

TAUSTATIEDOTE

Huhtikuu 2010

Kuvat osoitteesta

<http://www.bernerbrandbank.fi/?cart=383-jfdlcgbfke&language=FI>

Rajamäen aidon Väkiviinaetikan lähes 120-vuotinen historia

Rajamäen Väkiviinaetikka on kulkenut pitkän tien valmistuksensa alkuaajoista tähän päivään. Meille suomalaisille tutun ”aidon etikan” valmistusmenetelmät ovat vuosien varrella kehittyneet, mutta oikeaoppinen, luonnollinen käymismenetelmä on edelleen väkiviinaetikan aitouden salaisuus. Isoäidin säilöttyjen etikkakurkkujen, samoin kuin nykyajan kotikokin sienipikkelessin luonnollisen maun kruunaa aito väkiviinaetikka.

Kohta 120-vuotias Rajamäen Väkiviinaetikka on yksi Suomen vanhimmista merkkituotteista. Väkiviinaetikka liitetään useimmiten säilöntään, mutta se on myös monipuolinen maustaja monissa herkullisissa kastikkeissa ja ruoissa.

Rajamäen Väkiviinaetikka valmistetaan kotimaisesta ohrasta ja Rajamäen lähteiden raikkaasta vedestä luonnonmukaisella käymismenetelmällä. Perinteisellä valmistusmenetelmällä syntyy aitoa, aromikasta ja tuoksuvaa luonnon etikkaa. Vain luonnollisella menetelmällä valmistettua etikkaa saa kutsua väkiviinaetikaksi, erona synteettisesti valmistettuun, etikkahaposta laimentamalla tehtyyn etikkaan.

”Jo muinaiset assyrialaiset...”

Etikkakäyminen on tunnettu yhtä kauan kuin viinin valmistus. Assyrialaiset, babylonialaiset ja egyptiläiset huomasivat, että jos viinin annettiin hapantua, saatiin viinietikkaa, joka osoittautui erinomaiseksi säilöntäaineeksi. Vanhin teollinen etikan valmistusmenetelmä on vuodelta 1670 peräisin oleva Orleans-pintamenetelmä, jossa viinin annettiin etikoitua makaavissa 200 litran tynnyreissä.

1800-luvun alkupuolella kehitettiin ”pikaetikkamenetelmä”, jossa etikoitava viini tai muu alkoholipitoinen liuos valutettiin säiliön ritilän päälle asetettujen puulastujen läpi. Lastuihin kiinnittyneet etikkabakteerit hapettivat alkoholin etikaksi. Uusimmat menetelmät perustuvat puolestaan niin sanottuun submerssi-menetelmään, jossa bakteerit elävät liuoksessa hapettaen etanolia.

Suomalaisen etikan värikäs historia

Suomalainen Rajamäen väkiviinaetikka sai alkunsa tsaarin aikaisessa Suomessa. Maaliskuun 19. päivänä 1886 pyysi Hyvinkään Tehtaan Oy Nurmijärven kuntakokoukselle osoitetussa anomuksessa lupaa myös etikan valmistukseen seuraavilla perusteluilla: ”Koska ne aineet, jotka tehdas valmistaisi tykkänään, kuten aether’in kanssa tapahtuu, tahi

kuitenkin isoksi osaksi, niin kuin esim. hiivaa, läkkiä ja ätikkaa, tuodaan ulkomaalta, vaikka raaka-ainetta ja työvoimaa kyllin kotimaassa löytyy.”

Senaatilta saatiin lopulta lupa, ja 20. elokuuta 1888 päivätyssä yhtiöjärjestyksessä ilmoitettiin tehtaan tarkoituksena olevan valmistaa painohiivaa ja tämän yhteydessä myös väkiviinaa sekä teknokemiallisia tuotteita, kuten eetteriä, etikkaa ym. Siten lähti käyntiin väkiviinaetikan tuotanto Rajamäellä vuonna 1892.

Paikkakunnalle rakennettiin puinen etikkatehdas, ja myynti aloitettiin. Vuosisadan vaihteessa tehdasta jo laajennettiin, valmistusmäärien ollessa 70000–90000 litraa vuodessa. Hyvinkään tehdas sai nopeasti seuraa, ja pian oli maassamme jo seitsemän etikkatehdasta. Ensimmäisen maailmansodan alettua Hyvinkään Tehtaan Oy:n toiminta oli melkein kokonaan pysähdyksissä, mutta etikkatehdas kyettiin pitämään sen verran käynnissä, ettei etikkabakteerikanta tuhoutunut. Isoäidin äiti sai huokaista helpotuksesta.

Ajat muuttuvat, etikka säilyy

Etikkatehdas siirtyi valtiolle 1920-luvun lopulla. Rappeutuneeseen etikkatehtaaseen tehtiin perusteellinen korjaus, etikan kysynnän noustessa lähelle 100000 litraa vuodessa. 1930-luvun lopulla valtio päätti, että etikan on saatava arvoisensa tilat ja Rajamäelle rakennettava kokonaan uusi tehdas. Vuosi uuden tehtaan valmistumisen jälkeen vanha tehdas tuhoutui toisen maailmansodan pommituksissa, mutta etikan bakteerikanta oli jo turvassa uudessa ajanmukaisessa laitoksessa. – Isoäiti sai huokaista helpotuksesta.

Sodan jälkeen etikan valmistuksessa esiintyi vaikeuksia. Niiden poistamiseksi vanhat pyökkilastut korvattiin uusilla kotimaisilla koivulastuilla. Maisteri **Heikki Suomalaisen** johdolla eristettiin Alkon laboratoriossa *etikkabakteeripuhdasviljelmä*, tiettävästi ensimmäisenä maailmassa. Tuottoisan puhdasviljelmän ansiosta etikan tuotanto nousi miljoonaan litraan vuodessa.

Vuodet kuluivat ja etikan kysyntä vaihteli pitkälti vihannes- ja etenkin kurkkusadon mukaan. Silti etikka piti pintansa. Parhaimmillaan suomalaista etikkaa myös vietiin muihin Pohjoismaihin. Viimeisin tärkeä uudistus tapahtui 1960-luvun lopulla, kun Suomessa luovuttiin lastusammioista ja siirryttiin tehokkaaseen submerssi-menetelmään. Uusilla laitteilla pystyttiin tuottamaan kuukaudessa saman verran etikkaa kuin vanhoilla laitteilla vuodessa. – Äiti sai huokaista helpotuksesta.

Pakkauksissa lasista muoviin

Kuten väkiviinaetikan vaiheet ovat myös myyntipakkaukset kokeneet monia muutoksia. Etikkaa on toimitettu säilyketeollisuudelle ja suurkeittiöille isoissa, jopa 1000 litran säiliöissä. Kuluttajille suunnattu etikka pakattiin aluksi viinapulloon, ja sota-aikana sekalaisiin palautuspulloihin. Muovipullossa etikkaa myytiin 1960-luvun lopulta vuoteen 1985, jolloin palattiin jälleen lasisen (viina)pullon käyttöön. Pullon vuodelta 1962 peräisin ollut etiketti oli taiteilija **Erik Bruunin** suunnittelema.

Vuonna 2010 pakkauksessa siirrytään takaisin muovipulloon. Pakkauslasin valmistus Suomessa on loppunut ja muovipullostsa saadaan uusi kotimainen vaihtoehto. Samalla pakkaus muuttuu käyttäjälleen kätevämmäksi ja huomattavasti kevyemmäksi.

Pakastinaikakaudellakin tarvitaan hyvää väkiviinaetikkaa

Väkiviinaetikan vaiheet ovat osa suomalaista historiaa. Pakastimienkin aikana etikka on säilyttänyt asemansa säilöntäaineena. Ruokakulttuurin kehittyessä etikan käyttö on entistään monipuolisempaa. Väkiviinaetikan jäljittelemätön aromi antaa sopivasti

annosteltuna hienoja vivahteita monenlaisiin ruokiin. Väkiiviinaetikka sopii muun muassa kurkkujen, punajuurien, kurpitsan, sipulien, paprikan ja sienien säilöntäliemiin. Se sopii monenlaisiin kalaruokiin, kalojen marinointiliemiin, salaatin kastikkeisiin ja tietysti jouluna perinteisen kermaisen rosollikastikkeen maustamiseen. Eli paljon muuhunkin kuin isoäidin kurkkujen säilöntäliemeen. Vaikka ne kurkut ovat tietysti ylivoimaisen herkullisia...

Lisätiedot, reseptit, kuvat ja näytteet

Tuotepäällikkö Raili Muikku, puh. 0207 91 4221, raili.muikku@berner.fi

Viestintäpäällikkö Petra Gräsbeck, puh. 0207 91 4669, petra.grasbeck@berner.fi

Kuluttajatiedustelut

Rajamäen keittiö neuvoo, puh. 0207 91 4362 sekä www.rajamaen.fi



Berner Osakeyhtiö on vuonna 1883 perustettu suomalainen perheyhtiö, jonka toiminta on kansainvälistä. Berner on myynnin ja markkinoinnin erikoisosaja, joka toimii usealla eri alalla. Bernerin pääkonttori, tuotekehitys ja tuotantolaitokset sijaitsevat Suomessa. Baltiassa ja Ruotsissa asiakkaita palvelevat Bernerin tytäryhtiöt. Konsernin liikevaihto oli vuonna 2009 noin 260 MEUR ja henkilöstön määrä 531.

Berner Päivittäistavaraosasto myy ja markkinoi myy tunnettuja kansainvälisiä merkkejä sekä kotimaisia, oman tuotekehityksen valmisteita. Tuotemerkkejämme ovat muun muassa adidas, Ainu, BabyBjörn, Herbina, Kikkoman, Lanfranchi, Limmi, Lorenz, LV, Oxygenol, Rajamäen, Rana, Saclà, Scholl ja XZ.