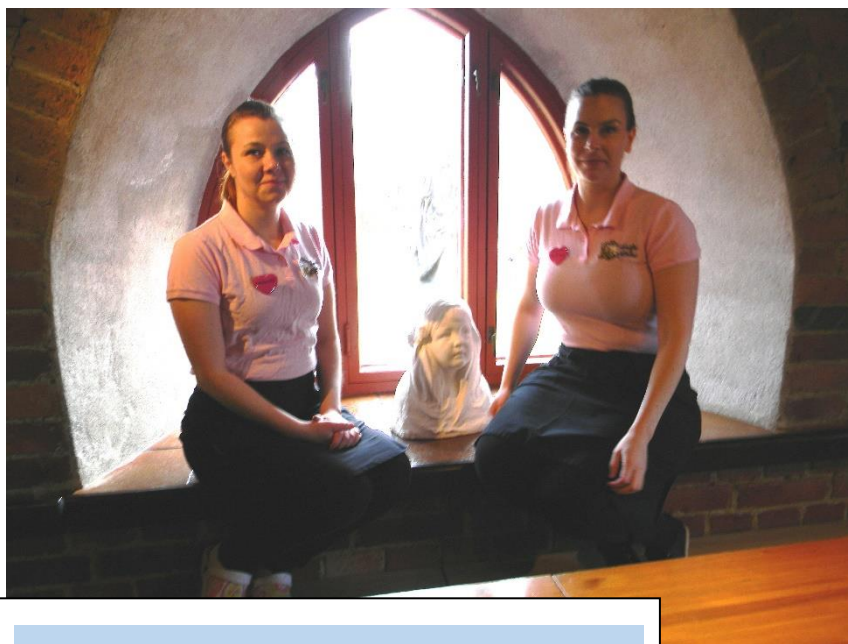

Vaniljahelmen tarjonta uusiutui

Kolmatta vuotta Visavuoren museokahvila Vaniljahelmeä pyörittänyt Anu Mäenpää lähti tulevaan kesään uusilla ideoilla ja palkkasi avukseen leipuriksi viialalaisen Susanna Jalavan.

Miten hämeenlinnalainen Mäenpää sitten alun perin tuli Visavuoreen?

- Olin pitkään miettinyt oman yrityksen perustamista ja kun tulin katsomaan tätä paikkaa, tiesin heti, että tässä se on. Tämä upea paikka ja vaikuttava miljöö sopivat minun arvoilleni. Tiesin, tilaisuuteni tulleen, kertoo suurtalouksokin, restonomin ja tradenomien tutkimukset suorittanut Mäenpää.

Tulevana kesänä kävijöille on tarjolla sekä tuttua että uutta. Kerran kuussa vietetään Vohveliviikonloppua. Viime vuoden Juhannusvohveleilla kävi yli 800 vierasta.



Anu kuvassa oikealla, Anna-Liisa keskellä ja Susanna sitten vasemmalla.

Liisa Ahokas

Uutuutena keittolounas

Museoryhmillä on mahdollisuus edelleenkin tilata ruokailu Vaniljahelmessä. Tarjolla on neljä vaihtoehtoa: linssiporkkanakeitto, lohikeitto, broileripestokiusaus tai smetanahärkä. Kesäheinäkuussa Vaniljahelmi tarjoaa myös keittolounasta kävijöille.

- Lähes kaikki (80-90%) leivät, sämpylät ja pullat leivotaan täällä paikan päällä, emmekä käytä raakapakasteita. Koska emme ehdi itse leipomaan kaikkea, tuemme toisia pieniä yrittäjiä kuten hämeenlinnalaisia Ossin Pullaa ja Leipuri Minnaa, kertoo Mäenpää.

Vaniljahelmessä on myynnissä paljon luomutuotteita ja pienten kotimaisten yrittäjien tuotteita, kuten erilaisia marjajauheita, ruusunlehtihilloa ja hunajaa.

Mäenpää pitää silmät auki myös uusille tuotteille ja ostaa mielellään esimerkiksi raparperia sekä lähimetsien mustikoita ja puolukoita.

Kakkuja urakalla

Haastattelupäivä oli Vaniljahelmessä kiireinen. Susanna Jalava oli ensimmäisiä päiviään töissä ja päivä meni kakkupohjia paistaessa ja kakkuja koristellessa.

Toteutettavana oli netissä Anu Mäenpään ideoima kakkuhuuto-kauppa, johon naiset leipoivat niin makeita kuin suolaisiakin kakkuja sekä kääretorttuja.

Yli yön kestäneessä huutokaupassa oli huudettavia kohteita 18. Isoimmat voileipäkakut nousivat lähes 60 euroon. Palautteissa kiiteltiin kakkuja suussa-sulaviksi ja taivaallisiksi.

Haastattelun loppuksi Anu Mäenpää muistuttaa, että kakku- ja ruokatilaukset kevään ja kesän juhliin olisi parasta tehdä ajoissa.