

Hurakka

2/2010 27.5.2010



Vantaan kansanperinteen ystävät ry:n sisäinen tiedotuslehti

Hurakka

on Vantaan kansanperinteen ystävät ry:n sisäinen tiedotuslehti. Toimintasuunnitelmassa on sovittu, että se ilmestyy noin 4-5 kertaa vuodessa. Lehti toimii tiedotuskanavana toimikuntien, hallituksen ja jäsenten etuja vaalien. Jokaisella on mahdollisuus käyttää palstatilaa lehdessä.

Vantaan kansanperinteen ystävien internet-sivut löytyvät osoitteesta
www.vantaankansanperinteenystavat.net
materiaalia sivuille voi lähettää sähköpostilla: jani.leskela@saunalahti.fi

PUHEENJOHTAJAN PALSTA



Hyvät ystävät!

Kesä tuli ihan varkain. Yhtäkkiä olimme Euroopan lämpimin kolkka. Vantaan kaupunkijuhlakin voitiin pitää aivan loistavassa säässä. Seurammekin osallistui siihen esittäytyen vantaalaisille kotipesässämme Päkaksessa. Siellähän me aiemmin keväällä pidimme myös kevätkokouksemme 22.3. ja vuosijuhlamme 27.3., jossa pääaiheena oli Elojuhlien mielenkiintoinen loitsuteema.

Vuosijuhlissa keskustelimme myös elokuuhun, Elojuhlien jälkeiseen aikaan suunnitellusta Lapin matkasta. Kun näytti siltä, että matkasta tulisi varsinkin ajallisesti liian pitkä, vielä sellaiseen ajankohtaan, jolloin työssä käyvät olisivat jo lomansa pitäneet, ryhdyimme suunnittelemaan lyhyempää matkaa. Löysimmekin oivan kohteen: Kotkan upeine uusine merimuseoineen. Lähdemme sinne 18.8. (tai 11.8.) Kristina Brahe-laivalla. Ris-teily pitkin Suomenlahtea toivottavasti

kauniissa kesäsäässä ja mukavassa seurassa on varmaankin mieleenpainuva kokemus ja kun matkan hintakin on varsin kohtuullinen, kannattaa heti ilmoittautua, jos aikoo mukaan päästä. Tarkemmat tiedot matkasta ovat muualla tässä lehdessä.

Elojuhlien valmistelu on jo pitkällä, markkinakirjeet ovat jo lähteneet ja ilmoittautumisia odotetaan. Loitsuteemamme on niin mainio aihe, että jatkamme sitä vielä ensi vuonnakin, jolloin vasta tulee esitettäväksi Paula Havasteen loitsuaiheinen näytelmä. Tänä vuonnahan jatkamme vielä myös viimevuotista teemaa “kansallispuvut ja kansanomaisen pukeutuminen”.

Vanhaan tapaan voimme lokakuussa pidettävässä Kekrijuhlissa taas iloita työmme tuloksista. Sen sijaan marraskuussa vietetty Seuran väen yhteinen joulujuhla jää tällä kertaa pois ja sen tilalla juhlimme yhdessä itsenäisyyttä, ei kuitenkaan kuudes joulukuuta, vaan pari päivää aikaisemmin.

Vaikka nyt tätä kirjoitusta lopettaessani sää on jo viilentynyt, monista merkeistä on kuitenkin ennustettu, että tuleva kesä olisi tavanomaista lämpimämpi. Niinpä uskallankin odottaa, että me kaikki tulemme auringon virkistäminä elokuun alussa Elojuhlille ja näytämme jälleen kaikille kuinka hienon tapahtuman osaamme järjestää.

Kalervo Pelkkikangas
Puheenjohtaja

RUTH JA LARS ASPLUND

Tapaan Asplundit huhtikuun lopussa aurinkoisena keskiviikkoiltana heidän kodissaan Sotungissa.

Ruth kertoo olevansa “paljasjalkainen” sotunkilainen ja hänen syntymäkotinsa, iso keltainen, mansardi-kattoinen talo sijaitsee saman tien varressa, minkä varrella Asplundit nyt asuvat, mutta hiukan alempana. “Siinä asui myöhemmin veljeni, joka on jo kuollut, mutta jonka perilliset jäivät taloon” Ruth mainitsee. Hän on nelilapsisesta perheestä, jossa oli 2 tyttöä ja 2 poikaa. Perheen isä oli läheiseltä Nygårdsin tilalta kotoisin, hän oli maanviljelijä ja kunnanvaltuuston jäsen ja Ruth muistaakin, kuinka isä meni hevosella Malmille kokouksiin. Ruthin kotitilalla viljeltiin mm. vehnää ja ruista. Hän keroo, että heillä oli apuna työväkeä syys- ja heinätoissa, puinnissa sekä perunannostossa, mutta muuten töitä tehtiin oman perheen voimin.

Asplundit tutustuivat nuorisoseuran tansseissa. Ruth tosin oli tuntenut Larsin siskon jo aiemmin, koska he olivat olleet samaan aikaan Kauklahdessa kansanopistossa, joka oli nimeltään Finns Folkhögskola. Lasse on myös kotoisin maatilalta, mutta Sipoon Hindsbystä, jossa hänen äitinsäkin on syntynyt, hänen isänsä on puolestaan lähtöisin Pohjanmaalta, Kronobystä. Hänellä on kaksi sisarusta, nuorempi ja vanhempi. Kotitila on sittemmin myyty vieraille. “Käymme joka kolmas vuosi kesällä isänpuoleisen sukuni sukukokouksissa Kronobyssä” Lasse toteaa.



Ruth esittelee silitysrautaa, johon laitettu sprii sytytettiin palamaan ja näin rauta kuumentui

Ruth ja Lasse asuivat naimisiin mentyään Ruthin kodin saunakamarissa, joka oli 16 neliön suuruinen. “Silloin meillä ei ollut paljon tavaraa, toisin kuin nyt”, Ruth nauraa. Kun Lasse oli käynyt armeijan, he alkoivat rakentaa taloa Nybyggetintielle, jossa edelleen asuvat. Koti valmistui 1958. Tontti oli Ruthin kotitilasta erotettu metsäpalsta. “Monet sanoivat meille, että mitä te sinne metsään menette asumaan” Ruth muistelee ja kertoo, että he ovat viihtyneet hyvin. “Silloin täällä ylhäällä ei ollut juurikaan muita taloja”, hän lisää ja jatkaa: “Kun olin lapsi, lehmät laidunsivat näillä paikkeilla”. Ruthin siskon koti on kilometrin päässä ja veli Hilding Helenius, joka asuu myös lähellä, on tehnyt heidän suvustaan tutkimusta ja päässyt siinä 1700-luvulle saakka. Asplundien mielestä on mukavaa, kun sukulaiset asuvat ympärillä, koska he auttavat paljon toinen toisiaan.

Asplundeilla on neljä poikaa, joista yksi asuu viereisessä talossa, toinen Kuusikossa ja kaksi muuta hiukan kauempana. Heillä on yhteensä 10 lastenlasta ja 2 lastenlastenlasta. Ruth oli kotona, kun lapset olivat pieniä, mutta myöhemmin hän on työskennellyt kyläkaupassa, Fazerin henkilökuntamyymälässä ja kotiaavustajana sekä siivonnut Sotungin koululla. Lasse kertoo yrittäneensä “sitä ja tätä”, mutta varsinaisen elämäntyönsä hän on tehnyt “ratin takana”, hän on nimittäin ajanut -60-luvun loppupuolella turistibussia Venäjällä ja Keski-Euroopassa, usein Ruotsissa ja Tanskassakin. Hänellä oli omia kuorma-autoja 20 vuoden ajan, mutta ne myytiin pois vuonna 1990, kun hän jäi varhaiseläkkeelle ja pois työelämästä. “Joka päivä pitää kuitenkin tehdä jotakin”, Lasse kertoo. Hän ei yksinkertaisesti osaa olla toimetomana.



Asplundeilla on ollut vuodesta 1997 alkaen kotinsa naapurissa traktori- ja maatalousmuseo **Trollberga**, jossa on myös emännän osasto. Museo on auki sunnuntaisin toukokuun lopusta elokuun loppuun klo 11-15 tai sopimuksen mukaan. Vantaan kaupunkijuhlien aikaan Trollbergassa oli sunnuntaina 16.5. avoimet ovet sekä kahvi ja pulla -tarjoilu. Mu-

seossa käy paljon esimerkiksi luokkatretki-, päiväkotij- ja muita ryhmiä, sekä vieraita ulkomaita myöten. Viime kesänä eräs irlantilainen pariskunta tuli vierailemaan Trollbergassa, jossa Asplundit itse hoitavat esittelemisen ja heiltä sujuvat puhumiset niin ruotsiksi, norjaksi kuin englanniksikin, tanskan he kokevat sen sijaan hieman vaikeammaksi kieleksi.

Lasse painottaa, että traktorit kiinnostavat määrättyjä henkilöitä. Hän on sitä mieltä, että “on oltava jonkin verran tärähtänyt”, jos harrastus on sellainen kuin hänellä. Traktorit, kokonaista 35 kappaletta, ovat pääosin ostettu ja niistä on kahdeksan Lassen itse entisöimää. Tänä kesänä hänellä on tarkoitus laittaa yksi kone kuntoon. He ovat saaneet lahjoituksena paljon tavaroita ja emännän osastolle kertyy koko ajan lisää kirpputoreilta.

“Yritämme aina löytää jotakin erikoista museoon” he toteavat. Nyt alkaa alakerta on täynnä, vaikka viime syksynä sitä tiivistettiin. Pari vuotta sitten Lasse oli muitten traktoriharrastajien kanssa Ruotsissa retkellä, koko bussi oli täynnä ja he tutustuivat useampaan ruotsalaiseen alan museoon. “Siellä on säilynyt paljon enemmän koneita ja hienoja autoja kuin

Suomessa, koska sota-aikana täällä jouduttiin luovuttamaan kaikki mahdollinen armeijan tarpeisiin”, Lasse selvittää. Asplundit eivät koe museotoimintaa kovin sitovaksi, koska se on vain sunnuntaisin auki. Työtä teettää kuitenkin se, kun osa tavaroista pitää kuljettaa kodin yläkertaan lämmitettyyn tilaan talven ajaksi ja taas takaisin museoon kauden alkaessa. Ruth kertoo, että vanhin esine on puinen juustomuotti vuodelta 1755, sen pohjassa on kirjaimet AV ja se on Nygårdsista, hänen isänsä isän talosta peräisin.

pysyisivät kunnossa” Lasse tähdentää. Heidän “talliinsa” kuuluu myös Volkswagen-kuplavolkari vuodelta 1964 ja pakettiauto.

Lasse myöntää, että harrastus on vienyt miehen kokonaan ja tarttunut heidän poikiinsakin. “Talvella on kylmä tehdä entisöintityötä, koska hallissa ei ole lämmitystä”, hän sanoo. Lassella on pienempi talli tätä tarkoitusta varten ja siellä on työn alla pari autoa. Jo viiden vuoden ajan



Asplundit
vanhan reen
vieressä

Viimeisin ja ehkä kaikkein rakkain harrastus Asplundeilla ovat kuitenkin vanhat autot. Lasse on entisöinyt Graham-merkisen museoauton vuodelta 1935, jolla he lähtivät muiden harrastajien kanssa kokoontumisajoon taas tänäkin vappuna. Startti tapahtui Vartiokylän Teboililta, josta he lähtivät peräkkäin ajamaan kohti Porvoota, ja perillä juotiin kahvit. Tapahtuma on tärkeä, koska siellä on mahdollisuus tavata samanlaisia “hulluja” ja ihastella toisten autoja. “Museoautoilla pitäisikin ajaa säännöllisesti, että ne

Lasse on kunnostanut hänen mukaansa vielä hienompaa ja vanhempaa kulkuneuvoa eli Jordan-merkkistä amerikkalaista autoa vuodelta 1928. “Koko maailmassa Jordaneita on tietojemme mukaan vain 90 kappaletta ja Ruotsissakaan ei enää ole yhtään, kun viimeinenkin myytiin Norjaan” Lasse mainitsee. Hän kertoo löytäneensä ihan sattumalta tämän harvinaisuuden Länsi-Vantaalta, Keimolasta. “Olin käynyt kiinteistön pihalla monta kertaa, enkä tiennyt, että tämä vuonna 1957 rekisteristä poistettu Jordan oli tal-

lessa liiterissä”, Lasse kuvailee ja jatkaa: “sitten näin pienen ilmoituksen lehdessä ja soitin heti myyjälle, että älä myy muille, minä varaan sen”. Auto oli sellaisessa tilassa, että siitä oli kunnostettava ihan kaikki eli siinä ei käytännössä ole yhtään kohtaa, mitä ei olisi purettu osiin. “Niin paljon se on vaatinut työtä, että moni olisi antanut periksi” hän summaa. Tuon ajan menopelin korin runko on tehty puusta ja yksi talvi häneltä meni puuosia uusia. “Silloin vannesaha oli tärkein työkalu”, hän muistelee. Mieluisimpia Lasselle ovat kuitenkin metallityöt, vaikka hän ei myönnäkään olevansa peltiseppä. “Erikoisuutena on mainittava, että näinkin vanhasta autosta löytyy myös virta- ja rattilukot”. Monet varaosat ja mm. renkaat ovat tulleet Yhdysvalloista ja Asplundien pojat ovat auttaneet Lassea tekemään tilauksia internetin kautta.

Pienempiä osia on tehty paljon itse, mutta myös teetetty. “Entisöinti edistyy hyvin hitaasti ja nyt verhoiluvaiheessa on viimeistely todellista näpertelyä” Lasse pohdiskelee. “Sitten meillä on juhlat, kun Jordan on valmis”, Ruth kehuu ja kertoo auttaneensa tässä projektissa toimimalla eräänlaisena keittiökenraalina eli huoltojoukoissa. “Aika monet kahvit olen keittänyt ja voileivät laittanut” Ruth mainitsee ja lisää olevansa mielellään museoauton kyydissä. Kun autoilla lähdetään liikkeelle, on tärkeää, että myös pukeudutaan sen vuosikymmenen tyylin mukaisesti. “1930-luvun miesten vaatteita ei kertakaikkiaan ole enää saatavilla, koska ne on pidetty loppuun”, Lasse harmittelee, mutta kertoo, että kuvastoista löytää kyllä malleja, joiden perusteella voi tilata ompelijalta esimerkiksi Jordanin ikäisen auton kuljettajalle sopivat golf-housut. Asplundit toivoisivat, että myös nuoret

innostuisivat museoautoharrastuksesta, mutta myöntävät, että esteeksi saattavat tulla sekä kärsivällisyyden että rahan puute, sillä tämä puuha ei ole niitä edullisimpia.

Autoprojektia hidasti viimekesäinen vesivahinko kotitalossa, jolloin kaikki huonekalut oli vietävä autotalliin ja lattiat oli otettava auki. “Siinä kului kolme kuukautta hyvää autonkunnostusaikaa hukkaan ja kaikki voimat menivät ennenkuin saimme remontin valmiiksi” Lasse mää.

Kaiken edelläkerrotun lisäksi Lasse käy myös hirvimetsällä. Tätä harrastusta rajoittavat kuitenkin sekä metsästysmaan väheneminen että mahdolliset kansallisuistosuunnitelmat, joita Sotungin kyläyhdistyksen on vastustanut. Kun tiedustelen, onko Lasse ollut mukana politiikassa, kun hän on niin aktiivinen, hän myöntää kerran olleensa ehdokkaana kunnallisvaaleissa, ei tosin tullut valituksi. “Sain enemmän ääniä kuin moni, joka käytti paljon rahaa vaalimainontaansa, minä taas en mainostanut yhtään” Lasse naurahtaa.

Ruth on yhdistysihminen, hän on muunmuassa kyläyhdistyksen johtokunnassa, paikallisen VPK:n naistoimikunnassa sekä Handarbetet döttrar-nimisessä ompeluseurassa, joka kokoontuu joka toinen viikko aina jonkun jäsenensä kotona. Hän vaikuttaa myös Sottungsby Ungdomsförening:ssä, jo nuoresta asti ja tämän seuran emäntänä hän oli useita vuosia. Ruth esittelee ylpeänä Helsingin Pitäjän kansallispukuaan, jonka hameen hän on alusta alkaen kutonut käsityötuvalla. Hän harrastaa lisäksi kukkia, joita näkyykin jo pihalla useita. “Meillä ei ole

vapaa-ajanvietto-ongelmia” Asplundit nauravat, “Olemme saaneet olla lisäksi melko terveitä.”

Asplundien kotikieli on ruotsi ja Sotungissa olikin enemmän ruotsin- kuin suomenkielisiä Ruthin lapsuudessa. Sotunki nimi on vanha ja se on ollut kylänä ole-

keen nyt 135-vuotiaassa Västersundomin koulussa, jonne tuli Sipoosta asti oppilaita. Ruthin vanhemman siskon opiskellessa Västersundomissa, asui Topelius lähellä ja kävi tapaamassa lapsia, mutta ei enää Ruthin aikana. Sotungin koulu lakkautettiin vuonna 1965. Koululaisia olisi kyllä ollut riittävästi, mutta toinen



Saksalainen Guldner-traktori löytyi huonokuntoisena Sipoon saaris-tosta. Lasse entisöi sitä monta vuotta.

massa ainakin 1300-luvulta lähtien, ensin Öfverby-nimisenä ja 1700-luvulta Sotungsbynä, joka suomennettiin ensin Sotunkyläksi ja vasta 1960-luvulla Sotungiksi. Kylälle on tyypillistä suuret korkeuserot ja kaunis maisema. Tonteista on kova kysyntä, koska Sotungista on hyvät yhteydet ja kaikki palvelut ovat lähellä. Asplundit ovat nähneet alueen kehityksen vuosien varrella. 1950-luvun loppupuolella, kun Lasse muutti kylään, siellä oli paljon kesämökkejä, mutta ne ovat kaikki muuttuneet ympärivuotisiksi asunnoiksi. Vanhan, mutkittelevan kylätien varrella on monia hienoja taloja.

Ruth on käynyt lapsena Sottungsby småskolaa kaksi luokkaa ja jatkanut sen jäl-

opinahjoista täytyi lopettaa ja Västersundom päätettiin jättää. “Oppilaat pääsevät kylältämme koulukuljetuksilla sinne”, Asplundit toteavat.

Vantaan kaupungin matkailutoimisto käynnisti 13 vuotta sitten projektin, jonka jälkeen Sotunki valittiin vuoden uusmaalaiseksi kyläksi. Hankkeen aikana tehtiin muunmuassa kolmella eri kielellä yhteisesitteet, joilla pyrittiin saamaan asiakkaita ja turisteja käymään kylän kohteissa. Mukana olivat Asplundien lisäksi Härmälöitten Kuppis Gård, aamiaismajoitus Ahtiainen, tilausravintola Nygårds, Sotungin koulussa toimintansa aloittanut Vantaan Luontokoulu, Eila ja Veini Vuorelan kotimuseo sekä taiteilijat Laila Pul-

linen ja Risto Vilhunen. Matkailu-toimisto järjesti sotunkilaisille yrittäjille myös tutustumisretken Rymättylän Her-rankukkaroon. Nyt jokainen kolmivuotisessa projektissa mukana olleista toimii täysin omillaan. Trollberan museollakin on nykyään oma monielineinen esitteensä. “Jos joku meillä käynyt ryhmä kysyy ruokapaikkaa, suosittelemme kyllä oman kylän tilausravintolaa, Nygårdsia” Asplundit mainitsevat.

Ruth kertoo, että Andreas Koivisto kirjoittaa parhaillaan Sotungin kylän historiaa. Ruth on mukana sitä varten perustetussa työryhmässä, jota hänen veljensä poika Hans Helenius vetää. Valokuvia on kerätty ja skannattu runsaasti. Tiedustelen tietysti heti, tuleeko historiikirjaan tarinaa Sotungin vanhoista autoista, johon Lasse vastaa, että tulee ja että hänen asiantuntemustaan on hyödynnetty. “Nissbackan kartanossa oli vuonna 1918 kylän ensimmäinen auto, NAG-merkkinen. Siitä on valokuvakin, jonka kartanon rouva Ramsay antoi aikoinaan Ruthin sukulaisille” Lasse tietää. “Kuvassa näkyy myös kartanossa siihen aikaan töissä olleita kiinalaisia sotavankeja, jotka eivät oikeastaan olleet Kiinasta vaan Kirgisiasta ja Mongoliasta. Näitä miehiä oli myös rakentamassa Helsingin linnoituksia sekä paikkakunnan mautiloilla auttamassa vuosina 1914-17. Aiheesta on kirjoitettu aikaisemmin”, Ruth muistelee ja lisää että jatkosodan aikana melkein jokaisessa kylän talossa oli venäläinen sotavanki auttamassa talon töissä. “Heillä oli harmaat puvut, joiden selässä oli V-kirjain, joka tarkoitti vankia ja heidän kanssaan kommunikointiin viittomakielellä”. Mutta takaisin autoaiheeseen. Nissbackan kartanossa oli 1930-luvulla pieni kuorma-auto, AA-ford. Lasse

kertoo, että Håkansbölen kartanossa on puolestaan ollut joskus 1910-luvulla ehkä Opel, mutta sitä ei tiedetä varmasti. Läeisellä Myrbackan tilalla on ollut 1920-luvulla T-ford. Lasse haastattelee kirjaa varten kyläläisiä autoasioista ja kyselyt ovat vielä jonkin verran kesken.

Sotungin kyläyhdistys on järjestänyt paljon toimintaa, mm. siivoustalkoita sekä alkuaikoinaan kyläjuhlia. Nuorisoseuran talossa oli teatteriesityksiä, joulumarkkinoita sekä Nygårdsissa mm. naamiaiset. Trollbergassa on pidetty syysarkkinoita. Koska väki on ikääntynyt, eivät voimat enää riittä suuriin ponnistuksiin. Kylässä ilmestyi aiemmin Byannytt-lehti monta vuotta ja nyt tauon jälkeen sitä on taas herätelty. Ruth muistelee haikeana, että monet niistä, joita on haastateltu lehteen, ovat kuolleet, mutta onneksi tarinat ovat painettuina tallella.

Asplundit käyvät myös ahkerasti marjassa ja sienessä. He tuntevat hyvät marjapaikat, mutta kertovat, että saavat pitää kiirettä, että ehtivät ennenkuin kaikki poimitaan, koska ihmisiä saapuu samoihin puuhiin muualtakin, jopa autolas-teittain. He muistelevat kaiholla läheistä isoa suota, josta sai ennen suomuraimia, ei tosin enää pitkään aikaan, koska sen paikalle tuli kaatopaikka vuonna 1968. “Siitä syntyi kova taistelu” Asplundit toteavat. Kaatopaikka lopetettiin, mutta vaikutukset näkyvät vieläkin luonnossa. Rikki ruostuneista maalipurkeista valuu myrkköjä maahan ja metsää on kuollut paikoitellen, vaikka jonkinlaisia metallisuoja on yritetty rakentaa saastumisen estämiseksi. “Ämmässuo oli meidän pelastuksemme, että saimme kaatopaikan täällä loppumaan vuonna 1980” Asplundit kiittävät. Valituksia tehtiin 9 korkeinta hallinto-oikeutta myöten.

Kansanperinteen ystäviin Asplundit tulivat mukaan tuomalla Lassen kunnostaman pärehöylän parina vuonna elojuhlille. “Tahkon toimme kerran ja työtä riittikin sen parissa. Kun ihmiset kävivät aamulla markkina-alueella, he näkivät tahkon ja lähtivät sitten kotiin hakemaan työvälineitään terotettaviksi. “Pitkässä jonossa seisoivat.” Lasse toteaa. Ruth on antanut Trollbergan emännän osastosta joka kerran esineitä Elojuhlille, mm. maito- ja pesuaiheisiin näyttelyihin. “Enemmänkin olisimme mukana, mutta aika ei tahdo millään riittää, he harmittelevat.

Ruth muistelee, kuinka sota-aikana pudotettiin paljon pommeja lähistölle ja metsissä on vieläkin kuoppia niistä kertomassa. Yksi kuopista on aivan lähellä Lassen rakentamaa maitolaituria. “Perheemme juoksi perunakellariin turvaan pommituksien aikana ja valopommit valaisivat koko kylän” Ruth kuvailee. Lotat hoitivat ilmavalvontaa Högbergetillä ja soittivat Helsinkiin, kun vihollisen koneita alkoi näkyä ja sen avulla pelastettiin paljon. Kaupunkilaiset pyrkivät siihen aikaan hakemaan ruokatavaroita ja muuttamaan maaseudulle, joka Sotunki kai tavallaan on vieläkin.

Sekä Ruthin että Lassen isät palvelivat kotirintamalla, koska olivat sodan aikana jo melko iäkkäitä. Ruthin vanhin veli lähti sotaan. “Monta nuorta miestä Sotungista on laskettu Östersundomin sankarihautaan” Ruth suree. Hänen perheensä majoitti saunakammariin yhden evakko-perheen ja kylälle asutettiin lopulta kaksi karjalaista ja yksi porkkalalainen ruokakunta.

Lopuksi lähdemme katsomaan museota sekä entisöintihallia ja täytyy myöntää,



että olin vaikuttunut. Paljon oli nähtävää. Ruth ja Lasse kysyivät monesta esineestä tai työkalusta, mikä tämä on, ja suurinta osaa en tunnistanut. Käykää tekin tutustumassa Trollbergaan, jos ette ole sitä vielä tehneet!

Teksti ja kuvat: Mirja Antila



Trollbergan emännän osaston valikoimaa. Alla punainen kehto, joka on Ruthin isoisän tekemä. Viereisellä sivulla entisaikojen bensapumppu sekä vanhoja radioita.



HÄNET HALUAN ESITELLÄ

Hänet haluan esitellä: Ulla Susanna Lehto, verhoilija

Ensimmäinen kohtaamiseni Ullan kanssa oli silloin, kun lapsemme olivat pieniä ja kävivät muskarissa Myyrmäessä. Ulla oli siis lastemme muskaritäti. Myöhemmin hän liikutti meitä naisia Seutulan koululla maanantai-iltaisina ja hyvin liikuttelikin. Jossain vaiheessa Ullalle kävi niin kuin monille meille keski-ikäisille naisille käy, lähteä valtaamaan alaa uusilla työsarjoilla. Niinpä hänkin sai eräänä päivänä ajatuksen lähteä kouuttautumaan verhoilijaksi. Tuo koulutus kesti hänellä kolme vuotta, joka on tämän ikäiselle naisella suht pitkä aika viettää koulun penkillä varsinkin, kun on jo kova polte päästä nikkaroimaan ja tuomaan myös leivän syrjää ruokapöytään.

Kun katselen netissä hänen aikaan saannoksiaan, en voi olla toteamatta, että hyvä Ulla! Minäkin istun parhaillaan työtuolissa joka sai uuden "elämän" hänen työpajassaan. Olen joskus itsekin harkinnut samaa vaihtoehtoa, jossa voisi toteuttaa kättensä taitoja ja samalla nähdä työn tulosta. On myös mukavaa kun kirpputorilta tehty löytö voi esim. hänen käsissään päästä kenen vaan olohuoneeseen paraatipaikalle. Varsinkin tänä päivänä, kun puhutaan paljon kierrätyksestä, jota mielestäni pitäisi harrastaa enemmän tämän kertakäyttökulttuurin aikana.

Jos sinulla tuli mieleen joku kunnostettava perintöhuonekalu, jonka haluaisit

entisöidä niin hänet löytää Kivistöstä hetkohta kirkon kupeesta osoitteesta Paasikuja 3 A.

Netissä hänellä on oma kotisivu

<http://www.verhoomo-ullalehto.com/>

Ullan tapasi Annukka

Erkin-päivä 18.5.

Erkin päivään ei liity erityisiä menoja tai kansan tapoja, mutta sitä enemmän siihen liittyy sananparsia, jotka osoittavat kesäntulon edistymisvaihetta ja muita siihen kuuluvia asioita.

Odotetaan, että Erkiltä alkaisi oikea kesä, joka tulee viimeisten muuttolintujen, käen ja pääskynen mukana. "Käki Erkin kainalos, pääskynen pivon pohjas." "Erkki avaa käen suun"; Erkki on käen kukuntapäivä. Silloin se kukkuu vaikka "hongankolosta" tai "tikan liukusta" ellei se muualla tarkene. Pohjoisessakin se kukkuu, vaikka olisi huurretta metsässä. Kuitenkin on suuri ero siinä, millainen on luonto käen kukkuessa: Se "kukkuu hallaa hankeen, leipää lehteen". Mutta ellei kuitenkaan "Erkinä käkeä, niin ei leikkisää leikkuuväkeä", vaan on vain vakavia hallanpanemia elon niittäjiä.



Verhoilija Ulla Lehto



VAIHDA VAPAALLE JA HYPPÄÄ LAIVAAN!

Vaihdetaan vapaalle Elojuhlien jälkeen ja lähdetään merimatkalle Kotkaan! Lähdet sinäkin mukaan!

Lähdemme Laurin Elojuhlien jälkeen risteilemään Kristina Brahella Helsingistä Kotkaan, paluu bussilla Helsinkiin.

Etusijalla ovat elojuhlalaskokoolaiset!

25 paikkaa on varattu keskiviikolle 18.8 mutta jos peruutuksia tulee, lähdemme risteilylle 11.8. Olemme ensimmäisenä jonossa.

Ohjelma: lähtö Eteläsatamasta klo 10.30 ja tulo Kotkaan klo 17.00. Siirtyminen kävellen Merikeskus Wellamoon, jossa tunnin opastettu kierros. Paluukuljetus lähtee Wellamon edestä.

Hinta on 75 euroa henkilö ja siihen sisältyy: risteily Helsinki-Kotka, lounas noutopöydästä, ohjelma laivalla -musiikkia ja tanssia-, opastettu kierros Merikeskus Wellamossa minkä jälkeen paluubussikuljetus Kotkasta Helsinkiin (ryhmä pääsee samaan bussiin).

Ilmoittautumiset kaija.turtio@kolumbus.fi tai tekstiviestillä 040-5962140.

Ilmoita nimi, synt.aika ja puh.no!

Mukaan pääsee ilmoittautumisjärjestyksessä ja ennakkomaksun maksettuaan. Ennakkomaksu on 10 euroa ja maksetaan seuran tilille [Nordea 207518-30250](tel:020751830250) muistakaa laittaa myös viitenumero 2150, loppumaksu 40 euroa viimeistään 30.7.

*Rahaa on aina sen verran
ett' färistä yli pääsöö.*

Alahärmä

Vastuullinen matkanjärjestäjä Kristina Cruises Oy

Terveisin Kaija



*Kymmeniäs on kyvö kylvö,
yheksäis on kase kylvö,
kaheksais on kaura kylvö,
seitsemännel omenapano,
kuuvveis viikko kurja viikko,
viijjeis viikko otraviikko,
neljäis tattari teko,
kolmais koali, lantu aika,
toine viikko touvo peätös
ko nauris on napattu moaha.*

Pyhäjärvi Vpl

Kylvöajoista. Vanha karjalainen viikkolasku, joka luetaan taaksepäin vanhasta Pietarista (12.7.) vanhaan Jyrkiin (6.5.) Omenapano = perunanistutus

LÖYTYYKÖ HALUKKAITA RINKIIN?

Tapasin Ulla Lehtisen vappuviikolla heidän kotonaan Kuusikossa, jossa hän kertoi ideastaan eräänlaisen tukirenkaan perustamisesta yhdistyksessämme, josta voisi “yya” (ystävyyks, yhteistyö ja avunanto)-periaatteella pyytää apua käytännön asioissa, kuten esimerkiksi ikkunanpesussa, verhojen laitossa, lumitöissä, postinhaussa tai kukkienkastelussa.

Lehtiset kiittävät, että he ovat sairausaikoinaan saaneet “kädenojennuksia” niin harrasteystäviltä kuin naapureiltaankin. “Me olemme olleet rohkeita pyytämään, se on ollut meille helppoa ja toisaalta meiltä on myös paljon kysytty, tarvitsemeko jotakin” Ulla toteaa. Hänen mielestään olisi tärkeää, että jokainen tarvitseva rohkenisi ja osaisi pyytää apua ja että kysymisen kynnyks madaltuisi.

“Terveestä ja nuoremasta ihmisestä saattaa tuntua mitättömältä tai kaukaiselta nämä puheet, mutta sitten kun itselle tulee eteen se, ettei välttämättä ole ketään, jolta voisi pyytää esimerkiksi kyytiä sairaalaan, lääkkeen hakemista apteekista tai ruokatavaran noutoa kaupasta, niin asia tulee ihan eri lailla ajankohtaiseksi ja omakohtaiseksi” Ulla arvelee.

Aina ei ole välttämättä tarvetta varsinaiselle kotisairaanhoidolle, mutta kun pääsee sairaalasta jonkin toimenpiteen tai leikkauksen jälkeen kotiin, niin pitäisi olla joku hakemassa tai saattamassa ja seuralaisena kotona, vaikka vain pitämässä kädestä kiinni, koska monesti annetaan sellainen suositus, ettei saisi-kaan olla yksin ainakaan ihan alkuun.

Ulla mainitsee myös, että olisi hyvä, jos voisi pyytää vapaaehtoisen tukihenkilöksi mukaan kauppa- tms. asioille, jos kokee epävarmuutta siitä, selviääkö yksin. Hänellä on tuoreessa muistissa aika, jolloin häntä huimasi ja liikkeellelähtö oli vaikeaa. “Tasapainoistuin heikkenemisen myötä vanhenevien ihmisten ei kannattaisi nousta korkeille rappusille kurottamaan jotakin ylhäältä, koska jos horjattaa ja putoaa yksin ollessaan, voi joutua odottelemaan joskus hyvinkin kauan, ennenkuin kukaan tulee auttamaan” Ulla painottaa. Muita töitä, missä ylimääräiset kädet tai silmät olisivat hyödyksi, voisivat olla esim. napin ompelu tai muut ompelutyöt ja langan laitto neulaan.

“Tätä ideaa voisi laajentaa yhdistyksemme omaksi osaamisrekisteriksi”, toteaa paikalle saapunut Jorma Vartiainen, yksi Lehtisten auttajista. Kerran vuodessa voisi Hurakassa ilmestyä luettelo eri taitojen taitajista tai työvälineiden omistajista, esimerkiksi kuka terottaisi veitsiä tai leipoisi mielellään. Ajatusta voisi kehittää vielä eteenpäin niin, että kansanperinteen ystävillä olisi jonkinlainen yhdistystalkkari, eri puolella Vantaata paljon kysyntää saaneiden kylätalkkareitten tapaan. Ulla korostaa, että oman seuran jäsenen kokee luotettavammaksi auttajaksi kuin jonkin aivan vieraan ihmisen. Välttämättä apua ei aina tarvitse välittömästi, vaan siitä voitaisiin sopia hyvissä ajoin, vaikkapa edellisellä viikolla. Leikkimielisesti keksimme vielä yhdessä “ilmianna ystäväsi”- ajatuksen, me ihmiset kun olemme monesti niin vaatimattomia omien kykyjemme ja tai-

tojemme suhteen, ettemme välttämättä osaa tai kehtaa tuoda niitä julki. Laitetaanpa “mietintämyssyyn” tämä asia ja kertokaa mielipiteitänne tai ajatuksia, mitä se teissä herätti!

*Kaurat kuaville, herneet käelle,
pellava kylvetään tuamen kukkies.
Nurmijärvi*

Muistiin kirjasi Mirja Antila



Samalla käynnillä Lehtisten luona Jussi esitteli itse rakentamansa puusepänverstaan, jossa hän kertoo olleen melkein yhtä ison työn kuin oikean talon tekemisessä. Hän suunnitteli rakennuksen ja teki myös laudat siihen. Kaikki yksityiskohdat työkaluja myöten ovat hänen valmistamiaan.





JUSSIN TAIDONNÄYTE: PUUSEPÄNVERSTAS

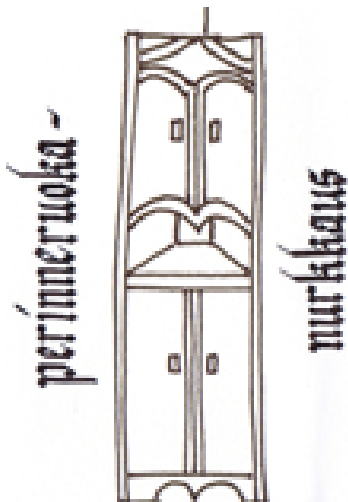




Oviaukosta kuvattuna näyttää siltä, kuin astuisi sisään oikeaan verstaaseen!

Kuvat ja teksti: Mirja Antila





Lapskaus ja sen sukulaiset

Toimittaja muistaa syöneensä vuosina 1968-1972 Simonkylän kansakoulussa lapskoussi-nimistä ruokaa. Suoritin hakuja internetissä ja Jaakko Rahola kertoo sivuillaan tästä ruokalajista näin:

“Mikä meillä on perunamuusi ja nakki-kastike, on Norjassa ja muuallakin merenkulkumaissa lihaperunamössöä nimeltään lapskojs, lapskaus, labskous, lobskouse, lobscourse jne. Otavan Iso tietosanakirja 1960-luvulta kirjoittaa lapskojs ja Ruotsinsuomalainen kielilautakunta suosittelee ihan hyvää muotoa lapskoussi. Suomen ravintolakielessä se oli ainakin 1960-luvulla lapskaus, jota tässä käytän hakusanana.

Norjassa asuessani söin usein lapskaussia, koska ei ollut varaa kalliimpiin ruokiin. Siellä se oli aina pikku perunakuutioita, vähän porkkanaakin ja muita vihanneksia, sipulia ja keitetyn lihan pieniä palasia sisältävää muhennosta, pyttipannun ja paksun lihasopan

välimuotoa. Suomeen siirryttyäni sain joskus työpaikan kanttiinissa saman-nimistä ruokaa, jonka laittajat eivät usko-neet minua, koska he olivat kokkikou-lussa oppineet, että lapskaussi on sileäksi survottua perunamuhennosta, ruskis-tettua jauhelihaa ja sipulia sekaisin, eikä mitään muuta.

Ruokalaji lienee syntynyt merellä, kun paljon suolattua tai kuivattua lihaa tai kalaa sisältäneeseen ruokalistaan haluttiin vaihtelua. Larousse Gastronomique tie-tää, että lapskoussiin kuuluu perunan, lihan ja mausteiden lisäksi suolasilli tms. kala. Ruoan ovat kirjan mukaan keksineet norjalaiset ja alkuperäinen lapskoussi on ollut turskaa kuivattuna tai suolattuna sekä perunaa. Nimellekin kirja on kek-sinyt selityksen - norjalaiset ovat antaneet nimen englantilaisen haukkumasanan lobscouse mukaan. Toiset lähteet taas kertovat, että haukkumasanaa scouse tai scouser on käytetty merihenkisistä liver-poolilaisista, joiden lempiruokaa laps-koussi -tai lyhemmin Englannissa vain scouse- kuulemma on ollut.

Saksalainen keittokirja on varma asi-astaan: englannin sana lob tarkoittaa kömpelystä ja course on ruokalaji, siis lobscourse on kömpelysten ruokaa. Kirjan ohjeessa tehdään muhennos hienoksi-hakatusta savulihasta ja perunanpalasista. Muhennos tarjotaan suolasillin, suola-kurkun, etikkapunajuuren ja paistettujen munien kera. Annos kirjan värikuvassa on todella herkullisen näköinen!

Alan Davidsonin vuonna 1999 ilmestynyt ruokasanakirja kuvaa melko yksityiskoh-taisesti englantilaisen version. Padassa ruskistetaan paistinrasvan avulla sipuli-viipaleita, porkkanaa ja lanttua. Lisätään

lammasta tai suolalihaa (corned beef) ja kun liha on ruskistunut, vielä suolaa, pipuria ja vettä. Lehmän tai sian sorkka voidaan lisätä hyytelöaineen takia. Lopuksi lisätään silputtua perunaa ja haudutetaan pitkään uunissa. Joidenkin mielestä on lisättävä myös murennettuja laivakorppuja, toiset taas suosivat ohraryynejä. Alan Davidson tietää myös, että Tanskassa on ruoan oltava niin paksua, että sen voi syödä haarukalla, mutta ei niin paksua, että haarukka seisoo siinä. Liverpoolissa taas sanotaan, että hiiren on voitava kävellä sen pinnalla uppoamatta, mutta ruoka on voitava levittää leipäviipaleelle.

Nimityksen alkuperää ei mikään näkemäni sanakirja vahvista. Kaikki kirjat syyttelevät eri maiden merimiehiä nimen keksimisestä. Tore Wretman ja hänen jälkeensä tietysti lähes kaikki muutkin ruotsalaiset lähteet sanovat, että nimi tulee englannista, jossa se tarkoittaa "lusikoida tai mättää ruokaa sisäänsä". Englantilaiset sanakirjat eivät tunnusta sellaista merkitystä, vaan sanovat nimen olevan tuntematonta skandinaavista alkuperää. Otto v. Friesen pohtii myös sanan juuria ja esittää omana teorianaan, että kyseessä on kevyttä tai helppoa merkitsevän meritermin labber ja saksan pureskelua tarkoittavan sanan kauen yhdistelmä, siis "helposti pureskeltavaa".

Perunaa ei ehkä ollut mukana

Erään vahvistamattoman tiedon mukaan olisi alkuperäisessä lapskausissa ollut vain suolattua lampaanlihaa ja laivakorppuja, ei mitään muuta.

Coddle

Tässä yhteydessä sopii mainita lapskaussia huomattavasti muistuttava

dublinilainen ruokalaji nimeltään coddle. Englannissa sana tarkoittaa hyväilemistä tai halausta - coddle the cook on suosittu harrasteli-jakokkien T-paidan rintateksti Englannissa. Se tarkoittaa myös kevyttä keittämistä eli hauduttamista; coddled eggs on suomeksi hyydytettyjä munia. Mutta Dublinissa, ja vain siellä, ei muualla Irlannissa, coddle on ruokalaji, Dublin's Darlin' Dish, sanovat paikalliset asukkaat. Se muistuttaa suuresti lapskaussia eli on perunamuhennosta, jossa peruna ei kuitenkaan välttämättä ole aivan sileäksi keitettyä ja sipulia on huomattavan paljon. Joukossa on lisäksi makkaraa ja pekonia. Dublinin kansallismuseon ravintolan kokki Joe Kerrigan tekee sen keittämällä kilon perunaa, puoli kiloa sipulia, neljänneskilon makkaraa, 100 g pekonia ja litran vettä pehmeäksi. Puolet perunasta leikataan yhden senttimetrin kuutioiksi, toinen puoli jätetään isommiksi paloiksi ja lisätään myöhemmin. Keitetään, kunnes isommatkin perunakuutiot ovat kypsiä. Jotkut ohjeet neuvovat lisäämään myös omenaa.

"Coddle syötiin, kun miehet tulivat kotiin baarista", kerrotaan museon esitteessä. Ruoan kanssa tarjottiin soodalla nostatettua leipää ja stout-olutta."

Jaakko Rahola 26.2.2009

* * * * *

Rauman-seudun internet-sivut kertovat, että Lapskoussi on raumalaisten perinneruoka, joka on hyvä esimerkki tiettyyn ammattikuntaan liittyvästä ruoasta. Se on tullut Raumalle merimiesten mukana ja sitä tarjoillaan myös muissa Euroopan satamakaupungeissa. Lapskoussia voi-

Westfalen
säilykelaj

daan kutsua eräänlaiseksi merimiesten pyttipannuksi ja maistuvan aterian takaavat hyvin kypsennetyt raaka-aineet ja tarjoiluvaiheen voisilmä. Myös lapset rakastavat lapskoussia!

Lapskoussi 4:lle

500 g luista naudanlihaa
250 g luista sianlihaa
350 g luista lampaanlihaa
2 l vettä
sipuli
2 porkkanaa
1/4 lanttua
12 keskikokoista perunaa
laakerinlehti
10 maustepippuria ja 10 valkopippuria
1 rkl suolaa

Kuori ja paloittele lanttu ja porkkanat. Paloittele lihat mahdollisimman pieniksi. Kuori ja silppua sipuli. Pane laakerinlehti ja pippurit sideharsopussiin. Pane juurekset, liha ja sideharsopussi kiehumaan ja keitä niitä miedolla lämmöllä. Kuori ja paloittele perunat. Kun liha ja juurekset ovat pehminneet, ota ne keitinliemestä ja pane perunat liemeen kiehumaan. Irrota lihat luista ja pienennä ne repimällä. Survo porkkanat ja lanttu soseeksi, samoin perunat. Ota keitinliemi talteen. Sekoita juures- ja perunasose ja lihasuikaleet ja vatkaa muhennos kuohkeaksi. Lisää keitinlientä tarpeen mukaan. Tarkista suola. Aseta lapskoussi tarjolle korkeana kekona vadille, laita keskelle voinokare ja koristele persiljalla. Valmisteluihin kuluu n. puoli tuntia ja ruoka kypsyy 2-3 tuntia.



Westfalenilaista
säilykelapskoussia

Ja sama raumaksi:

Lapskous (80 ransuuni)

4 kilo eluka (naoda) liha
2 kilo lamma liha
4 kilo porssa liha
30 kilo peruni
10 sipula
150 gramma selleri
3 kilo muretterei
3 kilo juurikkai
50 kokonaist kryydpippri
30 laakerperi lehti
50 kokonaist valkopippri
vett, suala, voit

Palot liha luines päevines sikses isoiks kappleiks ja pist ne ja samallt tavallp palotetu kuaritus sipulas, seller ja toinem bual murettereist kattlaha. Ja kryydip peräs.

Kaads se jälkken gylmä vett niitem bääll nii, ett nep peityvä. Keit ainakkin 3-4 tiima "ylikypsäks". Ko ens alkkun gattlahaan dlee vahto, ni ot se pois. Nost sitt lihak kattlast ja lurut liäm sihti läpitt. Lait liämehen giahuma juurikka ja muretrrin gapple, ja ko ne ovap pehmjöi, nim bist sitt perunatten gapples sinns sekka.

Ko snää odottle, ett potaatik kypsylvä, ni repel liha kaffelin gans niingo snöörim bätkiks ja ot pois kaikk luu ja jäntte. Kom beruna ja napernaati ovak kypsei, kaad liäm toisse astjaha ja tee muussi, niingom berunvoit tekisi.

Muusi ohendamissen gäytetä lihast saattu keitetty liänd ja valmi muusi joukko lisätä riivatt liha ja seoteta lapskous tasaseks. Pan lopuks joukko viäl voiklimpp makku pehmendämä ja suala jos se on darppelist. Lapskoussi syädä voikasten gans ja lisseks särveerata etikkrepetta, suala-kurkku ja juamaks kotokalja.

Lapsakka

Eteläpohjalaisjuurinen puolisoni muistaa lapsuudessaan syöneensä lapsakkaa ja netistä löytyi taas tietoa seuraavasti: Lapsakka tai klapsakka on perunamuusista maidolla jatkettu ja vehnäjauhoilla suurustettu perunavelli, joka on pohjanmaalaista perinneruokaa.

“Klapsakka on erinomaanen ja maittäva aamuateria, kunn' ei vaan anna sen palaa pohojahan keitetäes”.

6 dl maitoa
n.2 dl tähteeksi jäänyttä perunasosetta
1 dl maitoa
1 rkl vehnä- tai ohrajauhoja
nokare voita
(suolaa)

Kuumenna maito kiehuvaaksi ja vatkaa siihen perunasose kierrevatkaimella. Sekoita maitoon (1dl) jauhot ja lisää suurus keittoon. Keitä ruokaa n. 10 minuuttia koko ajan puuharukalla sekoittaen. Lisää voinokare ja tarvittaessa suolaa

“Perunavelli on yksinkertainen perunasta valmistettu sosekeitto, joka on päijät-hämäläinen perinneruoka. Sitä syödään yleensä suolakalan ja ruisleivän kera”, kertoo Wikipedia. Tällä nimellä valmistettuna minäkin olen kotonani syönyt kyseistä ruokalajia ja täytyy sanoa, etten koskaan siitä erityisemmin perustanut.

Miria Antila



Vantaan Seudun Sukututkijat ry:n Sukuri-jäsenlehdessä 2/2010 oli mielenkiintoinen juttu, joka sivuaa meidänkin lehteämme. Eli tästä löytyy selitys siihen, miksi osa Hurakan valokuvista on ollut niin epäselviä:

Vihjeitä kuvatiedostojen lähettäjiille

Painotuotteisiin tarkoitettujen kuvatiedostojen tulee täyttää muutama laatuvaatimus, jotka poikkeavat esim. tietokoneen ruudulta katseltavien kuvien vastaavista.

Helposti ymmärrettävä vaatimus on, että kuvassa täytyy olla riittävästi kuvainformaatiota, että siitä voidaan tarvittaessa tehdä jopa mitoiltaan suurempi. Maallikon on helppo ymmärtää, kun sanotaan, että kuvan tiedostokokoo pitäisi olla mielellään 1 megan suuruusluokkaa. Eli tarvitaan korkeampi resoluutio. Tähän päästään säätämällä kameraa ja tähän löytyy kameran ohjekirjasta neuvot. Perheen nuorisolla saattaa olla taito hallussaan, viimeistään kameroiden myyjillä.

Digikameroita käytetään usein kuvaalbumin korvaajina, muistikortilla saattaa olla jopa tuhansia pikkuruaisia kuvatiedostoja. Tästä tavasta ei ole pahaa sanottavana, mutta jos haluat näin toimia, niin osta niin suuri kortti, että sinne mahtuu kuvat riittävän suurina. Niiden näppäilyjen joukossa saattaa nimittäin olla sellaista tavaraa, jota saatetaan joskus haluta painaa paperille - vaikka sukukirjaan.

Erkki Pekola



Påkaksen yläkerran huonees-
samme on uusi lasivetriini,
jonka tekijä on koristepuu-
seppä Tapio Tormulainen.
Aikaisemmin hän vaikutti
Joensuussa, mutta nykyään
Tohmajärvellä.
Hän teki kaapin annettujen
mittojen mukaan samaan
sarjaan sopivaksi kuin hu-
oneessa olevat tuolit, jotka hän
oli valmistanut jo muutama
vuosi sitten. Näin saatiin yh-
tenäinen kalusto. Työ on to-
della tasokasta ja sopii näin
perinteiseen huoneeseen
erinomaisesti.



Vantaan kansanperinteen ystävien kevätkokouksen tunnelmia
maanantailta 22.3.2010 Päkaksesta.
Kokouksessa käsiteltiin sääntöjen määräämät asiat.
Puheenjohtaja Kalervo Pelkkikangas avaamassa kokousta.

Kuvat: Mirja Antila

TAPAHTUMAKALENTERI

RYHMÄT TOIMIVAT

Käsityökerho Peukaloiset kokoontuvat syksyllä 2010
Violassa, Orvokkirinne 4
perjantaisin klo 11.00-14.00 17.9., 15. ja 29.10., 12. ja 26.11.
Vetäjänä Hilikka Peltonen puh. 050-4109579

KESÄN TAPAHTUMIA:

Sepän soitto Mäntsälässä 11.-13.6. www.sepansoitto.fi
Sata-Häme Soi Ikaalisissa 29.6.-4.7. www.satahamesoi.fi
Jutajaiset Rovaniemellä 30.6.-4.7. www.jutajaiset.fi
Haapavesi Folk Music Festival 1.-4.7. www.haapavesifolk.fi
Kansanmusiikkijuhla Sommelo Kuhmossa 1.-5.7. www.runolaulu.fi/sommelo
Evakkovaellus Urjalassa 10.7., www.evakkovaellus.fi
Imatra Big Band Festival 2.-10.7. www.ibbf.fi
Tangomarkkinat Seinäjoella 7.-11.7. www.tangomarkkinat.fi
Kihaus Folk Rääkkylä 9.-11.7. www.kihaus.fi
Miehikkälän Pelimannipäivät 9.-11.7. www.miehikkala.fi
Kaustinen Folk Music Festival 12.-18.7. www.kaustinen.net
Tapsan Tahdit Nokialla 22.-25.7. www.tapsantahdit.fi
Lieksan Vaskiviikko 23 - 31.7.2010 www.lieksabrass.com
Seurasaaari soi Helsinki 4.-8.8. www.seurasaaarisoi.fi
Spelit Lapualla 5.-8.8. www.spelit.mugi.fi
Sulkava soi 6.-7.8. www.sulkavasoi.fi
Veisuuvestivaali Ristijärvellä 6.-8.8. www.ristijarvi.fi
Etno-Espa Helsinki 9.-27.8. www.etno-espa.fi
Pori Folk 19.-22.8. www.pori.fi/kulttuuri/porifolk

Karjalaiset 
Laulujuhlat

17. - 20.6.2010 Helsingissä
www.karjalanliitto.fi

LAURIN ELOJUHLAT - LAURENTIUSFEST

7.8.2010

22. Laurin Elojuhlat Vantaan Pyhän Laurin kirkolla. Tämän vuoden teemana on LOITSUT, lisäksi jatkuu viime vuoden teema Kansallispuku ja kansanomaisen pukeutuminen.

Elojuhlat alkavat viikkoa ennen sunnuntaina 1.8 klo 14.00 Heurekassa aiheeseen liittyvällä luennolla. Elojuhlatoimikunta toivoo, että mahdollisimman moni voisi mennä kuuntelemaan luentoa.

Alustava ohjelma Elojuhlilla:

Pyhän Laurin Kirkossa tulee olemaan 3 esitystä , järj. Vantaan seurakuntayhtymä yhdessä Kansanmusiikkiliiton kanssa ja Pakarituvassa 2-3 esitystä järj. Kansanmusiikkiliitto, ohjelmia ei vielä ole vahvistettu.

Lisäksi ohjelmateltassa Tikkurilan mieslaulajat, Tikkurilan soittokunta, kansanmusiikkia, Kilpalaulanta, Loitsuja ym. yllätysohjelmaa.

Laurin Elojuhlille odotetaan tänäkin vuonna noin 3000-4000 kävijää, tietysti säästä riippuen. Markkinamyymiä odotetaan noin 70, kuten vuosi sitten. Lohisoppateltassa voi nauttia lohikeiton kyyti-poikineen ja Ruusukahvilassa kahvit ruusukupeista karjalanpiirakoitten kera. Aurinkokahvilassa voi kahvit puolestaan juoda kotitekoisen vehnäsen kanssa. Lapsille on järjestetty oma leikkipaikka sekä hevoskärryjä. Markkinoilta voi ostaa taitavasti tehtyjä käsitöitä sekä myös kielen kirvoiketta. Elojuhlien suojelija on

kansanedustaja, kaupunginhallituksen puheenjohtaja Tapani Mäkinen.

Kiireen takia suunniteltu loitsunäytelmä jää tänä vuonna pois, mutta seuramme runoryhmä tuo pieniä viitteitä loitsuteemaan. Elojuhlille pystytetään ns. loitsuteltoa, jossa sanataidekoulun lapset loitsuilevat, mutta aikuisetkin saavat osallistua. Kiertävää velhoa etsimme parhaillaan, mutta ei vielä ole löytynyt.

Suomen veteraanimoottoripyöräklubin 20-30 vanhaa, kunnostettua ja rekisteröityä moottoripyörää tulee juhlillakävijöiden ihasteltaviksi. Klubiin kuuluu yli 7000 jäsentä ja jokainen heistä on moottoripyöräkärpäsen purema, joten tulemme näkemään upeita laatupyöriä vuosikymmenien takaa.

Keskiaikainen pukeutuminen on sopiva ja ellei sellaista ole, niin kansallispukua voi käyttää, ellei osallistu työntekoon, silloin suositellaan fereesipukua. Miehillä käyvät asuisteiksi rohdin-, flanelli- tai valkoiset paidat ja niihin sopivat housut.

Jos varmasti tiedät, että et pääse Elojuhlatalkoihin mukaan, ole hyvä ja ilmoita siitä Raimolle 040-9003880 tai Liisalle 040-9003881. Niinsanottu "suunnittelu" palaveri pidetään maanantaina 2.8 klo 18.00 Päkaksessa. Toivotaan, että mahdollisimman moni pääsee tulemaan.

Elojuhlan vastuuhenkilöt

PÄÄVASTUU Raimo Tanskanen 040-9003880, raimo.tanskanen@kolumbus.fi
varahenkilö ja LIIKENNE Olli Uusi-Eskola 040-5052732, uusi-eskola@kolumbus.fi

AURINKOKAHVILA Eeva Uljonen 050-5704639

RUUSUKAHVILA Liisa Tanskanen 040-902203881

LASTENNURKKA Tiina Kannisto, tiina.kannisto@elisnet.fi

LETUNPAISTO

LOHIKEITTO Pirjo Pietikäinen 0400-971688, pietikainen.pirjo@luukku.com
keittäjä Eeva-Liisa Pekkarinen 050-5769823, eeva-liisa.pekkarinen@hel.fi

OHJELMAVASTUU

OMA MYYNTIKOJU Hilikka Peltonen 050-4109579, hilikka.peltonen@wippies.com

SALAKAPAKKA Kalervo Pelkkikangas 040-5772645, kalervo@pelkkikangas.net

TIEDOTUS Mirja Antila 050-5996936, mirja.antila@kolumbus.fi

YÖVAHDIT

ÄÄNENTOISTO Jorma Vartiainen 050-5215861, jorma.vartiainen@elisnet.fi

KUULUTUS Esko Vierikko 040-503 3891, esko.v@hotmail.com

Yhteistyökumppanit:

Vantaan kaupunki
Vantaan seurakuntayhtymä
Tiedekeskus Heureka
Vantaan kansanpelimannit
Vantaan sanataidekoulu

* * * * *

Veininmyllyllä tapahtuu

Tanssit joka maanantai

25.6. klo 18-24 juhannusjuhla
jokirannan lavalla, kokko klo 21,
toivon mukaan!

6.7. Runon ja suven päivä
21.8. Myllyn päivä
30.9. tanssit kesän päätteeksi
ja nuotioilta

Vantaan kansanperinteen ystävät ry:n

HALLITUS JA TOIMIHENKILÖT

Kalervo Pelkkikangas kalervo@pelkkikangas.net	8724264	040-5772645	puheenjohtaja
Hilkka Peltonen hilkka.peltonen@wippies.com		050-4109579	Peukaloiset
Pirjo Pietikäinen pietikainen.pirjo@luukku.com		0400-971688	puvusto
Taina Sarivaara taina.sarivaara@elisanet.fi	822661	040-5708077	sihteeri
Liisa Tanskanen	8273314	040-9003881	juhlavastaava
Raimo Tanskanen raimo.tanskanen@kolumbus.fi	8273314	040-9003880	varapuheenjohtaja
Anna-Liisa Uusi-Eskola uusi-eskola@kolumbus.fi	897712	044-3463723	Hurakan toimittaja
Muut toimihenkilöt			
Mirja Antila mirja.antila@kolumbus.fi	8712107	050-5996936	Hurakan päätoimittaja
Liisa Pöyhönen liisa.poyhonen@elisanet.fi		040-5101742	rahastonhoitaja
Kaija Turtio kaija.turtio@kolumbus.fi	8234238	040-5962140	jäsenrekisteri
Jani Leskelä jani.leskela@saunalahti.fi			internet-vastaava

2