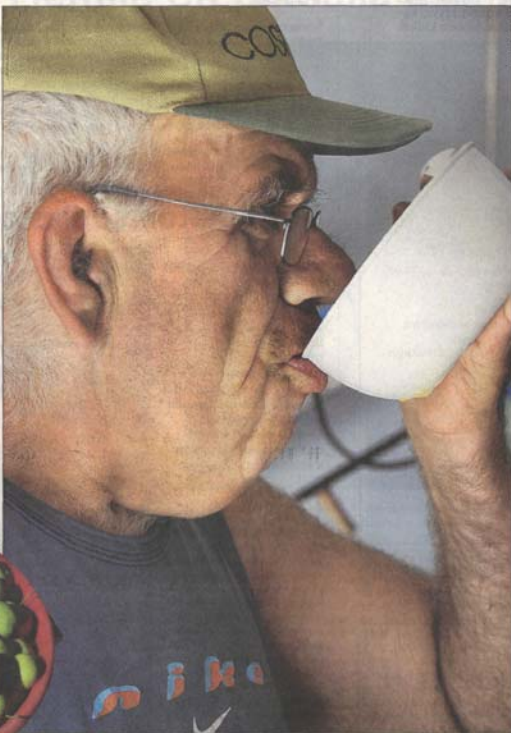


Tuoremehu- asema toimii jälleen

Pitkistä aikaa Somerolla puristetaan tuoremehua. Metsästysseura Lammijärven Metsäveikot vuokrasi kaupungilta laitteet. Koneet laitettiin pystyyn Etappimajan lahtivajaan

Ollilaa. Mehusouvi alkaa loppuviikosta ja jatkuu hirvestyskauden alkua.

Sivu 7



Asko Raunemaa maistoi, miltä lahtivajassa puristettu omenamehu maistui. Hyväähän se oli.

Tiistaina 17.8.2010 ■ Nro 63

Tuoremehun puristus alkaa Etappimajalla

Somerolla ei ole pariin vuoteen puristettu tuoremehua. Palvelu on pitänyt hakea muualta. Nyt Lammijärven Metsäveikot ryhtyy puristamaan tuoremehua Etappimajan lahtivajalla kaupungilta vuokraamallaan laitteilla Ollilassa.

Merja Rytölä

Mehusouvi alkaa tiimin viikon perjantaina. Jaana Timperi ottaa tilaukset vastaan ja haluaa tietää, montako kiloa asiakas on omenoita tuomassa paikalle. Laskettu on, että omenoita olisi mahdollisuus puristaa 100 kiloa puolessa tunnissa ja 200 kiloa tunnissa.

Metsäveikot arvelee, että kypsyyssä on hyvää omenasatoa ja puristettavaksi riittää. Väki otaksuu, että syyskuun loppuun mennessä somerolaisten omenat on tuoremehuksi puristettu ja lahtivajaa on jälleen hirvestäjien käytössä ennen lokakuista hirvestyskauden alkua.

Lammijärven Metsäveikot kuuli ensi kerran vapaa-

na olevista tuoremehulaiteista Elon Jounilla viime vuonna. Syksyn 2009 omenasaton ei vielä päästy käsiksi, mutta nyt ryhdytään toimien. Tähän syksyyn mehunpuristusta ei jätetä, vaan jatkaa seuranneen tulevatkin vuosina.

Työtä tehdään talkoilla. Aina on mukana yksi henkilö, jolla on hygieniapassi. Aamusta aloitetaan ja illalla lopetetaan. Myös viikonvaihteisin palvelu toimii.

Vähän pienethän nämä meidän lahtivaja ja kylmä-



Veli-Matti Timperi ja Markku Känkänen ovat harjoitelleet mehunpuristimen saloja. Edellinen vuokraaja kävi näytämässä, miten kone toimii.

tila ovat, mutta kun vähän järjesteele, niin kai se homma täällä onnistuu. Omenat kannattaisi kyllä pestä etukäteen kotona, sillä tilat ovat rajalliset, tuumivat Veli-Matti Timperi, Markku Känkänen ja Asko Raunemaa. Kaupungin mehunpuristuskoneita käyttänyt Kari Kulta kiivi perheydyttämässä heidät laitteisiin.

Jaana ja Veli-Matti Timperi sekä Markku Känkänen toivottavat väen tervetulleeksi tuoremehua puristamaan.

– Olisi palvelusta syytä jäädä käteenkin jotain. Kyllä niitä rahanreikiä aina löytyy, tokaisee Känkänen.

Suunnitelmissa on rakentaa Etappimajan pihaan grillikotia. Edellinen suuri ponnistus oli lahtivaja kylmätiloineen. Sen Lammijärven Metsäveikot sai valmiiksi vuonna 2008.

Etappimaja on rakennettu vuonna 1977 ja laajennusosa vuonna 1982. Majalla vietetään perjaiset ja muita pienempiä juhlia. Perjantaina siellä laitettiin jalalla korreasti karaoketanssien tahtiin. Edelliset karaoketanssit olivat keväällä.

Seuran ykkösjuotto on hirven- ja peuranmetsästys. Hirviporukassa on mukana parisenkymmentä miestä ja Lammijärven Metsäveikoissa satakunta. Ristaruokinta on tärkeä osa seuran toimintaa.