

Lounais-Lappi 6.7.2006

## Paikallista herkuttelua yötä päivää Kukkolassa

Kari Heikkilä

Muurinpohjalettujen herkullinen tuoksu saa veden herahtamaan ohikulkijan suuhun ja kyltti kertoo toisesta herkusta, lohikeitosta. Terassilla istuva voi näillä eväillä vahvistaa oloaan Kukkolankosken rauhoittavan taustakohinan säestyksellä ja samalla nauttia upeista jokimaisemista kimaltelevan veden äärellä.

Kukkolankoski-Catering on siirtänyt historiaan koskitiehaaran kesäkioskina ja grillinä tutuksi tulleen pysähdyspaikan.

- Hyvä ruoka on meidän valttikorttimme, lisäksi maisemallisesti upea paikka paikoitusalueineen. Avajaiset on pidetty juhannusviikolla ja matkailijat ovat löytäneet paikan tosi hienosti, kiittelee uusi omistaja Tarja Kujansuu, joka on tehnyt todeksi monen toiveet hyvästä ruuasta jokimaisemassa yötä päivää ja koko kesän.

Kioskin tilat yhteensä terassien kanssa noin sadalla neliöllään tarjoavat ainakin kesäaikana istumapaikat yhdelle bussilastilliselle. Alueella on tielaitoksen hyvät paikoitustilat sekä yleisö-WC, joiden siisteydestä yrittäjä huolehtii.

Tärkeätä on pohjoisen maku

- Varmaan nuo lapsuuden aikaiset kokemukset Tengeliön kosken partaalla innostivat hankkimaan tämän paikan. Olemme kesäajan lisäksi päättäneet tehdä tästä paikasta ympärivuotisen pysähdyskeitaan pohjoiseen matkaaville tai sieltä palaaville. Jatkossa tulemme jokapäiväisen lohikeiton ja muurikkalettujen lisäksi tarjoamaan mm. varrassiikaa ja tuoretta siikaa sumpusta, myöhemmin syksyllä nahkiaisia ja hirvenlihakeittoa. On itse poimittuja marjoja ja niistä tehtyjä hyytelöitä ja tiivistemehuja (Kaamos-glögi) kaikista pohjoisen marjoista kuten hilla, puolukka, mustikka ja karpalot. Muuten tarjolla tullaan pitämään kysytyt rapsakat hampurilaiset, kuvailee Tarja yrityksen tämän hetken tarjontaa.

Apuna kaiken pyörittämisessä on miehen lisäksi toistaiseksi yksi aputyttö, mutta lisää ollaan palkkaamassa.

Jatkosuunnitelmista ja ruokalistalle tulossa olevista eksoottisista pohjoisen herkuista yksi Tarjan mukaan tulee olemaan pohjoisessa Ruotsissa tunnetumpi savuporosuikaleilla ja kasvishöystöillä täytetty pitaleipä "suovas".

- Meille on tärkeää tietynlainen paikallisuus ja pohjoisen hyvä maku, vaikkapa porogrillerin muodossa, Kujansuu sanoo. Ruokatarjonnan lisäksi täältä löytyy myös matkamuistoja ja kalastusvälineistä mm. paikallisia uistimia. Vaikka talvi on vielä kaukana niin Tarja uskoo silloinkin asiakaskuntaa riittävän tiellä liikkuvien lisäksi jokireittiä hiihtävästä ja kelkkailevasta väestä.