



Kahvilan parkkipaikka löytyy, kun ajaa Eelin Kaupan ja kylmäseman ohi kohti Ylläsjärven rantaa. Tuijan puoliso Markku on ajanut talon takaa kulkevalta kelkkareitiltä piston kahvilalle. Myös ladulta pääsee suoraan pihaan.

# Ylläsjärvellä uusi kahvila ja kotileipomo: Herkkupajan hitteinä kalatuotteet ja karjalanpiirakat

Tammikuun alussa Ylläsjärven kylälle putkahti kylttejä, joissa kerrottiin, että kylässä on uusi kotileipomo ja kahvila, Ylläsjärven Herkkupaja.

Kyltit ohjaavat asiakkaan Eelin Kaupan ohi kohti Ylläsjärven rantaa, jossa seisoo keltainen, kaksikerroksinen talo. Kotileipomon keittiöstä löytyy **Tuija Jäntti**, kahvilan emäntä.

– Kahvila on ollut nyt kaksi viikkoa auki ja on ollut vilkasta. Puolet asiakkaista on ulkomaalaisia. Hollantilaisporukka kävi jo kolmatta kertaa. Kotikahvila on heille konseptina kiva, he haluavat nähdä lappilaisen kodin, Tuija kertoo.

## Kaloja Ylläsjärvestä

Etenkin ulkomaalaiset asiakkaat kyselevät täytetyistä linnuista, jotka koristavat eteisen seinää.

– Ne on itse metsästettyjä, Tuija esittelee.

Lintuja tulee saatua sen verran harvakeen, ettei niitä pääse hyödyntämään myyntituotteissa, mutta Herkkupajan hauki- ja ahventuotteiden pääraaka-aineet ovat todellisia lähituotteita, itse Ylläsjärvestä kalastettuja.

– Kylmäsavuhaukifileetä ja lämminsavuhienoa Ylläsjärven kaloista. Lisäksi on lämminsavusiikaa sekä kylmä- ja lämminsavulohta, Tuija luettelee vakuumiin pakattuja kalatuotteita.

– Haukea arvostavat nykyään etelänkin kokit. Se on lähituotettua ja ekologista. Kalastus on meille harrastuksemme ja on mukava, että sitä pystyy hyödyntämään kahvilassa. Kesällä meillä oli järven kolme katiskaa. Nyt laitamme lähipäivinä iskukoukut jäälle ja aloitamme hauen pyynnin.

Herkkupajan toinen hitti on karjalanpiirakat, joita Tuija leipoo päivittäin satoja.

– Olen tehnyt karjalanpiirakoita korona-ajan alusta lähtien. Niitä on myyty muun muassa Eelin Kaupan pihalla myyntikojussa, Ylläsjärven jouluto-

rilla ja Muoniossa kesätorilla.

Itäsuomalaiset turistit ovat epäilleet, mahtavatko täkäläiset piirakat olla aitoja, mutta kyllä vain: Tuija on kotoisin Itä-Suomesta ja tietää, mitä tekee.

– Karjalanpiirakat, poropasteijat, savuporopiirakat, poro-chiabatat, lihapiirakat ja makeat leivonnaiset teen kaikki itse käsin. Kaikki on laktoositonta ja gluteenitonkin onnistuu.

## Tuvasta pajaksi

Viime vuoden lopulla Tuija rupesi miettimään, että kun tuotteita jo menee hyvin kaupaksi, voisiko omasta kotituvasta tehdä kahvilan. Nimeen saakka tupa ei päässyt, sillä tupa-nimisiä yrityksiä on jo lähialueella useita. Sen jälkeen syntyi ajatus pajasta.

– Tämähän on minun oma pieni pajani, Tuija nauraa.

Kun kahvila aukesi joulukuun lopulla, Tuija ja hänen puolisonsa **Markku** muuttivat yläkertaan. Perheen koirat **Jäbä** ja **Äijä** kurkistelevat kahvilaan portin takaa.

– Näin iso talo kun on, hyvin mahtuu. Liiketilöitä ei ole tarjollakaan. Ja onhan tämä kahvilaksi todella hyvällä paikalla. Toisella puolella on tunturimaisema, toisella puolella järvi.

Tuijan kotikeittiö ei ole suuren suuri, mutta se taipuu silti moneen. Asiakaspajaa kahvilassa on 16.

– Moni pyörähtää hakemassa tuotteita mukaan.

Herkkupaja onkin helppo muokata uuteen uskoon, jos uusien koronarajoitusten myötä tulisi täyssulku.

– Sitten laitamme ulosmyyntipöydän eteiseen, Tuija toteaa.



Itä-Suomesta lähtöisin oleva Tuija osaa tehdä aitoja karjalanpiirakoita.



Kahvilassa on kuusitoista asiakaspajaa. Moni myös pyörähtää hakemassa tuotteita mukaansa kotiin. Tiskin takana Tuija Jäntti ja Tuijan keittiö, joka taipuu moneen.