

# Makoisia lettuja ja lupsakkaa jutustelua

*Lettukeisari Mikko Miina tekee työtä persoonallaan. Sekä entisaikojen huippuresepteillä.*

## PIEKSÄMÄKI

Jari Asikainen

Entisajan torimyyjissä oli huimia persoonia. Heiltä tuli puhetta siihen malliin, että ihmiset kerääntyivät ympärille pelkästään kuuntelemaan. Ja kun siihen kerran oltiin tultu, niin harvempi lähti tyhjin käsin poiskaan.

Lettukeisari **Mikko Miina** sanoo kulkevansa näiden sanavirtuosien viitoittamalla polulla. Hän kiertää letunpaistopisteensä kanssa erilaisissa tapahtumissa ja hauskuttaa ihmisiä. Ja täyttää samalla heidän vatsansa herkullisilla ja ohuenohuilla pitsireunusletuilla.

– Isomummoni sanoi aina, että jos sinä Mikko paistat lettuja ja teet sen oikein, niin töitä ei tarvitse tehdä, Miina naurahtaa.

Isomummo ehti kertoa vehnän ja ohran optimaalisen suhteen lettutaikinassa. Karjalaismummoilta Miina kuuli, että he ovat lisänneet taikinaan ruista. Ja koska Miinan suku on lähtöisin Karjalasta, päätti Lettukeisari tehdä kunnan taikinan.

Mansikkahillokkeen reseptiikka on kotoisin Käkisalmen läänin leipurimestarin alkuperäisestä reseptistä vuodelta 1901. Miina on jalostanut hillokkeen tähän päivään lisäämällä kaksi salaista ainesosaa, joilla saadaan parfyymimainen, vaikeasti jäljitettävä maku.

Tätä salaista ainetta on hyvin vaikea saada alkuperäisessä muodossa, mutta Miinan loihdittu lopputulos on maultaan hyvin samanlainen.

**Miinan** mukaan kunnollinen taikina on letunpaistossa kaiken A ja O, se pitää tehdä tekeytymään edellisenä päivänä. Valmista taikinaa voi säilyttää jääkaapissa peräti kolme vuorokautta ja koko sen ajan taikina vain turpoaa ja paranee.

Letusta saa täytteen valinnalla joko makean herkun tai suolaisen välipalan.

Kun Lettukeisari lähtee tien päälle, hänellä on aina mukanaan mansikkahilloke sekä tarvittaessa suolaiset LetZone-täytteet. LetZone on Miinan itsensä kehittämä täytetty muurinpohjalettu.



Isomummoni sanoi aina, että jos paistat lettuja ja teet sen oikein, niin töitä ei tarvitse tehdä, Lettukeisari Mikko Miina naurahtaa.

**Päätös** lettulähettilääksi ryhtymisestä varmistui saunan lauteilla vuonna 2018. Mujuselän Marjan **Markus Nenonen** oli heittänyt idean ilmaan jo aiemmin: tehdään Mikosta Lettukeisari ja painetaan sen naama hillokepurkin kylkeen.

Kesän 2019 Miina paistoi lettuja Ysitien grillillä ja sana alkoi levitä. Yksi asiakas tuli varta vasten katsomaan ja ihmetteli, kuinka joku osaa tehdä juuri samanlaisia let-

tuja kuin hänen mummonsaa.

– Silloin tajusin, että tällä on oikeasti markkinarako, kun tämä vain oikein lanseerataan. Miina lähti rakentamaan brändiä järjestelmällisesti vehmersalmelaisen mainos- ja markkinointitoimisto Smartonlinen kanssa. Syntyi tuoteperhe ja Lettukeisari by Mikko Miina -tuotebrändi logoineen. Hillokkeessa komeilevat Mikko Miinan hymyilevät kasvat.

– Vaatii heittäytymistä lait-

taa oma naama ja nimi joka paikkaan.

Tulevaisuudessa valikoima täydentyy kokonaisella hillokeperheellä sekä valmiilla, pullotetulla lettutaikinalla.

– Sillä saadaan jatkuvuutta bisnekselle. Jos letunpaisto loppuu 35 asteen pakkasella, niin kaupoissa myydään lettukeisarin itsensä tekemiä tuotteita. Olemme myös suunnitelleet Kuopioon Lettukeisarin lettukahvila.

**Koronarajoitukset** jäädytti-

vät kaupoissa pidetyt letunpaistajaiset, mutta Miina ei lannistunut. Hän hioi brändiä, viimeisteli tuotekehitystä ja teki mainosvideoita. Ja myi siinä ohessa lettuja take away -periaatteella.

Miina asuu Kuopion Hiltulanlahdessa, mutta on kotoisin Pieksämäeltä. Siellä asuu edelleen hänen äitinsä, minä lisäksi hänellä on kaupungissa sijoitusasuntoja.

– Siellä on minun toinen turvaverkkoni, tärkeitä ystäviä ja kotipaikka.

STUDIO ZERO OY / HARRI HÄMÄLÄINEN