



Ranuan Hillauutiset 5.8.2017

Ranualla juhlitaan hillakauden pääjuhlaa Hillamarkkinoiden vauhdittamana. Järjestyksessä 44. markkinat ovat tuoneet esille myös hillan jalostusta. Ranualainen viisikko; Tiina Torvinen, Eija Nurmela, Anu Tahkola, Outi Lohi ja Paula Saukko ovat esillä näyttävällä osastolla hillamarkkinoiden ytimessä.

Halusimme tuoda esille hillan jalostusta ja antaa asiakkaille uusinta tietoa luonnontuotteiden mahdollisuuksista, kertoo Tiina Torvinen. Kosmetiikkasarjan idea on lähtenyt liikkeelle omista tarpeista, halusin kehittää täysin lisäaineettoman ja tuoksuttoman sarjan. Ihonhoitotuotteissa vaikuttavina aineina ovat hilla, mustikka ja tyrni sekä kehäkukka. Pihkavoide tuo helpotusta moniin iho-ongelmiin, märkiviin ja hitaasti paraneviin haavoihin, ihottumiin, halkeamiin, palovammoihin sekä rohtumiin kertoo Torvinen.

Eija Nurmelan teemana on Makuja luonnosta. Nurmela on kehittänyt Karpalo-Maarianheinä kuohujuoman sekä herkkutattisuolan. Juhlahillo on tehty aidosta Ranuan hillasta. Tuotteita maistelevat asiakkaat keuhuvat aitoja makuja yhteen ääneen.

Paula Saukko kiinnostui luonnonvarojen hyödyntämisestä. Lähdin opiskelemaan alaa, nyt valmistan tuotteita sitä mukaan, kun koululta ehdin. Markkinoilla olo on minulle tärkeä, testaan tuotteiden kiinnostavuutta. Riippuu kysynnästä, jatkanko yrittäjäksi, kertoo Saukko. Olen tehnyt makeisia ja vaahtokarkkeja hillasta ja puolukasta. Saukko valmistaa lisäksi merisuolatoifeeta ja savuista puolukka-sipulisuolaa sekä huulirasvaa, palasaippuaa ja –shampoota.

Anu Tahkola toimii arkisin hierojana ja opiskelee työn ohessa saunaterapiaa. Olen kehittänyt hillasaunan, joka sopii hiljentymistä ja rentoutumista hakeville asiakkaille. Saunateemoja löytyy nyt yrtti-, koivu- ja hillasaunaterapiasta. Hillasaunassa peseydytään hillashampoolla ja otetaan hillanlehtijalkakylpy, kuvailee Tahkola. Löylyn lämmittämää ihoa painellaan hillavillalla tai hillavillakivellä ja käytetään tarvittaessa hillaöljyä. Hillan vitamiinit ja hivenaineet vilkastavat verenkiertoa, turvotus vähenee ja olo virkistyy, kertoo Tahkola.

Outi Lohi maistattaa tekemiään uutuustuotteita kuten fermentoitua hillanlehti- ja pihkasiirappia sekä chutneytä hillasta ja raparperista. Olen taustaltani kotitalousopettaja, haluan jalostaa puhtaita luonnonvaroja sekä valmistaa niistä maistuvia tuotteita ravintoloille ja kotitalouksille.



Ranualainen viisikko esittelee luonnontuotteita, vasemmalta Tiina Torvinen, Anu Tahkola, Outi Lohi, Eija Nurmela ja Paula Saukko

Ranuan Hillautiset, Riikka Tuomivaara, Ranuan kehittämispäällikkö