

Merikarhun vaimo sen tietää: Merellä on aina nälkä

TEKSTI VEIKKO KIVINIEMI • KUVAT DIGIHESU



Olipa kokenut tai aloitteleva merenkävijä, merellä kuluu runsaasti energiaa. Retkipurjehduksiin erikoistunut Wilhelmina Sailing Oy tietää, että avomerellä ruoka maistuu tavallista paremmin, kipparista matkustajaan. Siksi herkullisin meriruoka syntyy vain tuoreista ja monipuolisista raaka-aineista.

Heikki J. Kuisma, helsinkiläisen purjehdusyrityksen, Wilhelmina Sailing Oy:n toinen perustajajäsen muistelee, miten hänen isänsä oli palannut kotiin pitkältä valtameripeitiltä Amerikan vesiltä.

”Olimme lähdössä yhtenä arki-iltana veneilemään Helsingin saaristovesille. Äiti oli pakannut mukaan tuhdin eväskasan muutaman tunnin mittaista veneilyreissua varten. Silloin kuulin totuuden ensimmäisen kerran äidin suusta - viitisenkymmentä vuotta sitten - merellä on aina nälkä. Kun kysyin isältä siitä, hän myönsi että totta se on. Kauppalaivastossa ruoka oli

päivän tärkein asia. Ruokapöydän ääreen hiljennettiin, sitten nautittiin ja unelmoitiin kotiinpaluusta”.

Ruoka tavallista tärkeämmässä roolissa

Kun Kuisma perusti **Erkki Salosen** kanssa Wilhelmina Sailing Oy:n vuosia sitten, hän tiesi että ruoka tulisi olemaan tavallista tärkeämmässä osassa, vaikka kyse olikin purjehdusta myyvistä yrityksistä. Itse asiassa laadukkaasta ruoasta tuli myös oiva kilpailukeino, jota yritys on vain jalostanut entisestään.

”Konsepti on paperilla oikeastaan aika yksinkertainen: valitaan parhaat kumppa-

nit ja laitetaan ammattimainen osaaminen mukaan, niin eiköhän siitä synny kunnan tulosta. Näin ajattelimme toistakymmentä vuotta sitten. Totuushan on, että ihmiset syövät edelleen. Eihän hyvän ruoan vetovoima ole kadonnut yhtään minnekään”. Kuisma kertoo, että hän on ollut vuosien varrella muonittamassa joitakin hyvin menestyneitä kisaveneitä Atlantin ylityksissä, ja ollut myös mukana kokkaamassa valtamerikisoissa. ”On se vaan kummaa, että kovassa myrskyssä olleen miehistön mieliala nousee heti, kun he saavat kouraan mükän kuumaa kahvia ja tuoreen lämpöisen korvapuustin”, Kuisma päivittelee tietävä sävy äänessään.

Erityistoivomukset selvitetään etukäteen

Heikki Kuisman mukaan Wilhelmina Sailingissa keskustellaan ensin charterpurjehduksia yrityksille tilaavaan asiakkaan kanssa siitä, onko jotain erityistoivomuksia tai rajoituksia, kuten esim. ruoka-allergioita. Nämä asiat on aina hyvä selvittää jo alkuvaiheessa, kun asiakkaita ollaan kutsumassa purjehdukselle.

”Jos kyse on kokopäivän purjehduksesta, aloitamme päivän tuhdilla aamupalalla. Kahvi tai tee, jogurtit, myslit, tuoremehut ja tuoreet vastaleivotut sämpylät leikkeleineen saavat niin asiakkaiden kuin isäntien hymyn esiin. Välipalana tarjoamme vaikkapa ahvenanmaalaisen lampaan savustettua paistia saaristoleivän päällä. Palan painikkeena toimii huurteinen olut tai raikas kivennäisvesi. Reitistä riippuen voimme mennä joko saareen laittamaan ruokaa tai teemme sen veneessä sillä aikaa kun asiakkaat käyvät saareissa saunomassa tai jaloittelemassa. Pieni liikunta jos mikä saa nälän kurnimaan vatsapohjassa merioloissa”.

Merellä ruokapöytä notkuu herkuista

Yksi suosituimmista lounasvaihtoehtoista on merellinen ”saaristolaispöytä”, johon on koottu runsaasti erilaisia saariston herkkuja aina ajankohdan mukaan. On esim. aitoa saaristolaisleipää ja voita, Houtskärin voipottuja, tuoretta silakkaa joko savustettuna, paistettuna ja marinointuna, konjakki-graavilohta tai savustettua lammasta.

Yksi suosituimmista alkupaloista vuodesta toiseen on Seilorin salaatti ja silli. Aina yhtä raikkaan tuore Seilorin salaatti valmistetaan ravun pyrstöistä, parsasta, kylmäsavulohesta ja katkaravuisista. Reseptin loppuosa on salainen, vaikka Heikki Kuisman mukaan edellä mainittua herkkua toimitetaan myös kilpaileville charteryrittäjille, kuten muitakin eväitä ja ruokia. Keskikesällä on mukava yllättää asiakkaat vaikkapa aamulla poimituilla mansikoilla ja lasillisella kuohuvaa.

Tuoreus ja monipuoliset raaka-aineet tärkeintä

Etelä-Suomen paras K-supermarket, Seilori Kauppakeskus Lippulaivasta Espoosta antaa Wilhelmina Sailingin risteilyihin kiistattoman edun muihin toimijoihin nähden.

Kunniainnoissa löytyy: Seilori on ollut pari kertaa vuoden luomukauppa ja jakanut vuoden lihakaupan tittelin



△ Merellä maistuu aina herkullinen murkina, senhän tietää jo merikarhun vaimokin.

yhdessä Stockmannin kanssa. Seilori on myös saanut mm. Juustoseuran suosituksen ja jopa Vuoden Heviosaajan tittelin.

”Seilorin yli 20.000 tuotteen valikoima sekä ammattitaitoinen henkilökunta varmistavat, ettei merellä totisesti tule nälkä. Meillä on todella kilpailukykyiset hinnat niin ruoan kun juomienkin suhteen”, Heikki Kuisma evästää lopuksi.

• Mikäli ruokahalusi on kasvanut purjehduksen suhteen, ja sinun tekee mieli kokea elämyksiä valtameren aalloilla...

Lähde tuomaan turvallisesti Wilhelmina Sailingin uutta 51 jalkaista Bavaria-venettä Kanarian saarilta Suomeen keväällä 2010 - tai lähde vaikkapa purjehdemaan vaikkapa viikoksi Kanarialle.

LISÄTIETOJA:

ERKKI SALONEN
gsm 050 520 4578

Ensi kesän charterpurjehdusten varauksista ja ruokatoiveistanne vastaava:

HEIKKI KUISMA
gsm 0400 472 050

Hinnat Kanarialla: vene kippareineen 3000 € / 6 henkeä viikko sisältäen kipparin. Miehistöpaikka tuotaessa venettä takaisin Suomeen: 500 € legi.

1. legi 3.-10.4.2010
2. legi 12.-23.4.2010
3. legi 25.4.-7.5.2010

Charterpurjehdukset Suomessa per päivä:

- kokopäivä n. 8-10 h risteily 1800 € + alv 8%
- puolipäivä n. 4-6 h risteily 1200 € + alv 8%

Ruoat ja juomat veloitetaan sopimuksen mukaan. Vene on katsastettu sekä ulkomaan että kotimaan liikenteeseen. Kippari sisältyy hintaan.

LISÄTIETOJA TOIMINNASTAMME:
www.wilheminasailing.fi

