

25.7.  
Sarka-  
sunnuntai



1.

# Pyöräillen Loimaalla

Pitkämatalaisen kannattaa pakata polkupyörä junaan ja matkata maalaismaisemaan.

**1. SUOMEN MAATALOUSMUSEO SARKA**  
Pyöräilijän ehdoton lounaspaikka on Maatalousmuseo Sarkan ravintola. Museoalue ilottelee vastakohdilla. Nykyaikainen rakennus seisoo keskellä perinnemaisemaa.

Museon sisäänkäynti saa huokaise-  
maan ihastuksesta. Moderni, ilmava  
interiööri yhdistyy maalaismaisemaan  
valtavien ikkunoiden kautta. Vihreyttä  
onkin mukava ihailla ravintolan ikku-  
nasta samalla, kun herkuttelee nouto-  
pöydän kotoisilla herkuilla.

Takapihalla lampaat määkivät ja pos-  
sut röhkivät. Toisaalta paikan ehdoton  
suosikki on *Pellikki*, peltilehmä, jota on  
lupa lypsää. Museossa perinteiset esi-

neet ja nykytekniikan keinoin elävöitetyt  
tarinat kulkevat rinta rinnan.

**Suomen maatalousmuseo Sarka**  
Vanhankirkontie 383  
Avoinna joka päivä klo 10–17  
Tiedustelut 02 763 7700  
www.sarka.fi

## 2. LOIMAAN KOTISEUTUMUSEO

Polkaise Loimaan kotiseutumuseoon kat-  
somaan, minkälaisella menopelillä ma-  
alaismaisemia aiemmin taitettiin. Museon  
yläkerrassa on pyörävanhus: puiset loka-  
suoijat ja takapyörän peitteenä koristeelli-  
nen verkko, joka esti helmoja joutumasta  
pinnojen väliin.

Nykyään viljamakasiinin ovi aukeaa  
paikallisista esineistä kiinnostuneille hel-  
posti, mutta aikoinaan viljaa varjeltiin  
varkailta kaikin keinoin. Siitä ovat yhä  
todisteena puolitoistametriset seinät  
sekä oven kolme lukkoa, joiden avaimet  
olivat säilössä eri isännillä. Varmuus  
maksimoitiin eri suuntiin sojottavilla  
saranoilla, jotka estivät oven nostami-  
sen pois paikoiltaan.

**Loimaan kotiseutumuseo**  
Kanta-Loimaantie 13  
Avoinna ti–su klo 11–18  
Tiedustelut 045 677 9676  
www.loimaaseura.fi

Loimaan kotiseutumuseo on täynnä 1800-luvun  
talonpoikaistavaroita. Pirtin pöydän ääressä  
syötiin aikoinaan oman pellon tuotteita.

## 3. ALA-HOLLON TILA

Haarantiellä kannattaa jarruttaa  
ja kurvata Ala-Hollon tilalle, jossa  
vehreän viileä keidas kutsuu kahvittele-  
maan. Vanhan pihapiirin päärakennuk-  
sessa tuoksuu vasta maalatulta, sillä re-  
montti valmistui alkukesästä. Kaikki mu-  
kailee vanhaa rakennustyyliä, mutta kiil-  
telee uutuuttaan. Kahvikone poksaut-  
telee tuoreita aromeja päivavieraille.

Talon jokainen huone on erivärinen.  
Perimmäisenä shokeeraavan sininen  
huone, johon voi vetäytyä herkuttele-  
maan kahvion antimia.

Mikäli omasta keittiöstä puuttuu  
jotain, löytyy kahvion yhteydessä olevas-  
ta keittiötarvikemyymälästä todennäköi-  
sesti ratkaisu, sillä neljästä huoneesta  
pursuaa erikoisia keittiövälineitä.

**Ala-Hollon tila**  
Haarantie 155  
Avoinna ti–pe klo 10–17, la klo 9–16,  
su klo 12–16  
Tiedustelut 040 509 1965  
www.ala-hollo.fi

## 4. LEVOMÄEN LIHAPUOTI

Kotiin viemisiksi ripeimmät ehtivät saada  
Levomäen Lihapuodista kuuluisia Joki-  
sen ryynimakkaroita. Ne on valmistettu  
100-vuotisen perinteen mukaisesti. Vielä  
ennen EU:ta loimaalainen **Antti Jokinen**  
valmisti makkaroita kotitehtaassaan.  
Laajempaa tuotantoa varten täytyi etsiä  
direktiivit täyttävä tehdas. Se löytyikin  
Perniöstä, jossa ryynimakkaroita valmis-



3.



4.

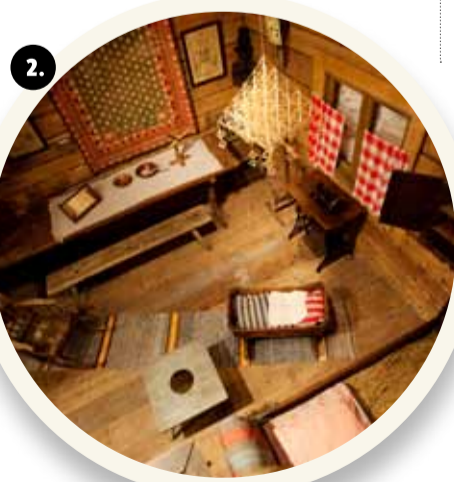
Maria Tuomola kertoo, että Ala-Hollon tilalta  
voi hankkia mitä erikoisempia keittiövälineitä  
(kuva 3). Niillä voi valmistaa Levomäen liha-  
puodista ostettuja herkuja (kuva 4).

tetaan nykyään Jokisen tarkan reseptin ja  
prosessin mukaan.

Levisi kuin Jokisen ryyinäri -sanonta  
kuvaa ryynimakkaran olemusta. Sen  
tulee poksata ollakseen hyvä. Makka-  
ran seuraksi lautaselle sopii perunamuu-  
si, sillä se imee herkullisen sisällön.

Pyöräilijän suussa maistuvat myös  
maalaisjäätelö ja muut lähituotteet, joita  
Levomäen Lihapuoti pitää valikoimis-  
saan.

**Levomäen lihapuoti**  
Turuntie 19–21  
Avoinna ti–to klo 9–17, pe klo 9–18,  
la klo 9–13  
Tiedustelut 02 763 2733



2.

