

Tarinamme!

Savustaminen säilömistapana on ikivanha, ilmeisesti jo tuhansia vuosia käytössä ollut menetelmä.

Se on jopa suolaustakin vanhempi säilömistapa ja esimerkiksi lohta on savustettu Euroopassa jo keskiajalta lähtien. Vanhat savustusmenetelmät poikkesivat paljon nykyajan menetelmistä; suolaa käytettiin runsaasti ja savustus saattoi kestää päiviä. Lopputuloskin oli varsin erilainen kuin nykypäivän mehukas ja aromikas savukala.

Savustus ja kalastus ovat myös aina olleet tärkeitä elinkeinoja Pohjois-Pohjanmaalla mistä juuremme ovat. Siellä on kalastettu ja pyydetty hylkeitä jo kymmenien sukupolvien ajan, ja kummankin suvussa on aina kalastettu ja savustettu kalaa.

Jarno oli vasta taaperoikäinen kun teki ensimmäiset kalastusreissunsa isänsä kanssa Kalajoen edustalla sijaitsevalle Kallan saarelle. Sieltä merilohta pyydettiin välillä jopa Perämeren suurimmilla rysillä.

Kipinän savustamiseen Jarno sai oltuaan useana syksynä töissä tätinsä lihansavustamolla Kalajoella. Siellä sai perehtyä savustamisen saloihin ja kokonaisuudessa itse savustusprosessiin. Elintarvike-

insinöörin opintojen aloittaminen vain syvensi tietoja ja taitoja alasta. Myöhemmin eräs kesäinen autoreissu Liljendalin kauniissa kylässä, vaikutti merkityksellisesti koko perheemme elämään.

Kyltti "SAVUKALAA" sai huomion heräämään ja poikkeamaan vaatimattoman mutta viihtyisän savustamon pihaan. Silloinen omistaja, Esko Pitkäkangas savusti uskomattoman hyvää savulohta ja sen tulimme huomaamaan.

Kuukausien päästä kuulumme että samainen savustamo etsii uutta omistajaa ja toiminnan miehenä Jarno näki tilaisuuden koittaneen ja näin meidän osalta kalan savustaminen sai alkunsa vuonna 2007.

Nyt lähes 12 vuotta myöhemmin, olemme kumpikin kokopäiväisiä yrittäjiä savustamollamme ja tulevaisuuden suhteen optimistisia; haluamme yrityksenä kasvaa ja kehittyä unohtamatta perinteitä.

Tarkoituksemme on tarjota asiakkaillemme makuelämyksiä parhaita ja laadukkaimpia raaka-aineita hyödyntäen. Tuoreus on myös valttimme.

Jotkut kysyvät kalastammeko itse savustamamme kalan. Ei, sitä emme tee, siihen meillä ei yksikertaisesti olisi aikaa. Sillä sen minkä teemme, haluamme tehdä hyvin. Siksi siis savustamme!

