



- Tästä son hyvä, mistä leikkaan, toteaa Tapani Hietanen Moskun tapaan Mosku-tortun koemaistajaisissa. Mukana mais-tajaisissa myös tytär Maria ja poika Onni. Pöydällä tunnetuimmat Mosku-tuotteet.

Miestä väkevämpi Mosku

Nyt myös leivonnaisen mausteena

Aleksanteri Hihnavaara eli Mosku nousi aikalaisten-sa keskuudessa kiistellyksi, mutta samalla myös legen-dariseksi hahmoksi. Kirjo-jen sivuille tämä tunnettu poromies päätyi ystävänsä kenraali ja kirjailija **Kurt Martti Walleniuksen** teok-sissa. Myöhemmin Mosku-s-ta kirjoitti **Sakari Kännö**.

Kirjojen tekstit innoittivat liikkeelle myös elokuvante-kijät. Mosku lajinsa viimei-nen elokuvan ohjasi **Tapio Suominen** ja sitä tähditti **Kai Lehtinen**. Elokuvaa tehtiin osin sodankyläläisvoimin ja Sodankylässä.

Moskun tarina ei päätty-nyt kirjoihin tai elokuvaan. Mosku on nyt tuotemerkki, jonka omistaa toiminimi Moskunraito. Toiminimen takaa löytyy sodankyläläi-nen **Tapani Hietanen**, joka

on Moskun tyttären, **Aino Hietasen** poika. Elokuvas-sa, Moskun perinteitä vaalival-la, Tapanilla oli rooli poro-jen ostajana.

Tunnetuimmat Mos-ku tuotteet löytyvät Lignell&Piispasen valmis-tamista alkoholijuomista. Vuonna 2006 valmistui väi-nönputkella maustettu Mos-ku vodka ja tänä vuonna markkinoille saapui maus-tamaton Mosku vodka.

Väinönputkella maustet-tu juoma päätyi yllättäen myös konditoria tuotteeseen.

- Kevään aikana sain puhelun, jossa tiedusteltiin voidaanko Mosku-nimeä käyttää tortussa, joka on maustettu Mosku vodkalla. Annoin luvan, Tapani ker-toi.

Seuraavan kerran tortusta

Tapani sai tietoa postin mu-kana tulleeasta Savon Sano-mat lehdestä. Julkaisussa oli juttu kolmesta alkoholilla maustetusta leivonnaisesta. Yksi niistä oli Mosku-torttu.

Maistajaiset

Lehtijutussa oli mukana ohje tortun valmistamis-es-ta.

- Täytyihän tuota herkkua päästä myös maistelemaan. Sisareni **Kaija Dianoff**, taita-va jauhopeukalo oli ystäväl-linen ja leipoi tämän Mos-ku-tortun minulle lehdessä olleen ohjeen mukaan, kertoo Tapani ja valmistau-tuu leikkaamaan edessään olevaa leivonnaista.

Pöydässä, isänsä vierellä istuvat myös Tapanin lap-set **Maria** ja **Onni**. Niin isä

kuin paikalla olevat lapset-kin ovat yhtä jännittynei-tä siitä miltä leivonnainen maistuu. Onko siitä Mosku nimen kantajaksi?

Viime viikon torstaina tapahtuneen maistamisen jälkeen kaikki ovat samaa mieltä: hyvää on ja täytyy tehdä vastakin.

Tapani muistuttaa, että leivonnaisessa mausteena käytetty Mosku vodka pal-kittiin vuonna 2007 Englan-nissa luokkansa parhaana.

- Juoman ovat tehneet Suomen parhaat asiantun-tijat ja lopullinen maku on hyväksytty täällä Sodanky-lässä suvun piirissä, paljas-taa Tapani.

Tapanin mukaan mu-kaan Mosku tuotepohjettä on tarkoitus laajentaa, mut-ta tulevista hän pysyy vielä vaitona.

Mosku-torttu

2 makeaa omenaa
2 dl Mosku-vodkaa

Edellisenä päivänä: Kuori ja siivuta ome-nat. Lado ne astiaan ja kaada Moskua niin, että siivut peittyvät. Jätä yön yli huo-neenlämpöön.

Pohja (murotaikina):
75 g voita
2 dl vehnäjauhoa
ripaus suolaa
1 rkl sokeria
1 kananmuna

Sekoita kylmä rasva ja kuivat aineet ko-neella tai nypi sormin taikinaksi. Lisää

kananmuna nopeasti sekoittaen. Litistä taikina levyksi ja kiedo se kelmuun. Anna levätä jääkaapissa tunti. Voitele torttu-vuoka (30cm), kaulitse taikina levyksi ja vuoraa vuoka. Pistelee haarukalla. Lado omenasiivut.

Täyte (vaniljakiisseli):

6 dl maitoa
5 rkl sokeria
4 keltuaista
1 dl maissijauhoa
2 tl vanilliinisokeria

Kuumenna maito, sokeri ja keltuaiset ja maissitärkkelysjauho kattilassa, kunnes se sakenee. Nosta liedeltä ja lisää vanilliini-sokeri. Kaada vaniljakiisseli omenoiden päälle.

Pinta (marenki):

2 valkuaista
95 g sokeria
Sekoita valkuiset ja sokeri. Läm-mitä vesihauteessa 40 asteiseksi ja vispaa kovaksi vaahdoksi. Nostele marenkimassa pintaan ja paista 230 asteessa kunnes marenkissa on kau-nis väri (n. 15 min).

Tämä on Savon Sanomissa jul-kaistu ohje Mosku-tortun valmista-miseksi, jota myös **Kaija Dianoff** käytti.



LAHJATALO

Jäämerentie 7, Sodankylä puh. 040-724 8834 www.kelokasi.fi

Palvelemme: ma-pe 9.30 - 17.00, la 10.00 - 14.00

LAATULAHJAT LAHJATALOSTA!



iittala
AALTO-MALJAKOT
useita eri kokoja ja värejä

iittala
ULTIMA THULE
Erikokoisia lasveja ja kannuja

iittala
KARTIO
laseja ja kannu
kirkas ja omenanvihreä

iittala
SATUMETSÄ-MUKI 0,4l

16,70 €

iittala
SATUMETSÄ-KULHO

74,90 €

ARABIA FINLAND
MEILTÄ MUUMI-MUKIT!

ARABIA FINLAND
24h SARJAN TUOTTEET

-30 %

ARABIA FINLAND
KOKOA KOKO KOKO!



HACKMAN
SALAATTIOTTIMET

20,50 €

HACKMAN
TARJOILUOTTIMET

20,50 €

HACKMAN
VALURAUTAPATA
3,3l, 5,5l ja 6,5l

alk. **39 €**



HACKMAN
JUUSTOVEITSI-SETTI
mattaharjattua ruostu-matonta terästä

35,50 €

HACKMAN
SAVONIA KAKKULAPIO

12,50 €

Lapin Arvopaperisäästä-jät ry Sijoituskerho 9.6. klo 18.30 Nordea Pankin ko-kous tiloissa

Lapin Sinisarastus ry Pe 12.6. Päiväkeskus ja kirp-putori ovat kiinni eikä ruo-kailua ole.

Sodankylän Karvakuo-not Agilityn alkeisryhmän harjoitukset seuraavasti: su 7.6., to 11.6., su 14.6. ja to 18.6. Harjoitusaike muuttu-

nut klo 18 alkavaksi.

Lapin Veikot / suunnis-tusjaosto Perhesuunnistus-koulu jatkuu ti 9.6 klo 18. Pappilanniemiessä. Kokoon-tuminen vanhan pappilan pihaan. Ohjelmassa RR, TR ja helppo suunnistusrata.

Askan kylätoimikunta järjestää tienvarsitalkoot ma 8.6. klo 18 alk. Kovan sa-teen sattuessa talkoot siirre-tään tiistaille. Jätskitarjoilu.

JÄRJESTÖ-PALSTA

Sodankylän Martat ry Kesän makuja lautaselle! Kevätkauden päättäjaiset ti 9.6. klo 18 Liisa Erolalla, Sattasentie 175.

Säpikäs ry 8.6. ma klo 11.15 kuntosalivuoro Han-nuksessa, klo 13 toimintaa Jussin johdolla. 9.6. ti klo 9 pihatakkoot ryhmäkodilla. 10.6. ke klo 10 retkipala-veri, klo 12 onkiretki Pappilanniemeen. 11.6. to klo 10 kävelylenkki, klo 11 ruo-kailu ja pihapelejä. 12.6. pe klo 9 suursiivous Alantalol-la. Tiedustelut: 0400 351 585.