOSILLASSA ON
3 savusaunaa
2 perinnesaunaa
2 mökkisaunaa

Ajatuksella lämmitetty, nautinnolla kylvetty

Tummaksi mustuneen oven pieleen nojaa metrisiä halkoja. Hevossillan renki **MIKA KANERVA** lataa halkoja valtavan kiukaan pesään ja tuikkaa sytykkeellä tulen pesään. Tuli nuolee ahnaasti kuivia puita ja valkea valaisee muuten niin tumman löylyhuoneen.

- Savusaunan lämmittämisessä ei koskaan saa olla kiire. Saunaa lämmitetään pitkään ja hartaudella. Se takaa parhaat löylyt, Mika sanoo.

Kesällä savusaunan lämmittäminen vie kuusi tuntia, talvipakkasilla vielä kauemmin.

- Sauna lämmitetään sata-asteiseksi. Sitten hakataan kekäleet pieneksi niin että vain hiillos jää jäljelle. Lopuksi pannaan palo-

kangas pesän päälle ja kun pesä on siintynyt, koko pesä tyhjennetään tuhkasta. Niin varmistetaan, että löylyihin ei jää kitkua.

- Sitten heitetään häkälöylyt, tuuletaan ja pestään lauteet. Vähän nokea kuuluu saada reiteen, se kuuluu aidon savusaunan tunnelmaan, Mika hymyilee.

Tokat on parhaat

150 vuotta vanhassa parvisavusaunassa istutaan lähellä katonrajaa. Sauna antaa lämpöä ja löylyjä monen tunnin ajan.

- Niin sanotut naisten löylyt ovat ne toiset löylyt. Ensimmäiset ovat aina vähän tulisemmat. Savusaunan löylyt nostattavat

hien pintaan lempeästi, ilman ähinää ja kyyristelyä, Mika kuvailee.

Savusaunan lämmityksen muassa Mika lämmittää saunan vieressä olevaa paljua. Erityisesti talvipakkasilla savusaunan ja paljun yhdistelmä on ikimuistoinen elämys - niin ulkomaalaisille kuin kotimaisillekin vieraille.

Eivätkä rengin hommat saunan lämmitykseen lopu. Tilan kunnossapidosta vastaava Mika pitää huolen siitä, että Hevossillan nurkat ja paikat ovat kunnossa. Tarvittaessa hän laittaa apukokin hatun päähänsä ja auttaa tarjoilemisessa.



Vuohenputkea löytyy Hevossillan pihapiiristä runsaasti. "Näistä voi tehdä vaikka raikkaita levitteitä yhdistämällä rahkaa ja tuorejuustoa", vihreä valmentaja Tarja Jaakkola kertoo.

Villinä yrtteihin

"Villiyrrettiretken voi yhdistää moneen eri tapahtumaan: ryhmäretkelle, yrityspäiville tai virkistyspäivään."

Lapsena varmasti olet pureksinut suolaiselta maistuvaa ketunleipää ja imeskellyt puna-apilan pilleistä makeaa mettä. Isoäitisi kenties keitteli sinulle maistuvaa nokkoskeittoa. Mutta oletko ajatellut, että voisit syödä koiranputkea, vuohenputkea, voikukkaa, mustikanlehtiä, koivunsilmuja, kuusenkerkkiä tai osmankäämiä?

Metsä on täynnä ravintoa, tuttuja kasveja, jotka ovat hyvinkin ravintopitoisia ja maistuvia. Villiyrteistä saa paljon lisätvistiä ruuanlaittoon, eikä niitä kerätäkseen tarvitse aina mennä edes metsään asti. Omasta pihapiiristä löydät helposti kymmeniä villiyrtejä.

Vihreä valmentaja **TARJA JAAKKOLA** Vihreät Tassut -luontoyrityksestä järjestää villiyrrettiretkiä, joiden aikana paitsi keräillään villiyrtejä, niin myös saa mukaansa paljon ideoita niiden käyttämisestä. Hevossillan pihapiirissä ei

tarvitse ottaa montaakaan askelta, kun kori on jo täynnä herkkuja.

- Voikukka on aivan ihana. Parasta on sen kukinto, joka maistuu raikkaalle auringolle. Teen itse niistä simaa, hilloa ja kiisseliä, Jaakkola kuvailee.

Muita pihamaan käyttökelpoisia kasveja ovat mm. päivänkakkarat, maahumala, ruusun terälehdet, syreenin kukat, omenankukka.

Nuori horsma kuin parsaa

Metsätien varrelta löytyy villiyrtejä helposti lisää. Ojassa kasvavan osmankäämin valkoinen juuriosa näyttää purjolta, mutta maistuu raikkaalta, makealta ja rapealta. Kuusenkerkistä voi tehdä hilloa, juomaa ja likööriä. Kuusenkerkkiä voi pureskella myös suun desinfioimiseksi ja yskänlääkkeeksi.

- Nuori maitohorsman alku on aivan

upean makuinen ja helppo laittaa. Se vain kiehautetaan ja voita päälle. Se on vähän kuin parsaa, Tarja Jaakkola kertoo.

Monista metsän antimista voi tehdä teejuomaa: mustikan lehdistä, ahomansikasta ja maitohorsman lehdistä.

Villiyrtejä voi bongata ja kerätä ympäri vuoden sesongin mukaan. Runsain valikoima on keväällä ja alkukesästä, mutta myös muina aikoina voi hyödyntää luonnon antimia. Villiyrtejä keräilyssä kannattaa huomioida jokamiehenoikeudet, joiden mukaan mitään puuvartisia kasveja ei saa kerätä ilman metsänomistajan lupaa.

- Kasvien keräilyssä kannattaa muistaa sama sääntö kuin sienissäkin. Älä pöimi äläkä syö sellaisia joita et tunne. Erityisesti putkissa on monia myrkyllisiä lajeja, Jaakkola muistuttaa.

Tavaralle talo, kuteille koti

Kun Hevossillan yrittäjät Raija ja Veikko Mero alkoivat siivota 1980-luvun lopussa Veikon kotitilan nurkkia, he löysivät monia aarteita. Siitä alkoi keräilyharrastus, joka muuttui määrätietoisemmaksi 1990-luvun lopussa. Pian vanhaa talonpoikaistavaraa ja käsitöitä oli niin paljon, että niille piti löytää oma koti. Niin sai alkunsa Hevossilta.

RAIJA MERON isoappivanhemmat olivat siirtokarjalaisia, jotka saivat uuden kodin Forssan kartanon vanhalta sivutilalta. Myöhemmin tila siirtyi Veikko Meron vanhempien omistukseen ja 1988 Veikolle ja Rajalle. Mutta museotilaksi ja Hevossillaksi tila muuttui vasta 2000-luvun alussa, kun sinne siirrettiin ensimmäinen museorakennus, vuodelta 1805 oleva Flinkin torppa.

- Pula-ajan lapsena minulla on ollut sellainen ajatus, että mitään ei heitetä pois. Aarteet ja löydöt alkoivat viedä mukanaan ja kohta esineistöä ja vanhoja perinnekäsitöitä oli niin paljon, että ne eivät enää mahduneet mihinkään, Raija kertoo.

Nyt Hevossilta koostuu kaikkiaan 20 museorakennuksesta. Ravintola rakennettiin vuonna 2003 Rajian ja Veikon vanhemman tyttären häitä varten. Myös museotilalla vieraillevat ryhmät alkoivat kysellä, että eikös täältä saisi myös ruokaa.

- Teimme Hevossillan ensin museotilaksi, sillä halusimme vaalia vanhaa ja perinteitä. Sitten muutamien vuosin jälkeen tajusimme, että taas on riistäytynyt homma lapasesta. Emme voineet enää pyörittää toimintaa toisella kädellä, vaan

mukaan vaadittiin ammattilaisia. Seitsemän vuotta sitten saimmekin hyvän kumppanin Härkätien Pitopalvelusta.

Museosta matkailutilaksi

Museotilasta alettiin tehdä yhä määrätietoisemmin toiminnallista museotilaa ja matkailutilaa. Ravintolaa laajennettiin ja tilalle rakennettiin kuusi lomamökkiä.

- Olen ammatiltani kirjanpitiä ja tilintarkastaja. En tiennyt matkailubisneksestä mitään ja siksi päätin lähteä opiskelemaan sitä. Valmistuin 58-vuotiaana matkailuresonomiksi. Keskityin opinnoissani erityisesti siihen, miten suomalaisen kulttuurin voi tuotteistaa matkailuun, kertoo Raija.

- Nyt meillä on tehty vastuullista omistajanvaihdosta. Olemme vielä vahvasti mukana touhussa, mutta Mia ja Mika Kanerva hoitavat matkailuliiketoimintaa käytännössä. Veikko hoitaa edelleen maanviljelyksen.

- Olen tällainen läpitteen vorssalainen likka, joka haluaa säästää vanhaa. Minua harmittaa se, että niin paljon vanhaa on hävitetty ja unohdettu. Siksi me olemme sijoittaneet elämäntyömme tilaan, historiaan ja kulttuuriin.

Autosta isäntä tunnetaan

Kun Raija Mero teki tavaralöytöjä internetissä ja bongaili vanhoja rakennuksia Keltaisesta pörssistä ja teiden varsilta, **VEIKKO MEROA** kiinnostivat vanhat autot, koneet ja laitteet. Isännän tallissa onkin varsin upea kokoelma vanhoja traktoreita ja maatalouskoneita sekä autoja.

Erytynen aarre on Ford Zephyr 1960-luvulta. Tai itse asiassa autoja on kaksi.

- Raija huomasi ensin tämän toisen netistä. Sitä oli joku alkanut laitella kuntoon, mutta se oli jäänyt kesken. Myöhemmin samanlainen tuli myyntiin täysin ajokuntoisena, itse asiassa se myytiin suoraan ajosta, Veikko kertoo.

- Erytyisen näistä tekee se, että minulla oli itselläni tällainen auto 1967-70. Nämä olivat siihen aikaan kalliita ja harvinaisia autoja, minun auton oli ollut Tammelan vanha taksi. Harmitti oikein monta kertaa, että menin myymään auton ja vielä enemmän harmitti, että ostin tilalle täysin suden Minin.

Zephyrillä on kyyditetty hääpareja ja muita juhlijoita. Autot ja muut ajopelit ovat olleet näytteillä useasti myös Hevossillan omissa tapahtumissa ja autonäyttelyissä.

- On minulla myös vuosimalli 64 oleva paloauto. Se on täysin ajokuntoinen ja rekisterissä. Senkin kyytiin voi päästä ikimuistoisena päivänään, Veikko vinkkaa.



Museotila Hevossilta

Tampereentie 450

30100 Forssa

Puh. (03) 435 0257 tai

0400 422 218

raija.mero@hevossilta.fi

www.hevossilta.fi

Härkätien Pitopalvelu

Puh. 040 847 2721

mia@harkatienpitopalvelu.fi

www.harkatienpitopalvelu.fi



RAVINTOLA- JA PITOPALVELU

- Tilausravintola Tallitupa
- Tarjoilut kaikkiin Hevossillan rakennuksiin
- Pitopalvelu toimii 100 km säteellä
- Tallivintti hää- ja tanssijuhliin

KOKOUSPALVELUT

- Kokoustilat, ryhmätyötilat ja kokousvälineet
- Majoitus
- Oheishjelmat
- Ravintolapalvelut

YRITYSTILAISUUDET

- Tyky-päivät
- Hyvinvointipäivät
- Pikkujoulut

MAJOITUS

- Majoitustilaa 20-30 hlöille
- Kuusi erikokoista hirsimökkiä
- Myös kesämajoitusta ja hääsviitti vanhan ajan tyyliin

RETKIRYHMÄT (tilauksesta)

- Opastettu museokierros
- Ravintolapalvelut
- Oheispalvelut
- Käsitöitä ja paikallisten tuottajien tuotteita myynnissä

OHEISPALVELUT

- Luontoretket
- Villiyrттiretket
- Hauskoja pelejä pihapiirissä

SAUNAT

- Savusaunat
- Perinnesaunat
- Mökkisaunat
- Lämmitettävä palju

MUSEO

- Avoinna tilauksesta ryhmille

