

SUOMALAINEN
kivi

KIVEN KÄYTÖN ERIKOISLEHTI 1 / 2010 HINTA 8 €



LUONNONKIVEÄ TYYLIKÄÄSEEN KOTIIN

Marita Suontausta on ammatiltaan kotitalousopettaja ja ruokatoimittaja. Hän tekee lehtien ruokakuvauksiin ruoat kotonaan, joten keittiö on päivittäin ahkerassa käytössä. Suontaustan perhe halusi uusia keittiönsä ja valitsi tasojen materiaaliksi suomalaisen luonnonkiven.

TEKSTI: JAANA MERTAMA - PALJAKKA KUVA: SARI POIJARVI

Kirjoittaja on sisustusasiantuntija

(www.vuolisaari.fi)

Asiat: Iittalahomesopping

Ammattilaisen keittiön Varpaisjärven mustaa

Liesi on sijoitettu erilliseen saarekkeeseen. Puu, lasi ja kivi ovat materiaaleja, jotka sointuvat hyvin yhteen.

Kauniit vanhat keittokirjat ovat olva sisustuselementti. Keittokirjat ovat ammatikseen ruokaa laittavalla Maritalla edelleen käytössä.



Perheen lapset olivat lentäneet kotipesästä, ja pariskunta oli kyllästynyt keittiön ahtauteen. Nyt olisi aika uusia talon toisessa kerroksessa sijaitseva keittiö kokonaan. Perheenjäsenillä oli näkemys siitä mitä he tarvitsevat, mutta he kaipasivat ammattilaisen silmää hahmottamaan kokonaisuutta ja keittiön toimivuutta.

– Emme halunneet sitoa itseämme yhteen keittiötoimittajaan ja päätimme teettää keittiön toiminnallisen suunnitelman ammattilaisella. Otimme yhteyttä sisustussuunnittelija **Jaana Mertama – Paljakkaan**, kertoo Marita.

Vaikka yläkerran huone oli tilava, oli vanha keittiö rakennettu ahtaaksi. Väliseiniä ja korkeita kaappeja oli kes-

Hoito-ohje kivitasonille

Ennen tasojen käyttöönottoa:

Käsittele kivi joko silikonilla tai teflonilla. Kovimmatkin graniittilaadut ovat jossain määrin huokoisia. Käsitelyyn voi uusia tarvittaessa.

Käytössä:

Käytä tasojen pesuun neutraalia pesuainetta ja vettä. Älä käytä hankausaineita tai välineitä. Vaikeampiin tahroihin voit käyttää asetonia, puhdistettua bensiniä, vetyperoksidia tai ruostetahroihin oksaalihappoa. Pese kivipinta aina vedellä kemikaalisen käytön jälkeen. Saatavilla on kivipinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita.

Hyvä muistaa:

Mitä vaalempi kivipinta, sitä enemmän on varottava erityisesti voimakkaasti värjäävien aineiden (punajuuri, sitrusmehut, punaviini ja ruosteläikkä aiheuttavat esineet) jättämistä kivipinnalle pitkäksi aikaa.



– Meille oli tärkeää, että kivi on Suomesta. Halusimme tukea suomalaista työtä. Toiveenamme oli tumma ja melko yksivärinen kivilaji. Kivitason lieden vieressä on käytännöllinen. Silloin ei tarvitse huolehtia pannunalustoista kuumien kattiloiden ja pelien alle. Kivitaso on ollut huoleton ja kestävä materiaali. Kiven kylmä pinta on helppo alusta niin suklaaleivonnaisia, kuin voi- ja murotaikinoita tehdessä. Marita vinkkaa omasta kokemuksestaan.

Pullan leivontaan haluttiin erillinen työpiste. Se sijoitettiin ikkunan eteen lähelle saareketta. Leipomiseen tarkoitettu taso on hyvä sijoittaa ergonomisesti matalammalle, jotta niskalihakset eivät jännity. Tasoon porattiin reiät, jotta patterilämpö pääsee kiertämään huoneessa. Työtasoksi on valittu puu, joka on lämmin. Hiivataikinalle kivitaso olisi ollut liian kylmä. Asukkaat ovat olleet enemmän kuin tyytyväisiä uuteen keittiönsä.

kellä huonetta. Vapaata työskentelytilaa ei juuri ollut. Tila tuntui pimeältä. Toiveena oli, että työskentelyyn saatisiin lisää laskutilaa. Silti kaappitilaa pitää olla runsaasti, jotta Maritan kuvauksissa käyttämät asiat mahtuisivat keittiöön, kertoo Jaana Mertama-Paljakka.

” Meille oli tärkeää, että kivi on Suomesta”

Tila jaettiin niin, että eri toiminnoille saatiin omat työpisteet. Saareke rajaa keittiötä ja ruokailutilaa mukavasti. Saarekkeen huoneen puolelle liitettiin lasioviset kaapit, joihin saatiin lisää tilaa astioille. Keittiön ja saarekkeen tasot ovat Varpaisjärven mustaa kiveä, leivontapistettä lukuun ottamatta.



Saarekkeen lähelle sijoitettiin erikseen leivontataso, jotta kuumia uunipeltejä on helppo pitää kivitason päällä.