

VIRRAN

varrella

01/2021 PÄIJÄLÄN KYLÄLEHTI

10v.
2011-2021

sivu 5

*Pönttökuhdot
oli hitti*

sivu 17

*Pääsiäis-
reseptit*



PÄIJÄLÄ
Kylä virran varrella

VIRRAN varrelta

1. Pääkirjoitus ja sisältö
3. Kyläyhdistyksen kuulumisia
4. Verokahvia Leppäkoskelta
5. Suositut Pönttöhihdot
7. Talven iloja
9. Jääpingistä
10. Särkänpohjasta Mökkitielle
11. Sirkka-Liisa Ranta teekutsuilla
13. Kirjaston kuulumiset
14. Hyötykasvikerho toivoa täynnä
15. Kaijan Kirjanurkka
17. Pääsiäisen reseptit
19. Päijälän tapahtumat
20. Pikkulintujen linnunpönttöjen ripustaminen ja huolto
21. Pääsiäisen naiset
22. Runoutta Päijälästä



10 Timo Ruokola tuotti Euroviisuehdokkaan



7 Talven iloja Päijälässä



Pääkirjoitus

Arvoisa lukija!

Ehkä ihmettelit hetken, minkä lehden olet saanut käsiisi? Kyllä tämä on se 10 vuotta Päijälän kylällä neljä kertaa vuodessa ilmestynyt ”Virran Varrelta” -kylälehti. Mutta nyt uudistetussa ulkoasussa, sisällöltään pääosin kuitenkin entisensä kaltainen, tuttu ja turvallinen, kertoen kylämme menneestä ja tulevasta, sen ihmisistä ja yhdistyksistä, ajatuksista ja tekemisistä tavoitteena kylä, jossa erilaisten ihmisten ja ajatusten on hyvä olla ja elää, unohtamatta menneitä ja juuriaan, kurkottaen kohti uutta aina sen ääriin asti, kohti iankaikkisen elämän toivoa ja lupautta.

Pääsiäisen aika onkin erinomainen hetki vuodesta uudistuksen toteuttamiseen. Todentaahan nykylukulttuurimme perusta jo 2000 vuoden takaa tapahtumat, jotka mullistivat, sanoisinko uudistivat kaikessa karuudessaan silloisen ”tunnetun maailman” elämän perustan ja elämän-

tavankin. Paavali kirjoittaa Jeesuksen Kristuksen ristinkuolemasta ja kuolleista nousemisen merkityksestä meille tämänkin päivän ihmisille korinttolaiskirjeessä: ”ja hän on kuollut kaikkien edestä, että ne jotka elävät, eivät enää eläisi itselleen, vaan hänelle, joka heidän puolestaan on kuollut” ja jatkaa: ”Siis, jos joku on Kristuksessa, niin hän on uusi luomus, se, mikä on vanhaa, on kadonnut, katso uusi on sijaan tullut”.

Tuo sanoma ”ei eläisi itselleen” pitää sisällään sen muutoksen, jota olen saanut olla todistamassa viimeisen 10 vuoden aikana kylällämme enenevässä määrin erilaisten yhteisten talkoohankkeiden mm. melontareitin ja luontopolun rakentamisen sekä rallitapahtuman toteuttamisen yhteydessä. Ihmiset eivät ole tulleet tekemään sitä itselleen, vaan koko kylän yhteiseksi hyväksi. Olemme yhdessä uudistuneet ja tähän uudistumiseen kutsutaan tänäkin vuonna mukaan koronarajoitusten puitteissa.

Korona on hallinnut uutisvirtaa viimeisen vuoden. Tähänkin asiaan on hyvä ottaa hieman taustaa. Breslaun seurakunta kysyi Martti Lutherilta vuonna 1527, saako kristitty paeta kulkutautia ja kuolemaa. Kirjeessään seurakunnalle Luther kirjoitti: ”Jumala on antanut ihmiselle järjen-- Vältä paikkoja ja ihmisjoukkoja, jos minua ei niissä tarvita, jotta en aseta itseäni vaaraan ja siten tartuta ja sairastuta muitakin ja jotta en aiheuttaisi piittaamattomuudellani muiden ihmisten kuolemaa. – Karttakaa ihmisiä ja sellaisia julkisia paikkoja missä lähimmäisenne ei teitä tarvitse tai on parhaillaan toipumassa sairaudesta. Toimikaa kuin ihminen, joka haluaa sammuttaa kaupungissa riehuvan tulipalon”. Näin 500 vuotta sitten. Ennenkin on selvitty. Toimitaan kylällämme ohjeiden ja ihmisjärjen mukaisesti toisemme tilanteet huomioiden. Tämä on nyt elämäämme. Ei anneta päivien kulua ohi paremman toivossa, vaan eletään nyt näissä rajoituksissa, mutta niiden sisällä täysillä. Päivien määrä ihmisellä on rajallinen. Niitä ei ole tarkoitettu hukattavaksi!

Haluan tässä kiittää kesäkyläläistä Mirrka Lempiäistä aloitteesta uudistaa lehteä ja vastuunottamisesta lehden taittamisesta jatkossa sekä kaikkia muitakin lehden toimittamiseen osallistuneita. Ilman teidän suurta joukkoanne ei tätä lehteä olisi. Samalla haluan myös kiittää vävyäni Juha Mäkistä kymmenen vuoden uskollisesta työpanoksesta lehden taittamisessa. Emme tuolloin 2011 arvanneet, että talkoopestistä tuli näin pitkä. Pitihän tehdä vain muutama numero rukoushuoneen 100-vuotisjuhliin asti. Ei vävynä oleminen aina ole niin ennakoitavaa.

Haluan toivottaa lukijoille maukkaita lukuhetkiä uudistuneen lehden parissa ja Jumalan siunausta ja rauhaa pääsiäisen aikaan!

Hannu Lahtinen

Virran Varrelta - Päijälän kylälehti, 01/2021.

Virran Varrelta -toimituskunta: Hannu Lahtinen (päätoimittaja), Leena Bragge, Markus Jaskari, Liisa Kontturi, Ulla Lahtinen, Risto Lehto, Pirkko Lehto-Järvinen, Mirrka Lempiäinen, Pirkko Nurminen, Aino Ruokola, Kaija Taival, Otto Tennilä, Merja Åkerlind

Julkaisijat: Päijälän kristillinen yhdistys, Päijälän seudun kyläyhdistys ja Mäkimaan Muhku

Lehden taitto: Mirrka Lempiäinen

Painatus: Padasjoen kirjapaino. Painetaan 4 krt. vuodessa.

Yhteystiedot: Päijälän kristillisen yhdistyksen puheenjohtaja Hannu Lahtinen, 0500 304769, hannu.lahtinen@paijala.fi

Päijälän seudun kyläyhdistyksen puheenjohtaja Leena Bragge 040 8326131, leenaobragge@gmail.com

Mäkimaan Muhku: Risto Lehto, rhlehto1@gmail.com

Kansikuva: Merja Åkerlind





Leena ja Lotta loihdivat isomummulan pihaan lumioravan, joka sulii parin päivän päästä vesisateen myötä.

KYLÄYHDISTYKSEN KUULUMISIA

Puheenjohdajan palsta

Jokohan talven selkä taittui, kun aurinko alkoi sulattaa lumikinoksia. Toivotaan, että kevättulvat vievät koronan mennessään ja voidaan jatkaa elämää entiseen tapaan. Viime aikojen hankehommat ovat pitäneet allekirjoittaneen ja sihteerin ahkerina koneen äärellä paperihommissa. Aika ei tule pitkäksi, vaikka toiminta on osin jäädytetty.

Pirtillä on ollut jotain toimintaa. Kirjasto on toistaiseksi auki kerran viikossa. Isommat tapahtumat on jouduttu perumaan ja pienemmissäkin pyritään noudattamaan äärimmäistä varovaisuutta koronan takia. Pirtillä on ollut tapana tarjota kahvit aina, kun vähintään kaksi ihmistä kokoontuu. Nyt neuvotellaan tapauskohtaisesti, voidaanko tarjota mitään tartuntavaaran vuoksi. Toiminnan tuotot ovat vähentyneet. Syksyllä anoimme korona-avustusta Opetus- ja kulttuuriministeriöltä seurantalajien ylläpitokustannusten kattamiseen. Avustus myönnettiin toimintamme jatkuvuuden tukemiseksi.

Kyläyhdistyksen oma hanke Pirtin sisätilojen puhdistus saatiin viittä vaille valmiiksi ennen joulutoria. On siinä ollut kyläläisillä ihmettelemistä - minä mukaan lukien - miten paljon puhtaammaksi ja raikkaammaksi tilat voivat muuttua puhdistuksen myötä. Vanhat räsymatot ovat vielä salin lattial-

la luomassa vanhanajan tunnelmaa. Seuraavaksi pintakäsittelään puhalletut seinät huhti-toukokuun vaihteessa ilmoista riippuen. Saamme myös saliin uuden säilytyskaapin kaminan viereen ja pitokokit ovat toivoneet toista jää/viileäkaappia isompia juhlia ajatellen. Nähtäväksi jää, milloin niitä juhlia taas on mahdollista pitää.

Laitettiin tapahtumalistat myös Kuhmoinen palvelee -lehteen niin kuin ennenkin, vaikka monta tapahtumaa saatetaan joutua perumaan. Riihigallerian aukiolosta ei vielä pääsiäiseen mennessä ole varmaa tietoa, mutta varaudutaan siihen, että se voidaan rajoitetusti toteuttaa. Kyläyhdistyksen vuosikokous siirrettiin suosista viime vuoden tapaan kesäkuulle. Kevättorista neuvotellaan vielä toukokuun alussa ja sillanpielitori saadaan toivottavasti pidettyä viime kesän tapaan.

Olosuhteista huolimatta täytyy antaa iso kiitos kylän talkooväelle viime aikojen saavutuksista. Meillä on upea luonto, joka kutsuu kaiken kiireen keskellä rauhoittumaan hetkeksi. Viime kesän retket eivät pysähtyneet syksyn sateisiin, vaan talviliikunta jatkuu tavalla tai toisella. Päijälä ei nuku talviunta.

Teksti ja kuva: Leena Bragge pj. PSKY

VEROKAHVIA LEPPÄKOSKELTA

Risto Lehto muistelee

Sodan jälkeen kahvikin oli vielä kortilla 1950-luvun alussa, mutta kauppiat saivat joskus myyntiin niin sanottua verokahvia. Se oli kallista korttikahviin verrattuna. Neljänneskilon paketti korttiannoksena maksoi 175 markkaa, mutta korttikuponkia vaatimaton motti (jos sitä vain olisi ollut tarjolla) maksoi veroineen 375 markkaa. Mutta hinnasta viis, jos sitä vain oli ostettavissa.

Saattoi olla talvi 1950 tai 1951, kun pikkulinnut olivat viestineet jopa Mäkimaahan asti, että Vuorenpään kauppias Leppäkoskella (Päijälässä) oli saanut hankittua myyntiin erän verokahvia. Äiti ilahtui muiden mukana uutisesta ja varusti minut kiireesti toiviomatkalle. Potkukelkkakelikin oli mainio silloin aina sorittamattomilla maanteilla. Taisi äiti laittaa jo minun lähtiessäni kahvipannuun vedenkin lämpiämään. Meillä oli silloin Nätti-niminen koira, joka oli erityisen halukas lähtemään mukaan, kun joku talonväestä poistui pihapiiristä. Siksi minun piti tuoda koira sisään ja vannottaa nuorempia sisaruksia huolehtimaan etteivät päästä Nättiä ulos. Vielä piti poiketa ennen lähtöä naapurissa kysymässä, josko Mummulla olisi asiaa kauppaan. Oli toki, verokahvia koskevaa. Paikalla olevalla Impi-tädillä sattui olemaan sama toive. Nämä samanlaatuiset kahvikaipuut vetivät mielteliäksi. Kuinka voisin saada ostaa kolme pakettia tätä harvinaista himoittua tuotetta. No, ei muuta, kuin potkiskelemaan kohti Leppäkoskea ja keksimään toimintapaa siinä samalla.

Jossain Mäentaustan ja Ojasen kohdilla katsahdin taakseni ja kukas sieltä jolkutteli. Nättipä tietysti häntäänsä heilutellen. Mutta miten varustettuna. Olli ja Marja-Liisa olivat kai tehneet parhaansa, että koira olisi viihtynyt kotona. Leveä miesten päällystakin selkäpuolen napitettava tamppi, joka oli asetettu naruilla koira selkään mahdollisesti eläimen kiinni pitämisen helpottamiseksi, oli valahtanut roikkumaan maata viistäen vatsapuolelle. Koiran suu oli kiedottu kiinni moninkertaisilla paperinarukierroksilla haukkumisen estämiseksi. Mikäpä siinä auttoi. Koira oli vapautettava koristeistaan ja jatkoimme yhdessä matkaa kohti kylää.

Kaupassa minua palveli itse Toivo Vuorenpää. Minulla oli osin itse kehitelty kauppalista ja tulomatalla olin kehitellyt mielessäni ovelan tavan, jota käyttäen voisin toteuttaa naisväen kahvitoiveet. Ostin ensin kilon vehnäjuuhoja ja palan hiivaa, sitten paketin verokahvia. Seuraavaksi pyysin kaksi kiloa karkeaa suolaa ja paketin verokahvia. Jatkoin kaupankäyntiä tulitikkupuntilla, kerällä paperinarua, purkilla saapasrasvaa ja motilla verokahvia. Kun kauppias nosti tiskille kolmannen kahvipaketin ja kysyi, että mitäs muuta, helpotti kummasti. Tullessa mietitty juju oli toiminut loistavasti. Vuorenpää oli huomaamattaan myynyt samalle asiakkaalle kullankallista tuotetta ylen määrin.

Kyllä oli kevyttä kelkkailla kohti Mäkimaata ja odotella emäntien ylenpalttisia kiitoksia. Rinnalla juokseva koira vilkuili minua ja selvästi mielti itsekseen muutosta ihmetellen: ”Ei se taida ollakaan enää vihainen.”

Teksti: Risto Lehto





SUOSITUT PÖNTTÖHIIHDOT

Vauhdikasta menoa Päijälässä

Voiton päivä, ystävyyspäivä ja samanaikaisesti laskiaissunnuntai. Voiko kylän hiihtokilpailuille olla osuvampaa ajankohtaa, kun vielä taivas on sininen ja käytössä uusia latuja. Samalla päästiin yhdistämään Mäkimaan Muhkun perinteiset hiihtokisat ja Päijälän kyläyhdistyksen laskiaistarjoilut.

Dopingia ei tiettävästi käytetty eikä taatusti testattu. Viranomaisten koronasuosituksista vähän kyllä laistettiin, sillä kisakeskuksessa ja ”ladun varressa” oli Muhkun sihteerin Risto Lehdon laskennan mukaan 70–80 henkeä. Kyläyhdistyksen sihteeri Marja Ikonen piti Pirtin ulko-ovella huolen, ettei kahville ja laskiaispullalle päässyt kerralla yli kymmentä henkeä eikä sisään lainkaan ilman maskia.

Osanottajien ikähaitarilla oli leveyttä liki 80 vuotta, kun nuorin oli juuri täyttänyt kolme vuotta ja vanhimmat olivat ylittäneet 80. Tuttuun tapaan Muhku oli varannut kaikille palkintopytyt. Lisäksi osanottajat saivat linnunpöntön; talkooväki oli naputellut niitä talvipakkasella Santasen Matin verstaassa. Siitä tapahtuma sai lempinimen Pönttöhiihdot.

Tulokset löytyvät Muhku Magazinessa, joka on julkaistu myös kylän Facebook-sivuilla.

Teksti ja kuvat: Merja Åkerlind



Miesten sarjan voittaja Timo Konttila odotti lähtömerkkiä kilpailujen ajanotajalta Heikki Åkerlindilta. Kohta ovat vuorossa Kalevi Vaitti (38) ja Reijo Ratalahti (39).



Kilpailun nuorin osanottaja Eetu Kulmala hoiti osuutensa ihan viimeksi, kun Pirtin kenttä vapautui muista hiihtäjistä. Kangasalalainen nuori mies oli hankin suvun juurilla. Ennen kisasuoritusta Eetu oli käyttänyt uusia Rossignolejaan vain pari kertaa, yhteensä kymmenkunta minuuttia. Meno oli silti parhaimmillaan kuin norjalaissankari Johannes Klæbolla mutta pari kertaa tarvittiin nostoapua. Rankinta taisi olla ison palkintopöntön kuljetus.



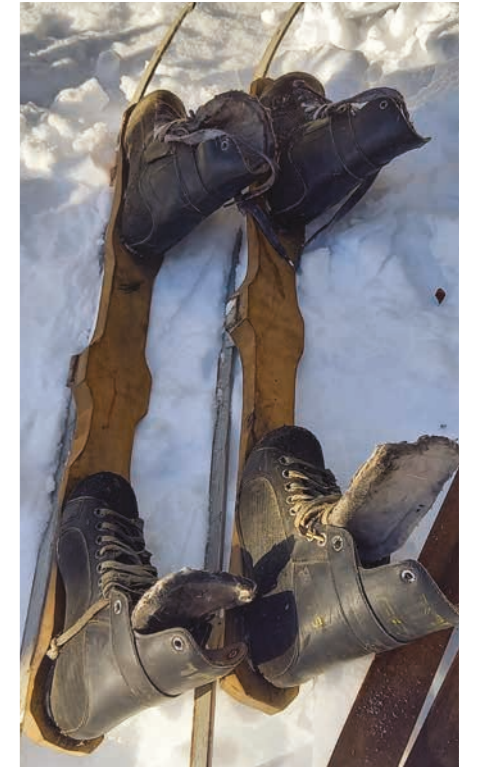
Vas. Risto ja Hely Lehto ovat vuosikymmeniä hoitaneet Muhkun tuloslaskentaa ja palkintojenjakoa. Pönttöjen jakamisessa auttoi seuratoveri Olli Lehto.

Oik. Hiihtotapahtumaan liittyi kulinaarinen ja museaalinen osuus. Itse kukin voi paistaa makkaraa tynnyrissä Päijälän luontopolun lähtölaavun vaiheilla. Samassa paikassa Lehdon Olli näytti mallia vanhan ajan suksien tervaamisesta ja kertoi mehevän tarinan toisensa jälkeen.



Toni Urpunen (vas.) oli hiihdellyt paljon Kuhmoisten kirkonkylän kuntoradalla. Äidin kotikylän tapahtumaan lähdettiin perheen yhteisellä päätöksellä.

”Ei ottanut koville, ja ihan hyvin meni”, kuuluivat ensimmäiset kommentit. Hengityksen helpottaessa selvisi myös, että Toni oli kaatunut mäessä Pirtin takana — eikä ollut ainoa. Juuri siitä pahasta paikasta Lehdon Risto varoitti megafonillaan ladulle lähtijöitä. ”Kyljelleen menin mutta pääsin aika nopeasti ylös”, raportoi Toni vanhemmilleen.



HISTORIAN HAVINAA SUKSIEN MUODOSSA

Lähtöpaikalla voi vertailla vanhan ajan umpihankivarusteita ja nykykursuksia.

Tandemsukset Olli oli rakentanut Längelmäen umpihankihiihtoon, joka nähtiin muinoin Eurosportilla-kin. Tandemluistimet hän taas kerran kyhäsi Pyynikin laskiaistapahtumaan; niillä luisteltiin pikaluistelun 500 m:n maailmanennätys.

TALVEN ILOJA

Päijälän luonnossa



Kuvat Pauliina Hytönen



Kuva Marja Ikonen



Kuva Päivi Korhonen

Koronan vastapainoksi olemme saaneet kunnon vanhanajan postikorttitalven. Lunta on riittänyt ja pakkasetkin ovat paukkuneet. Urheilukaupoista ovat sukset loppuneet, mikä on toisaalta huono, toisaalta hyvä uutinen. Meillä täällä Päijälässäkin on ollut upeat talviurheilumahdollisuudet.

Jarkko Sihvo on tehnyt Leppäkosken pelloille hiihto- ja luisteluhiihtolatuja. **Unto Huokosen** tekemät ladut ovat lähteneet Metsärannantieltä Oksjärven ja Vuorijärven suuntaan. Ne ovat olleet kyläläisten ahkerassa käytössä. Muhkun perinteiset hiihtokisatkin hiihrettiin laskiaisena vaihteeksi Leppäkosken pelloilla Pirtin pihan toimiessa lähtö- ja maalipaikkana. Siitä juttu toisaalla lehdessä.

Jarkko ja Heli Nieminen Mäntysaarentieltä aurasivat mönkijän avulla Pitkäveden jäälle Huhtilahden rannasta monia hienoja reittejä, jotka kiertelevät saaria. Vaikka jäätilanne olikin ainakin alkutalvesta aikaisen lumentulon takia melko heikko, Jarkko uskaltautui jäälle monien koekairausten jälkeen. Luonto auttoi sitten sulattamalla ja jäädyttämällä reitit upeiksi luistinradoiksi luistella, potkukelkkailla tai vaikka pelata jääkiekkoa. Nyt pääsiäisenä lehden ilmestyessä tilanne voi olla aivan toinen. Älkää siis menkö heikoille jäille!

Pirkko ja Kalevi Koskinen ovat viettäneet nyt vuoden verran melkein yhtäjaksoisesti mökillään Ylälammin rannalla, mitä välillä käyneet kotona huoltohommissa. He tuntuvat tietävän jokaisen polun Päijälän ympäristössä. Niitä on kierrelty lumikenkien lisäksi suksilla ja kävellen. He ovat kiitollisia kaikille reittien tekijöille. Lumikenkäily tavallisilla tai liukulumikengillä tuntuu olevan tämän talven hitti. Pirkko Koskinen taisi olla ensimmäinen, joka uskaltautui luontopolullemme umpihankeen lumikengillä. Se oli kuulemma raskas reissu, kun lunta oli paikoin polveen asti. Sitten polku tallattiin tielle asti, kun joku toinen oli lähtenyt suoalueelle Kohisevan suunnasta.

Heli Nieminen kertoi tehneensä Riihigallerian ja Mäntysaarentie väliin 3 km:n pituisen lumikenkäpolun koiriensä kanssa.

Päivi Korhosen perhe Ojastenlahden tilalta lumikenkäilee, hiihtää, luisteleo Pitkäveden jäälle itse tehdyllä luistinradalla. Heillä on lumikenkiä myös vuokrattavaksi asti.

Hytösen veljesten perheillä on ollut oma mökki vasta muutaman kuukauden Pitkäveden rannassa samalla suunnalla. Heilläkin on oma luistinrata napakelkkoineen. Lasten viihtyminen on taattu.

Karinkannan perhe on mökkeillyt Harjujärven rannalla viime kesästä lähtien. Melonta tammi-helmikuun taitteessa oli ainutlaatuisen kokemus Pukara- ja Harjujärven välisen joen ollessa sulana. Samoin avantouinti saunasta on kaikkien odottama elämys. Koska vesi virtaa, edes avantoa ei tarvitse hakata, vaan luonto hoitaa sen.

Potkukelkkailu teillä ja varsinkin järven jäällä on uusi vanha harrastus, jota liukkaat maantietkin ovat suosineet.

Yleensä innokas kalastaja **Jouko Aalto** sanoi jäätilanteen olleen huono kalastuksen kannalta. Kunnan jäät antoivat tänä talvena odottaa itseään. Aalto sanoi, ettei hän muista näin runsaslumisista talvia 30 vuoteen, jotka hän on Päijälässä mökkeillyt. Lumityöt kävivät liikunnasta. **Unto Huokonen** sanoi myös, ettei tänä talvena ole tullut kalaa yhtä hyvin kuin ennen. Hän kalastelee Pukarajärvellä, Pitkävedellä ja kesäisin Kuoksenjärvelläkin. Maaliskuulla saatiin sentään Pitkävedestä mateita koukulla.

Yksi maailmankuulu erikoisuuskin Päijälässä on: **jääpingis**. Sitä ei varmaan pelata kovin monessa paikassa. Jääpingiksestä lisää seuraavalla sivulla.

Teksti: Ulla Lahtinen



Saku Karinkanta ja Anna Kakkonen melomassa tammikuussa. Kuva Kati Karinkanta



Eero Konttila potkukelkkailee, kuva Ulla Lahtinen.



Unto Huokonen ja komea Hauki, kuva Reijo Ratalahti



Katso video YouTubesta. Video löytyy nimellä: Frozen Table Challenge

JÄÄPINGISTÄ *Pitkäveden rannalla*

Näin korona-aikana emme pääse normaaliin kuvauspaikkaamme Helsingissä, joten päätimme lähteä kuvausreissulle Kuhmoisiin. Mistä itse idea lumesta rakennetusta pingispöydästä lähti on vaikea sanoa, mutta ilmeisen hyvä idea oli kun alle viikon ajan videolla ollut 800 tuhatta katselijaa.

Vaikka pakkasta oli -20 astetta, pöydän rakentaminen oli hikistä puuhaa. Lunta heitettiin kasalle, tiivistettiin, lisää lunta, tiivistettiin jne.

Lumen ollessa halutulla korkeudella, kasaa tasoiteltiin ja otettiin reunoilta ylimääräistä ja näin pöytä alkoi saada viimeistä muotoaan. Enää puuttui jäädytys, joka hoidettiin aluksi kastelukannulla ja pienen jääkerroksen muodostuttua heiteltiin ämpärillä reilusti vettä päälle.

Kuvaukseen haasteita toi täysin valkoinen värimaailma, jolloin pöytää ja varsinkin palloa oli erittäin vaikea havaita muusta ympäristöstä. Onneksi olimme tähän tajunneet varustautua mustalla spray-maalilla, jolla värjäsimme pallon ja pöydän reunukset.

Teksti ja kuva: Otto Tennilä

SÄRKÄNPOHJASTA MÖKKITIELLE

Ruokolan Timo tuotti euroviisuehdokkaan

Timo Ruokola, nimesi esiintyi Helsingin Sanomissa, kun lehti esitteli etukäteen Uuden Musiikin Kilpailun osanottajia. Miten Sinä oikeastaan liityt Dannyn kappaleeseen?

Olen sovittanut ja tuottanut kyseisen kappaleen.

Mökkitien omistajiin kuuluva biisintekijä, kollegani Janne Rintala käveli eräänä arkipäivänä työhuoneeseen ja kertoi tehneensä tämän ”Sinä päivänä kun kaikki rakastaa mua” -biisin. Hän kysyi, voisinko äänittää Dannyn laulut kyseiseen kappaleeseen. Totesin, että ”tottakai!”. Muutamia päiviä myöhemmin Danny tuli studiolle ja pidimme muutaman tunnin nauhoitussessiot. Sen jälkeen jälkeen Janne kysyi, haluaisinko myös tuottaa kappaleen, eikä vastausta tarvinnut miettiä kahdesti.

Mitä muuta tehtäviisi kuuluu Arttu Wiskarin Mökkitie-yhtiössä?

Olen musiikintekijä ja tuottaja. Tavallisena työpäivänäni tulen studiolle, keitän kahvit ja siirryn työhuoneeseen tietokoneen ja soittimien keskelle. Teen sovituksia kappaleisiin, joita yhtiön muut tekijät ovat sanoittaneet ja säveltäneet, sekä äänitän ja ohjelmoin kappaleisiin kaikki instrumentit. Kun olen saanut kappaleen taustan jokseenkin valmiiksi, sovitaan laulajan kanssa ajankohta, jolloin hän tulee studiolle. Itse toimin tässä tilanteessa äänittäjänä. Tuottajantöiltä ehdin ilokseni vielä silloin tällöin itsekkin sanoittaa ja säveltää, mutta pääpaino on nyt sovittamisessa ja tuottamisessa.

Keille kaikille olet säveltänyt esitettävää / levytettävää?

Tuotan ja teen musiikkia monille levy-yhtiön artisteille: Wiskarille, Dannylle, Erika Vikmanille, HesaÄijälle, Faijalle, Toivoselle... Viime aikoina suurin osa ajastani on kulunut yhtiön viimeisimmän artistisainauksen, Mira Luodin, biisejä tuottaessa. Häneltä julkaistiin helmikuussa Mökkitie Recordsin alaisuudessa ensimmäinen kappale ”Hopeinen Tussi” – ja lisää julkaisuja on tulossa.

Vieläkö itse soittelet?

Viime aikoina keikkailu on jäänyt vähemmälle, ja korona-aika on yleisesti ottaenkin vienyt esiintyjiltä lähes kaikki työmahdollisuudet. Sitten kun keikkailu taas on mahdollista, olen mukana yhtiömme Toivonen-artistin livekokoonpanossa kitaristina.

Ja miten kulkikaan tie Päijälän Särkänpohjasta Mökkitielle?

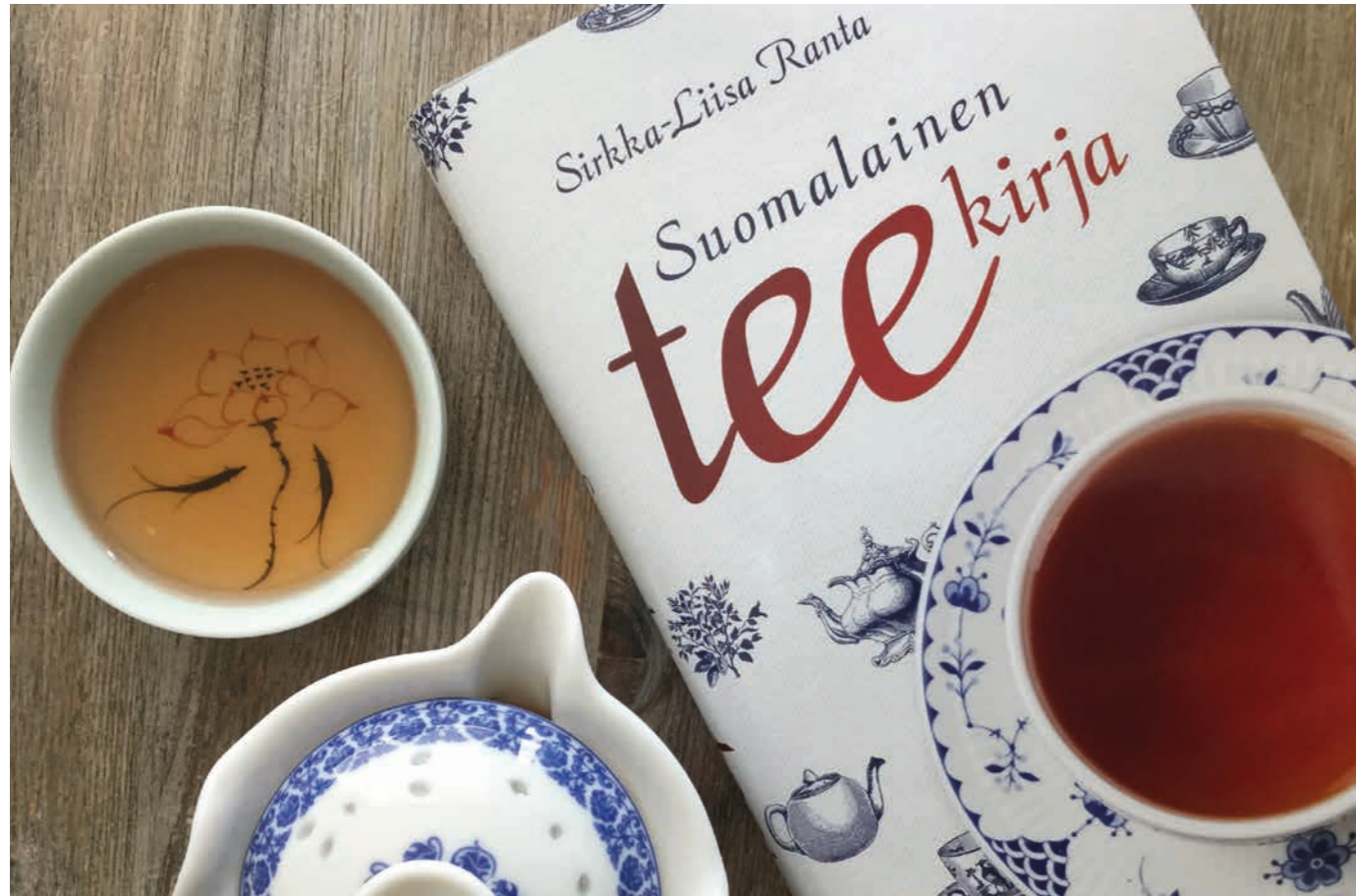
Särkänpohjasta muutin peruskoulun jälkeen Lahteen, kun sain paikan musiikkilukiosta. Lahdessa vierähtikin seuraavat 13 vuotta. Tuli soitettua bändeissä, tehtyä musiikkia, keikkailtua ahkerasti ja tehtyä päivätoita siinä sivussa.

Maaliskuussa 2018 perustin toiminimen ja hyppäsin silloisesta päivätyöstäni musiikkialan yrittäjäksi. Vain vajaa kuukausi sen jälkeen lähettelin tekemiäni biisejä eri levy-yhtiöihin, ja Mökkitieltä löytyi kiinnostusta tekemistäni kohtaan. Huhtikuussa 2018 kävin palaveeraamassa yhtiön toimitusjohtajan Olli Saksan kanssa, ja hän tarjosi minulle biisintekijöille suunnattua housewriter-sopimusta. Tuolloin asuin vielä Lahdessa, ja ajelin muiden musiikkitöiden ohessa Mökkitien studiolle Espooseen viikottain pariksi–kolmeksi päiväksi kappaleita tekemään.

Hieman yli vuosi kului näin. Alkoi tuntua, että tekeminen ja yhteistyö toimii hyvin. Tammikuussa 2020 muutin Lahdesta Espooseen, ja siitä asti olen tehnyt töitä lähes yksinomaan Mökkitien artisteille työskennellen täysipäiväisesti työhuoneellani yhtiön studiolla.

Haastattelu: Merja Åkerlind





Suomalainen teekirja lupaa kiehtovan matkan suomalaiseen teehistoriaan. Sellaisen se myös tarjoaa. Kirja on tutkimus siitä, miten ja milloin tee saapui Suomeen, ja millaista teenjuonti on täällä eri aikoina ollut. Kuva: tuote.wordpress.com

SIRKKA-LIISA RANTA TEEKUTSUILLA Päijälän kirjapiirissä

Kirjapiirimme Päijälän kirjastossa on toiminut yli 8 vuotta noin kerran kuussa. Kun kuhmoislainen Sirkka-Liisa Ranta sai syksyllä Tietokirjailijayhdistyksen palkinnon uudesta Suomalaisesta teekirjasta ja muusta elämäntyöstään, päätimme pitää tammikuun alussa kirjapiirissä teekutsut ja kutsua Sirkka-Liisan paikalle kertomaan uudesta kirjastaan ja muustakin.

Tietokirjailijapalkinnon perusteluissa mainitaan, että Sirkka-Liisa Rannan tuotantoa yhdistää elämänmakuinen ja ihmistä kunnioittava ote. Hänen arvostava asenteensa maaseudun maisemaa, rakennuksia ja käsityökulttuuria kohtaan herättää palkinnon antajien mukaan lukijassa nostalgiaa, menneen ikävöintiä. Perusteluissa kehuutaan myös kirjojen runsasta ja kuvatekstejä myöten hiottua kuvien käyttöä.

Koska Sirkka-Liisa asui aikanaan pitkään Päijälässä, pidämme häntä melkein päijäläläisenä.

Hän kertoi asuneensa myös monilla muilla paikkakunnilla Suomessa, mutta muutti 14-vuotiaana perheensä kanssa kyläämme. Kun Sirkka-Liisa kävi Kuhmoisissa koulunsa loppuun, hän löysi sieltä myös puolisonsa Kallen. Pohjalaisista sukujuuristaan huolimatta hän kokee olevansa kotoisin juuri Kuhmoisista.

Kansatieteilijän elämänura aukesi ikään kuin puolivahingossa. Kallen äiti harrasti kaikenlaisia perinnekesitöitä, joista Sirkka-Liisakin innostui niin että ylioppilaaksi päästyään lähti opiskelemaan Lempäälään käsityökouluun. Siellä oli yhtenä oppiaineena myös kansatiede, joka rupesi kiehtomaan. Muutaman vuoden asiaa kypsytyttyään hän pyrki ja pääsi Helsingin yliopistoon lukemaan kansatiedettä. Proseminarityönsä hän teki kylämme kivasintehasta, jonka alueella hän myös oli asunut. Sitten ”sattuma” puuttui peliin. Päijälässä vietti kesiaän Jyväskylän yliopiston kansatieteen professori

Veikko Anttila (joka on tehnyt Päijälästäkin pienen historiikin). Kun Sirkka-Liisan äiti jutteli kaupassa Anttilalle tyttärensä opinnoista, tämä halusi tavata Sirkka-Liisan. Hänellä alkoi tuolloin olla ajan-kohtaista gradunteko, ja Veikko Anttilalta hän sai vinkin keskittyä kotiseutuun. Niin hän alkoi tutkia Kuhmoisten sahan historiaa.

Valmistuttuaan Sirkka-Liisa rupesi etsimään työpaikkaa. Kansatieteilijöitä tarvitaan lähinnä museoissa ja tutkimuksissa. Museotyötä hän oli jo opiskeluaikoinaan kokeillut moneen kertaan. Nähdessään avoimen assistentin viran Helsingin yliopistossa Sirkka-Liisa rohkaistui soittamaan sinne ja kysyi, onko virka oikeasti auki. No, se ei ollut, siihen oli jo tiedossa eräs toinen. Mutta puolen vuoden päästä professori muisti Sirkka-Liisan, kun yliopistolla tarvittiin sijaisia. Sijaisuuksia hänelle sitten riittikin, ja samalla hän pystyi tekemään väitöskirjaansa. Gradu Kuhmoisten sahasta laajeni koko Kuhmoisten miljöön historiaksi ja väitöskirjaksi.

Ensimmäinen Sirkka-Liisan varsinainen kirja oli Tupa, joka jo ennakoiki hänen tulevaa uraansa. Sen jälkeen teoksia on ilmestynyt toistakymmentä: kyläkirjoja tilaustöinä, teoksia vanhoista työtaivoista, tuohitöistä, heinätöistä, naisten töistä, karjalaisuudesta kertovia. Nyt viimeisenä Suomalainen teekirja, jonka merkeissä me Päijälän kirjapiirissä

kokoonnuimme. Seuraavaksi Sirkka-Liisa on lupautunut tekemään Harjunsalmen kylähistorian.

Sirkka-Liisa sanoi oikeastaan jo olevansa eläkkeellä, mutta kirjoittaminen on hänelle toinen luonto. Hän rakastaa asioiden tutkimista ja yksin kotona työskentelyä. Apurahoja on tullut sen verran, että työtä on pystynyt tekemään, vaikka työtunteja ei kannata ruveta laskemaan. Nyt tietokoneet ovat toki helpottaneet työntekoa, kun kaikkea ei tarvitse kirjoittaa moneen kertaan. Mutta hän vakuuttaa

olevansa lempiammatissaan.

Kirjapiirissämme oli Sirkka-Liisan kanssa keskustelemassa 15 henkeä, vähän tavallista useampia. Pirtin uudistettuun saliin oli katettu pitkä teepöytä ja keitetty useampi kannullinen teetä. Oli mustaa, vihreää, valkoista ja lisäksi Ainon erilaisia yrtilteelaatuja kokeiltavana. Joku sanoikin, että Sirkka-Liisan teekirja oli kirjoitettu niin kauniisti, että kahvinjuoja kokee menettäneensä jotain. Tällainen ”jälkimaku” onkin varmaan hyvän tietokirjan yksi tunnusmerkki. Meitä oli koolla teen- ja kahvinjuojia ja ”sekakäyttäjiä”. Saimme sekä kirjasta että toisiltamme hyviä teevinkkejä. Ja nostalgisen yhteisen tuokion, sillä jokaisella on muistoja erilaisista teehetkistä. Kiitos Sirkka-Liisa!

Teksti ja alin kuva: Ulla Lahtinen

Pöydän päässä Sirkka-Liisa Ranta, kuuntelemassa Ulla Välimäki, Leena Bragge, Esa Hartikainen, Hannu Lahtinen



KIRJASTON KUULUMISET

Pieni katsaus

Kirjasto on Päijälässä ainoa kohtaamispaikka ympäri vuoden. Toinen on Riihigalleria kesäisin. Molemmat kunnallisia palvelupisteitä. Koronan vuoksi aukiolot vaihtelevat. Tulevaisuutta on kuitenkin suunniteltava myös ensi kesän toimintoja varten. Pääkirjastonhoitaja Marjo Soininen kertoi, että Riihigalleriankin näyttelyaineisto on valmiina odottamassa lupaa päästä kesäksi näyttelyyn, joten toivossa pitää elää.

Elämäkertateoksia sekä elämäkerrallisia romaaneja löytyy monien alojen henkilöistä. Historiallisia romaaneja on esim. Kaari Utrion tai Pirjo Tuomisen romaanit, sekä Laila Hietamiehen kirjat Itä-Suomesta. He ovat kirjoittaneet paljon Suomen naisista tarinoita. Myös nykykirjailija Enni Mustonen kuuluu tähän kirjailijasarjaan. Dekkareista ”Pisara veressä” on tamperealaisen Seppo Jokisen viimeisin meillä oleva kirja.

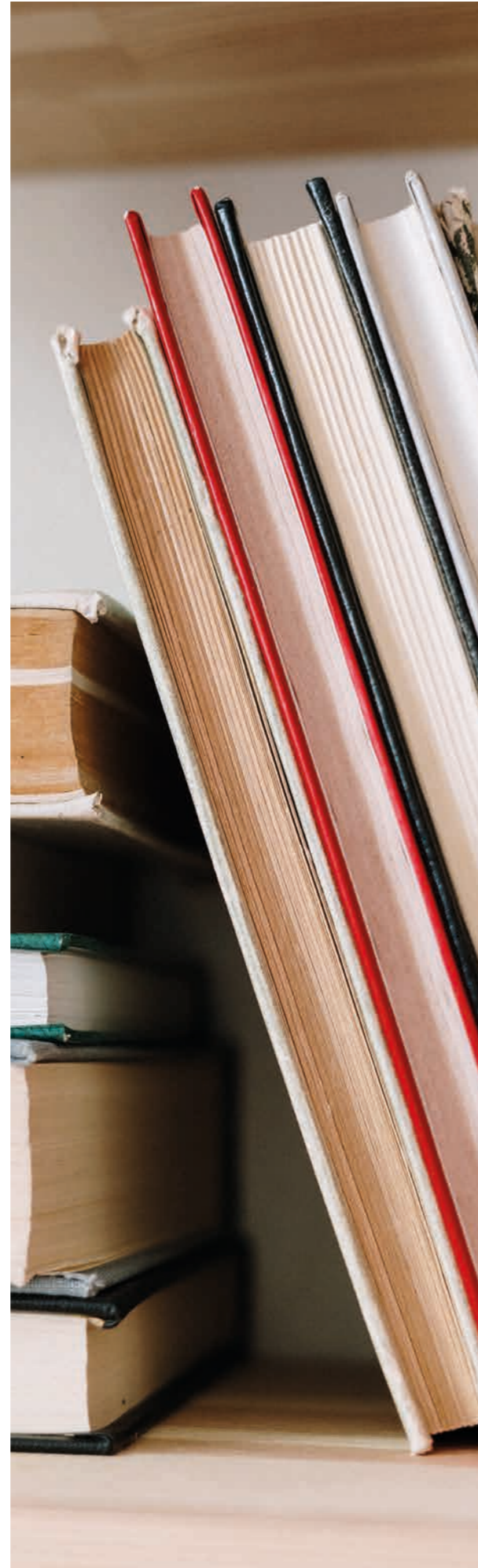
Tässä muutamia kirjaston uutuuksia: K. Hotakainen, Tuntematon Kimi Räikkönen; M. Rytisalo, Rouva C Minna Canthista; P. Tuominen, Vallasrouva; E. Mustonen, Pukija; Sofi Oksanen, Koirapuisto. Tietokirjoista voisi mainita Rea Peltolan monta puutarhakirjaa. Lisäksi löytyy luontokirjat, keittokirjat ja käsityökirjat.

Klassikoissa löytyy tietenkin esim. Mika Waltari, F.E. Sillanpää ja monia runoteoksia.

Oman kylän kirjailija Sirkka-Liisa Ranta on kirjoittanut palkitun Suomalainen Teekirja -tietokirjan. Kirjapiirimme kutsui Sirkka-Liisan teehetkeä viettämään piiriimme tammikuussa. Saimme kuulla häneltä Teekirjan synnystä ja hänen koko kirjailijan urastaan tietokirjailijana, joka painottuu kansatieteellisiin aiheisiin. Meillä on toistakymmentä hänen kirjaansa ja aina niistä on joitakin lainassa. Sirkka-Liisasta enemmän juttua toisaalla tässä lehdessä.

Päijälän kirjasto palvelee tiistaisin maaliskuun loppuun ja huhtikuun alusta lauantaisin klo 10-13, paitsi jos tulee aukioihin poikkeussääntöjä. Olemme kulmassa kohti kevättä. Talvi on ollut hiljaiseloa kirjastosakin tällaiseen maailmanaikaan. Toivomme kuitenkin, että kirjojen lainaaminen olisi edelleen mahdollista vauvasta vaariin.

Teksti: Kirjastomummo Aino



HYÖTYKASVIKERHO

toivoa täynnä



Kesä on taas tulossa varmaan erilaisena kuin muut kesät. Hyötykasvikerho haluaa olla vielä olemassa, vaikka kokoontumiset koronan vuoksi ovat jääneet vähiin. Onneksi varsinaisen kerhoyömaa asettuu jokaisen omalle pihalle. Ne joilla ei ole kasvimaata löytävät hyötykasvinsa metsistä ja pientareilta.

Keväisin olemme kerhossa tehneet retken johonkin puutarhatilalle. Syksyisin olemme valmistaneet syyslounaan. Nähtäväksi jää tulevan kesän kokoontumiset.

Tänä vuonna vuoden vihannekset ovat kurpitsat

Kurpitsalajikkeita on useita. Katsotaan, mitä siemen- ja taimikaupoista tänä keväänä löytyy. Sadonkorjuun aikaan lähdemme sitten etsimään tai keksimään uusia reseptejä syyslounaalle.

Vuoden luonnontuotteiksi on nimetty ahomansikka, voikukka ja orakkaat

Valinnan ovat tehneet Arktiset Aromit ry ja Marttaliitto. Aho- eli metsämansikan kasvialueet ovat vähentyneet karjalaitumien loputtua metsiköistä. Niitä kasvaa aurinkoisilla rinteillä ja pientareilla. Maku on aromikkaampi kuin puutarhamansikalla. Lehtiä voi käyttää teeaineena.

Voikukkaa on yritetty hävittää voimakkaasti viljelymailta, mutta joutoalueilta sitä voi vielä kerätä. Koko kasvin voi käyttää ruoka- ja juoma-aineeksi. Rohdokseksi sitä on käytetty esim. reumaan.

Sienien ystäville vaalea- ja rusko-orakas ovat hyviä ruokasieniä. Sienen tunnistaa lakin alapinnas-

sa olevista piikeistä. Niitä voi käyttää tuoreeltaan hyvin kypsennettynä, myös marinoituna tai pakastettuna.

Voikukka on kevätkeksen kasvi. Siitä voidaan valmistaa simaa.

Tässä Frantsilan yrttitilan voikukkasiman resepti:

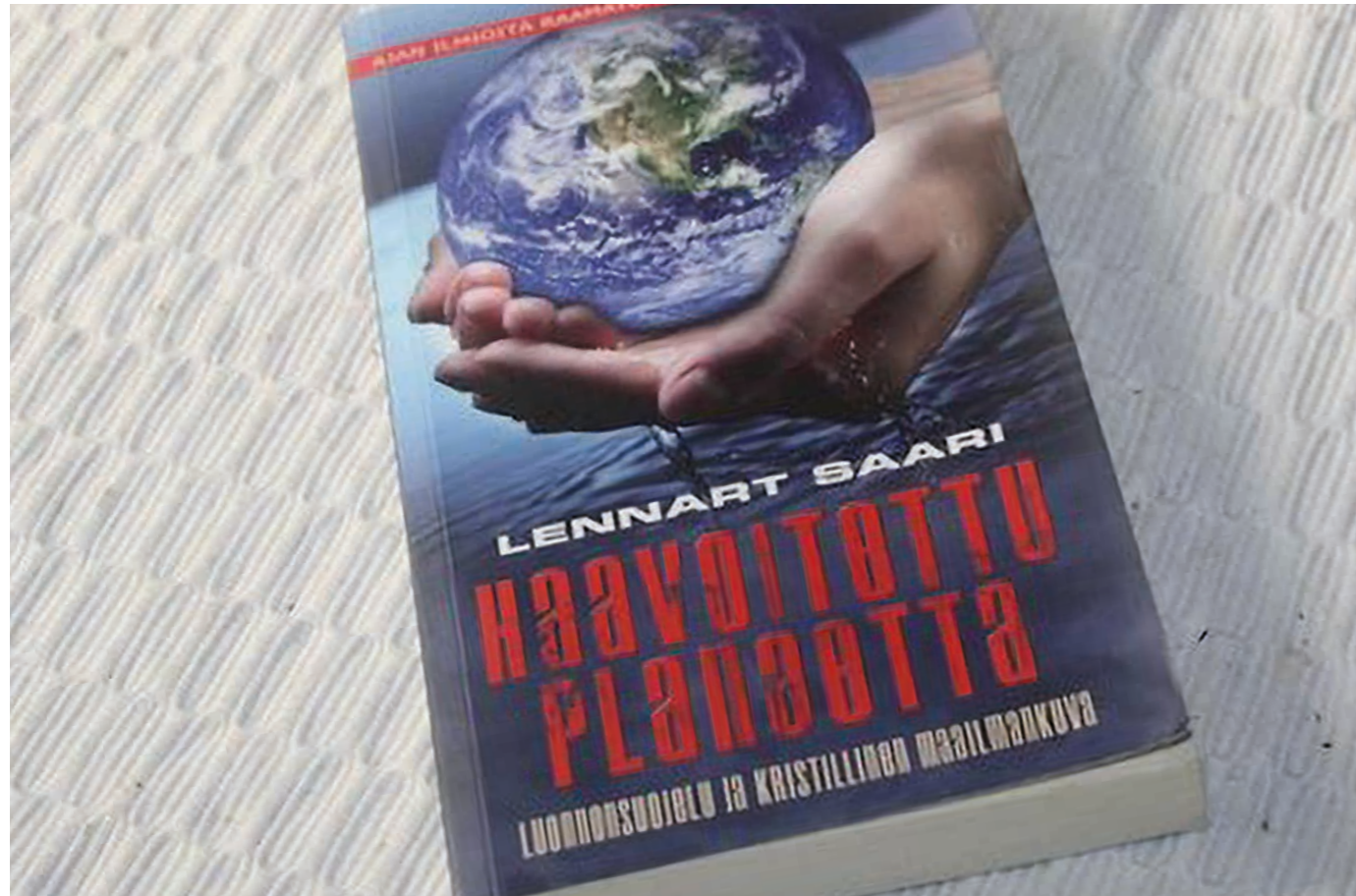
*8 l kuumaa vettä
n. 2 l tuoreita voikukan terälehtiä ja mykeröitä (kukan keltainen osa)
2 sitruunaa
200 g ruskeaa sokeria
Hiivaa herneenkokoinen nokare*

Pane voikukat hautumaan kuumaan veteen 6-12 tunniksi. Siilaa ja lisää haaleaan haudukkeeseen muut aineet ja valmista kuten sima yleensä. Käytä juomaa noin vuorokausi ja pullota. - Sitruunan sijasta voi käyttää esimerkiksi raparperia.

Kun nyt vuoden luonnontuotteita nimetään, niin eihän ole varmaa tuleeko niitä, onko hyvä marjavuosi tai sienivuosi. Mutta jotain satoa jokainen kesä tuottaa, ja sitä poimitaan mitä on. Jos nyt ensi kesänä luonto tuottaa metsämansikoita, niin tottakai niitä poimitaan. Luonnonmarjoja on näillä seuduilla käytössä toistakymmentä, jotka varmasti tunnetaan. Suomalaisia marjoja ei voita etelänhedelmät.

Teksti: Aino Ruokola





Lennart Saari, Haavoitettu planeetta – Luonnonsuojelu ja kristillinen maailmankuva. Uusi Tie 2011.

LUONTOA IHMETTELEMÄÄN ja suojelemaan

Lennart Saari on maa- ja metsätaloustieteen tohtori ja Helsingin yliopiston riistanhoitotieteen dosentti.

Kukapa ei törmäisi ainakin viikoittain, jos ei useamminkin, tiedotusvälineissä uhkakuviiin maapallon saastumisesta ja ilmastonmuutoksesta. Saari haluaa kirjassaan herätellä kristittyjä suojelemaan ympäristöä. Hänellä itsellään on kristillinen vakumus.

Hän pitää tärkeänä ihmisten juurtumista asuinpaikkaansa (vaikkapa Päijälään). Kodista käsin voimme tutustua ympäristöömmä ja varjella sitä. Kun Jumala loi ihmisen, hän antoi Raamatun mukaan tälle tehtävän viljellä ja varjella maata.

Moni meistä on kuullut, että sademetsiä hakataan ja niistä tehdään peltoja. Nimenomaan sademetsät ovat luonnon monimuotoisuuden kannalta luovuttamattomia. Olen itse ihmetellyt, miksi sademetsistä raivataan aina uutta maata viljelylle. Vastaus on karu: usein jo muutamassa vuodessa kasketusta

maasta tulee tuottamatonta, ja taas on pakko laajentaa viljelyaluetta sademetsän kustannuksella.

Maata käytetään vastuuttomasti tehoviljelyssä. Jumala nimenomaan käskää Raamatussa antamaan maan levätä joka seitsemännen vuoden. Niin Jumala kehottaa ihmistäkin lepäämään aina seitsemännen päivän.

Yksi ongelma maailman maataloudessa on keinokastelu. Nykyään lähes 20 prosenttia maatalousmaasta on keinokastelun piirissä. Keinokastelulla tuotetaan noin 40 prosenttia maailman ruoasta. Tämä lisää maaperän suolaantumista ja voi lisätä jopa pohjaveden suolaisuutta.

Ilmastonmuutoksesta Saari kertoo muun muassa, että se todennäköisesti muuttaa monien valtioiden vesivarjoja. Tietysti muutokset ovat kuivilla alueilla katastrofaalisia. Yhdistyneiden kansakuntien mukaan ilmastonmuutos toisi 150 miljoonaa ympäristöpakolaista vuoteen 2050 mennessä.

Saari painottaa, että luomakunta heijastaa Jumalan luonnetta ja hyvyyttä. Taivaallinen Isä itse rakastaa sitä, ja meidänkin tulee sitä rakastaa.

Saari toivoo, että me asennoituksimme luomakuntaan ihmetellen kuin lapsi. Hän antaa esimerkkejä luonnon ihmeellisyydestä: syksyllä 2007 todettiin Alaskassa merkityn punakuirin (isokokoinen rantalintu) lentäneen yhtä soittoa noin 11 500 kilometriä Uuteen-Seelantiin. Lintu oli koko yhdeksän päivän ajan satelliittiseurannassa. Se oli koko ajan ilmassa – lentonopeutena noin 53 kilometriä tunnissa. Valtavat navigointilaitteet mahtuvat niin pieneen ruumiiseen.

Maailmassa tunnetaan noin 10 000 lintulajia. Pienimmän kolibrin paino on noin kaksi grammaa. Sen sydän lyö 1000 kertaa minuutissa.

Luonto ylistää Luojaansa. Saari lainaa Raamatusta esimerkiksi Psalmia 19: ”Taivaat julistavat Jumalan kunniaa, taivaanvahvuus ilmoittaa hänen kättensä tekoja.” Saari on pahoillaan siitä, että kristityt keskittyvät vain julistamaan ilosanomaa Jeesuksesta ihmisille. Toisaalta hän sanoo, että se onkin kristittyjen tärkein tehtävä. Voisimme kuitenkin puhua kirkoissa enemmän luonnosta ja yhdessä ja erikseen rukoilla sen puolesta. Tietysti meille kuuluvat myös arjen teot, jotka säästävät luontoa.

Jeesus kehottaa – jopa käskää – tarkkailemaan luontoa. Hän sanoo (Matteuksen evankeliumi 6:26,27): Katsokaa taivaan lintuja –. Katselkaa kedon kukkia –.” Nyt korona-aikanahan tätä on toteutettu aiempaa enemmän. Luonnossa liikkuminen on nyt ”muodissa”.

Itse asiassa Raamattu ennustaa luonnon saastumisen. Syykin on selvä: meidän ihmisten synty. Elämme itsekäästi: kulutamme luonnonvaroja ja saastutamme liian hyvän elintason hankkimiseksi. Synnistä puhuttaessa on myös aina mainittava, että Jeesus kuoli ristillä syntiemme tähden. Pyytävä saa ne anteeksi.

Lennart Saaren kirja on kyllä herättelevä, mutta siinä olevat tiedot ovat vanhoja. Vaikka kirja on julkaistu vuonna 2011, suuri osa luvuista on vuodelta 2002 tai sitä vanhempiakin.

Teksti: Kaija Taival

Kaija Taival

Kaija Taival (o.s. Jaskari) ja hänen miehensä Timo ovat kotoisin Päijälästä. Heillä on kesämökki Päijälässä. Kaija on kirjailija-toimittaja ja harrastaa muun muassa lukemista ja liikuntaa.



MUITA KIRJAVINKKEJÄ KEVÄÄLLE

*Anna-Liisa Haavikko:
Kaari*

”Kaari Utrio (s. 1942) luki pikkutyttönä Jokamiehen maailmanhistorian ja tiesi, mitä halusi tehdä isona: hänestä tulisi historiantutkija. Kun hän valmistui historian maisteriksi, hän tahtoi kirjoittaa historiallisen romaanin työllistääkseen itsensä väliaikaisesti. Vuonna 1968 ilmestyneestä esikoisromaanista Kartanonherra ja kaunis Kirstin alkoi tuottelias ura.”

*Kati Kelola:
Vaihtuvia maisemia –
100 ideaa maata
pitkin matkailuun*

”Moni miettii, miten vähentää lentämistä ja tehdä aiempaa kestävämpiä matkoja. Maitse matkustamisessa on kyse myös hitaan matkanteon nautinnosta. Matkalla ollaan jo matkaa tehdessä, ei vasta perillä. Tämä kirja tarjoaa ideoita siihen, mihin maata pitkin voisi seuravaksi suunnata.”

PÄÄSIÄINEN

violetin talon tyyliin

Mitäpä Pääsiäinen olisi ilman kunnan lammasta. Tällä kertaa lukijat saavat nauttia Violetin talon omistajan eli Mirkan perinteisestä Pääsiäishermosta, nyhtökaritsasta. Se on helppo valmistaa, sillä sen voi melkein unohtaa uuniin. Parhaimmillaan tämä karitsa on tarjottuna raikkaan tsatsikin tai minttuhyytelön kera.

Nyhtökaritsaa helposti

1,2-1,5 kg karitsan luuton paisti
2 kpl sipulia tai pieniä salottisipuleita enemmän
10 kpl valkosipulinkynttä, tai niin paljon kun kehtaa laittaa tuoreita rosmariinin oksia
kourallinen tuoretta timjamia / kuivattukin käy
4 dl kiehuva vettä
loraus- ½ dl balsamiviinietikkaa
1 rkl juoksevaa hunajaa
sopiva ripaus suolaa
mustapippuria myllystä

Poista karitsan paistin pinnalta ylimääräinen rasva. Kuori sipulit, lohko ne ja pistä pataan. Poista karitsan paistista verkko. Mausta karitsan paisti suolalla ja pippurilla. Kuumenna pannulla tilkka öljyä ja ruskista karitsan paistin pinta joka puolelta. Nosta karitsan paisti pataan. Kaada vesi pannuun ja irrota maut pan-nusta. Kaada balsamiviinietikka veteen ja vesi pataan karitsan päälle. Lisää pataan kuoritut valkosipulin kynnet, yrtit ja. Peittele pata foliolla, älä kannella. Nosta pata uuniin 140 asteeseen ja anna hautua vähintään kuusi tuntia, mielellään vaikka yön yli. Nosta karitsan paisti padasta ja riivi haarukoilla säikeiksi. Lisää paistilientä haluamasi määrä lihan joukkoon kosteuttamaan lihaa. Tarjoile kuumana esimerkiksi kreikkalaisten sitruunaperunoiden ja tsatsikin kera.

Reseptin tarjosi:

Mirka Lempiäinen

Päijälän kyläyhdistyksen johtokunnan jäsen, jonka kädenjälki näkyy mm. Päijälän somessa, nettisivuilla, uudessa logossa sekä tämän lehden visuaalisessa ilmeessä. Äiti Leena Lempiäinen (os.Konttila), joka kotoisin Päijälästä. Mirka pitää majaa Päijälässä kesäasukkaana Violetissa talossa kylän keskustassa. Lempihommiin kuuluu kokkailu, remppailu ja halon hakkuu.



Aino Nurminen tekee sota-aikana mämmiä Kotirannan pirtissä. Kuva Aino Ruokolan arkistoista.

AINO RUOKOLAN PERINNERESEPTI

Mämmiä on syöty pääsiäisenä jälkiruokana jo satoja vuosia. Sen historiallista alkuperää ei tunneta, mutta jo 1700-luvulta siitä on kirjallista tietoa. Kirkon paasto päättyi pääsiäiseen, jolloin saatiin syödä makeaa ruokaa ja mämmiinhän makeus tulee imeltämisestä. Reseptiversioita ei tunneta monia. Mutta on kuultu puhuttavan esim. perunamämmistä ja leipämämmistä. Alueellisesti mämmi voidaan lukea maakuntaruokiin esim. Hämeessä tai Satakunnassa.

Vanhanajan Mämmi

6 l vettä
1 kg ruismaltaita
1,5 kg ruisjauhoja
½ tl suolaa
5 rkl pomeranssinkuorta tai
appelsiininkuorihilloa

1 l poreilevaa vettä ja 250 g maltaita lisätään sekoittaen. 1/5 jauhoista ripotellaan päälle ja peitetään lämpimään paikkaan 2 tunniksi. Sitten puuro sekoitetaan huolellisesti. Toimenpide uusitaan tunnin väliajoin, kunnes kaikki aineet on käytetty. Mausteet lisätään joukkoon. Tämän jälkeen mämmi saa kiehua 10 min hyvin sekoittaen, varotaan pohjaanpalamista. Jäähdytetään mämmi myös hyvin vatkatun. Hyvin jäähtynyt mämmi pannaan koivuntuohituokkosiin noin puolilleen kuohumisen varalta (Tuohisesta tulee mämmiin makeutta – xylitolia). Tuohiset paistetaan uunissa n. 3 h miedonpuoleisessa lämmössä. Mämmi on kypsää, kun tuohisen reunat ovat kuin hienon homeen peittämät. Mämmi tarjotaan kylmänä kerman tai maidon kera.

PÄIJÄLÄN TAPAHTUMIA KEVÄT-ALKUKESÄ 2021

Tapahtumat voivat muuttua Korona-tilanteesta johtuen. Tapahtumien peruuntumisista löydät tiedon parhaiten pajjala.fi tai Päijälä facebook-ryhmästä.

Kyläyhdistys, Krist.yhdistys ja Muhku - vuosikokoukset siirretty myöhempään ajankohtaan

Raamattupiiri parillisten viikkojen torstaisin klo 18-20 Rukoushuoneella

La 10.4. klo 13 Kirjapiiri Pirtillä: Olli Jalonen, Taivaspallo

La 8.5 klo 9 lähtien Pirtin siivoustalkoot (säävaraus)

La-Su 8.-9.5. Äitiäpäivälounaasta ilmoitetaan huhtikuun lopulla (Seijan pidot)

Ti 11.5. klo 13 Kirjapiiri Pirtillä: Selja Ahava, Nainen joka rakasti hyönteisiä

Ke 12.5. klo 13 Kinkerit Rukoushuoneella

La 15.5. klo 9-13 Kevättori Pirtillä

La 29.5. klo 9-19 Pitkäveden reitin melontaseikkailu (Täynnä)

La 29.5. klo 9-11 Roskat pois nurkista -talkoot Pirtillä (järj. Kuhmoisten Vapaa-ajan asukkaat) Toivotaan mukaan peräkärryn omistavia talkoolaisia myös omalta kylältä.

Kesälauantaisin 5.6.-31.7. klo 9-11 Tori sillan kupeessa

Ti 8.6. klo 13 Kirjapiiri Pirtillä: Pasi Pekkola, Lohikäärmeen värit

Riihigalleria (16.6 -) ja tiekirkko (2.7 -) on tarkoitus pitää avoinna tänä kesänä

La 19.6. klo 9-19 Pitkäveden reitin melontaseikkailu

La 17.7. klo 9-19 Pitkäveden reitin melontaseikkailu

La 21.8. klo 9-19 Pitkäveden reitin melontaseikkailu



TULE MUKAAN TOIMINTAAN

Olemme Kuhmoisten vapaa-ajan asukkaat ry, vireä yhdistys, jonka jäsenenä voivat olla Kuhmoisissa ja sen lähialueella mökkeilevät ja asuvat. Yhdistystä pidetään hyväksyttynä toimijana edustamaan kausiasukkaita eri yhteyksissä niin Kuhmoisten kuntaan kuin muihinkin tahoihin. Kuulumme jäsenenä Suomen Omakotiliittoon, joka on omakoti- ja vapaa-ajan asumisen johtava edunvalvoja valtiovalvan suuntaan. Sinua tarvitaan, jotta saat äänesi ja toiveesi kuuluville suoraan kunnan päättäjille.

Tunnistatko itsesi, koetko tärkeäksi

Haluatko toimia vapaa-ajan asumiseen liittyvien oikeudellisten, taloudellisten ja yhteiskunnallisten etujen parantamiseksi omalla mökkipaikkakunnallasi Kuhmoisissa?

Yhdistyksen vaikutuskanavia

- Kausiasukastoimikunta, yhdessä Kuhmoisten kunnan ja yrittäjien edustajien kanssa
- Kuhmoisten vapaa-ajan asumisen tavoiteohjelman laadinta yhteistyössä kunnan edustajien kanssa. Tavoiteohjelman hyväksymisen jälkeen toimenpiteitä tavoitteiden toteuttamiseksi
- Yhdistys seuraa vapaa-ajan asumiseen liittyvää asioiden valmistelua ja vaikuttaa päätöksentekoon Kuhmoisissa ja valtakunnallisesti
- Yhdistys tekee esityksiä ja antaa lausuntoja

Tulevia tapahtumia, joihin olet tervetullut

- Roskat pois nurkista -talkootapahtuma yhteistyössä eri paikallisten järjestöjen kanssa
- Kuhmoinen Kuhtuu -toritapahtumaan osallistuminen ja asiantuntijaesitelmä
- Valokuvanäyttely: Kuhmoisten alueen järvet, lammet, joet ja purot valtaavat Kuhmoisten kirjaston gallerian.
- Ilmastoviisas vapaa-ajan asuminen -konseptin tunnetuksi tekeminen
- Koronarajoitukset vaikuttavat tapahtumien toteutusmahdollisuuksiin

Yhdistykseen voit liittyä netissä: omakotiliitto.fi. Sivulla on kohta Liity jäseneksi. Merkitse yhdistykseksi Kuhmoisten vapaa-ajan asukkaat ry. Jäsenmaksu vuonna 2021 on 25 €.

Lisätietoja

Puheenjohtaja Pentti Rauhala,
puh. 040-7733 381, ph.rauhala@gmail.com

Varapuheenjohtaja Liisa Kontturi,
puh. 040-630 2278, kontturit1@gmail.com

Sihteeri Anne Huuhtanen, puh. 0400-718 646,
anne.huuhtanen@saunalahti.fi

PIKKULINTUJEN PÖNTTÖJEN ripustaminen ja huolto



Linnunpönttöjen ripustaminen

Pikkulinnun pönttö ripustetaan rauhalliseen ja turvalliseen paikkaan pihaan, puistoon tai metsään. Paras ripustusaika seuraavaa pesimäkautta ajatellen on varhaiskevät. Pöntön ripustuskorkeus riippuu lintulajista sekä paikan turvallisuudesta ja häiriöttömyydestä. Pönttö sijoitetaan vähintään 1.5 - 2 m korkeuteen puunrungon itäpuolelle pois keskipäivän paahteesta. Lentoaukko suunnataan siten että emoilla on esteetön pääsy pöntölle. Pönttöjä voi asentaa suhteellisen lähellekin toisiaan. Mitä enemmän pönttöjä on tarjolla, sitä todennäköisemmin linnut löytävät niistä itselleen mieleisen.

Pöntöt ripustetaan siten, ettei ripustuksesta aiheudu vahinkoa puulle tai pöntölle. Paras ripustusmateriaali on sinkitty rautalanka tai uv-suojattu naru. Pönttöä ei tule naulata puuhun. Pönttö on kiinnitettävä niin tukevasti, ettei se kolise kovallakaan tuulella. Ripustuslanka pujotetaan esimerkiksi pöntön takaseinään porattujen reikien läpi, ja langan päät kiinnitetään puuhun. Pienet pöntöt voidaan solmia rungon ympäri, mutta isot ja painavat pöntöt kannattaa sitoa rungon vastakkaisilla puolilla oleviin oksiin lähelle oksantyveä. Rungon ja ripustuslangan väliin kannattaa asettaa puukapuloita, joita poistetaan sitä mukaa kuin puu kasvaa.

Linnunpönttöjen huolto

Linnunpönttö tulisi puhdistaa vuosittain vanhasta pesästä loisineen. Pönttö kannattaa tyhjentää syystalven ensi pakkasilla, jolloin lintujen loiset ovat kuolleet. Käytä pöntön siivouksessa hanskoja.

Tarkista huollon yhteydessä pöntön kunto ja erityisesti pohjan ja katon kestävyys. Tarkista myös pöntön kiinnitys ja löysää kiinnityslankaa tarvittaessa puun kasvun mukaisesti. Pönttöä ei saa avata keväällä ja kesällä lintujen pesimärauhan turvaamiseksi.

Lisätietoja aiheesta:

www.birdlife.fi/lintuharrastus/linnunpontot/ripustaminen-ja-huolto

Teksti: Markus Jaskari

Piirros: Mirkka Lempiäinen



Markus Jaskari

Markus Jaskari, ammatiltaan biologi/ekologi ja luontokartoittaja. Luonto, ympäristö ja luonnonsuojelu ovat elämässäni tärkeitä. Asuin ensimmäiset 19 elinvuottani Päijälän entisellä koululla vuosina 1970-1989. Yhteyteni Päijälän kylään ympäristöineen on säilynyt ja käyn Päijälässä aina silloin tällöin.



PÄÄSIÄISEN NAISET

Jeesuksen haudalla

Herra, tänään yhdymme pääsiäisaamun naisten ihmetykseen ja riemuun. He olivat surreet kuolemaasi ristillä. He olivat paikalla, kun ruumiisi vietiin hautaan. Pääsiäisen aamuna he halusivat tulla voitelemaan ruumiisi. Kiitos, että juuri he olivat ensimmäiset ihmiset, jotka näkivät, että sinä elät. Kiitos, että juuri heidät lähetettiin kertomaan sinun ylösnousemuksestasi toisillekin.

(Sanan aika 2020-2021)

Mitäs jos haudalle olisikin osunut aamulla pari äijää? Olisiko käynyt niin, että miehet olisivat miettineet, että ei voi olla totta. Tästä ei puhuta sitten kenellekään. Nyt lähdetään vaan kalaan ja ollaan hiljaa. Keskenään olisivat miettineet, että mihinköhän se ruumis on sieltä haudasta hävinny.

Mutta kun niin oli suunniteltu ja tarkoitus, haudalle osuivat naiset. Naiset, jotka eivät osanneet pitää tyhjän haudan salaisuutta, he olivat heränneet aikaisin ja kiiruhtaneet haudalle, ja tieto lähti siitä saman tien leviämään.

Me puheliaatkin naiset olemme Luojan luomia. Puheliaisuudellakin on tarkoituksensa. Kun itse olen kymmenien vuosien ajan kärsinyt puheliaisuudesta ja kuullut siitä, alan oivaltaa, että minuthan

on tarkoitettu tämmöiseksi. Minäkin olen Luojan luoma.

Jumalalla on erilaisia tyyppjä erilaisiin tehtäviin. Hiljaisilla miehillä on omat tehtävänsä. Opetuslapsissakin oli 12 erilaista tyyppiä. Jeesus ei ottanut puheliaita naisia kalareissuun. Eikä juroja äijiä lähetetty aamuvarhain haudalle.

Arjessakin meillä jokaisella on paikkamme. Me olemme enkeleitä toisillemme. Varsinkin nyt, kun eristetty elämä alkaa olla jo vakiintunutta, muista-kaamme toisiamme. Aina voi soittaa tai kirjoittaa kirjeen tai kortin tai tavata ulkosalla. Voimme muistaa toisiamme myös rukouksin.

Kerran olin tilanteessa, jossa minulle sanottiin, että nyt ei enää rukous auta, pitää tehdä jotain. Ja se on juuri niin, että toimeen pitää tarttua. Kyllä on parempi poiketa vilkaseen naapurua, kun vaan rukoilla päivittäin, että joku poikkeis naapurua kattomassa.

Siunausta pääsiäiseen Sinulle lukija, olet Jumalan tekosia, olit sitten millainen tahansa! Pääsiäisen viesti on, että hauta on tyhjä!

Teksti: Pirkko Nurminen, Åkerlindin klaanista

Runoutta Päijälästä

KEVÄT

Vähän nostalgiaa ja kevään odotusta poikkeuksellisen talven jälkeen

Elli Lehto, tässäkin lehdessä esiintyneiden muhkulaisen äiti on kirjoittanut tämän runon 20-vuotiaana vuonna 1931. Tytär Pirkko löysi tämän hänen papereistaan; häneltä on ilmestynyt aikanaan kokonainen kokoelma runoja.

Käy henkäys lempeä vilpoinen nyt mukana kevätuulen pois karkoitti pyryn ja pakkasen -niin ainakin toivon ja luulen.
Ei talvi nyt enää voittaa voi kun kevään keijut jo karkeloi

Käy henkäys lempeä vilpoinen on siinä jo kevään tuoksu on purojen solina herttainen kuin mahtava virran juoksu Aurinko kuumasti lämmittää pian nousee rinteille vuokkojen päälle

Käy kuiskaus lempeä hiljainen niin hiljaa se meille soittaa se on kuin henkäys vilpoinen se kylmätkin tuntehet voittaa Oi terve oi terve sä kevät taas
tää seutu siis olkoon sun kotimaas.

Elli Lehto



VILLA VANAMO

UUSI VUOKRAMÖKKI VALMISTUU KESÄÄN
MENNESSÄ PITKÄVEDEN RANTAAN.

TIED. TUOMAALAN TILA/ HANNU 0500 304769

YLÖSNOUSEMUS

Israel herää unestaan.
Kivi on vieritetty haudan suulta taivaallisin voimin.
Kirkkaus loistaa haudasta.
Enkeli julistaa ilosanomaa:
”Teidän Herranne elää!”

Lintu visertää pensaassa iankaikkisin sävelmin.
Aamun kajastuksessa soi kukkien riemulaulu.
Gasellit iloitsevat kallioilla.
Kivetkin kiittävät Jumalaa.

Ihminen on vapautettu synneistään.

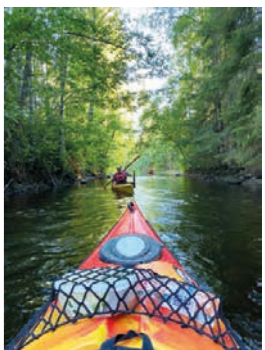
Maria Magdaleena näki ylösnousseen Jeesuksen ja uskoi. Entä me?

Kaija Taival

Koe Pitkäveden melontareitin lumo!

Opastetut melontaretket, kajakkivuokraus, sauna ja majoitus (aitta ja tentsile)

p. 050 5366 347
www.oskliippa.fi
Instagram: @liippa_official
@ojastenlahdentila
FB: @oskliippa



Talvihetkiä Päijälässä



Mukkelismakkelis. Kuva Päivi Korhonen



Jäätettyjä Kohisevan alajuoksulla. Kuva Marja Ikonen



Lapiopartio. Tällaiset lapiopartiot ovat olleet tuttu näky kylän raitilla. Tässä oikein ranskalaisvahvistuksella. Kuva Marja Ikonen



Saharan hiekkaa. Kuva Elina Strandberg