



Keskeisellä paikalla Mailan Putiikin pihassa sijaitsevasta grillistä löytyy valinnanvaraa niin makkaran ystävälle, burgerfanille kuin kasvissyöjällekin.

Mailan Putiikin pihaan avautunut grilli palvelee asiakkaita rennolla meiningillä ja laadukkaalla ruoalla



Helmikuussa Mailan Putiikin pihaan avautunut Jänkä Grilli on yrittäjä Milka Kainolle unelmien täyttymys.

Maaliskuinen päivä valkenee Mailan Putiikin pihalla aurinkoisena ja kauniina. Pakkasmittarin lukemat ovat jääneet kylmän yön jäljiltä vielä roimasti miinuksien puolelle, mutta kevät-aurinko lämmön voi jo tuntea poskipäillä.

Piha-alueen reunalla seisovan, poron- ja hirvensarvilla koristellun ruokakärryn uumenista leijaillee vastustamaton grilliruoka tuoksu. Kärryn yläosaan kiinnitettyyn vaaleanpunaiseen kylttiin on kirjoitettu isoin kirjaimin ”Jänkä Grilli”.

Ruoka tuoksu houkuttelee paikalle myös päivän ensimmäiset asiakkaat.

Jänkä Grillin yrittäjä **Milka Kainto** tervehtii iloisesti kärryä lähestyvää nuortaparia. Hetken harkinnan jälkeen pariskunta jättää tilauksensa ja palaa takaisin autoon odottamaan ruoan valmistumista.

– Olen saanut täällä uskottoman hyvän vastaanoton. Nämäkin asiakkaat ovat käyneet tilaamassa täältä ruokaa jo ai-

emmin tällä viikolla. Takaisin palaavat asiakkaat ovat suurin kiitos, mitä voin työstäni saada, Kainto kertoo samalla, kun kääntää pannulla paistuvaa pihviä.

Rakkaudella ja ammattitaidolla

Kainto on haaveillut oman yrityksen perustamisesta jo pitkään. Helmikuussa avautunut Jänkä Grilli on hänelle unelmien täyttymys, joka on saanut valtavasti positiivista palautetta niin paikallisilta ravintolayrittäjiltä.

Ennen oman yrityksensä perustamista Kainto työskenteli kokkina Ylläksen alueella kahdeksan vuoden ajan. Etelä-Suomesta Kolarin Sieppijärvelle muuttanut nainen on ammentanut ravintola-alan oppinsa ja tietämyksensä koulun lisäksi paikallisilta ravintolayrittäjiltä.

– Työskentelin pitkään **Jaana** ja **Tomi Saran** Pihvikeisarissa. Nuo vuodet osoittautuivat urani kannalta todella merkitykselliseksi. Opin valtavasti ravintola-



Grilli on saanut erinomaisen vastaanoton niin paikallisten kuin matkailijoidenkin keskuudessa. Moni asiakas on saattanut tilata Kaintolta ruokaa useamman kerran viikon sisään.

alasta ja ruoanlaitosta.

Saran pariskunnalta opittua ajatusmaailmaa hän on pyrkinyt noudattamaan myös omas-

sa toiminnassaan. Alusta alkaen Kaintolle oli itsestään selvää, että ruoanlaitossa käytettäisiin mahdollisimman vähän val-

mistuotteita. Lähes kaikki hänen käyttämänsä tuotteet aina sämpylöistä pihveihin, poropuliiin ja artesaanimakkaroihin on valmistettu itse.

– Sillä, valmistetaanko ruoka valmiista vai itse tehdyistä raaka-aineista, on valtavan suuri ero lopputuloksen kannalta. Arvostan suuresti hyvää ruokaa, ja minulle on kunnia-asia, että pystyn tarjoilemaan ihmisille ruokaa, jonka takana pystyn seisomaan, hän toteaa.

Tulevaisuus

Kainto kertoo, että vielä edellisessä keväänä Mailan Putiikin pihassa toimi kalasavustamon liikkuva myyntipiste. Viime kesänä kalakauppias vaihtoi kuitenkin myyntipaikkansa Äkäslompolosta Enontekiölle Kilpisjärventien varteen.

Vielä tänäkin keväänä Kainto on saanut vastata savustettuja kalaherkkuja koskeviin tiedusteluihin.

– Usein ihmiset jäävät juttu- sille. Siinä sivussa alkuperäiset

suunnitelmat savukalasta vaihtuvat monesti grilliruokaan.

Jänkä Grillin toiminta tulee tämänhetkisten suunnitelmien mukaan painottumaan sesonkikaikoihin. Kainto palvelee asiakkaitaan kevätkauden loppuun saakka ja avaa grillin uudelleen kesäkuun alussa. Tarkoituksena on pitää grilli auki koko kesän. Syyskuun lopussa Kainto pitää pienen hengähdystauon ennen uuden talvikauden alkamista.

Vapaa-ajallaan Kainto nauttii metsässä samoilusta ja luonnon rauhasta. Vaikka grillikärryn luukut pysyvätkin tuolloin visusti suljettuna, työasiat pyörivät mielessä myös vapaalla.

– Virikkeetön ja rauhallinen vapaa-aika on parasta aikaa kehitysjatusten syntymiselle. Uusien ruokien ja ideoiden suunnittelu ei onnistu kovimman sesongin keskellä, vaan vaatii aina ympärilleen tilaa ja rauhaa.

Laura