

COTES – Kuluttajaekonomistit ja teknologit ry.

## Jäsenkirje 3/2015

Hallitus 2015

**Puheenjohtaja**

Brita-Liisa Joutsen  
bjoutsen@hotmail.com  
gsm +358 4076 81263

**Taloudenhoitaja**

Sirpa Uimonen  
sirpa.uimonen@gmail.com  
gsm 050 383 1979

**Sihteeri**

Leena Savisalo  
leena.savisalo@gmail.com  
+358 505 822 341

**Varapuheenjohtaja**

Marja Salmelin  
marja.salmelin@live.fi

**Some-koordinaattori**

Elisa Jalonen  
elisa.k.jalonen@gmail.com

**Tiedottaja**

Mari Skyttä-Koskinen  
mari.skytta-koskinen@sok.fi

### Hei Cotesin jäsen!

Tässä viimeaikaiset kuulumiset yhdistyksen tekemisistä. Olemme tehneet yhdessä joulukortteja, olleet mukana valitsemassa uutta puheenjohtajaa Naisjärjestöjen Keskusliitolle ja suunnitelleet ensi vuoden tapahtumia. (Kuva Sirpa Hara)



## Naisjärjestöjen Keskusliitolle uusi puheenjohtaja

Cotes kuuluu valtakunnalliseen Naisjärjestöjen Keskusliittoon, joka on vuonna 1911 perustettu, naisten asemaa, sukupuolten välistä tasa-arvoa sekä tyttöjen ja naisten ihmisoikeuksia yhdessä jäsenjärjestöjensä kanssa edistävä, poliittisesti sitoutumaton järjestö. Naisjärjestöjen Keskusliittoon kuuluu 57 jäsenjärjestöä, joissa on yhteensä yli 400 000 jäsentä.

Sen puheenjohtajana on viimeiset 9 vuotta (eli sääntöjen mukaisen maksimiajan) toiminut kansanedustaja Sirkka-Liisa Anttila. Nyt hänen kautensa on loppunut, ja uusi puheenjohtaja valittiin 18.11 Ylen Isossa Pajassa pidetyssä kokouksessa.

Ehdokkaina olivat

- kansanedustaja Eva Biaudet, esittäjinä Marttaliitto ry ja Finlands svenska Marthaförbund r.f.
- kansanedustaja, valtioneuvoston jäsen Anne Berner, esittäjinä Suomen Keskustanaiset ry ja Suomen Yrittäjänaiset ry
- kansanedustaja Sofia Vikman, esittäjänä Kokoomuksen Naisten Liitto ry

Naisjärjestöjen Keskusliiton uudeksi puheenjohtajaksi kaudelle 2016 – 2018 tuli Eva Biaudet selvällä äänienemmistöllä. Lisätietoja voit lukea täältä <http://www.naisjarjestot.fi/ajankohtaista/uutisia/>

## Ahvenanmaalle – till Åland! 19. tai 20.8 – 21.8.2016

Cotes suunnittelee loppukesän reissua Ahvenanmaalle. Tarkoitus on yöpyä Kvarnbo Gästhemissä <http://www.kvarnbogasthem.com/> tai hotelli Cikadassa <http://www.cikada.aland.fi/findex.html>

Tutustumiskohteiksi on suunnitteilla Ahvenanmaan ruokakulttuurin helmiä, eli kierrosta gastronomian pienyrittäjien luona: he suuntaavat tulevaisuuteen yhdistäen rohkeasti perinteistä käsityöläisyyttä ja kulinaarisia taitoja: niistä tuossa alempana.

Varaa aika jo kalenteriisi! Kysymme seuraavassa tiedotteessa eri vaihtoehtoista, mitkä aikataulut, lähtöpaikat ja tutustumiskohteet sopisivat sinulle parhaiten. Cotes osallistuu kustannuksiin per jäsen noin 100 eurolla.

### **SMAKBYN**

Ahvenanmaalla gastronomiasta puhuttaessa on vaikea olla mainitseematta grand old man Michael "Micke" Björklundia, maakunnan ruokakulttuurin vahvaa nimeä. Hän piirsi kokkiveitsellään Ahvenanmaan gastronomian kartalle jo vuosituhannen vaihteessa, jolloin hän voitti Vuoden kokki -kilpailun sekä Suomessa että Ruotsissa ja sijoittui kärkeen ruuanlaiton Bocuse d'Or -maailmanmestaruuskisoissa. Vuodesta 2012 lähtien Micke on rakentanut hitaasti mutta varmasti aivan omaa ruokamaailmaansa Kastelholman linnan kupeeseen, keskelle Ahvenanmaata. Smakbyn-nimisessä makukylässä on ravintola, kahvila, tilakauppa, tislamo, viinikellari sekä konferenssitilat ja juhlahuoneisto. Ehdoton pysähdyspaikka Ahvenanmaan ruokamatkailijoille.



### **STALLHAGEN**

Stallhagenin panimossa olutta pannaan pienimuotoisesti ja käsityönä. Luovuudestaan tunnettu panimomestari Matte Ekholm antaa oluen kypsyä kaikessa rauhassa ja lisää olueen mielellään paikallisia makuja, kuten hunajaa ja mustikkaa. Stallhagen sai kunnian rekonstruoida maailman vanhimpiin kuuluvan, noin 170-vuotisen oluen, jota nostettiin Ahvenanmaan saaristosta vuonna 2010 löydetystä laivahyllystä. Stallhagen Historic Beer -olutta on nyt kahta makua: olut 1842 on ainutlaatuinen keräilyharvinaisuus käsin puhalletussa pullossa ja sille erityisesti valmistetussa puulaatikossa, kun taas olutta 1843 valmistetaan suurempia määriä.

## MAAILMAN PARAS (AHVENANMAALAINEN) MEIJERI

Ålandsmejeriet jatkaa profiloitumistaan korkealaatuisen ahvenanmaalaisen maidon jalostajana. Juustot ovat saaneet huippusijoituksia suomalaisissa juustomestaruuskisoissa, unohtamatta perinteiseen tapaan kirnuttua voita, jota sekä tiedotusvälineet että ruuanvalmistajat ylistävät. Viimeksi Svenska Dagbladet ja voiekspertti Johan Hedberg nostivat ahvenanmaalaisen voin toiselle sijalle maininnalla ”tasapainoinen, selkeästi voimakkuinen tuote”.



## ELNAS SKAFFERI

Maxingen kauppakeskuksessa sijaitsevasta herkkukaupasta löytyy suurin osa ahvenanmaalaisista kausiherkuista. Elnas Skafferista voi noutaa myös reilua lounasruokaa tai piknikmuonaa tai ostaa makutuliaisia kotiin vietäväksi.

## MATTASIN VIINITILA

Jännittävä pienimuotoinen panostus viininviljelyyn Ahvenanmaalla. Veljekset Fredrik ja Niclas Slotte kasvattavat Solaris- ja Rondo-rypäleitä ja jalostavat ne rypälehyytelöksi, joka on täydellinen kumppani maukkaille juustoille. Rypäleet korjataan lokakuussa, ja jos yllättä hyytelöä haluaa itselleen purkillisen, kannattaa olla ajoissa liikkeellä.

## AMALIAS LIMONADFABRIK

Amalian limonaatitehtaassa valmistetaan juomia eilispäivän tapaan aidoista marjoista ja hedelmistä, taatusti ilman E-koodattuja lisäaineita. Täällä järjestetään maistajaisia, esittelykierroksia ja tuliaisikiäkin löytyy kotiin vietäväksi.

## Joulukorttipajassa

Cotesin pikkujoulua vietettiin sopivasti ennen joulukorttien viimeistä postituspäivää 9.12 Haran Sirpan taloyhtiön viihtyisässä kerhohuoneessa. Tarjolla osallistujille oli runsaat korttimateriaalit ja yhtä runsas herkkupöytä. Yhdessä tekeminen glögin höyryssä lasissa oli kivaa, ja kaikki pääsivät nopeasti työn alkuun. Juttu luisti ja hauskoja kortteja syntyi! Tästä voisi syntyä perinne: pääsisitkö sinäkin ensi vuonna mukaan?

**Cotesin hallitus toivottaa jäsenille oikein hyvää ja rauhallista joulua ja onnellista tulevaa vuotta 2016!**

