

## Hyvä yhdistyksemme jäsen!

Tässä tietoa yhdistyksemme tulevista tapahtumista....

Teatteri Tuntemattoman esitykseen Jokioisille Niskavuori-esitykseen **tiistaille 6.6. klo 18** tarvitaan vielä lähtijöitä, jotta voimme lunastaa ryhmäliput. Lipun hinta on 20 €. Yhdistyksemme tarjoaa väliaikatarjoilun. Ilmoittaudu pikaisesti Tarjalle joko sähköpostilla [tarja.maenpaa@hkscan.com](mailto:tarja.maenpaa@hkscan.com) tai puhelimella numeroon 0405824262. Liput maksetaan ennen teatteria yhdistyksemme tilille FI59 5080 0620 0269 08. Teatterin osoite on Myllytie 3, Jokioinen.



Teemme kesäretken **perjantaina 30.6.** Västankvarnin tilalle Inkooseen ja Fiskarsin-kylään.

### Lähtö

Jokioinen, kirjasto klo 9

Forssa, tilauslaituri OP:n edessä klo 9.20

Inkooseen saavumme noin klo 11. Aluksi nautimme siellä voileivät ja kahvit, jonka jälkeen on Västankvarnin tilan esittely, jonka tekee koetoiminnan johtaja Patrik Erlund. Fiskarsiin saavumme noin klo 14, jossa heti omakustanteinen lounas. Tämän jälkeen tutustumme omatoimisesti kylään.

Paluu Fiskarsista kotiinpäin lähtee klo 17.30.

Retken hinta 15 € ja ei-jäsenet 20 €. Matka maksetaan etukäteen yhdistyksen tilille FI59 5080 0620 0269 08. Sitovat ilmoittautumiset 25.6. mennessä Tarjalle yllä mainituin yhteistiedoin. Ilmoita myös, mistä lähdet kyytiin.

.... ja kuulumisia Olutmyllystä

Lounais-Hämeen Agronomien pieni, mutta sitäkin kiinnostuneempi 12 hengen joukko oli 18.4. paikallisessa Olutmylly-panimossa yrittäjäpariskunta Anne ja Mikko Silmälän vieraina.

Saimme illan aikana Mikko Silmälältä perinpohjaisen selostuksen olunteon saloista mäsäyksestä keiton ja humaloinnin kautta hiivan lisäykseen, käymiseen ja kypsymiseen. Mieleen valtavasta tietomäärästä jäi lähinnä vain se, että erityyppisiä oluita saadaan käyttämällä eri mallas- ja humalalajikkeita eri vaikutusajoilla ja eri lämpötiloilla prosessin eri vaiheissa.

Kuulimme myös, mitä pitää ottaa huomioon, jos käytettäisiin villihiivoja, mitä ovat suuressa suosiossa olevat hapanoluet sekä miten alkoholittomat ja miedot oluet valmistetaan. Ja tietysti saimme perehdytyksen humalan ja hiivan käyttöön ja vaikutukseen.

Samalla, kun Mikko kertoi oluen valmistuksesta, Anne Silmälän johdolla pääsimme tutustumaan lähemmin eri oluisiin, tärkeimpänä juuri edellisenä viikonloppuna Helsinki Beer Festivaleilla hopeaa saavuttaneeseen Mylläri Pils -olueeseen. Olutmylly pyrkii hyödyntämään myös sivuvirtoja mahdollisuuksien mukaan ja saimmekin maistaa mm. paikallisen leipomon Olutmyllyn mäskistä valmistamaa mallasleipää.



Teksti Juha Koskenoja, Kuvat Tarja Mäenpää

Hyvää kesää hallituksen puolesta,

sihteeri Jaana

Lounais-Hämeen Agronomit ry hallitus

Tarja Mäenpää, puheenjohtaja  
Pauli Perho, varapuheenjohtaja  
Irmeli Markkula

Jaana Laurila, sihteeri  
Pentti Ruuttunen, taloudenhoitaja  
Alireza Bayat