

Hoskelaiset

SUKUSEURAN
JÄSENLEHTI



10.12.2020

Nro: 47



Hei kaikille sukuseuran jäsenille ja ystäville!

Juhlavuotemme kutistui olemattomaksi koronan takia, mutta heti kun tilanne sallii, otetaan vahinko takaisin ja juhlistetaan merkittävää 40-vuotista Koskelaisten sukuseuran taivalta. Toivottavasti mahdollisimman pian, mutta terveys ennen kaikkea.

Tällä hetkellä haluan puhua vain mukavista asioista. Yksi tämän vuoden kohokohta oli lapsenlapseni syntymä huhtikuussa. Olihan se hieman outoa, kun en saanut heti mennä pilttiä katsomaan Naisten-klinikalle, koska Uudenmaan rajat olivat kiinni ja sairaalaankaan ei päästetty yhtään ylimääräistä henkilöä. Olipa mummon vaan pysyttävä aloillaan ja tyydyttävä kuviin ja viesteihin. Mutta heti, kun sain mahdollisuuden, olihan tuota pientä ihmettä mentävä tapaamaan ja vietävä asiaankuuluvat rotinat. Tunne on sanoinkuvaamaton, kun sain pienokaisen ensimmäistä kertaa syliini. Ihana pieni tuhiseva nytytti!

Niin, minä olen nyt Tea-tyttösen MUMMO, aivan kun äitini oli mummo lapsilleni ja äidinäitini mummo minulle. Selvitin, että mummo sanaa käytettiin paljon Karjalassa. Tavallisesti nimityksen valintaan vaikuttaa se, miten vanhemmat itse ovat tottuneet kutsumaan omia isovanhempiaan. Suomesta löytyy ainakin mummeja, mummuja, mammoja, mimmoja ja famoja, mutta minä haluan olla juuri mummo.

Sukuseuran varapuheenjohtaja Juha on jo tupla-VAIJA. Vaija-nimitys oli yleinen Viipurin maalais-kunnassa. Muualla Suomessa ukit, vaarit ja papat ovat tutumpia. Mutta olipa nimitys mikä tahansa, niin isovanhemmuus on mahtava kokemus ja suuri ilon aihe.



Suppilovahverot

Tänä vuonna myös meidän kaunis luontomme on ollut kiitollisuuden aihe. Luonnossa on saanut vapaasti liikkua ja luonnonpuistot ovat täyttyneet kulkijoista. Syksyn ruska on ollut erittäin kaunis, varsinkin Lapissa. Kukat, kasvit, puut ja pensaat antoivat parastaan. Marjastajat ovat saaneet nauttia metsän runsaista antimista. Mustikoita, puolukoita, lakkoja ja karpaloita on kerätty paljon. Pakastimesta voi siis nyt napsia vitamiineja pimeyden ja väsymyksen poistamiseksi.

Myös sienisato oli hyvä. Suppilovahveroita keräsin vielä marraskuun viikonloppuna mökkitontilta Heinolasta! Olen asunut 30 vuotta Heinolassa ja nyt oli ensimmäinen syksy, kun suppikset tulivat niin lähelle. Aivan uskomattoman ihana asia! Eipä tarvitse mennä enää merta edemmäs kalaan.

Siispä, ollaan kiitollisia, että meillä on turvallinen kotimaa ja kaunis luonto. Ollaan kuitenkin varovaisia, missä sitten liikummekin. Tulevaisuuteen uskoen olemme tehneet varauksen Kiialan Kartanoon lauantaille 22.5.2021 tavataksemme toisiamme sankoin joukoin. Pysytään terveisin!

Päivi Heimola



Mummo ja piltti

EINO KOSKELAINEN

in memoriam

Sotaveteraani ja -invalidi Eino Koskelainen kuoli vapunpäivänä 2020 Kaunialan sairaalassa 95-vuotiaana. Hän oli syntynyt 15.8.1924 Viipurin maalaiskunnan Karppilan kylässä. Talvisodan syttyessä 10-lapsinen perhe lähti evakkoon ensin Korpilahdelle Jyväskylän naapuriin, mistä evakkomatka jatkui Porin lähelle Ahlasiin.

Jatkosodan aikana Eino oli itsekin rintamalla Suomea puolustamassa, kunnes unikeonpäivänä 27.7.1944 haavoittui käsivarteen Äkläjärven ja Tolvajärven alueella käydyissä taisteluissa. Sotatantereelta hänet kuljetettiin ensin Joensuuun ja myöhemmin Vaasaan saamaan hoitoa vammoihinsa. Sodan jälkeen leskeksi jäänyt Einon äiti sai tontin Rajamäeltä ja niin tie vei Nurmijärvelle, mikä olikin Einon kotipaikka loppuelämänsä ajan.

Työuransa Eino teki rakennusmiehenä eri työnantajilla. Viimeiset työvuotensa hän oli Työtehoseuran palveluksessa. Hänet pyydettiin huoltomieheksi, kun hän oli ollut korjaamassa tulipalossa tuhoutunutta Työtehoseuran navettaa.

Eino piti kalastamisesta ja vuoden kohokohta oli kalareissu Ahvenanmaalle lähijärvissä kalastuksen lisäksi.

Aviovaimon Eino löysi ystävystyttyään liikenneonnettomuudessa miehensä menettäneeseen Tyyneen. Avioitumisen myötä Eino sai myös isän tehtävän Tyynen Kari-pojalle. Karin kertoman mukaan Eino oli luonteeltaan hyvin positiivinen ja joviaali ”kyllä se siitä ” -asenteella. Eläkkeelle jäätyään Eino ja Tyyne muuttivat Rajamäeltä Nurmijärven keskustaan kerrostaloon, joka oli Einon oikea koti loppuun asti, vaikka hän välillä viettikin jaksoja Kaunialan sairaalassa.

Kaunialassa olo oli Einolle piristysruiske ja hän oli hyvin tyytyväinen sotainvalidina saamiinsa palveluihin. Einon viimeisten elinvuosien tärkeitä kohokohtia olivat presidenttiparin tapaamiset Kaunialan joulujuhlassa, kun hän sai istua rouva Jenni Haukion vieressä ja keskustella hänen kanssaan. Toinen upea yllätys oli kutsu presidentinlinnan vuoden 2019 itsenäisyyspäivän vastaanotolle, jonne hän osallistui Kari-pojan saattelmana.

Lähteet: Nurmijärven uutiset 5.12.2019 ja Kari Koskelaisen haastattelu. Kirjoitti Marjatta Larsio.



Eino Koskelainen Lahdenpohjassa vuonna 1944. Kuva Kari Koskelaiselta.



Eino Koskelainen keskustele presidenttiparin kanssa Kaunialassa joulukuussa 2018.

Kuva: Katri Makkonen/Tasavallan presidentin kanslia.

Koskelaisten sukuseura on vireä 40-vuotias

Koskelaisten sukuseura on elinvoimainen noin 150 jäsenen seura, jonka jäseniä asuu 46:ssa Suomen kunnassa. Jäseniä löytyy Ruotsista, Kanadasta ja aina Australiasta asti. Eniten sukuseuran jäseniä asuu Porvoon seudulla, jonne myös monen Koskelaisen evakkoretki aikanaan päättyi. Koskelaisten sukuseuran merkkivuotta oli tarkoitus juhlia kesällä 2020. Vallitsevasta epidemiasta johtuen juhlat odottavat vielä parempaa aikaa.

Koskelaisten sukuseuran perustava kokous pidettiin 17.5.1980 Karjalatalolla Helsingissä. Kokoonkutsujana ja idean isänä oli Hannu Koskelainen Porvoon maalaiskunnasta. Hänestä tuli myös seuran puheenjohtaja, jossa tehtävässä hän toimi seitsemäntoista vuotta. Yhdistysrekisteriin jätetyn perustamiskirjan allekirjoittajina olivat Hannun lisäksi varapuheenjohtaja Kaarlo Tetri sekä johtokunnan jäsenet Ilmi Koskelainen, Heikki Koskelainen, Pauli Vainikka, Toini Pellikka ja Timo Pellikka.

Toiminta lähti vilkkaasti käyntiin. Sääntömääräisten kokousten yhteydessä oli ohjelmaa ja sukulaisten tapaamisia. Seura liittyi heti Karjalan Liittoon sen ensimmäisenä sukuseurana. Hannu Koskelaisen sanojen mukaan, Viipurin maalaiskunnan halki virranneen joen kosken saarelle oli tullut uudisasukas ja asettunut sinne asumaan. Tämä on tapahtunut 1500–1600 lukujen taitteessa. Tästä on alkanut tunnistamamme Koskelaisten historia. Koski sijaitsi sotia edeltäneen Vahvialan Koskelassa ja myös suku on ottanut kosken mukaan nimekseen Koskelainen.

Niin tavalliselta kuin sukunimemme tuntuukin, niin varmaan yli 90 prosenttia Koskelaisista on alkujuuriltaan lähtöisin yhdestä ja samasta paikasta, nimittäin Viipurin maalaiskunnasta. Tarkemmin sanoen siitä osasta, joka toimi itsenäisenä Vahvialan kuntana vuodesta 1921 alkaen vuoteen 1944 saakka, jolloin se lopullisesti luovutettiin Neuvostoliitolle.

Sukuseuran sääntöjen mukaan seura järjestää sukukokouksia, kerää ja arkistoi sukua koskevaa tietoutta, selvittää suvun vaiheita sekä saattaa tutkimustyön tulokset jäsenten tietoon sekä luetteloii jatkuvasti suvun jäseniä.

Yhdistyksen jäseneksi voidaan hyväksyä jokainen, joka hyväksyy yhdistyksen tarkoituksen ja säännöt ja haluaa edistää sukuseuran tarkoituksen toteutumista.

Alusta lähtien on järjestetty kesäretkiä eri kohteisiin. Tavattiin sukulaisia ja tuttavias sekä siirrettiin perimätietoa menneestä tuleville sukupolville. Rajojen avauduttua käynnistyivät myös seuran sukujuurille tehtyt matkat luovutettuun Vahvialan pitäjään. Tällöin muodostui myös käytäntö, jonka mukaan parittomina vuosina pidämme viralliset kokoukset kotimaassa ja parillisina vuosina matkustamme menetetyille kotiseudulle.

Tärkeä ja luettu Koskelaiset-lehti julkaistiin ensimmäisen kerran 30.11.1989. Lehteä on toimitettu tähän mennessä yksi tai kaksi lehteä vuodessa. Kaikki 46 numeroa ovat luettavissa www.karjalanliitto.fi/koskelaistensukuseura. Lehdissä on kertomuksia ajoista entisistä, evakkomatkista sekä sukuseuran jäsenten myös nuoremman polven elämän vaiheista ja seuran tulevista tapahtumista.

Sukuseura sai oman viirin vuonna 1993, ja se julkistettiin kotiseutumatkalla Koskelan kosken partaalla. Sen suunnittelija, seuramme jo edesmennyt jäsen Pentti Sipiläinen tunnettiin myös Vahvialan lipun ja Vahvialan vaakunan tekijänä. Sukuseuramme viiriä kuvataan näin: "Taivaansiniseen taustaan punamustalla pohjalla oleva hopeinen palkki hakoineen kuvaa luoteesta kaakkoon virtaavaa Koskelan jokea, joen vieressä olevaa saarta sekä viljantähtiä viitteenä maanviljelykseen". Kun seura oli saanut näin upean viirin, sai puheenjohtajamme Hannu idean hakata se peruskallioon Koskelan kosken partaalle. Elokuussa vuonna 1998 voitiin kallioon hiekkapuhallettu suvun tunnus vihkiä Koskelassa.

Hannu Koskelainen luovutti puheenjohtajan tehtävät Heikki Koskelaiselle vuonna 1997. Heikki Koskelainen hoiti tehtävää vuoteen 2010. Vuonna 2000 Heikki Koskelainen pohti, että seuran toimintaa ovat kuluneen 20 vuoden aikana vetäneet pääosin ne, jotka ovat syntyneet Karjalassa ja joilla on sieltä omakohtaisia muistoja.

Nyt olemme tulossa vaiheeseen, jolloin tämä sukupolvi alkaa väistyä. Miten saamme siirrettyä perimätietoa uusille sukupolville ja miten saamme heidät kiinnostumaan suvustaan ja juuristaan? Toisaalta viime vuosina on ollut havaittavissa lisääntyntä kiinnostusta sukulaisiin ja suku-tutkimukseen.

Sukuseuramme pitkäaikainen puheenjohtaja Heikki Koskelainen ja sihteeri Pekka Koskelainen ilmoittivat korkeaan ikäänsä vedoten vuoden 2009 puolella jättävänsä tehtävänsä myös sukuseuramme lehden toimittajina. Sukuseuran täyttäessä 30 vuotta vuonna 2010 vaihtui seuran puheenjohtajaksi Anu Koskelainen, joka toimi tehtävässä vuoteen 2013.

Vuonna 2011 Anu Koskelainen totesi Koskelaiset-lehdessä, että nyt viimeistään Koskelaisten sukuseura on siirtynyt uuteen aikaan. Elokuun vuosikokouksessa valittiin ensi kertaa johtokunta, jonka yhdelläkään jäsenellä ei ole omakohtaisia evakkokokemuksia.

Koskelaisten sukuseuran sääntöjä muutettiin vuonna 2015. Suuria muutoksia ei tehty, johtokunta muuttui hallitukseksi, johon kuuluvat tällä hetkellä Päivi Heimola puheenjohtaja vuodesta 2013, Juha Henriksson varapuheenjohtaja, Vuokko Mäki sihteeri, Marjatta Larsio rahastonhoitaja, Lea Lääperi, Raija Putus, Hannes Sipiläinen ja Margit Valtonen. Meillä kaikilla on sukujuuremme vahvasti Vahvialassa ja sydän Karjalassa.

Juha Henriksson, Koskelaisten sukuseuran varapuheenjohtaja

Juttu on julkaistu Karjala-lehdessä 24.9.2020



Koskelaisten sukuseuran vaakunan kunnostusmaalaus.
Kuva: Juha Henriksson

KIMMO TUURI, Rakennusalan yrittäjä

Sukuhaarani löytyy Koskela Sinkkala -sukuselvityksen sivulta. Juhana Tuuri s. 1844 ja puoliso Maria o.s. Huovilainen s. 1854, heidän lapsensa; Eeva s. 1874 (oli tämän jutun kirjoittajan, Raija Putuksen äidinäidin äiti), Heikki s. 1877, Juhana s. 1882, Helena s. 1885, Ville ja Elias s. 1888 sekä Ida s. 1891. Villeä kutsuttiin Kivikon Villeksi.

Vaarini Juhana Tuuri (s. 5.6.1882) vihittiin avioliittoon 13.4.1902 Ida Antintytär (s. 14.6.1884) Loukon kanssa. Isäni Eino Tuuri syntyi 24.4.1915 ja nukkui pois varhain 64-vuotiaana. Äitini Anja o.s. Ukkola syntyi 7.10.1929 Sippolassa ja nukkui pois vuonna 2018.

Lautalasta evakkoon lähdettyään isäni perhe tuli Valkealan Rautjärvelle ja siihen myös jäivät asumaan. Veljeni viljelee nyt kantatilaa. Olen kerran käynyt Lautalassa, isäni synnyinseudulla. Maantien varressa oli jäljellä huonokuntoinen iso kavinavetta. Käynti herätti ajatuksia juuristani ja karjalaisuudesta. Olen ollut hyvin nuori, kun isäni nukkui pois, jäi paljon varmastikin tarinoita Karjalasta kertomatta.

Olen Kimmo Tuuri 50 vuotta, Kouvolan seudulta kotoisin. Perheeseeni kuuluu vaimo, meillä on uusioperhe, lapsia on kuusi ja kahdeksan lastenlasta. Lapset ovat jo muuttaneet omilleen. Harrastuksiini kuuluu autourheilu, rallia ajetaan Mitsubishin Evo9. Meistä on tullut koronan myötä karavaanareita, jonkin verran on nyt reissattu Suomessa.

Toimin yrittäjänä Rakennus Tuuri Oy:n toimitusjohtajana. Vaimoni toimii firmassa sihteerinä ja hoitaa taloushallinnon tehtäviä. Työntekijöitä firmassa on 6 henkilöä. Rakennamme omakotitaloja, mökkejä, tuotantorakennuksia ja maanrakennuspuolelle betonisia tukirakenteita. Teemme myös saneeraustöitä, yrityksemme on toimialaltaan hyvin monipuolinen. Yritystoimintamme on erittäin vilkasta, toimintamme kattaa Etelä-Suomen. Yhteistyökumppaneina toimivat sähkö- ja putkimiehet. Korona ei juurikaan ole vaikuttanut meidän yritystoimintaamme.

Kimmo Tuurin kertomuksen kirjoitti Raija Putus



Tuurin navetan pääty Lautalassa.
Kuva: Raija Putus



Lipiäinen - Tuuri sukuhauta Vahvialan hautausmaalla.
Isolle kivelle venäläiset eivät ole mahtaneet mitään,
joten se on saanut olla rauhassa.
Kuva: Raija Putus

Tervehdys Ylöjärveltä!

Olen Jaana Ahonen, o.s. Sundgren, Ylöjärveltä. Äitini, Alli Sundgrenin, o.s. Koskelainen, molemmat vanhemmat olivat lähteneet Vahvialasta evakkomatkalle. Mummoni Elsa Koskelainen, o.s. Hannola oli syntynyt Rakkolassa ja hänen miehensä Emil Koskelainen Löytömaellä. Koskelaisen perhe asutettiin Elimäelle, jossa veljekset aloittivat talonpidon. Elsa-mummon aviomies Emil kuoli jo kuitenkin vuonna 1949 ja Elsa-mummo muutti kahden tyttärensä kanssa Tampereen seudulle. Monien muuttamisien jälkeen äitini ja mummoni kotiutuivat Lempäälän Sääksjärvelle, jossa vietinkin koko lapsuuteni. Nykyisin asustan Ylöjärvellä ja harrastan mökkeilyä, avantouintia sekä kuntosalilla käyntiä. Toimin myös Ylöjärven Maanpuolustusnaississa ja Pirkanmaan keliakiayhdistyksessä. Jo edesmenneen äitini innostamana olen liittynyt Koskelaisien sukuseuraan ja käynyt sukujuhlissa ja kotiseutumatkoilla.

Työskentelen Tampereella Campusravita Oy:n ravintolapäällikkönä Tampereen ammatti-korkeakoululla. Koulutukseltani olen AMK-restonomi, jonka lisäksi olen suorittanut työn ohessa mm. johtamisen erityisammattitutkinnon. Työssäni ravintolapäällikkönä saan työskennellä päivittäin henkilöstömme ja asiakkaidemme sekä muiden sidosryhmien kanssa, ja jatkuva työssä kehittyminen ja alan trendien seuraaminen onkin välttämätöntä. Valmistamme päivittäin opiskelijaravintolassa noin 3000 lounasannosta ja lisäksi meillä on monipuoliset kahvilapalvelut koulun kampuksella opiskelijoita ja mm. koulun henkilöstöä varten. Nykyvaatimusten mukaan tarjoilemme asiakkaillemme keitto-, salaatti-, kasvis- ja lihavaihtoehtoja. Ravintola toimii myös tilausravintolana ja siellä järjestetäänkin monipuolisesti erilaisia juhlia ja kokouksia.

Sain kunnian vastaanottaa työnantajani toimesta anomat alamme arvostetut käädyt arvonimellä Chef de Table Kekrikapitulin installaatiotilaisuudessa. Tilaisuus järjestettiin Naantalin kylpylässä 26.10.2019, paikalla oli noin 200 henkilöä. Chaîne des Rôtisseurs -järjestön jäsenyys vahvistetaan juhlallisessa tilaisuudessa, jossa vannotaan Paistinkääntäjien vala.

Uudet jäsenet installoidaan aina järjestöön kapituleissa, jäsenet kantavat järjestön tilaisuuksissa käätyjä, jotka kertovat jäsenen statuksen organisaatiossa. Harrastaja- ja ammatillisjäsenillä sekä hallinnossa toimivilla jäsenillä on eri värisiä käätyjä. Jäsenen ilmoittautuessa kapitulin installointitilaisuuteen, järjestö tilaa käädyt ja diplomit Pariisista. Ne luovutetaan vain installoinnin yhteydessä.

Tilaisuus ja illallinen oli arvokas ja minulle mieleenpainuva sekä ainutkertainen kokemus.

Mukavaa talven ja Joulun odotusta kaikille Koskelaisille!

Terkuin Jaana Ahonen



Jaana Ahonen installaatiotilaisuudessa



Käätyjä eri väreissä. Virallisten kuvien käyttöluupa on saatu järjestöltä.

Karjalan Liiton piirakkamestari nro 103

Oli tulossa kuuma kesäpäivä 16.7.2020, kun Irma Tuomainen aloitti jo aamuviideltä riisipuuron kypsyttämisen ja perunoiden kuorimisen. Ruistaikina oli "nöyrytmässä" jääkaapissa ja myös vaalea piirakkataikina sekä pasteijataikina täytteineen piti tehdä ennen kuin muut saapuisivat. Irma oli innostunut juttuaiheestani ja kutsunut piirakkakoulutukseen kotiinsa tyttärensä, Arja Snyggin, lapsenlapsensa, Elsi Näverin (Tiina Kirvesniemen tytär) ja siskonsa, eli jutun kirjoittajan.

Irma tekee riisipuuron mieluiten täysmaitoon perinteitä kunnioittaen. Löysähköön perunapiirakan täytteeseen tulee perunasurvosta, maitoa, voita sekä kananmunaa hyvän värin aikaansaamiseksi.



"Oppilaiden" saavuttua klo 8 maissa viimeisteltiin puuro ja perunatäyte ja tehtiin pasteijan kuori ja täytteet. Elsi nuorimpana jatkoi piirakkataikinan viimeistelyä lisäten ruisjauhoja vaivaten taikinaan sopivan sitkon. Irma lisää joskus vehnä jauhoja ja tipan öljyä tai voita taikinaan, mutta vaikka nämä lisäykset nyt unohtuivatkin, taikina oli todella helppo ajella eli kaulita.

Irman perusohje on, että kuori kaulitaan ohueksi, maukasta täytettä laitetaan kohtuudella (ei niukalti, ei liikaa) ja rypyttettäessä eli ummistettaessa kuorta ei saa nipistää. Karjalanpiirakka on soikea, noin 10-12 cm:n pituinen ja perunapiirakka on pyöreä, noin kahviasetin kokoinen, molemmat siis emännän mukaan. Paistetaan väh. 275 asteessa kypsäksi, ja karjalanpiirakat voidellaan kevyesti esim. voilla, mutta ei perunapiirakoita. Ovat parhaimmillaan samana päivänä.



Irma ohjasi meitä täytteiden ja taikinoiden teossa, kuorien ajelussa eli pulikan käytössä ja rypytyksessä. Elsi oppi ja kehittyi piirakoiden tekemisen eri vaiheissa, vaikka paistamis- ja voiteluvastuu olikin Arjalla. Puoleen päivään mennessä tarjolla oli iso tarjotin lihapasteijoita, perunapiirakoita ja karjalanpiirakoita.

Arvata saattaa, että piirakkamestari oli väsynyt, mutta onnellinen saadessaan opettaa piirakan tekemisen taitoja jälkipolville. Työesteiden vuoksi koulutuksesta puuttunut tytär Tiina Kirvesniemi ehti kuitenkin poiketa maistiaisille. Me osallistujat kiitämme Irmaa tapahtuman organisoinnista sekä opeista ja tietysti monista maukkaista suupaloista, joita jokainen sai kotiin viemiseksi.

Irma Tuomainen sai vuonna 2016 Karjalan Liiton piirakkamestarin arvonimen tunnuksena rintaan kiinnitettävän, nimellä varustetun tunnuksen sekä kunniakirjan. Arvonimi myönnetään hakemuksesta Karjalan Liiton jäsenseurojen jäsenille. Ensimmäinen piirakkamestarin arvonimi on annettu 20.4.2010, ja tällä hetkellä niitä on annettu yhteensä 119. Kuusankosken Karjalaseuran jäsenet ovat leiponeet

lukuisia piirakoita juhliin ja myyjäisiin ja Karjalan Liiton Kymen piirin tuella aloitettiin piirakkamestarin arvonimen haku yhdistyksen kolmelle piirakan taitajalle. Arvonimien haku kytkeytyi Karjalan Liiton naistoimikunnan toimintaan ja vuonna 2016 naistoimikunnan 40-vuotisjuhlassa Karjala-talolla sai kymmenkunta piirakkamestaria arvonimensä.

Arvonimen saamiselle on tiettyjä ehtoja. Arvonimen saajan on pitänyt tehdä piirakoita yleisötilaisuuksiin vähintään viiden vuoden aikajaksolla ainakin viiteen yli 200 vieraan piirakkatarjoiluun. Hän on opettanut tai opastanut piirakantekoon kurssilla tai ollut yleisötilaisuuksissa piirakanteon esittelijänä ainakin 5-10 kertaa/kurssia. Kolmanneksi palkittava henkilö on osallistunut piirakkakilpailuun piirakantekijänä tai tuomarina.

Piirakkamestarina Irma on opastanut Kuusankoskella mm. Toimitila Etapin asiakkaille, mitä ovat sulhaspiirakat, sultsinat, vatruskat ja karjalanpiirakat. Meidän suvussamme ruistaikinaan tehdyt perunapiirakat olivat aikoinaan isoja, yksi piirakka jaettiin neljään lohkoon. Karjalanpiirakat tehtiin vaaleaan hiivataikinaan. Allekirjoittanut oppi kotitalousopettajakoulutuksessa ruiskuoren tekemisen ja vähitellen Irmakin alkoi käyttää myös ruistaikinaa osittain ”yleisön” pyynnöstä. Meillä tehtiin hiivaleipätaikinoista myös puolikuun muotoisia, umpinaisia, isoja maksa- ja lihapiirakoita sekä kaalipiirakoita, sekä uunipellin kokoisia, makeita puolukka- ja mustikkapiirakoita pullataikinaan. Voitaikinat tulivat myöhemmin pasteijoihin ja peltipiirakoihin.

Karjalanpiirakka on saanut EU:n nimisuojan. Määritelmä on sivulla 15. Kotona tehtyjen piirakoiden kuoriaineet, täytteet, muoto, maku ja koko vaihtelee kuitenkin tekijöidensä ja kotona opitun perinteen mukaan, joten asioista ei kannata juurikaan riidellä, toteaa Irma.

Irma Tuomainen on sukujaan Koskelainen. Arvo-isä oli Vahvialan Löytömäen Vaspellosta ja Lempi-äiti, o.s. Seppänen, saman kylän Seppälästä. Irma syntyi Yläneellä ensimmäisellä evakkomatalla. Toinen evakkomatkakin vei tuolloin Urjalaan Koirjärvelle ja sieltä vuonna 1948 Elimäelle. Mentyään naimisiin Elmer Tuomaisen kanssa vuonna 1963 hän muutti Kuusankoskelle. Elimäellä Irma oli kotiapulaisena koulusta päästyään ja Kuusankoskella hän meni töihin Kymen sukkatehtaalle ja oli siellä töissä lähes 30 vuotta. Työtehtävät vaihtelivat, mutta pisimpään hän oli tarkastajana. Perheeseen syntyi kaksi tytärtä, Tiina vuonna 1964 ja Arja vuonna 1965. Lapsenlapsia on neljä. Irma on jäänyt leskeksi muutama vuosi sitten. Harrastuksina ovat Martat ja Kuusankosken Karjalaseura, uiminen sekä laulaminen/laulattaminen.

Irma on aina laittanut hyvää ruokaa ja leiponut ahkerasti. Suvun ruokamuistoissa säilyvät Irman tekemät karjalanpaistit, lihapullat, keitot, letut ja kiisselit. Juhlissa on aina tarjottu Irman tekemiä, suussa sulavia kakkuja, lusikkaleipiä, herrasväen leipiä, pasteijoita sekä peruna- ja karjalanpiirakoita. Jokin käsityökin on aina meneillään. Nykyisin valmistuu kanavatöitä sekä koruompelua tyynyihin ja pöytäliinoin, aiemmin syntyi lapasia, sukkia ja takkeja neulomalla sekä reikäompelulla koristeltuja verhoja ja pöytäliinoja.

Teksti ja kuvat: Vuokko Mäki



Irma Tuomainen, Arja Snygg ja Elsi Näveri

EVAKKOTARINOITA osa 5.

Pekka Koskelaisen muistelmista

1941. Kesäkuun alku

Vietimme lämmintä kesäpäivää Pornaisten pitäjän Laukkosken kylässä. Nyykrän (Nygren) talon viereisellä tasaisella kalliolla. Kalliolla istui sukuamme pohtimassa tulevia tapahtumia. Velimiehet ja siskojemme miehet olivat saaneet palvelukseen astumismääräykset, jossa kokoontumispaikat oli heille osoitettu.



Toukokuussa istutetut perunat olivat lähteneet hyvin kasvamaan. Kalle oli tehnyt pienen katiskan ja laittanut sen talomme viereisestä lammesta lähtevän puron suulle. Ensi kertaa katiskaa kokiessa siinä oli ahvenia ja rapuja. Kallen vaimo, Saara, keitti ravut. Paloittelin rapua. Vaikea siitä oli syötävää löytää. Kalalle maistui.

22.6.1941 Saksa hyökkäsi Neuvostoliittoon. Suomen asutuskeskuksia pommitettiin. Suomi oli luovuttanut Pohjois-Suomen Saksan sotavoimien käyttöön jo aikaisemmin. Touko-kesäkuussa. Suomi liittyi sotaan Saksan rinnalla 25.6.1941.

1941. Kesäkuu.

Veljeni Kalle, Eino ja Pentti sekä siskoni Toinin ja Kainon miehet Eino Ampuja ja Eino Niemelä olivat sodassa. Isä-Matin kanssa meitä siskoksia asui Nyygrällä Laura, Kirsti, Pekka ja Sirkka. Anja oli jätettävä hoitoon Pöytyän kunnalliskotiin.

1941. Kesä. Jatkosota.

Sota eteni tehokkaasti. 29.8.1941 Viipuri oli vallattu. Ensimmäiset paluumuuttajat olivat liikkeellä. Meidän perheellä ei ollut kiire. Oli tiedossa, ettei vanha kotipaikka ollut asuttavassa kunnossa. Asuttiin Nyykrän isossa tuvassa. Perunat oli nostettu.

1941. Syksy. Paluumuutto.

Paluumuutto Vanhakylään oli alkanut. Kotipaikkamme Vaivasniemen rakennuksia oli osittain purettu. Tuvan lattialankut oli viety. Kallen kamari oli säilynyt. Syksyn ja talven aikana palasi suurin osa kylän väestä.

1941–1942 Talvi.

Odotettiin muuttoa Porvoon maalaiskunnan Kaarenkylään Vanha-Heikkilän tilalle.

1942. Kevät. Kaarenkylä Vanha-Heikkilä.

Tila oli ollut asumattomana useita vuosia. Navetta oli iso ja hyväkuntoinen. Työkaluvaja, aittarakennus ja puuvaja olivat vanhoja. Jonkin matkan päässä oli iso maneesi heiniä ja viljankorjuuta varten. Asuinrakennuksessa oli tupa ja kammari sekä tuvassa iso leivinuuni ja hella. Kaivo ja sauna lähellä. Minkäänlaisia työkaluja eikä ajokaluja ollut.

1942. Kevät. Hankintojen aika.

Hevonen ja työkärryt. Kaksi lehmää ja heiniä lehmille. Heinät ostettiin Kaarenkylän Ylitalosta. Siellä isossa ladossa heinät paalattiin nipuksi ja sidottiin rautalangalla. Isän kanssa opeteltiin paalaus. Vanhamoisien Gröngullan kartanon isoon latoon oli varastoitua maataloustyökaluja siirtolaisille jaettavaksi. Oli auroja, hankmoja, jousiäkeitä, heinänleikkuukoneita ja haravakoneita.

1942. Kevät. Toukutyöt.

Kynnettiin ja muokattiin pehmeimmiltä (muta) alueilta peltoa. Kylvettiin kauraa ja vehnää ja istutettiin perunaa. Kylvökonetta lainattiin naapurilta.

1942. Kevät.

Veljeni Kalle muutti perheensä Vanhakylään Vaivasniemelle meidän kotitalalle. Hän kunnosti entisen kammarinsa hellahuoneeksi. He hankkivat kaksi lehmää. Kalle oli vanhempaa ikäluokkaa ja pääsi armeijasta usein työlomalle. Kalle hoiti meidän Vaivasniemen tilaa koko jatkosodan ajan.

1942. Kesä–syksy.

Vanha-Heikkilän tila on Pimijärven rannalla. Ranta on matala ja heinikkoinen ja mutainen. Puuvaja oli tyhjä. Polttopuuksi kaadettiin rannalta isoja tervaleppiä. Leppä on pehmeää puuta, sitä oli helppo sahata ja pilkkoa ja kuivui nopeasti.

Tehtiin maatalon monipuolisia töitä. Tutustuttiin naapureihin. Siskoni Sirkka kävi kansakoulun loppuun Kaarenkylän koulussa. Kävin rippikoulun Porvoossa. Rippipappi oli Heliövaara.

1942. Harrastuksia.

Porvoon seudulla oli vilkasta sotilaspoikatoimintaa. Monessa kylässä oli oma poikaryhmä. Porvoon seudun toimintaa ohjasi Linnakosken yhteiskoulun voimistelunopettaja kapteeni Tuomo Heikura. Olin mukana Kaarenkylän ryhmässä. Kaarenkylässä toimi myös Nuorten Miesten Kristillinen yhdistys NMKY. Yhdistyksen vetäjänä toimi Kylä-Naapilan poikamiesisäntä. Kerran viikossa oli illanvietto jossa oli pientä ohjelmaa ja sanan kuuntelua.

1943. Kevät–kesä

Kotityöt olivat pääosassa. Maan muokkaukset, istutukset, kylvöt. Myöhemmin heinän ja viljan korjuut sekä puimiset.

1943. Syksy. Työvelvollisuus.

Syksyllä täytin kuusitoista vuotta. Jatkosodan alkaessa valtion viranomaiset olivat määränneet kuusitoistavuotiaat työvelvollisiksi. Ensimmäinen määräykseni oli mennä kyntämään sodassa olevan maanviljelijän pellot. Määrättiin joukko meitä kylän poikia kaivamaan pommisuojan pohjaa Porvoon maalaiskunnan vanhan Pappilan viereen. Pappilan arkistot piti saada turvaan.

1943-1944 Syksy–talvi

Käytiin Kerkkoon Urheilutarpeilla työssä Lauran kanssa. Kesäilmoilla mentiin polkupyörillä, talvella hiihdettiin työmatka.

1944. Talvi.

NMKY:n hiihtokilpailut Jyväskylässä. Olin Porvoon joukkueessa. Pärjättiin, tuli 3. sija.

1944. Syksy.

Pohjois-Uudenmaan sotilaspoikapiirin suunnistuskilpailut Tuusula. Sarja 18 v, 15.sija.

Jatkosota päättyi 19.9.1944.

Sadonkorjuutyöt. Syyskuussa sain kehotuksen mennä sadonkorjuu- ja muihin töihin Vahvialaan. IS-toimistossa Porvoossa kirjoitettiin matkustuslupa sotatoimialueelle. Majoitus oli Sydänmaankylässä. Majoitusalueella oli nuoria ja iäkkäämpiä Löytömaelta, Vanhakylästä ja Koskelasta. Kuorma-autolla joukkoa kuljetettiin kotikyläen eri työkohteisiin. IS-pojat oli vartijoina.

Pekan jälkikirjoitus: Laukkoski Nyykrän talo 2002.

Me asuimme 1941 kesäkuun alussa Nyykrän talon isossa tuvassa. Talon historia selvisi minulle kun ILTASANOMAT 15.4.2002 julkaisi kertomuksensa talosta: "Mika Waltarin kesäpaikka korjattavana". Professori Alpo Rusilla on edessään iso urakka. Hän korjaa yli 200 vuotta vanhaa Nyykrän tilaa Pornaisissa. Tila on historiallinen myös siksi, että kirjailija Mika Waltari vietti siellä kesiään 1930- luvulla. Sinne hän on sijoittanut "Vieras mies tuli taloon" -kirjan tapahtumapaikan.

Pekka toimitti lehdestä skannatun kuvan, mutta Koskelaisten sukuseuran jäsenlehden toimittajana otin yhteyttä ILTASANOMIEN kuvatoimitukseen saadakseni tiedon kuvaajasta ja luvan kuvan käyttöön. Näin meille vastattiin: "Voitte käyttää kuvaa jäsenlehdessä kertajulkaisuoikeudella. Löysin arkistostamme alkuperäisen kuvan, joten se tässä liitteenä. Kuvan yhteyteen olisi hyvä merkitä: Pentti Nissinen/IS"



Nyykrän talo ja Alpo Rusi.
Kuva Pentti Nissinen/IS



Valmiit piirakat.
Kuva Elsi Näveri

Karjalanpiirakka sai EU:n nimisuojan vuonna 2003. Tuolloin määriteltiin, että karjalanpiirakan täyte on pääsääntöisesti ohra- tai riisisuurimoista keitettyä puuroa, perunasosetta tai survottuja kasviksia. Jos täytteenä käytetään riisipuuroa, pitää se määritelmän mukaan valmistaa riisiryneistä sekä vedestä tai maidosta. Paistettujen piirakoiden voiteluun saa käyttää vain voita, öljyä, vesi-maitoseosta tai kananmunaa. Kuoritaikinaan laitetaan vettä, suolaa ja ruis- tai vehnäjauhoja. Kuoritaikina kaulitaan mahdollisimman ohuiksi, lähes läpikuultaviksi, pyöreiksi piirakankuoriksi. Kuoren ohuus takaa karjalanpiirakan rapeuden. Kuoren reunat käännetään täytteen päälle ja rypytetään. Piirakat paistetaan uunissa korkeassa, noin 250–300 °C:n lämmössä 15–20 minuuttia. Vuoden 2020 alusta EU muutti karjalanpiirakan koostumusvaatimuksia niin, että perunasose voidaan valmistaa myös kuivatuista perunahiutaleista ja puuroon voi käyttää myös laktoositonta maitojuomaa tai vettä ja maitojauhetta/laktoositonta maitojauhetta.

Kuvat liittyvät Eino Koskelaisen muistokirjoitukseen s. 3.



Karppilan tytöt ja pojat 16.10.1978
Kotoranta, Nurmijärvi.

Entiset kyläläiset kokoontuivat sankoin joukoin ainakin 20 vuoden ajan Nurmijärvelle.

Kuva Kari Koskelaiselta.

Vuonna 2002 Einon sisaren lapset järjestivät matkan Karppilaan. Kari-poikakin oli isänsä mukana matkalla.



Urheiluseura Karppilan Kaiku, 15-vuotisjuhlakuva vuodelta 1933. 9-vuotias Eino Koskelainen on kuvassa alhaalta toisessa rivissä keskellä, 15-vuotismerkkiä pitelevän pojan takana.

Kuva Kari Koskelaiselta.

VAHVIALA-SEURA RY



Koskelaisten sukuseuran varapuheenjohtaja Juha Henriksson valittiin 7.11.2020 pidetyssä syyskokouksessa Vahviala-seuran puheenjohtajaksi vuodesta 2021 alkaen. Onnittelumme!

Vahvialan-seuran tapahtumia vuonna 2021

13.3. Kevätkokous litin kirkolla ja seurakuntakodilla.

8.6. Hautausmaan siivousretki Vahvialaan.

4.7. Vahvialan-seuran kesäjuhla Lahdessa.

31.7. Kesäretki Nurmin kylään ja ympäristöön tai kotimaan retki.

13.11. Syyskokous Takamaan seuratalolla Elimäellä.

19.11. Syysseivous Vahvialan hautausmaalle ja kirjonmäelle.

Sukuseuran pöytästandaari



Standaari maksaa 40 euroa. Sen on suunnitellut Pentti Sipiläinen vuonna 1993. Taivaansiniseen taustaan puna-mustalla pohjalla oleva hopeinen palkki hakoineen kuvaa luoteesta kaakkoon virtaavaa Koskelan jokea, joessa olevaa saarta sekä viljatähkä viitteenä maan viljelykseen.

Viirin voi tilata Päivi Heimolalta

p. 0400 952 112 tai paivi.heimola(at)expodos.inet.fi

Jäsenille tiedoksi

Sukuseuran www-sivut ovat osoitteessa www.karjalanliitto.fi/koskelaistensukuseura. Aiemmat www-sivut lakkaavat pian toimimasta. Olemme myös facebookissa. Yhdistyksen tietosuojaseloste ja rekisteriseloste on nähtävillä jäsenasioiden hoitajalla ja www.sivuillamme.

Koskelaiset

Vastaava toimittaja

Päivi Heimola

[paivi.heimola\(at\)expodos.inet.fi](mailto:paivi.heimola(at)expodos.inet.fi)

0400 952 112

Suunnittelu

Vuokko Mäki

[vuomak\(at\)saunalahti.fi](mailto:vuomak(at)saunalahti.fi)

045 893 6290

Taitto/Paino

Kirsi Järvinen

Kirje- & Lomakepaino

(Järvenpään Kopiopalvelu Oy)

Vanha Yhdystie 18 B, 04430 Järvenpää

www.lomakepaino.com

Julkaisija

Koskelaisten sukuseura ry

Tilausmaksu sisältyy jäsenmaksuun.

Pankkitili: IBAN: FI54 5358 0620 3844 01

BIC: OKOYFIHH

Osoitteenmuutokset:

Marjatta Larsio

[marjatta\(at\)larsio.fi](mailto:marjatta(at)larsio.fi)

050 357 6831

Kannen kuva: Jaana Ahonen,
Chaîne des Rôtisseurs -järjestön jäsen

MUUTOKSIA JÄSENMAKSUJEN KERÄYKSESSÄ

Vuoden 2021 jäsenmaksut hoidetaan seuraavasti: sukuseuran kautta Karjalan liittoon kuuluvilta jäseniltä sekä sukuseuran että Karjalan liiton jäsenmaksun laskuttaa Karjalan liitto. Vain sukuseuraan kuuluville jäsenille lasku tulee vanhaan tapaan tämän lehden välissä.

Koskelaisten sukuseura ry:n jäsenasioita hoitaa Marjatta Larsio
marjatta@larsio.fi
puh.050-3576831+