

2000



2020

20 vuotta vaan ei suotta



Sahdinvalmistuksen
Suomen mestari 2019
tukijoukkoinen

Sisällysluettelo

JOHDANTO – YHDISTYKSEN TAVOITTEET	5
VIESTINTÄ JA PR - TOIMINTA	6
Eduskunnan olutseura vieraisilla	6
Alkoholipolitiikka – Tavoitteet ja nykytilanne	6
Sahtinäytökset	7
Esillä mediassa	9
Sosiaalinen media	9
Muu tiedottaminen	10
Muu viestintä	11
KOULUTUS JA KEHITTÄMINEN	12
Sahdinvalmistuskurssit	12
Kehittäminen	15
Tutustumisretket	15
Jäsenillat	19
SAHTIKULTTUURIN TALLENTAMINEN	20
Perinnetiedon keruu	20
Valmistusesineistön kerääminen	20
KILPAILUTOIMINTA	21
SAHDIN VALMISTUS	21
SM-kisa/ Lahden Mestaruus	23
Lahden avoimet sahtikisat	27
Vapaantavan sahtikisat	29
MUUT KILPAILUT	30
Sahtipilkki	30
Tietäjä iänikuinen	32
MESTARI JA TUOMARI	33

SAHTIKYSELY	37
Muutama ”erilainen” sahdin valmistustapa	38
KULTTUURIT KOHTAAVAT	41
Elokuva, teatteri	41
Musiikki.....	42
Ruokakulttuuri	44
Urheilu	45
PUHEENJOHTAJIEN PUHEENVUOROT	46
Pekka Niemelä	46
Jorma Lahdensuo.....	47
Nikke Kaartinen	49
HALLITUS JA TOIMIHENKILÖT 2011 - 2020.....	52
KUNNIANIMET	54
Kunniajäsenet	54
Sahtivaarit.....	54
Herasjuomarit.....	55
YSTÄVÄT JA YHTEISTYÖKUMPPANIT.....	56
Ant Brew	56
Hartolan sahtiseura	56
Hollolan hirvi.....	57
Hollolan oluen ystävät (Holy)	57
Jyväskylän tietokirjailijat.....	58
Perinneyhdistys kuurna	58
Lammin sahti	59
Metro.....	60
Sahti- ja olutseura perakko.....	61
Urheilusukellusseura Lahden Pingviinit.....	61
Sahtipäät.....	62
Viking Malt.....	63

MASKOTIT MAAILMALLA.....	64
MUISTOISSAMME	65
SAHTI RUNOUTTA	66

JOHDANTO – YHDISTYKSEN TAVOITTEET

Historiikki 2000-2010 laadittiin toimintavuosi kerrallaan, mikä oli luonteva tapa uudelle, kehittyvälle yhdistykselle. Teksti kuvineen löytyy nettisivuilta www.sahtilahti.fi. Nyt kun 20 vuotta on tullut täyteen Sahtilahti ry on yhdistyksenä löytänyt toimintatavat, jotka ovat jo saaneet rutiininomaiset piirteet – kalenterivuositain tietyt tapahtumat seuraavat toisiansa lisättynä joillakin erikoistapahtumilla. Vuonna 2010 yhdistyksellä oli 49 jäsentä, nyt vuonna 2020 jäseniä on 66. Vuonna 2019 yhdistyksellä oli 11 tapahtumaa joihin osallistui keskimäärin 23 henkilöä. Vuonna 2020 koronatilanne rajoitti toiminnan 7 tapahtumaan ja vuosi 2021 mennee myös erilaisten rajoitusten parissa.

Tämän historiikin tarkoituksena on lähestyä yhdistyksen toimintaa perustajajäsenten laatimilla tavoitteilla - mitä olemme saaneet aikaiseksi?

Yhdistyksen tavoitteet yhteistoiminnassa muiden perinnejärjestöjen kanssa



- paikallisen sahtikulttuurin säilyttäminen ja kehittäminen
- perinnetiedon keruu
- valmistusesineistön kerääminen
- sahtikulttuurin tuntemuksen edistäminen
- sahtitietouden ja sahdinvalmistuksen arvostuksen kohottaminen
- kilpailutoiminta

KUVASSA HISTORIIKIN 2000-2010 TEKIJÄT, VASEMMALTA OIKEALLE: KAIJA HALME, MIKKO VARJONEN, AIJA FINNE. SAHTILAHDEN EDESMENNEELLÄ ISÄHAHMOLLA KAUKO 'KAKE' SAARISELLA OLI MYÖS ISO ROOLI HISTORIIKIN TEOSSA.



VIESTINTÄ JA PR-TOIMINTA

EDUSKUNNAN OLUTSEURA VIERASILLA

Noin vuoden suunnittelun jälkeen onnistuttiin saamaan Eduskunnan olutseura (EOS) Peken tallille tutustumaan sahdinvalmistukseen ke 30.11.2016. EOS on perustettu kesällä 2015 ja tämä oli ensimmäinen kerta kun seura teki vierailumatkan sahti-teemalla, paikalla oli parikymmentä vierailijaa. Nikke Kaartinen

isännöi vierailua, Pekka Niemelä teki sahtia ja Pirjo Korpela tarjosi sahtiherkkuja.

Etelä-Suomen Sanomissa oli heti to 1.12.2016 juttu otsikolla

KANSANEDUSTAJAT KÄIVÄT SAHDILLA LAHDESSA.

PERINNEHERKKU: EDUSKUNNAN OLUTSEURA VIERAILI SAHTIMESTARI PEKKA NIEMELÄN AUTOTALLIPANIMOSSA.

Lehdessä haastateltiin Eduskunnan olutseuran puheenjohtajaa, vihreiden kansanedustaja Touko Aaltoa ja perussuomalaisten lahtelaiskansanedustajaa Rami Lehtoa. Aallon kommentti sahdista oli 'todella hyvää' kun Lehto taas sanoi heti ettei pahemmin välitä sahdista, vaikka mummo sitä aikoinaan teki Padasjoella. Alkoholilain kokonaisuudistuksesta Aalto kertoi että EOS tulee antamaan siitä oman lausuntonsa. Pienpanimoiden suoramyymntioikeus on eräs olutseuran tavoitteista, sitä vastoin seura ei kannata kaupassa myytävien alkoholijuomien enimmäisvahvuuden asettamista 5,5 tilavuusprosenttiin.

Karjalankadulta siirryttiin Taivaanrannan kellariin jossa ilta jatkui olut- ja viskiaiheilla. Vieraille kerrottiin mm. Lahden erinomaisesta vedestä ja lähiraaka-aineista (Viking Malt, Suomen Hiiva).

ALKOHOLIPOLITIikka – TAVOITTEET JA NYKYTILANNE

Vuonna 2015 Sahtilahtelaiset kannattivat kansalaisaloitetta:

Viinit ja oluet vähittäiskauppoihin ja ravintoloille sekä panimoille ulosmyyntioikeus

Tämä lakiehdotus keräsi 6 kuukauden aikana (9.3.2015-9.9.2015) vain 15150 kannattajaa, joten jäätiin kauas tavoitteesta 50000.

Uusi alkoholilaki astui voimaan 1.1.2018, tärkeimmät uudistukset olivat pienpanimoiden suoramyymntioikeus ja kauppojen oikeus myydä alkoholijuomia joiden enimmäisvahvuus on 5,5 tilavuusprosenttia. Terveiden ja hyvinvoinnin laitos (THL) ennakoiti että alkoholin kulutus tulisi nousemaan uuden lain myötä. Näin myös kävi tilapäisesti vuonna 2018 (kasvu 0,4%) . Alkon myynti putosi silloin 8,5 % kun lonkeroiden ja A-oluen myynti siirtyi ruokakauppoihin. Vuonna 2019 alkoholinkulutus jatkoi pitkäaikaista laskutrendiä, vuodesta 2018 laskua tuli 4% ja kulutus on nyt 10 litraa sataprocenttista alkoholia jokaista 15 vuotta täyttäneeltä suomalaista kohti. Litramäärä sisältää matkustajatuontia 1,8 litraa/hnk. Suurimmillaan alkoholinkulutus on ollut 12,7 litraa vuosina 2007-2008. Suurin tekijä kulutuksen laskuun on hinta joka ohjaa keskioluen käyttöön.

Lakiuudistuksen myötä valikoima on ruoka-kaupoissa parantunut mutta hinta on useimmiten kovempi kuin Alkossa.

Uuden lain myötä ravintolat ovat saaneet hakea lupaa alkoholin vähittäismyyntiin aamu- ja iltayhdeksän välillä kunhan juomassa on alkoholia korkeintaan 5,5 tilavuusprosenttia.. Tämä myynti on jäänyt varsin vähälle, Valvira arvioi että vähittäismyyntin arvo vuonna 2019 oli luokkaa 2 miljoonaa euroa. Illanviettäjille pullojen säilyttäminen ja kuljettaminen on hankalaa kun ei edes tiedetä mihin ravintolaan illan mittaan päädytään. Suuret Oluet – Pienet Panimot tapahtumassa vähittäismyyntillä on merkityksensä kun oluenharrastajat voivat pois lähtiessään poimia mielenkiintoisia tuotteita kaupan hyllystä.

Helmikuussa 2020 Helsingin käräjäoikeus totesi että alkoholin nettimyynti ei ole laitonta. Laki ei kuitenkaan mahdollista suomalaisille pienpanimoille etämyyntiä vaan myyntin on tapahduttava myyntiluvan saaneessa panimossa. Koronakriisin myötä ravintolat suljettiin ja ravintolamyynti on monelle pienpanimolle tärkein yksittäinen myyntikanava, Pienpanimoliitto ehdotti sen takia että etämyynti sallittaisiin tilapäisesti vuoden 2020 loppuun saakka. Vasemmistoliiton kansanedustaja Jari Myllykoski teki lakialoitteen pienpanimoiden etämyyntin sallimiseksi ja sen allekirjoitti 110 kansanedustajaa. Heinäkuun alussa saimme lukea lehdistä että hallitus on kuopannut etämyynti ehdotuksen liian raskaana ja harkitsevan muita tukitoimia (verotus, saatavuuden parantaminen) pienpanimoille, jotka työllistävät 340 henkilöä.

Alkoholin kokonaiskulutuksesta matkustajatuonti on luokkaa 15% ja ravintolamyynti noin 10%, koronakriisin myötä tämä kulutus on nyt siirtynyt Alkon myyntiin.

Helmikuussa 2021 EU komissio on pyytänyt Suomelta selvitystä alkoholin etämyynnistä. Vastausaikaa on vappuun asti jonka jälkeen komissio arvioi rikkooko Suomi EU sääntöjä.

SAHDINVALMISTUSNÄYTÖKSET

Metron sahtiviikoilla 2011 ja 2013 terassilla oli sahdintekonäytökset. Vuonna 2012 tehtiin poikkeus osallistumalla Ravintolapäivään ja jättämällä näytös tekemättä.

Sahdintekonäytökset keräsivät mukavasti katselijoita. Vaikka kaupunkilaiset ovat tottuneet sähkökiukaaseen ja suihkuun niin saunapata herättää aina mielenkiinnon, mitä täällä tapahtuu? Teltassa oli usein tungosta (kts. kuva). Historiikissa 2000-2010 on hyvä kuvasarja sahdintekonäytöksestä 2010 (s. 54-57).

Toukokuussa 2015 pidettiin toistaiseksi viimeiseksi jäänyt sahdintekonäytös Lanun aukiolla uuden Metron edessä. Tällä kertaa sahti tehtiin pikkukuurnalla. Aamu oli kolea ellei suorastaan kylmä, joten kävijöitä saatiin vasta päivällä - päästiin kuitenkin ESS/Näppikseen (kts. kuva).

Tarkoituksena on koko ajan ollut jatkaa sahdintekonäytösperinnettä, ei vain ole löytynyt paikkaa missä kadulla kävelijät ja logistiikka (telta, sähkö, vesi jne) kohtaisivat. Vuoden 2021 toimintasuunnitelmassa sahdintekonäytös on ajateltu pitää Hollolan keskiaikatapahtuman yhteydessä, jos vain koronatilanne ja tapahtuman järjestäjät sen mahdollistavat.



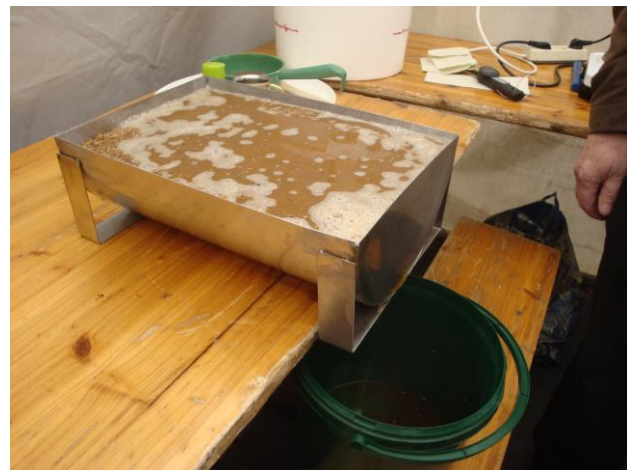
METRON TERASSILLA RIITTI VÄKEÄ



LANUN AUKIOLLA

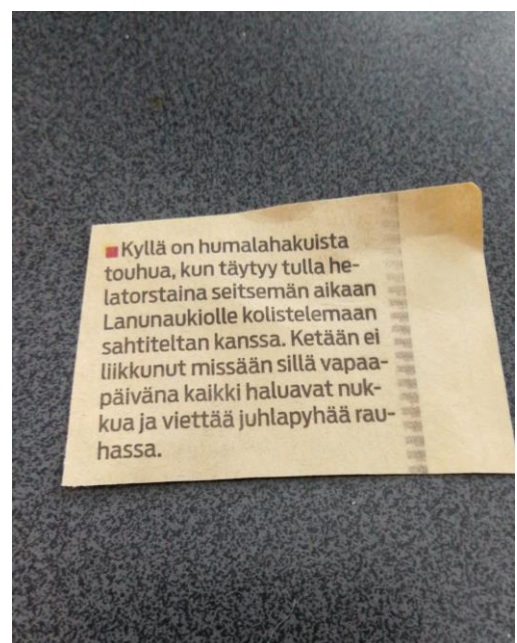


JORMA LAHDENSUO TYÖNTOUHUSSA



SINKKUKUURINA

HERÄTETTIIN HUOMIOTA JA
PÄÄSTIIN ESS/NÄPPIKSEEN



ESILLÄ MEDIASSA

Etelä-Suomen Sanomat julkaisi 13.6.2013 lehtijutun 'Sahti sopii mihin vain'. Pirjo Korpelalle sahti on lähinnä mauste, joka tuo banaanin makua kalaan, kastikkeeseen ja taikinaan. Reseptejä löytyy: Sahtiletut, Maltainen vorschmack, Sahtileipä, Sahtikala, Sahtimuffinsit, Sahti-suklaakastike. Jutusta voi edelleen lukea että 'Jos sahtiin ei laita humalaa, se menee jalkoihin, jos laittaa, se menee päähän'.

Uusi Lahti julkaisi 26.6.2014 lehtijutun 'Sahdinteko on puhdas taiteenlaji' jossa haastateltiin yhdistyksen puheenjohtajaa Jorma Lahdensuota ja sahtimestaria Pirjo Korpelaa. Jutussa mainostettiin Suuret Oluet – Pienet Panimot tapahtumaa sekä Lahden sahtimestaruuskisaa.

9.8.2014 Sahdinvalmistuksen SM-kisat Espoossa. Sahtituomari Emmi Kaartinen pääsi MTV:n kymppikevennykseen.

15.11.2014 Yle Kainuu seurasi kun Nikke Kaartinen ja Aki Käräjäoja tekivät joulusahtia (yle.fi/uutiset/3-768724). "Se liitetään edelleen pontikkaan, kiljuun ja poliisiin" – Sahdin valmistus ei ole kiireisen hommaa.

21.5.2015 Ylen Lahti radiosta saimme kuunnella kun toimittaja Markku Lähdetluoma kävi Pirjo Korpelan luona ihmettelemässä miten sahtia tehdään kerrostaloasunnossa.

Paikallinen Lahden ammattikorkeakoulun campusradiokanava LiMu-radio teki suoran lähetyksen Lahden sahtimestaruuskisasta (SOPP 2016).

Tammikuussa 2017 Nikke Kaartinen oli LiMu-radion Lahtikko radion vieraana pitkässä sahti- ja olutspesiaalissa.

Vuonna 2017 Pirjo Korpela esiintyi Jenni Kokanderin ja Kari Lumikeron vetämässä TV-ohjelmassa Makumuistoja. Ohjelmaan oli poimittu kaikenlaisia omituisia makujuttuja, mutta Piipan sahtiosuus oli täyttä asiaa. Sahtiosuus kuvattiin Sysmän Korpelassa ja ohjelman jakso päättyi juhlaan jossa alkumaljana tarjottiin sahti, sekä maisteltiin sahti pohjaisia drinkkejä. Elokuussa 2018 Piipa oli kutsuttu Oulaisten Petäjäkosken Kallion kotiseututalolle kertomaan sahdinvalmistuksesta. Oulaisten kaupunkilehti Seutumajakka teki siitä jutun joka on nähtävissä netissä hakusanoilla 'Sahtia perinteisin menetelmin' lisäviitteenä Seutumajakka..

Sahtiverkon sahti.org sivuilta löytyy Hartolan SM-kisojen tulokset ja taulukon alla on linkki ESS nettiversioon 4.8.2019 'Tuohihattu sen kertoo – Suomen paras sahti tulee Lahdesta'.

SOSIAALINEN MEDIA

Vuonna 2012 yhdistyksessä otettiin käyttöön e-mail osoite sahtilahti@gmail.com ja nettisivut sahtilahti.fi otettiin käyttöön keväällä 2020. Nettisivujen laatimisessa auttoi sahdin ystävä Mikko Oja. Sahtilahti liittyi Twitteriin marraskuussa 2015 ja seuraajia on nyt kertynyt n. 750 ympäri maailmaa. Yhteydenottoja on tullut Yhdysvaltoja ja Australiaa myöten ja Twitter on ollut oiva uusi kanava sahtiasioiden jakamiseen ja myös globaaliin olutkeskusteluun osallistumiseen.. Sahtilahden toimintaa pystyy seuraamaan myös Facebook'issa ja sahti.org sivuilta löytyy myös linkki Sahtilahteen. Sahdinvalmistuskursseja on pystynyt seuraamaan netissä jo vuodesta 2011 Pirjo Korpelan nettisivujen kautta.

MUU TIEDOTTAMINEN

23.9.2015 Sahtilahti oli mukana järjestämässä Oluttreffit Ravintola Metrossa aiheesta 'Minne menet suomalainen olutkulttuuri? Olutliiton puheenjohtaja Heikki Kähkönen kertoi pienpanimoiden tilanteesta ja Olutliiton ajamiin asioihin kuten oluen verotukseen. Keskustelun lopputoteamus oli vähemmän yllättävästi että olut on Suomessa liian kallista.

Sahtiviikolla 14.5.2016 puheenjohtaja Nikke Kaartinen haastatteli Brygga Citybaarissa 'Sahti – elävä muinaisolut' kirjan kirjoittajia Johannes Silvennoista ja Mika Laitista.

6-7.4.2018 Tirrassa järjestettiin ensimmäinen Ant Fest olut tapahtuma. Tapahtuman pääkehittäjänä oli Ant Farm kotiolutkollektiivi. Sahtilahdella oli Tirrassa oma osasto ja monet yhdistyksen jäsenet kävivät tarkastamassa pienpanimoiden tarjontaa. Hanojen määrä oli rajoitettu joten yhdellä käynnillä ei päässyt maistamaan kaikkia tarjolla olevia sahteja, hanoihin vaihdettiin tuotteita sitä mukaa kun edellinen tuli myytyä loppuun.

Sahtitiskiltä löytyi

1. Fiskarsin Panimo: vaaleamman sahdin ystäville
2. Moose on the Loose/ Linden Kokkovuoren Keisari Sahti: maistuva perinnejuoma
Varsinais-Suomesta
3. UG Brewery Elävätykinkuula Sahti: hieman kuivempi muinaisolut

Tarjolla olevien sahtien laatu herätti jäsenistössä keskustelua, jopa siitä pitäisikö tällaisessa tapahtumassa olla yleensäkin mukana. Toisaalta haluamme parantaa tietoisuutta sahdista ja auttaa pienpanimoita tekemään laadukasta sahtia, toisaalta 'ei niin hyvän' sahdin tarjoaminen asiakkaille ei paranna mielikuvaa – maistaako toista kertaa jos se on 'tällaista'.

Pienpanimotoiminta on edelleen Suomessa erittäin aktiivista ja herättää kuluttajissa mielenkiintoa, nyt myös isot panimot ovat kiinnostuneita tekemään muuta kuin peruslaageria, esim. Hartwallin Mattsson tuoteryhmä. Yhdistyksessä pitää nyt miettiä miten parhaiten osallistumme pienpanimoiden sahdinvalmistukseen. Sahtilahdessa on monta osaavaa sahdintekijää ja tätä taitoa pitäisi pystyä siirtämään pienpanimoiden isompaan valmistusmittakaavan, esim. Kanavan Panimon Jukka Karlstedt on osallistunut Peken sahtikurssille.

Kesäkuussa 2019 YLEn Saunapäivä järjestettiin Ironman-tapahtuman yhteydessä Lahden



satamassa. Nikke Kaartinen oli mukana sahti & sauna-aiheisessa haastattelussa juttelemassa toimittaja Mikko Kekäläisen kanssa. Sairan Matin tekemä makoisa sahti maistui Mikon ja Niken lisäksi mm. Kristiina Kekäläiselle, ja maistoipa ensimmäisen kerran sahtia samassa yhteydessä myös Kalle Palander.

Hartolan SM-kisoihin 2019 tilattiin iso bussi ja ensimmäistä kertaa lähdettiin laajasti tiedottamaan edullisesta meno-paluu kuljetuksesta sisältäen ilmaiset tarjoilut. Kuukausi ennen SM-kisaa Sataman ja Lahden markettien ilmoitustauluille laitettiin A4-kokoiset mainokset, kierrettiin ravintoloita ja baareja kertomassa tapahtumasta ja jätettiin pöytiin ja baaritiskeille ilmoituksia. Kovan työn tuloksena saatiin 3 uutta, ei jäsentä mukaan matkaan. Valtava pettymys unohtui kisapäivän hienon tuloksen kera, mutta panee kyllä näin jälkikäteenkin miettimään, että mitä sitä oikein pitäisi tehdä jotta saisi mielenkiinnon heräämään. Jos olutfestivaalille saadaan pari tuhatta innokasta asiakasta niin miksei ilmainen, hyvä sahti saa oluen ystäviä liikkeelle??

MUU VIESTINTÄ

Vuonna 2016 Suuret Oluet Pienet Panimot tapahtumaan hankittiin 6 esiliina käytettäväksi lasipanttipisteessä. Vuonna 2019 hankittiin 50 T-paitaa ja vuosina 2016-2018 hankittiin lasinalusia 7000 kpl. Paidan ja lasinalusten suunnittelun on tehnyt lahtelainen taiteilija Matti Jauhola.



VANHEMPI VERSIO LASINALUSESTA



UUDEMPI VERSIO



KOULUTUS JA KEHITTÄMIEN

SAHDINVALMISTUSKURSSI



Syksyisin järjestetään sahtikurssi kaikille uusille jäsenille ja asiasta kiinnostuneille. Tarkoituksena on että jokainen pääsee itse tekemään sahtia opastuksen alaisena, voi kysyä neuvoa ja miettiä miten sitten tehdä sahtia omin päin. Kerrostaloasunnon keittiössä vedenkäsittely ja astioiden puhtaanapito ei ole kaikista helpointa, eikä sahdin säilyttämiseen välttämättä riitä kylmätilaa. Sahtikurssilla on myös tehty Mehumaijasahattia ja netissä esitelty miten valmistus etenee. Uudet jäsenet ovat usein nuoria henkilöitä ja on selvää, ettei Mehumaijaa tai yleensääkään isoa kattilaa löydy opiskelija-asunnosta. Tilanne on jo

monta vuotta ollut sellainen, ettei kurssille ole ilmoittautunut uusia jäseniä. Sahtikurssi on nyt muodostunut seurusteluhetkeksi, poiketaan Karjalankadulle jotta sahtimestarin ei tarvitsisi yksin valmistaa pikkujoulusahattia.



Vuonna 2019 kurssisahatti tehtiin Sysmässä. Pirjo Korpela valmistaa kivisahtia ja monelle paikallaolijalle kuumien kivien käyttö mäsäyksen loppuvaiheessa oli uusi kokemus. Piipa tarjosi kurssilaisille myös olutta. Nuoruudessaan Piipa teki olutta uutteesta, varsinainen olutharrastus lähti liikenteeseen hyödyntämällä nenätippuvierrettä. Riippuen omena- ja marjasadosta Piipa tekee vuosittain siideriä, viiniä ja likööriä. Mökiltä löytyy jopa viiniköynnöksiä, josta satoa tulee vaihtelevasti. Sahtimestari ei varsinaisesti juo sahtia, maistaa kylläkin muiden tarjoamia sahteja vertailun vuoksi. 'Jää muille sitä enemmän sahtia.'

KIVIEN KUUMENNUSTA MESTARIN MALLIIN



PIIPAN KELLARI VALIKOIMAN MAISTELU JA ARVIOINTI
MENEILLÄÄN PÄIVÄN PÄÄTTEEKSI

Korpelassa on kivisahtia tehty myös vuosina 2013 ja 2014. Samalla Korpelassa on tehty pikkuhommia kuten puiden liiteriin laittoa, myllykivien siirtoa sekä liikuttu luonnossa kalastaen, marjastaen ja sienestäen.



PIRJO KERTOO JA OSOITTA MISTÄ HAETAAN KATAJAT



AHKERAT LIITERIN TÄYTTÄJÄT



GÖRAN JA JORMA KOKEMASSA KALA ONNEA



SIEMENPERUNAT PELTOON

Vuonna 2020 kurssisahti tehtiin Kalkkisissa Suomen mestarin Ari Rämön luona. Paikalla oli 11



innokasta sahdin ystävää veivaamassa sahtipataa. Sanotaankin että mitä useampi tekijä niin sitä parempi ”soppa”. Tämä sanonta osoittautuikin myöhemmin täysin paikkaansa pitäväksi, kun päästiin yhdessä nauttimaan juhlanan maukkaasta sahdista seuran pikkujouluissa/ 20 v. juhlissa. Kurssipäivän sää oli varsin kolea, mutta kun hetken hämmentää sahti pataa niin vilu kyllä kaikkoo. Sahdin valmistuksen lomassa nautimme myös lohisopasta sekä muista pöydän antimista. Arin sahdinteko-ohjeet löytyvät nettisivuiltamme www.sahtilahti.fi.



KURSSILAISET, KUVASTA PUUTTUU AIJA



SATU SEKOITUS VUOROSSA



VASEMMALLA: MESTARI
VALUTUS PUUHISSA

OIKEALLA: JOUKO
HÄMMENNYS HOMMISSA



KEHITTÄMINEN

29.1.2011 Karjalankadulla kokeiltiin miten pienpanimolaitteilla valmistetaan sahtia. Panimomestari Juha Väänänen omaolut.fi yrityksestä tuli paikalle saksalaisilla Speidel Braumeister (rosteri) ja Brumas BrauEule (kupari) laitteistoilla. Molemmissa laitteissa mäskäys tapahtui automaattiohjattuna aika- ja lämpötilaohjelmilla.

Jäsentiedotteessa Pirjo Korpela ja Marjo Leinonen arvioivat lopputuloksia. Rosteri-laitteessa maltaat pakattiin kahden siivilälevyn väliin tiukaksi pakaksi, kuuma vesi kiersi pakan läpi alhaalta ylöspäin. Vierre siirrettiin jäähdyttimen kautta suoraan käymisastiaan. Rosteri-laitteen lopputulos oli laihaa kotikaljaa. Kupari-laitteiston mallasseos laitettiin siiviläpohjaiseen kattilaan, jossa mäskäys tapahtui syöttämällä vesihöyryä kattilan yläosasta mäskipatjan kuumentamiseksi, mäski sai kellua vapaasti. Vierteessä oli selvästi enemmän mallassokeria kuin rosteri-versiossa mutta lopputulos oli kuitenkin laihaa sahtia. Automaattiohjausta pitäisi muuttaa sahtinvalmistukseen sopivammaksi.

TUTUSTUMISRETKET

Sanotaan että matkailu avartaa ja että elämä on jatkuvaa opiskelua, mutta ei tutustumisretkillä pidä olla paineita opiskella pesukemikaalien käyttöä, pienpanimon pullo- ja pullotustekniikka tai ison panimon robotti- ja automaattilogistiikkaa tms – nautitaan hyvästä seurasta hyvän tarjoilun parissa.

3.6.2011

Kymmenkunta jäsentä vieraili Viking Malt'in mallastamossa. Paikan päällä esiteltiin maltaan koko tuotantoprosessi viljelijältä panimoon.

11-12.2.2012

Tutustuminen Tallinnan olutkulttuuriin.



11.5.2013

4 janoista jäsentä kävi St. Urho's pubin sahtipäivillä – tosin viikko etuajassa – minkäs tekee kun on jano. Z-junalla on kiva liikkua ja Helsingissä oli ihan juhraliputus. Pubissa otettiin ensihätään Finlandia sahdit ja sitten siirryttiin tarkastamaan Sofiankadun Bryggeri ravintolaa.

24.5.2013

HOLY:n kanssa tehtiin retki Mäntsälään jossa tutustuttiin Rekolan Panimoon ja Kohinabaariin.

Rekolan Panimon Saksassa tehtyjä laitteita esitteli Jari Leinonen, joka oli saanut oluenvalmistussopkinsa Mustialassa vuonna 2005. Panimo aloitti toimintansa vuonna 2012 ja Mäntsälässä oli aivan uusi halli käytössä. Saimme maistaa tankista enemmän ja vähemmän kypsyneitä oluita: Amerikan eno, Metsän henki, Kesäkolli ja Munkintie. Rekolan Panimo toimi Mäntsälässä vain 2 vuotta ja siirtyi sitten Fiskarsiin, jossa vaihtoi nimensä Fiskarsin Panimoksi. Tänä päivänä Mäntsälässä toimii Rekolan vanhassa hallissa Panimo Kiiski.



JARI LEINONEN ESITTELI PANIMOA

Kohinabaari (www.kohinabaari.fi) löytyy Nummisista (Numminen) Mäntsälästä etelään tietä 149 Pornaisiin päin. Ruokailu oli järjestetty Kohinabaarin terassille, jossa presidenttejäkin palvellut pitopalvelukokki tarjoili maukasta syötävää. Baarissa oli hyvä olutvalikoima ja illan mittaan kun paikallisia saapui paikalle niin menokin yltyi vauhdikkaaksi. Paikallisten kanssa juteltaessa väki rupesi jossain vaiheessa ottamaan etäisyyttä. Varoittivat että tuo supliikkimies on sellainen että kännipäissään se ottaa matkasaarnaajan roolin, eikä me jakseta enää kuunnella häntä. Älä huolehdi, henkilökunta heittää hänet kyllä pellolle. Sen verran oli jutustelusta tullut selväksi että mies toimi tutkijana VTT:llä ja opiskeluaikana oli ollut tiukka stalinisti. Sanotaan että Jeesus oli ensimmäinen kommunisti, toisaalta Neuvostoliiton tekemisiin sellainen ajatus ei kyllä sovi. Mitä tämä on? Kaveri rupeaa kovalla äänellä saarnamaan helvetin tuleen joutuvista syntisistä juopoista. Ei se vitsiltäkään tuntunut. Niinpä niin, Marsissa on mönkijöitä tutkimassa meille vieraita asioita, mutta ihmisen mieli se vasta on pohjaton tuntemattomuus.





7.2.2015

HOLY:n kanssa tehtiin retki Fiskarsiin ja Lohjalle.

Rekolan Panimo oli rajoittanut panimokierroksen osallistujamääräksi 20 henkilöä. Panimomestari Jari Leinonen on perusammattiltaan kokki ja Fiskarsiin oli järjestetty sopivaa suupalaa jokaiselle tarjottavalle oluelle. Jarin kanssa paikalla oli 'oppipoika' Pauli Sarelius, joka oli perustanut Mathildedalin Kyläpanimon (Salosta etelään Teijoon päin) jolla ei vielä silloin ollut omaa toimintaa. Rekolan Panimolla oli sääntöjen mukaan toimiva myyntipiste joka oli vierailumme

aikana suljettu. Jari kertoi että jotta saisivat myydä keskiolutta niin kioskista pitää myydä myös makkaraa tms (elintarvikekioski). Vierailumme jälkeen Rekolan Panimo on muuttanut nimensä Fiskarsin Panimoksi (www.fiskarsinpanimo.fi)

Kotimatalla poikkesimme Lohjan torin kupeessa olevaan Opus K oluthuoneeseen, jossa oluen lisäksi oli tarjolla kirjoja – seiniä kiersi kirjahyllyjä joista sai poimia kirjoja hintaan 3-4 euroa/kpl. Opus K järjestää tiloissaan myös konsertteja. Hanaoluita oli 15 ja pullo-oluita yli 50, hanasiidereitä oli 4. Baaritiskillä oli yksinäinen mies siemailemassa olutta, baarimikko kertoi että tuo kaveri on juuri perustanut pienpanimon nimeltä Top Fuel Beer Companyn (www.topfuelbeer.fi). Pyynnöstä Olavi Porkka suostui kertomaan tulevista ensimmäisistä tuotteistaan sekä tehdyistä jakelusopimuksista. Ensimmäiset Top Fuel oluet tuli siten ostettua pari kuukautta myöhemmin Ruoholahden Citymarketista.

17.6.2017

HOLY:n kanssa tehtiin retki Vääksyyn Kanavan Panimolle.



Vääksyyn menttiin veneellä ja takaisin Lahteen tultiin bussilla. Mainingeille herkat henkilöt käyttivät kyyditykseen henkilöautoa. Jukka Karlstedt kertoi Kanavan Panimon (kanavanpanimo.fi) toiminnasta, esitteli laitteita ja maistatti oluita. Pullotukseen panimo käyttää talkooväkeä, korkitus, etikettien laitto ja pullojen pakkaaminen käsityönä on hidasta hommaa. Kanavan Panimon tuotteita on ollut myytävänä ainakin Launeen Citymarketissa.

20.2.2019

17 Sahtilahtelaista tutustui Viking Maltin mallastamoon. Panimomestari Raimo Koljonen kertoi prosessista ja maltaiden käytöstä.



PANIMOMESTARI RAIMO KOLJONEN KERTOI VIKING MALTIN TOIMINNASTA



MALTAIDEN LIOTUSALLAS



MALTAIDEN IDÄTYSALLAS

19.2.2020

20 Sahtilahtelaista kävi Hartwallin vierailukeskuksessa (hartwall.fi, panimomattsson.fi).

Panimokierros tehtiin 'yläkerrassa' josta näkyi hyvin lattiatason toiminta. Kovasti kun tiiraili niin saattoi nähdä 2 työntekijää, muuten robotit siirtelivät olutkoreja ja automaatio oli pitkälle vietyä. Mattsson tuotteilla oli oma valmistusalueensa ja näihin tuotteisiin Hartwall panostaa pienpanimo buumin vanavedessä.



PANIMOMESTARI HANNELE ALAKARHU



OLUEN KEITTOKATTILOITA

Panimokierroksen jälkeen käytiin olutkaupassa jonka jälkeen siirryttiin alakertaan maistelemaan oluita. Mattsson Barley Wine'a ei vielä ollut saatavissa Alkosta mutta kylläkin Hartwallin baaritiskiltä. Panimomestari Hannele Alakarhu piti Barley Wine'a yhtenä parhaista keitoksistaan ja myöntää täytyy että oli maukas olut eikä 10,5 % alkoholipitoisuutta huomannut, vaikka pöytien välistä kuuluikin pahaa enteilevää kolinaa.



OLUEN SUODATUS LAITTEISTOA



PIENPANIMO MATTSSONIN TUOTANTOTILOJA

28.1.2021 Hartwall Oy ilmoitti ostaneensa Bryggeri Helsingin koko liiketoiminnan, tarkoitus on vahvistaa asemaa paikallisten craft-oluiden valmistuksessa.

JÄSENILTA

13.1.2012 järjestettiin jäsenilta Metrossa. Pekka Niemelä kertoi kuvien kera mallastamisesta.

SAHTIKULTTUURIN TALLENTAMINEN

PERINNETIEDON KERUU

Historiikissa 2000-2010 on laaja haastatteluosuus, jossa vanhat mestarit kertovat sahdistä ja sen tekemisestä. Tämä historiikki kertoo miten sahtikulttuuri voi tänä päivänä.

Yhdistyksen sahtimestareita on haastateltu mainiossa kirjassa 'Sahti – elävä muinaisolut', kts. Jyväskylän Tietokirjailijat kohdassa Ystävät ja Yhteistyökumppanit.



VALMISTUSESINEISTÖN KERÄÄMINEN

Yhdistyksellä on käytössä kaksi kuurnaa, joita sahdinvalmistajat voivat lainata Pekka Niemelän Karjalankadun varastosta. Kauko Saarisen sahtiesineistä yhdistys sai vanhan puukuurnan, mutta osoittautui että kuurna oli ollut Kakella lainassa, joten se palautettiin oikealle omistajalle. Vanha puukuurna on jatkuvassa hakusessa, koska se sopii parhaiten perinteiseen sahdinvalmistusnäytökseen (rosteri on tätä päivää).

KAUKO SAARISEN SAHTIESINE JÄÄMISTÖÄ

KILPAILUTOIMINTA

SAHDINVALMISTUS

SM-KISA / LAHDEN MESTARUUS

Suomen Sahtiseura järjesti ensimmäiset sahdinvalmistuksen Suomen mestaruuskilpailut Lammilla v. 1992. Paikalla oli silloin 11 kilpailijaa, tänä päivänä kilpailijoita on viitisenkymmentä. Kilpailuun osallistujat valitaan kunnittain vanhan pitäjäkartan mukaan, ts. kuntaliitoksissa ei vanha kilpailukunta katoa. Kunnissa voidaan itse päättää miten SM-kisaan osallistuja valitaan. Lahdessa pääsääntö on että osallistujan on oltava kirjoilla Lahdessa, Sysmässä myös kesäasukkaat voivat edustaa kuntaa. Kun kilpailijoita on useita järjestetään karsintakilpailu, jonka ajankohta vaihtelee paikkakunnittain. Lahden karsintakilpailu on perinteisesti järjestetty Suuret Oluet Pienet Panimot tapahtuman yhteydessä heinäkuun alussa, mikä tarkoittaa että voittajan on tehtävä uusi sahti elokuun alun SM-kisaa varten. Karsinta voidaan myös järjestää niin myöhään heinäkuussa että kilpailija voi osallistua samalla sahdilla sekä karsintaan että loppukilpailuun. Kun kunnassa on vain yksi sahdinvalmistaja joka on halukas osallistumaan SM-kisaan niin hän voi ilmoittautua suoraan loppukilpailuun. Osallistujasta on välillä syntynyt kiistaa kun kaksi halukasta osallistujaa ei ole tietoisia toisistaan, jolloin voisivat sopia keskenään tai valita tuomarit, jotka määrittävät kumman sahti lähtee loppukilpailuun. Jokainen osallistuja tuo kisaan oman tuomarinsa.

SM-kisassa käydään kaksi karsintakierrosta niin että finaalissa on enää 6 sahtia, jotka tuomarit sitten panevat paremmuusjärjestykseen. Finaalista poisse jääneet sahdit ovat aina sijaluvulla 7, jolloin voi pröystäillä että 'olin 7 kun kilpailijoita oli 50'. Vuonna 2019 tuomarointi suoritettiin ensimmäistä kertaa Pekka Niemelän kehittämällä menetelmällä, jossa tuomarit antavat sahdille kouluarvosanan 4-10. Aikaisemmin tuomarit laittoivat järjestykseen 6-8 sahtia ja tästä erästä pääsi aina 2 parasta jatkokoon riippumatta siitä mikä sahtien yleistaso oli. Kerran Suomen mestari on jopa 'valittu arvalla', kun alkuerän toinen sija jaettiin kahden sahdin kesken ja arpa ratkaisi kumpi pääsi jatkokoon – jatkokoon päässyt voitti sitten finaalin. Miten olisi käynyt jos alkuerässä arvalla hävinnyt olisi myös päässyt jatkokoon? Kun SM-kisojen tavoitteena on sahdin tunnettavuuden lisääminen ja laadun parantaminen on uusi tuomarointitapa parempi kuin vanha – parhaimmat sahdit halutaan finaaliin. Uusi tuomarointitapa on myös nopea kun ei ole pakko laittaa sahteja järjestykseen, kahdelle sahdille voi hyvin antaa saman arvosanan mieltämättä esim. sitä miten jommankumman maku mahdollisesti muuttuu kun sahti lämpiää. Kisan tuomarointia voitaisiin edelleen nopeuttaa laskemalla sahdeille keskiarvosana, silloin tuomarien määrän ei tarvitsisi olla sama jokaisessa arvosteluerässä.

Päijät-Hämäläinen sahti on menestynyt hyvin SM-kisoissa, parhaan sahdin arvot ovat saaneet Hartola (2016), Hollola (2011) ja Sysmä (2006). Sahtilahden Pekka Niemelä on ollut 4 kertaa finaalissa, parhaana toinen sija vuonna 2006. Sahdinvalmistuksen SM-kilpailujen 25-vuotishistoriikissa 2016 Pekan yhteenlasketut sijapisteet toivat Lahdelle sijan 14, kun menestyneimmät sahtipitäjät olivat Hämeenkyrö ja Isojoki.



Lahtelaisten sahdin taso on yhdistyksen jäsenten mielestä Suomen huippua, siitä kertoo karsintakisan osallistujamäärä (kymmenkunta) sekä voittajien lukumäärä – 10 viimeisen vuoden aikana Lahden sahtimestaruuden on voittanut 7 eri henkilöä. Joka vuosi SM-kisoihin on lähdetty suurin odotuksin ja pettymys on ollut suuri kun ei edes finaaliipaikkaan ole päästy vuoden 2010 jälkeen. Vuosi 2019 muutti kaiken – vihdoinkin kaikki odotukset palkittiin. Varsin uutena kilpailijana Ari Rämö voitti Lahden karsinnan ja teki vielä toiseen kertaan huippuhyvän sahdin, jolla voitettiin Suomen mestaruus.

Sahtilahden jäseniä löytyy monesta kunnasta, SM-kisoissa ovat menestyneet

Heikki Riutta, Sysmä	mestari 2006
Hannu Siren, Hartola	kolmas 2018

ARI RÄMÖ SUOMEN MESTARI 2019

SM-kisoihin osallistuneita Sahtilahtelaisia

Nikke Kaartinen, Kuhmo	Hämeenkyrö 2013, Espoo 2014
Pirjo Korpela, Sysmä	Isojoki 2011
Jorma Lahdensuo, Seinäjoki	Espoo 2014, Pertunmaa 2015
Marjo Leinonen, Nastola	Espoo 2014, Pertunmaa 2015
Jarmo Niemi, Hollola	Janakkala 2017
Tomi Nieminen, Hollola	Espoo 2014, Sastamala 2016



TOMI NIEMINEN, HOLLOLA
SASTAMALA 2016



JARMO NIEMI, HOLLOLA
JANAKKALA 2017

Tuomareina Espoon SM-kisoissa 2014 oli jopa 6 Sahtilahtelaista ja Pertunmaan kisoissa 2015 5 yhdistyksen jäsentä.



KILPAILUN TUOMARISTO

Koronavuonna 2020 peruttiin Jämijärven SM-kisat Pienet Panimot tapahtuma siirrettiin elokuulle. Poikkeuksellisesti Lahden mestaruuskisat pidettiin 1.8.2020 Sotkankadulla. Paikalla oli 33 henkilöä nauttimassa aurinkoisesta elokuun kesäpäivästä. Paikalla olleet pääsivät nauttimaan niin hyvästä seurasta kuin kisa buffetin antimista; Grillimakkaroista, muurinpohja letuista, sahti kakusta, kahvista, pullasta sekä tietenkin sahdilla oli oiva mahdollisuus kostuttaa suutansa. Kilpailun tuomarointi tapahtui sukellusseura Pingviinien varastotiloissa ja kilpailijat sekä katsojat jännittivät tuloksia pihaterassilla. Arvovaltaisessa tuomaristossa sahti näytteitä maistelivat; Mikko Varjonen, Satu Vähäkallio, Sirpa Koivikko, Arto Niemelä, Tomi Nieminen. Kilpailun voitti Mikko Punkkinen, toisen sijan saavutti Ari Rämö ja kolmanneksi tuli Pirjo ”Piipa” Korpela. Hollolalaisena Jarmo Niemi ei voinut osallistua kisaan mutta toi kanisterillisen sahtia joka juotiin pois ja kun vauhtiin päästiin niin taisi siinä samalla mennä voittajasahditkin. Iltaa jatkettiin Mallaskadun ja Päijänteenkadun kulmassa olevassa Ant Brew ravintolassa jossa Kari Puttonen esitteli meille uutta panimoa.

LAHDEN SAHTIMESTARIT

2001	Jarmo Vallinen	
2002	Matti Järvinen	
2003	Juha Kojonen	
2004	Matti Järvinen	
2005	Matti Laaksonen	
2006	Pekka Niemelä	
2007	Pekka Niemelä	
2008	Matti Järvinen	
2009	Pekka Niemelä	
2010	Pekka Niemelä	
2011	Toivo Vihervaara	4 kilpailijaa
2012	Tuomo Olin	9 kilp.
2013	Juho Kyllönen	8 kilp.
2014	Liisa Ojala	7 kilp.
2015	Liisa Ojala *)	9 kilp.
2016	Miika Sundström	10 kilp.
2017	Pekka Niemelä	12 kilp.
2018	Pekka Niemelä	10 kilp.
2019	Ari Rämö	10 kilp.
2020	Mikko Punkkinen	7 kilp.



*) Kisan jälkeen Liisa Ojala ilmoitti ettei hän voi osallistua SM-kisaan joten karsintakisan kakkonen Pekka Niemelä lähti edustamaan Lahtea.



TOIVO VIHERVAARA 2011



TUOMO OLIN 2012



JUHO KYLLÖNEN 2013



LIISA OJALA 2014



LIISA OJALA 2015



MIIKA SUNDSTRÖM 2016



PEKKA NIEMELÄ 2017



PEKKA NIEMELÄ 2018



ARI RÄMÖ 2019



MIKKO PUNKKINEN 2020

Palkintosijat

	2.	3.
2011	Pekka Niemelä	Pirjo Korpela ja Liisa Ojala
2012	Lisa Ojala	Toivo Vihervaara
2013	Pekka Niemelä	Pirjo Korpela
2014	Juho Kyllönen	Pirjo Korpela
2015	Pekka Niemelä	Sirpa Koivikko
2016	Toivo Vihervaara	Liisa Ojala
2017	Pirjo Korpela	Esa Auvinen
2018	Pirjo Korpela	Mikko Punkkinen
2019	Mikko Punkkinen	Miika Sundström
2020	Ari Rämö	Pirjo Korpela



LAHDEN SAHTIMESTARUUS KISOISTA 2018
SAHTINÄYTTTEIDEN JAKELU TUOMARISTOLLE



JANAKKALA SM-2017
VÄITTÄVÄT ETTÄ SM-KISOISSA ON KIVAA

LAHDEN AVOIMET SAHTIKILPAILUT

Sahtilahdessa on sahdin tekijöitä monesta eri kunnasta joten oli luontevaa perustaa kilpailu johon kaikki voivat osallistua. Tarkoituksena on myös ollut että kilpailijoita saataisiin yhdistyksen ulkopuolelta, jolloin voitaisiin verrata omia perinteisellä tavalla valmistettuja sahteja muitten tekemiin sekä keskusteluissa kilpailijoiden kanssa kehittää omaa osaamista. Mielenkiintoa kilpailuun on ylläpidetty jakamalla pääpalkintona 3 mallassäkkiä. Jatkossa tullaan markkinoimaan Lahden Avoimia Sahtikilpailuja aktiivisemmin mm. SM-kisoissa, tavoitteena on lisätä kilpailijoiden määrää ja kanssakäymistä sahdin tekijöiden kesken.

Vuoden 2019 Avoimet Sahtikilpailut pidettiin Logistiikkatalon neuvottelu- ja saunatiloissa 28.9. Samalla juhlittiin sahdinvalmistuksen Suomen mestaria Ari Rämöä. Ruokailun, sahdista nauttimisen ja saunomisen lisäksi ohjelmassa oli perinteisen bluesin tulkintaa duolta Jouko 'Hukka' Hukkanen, laulu, slide soitto balalaikalla ja Pirjo 'Piipa' Korpela, ukulele.

	Voittaja	Osallistujia	Kisapaikka
2009	Jan Cuypers		Metro
2010	Pirjo Korpela		Metro
2011	Jarmo Laaksonen	6	Metro
2012	Jarmo Laaksonen	7	Metro
2013	Pekka Niemelä	8	Diabeetikot
2014	Pekka Niemelä	4	Diabeetikot
2015	Pirjo Korpela	10	Lanun aukio (Uusi Metro)
2016	Pirjo Korpela	7	Kahvila Kolme Siskoa (nyt paikalla Cafe Kapris)
2017	Hannu Sirén	6	Katu klubi
2018	Pirjo Korpela	6	Pub Virasto
2019	Ilmari Rinne	8	Logistiikkatalo
2020	koronataudin takia ei järjestetty kisaa		

	Palkintosijat	
	2.	3.
2011	Hannu Sirén	Pekka Niemelä
2012	Pekka Niemelä	Marjo Leinonen
2013	Pirjo Korpela	Jarmo Laaksonen
2014	Pirjo Korpela	Jarmo Laaksonen
2015	Hannu Sirén	Jarmo Niemi
2016	Hannu Sirén	Pekka Niemelä
2017	Esa Auvinen	Pirjo Korpela
2018	Mikko Punkkinen	Hannu Sirén
2019	Mikko Punkkinen	Pekka Niemelä
2020	kisaa ei järjestetty	





LAHDEN AVOIMET 2012
2. PEKKA NIEMELÄ 1. JARMO LAAKSONEN
3. MARJO LEINONEN



LAHDEN AVOIMET 2016
ARVOVALTAINEN TUOMARISTO TYÖSSÄÄN



LAHDEN AVOIMET KATU 2017



LAHDEN AVOIMET PUB VIRASTO 2018



LOGISTIKKATALO 2019
ARI RÄMÖN SM-MESTARUUS JUHLIEN JATKOJEN JATKOILTA



LAHDEN AVOIMET LOGISTIKKATALO 2019
2. MIKKO PUNKKINEN
1. ILMARI RINNE
3. PEKKA NIEMELÄ

VAPAAAN TAVAN SAHTIKILPAILU

Vapaaan tavan sahtikilpailu on leikkimielinen kisa jossa voi kokeilla rajojaan, sahteja on maustettu mm. suklaalla, kahvilla, chilillä jne. Kilpailija voi tuoda kisaan niin monta eri sahtia kun haluaa ja lopuksi sahdit juodaan pois. Kisa on perinteisesti pidetty kevätkokouksen yhteydessä.

2011	Anne Tanhula	8 sahtia
2012	Anne Tanhula	8 sahtia
2013	Pekka Niemelä	9 sahtia
2014	Anne Tanhula	8 sahtia
2015	Pirjo Korpela	9 sahtia
2016	Pekka Niemelä	8 sahtia
2017	Pekka Niemelä	7 sahtia
2018	Hannu Sirén	7 sahtia
2019	kisaa ei pidetty, tilalla sahdinarviointikurssi	
2020	kisaa ei pidetty koronatilanteen takia	



D-KLUBILLA 2014



SAHTIEN VÄRIEN KIRJOA LAIDASTA LAITAA



2014 VOITTAJA ANNE TANHULA JA
VAPAANTAVAN KIERTOPALKINTO

Kevätkokous, jossa yhdistyksen tilinpäätös vahvistettiin ja myönnettiin toimihenkilöille vastuuvapaus pidettiin 13.6.2020 Sotkankadulla Pingviinien varastotiloissa. Koska Sahtilahden jäsenistä moni on +70 niin hallitus päätti yhdenmukaisuusperiaatteen mukaan ettei sahtikilpailua jossa kaikki voivat toimia tuomarina järjestetä. Kokonaan ei jäsenten tarvinnut kuitenkaan olla kuivin suin koska kokouskahvittelun lisäksi Mikko Punkkinen oli tuonut maisteltavaksi olutta ja Jarmo Niemi kanisterillisen sahtia. Kun moni oli autolla liikenteessä niin muutama jäsen sai osakseen kunnon annoksen hyvää juomaa ja koronasta huolimatta mieli oli siten korkealla kokouksen jälkeen.

MUUT KILPAILUT

SAHTIPILKKI

Pilkkikisa oli alun perin nimeltään Rytmipilkki ja vuodesta 2006 lähtien Rokkipilkki, joka järjestettiin yhdessä Lahden Rytmien Ystävien (Ryry) kanssa. Kiertopalkinto kuvaa kitaraa ja sen on muistitiedon mukaan suunnitellut Bawa (A. Halonen), ensimmäisinä vuosina voittaja oli yleensä Ryryn jäsen. Sahtilahtelaisista Jouko 'Hukka' Hukkanen on myös Ryryn jäsen ja toiminut yhteyshenkilönä. Ryryn toiminta on pikku hiljaa hiipunut ja viimeiset vuodet pilkkikisa on pidetty kokonaan Sahtilahtelaisten kesken.

Aikuisten osallistumismaksulla hankitaan sahtia joka jaetaan voittajien kesken ja jota kaikki saavat maistella punnituspaikalla. Sahtilahti on hankkinut pilkkivapoja joita lapset voivat käyttää omassa karkkikisassaan. Rannalla on tarjolla sahdin lisäksi lämmintä kahvia, kahvileipää, mehua tms. Tarkoituksena on että Sahtipilkki on koko perheen piknik-päivä jossa tavataan tuttuja. Jatkossa tarkoituksena on kutsua kisoihin myös muita sahtiseuroja.



2016 MESSILÄN RANNAN PUNNITUSALUE

Voittaja	Pilkkipaikka
2001 Bawa	
2002 A. Halonen	
2003 A. Halonen	
2004 Anna-Liisa Laine	
2005 Anna-Liisa Laine	
2006 Keijo Halonen	
2007 Heikki Laakso	Mukkulan ranta
2008 Mikko Varjonen	Niemen ranta
2009 Jorma Lahdensuo	Mukkulan ranta
2010 Kari Ollikainen	Niemen ranta
2011 Sirkka Junikka	Niemen ranta
2012 Jorma Laine	Niemen ranta
2013 kisaa ei järjestetty	
2014 Göran Rönnblad	Salalampi
2015 Mikko Varjonen	Niemen ranta
2016 Jarmo Niemi	Messilän ranta
2017 Jarmo Niemi	Niemen ranta
2018 Sirpa Koivikko	Niemen ranta
2019 Kari Auvinen	Niemen ranta
2020 pilkkikisa jäi pitämättä heikon jäätilanteen takia	



09/03/2019

2017 pilkkikisan jälkeen käytiin Ace Cornerissa nauttimassa oluita sekä tutustumassa moottoripyörämuseoon.

HALLITSEVA PILKKIMESTARI 2019
KARI AUVINEN

2020 heikko jää Niemen rannassa Joutjoen suulla esti pilkkimisen. Koronatauti ei vielä maaliskuun alussa ollut iskenyt joten parikymmentä jäsentä nautti yhdessäolosta. Lopuksi Olavi Lehtisen valmistamat palkintosahdit arvottiin rannalla olijojen kesken.



PILKKIKISAN 2020 VOITTAJAT SAALEINEEN

Sovittiin että otetaan kisauusinta myöhemmin mato-onginnan merkeissä ja syyskuun alussa 11 onkijaa kokoontui Ravintola Lokin ja Sataman väliselle alueelle. Sää tiedotus lupasi kovaa vesisadetta mutta sade jäi lopulta pariksi tihkukuuroksi, joten sadevaatteita ei tarvinnut pukea päälle. Punnitusalueella lämmiteltiin Lehtisen Harzan tarjoamalla kuumalla kahvilla. Kalaa saatiin vaatimattomasti 1,4 kg, (17 särkeä, 7 ahventa ja 3 salakkaa).



Voittajat:

lapset: Vertti Rämö
naiset: Pia Utter
miehet: Göran Rönnblad

ILOISET MATO-ONKIJAT 2020 RAVINTOLA LOKIN RANNASSA

TIETÄJÄ IÄNIKUINEN

Kiertopalkinnon on lahjoittanut Kauko 'Kake' Saarinen. Tietokilpailu on usein pidetty syyskokouksen yhteydessä, 10 kysymyksestä n. puolet käsittelee sahtia tai olutta, toinen puolisko on päivän lehdistä luettavaa, varsin tuoretta yleistietoutta. Sahtiviikoilla on yritetty myös pubivisaa, johon kaikki ravintolan asiakkaat ovat voineet osallistua. Bryggassa 2015 onnistuttiin aktivoimaan baaritiskin asiakkaat mutta Pub Virastossa 2018 osallistujia oli vain 4 yhdistyksen omaa jäsentä kun yksikään asiakas ei ollut kiinnostunut visailusta.

2005	Jouko Hukkanen
2006	Kimmo Hurri
2007	Kimmo Hurri
2010	Kimmo Hurri & Göran Rönnblad
2011	ei järjestetty
2012	ei järjestetty
2013	Mikko Varjonen
2014	Jari Huttunen
2015	Kari Wilkman
2016	ei järjestetty
2017	ei järjestetty
2018	Matti Saira
2019	Kari Wilkman
2020	Matti Huomo

Vuosien varrelta muutama vaikea kysymys – tässä netin käyttö on vapaa.

Kenellä on eniten finaali paikkoja (6 parasta) Sahdinvalmistuksen SM-kisoista?

- Harri Hepo-oja, Tampere
- Pekka Uusilähteenmäki, Mouhijärvi
- Olavi Viheroja, Hämeenkyrö
- Hannu Väliviita, Isojoki

Kuinka monta kieltä Suomen perustuslaissa mainitaan?

- 3
- 4
- 5
- 6



SAHTIPÄIDEN JARI ”HUDE” HUTTUNEN
KÄVI 2014 NÄYTTÄMÄSSÄ TIETÄJÄN
TAITONSA. KIERTOPALKINNON
LUOVUTTI SIHTTEERIMME AJA FINNE



TIETÄJÄ 2020 MATTI HUOMO



MESTARI JA TUOMARI

Suomen mestari Ari Rämö (s. 1975) on luokanopettaja ja syntyperäinen lahtelainen. Noin 10- vuotiaana hän maistoi ensimmäisen kerran sahtia Orthexin muovikauhasta. Isovanhemmat olivat hankkineet Asikkalasta kesämökin ja Forssasta kotoisin oleva mummi opetteli sahdinteon naapurirouvan opastuksella. Muiden muassa Arin isä tykkäsi anoppinsa sahdista niin, että se ei yleensä ehtinyt käydä loppuun kun sitä oli jo juotu. Muistoissa elää vahvasti, kun suviaamuna Ari lähestyy saunaa,

jossa isäukko on nukkunut yönsä. Nenässä ei tuntunut kukkien tuoksua, vaan jotain ihan muuta. Mummin jälkeen sahtia rupesti tekemään eno, jolta Ari sitten kolmekymppisenä sai oman sahtioppinsa. Kotona on kolme poikaa, jotka aikanaan saavat päättää vievätkö sahtiperinnettä eteenpäin.

Arilla on käytössään muuripata ja rosterikuurna. Kerralla valmistuu 50-60 litraa sahtia (säkillinen mallasta). Sahti käy kahdessa 30 litran muoviasiassa, joista sahti siirretään 10 litran astioihin ja kylmään tekeytymään.

Kalkkisissa löytyy sahtivehkeitä melkein joka talosta, mutta tekijöitä ei enää ole kuten aikaisemmin. Sahnintekijän mielessä liikkui siksi ajatus, että onkohan minun juoma 'sinnepäinkään'. Vuonna 2015 Ari liittyi Sahtilahteen ja melkein heti osallistui kisoihin. Kilpailukiinnostus ei aluksi ollut kummoinenkaan, koska sahti on yleensä aina loppunut kesken jo itsensä ja ystävien nauttimana. Nyt ollaan jo kisakoukussa ja odotetaan innokkaana Jämijärven tulevia SM-kisoja, johon mestari pääsee puolustamaan titteliään ilman mitään karsintoja. Tavoitteena on historiallinen tuplavoitto Lahteen.



Mikko Punkkinen (s. 1983) on Lappeenrannasta kotoisin oleva kokki. Mikko muutti Lahteen vuonna 2013. Ensipuraisun sahtiin hän sai Lahden satamassa juoden Lammin sahtia ja ihmetteli, miten tähän juomaan on saatu tällainen näin voimakas banaanin maku ja siintä sitten heräsi mielenkiinto kuinka tämmöistä juomaa voisi valmistaa itse. Ensimmäisen sahdin hän teki vuonna 2016 ja Sahtilahteen hän liittyi seuraavana vuonna.

Olutta Mikko on valmistanut vuodesta 2015. Kesällä 2019 Mikko osallistui valtakunnalliseen kotiolutkilpailuun, tummissa oluissa (stout/porter) hän pääsi kuuden parhaan joukkoon. Kilpailijoita sarjassa oli yhteensä 30. Helsingin finaali käytiin samana päivänä kun Lahden sahdin

valmistuksen SM-karsinta. Palkinnoille Olutkilpailussa ei tällä kertaa vielä ylletty, mutta ensi vuonna on uusi yritys. Tarkoitus on osallistua useampaan sarjaan (ale, tummat oluet, lager) kun kilpailusarjoja on kaikkiaan 5. Tavoitteena on oppia valmistamaan hyvää olutta kotiooloissa. Kilpailut tarjoavatkin oivan mahdollisuuden arvioittaa omat keitoksensa tuomareilla, minkä pohjalta saa arvokasta tietoa kehittymisen saralle. Sahtilahtelaiset osaavat arvostaa Mikon hyviä oluita, joita on maisteltu monessa yhdistyksen tapahtumassa.

Mikko valmistaa sahdit ja oluet omakotitalonsa keittiössä. Ensimmäiset sahtinsa hän valmisti mehumaijalla. Nykyään käytössä on 80 litrainen vesipata ja rosterikuurna ja valmisteilla on yhdestä puusta veistetty perinnekuurna. Ajatus puukuurnan veistämiseen sai alkunsa, kun mökillä oli myrskyn jäljiltä kaatunut suurehko haapa. Ja mikäs sen hienompaa olisikaan, kuin valmistaa sahdit perinteisellä kuurnalla. Mikko käyttää kuurnassa katajapetiä ja välillä hän lisää mausteeksi myös omassa pihassa kasvavaa humalaa. Suvussa ei ole ollut aikaisempaa sahtiperinnettä. Kun Mikon 5- vuotiaalta Pipsa-tytöltä oli päiväkodissa kysytty, mikä on hänen lempi puuhansa, niin vastaus oli: ”Valmistaa iskän kanssa sahtia ja se kun pääsee maistaa vierrettä”. Olisi hienoa jos sahtiperinne jatkuisi tästä, aika näyttää ... Haastatteluhetkenä itsenäisyyspäivän aattona 2019 sekä Ari että Mikko arvioivat tehneensä vuoden aikana 250 litraa sahtia.



ILOINEN SAHTIMESTARI 2019

Lahden SM-karsintakilpailu käytiin Satamassa 6.7.2019 perinteiseen tapaan Suuret Oluet Pienet Panimot-tapahtuman yhteydessä. Ari teki kuitenkin sahtivierteen jo toukokuussa. Sahdintekopäivänä oli lätkän MM-kilpailuissa ottelu joka oli nähtävä, joten normaalisuunnitelmat pantiin uusiksi. Kuumaa vettä ei lisätty normaalin 45 minuutin välein vaan 30 minuutin välein. Loppulämmitysvaihe pidettiin kuitenkin normaalina. Tuloksena oli tavallista makeampi vierre. Tästä hyvästä ”siirapista” syntyi sitten voittosahti. Ja jotta se ei kisaa odotellessa menisi vanhaksi, laitettiin kisasahiti reilun viikon ajaksi pakkaseen odottelemaan.

Kisasahdit arvosteli 7 paikalle kutsuttua tuomaria. Kun käytetään kouluarvosteluasteikkoa 4-10 niin Lahden karsintakisassa ei pidetä mitään erillistä finaalikierrosta. Tuomarit saavat itse päättää, tuodaanko kaikki kisanäytteet kerralla vai jaetaanko juomat kahteen erään. Pisteet lasketaan yhteen ja eniten pisteitä saanut sahti julistetaan voittajaksi.



KILPAILUN TUOMARISTO VASEMMALTA LUKIEN:
JORMA LAHDENSUO, TOMI NIEMINEN, HANNU SIREN
EEVA HILTUNEN, HEIKKI RIUTTA, HARRI SEILA JA
KIMMO HURRI

Tulokset tuomaripisteineen

1. Ari Rämö	8 + 8 + 8 + 9 + 9 + 9 + 10 = 61 pistettä	keskiarvo 8,71
2. Mikko Punkkinen	8 + 8 + 8 + 8 + 9 + 9 + 9 = 59 pistettä	8,42
3. Miika Sundström	7 + 8 + 8 + 8 + 8 + 9 + 9 = 57 pistettä	8,14

Kolme parasta sahtia erottaa vain 4 pistettä, mutta keskiarvoissa on kuitenkin selkeä ero. Keskiarvon käytöllä voitaisiin nopeuttaa erottelua jossa haetaan parhaat sahdit ja tästä väännetään vielä kättä Suomen Sahtiseurassa. Arin mielestä vanha tapa, jossa laitetaan sahdit paremmuusjärjestykseen, olisi ehkä yhä parempi tapa toimia finaalissa. Kouluarvostelussa ei ole pakko laittaa sahteja paremmuusjärjestykseen, esim. kahdelle sahdille voi antaa samat pisteet.

Jokainen ihminen arvostelee asioita omalla tavallaan, joku erottelee asiat tarkkaan ja käyttää isoa arvosteluskaalaa, joku ajattelee positiivisesti ja antaa vain hyviä arvostelupisteitä. Satamassa tuomarit käyttivät arvosteluasteikkoa varsin laajasti.

2 tuomaria käytti asteikkoa	5- 10
1 tuomari	5 - 9
1 tuomari	5 - 8
3 tuomaria	6 - 9

Arin mielestä SM-kisojen finaalissa on vain hyviä sahteja joten arvosteluasteikko jää suppeammaksi, ehkä 8-10 tai 7-10, tämän takia pakollinen paremmuusjärjestys erottelisi paremmin.

SM-karsintavoiton jälkeen Ari joutui laittamaan kesälomasuunnitelmansa uusiksi. Perheen lomamatkalta oli tultava päivä etuajassa mökille sahdin panoon. Karsinnassa toiminut resepti toistettiin. Jälkikäynti oli kahdessa astiassa toiminut eri lailla, toinen sahti oli jäänyt makeammaksi. Mikko-tuomarin kanssa mietittiin ennen kisaa, kumpi sahti viedään Hartolaan vai sekoitetaanko eri makeusasteen sahdit keskenään. Makeampi versio vei voiton.

Hartolan SM-kisojen ensimmäisellä kierroksella Mikolla oli 9 sahtia arvioitavana, arvosanoiksi tuli 4-5. Hyvällä värillä ja katajaisella rapsakkuudella pääsi arvosanaan 5. Toisella kierroksella paras arvosana oli jo 8, kumpaisellakaan kierroksella arvosteltavaksi ei tullut Arin sahtia. Finaalissa Mikko päätteli jo väristä ja tuoksusta, että tämä on ”meijän sahti”. Täysin varma ei tietenkään

voinut olla, ennen kuin luettiin voittajasahdin ominaisuuksia. Kun Kääriäisen Pekka luetteli voittajasahdistä että ”meijän sahti” niin asia oli selvä. Vihdoinkin voitto Lahteen!



TUOMAREITA LAITAMASSA SAHTEJA JÄRJESTYKSEEN, TOINEN VASEMMALTA LAHDEN TUOMARI MIKKO PUNKKINEN

Historialliset lopputulokset:

- | | |
|-----------------------------|--------------|
| 1. Ari Rämö, Lahti | 425 pistettä |
| 2. Reijo Mäki, Karvia | 417 p. |
| 3. Jussi Mattila, Espoo | 415 p. |
| 4. Pekka Nikuli, Heinola | 411 p. |
| 5. Jukka Vierimaa, Kalajoki | 376 p. |
| 6. Tuula Viheroja, Rauma | 362 p. |



SUOMEN SAHTISEURAN PUHEENJOHTAJA PEKKA KÄÄRIÄINEN
OJENTAMASSA SUOMENMESTARILLE ASIAAN KUULUVAT PALKINNOT

Kilpailijoita oli yhteensä 51 ja jokaisella oli oma tuomari. Uuden pistelaskutavan takia Suomen sahtiseura lisäsi ainakin alkukarsintaan tuomareita jotta eri ryhmät olisivat vertailukelpoisia. Finaalia arvostelleiden tuomareiden määrää ei tiedetä joten Arin keskiarvo on korkeintaan $425/51 = 8,33$.

Etelä-Suomen Sanomissa oli ma 5.8.2019 uutinen 'Suomen paras sahti tulee Lahdesta', lehtijutun kuvassa Arilla on mestarilakki päässään ja kädessään puuhaarikka. ESS nettiversioon löytyy linkki sahti.org sivulta. Historiikin liitteenä on Arin haastattelu Karjala lehdestä 19.9.2019. Sahtiviikolla marraskuussa 2019 julkaistiin myös sahtimestarin haastattelu (www.bonthoobonthoo.com). Ystävät ovat onnitelleet mestaria ja Kalkkisissa naapurit ovat olleet innoissaan saadessaan tietää nauttineensa Suomen parasta sahtia

SAHTIKYSELY

Toteutimme vuonna 2021 sahdinvalmistus kyselyn lähettämällä kysely kaavakkeen seuranjäsenistölle. Kyselyn tarkoituksena oli selvittää kuinka erilaisia valmistus tapoja tekijöillä on. Lisäksi on myös hyvin tärkeätä saada taltioitua jälkipolville tietoa sahdinvalmistuksen jalosta taidosta ja näin pitää perinteitä hengissä. Kyselyyn vastanneita oli varsin mukavasti, kaiken kaikkiaan 13 tekijää vastasi kyselyyn.

Kyselyssä selvitettiin mm. Onko sahdinteko taito opittua vai perittyä, mäskäys lämpötiloista ja ajoista, katajan käytöstä ja mahdollisista muista valmistukseen liittyvistä vinkeistä.

Sahdinvalmistus tapoja on varmasti niin monta kuin on tekijääkin, yhtä ja ainoaa oikeaa tapaa ei olekaan. Tärkeintä että jokainen opettelee vaan juuri sen oikean tavan mikä sopii itsellensä sekä käytössä olevalle laitteistolleen ja näin tätä myöden pääsee maukkaaseen lopputulokseensa.

Kyselyn vastaukset ovat katsottavissa erillisestä osiosta Sahtilahden nettisivuilta.

Muutama ”erilainen” sahdin valmistustapa

Mäskäysastian ja kuurnan yhdistelmää käyttävät Olavi Lehtinen ja Tuomo Olin. Olavi käyttää saavia ja yhtä ritilätasoa. Kuvassa mies esittelee ritilätasoa, saavi ja sen poistoputki näkyy kaasupullon päällä. Vesi lämmitetään saunapadassa joka on Olavin selän takana.



OLAVI LEHTINEN

Tuomolla on sama periaate mutta tässä sahtilaitteessa on muutama ’lisäherkku’. Suunnitteluun, osien hakemiseen ja laitteen valmistukseen kului toista vuotta ja käyttöönotto ja koeajot alkoi kesäkuussa 2018.

KUVASSA TYYTYVÄINEN SAHDINVALMISTAJA JA ’LAITE’, JOLLA ON NYT TEHTY SAHTIA N. 15 KERTAA.



Työselitys

Mäskäysastian perusta on Kaukoran 200 litran varaaja, josta yläosa on poistettu, niin että astiaan menee nyt 140 litraa. Astian sivuille on lisätty polyuretaanieristelevyt, jotka on päällystetty harjatulla alumiinilla. Sisäkuvassa näkyy ritilätaso, 20 mm:n putki jonka päässä on käyrä ja ohessa korvausilmanottoputki. Ritilän päälle Tuomo laittaa sideharsosuodatinkankaan, katajanoksia ja oksien päälle tulee sitten toinen ritilätaso, jotta mäskiä voi tarvittaessa huoletta sekoittaa pohjaa myöten, sössimättä suodinpakettia. Ritilän alla on 30 litran nestetila, josta lähtevän putken kautta määräajoin pumpataan vierrettä mäskin päälle 12 V Jabsco kiertovesipumpulla. Kiertoautomaatiikka säädetään haltuksi esim. pumppu käynnistyy 10 min. välein ja toimii 10 sekuntia, missä ajassa pumppu siirtää 2-2,5 litraa nestettä. Pumppaustehoa säädetään käytetyn maltaan mukaan huomioiden mäskin vedenläpäisevyys. Käyntiaika on säädettävissä 1 sek. jaksoissa, 12 V jännite saadaan muuntajalta, joka on rungon sisärakenteissa.

Astian pohjan alla on 20 m tiukkaan spiraaliin laitettua 12 mm:n kupariputkea, jossa kiertää lämmitysvesi. Kiertopumppu on 240 V Grundfos mm. talotekniikassa käytetty pumppumalli.

Lämmitysvesitilavuus on 20 litraa.

Säiliössä on 1000 W sähkövastus joka lämmittää veden. Sahdin valmistus alkaa sillä että Tuomo laittaa ritilän alle 30 litraa vettä ja lämmityksen päälle yön ajaksi. Aamulla vesi on n. 70 astetta. Maltaat ja vesi sekoitetaan ulkopuolisessa astiassa 50-55 asteiseksi ja ladataan hauduttamoon ja aktivoidaan sisäinen kierto halutuksi.



Alkuvaiheen lämmitys kestää n. 5 h jolloin päästään n. 65 asteen lämpötilaan. Loppulämpötilaan 75 astetta päästään lisäämällä kuumaa vettä, tämä vaihe kestää n. 2-3 h. Vierrettä tulee yhdellä mallassäkillä 50-55 litraa. Valmiin vierteen uloslasku alkaa sopivalla hetkellä tilanteen mukaan, makeutumisen nopeudesta riippuen. Astia säilyttää hyvin lämpötilan, joten viimeiset otetaan ulos yleensä seuraavana aamuna.

Kolmannessa kuvassa on ohjausautomaatiikka. Paisuntasäiliössä on anturi joka mittaa kiertoveden lämpötilan, veden max. lämpötila on 97 astetta. Anturi on ostettu amerikkalaiselta nettisivulta ja toimitettu Koreasta ja se on säädettävissä 0,1 asteen tarkkuudella, kokemus on osoittanut että näyttö pyörii n. $\pm 0,1$ asteen haminoissa asetetusta arvosta. Säätläite on hankittu samalta toimijalta ja on yhteensopiva anturin kanssa. Säätimessä on muistiminäisyys jolla se hakee asetusarvon edellisen käytön pohjalta nopeutetusti. Mäskin lämpötilaa Tuomo seuraa perinteisellä lämpömittarilla. Kuvassa mittaritaulukon alapuolella näkyy hanalla varustettu vierteen poistoputki ja lattiatasolla näkyy pyöriä suojaavat lokasuojat. Pyörien avulla laitetta voidaan siirtää kuten kottikärryä.

Kaikki rakenneosat ja nesteen kanssa kosketuksissa olevat elementit ovat haponkestäviä elintarvikelaadun materiaaleja, pois lukien kuparikierukka, lämmityksen pumppu ja sekoituksessa käytettävä puumela.



Pekka 'Peke' Niemelällä on käytössä Niemelän koulun keittiön vanhat Metos kippiastiat. Pienempi astia on 50 litraa ja suurempi 80 litraa, molemmissa on sähkövastukset joilla padat lämpiää. Lämpötilaa säädetään ja mitataan padan elektronisella lämpötilan säädöllä. Mäskin lämpötila mitataan perinteisellä lämpömittarilla mäskistä suoraan.



Laite toimii 16A voimavirralla ja tallilla on vain yksi voimavirtaliittymä, joten astioita lämmitetään vuoron perään. Aluksi pienempi astia täytetään vedellä joka lämmitetään 100 asteeseen. Sitten voimavirtaliittymä siirretään isompaan astiaan ja aloitetaan mäskäys. Kun mäskäyksen loppulämpötila on saavutettu ja mäski kipattu padan kipillä kuurnaen niin voimavirtaliittymä siirretään taas pienempään astiaan veden lämmitystä varten.



Kuurnaa käytetään tavalliseen tapaan mutta Pekellä on sitä varten siirrettävä nostin, jonka korkeus on säädettävä jotta hän voi työntää kuurnan kippiastian alle ja kaataa mäskin kuurnaen.

Vanhaan systeemin nähden Metos kattiloiden tehokkaat vastukset nopeuttavat nesteen lämmittämistä. Toimiakseen pata on oltava ”vaaterissa” jotta vaippaan saadaan oikea vesimäärä lämmitystä varten sekä siinä on myös anturit siltä varalta että sekoittaja ei ole padan päällä kun sitä ryhdytään kallistamaan. Sekoittajaa Peke ei käytä vaan sekoittaa mäskiä perinteiseen tapaan melalla joka säästää astioiden loppupesuun kuluvaan aikaa.

KULTTUURIT KOHTAAVAT

ELOKUVA, TEATTERI

Kauko 'Kake' Saarinen oli aktiivisesti mukana Pesäkallion kesäteatterin toiminnassa. Kun Kake poistui joukoistamme syksyllä 2010 niin sahtilahtelaisista Eeva Kaisa Jauhiainen aloitti oman kesäteatteriuransa. Vuonna 2011 hän oli näyttelemässä Nummisuutarit produktiossa ja vuodesta 2012 (Kesäyön unelma) vuoteen 2015 hän lavasti ja puvusti sekä piirsi julisteita. Sahtilahtelaiset ovat päässeet ennakkonäytöksiin (kts. alla). Juho Kyllönen on valmistanut sahtia niin että ennakon jälkeen teatteriväelle on aina jäänyt hyvä jälkimaku. Parkkipaikalla sahtia on tarjonnut myös Tuomo Olin.



25.6.2013 RAITILLA RAULI BADDING



24.6.2014 IRWININ SIMMARIT



23.6.2015 BALLADI PRINSESSASTA



28.6.2016 MIES JOKA EI OSANNUT
SANOA EI

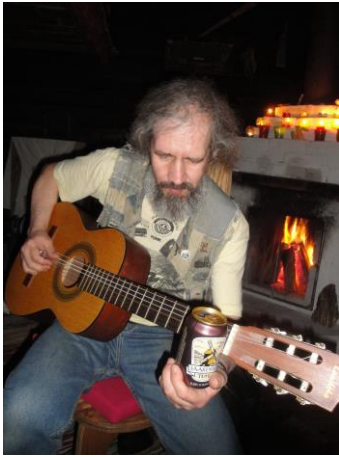
Kuvataiteilija Eeva Kaisa Jauhiainen valmistui Lahden muotoilu- ja taideinstituutista keväällä 2011 ja jo saman vuoden lopulla hänellä oli ensimmäinen oma näyttelynsä. Vuonna 2022 avautuvaan uudistuneeseen Päijät-Hämeen keskussairaalaan on hankittu hänen kasviaiheisia puuväripiirustuksiansa, teoksia on nähtävissä synnytyssaleista aina sairaalan ylimpiin kerroksiin. Eeva on myös opiskellut tarpeistonvalmistajaksi ja toimii rekvisitöörinä elokuva- ja tv-alalla.

22.1.2015

15 sahtilahtelaista kävi Vaahterasalilla katsomassa elokuvan 'Wag the Dog'. Lahti Reel näytöksen oli järjestänyt puheenjohtaja Nikke Kaartinen.

MUSIIKKI

Musiikilla on aina ollut vahva sija yhdistyksen toiminnassa, yhteislaulun, karaoken ja omien taiteilijaesiintymisten lisäksi on sahtipalkalla hankittu ulkopuolisia artisteja etenkin syyskokoukseen.



'HUKKA' SLIDING WITH
SAAREMAA

Herasjuomari ja pitkäaikainen hallituksen jäsen Jouko 'Hukka' Hukkanen on bluesartisti, jonka soittoa ja laulua olemme saaneet kuunnella useaan kertaan. Logistiikkatalolla 28.9.2019 Hukka soitti balalaikaa slide-tekniikalla ja versioi mestareita kuten Howlin' Wolf, Robert Johnson, Muddy Waters ja Jimmy Reed. Pienen saunaharjoittelun (lauteilta lavalle) jälkeen Hukkaa komppasi ukulele-taitaja Pirjo 'Piipa' Korpela.



UKULELE- JA BALALAIKA TAITAJAT
PIRJO JA JOUKO



Emmi ja Nikke Kaartinen ovat laulattaneet joululauluja mm. syyskokouksessa 7.11.2015. Emmi ja Nikke ovat myös esiintyneet Lahden Sataman Brygga laituribaarissa.

EMMI JA NIKKE ESTRADILLA
ESSI IHMETTELEE PUUTTUVIA
SUOSIONOSOITUKSIA

Vuoden 2013 Tuomaanpäivän iltana Anttilanmäen baarissa järjestettiin ensimmäinen virsilauluilta, vetäjinä Kaija Halme ja pastori Anna-Mari Kopo. Laulamassa oli myös Sahtilahtelaisia ja HOLY:n jäseniä. Jää nähtäväksi jatkuuko tämä perinne nyt kun Kaija on poissa.





Vuoden 2014 Suuret Oluet Pienet Panimot tapahtumassa saimme nauttia mestarin esittämästä musiikista

PAVE MAIJANEN (1950–2021)

MESTARI ON POISSA
TYÖ ELÄÄ IKUISESTI



Sahtimestari Pirjo 'Piipa' Korpela mestaroi nyt myös ukuleleinstrumenttia, soittaen monessa eri yhtyeessä. Vuoden 2019 Suuret Oluet Pienet Panimot tapahtuman suurella lavalla esiintyi ukuleleorkesteri Nimettömät.

Syyskokouksen & pikkujoulujen esiintyjä



2019 Hulmukat Duo: Anne Haavisto & Mikko Pihlava soittamassa kävivät myös Hukka ja Piipa



2020 Naiskvartetti Kipparit

RUOKAKULTTUURI

Sahtikulttuuri on osa suomalaista ruokaperinnettä. Sahtilahdella on tällä kymmenvuotiskaudella ollut jäsenenä kolme ruuanlaiton ammattilaista: Pirjo 'Piipa' Korpela, Juho Kyllönen ja Mikko Punkkinen, joten hyvää purtavaa on riittänyt joka lähtöön. Piipa on käyttänyt niin vierrettä kuin sahtia mitä erilaisimpaan ruokiin ja leivonnaisiin, hänen resepteitensä löytyy nettisivuiltamme www.sahtilahti.fi.

Sahtiviikolla 2012 sahdinvalmistusnäytöksen sijaan osallistuttiin Ravintolapäivään 19.5. Pääkokkina hääraasi Juho Kyllönen ja apureina toimivat Aija, Jorma, Göran, Mafla, Mikko, Peke ja Piipa. Peken hirvenlihasta valmistettiin hirvikeittoa, jota Metron terassilla myytiin 5 euron annoksin. Kaupan oli myös Piipan valmistamat mallas hotdogit, mallaspullat, sahtimuffinsit ja sahtivaahdokarkit. Päivän mittaan saatiin melkein kaikki myytyä.

17.4.2015 Juho ideoi ja valmisti HRSY:n (Hyvän rommin ja sikarin ystävät) vuosittaisen perinneruokaillallisen ravintola Taivaanrannassa. Pääruokana oli Juhon omatekemässä sahdissa haudutettua possun kylkeä ja poskea lisukkeineen. Ruokailun jälkeen Juho myös piti pienimuotoisen sahtiesitelmän HRSY:n tiloissa, tarjoten sahtiaan klubin jäsenille. Tilaisuus oli onnistunut siinä määrin, että entisiä sahtiepäilijöitä saatiin käännetyksi sahdin ystäviksi.

Syksyllä sahtilahtelaiset ovat osallistuneet Hollolan Hirven Oktoberfestiin, jossa on nautittu paikallisista raaka-aineista valmistettuja perinneruokia kivisahdin kera. Vuonna 2011 Oktoberfest korvattiin Lahti Hallissa 1.10 pidetyllä Sadonkorjuujuhalla, jossa tunnelma jäi latteaksi kun pieni yleisömäärä istui eri puolilla isoa hallia.

Sahtilahden vuosi päättyy joulukuussa glögitilaisuuteen. Alla on lista, joka kertoo Metron jälkeisestä juurettomuudesta. 'Sometimes I feel like a motherless child'.

vuosi	paikka
2011	Metro
2012	Metro
2013	Taivaanranta
2014	uusi Metro
2015	Brygga Citybar
2016	Katuklubi
2017	Ravintola Virasto
2018	Ravintola Cher
2019	Jim Dandy MC
2020	juotiin kotona Coronaa

URHEILU

Tietokilpailun kysymyksen laatijalle on annettu pari perusehtoa. Urheilukysymyksiä ei sitten esitetä, toinen ehto on helpot kysymykset ja näitä molempia ehtoja on aina noudatettu. Jäsenten joukossa on kuitenkin penkkiurheilijoita, koska välillä kuulee juttuja MM-hiihdoista tai Historic- ja Neste-rallista jne.



Sahtimestareistamme löytyy yksi urheilijanuorukainen, joka juoksee maratonmatkoja ja joskus vähän lyhyempiäkin matkoja. Tuomo Olin on juossut mm. Uusi Lahti juoksun Sahtilahti urheiluseuranaan.

Urheilussa on tärkeää, että huolto pelaa. Jorma Lahdensuo tarjoili Tuomolle sahtia juuri ennen juoksun loppukiriä.

Sahtimestari Toivo Vihervaara on mölkyn ammattilainen, jonka tavoitteena on MM-titteli.

5.9.2011 Sahtilahden joukkue: Jouko Kuuseva, Pekka Niemelä, Toivo Vihervaara osallistui olutseurojen väliseen petankkikisaan tuloksena kolmas sija kun joukkueita oli yhteensä 6. Voiton vei Preeria, kakkosena HOLY, Befun joukkueet pitivät perää.



14.2.2014 vietettiin jäseniltaa Hohtokeilailun merkeissä. Neljästä kilpailijasta voittajaksi selvisi Jorma Lahdensuo pistein 144.

KEILAILIJAT VASEMMALTA LUKIEN
JOUKO, MIKKO, AIJA, JORMA

PUHEENJOHTAJIEN PUUHEENVUOROT



Sahtivaari, herasjuomari Pekka 'Peke' Niemelä
pj 2011-2013, 2019-(jatkaa)

Sahtilahden 'primus motor' on peruslahtelainen joka töikseen hoitaa tekniikkaa keskussairaalassa.

Isän äiti oli sahdintekijä Hämeenkoskelta ja sukujuhlissa oli aina sahtia tarjolla. Vuonna 2002 Peke sattui poikkeamaan olutravintola Metrossa, kun siellä oli meneillään Lahden sahtimestaruuskisat ja liittyi saman tien Sahtilahteen jäseneksi. Järvisen Matilta Peke osti sahtipadan ja alkuharjoittelun jälkeen on

vuodesta toiseen syntynyt tasaisen hyvää sahtia, mikä näkyy myös palkintohyllyissä. Peke on opiskellut oluen panemista Mustialassa ja mallastanut ohraa Isojoella. Ohrajuomien lisäksi mies on suorittanut viinintuotannon ammattitutkinnon.

Tekniikan mies korjaa autotallissaan vanhaa siansilmä/vinkkari kuplavalokkia ja huoltaa Harrikkaansa siellä. Peke on mukana sukellusseura Pingviineissä, Hollolan oluen ystävissä, Befussa, moottoripyöräkerho Jim Dandy MC:ssä sekä mökkeilee ja metsästää Vuolenkoskella. Vuodesta 2009 mies on ollut Suomen Sahtiseuran hallituksen jäsenenä ja siellä kehittänyt Sahdin valmistuksen SM-kilpailujen tuomaroinnissa käytettävää pisteidenlasku menetelmää.

1. Mikä on jäänyt mieleen puheenjohtajakaudesta?

Sahdin valmistuksen SM-kilpailujen järjestäminen Lahdessa 2010.

2. Miten on onnistuttu yhdistyksen tavoitteisiin nähden?

Yhdistykseen on saatu niin nuoria kuin vanhoja henkilöitä jäseniksi, jotka ovat hienosti omaksuneet Sahtilahden ylläpitämän perinteisen sahdin valmistuksen.

3. Miten Sahtilahtea tulisi kehittää?

Sosiaalinen media on tätä päivää ja sitä tulee seurata ja olla mukana siinä jotta ihmiset jotka ei ole vielä sahdin ystäviä löytää sahdin ja sen myötä Sahtilahti yhdistyksen. Tosin sosiaalinen media ei korvaa fyysistä kanssakäymistä yhdistyksen jäsenten kesken sekä vierailuja muiden sahtiseurojen kanssa. Yhteistyö saisi olla aktiivisempaa muihin sahtiseuroihin.

4. Tuleeko joku hauska Sahtilahti juttu mieleen?

Yksittäistä juttua ei tule mieleen koska hauskoja tapahtumia on ollut yhdistyksessä oloni aikana niin monta eli kun osallistuu yhdistyksen tapahtumiin niin siellä myös on niitä hauskoja tapahtumia/sattumia.

PUHEENJOHTAJIEN PUHEENVUOROT



Kunniajäsen Jorma Lahdensuo
pj 2014-2015

Jorma on eläkkeellä oleva opettaja Seinäjoelta.

Etelä-Pohjanmaallakin sahtia on tehty lähinnä kruunuhäihin, mutta kotona ei juotu sahtia. Eräänä kesäisenä lauantaina v. 2004 Pikku-Veskulla oli mielenkiintoinen Kauko Saarisen sahtivierteen valmistusnäytös. Tässä tapahtumassa Kake pyysi tulemaan seuraavaan Sahtilahden syyskokoukseen tutustumaan seuran toimintaan ja siitä sitten lähdin mukaan. Yhdistyksen järjestämät sahtikurssit ja mm. Piipa Korpelan luona järjestetyt sahtiviikonloput ovat innostaneet tekemään sahtia

pienempiä erinä omassa keittiössä kattilalla ja ”sinkkukuurnalla”.

Olen sittemmin näillä omilla sahdeilla edustanut kilpailijana Seinäjokea sahdinvalmistuksen SM-kilpailuissa 2014 ja 2015 sekä ollut tuomarina kaksi kertaa. Lisäksi olen myös jäsen Hollolan Oluen ystävissä ja Suomen Olutliiton hallituksessa.

1. Mikä on jäänyt mieleen puheenjohtajuuskausi?

Aluksi ”pesti” tuntui hankalalta kun ei ollut perushämäläisiä, mutta hyvien hallitusjäsenten avulla hommat alkoivat sujumaan. Kokeiltiin heti alkuun uutta lajia eli hohtokeilailua, mikä jäi sitten ainoaksi kerraksi vähäisen kiinnostuksen vuoksi. Turvallisempaa oli pysytellä tutuilla vesillä. Yhteiset tapaamiset toisten sahti- ja olutseurojen esim. Kuhmoisten Perakon kanssa olivat antoisia tapahtumia kuten myös tutustumiset omien jäsenten sah dintekosaloihin. Myös vierailut yhdessä HOLYn kanssa pienolutpanimoihin olivat kiinnostavia mukaan lähteneiden jäsenten määrän perusteella.

2. Miten on onnistuttu yhdistyksen tavoitteisiin nähden?

Yhdistyksessä ei ole ikä- eikä sukupuolirajoja. Jäsenmäärä on kasvanut ja niin vanhat kuin uudet sah dintekijät uskaltavat tehdä myös kokeiluja ja loikata välillä oluen puolelle, mikä ei vähennä sah din arvoa. Sahtiperinteet säilyvät silti.

3. Miten Sahtilahtea tulisi kehittää?

Sosiaalinen media tahtoo olla vain tykkäyksiä, mutta keskinäinen kanssakäyminen jää vähemmälle. Tutustumiskohteita voisi etsiä ja järjestää retkiä erilaisiin kohteisiin muiden paikallisten yhdistysten kanssa tai sopia tapaaminen yhteisessä kohteessa toisen seuran kanssa.

4.Tuleeko joku hauska Sahtilahti juttu mieleen?

Kaikki yhteiset retket mm. SM-kilpailuihin kuin yhdistyksen sisäiset tapaamisetkin ovat jääneet mieleen hauskoina kokonaisuudessaan. Kaikkia hauskuuksia ei voi julkaista. SM-kilpailussa Isojoella olimme majoittuneet Onni Tupaan ja isolle terassille alkoi illan mittaan saapua eri puolilta Suomea kilpailuväkeä sahtipänikät mukanaan. Posetiivarikin oli paikalla. Sahteja maisteltiin ja taisi erään kilpailijan kilpailusahtikin vajeta illan huumassa. Kalajoen kilpailija värväsi minut tuomariksi ja sovittiin tapaaminen aamuksi. Hän oli jo ilmoittautunut, mutta ei muistanut tuomarinsa nimeä. Niinpä tuomarikortissa luki Tuomari - *"Se, joka istuu perärontin päällä"*.

PUHEENJOHTAJIEN PUHEENVUOROT



Nikke Kaartinen (s. 1982)
pj 2016-2018 ja tätä ennen hallituksen jäsenenä
Herasjuomari

Nikke on kotoisin Lahdesta ja työskennellyt kulttuurialalla laaja-alaisesti eri tehtävissä. Vuodesta 2019 hän on ollut museonjohtajana Savonlinnan museossa Riihisaarella, Olavinlinnan kansallismaisemassa. Lahti on kuitenkin aina sydämessä – kuten myös sahti.

Niken sukujuuret ovat isän puolelta Kainuussa ja äidin puolelta Karjalankannaksella, eikä sahtiperinnettä ole suvussa ollut missään määrin. Syvempi kiinnostus olutta kohtaan Nikellä heräsi lopulta Prahassa ja muualla Tšekinmaassa vietettyjen aikojen (opiskelut ja työskentelyt) myötä. Oluen perässä mies on sittemmin matkustanut hienoissa olutkohteissa, suosikkikohteinaan vaikkapa savuoluistaan tunnettu Bamberg, loistavat real ale -pubit

Lontoossa ja Edinburghissa sekä Viron hyvät kapakat ja panimot. Kotimaisista panimoista yksi mieleisimmistä on tamperelainen Panimoravintola Plevna. Olutkiinnostuksen myötä mieleen kummittlemaan nousi myös sahti. ”Jostakin olen vuosia sitten saanut päähäni ajatuksen, että sahtia pitäisi päästä maistamaan ja tekemään. Sahti ja siihen liittyvä perinne kiinnostivat vahvasti, mutta lahtelaisellekaan ei ollut täysin selvää se, mistä sahtia voisi löytää. Tämä ehkä myös osaltaan lisäsi sahdin mystistä houkuttelevuutta.”

Lopulta Nikke otti vuonna 2009 yhteyttä Lahden näkyvään sahtihahmoon Sahti-Kakeen (Kauko Saarinen). Iloiseen ja parrakkaaseen, väinämöisenlakkipäiseen ja lapikasjalkaiseen Kakeen Nikke oli aiemmin tutustunut mm. Lahden Rytmistäviin (RyRy) musiikkitapahtumissa. ”Kaken sahti oli ensimmäinen, jota varsinaisesti pääsin maistamaan. Siitä syttyikin sitten rakkaus tähän jaloon perinnejuomaan. Ensimaistelujen jälkeen kysyin Kakeelta suoraan, olisiko mahdollista päästä opettelemaan sahdin tekoa. Ajattelin, että noinkohan hän on valmis reseptejään jakamaan, mutta Kake toivotti minut ja puolisoni Emmi lämpimästi tervetulleeksi mukaan harrastuksen pariin. Pääsimme mestarin oppiin.”

Kaken kanssa alkoi yhteinen sahdinvalmistus Kaken pienessä pihasaunassa Lahden Karistossa. Erilaisia kokeiluja tehtiin, mm. yksi sahtisatsi tehtiin kokonaan koivunmahlasta ja hyvää tuli. Monesti sahti oli kypsymässä pihan vanhassa kaivossa. Varsinainen tulikoe sahdintekoon oli juhlasahdin tekeminen Arto ”Arwi” Vuorisen synttäreille. Legendaarinen Lahden Pikkuteatterin valo- ja äänimies Arwi oli Niken vanha tuttu tanssi- ja teatteripuolelta. Vahvaa sahtiperinnettä omaava Arwi oli toisaalta vuosia aiemmin tutustuttanut myös Kaken itsensä sahdin saloihin. ”Siinä kohtaa oli sahdintarve syntymäpäiville, mutta Arwi itse oli katkaissut jalkansa ja pyysi Kakea tekemään hänelle sahdin. Kakeella oli muuta puuhaa, ja hän puolestaan pyysi minua ja Emmiä tekemään sahtia juhliin. Rima oli korkealla, mutta onneksi sahti onnistui kesäkuumasta huolimatta hyvin. Arwin keuhut lämmittivät - ja toisaalta Arwi oli oikein riemastunut kuullessaan, että vanha balettiystävä oli ryhtynyt sahdintekoon.”

Kake tutustutti Niken paitsi sahtiin myös sahti- ja olutihmisiin, mukana Sahtilahden perustajajäseniä, Metron vanhaa olutporukkaa, kotiolen tekijöitä jne. ”Kake oli mahtava tuomaan ihmisiä yhteen.” Nikke ja Emmi liittyivät Sahtilahden jäseniksi vuonna 2010 ja ovat molemmat

olleet hallituksen jäsenenä ja yhdistyksen aktiiveina. Vuodet 2010-11 kuluivat opiskelujen ja töitten merkeissä Prahassa. Silloin Nikke vei sahtitietoutta myös mm. Prahan Kaarlen yliopiston suomen kielen opiskelijoille: hän piti tietävästi kautta aikojen ensimmäisen sahtiaiheisen luennon tässä vuonna 1348 perustetussa yliopistossa, keväällä 2011. Yliopistossa on aktiivinen suomen kielen ja kulttuurin oppiaine, ja kulttuurikurssin opiskelijat kuuntelivat kiinnostuneina 1,5 tunnin sahtiluennon, jossa rekvisiittana oli mm. Lahdesta Prahaan erään kuopiolaisen metsästysporukan mukana kuljetettu Kaken vanerinen kuurna. Nikellä oli myös tarkoitus ruveta valmistamaan Prahassa sahtia ja kokeiluja tehtiinkin, mutta varsinaisesti tämä jäi haaveeksi, kun sopivaa valmistuspaikkaa ei siinä kohtaa löytynyt. Sahtitietoutta kuitenkin jaettiin pitkin Keski-Eurooppaa niin Tšekissä kuin Saksan Baijerissakin. Sahti kiinnosti kovasti näissä hienoissa olutmaissa.

Kun tie vei asumaan muutamaksi vuodeksi Kuhmoon, sahtiharrastus jatkui siellä epävirallisen Kainuun sahtiseurauksen merkeissä, ystävän Aki Käräjäjojan rantasaunassa. Kainuun suunnalla sahti oli yleisesti vieras ja toi ihmisille epämääräisesti mieleen lähinnä kiljun tai pontikan. ”Valistustyötä” olikin tärkeää jatkaa monipuolisesti esimerkiksi maistattamalla sahtia ihmisille. Nikke piti sahtiluennon Kuhmon Kalevala-keskus Juminkeossa ja maistatti tekemäänsä sahtia myös Hossassa mm. ranskalaisille ja saksalaisille vierailijoille. SM-kisoissa Nikke oli Kuhmon edustajana 2014 Espoon Lepolammilla, ja Emmi pääsi samoissa kisoissa sahtituomarina Maikkarin Kymmenen uutisten loppukevennykseen haastattelullaan. Vuonna 2014 myös YLE Kainuu oli tekemässä juttua, kun Nikke valmisti joulusahtia.

Nikke on vuosia ollut Sahtilahden äänitorvena erilaisissa tapahtumissa hoitaen esitelmät, esittelyt, haastattelut jne. Elokvataide on lähellä miehen sydäntä ja elokuvakerho Reel Lahti, jota hän oli perustamassa, on järjestänyt Lahden Kansantalolla niin elokuvanäytöksiä kuin kokonaisia festivaaleja.

Nykyisessä elämäntilanteessa työ haukkaa suuren osan ajasta, mutta harrastuksillekin (esimerkiksi musiikki, linnut, kirjallisuus, saunominen = korona-ajan harrastukset) on toki sijansa.

1. Mikä on jäänyt mieleen puheenjohtajakausilta?

Yhdistysajoilta ovat mieleen jääneet ennen kaikkea hyvät ja mieleenpainuvat keskustelut sahdista erilaisten ihmisten kanssa: sahti kerää yhteen mahtavia tyyppejä. Sahti kiinnostaa ihmisiä, ja sen ympäriltä löytyy aina juttua. Kun sitten sahtiin vielä epäilevästi suhtautuville kertoo mahdollisimman vetävästi tästä ainutlaatuisesta perinnejuomastamme ja siihen päälle vielä maistattaa hyvää sahtia, löytyy juomalle vielä uusia ystäviäkin.

2. Miten on onnistuttu yhdistyksen tavoitteisiin nähden?

Sahtilahti on hyvin ja monipuolisesti, pilke silmäkulmassa ja hyvällä meiningillä onnistunut pitämään eri tavoin sahtiasiaa esillä ja saamaan uusia, eri ikäisiä ihmisiä mukaan toimintaan. Omalla puheenjohtajakaudellani yhdistyksen jäsenmäärä saatiin mukavasti nousuun. Kuten Sahti – elävä muinaisolut -kirjassakin todetaan, Sahtilahti on yksi aktiivisimmista sahtiyhdistyksistämme. Yhdistyksen olemassaolon ajan olutkulttuuri on monella tapaa kehittynyt Suomessa kuten maailmallakin, ja sahdista on tullut jopa trendikäs juoma, ainakin oluthifestelijöiden keskuudessa. Toisaalta sahdissa on juuri se hieno puoli, että se on ajaton ja iätön, eikä kumartele trendejä. Sahtilahti on onnistunut pitämään meteliä sahdista, ja sehän yhdistyksen tarkoitus onkin.

3.Miten Sahtilahtea tulisi kehittää?

Näen, että on tärkeää myös vastaisuudessa houkutella koko ajan uusia ihmisiä uusin ajatuksin mukaan toimintaan ja jakaa heille sahtitietoutta – näin toiminta jatkuu ja perinne siirtyy.

4.Tuleeko joku hauska Sahtilahti-juttu mieleen?

Tulee montakin. Yksi hauska muisto esimerkiksi on se, kun olimme kokoustamassa Ilmarisentiellä kevätkokouksen merkeissä juuri vapun alla huhtikuussa 2017. Kokous meni hyvin ja kevätsahti oli hyvää – ja samalla satoi mukavasti lunta! Kevätkengät lunta auraten siitä sitten jatkojen kautta kävellen keskustaan!

Mukavia ovat olleet vierailut sahti-ihmisten luokse. Esimerkiksi oikein hauska oli retki Kuhmoisiin Sahti- ja olutseura Perakon vieraiksi muutamia vuosia takaperin. Euron paikassa karaoke raikui!

Mahtava viime aikojen huipennus yhdistystäkin ajatellen oli se, kun Sahtilahden Ari Rämö teki tunteella ja palolla, mummin reseptillä sahtia SM-kisoihin, ja toi Suomenmestaruuden ensimmäistä kertaa Lahteen. Se oli kova veto!

HALLITUS JA TOIMIHENKILÖT 2011-2020

Lyhenteet

j = hallituksen jäsen
 p = puheenjohtaja
 r = rahastonhoitaja
 s = sihteeri
 t = toiminnantarkastaja
 vj = hallituksen varajäsen
 vp = varapuheenjohtaja
 vt = varatoiminnantarkastaja

Bärling, Tuulikki	(r 2011)
Finne, Aija	(s 2011, s 2014-15)
Ginter, Filip	(t 2013)
Hukkanen, Jouko	(vj 2011, vt 2014, j 2016-20)
Jauhiainen, Eeva	(vj 2012-13)
Järvinen, Matti	(vt 2011)
Kaartinen, Emmi	(r 2016-18)
Kaartinen, Nikke	(p 2016-18, vp 2019)
Korpela, Pirjo	(r 2012-2015, t 2020)
Kuuseva, Jouko	(j 2011-12)
Kyllönen, Juho	(s 2012-13, j 2014-16)
Laaksonen, Matti	(vj 2011-12, j 2013-14)
Lahdensuo, Jorma	(j 2013-14, p 2014-15, vt 2019-2020)
Launonen, Kari	(t 2011-12)
Lehtinen, Harri	(j 2017-20)
Leinonen, Marjo	(j 2011-12, vj 2013-14, vt 2017)
Niemelä, Pekka	(p 2011-13, t 2014-2015, j 2016-17, vp 2018, p 2019-20)
Nieminen, Inkeri	(vj 2014-20)
Nieminen, Tomi	(vt 2013)
Olin, Tuomo	(t 2016, vt 2018, t 2019-20)
Punkkinen, Mikko	(vp 2020)
Rantanen, Marja	(vt 2015-16)
Rämö, Ari	(s 2016-17, j 2018-20)
Rönnblad, Göran	(j 2011-14, t 2017-18, r 2019-20)
Saira, Matti	(s 2018-20)
Taavila, Tero	(vt 2012, vj 2015-20)
Varjonen, Mikko	(vp 2011-17)
Vähäkallio, Satu	(t 2011-19)

HALLITUS 2020 VIRALLISESSA JA EPÄVIRALLISESSA KUVASSA.



TAKANA VASEMMALTA; ARI RÄMÖ, HARRI LEHTINEN, MATTI SAIRA,
GÖRAN RÖNNBLAD, MIKKO PUNKKINEN
EDESSÄ VASEMMALTA; JOUKO HUKKANEN, PEKKA NIEMELÄ



KUNNIAANIMET

KUNNIAJÄSENET

Kun jäsen on vuosia aktiivisesti osallistunut yhdistyksen toimintaan voi hallitus esittää että henkilölle myönnetään kunniajäsenyys, joka vapauttaa hänet jäsenmaksuista.

kunniajäsen myöntämisvuosi

- | | |
|--------------------|------|
| 1. Matti Järvinen | |
| 2. Marja Rantanen | 2010 |
| 3. Matti Laaksonen | 2015 |
| 4. Jorma Lahdensuo | 2018 |
| 5. Mikko Varjonen | 2018 |

SAHTIVAARIT

Sahtivaari tunnustuspalkinnon on kehittänyt 'diktaattori' Kauko 'Kake' Saarinen. Sen jakaa diktatoriaatti (vaarit 2-6) henkilölle, joka on tarpeeksi kauan toiminnallaan/ elämällään säilyttänyt, suojellut ja edistänyt sahtikulttuuria (äijäkulttuuri) elävässä toiminnassa kaupunki/ kunta yhteisössä.

Sahtivaaripatsas on 494 mm korkea puusta kirveellä veistetty perinteellinen suomalainen mieshahmo, kaksin käsin hän nauttii elämisen maljan pellowjumala Pekon kunniaksi. Jalustaan on kirjattu kaikki sahtivaarit ja jokainen sahtivaari on saanut muistoksi vastaavan pienemmän 212 mm korkean patsaan.

Kunniakirjaan diktatoriaatti on kirjannut saajan ansiot palkinnon saamiseksi.



Sahtivaarin näkyvin merkki on sininen Chelsea FC:n pelipaita jonka selkään on painettu teksti sahtivaari ja nro.

Sahtivaarit:
myöntämisvuosi

- | | |
|-------------------|------|
| 1. Kauko Saarinen | 2005 |
| 2. Kari Kaksonen | 2005 |
| 3. Matti Järvinen | 2008 |
| 4. Pekka Niemelä | 2008 |
| 5. Anne Tanhula | 2008 |
| 6. Aija Finne | 2012 |



HERASJUOMARIT

Herasjuomari kunnianimen on ideoinut hollolalainen Rauno Lampinen. Titteli on johdettu herastuomari-termistä, joka arvonimi merkitsee ansioitunutta kihlakunnan tai käräjäoikeuden puheenjohtajaa tai lautamiestä.

Herasjuomari-kunnianimen myöntää Sahtilahti ry:n hallitus yhdistyksen jäsenen tai jäsenten esityksestä 18 vuotta täyttäneelle henkilölle, joka toimillaan tai töillään on merkittävästi edistänyt paikallista tai valtakunnallista sahtikulttuuria tai on merkittävästi auttanut Sahtilahti ry:tä sen toiminnassa. Henkilö voi olla yhdistyksen jäsen tai ulkopuolinen. Herasjuomari-kunniamerkki on Sahtilahti ry:n metallinen rintamerkki kullanvärisenä, sen lisäksi Herasjuomari saa yhdistyksen puheenjohtajan allekirjoittaman kunniakirjan.



Herasjuomarit

Myöntämisvuosi

1. Lampinen, Rauno	2006
2. Järvinen, Matti	2006
3. Järvinen, Vilho	2006
4. Saarinen, Kauko	2006
5. Vuorinen, Maria	2006
6. Haahtela, Jouko	2007
7. Kääriäinen, Pekka	2008
8. Sipilä, Ilkka	2009
9. Varjonen, Mikko	2010
10. Niemelä, Pekka	2010
11. Rantanen, Marja	2010
12. Laaksonen, Matti	2010
13. Vähäkallio, Satu	2010
14. Bärling, Tuulikki	2010
15. Korpela, Pirjo	2010
16. Kaksonen, Kari	2010
17. Finne, Aija	2012
18. Hukkanen, Jouko	2013
19. Rönnblad, Göran	2014
20. Saira, Matti	2020
21. Siren, Hannu	2020
22. Kaartinen, Nikke	2020



JOUKO HUKKANEN
18 nro



GÖRAN RÖNNBLAD
nro 19



MATTI SAIRA
nro 20

YSTÄVÄT JA YHTEISTYÖKUMPPANIT

ANT BREW (www.antbrew.fi)

Kotiolutkollektiivi Ant Farm aloitti vuonna 2015 kun joukko oluen ystäviä päätti yhdistää voimansa ja yhteisillä laitteilla ryhtyä tekemään jotain omaa. Yhdessä Kanavan Panimon Jukka Karlstedt'in kanssa sahtikurssilaiset ovat käyneet tutustumassa Ant Farm'in laitteistoihin.

Ensimmäinen Ant Fest pidettiin Tirrassa vuonna 2018, jossa Sahtilahdella oli oma osasto. Pienpanimojen tuotteiden joukossa oli myös muutama sahti.

Panimopub Ant Brew aloitti vuonna 2020 Päijänteen- ja Mallaskadun kulmassa. Kari Puttonen esitteli sahtilahtelaisille panimoa 1.8.2020, silloin viranomaisluvut vielä puuttuivat joten emme päässeet maistelemaan talon omia oluita. Puttosen mukaan tavoitteena on että ainakin puolet myynnistä on oman panimon tuotteita.



HARTOLAN SAHTISEURA/ Hannu Sirén

Perinteeksi on muodostunut kesäkuun alussa matka Hartolaan. Joskus on menty bussilla ja isolla porukalla, joskus omilla autoilla ja vähän pienemmällä porukalla. Paikan päällä on tutustuttu sahdinvalmistukseen ja nautittu isäntäväen Hannu Sirénin ja Eeva Hiltusen hienosta tarjoilusta.

Aina on tuntunut että lauantai päivä päättyy liian nopeasti.

Vuosien mittaan olemme saaneet seurata paikallisen sahtiseuran ripeää kehittymistä: Hartolan Sahtiseura perustettiin 2014, jäsenmäärä ylitti nopeasti 100 henkilöä, ensimmäinen SM-voitto tuli 2016 ja SM-kisat järjestettiin 2019.



Hannu on ollut Sahtilahden aktiivinen jäsen vuodesta 2008. Miehen tasaisen varma, hyvä sahti on kisassa kuin kisassa palkintosijoilla. Pirjo Korpelan 'Makumuistoja' ohjelma päättyi lavatansseihin Vintturin nuorisoseurantalolla, jossa takakonttisahdit tarjoi Hartolan Sahtiseura. Hannua ja Suomen mestaria Seppo Koskista haastateltiin myös TV-ohjelmassa.



HOLLOLAN HIRVI (www.hollolanhirvi.fi) / Ilkka Sipilä

Herasjuomari, agronomi Ilkka Sipilä oli 1990-luvulla pankinjohtaja joka siinä sivussa viljeli omaa sukutilaansa. Vuonna 1997 hän jätti pankkihommat ja rupesi suunnittelemaan maaseuturavintolaa ja panimoa. Yli sata vuotta vanhassa kivinavetassa on 130 asiakaspaikkaa ja kesällä on lisäksi käytössä iso pihaterassi. Tilausravintolan menyyistä löytyy lähialueen raaka-aineista tehtyjä perinneruokia. Hollolan Hirvi järjestää aina syksyisin Oktoberfest'in, josta on muodostunut yksi Sahtilahtelaisten vuotuisista tapahtumista.

Hollolan Hirvi on tunnettu kivisahtistaan ja on ainoa kaupallinen sahtinvalmistaja joka käyttää mäskäyksen

loppuvaiheessa kuumia kiviä. Kivisahtia, snapseja ja oluita (mm. PeuraPils, TummaHirvi, VehnäHirvi, YlämaanHirvi) on tarjolla Lahden Sataman Suuret Oluet – Pienet Panimot tapahtumassa.



Vanhana sahtimestarina Ilkka Sipilä on useasti toiminut tuomarina Sahtilahtelaisten sahtikisoissa. Vuoden 2019 kevätkokous pidettiin Hollolan Hirvessä ja siellä Ilkka piti sahtin arviointikurssin – mistä tulee kaikki virhemaut. Yhdistyksen jäsenet toivat erilaisia 'keitoksia' näytteille ja kun apteekin hyllyltä Ilkalta tuli heti selitys että miten tästä sahtista on tällaista tullut.

HOLLOLAN OLUENYSTÄVÄT RY (HOLY)

Moni Sahtilahtelainen kuuluu Hollolan Oluenystäviin. Yhdessä on tehty monta tutustumismatkaa pienpanimoihin ja paikallisiin olutbaareihin. Yleensä matkanjärjestäjänä on toiminut HOLY:n edesmennyt puheenjohtaja Mikko Lännenpää ja Sahtilahtelaisten on vain tarvinnut ilmoittaa että mukaan tullaan.

2013: Rekolan Panimo ja Kohina Baari, Mäntsälä

2015: Rekolan Panimo (nyk. Fiskarsin Panimo), Fiskars ja Opus K, Lohja
Sori Brewing, Tallinna

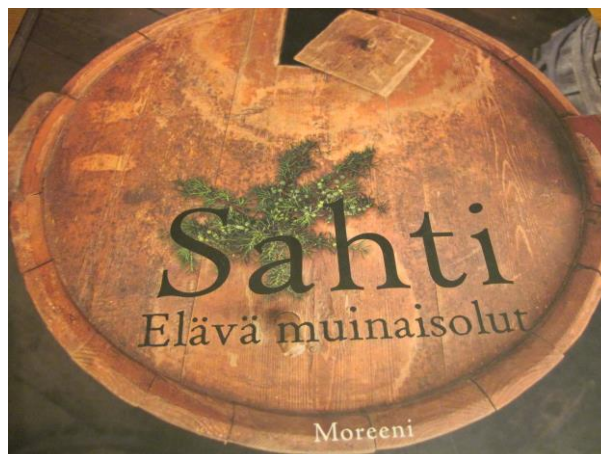
2017: Kanavan Panimo, Vääksy

JYVÄSKYLÄN TIETOKIRJAILIJAT

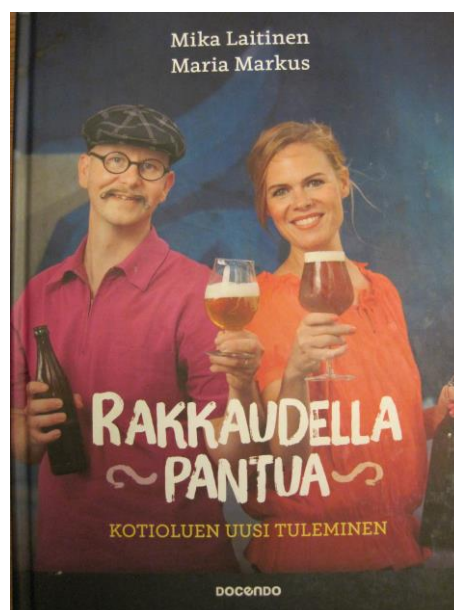
Mika Laitinen, Hannu Nikulainen, Johannes Silvennoinen

Sahdinvalmistuksen SM-kisoissa yksi pakollinen käyntikohde on aina ollut Jyväskylän kilpailijan takakontti. Miehet vahattuine viiksineen ovat aina tarjonneet sahdin lisäksi mielenkiintoisia oluterikoisuuksia ja kertoneet muinaisoluttutkimuksistaan.. Vuonna 2015 markkinoille tuli hyvin kirjoitettu, tyylikäs sahtikirja 'Sahti – elävä muinaisolut', jonka sivuilta löytyvät mm. Sahtilahtelaiset Pirjo Korpela, Heikki Riutta ja Hannu Sirén.

Vuonna 2016 ilmestyi seuraava kirja
Mika Laitinen & Maria Markus: Rakkaudella pantua – kotioluen uusi tuleminen



Sahtiviikolla
2016
Sahtilahden
puheenjohtaja
Nikke Kaartinen
haastatteli
olutravintola
Bryggassa Mika
Laitista ja
Johannes
Silvennoista.



Vuonna 2019 Laitiselta ilmestyi maailman laajuiseen jakeluun englannin kielinen sahtikirja 'Viking Age Brew: The Craft of Brewing Sahti Farmhouse Ale' (Chicago Review Press). Lisää tietoa sivuilta www.brewingnordic.com.

PERINNEYHDISTYS KUURNA (www.sahtiopisto.fi)

Kuurnan yhteydessä toimii Isojoen Lauhavuorella Sahtiopisto, jossa on oma mallastamo. Sahdinvalmistuksen SM-kisa pidettiin Isojoella vuonna 2011, samalla päästiin tutustumaan opistoon ja sen sahtikylmiöön. Illan mittaan tyhjeni kanisteri toisensa jälkeen eikä varaston loppumisesta ollut pelkoa.

Samana vuonna Ilpo Leivo ja Hannu Välviiita osallistuivat Lahden Avoimiin Sahtikilpailuihin.





LAMMIN SAHTI OY (sahti.fi) / Pekka Kääriäinen

Lammin Sahti Oy perustettiin 1985 ja yritys on Suomen vanhin pienpanimoyritys. Herasjuomari Pekka Kääriäinen aloitti yrittäjän uransa myymällä vihanneksia kunnes 14-vuotiaana hankittu sahdintekoppi johti toiselle tielle. Lammin Sahti myi ensin vierrettä mutta sai vuonna 1987 luvan myydä sahtia, vuodesta 1991 lähtien Lammin Sahtia on saanut Alkon myymälöistä. Tuuloksen kauppakeskuksesta voi sahdin lisäksi ostaa oluita (Käki, Puhti) ja siidereitä (Pulu, Kottarainen).

Yhdistyksen perustamisen jälkeen Sahtilahtelaiset tekivät ensimmäisen tutustumisretkensä heti syksyllä 2000 Lammin Sahdin toimitiloihin.

Vuodesta 1989 lähtien Pekka ja Sirpa Kääriäinen ovat luotsanneet Suomen Sahtiseuraa joka järjestää vuotuiset SM-kisat. Ensimmäiset kisat järjestettiin Lammilla 1992. Sahtiseura on hakenut ja saanut sahdille EU:n Aito Perinteinen Tuote -todistuksen, joka määrittelee mitä sahti on



Lammin Sahti on organisoanut Lahden Satamassa Suuret Oluet – Pienet Panimot (SOPP) pienpanimotapahtumaa vuodesta 2003 alkaen. Sahtilahtelaiset ovat hoitaneet lasipistettä vuodesta 2005 lähtien ja samalla järjestäneet SM-karsintakilpailut SOPP-puitteissa (lava, äänentoisto, penkit, yleisö). Pekka



Kääriäinen on myös toiminut Sahtilahden SM-karsinnan päätuomarina. SOPP-tapahtuman avulla yhdistys on vuosien aikana saanut paljon

näkyvyyttä ja monta uutta jäsentä.

Kesällä 2020 koronaviirus sekoitti kuvioita. Heinäkuun ensimmäisenä viikonloppuna Satamassa ei näkynyt SOPP teltoja vaan Lammin Sahdin pyörillä liikkuva myyntipiste, josta sai ostaa SOPP laatikoita, jotka sisälsivät pullotettuna 6 pienpanimotuotetta. Elokuun 6-8 pystytettiin vihdoinkin järjestämään perinteinen oluttapahtuma, telta-alueella oli kasvatettu ja pöydissä oli asiakasmäärä-rajoitus. Tätä ennen SOPPaa oli harjoiteltu Helsingissä 2 viikkoa. Lasipisteessä on saanut tutustua oluen ystäviin jotka vuodesta toiseen ovat käyneet tervehtimässä. Tällä kertaa moni kertoi olleensa kuukausia vapaaehtoisessa karanteenissa jonkun lähiomaisen takia kun oli varottava tartuttamasta koronaflunssaa astma potilaalle, sytostaatti hoidossa olevalle tai hoitokodissa asuvalle sukulaiselle. Nyt SOPP antoi mahdollisuuden rentoutua kaikesta stressistä. Elokuussa koronatilanne oli rauhallinen koko maassa, mutta tätä kirjoittaessa (syyskuun puoliväli) koronatilanne on jo paljon vakavampi, Lahdessa on kymmeniä sairastuneita, satoja karanteenissa olevia ja Päijät-Hämeessä on tehty jo yli 5000 koronatestiä.



METRO / Kari Kaksonen

Marolankadulle, nk alatorille, valmistui vuonna 1952 arkkitehti Arvi Lepikön suunnittelema maanalainen käymälä. Vuonna 1992 pihalla avattiin Lahden Metro Terassi jossa oli 75 asiakaspaikkaa ja ravintola käytti käymälää WC-tiloina. Käymälä rakennettiin ravintolaksi vuonna 1994, jonka vuoden lopussa avattiin Kellariravintola Metro.



Sahtivaari ja herasjuomari Kari Kaksonen teki Lahden kaupungin kanssa vuokrasopimuksen Metro ravintolasta vuonna 1999 ja neljätoista vuotta myöhemmin 2013 kaupunki purki Metron toriparkin tieltä. Kellariravintola Metro oli tiloiltaan pieni ravintola, joka johti siihen ettei kenenkään tarvinnut itsekseen istua. Isäntinä Kari Kaksonen ja Ville Valkeapää loivat kodikkaan ilmapiirin, joten Metrosta tuli Sahtilahtelaisten toinen koti. Kellarissa oli 40 asiakaspaikkaa ja terassilla 120.

Metrossa toimi olutseura BEFU (Beer Friends Underground), joka järjesti teemailtoja ja retkiä. Monet Sahtilahtelaisten ovat myös BEFU:n jäseniä.

Lahden avoimet sahtimestaruuskisat pidettiin vuodesta 2009 lähtien Metron terassilla ja helatorstaina oli sahtinäytös jossa valmistettiin vierrettä. Metrossa oli aina tarjolla Joutsan sahtia ja sahtiviikolla Kaksonen hankki kaikki kaupallisesti saatavilla olevat sahdit maisteltaviksi (Hollolan Hirvi, Finlandia, Lammi, Pihamaa). Sijainti alatorilla oli ihanteellinen ja sahdinvalmistukseen tutustujia riitti.

Sahtilahden toimintavuosi alkoi aina tammi-helmikuussa jäsenillalla Metrossa ja päättyi joulukuussa glögitilaisuuteen samassa paikassa.

Syksyllä 2014 Kaksonen avasi uudistuneen Metro ravintolan Lanun aukiolle. Heti lokakuussa Sahtilahtelaisten kävivät tutustumassa uuteen Metroon ja yhdistyksen toimintavuoden päättävä perinteinen glögitilaisuus pidettiin samassa paikassa. Tammikuussa 2015 vietettiin Metrossa mukava ilta Kuhmoisten sahtiseura Perakon kanssa. Helatorstaina 2015 Metron eteen rakennettiin telta jossa pidettiin sahtinäytös ja Lahden Avoin Sahtikilpailu.



Metron uusi tuleminen jäi lyhyeksi, nyt paikalla on ravintola Hilpeä Hilma. Suuret Oluet Pienet Panimot tapahtumassa Kari Kaksonen oli monta vuotta oluthanojen takana myyntihommissa. Kesällä 2020 Kari kävi tervehtimässä lasipistettä hoitaneita Sahtilahtelaisia, nyt asiakkaana.

SAHTI- JA OLUTSEURA PERAKKO



PERAKON SAHTIMESTARIT
ESPOOSSA 2014

Kuhmoisten sahtiseura on perustettu vuonna 2002, eli yhdistyksinä ollaan varsin samanikäisiä. Perakon Anne Tanhula on yksi parhaiten kisoissamme pärjänneitä sahtimestareita. Anne järjesti ohjelman (mm. tietokilpailu, joukkuekisa kravatin solmimisessa) kun Perakko vuonna 2015 kävi tutustumassa uuteen Metroon. Seuraavana vuonna Sahtilahtelaiset kävivät Kuhmoisissa vastavierailulla.



TULEEKO SIITÄ MITÄÄN,
OHJEITA SATELEE SUUNNASTA
JOS TOISESTA



SAHTILAHTELAISIA
KUHMOISTEN VIERAILULLA

URHEILUSUKELLUSSEURA LAHDEN PINGVIINIT (www.pingviinit.com)

Moni Sahtilahtelainen on myös Pingviini. Sukellusseuran uimahallivuorot ja oma sauna Salalammella ovat suuressa suosiossa. Lähekkäin kun toimitaan niin usein on tullut lainattua vähän yhtä jos toista (mm kalavaaka, teltta).

Vuonna 2014 pilkkikisat järjestettiin Salalammella Pingviinien saunalla erikoisjärjestelyin:

- esikairatut reiät joista arvottiin 2 reikää/pilkkijä
- reikään laitettiin 2 kourallista kauraryyniä tunti ennen kisaa
- jokaisella pilkkijällä oli samanlainen vapa ja kuva



SALAA,, SALALAMMELLA 2014

SAHTIPÄÄT RY

Sahtipäät ry on perustettu Veikkolassa vuonna 2004 ja seura järjestää vuosittain pääkaupunkiseudun alkukarsinnat sahdivalmistuksen SM-kisoihin. Sahtipäiden erilaisten tempausten joukosta mainittakoon Sahtikävely jossa pyörillä kulkevan laitteiston avulla valmistetaan vierrettä ja maistatetaan vastaantulijoille sahteja.



SAHTIKIERROS BRYGGARESSA 2013



KYLÄSSÄ SAHTIPÄIDEN LUONA
VEIKKOLASSA 2014



SE ON LÄHETTÄVÄ KUN KUTSU KÄY

Sahtipäiden T-paidoissa on kehoitus 'Lähe sahille' ja kartta mistä sitä eliksiiriä saa. Vuonna 2013 Aija, Jorma ja Göran osallistuivat alkukierrokseen Pikkulintu – Zetor. Veikkolassa sahtilahtelaiset kävivät kyläilemässä vuonna 2014. Vuosittain Lahden sataman Suuret Oluet Pienet Panimot tapahtumassa käy Sahtipäitä tervehtimässä lasipanttipisteen hoitajia.



HALUTAAN OLLA SAHTIPÄITÄ

VIKING MALT



Sahtilahti on tehnyt tutustumiskäynnit Viking Malt'in mallastamoon sekä 2011 että 2019. Panimomestari Raimo Koljonen on molemmilla kerroilla esitellyt laitosta sekä antanut perusteellisen selvityksen maltaiden käytöstä. Sahtimallas on mallassekoitus, jonka resepti on salainen. 80000 tonnin vuosituotannosta sahtimaltaiden osuus on vain 0,2%, mutta Koljosen mukaan valmistusta jatketaan jotta sahtiperinne säilyisi. Mallastamokäynti kuuluu jokaisen sahdin tekijän perusoppimäärään.

Lahtis Bränneri Aktiebolag perustettiin viinan tislaamoksi vuonna 1883, maltaan tuotanto alkoi vuonna 1934. Marraskuussa 2020 Viking Malt ilmoitti 90 miljoonan euron teollisuusinvestoinnista. Kujalan teollisuusalueelle ruvetaan keväällä 2021 rakentamaan uutta mallastamo, jonka pitäisi olla toiminnassa vuonna 2023. Jäämme mielenkiinnolla odottamaan tutustumista uuteen laitokseen, joka tulee olemaan uusiutuvan energiateknologian esimerkkihanke

MASKOTIT MAAILMALLA

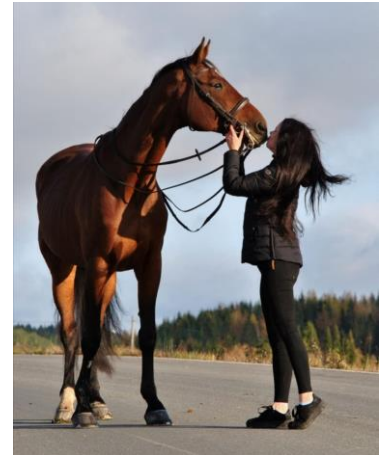


Mertsu Korpela

Kakunkoristelun mestari 2010, arpojen huippumyyjä, hevoskuiskaaja

Mertsu on tullut mukaan Sahtilahden toimintaan 5 vuoden ikäisenä. Mukavinta kokouksissa on ollut arpojen myynti ja ihmiset.

Mertsu ei juo sahtia, edes makea vierre ei ole mitään 'herkkua'. Kun äiti teki sahtia niin pikku tyttö teki kukkakeittoa tai leikkisahtia ja harrastuksiin kuuluu tänä päivänäkin edelleen kokkaaminen ja leipominen.



Mertsu on valmistunut ensin kokiksi ja 2019 ratsastuksen ohjaajaksi. Nyt hän opiskelee ratsastuksen opettajaksi. Nuori nainen asuu ja työskentelee Tampereella. Hevoset ovat sekä työ että pääharrastus.

Essi Kyllönen



Pienestä pitäen. Ei ollut Essillä paljon ikää kun hän nukkui lastenvaunuissa samalla kun äiti pilkki naisten sarjan voiton Salalammella 2014. Kun kokouksissa aikuiset sahtilahtelaiset keskittyivät sahdin tuomarointiin niin Essi piirteli samassa pöydässä omia kuvioitaan.

Näytetyistä valokuvista Essi muistaa tilan, jossa pikkujouluja vietettiin ja sieltä pienen pienet ostoskärret joita työnsi, varasi kaiken painonsa ja kaatui. Pikkujouluista joulupukilta lahjaksi saatu muki on kovassa käytössä edelleen. Essi aloittaa syksyllä 2021 toisen luokan ja tykkää koulussa sisäliikunnasta ja välitunneista. Lempiaartisti on Billie Eilish, lempiohjelma Glitter Force ja hän tykkää katsoa myös Youtubea. Essi harrastaa taidetta.



MUISTOISSAMME

Sahtilahden isähahmo, sahtivaari Kauko 'Kake' Saarinen on saanut taivaalliseen seuraansa seuraavat pitkäaikaiset jäsenet.



Marja Rantanen

Kunniajäsen, herasjuomari ja melkein perustajajäsen, kuten Marjalla oli tapana sanoa. Marja osallistui aina yhdistyksen talkootöihin, sahtikisojen järjestelyihin, lasipanttipisteen hoitoon jne. Sahtimukin ääressä hän mielellään kertoi juttuja aurinkoisesta Espanjasta, jossa hän pyrki viettämään vapaa-aikaansa mahdollisimman usein. Lasipanttipisteessä Marja kuului 'Eurokerhoon', jonka jäsenet metsästäivät mielenkiintoisia Eurokolikoita.



Timo Linna

Perustajajäsen Timo Linna oli vuosien saatossa usein estynyt osallistumasta yhdistyksen toimintaan, mutta aina Lahdessa ollessaan hän kävi maksamassa jäsenmaksun ja osallistui kokoustoimintaan ja sahtituomarointiin. Timpan mottona oli että 'kaikki sahti on juotavan hyvää'.



Kaija Halme

Aina positiivinen ja kannustava sahtikisojen luottotuomari, historiikin 2000-2010 kirjoittaja, Anttilanmäen baarin Tuomaanpäivän virsi- ja joululauluillan kehittäjä.

Kirjastonhoitajana Kaija puolusti tiukasti lähikirjastojen olemassaoloa ja kirjastojen lastenkulttuurin kehittämistä, tästä työstä hänet palkittiin Mikko Mäkelä palkinnolla vuonna 2010 ja vuoden nukketheateriteko-palkinnolla vuonna 2008. Vuonna 1996 Kaijalta ilmestyi Kerinkallion

alueen historiaa käsittelevä teos 'Ohrapellosta omakotialueeksi, 50 vuotta elämää Kerinkalliolla'. Vapaaehtoistyönä Kaija osallistui palvelevan puhelimen toimintaan sekä avusti saattohoitopotilaita.

Sahdin juoksu

OI SAHTI ...

Sahti juoma oivallinen,

Mehu miesten miehinen,

Voima otrasta otettu,

Neste läpi maltahien,

Kuurnan nenästä juoksutettu.

Siin' on tuoppi katajainen,

Kaksikorvainen komia,

Se on taitajan tekoa,

Vaarin vetreän veistämä.

Ota tuoppi kätehesi,

Kallista laita huulilles,

Siitä siemaiset kerran kaks,

Olosi tunnet varmemmaks.

lainaus E.J.Ellilän kirjasta Piekkolan lähde.