

TIIJOKS TEIL

Tampereen Karjala-seura ry:n

Tiedotuslehti n:o 55 helmikuu 2022



Kotisivu:

www.karjalanliitto.fi/tampereenkarjalaseura

S-posti: karjalatampere@gmail.com

Postiosoite: Koulukatu 12, 33200 Tampere

Käyntiosoite: Satamakatu 20, käynti sisäpihan puolelta



Tampereen Karjala-seura ry:n tiedotuslehti n:o 55

SISÄLTÖ

Puheenjohtajan tervehdys	s. 2
Toimintasuunnitelma kevät 2022	s. 3
Muistoissa elämän kirjo	s. 4
Vuoden 2022 karjalainen ruoka ja leivonnainen	s. 7
Emmehän unoha mein vunukoit	s. 9
Rinkeleitä ja tarinoita	s. 10
Pähkinäkaku resept	s. 11
Tajunnanvirtaa toimittajalta	s. 12
Rakkautta ilmassa, Amor nuolineen Näsipuistossa	s. 13
Tampereen Karjala-seuran hallitus 2022	s. 15
Hallituksen jäsenten yhteystiedot	s. 16

Julkaisija: Tampereen Karjala-seura ry

Postiosoite: Koulukatu 12, 33200 Tampere, käyntiosoite: Satamakatu 20

Toimittaja: Auli Simola, p. 050 559 7667, auli.simola@gmail.com

Painopaikka: Tampereen Laserma Oy

Tiedotuslehti ilmestyy 2-3 kertaa vuodessa, jakelu 200 kpl.

Puheenjohtajan tervehdys

Kiitos taas kerran luottamuksesta, jota olette osoittaneet minua kohtaan ja kiitos kannustavista sanoista uuden puheenjohtajakauteni alussa.

Viimeksi kirjoitin tätä palstaa 17.7.2017, jolloin kirjoitin ”mansikoitten äärellä”. Mansikoita olemme toki saaneet näinä välivuosinakin, mutta paljon on muuttunut. Asioita, joista en kovasti haluaisi kirjoittaa, mutta joka on toistaiseksi välttämätöntä. Käsitekykymme on tullut uusia sanoja ja käsitteitä: Covid 19, korona, pandemia (ollut toki aiemminkin), ilmaantumisluvut, testaus, jäljitys, karanteeni, rajoitukset, rokotukset. Tätä on kestänyt varsin kauan.

Seuramme hallitus on kokoontunut vuoden vaihteen jälkeen kaksi kertaa, toinen oli ylimääräinen kokous em. asioiden tiimoilta. Tänään, 7.2. 2022 olen juuri palannut hallituksemme kokouksesta ja joudun/saan kirjoittaa viikko ennen tammikuun loppua laatimani tekstin uudelleen. Olin jo antanut kirjoituksen painoon menevää lehteä varten ja paneutunut karjalaisen mummoni tarinaan täysin sydämin. Onneksi sihteerimme huomasi, etteivät kirjoittamani asiat enää pidäkään paikkaansa, mistä saamme olla vain iloisia (vaikkakin mielen taustalla lymyilee pieni varautuneisuus).

Valtakuntamme, Pirkanmaan alue ja myös seuramme saa purkaa rajoituksia. Varovaisuutta toki edelleen noudattaen. Näinpä siis täsmennän myös seuraavassa tekstissäni kirjoittamiani kokoontumisia eli toimintasuunnitelma-haaveitamme.

Sydämestäni yhdyn kaikkien toivomukseen, että tilanne pysyy jatkossakin rauhallisena ja pääsemme oikeasti normaaliin, vireään toimintaan. Saamme tavata toisiamme, jutella, laulaa ja iloita.

Olette ajatuksissani.

7.2.2022 Seija Ahomäki, pj.

Toimintasuunnitelma (toive) 2022

Se, mitä haluaisimme tehdä kyseisenä vuonna. Ja näillä näkymin saammekin. Tarinatuokioita ei pidetä vielä helmikuussa.

Kerhot alkavat kokoontua:

- miesten kerho parillisten viikkojen tiistaina klo 13 (ohj. Kari Repo)
- naisten kerho parillisten viikkojen keskiviikkona klo 12 (ohj. Riitta Kymäläinen ja Alli Stenholm)
- käsityökerho joka viikon torstai klo 13 (ohj. Anja Hakonen)
- murrekerho kuukauden 1. torstai klo 17 (ohj. Ritva Laaksonen)

Kevätmyyjäiset lauantaina 9.4.2022 klo 11.00 – 13.00 sekä edeltävänä perjantaina, 8.4. piirakkatalkoot klo 9.00 alkaen.

Seuran kevätkokous sunnuntaina 24.4.2022 klo 14.00 seuran kerhohuoneella.

Kevätretki ja kevätjuhla 21. tai 22.5. Vähäsillan leirikeskuksessa Kämmenniemen Paarlahdessa (mikäli saamme kaupungilta paikan käyttöömme)

Kesällä/syksyllä mahdollinen teatteri-, konsertti- tai museoretki.

Bussilla päivän retki Karjalaisille kesäjuhlille sunnuntaina 19.6.2022.

Osallistuminen Hämeenpuistofiestaan (mikäli järjestetään).

Piirakoiden myyntiä Laukontorilla/Tammelantorilla.

Loppuvuodesta karjalaisten käsitöiden näyttely (mahdollisesti lokakuussa 2022 Vaskikodilla)

Tapahtumalista tulee täsmentymään ja tarkentumaan, kun saamme asioihin varmempaa tietoa. **Seuratkaa siis tarkasti Aamulehden menopalstaa, seuran kotisivua ja facebook-sivustoa.** Kerhonjohtajat pitävät kävijät asioiden tasalla. Jos on epävarmuutta, ottakaa yhteyttä hallituksen jäseniin ja kerhonjohtajiin.

7.2.2022 Seija

Kerhotoiminta, kaikki kerhot kokoontuvat Tampereen Karjala-seura ry:n tilassa Koulukatu 12, jollei muuta ilmoiteta. Kerhoissa kuulet, onko kerhonvetäjä suunnitellut esim. jotain retkikohdetta tai muuta kokoontumispaikkaa.

Muutokset mahdollisia

Seuraa ilmoittelua seuran Facebook-sivulla ja Aamulehden menopalstalla, Aloitimme taas ilmoittelut lehdissä, koska rajoitukset sallivat. Ota yhteys kerhojen vetäjiin tai hallituksen jäseniin missä tahansa asiassa.

Kerhojen vetäjien yhteystiedot:

Naisten kerho: Riitta Kymäläinen p. 044 558 8928, riitta.kymalainen@saunalahti.fi
Alli Stenholm p. 040 739 6069, alli.stenholm@kolumbus.fi

Miesten kerho: Kari Repo 040 023 5733, karirepo@gmail.com

Käsityökerho: Anja Hakonen p. 040 704 2935, hakonenanja@gmail.com

Murrekerho: Ritva Laaksonen p. 040 835 0502, laaksonenr4@gmail.com

Muistoissa elämän kirjo

Konstantin Antinpoika Nurminen

Asuipa kauan sitten Inkerinmaan Lempaalassa, Korkiamaan kylässä, Konstantin Antinpoika Nurminen niminen mies, syntynyt 1875. Kostiksi häntä kutsuttiin.

Hän oli käynyt sekä suomen- että venäjänkielistä koulua ja hallitsi molemmat kielet sekä suullisesti että kirjallisesti. Kosti asui talollisena vaimonsa ja perheensä kanssa kylässä, joka oli hyvin lähellä Suomen ja Inkerin silloisia rajaa..



Kuvassa Kosti Nurminen, Sandra ja pieni Teodor Alarik Nahkuri

V. 1919 Kosti tuli muiden inkeriläisten pakolaisten mukana Suomeen. Täällä hän palveli aluksi Inkerin rykmentissä, mutta sairaalloisuutensa takia hänet vapautettiin.. Vuodesta 1920 alkaen Kosti asui Raudussa ollen töissä asemapäällikkö Lindbergillä Raudun asemalla.

Kostin tytär Sandra s. 1905 oli myös tullut rajan tälle puolelle, aluksi piikomaan Nahkurin taloon Raudun Maanselälle. Nahkurin talon vanhin poika Paavo s. 1894 iski silmänsä nuoreen, sorjaan Sandraan. Nuoret avioituivat pikapikaa ja vähän ennen 18. syntymäpäiväänsä Sandra synnytti terveen poikalapsen minun isäni Teodor Alarik Nahkurin v. 1923.

Nyt Kostilla oli jo yksi tytär ja lapsenlapsi Maanselän kylässä, Raudussa. Mutta rajan taakse häneltä oli jäänyt kohtalaisen varakas talo, sinne v. 1923 palannut vaimo ja kaikki muu, mitä tavalliseen elämään kuuluu.

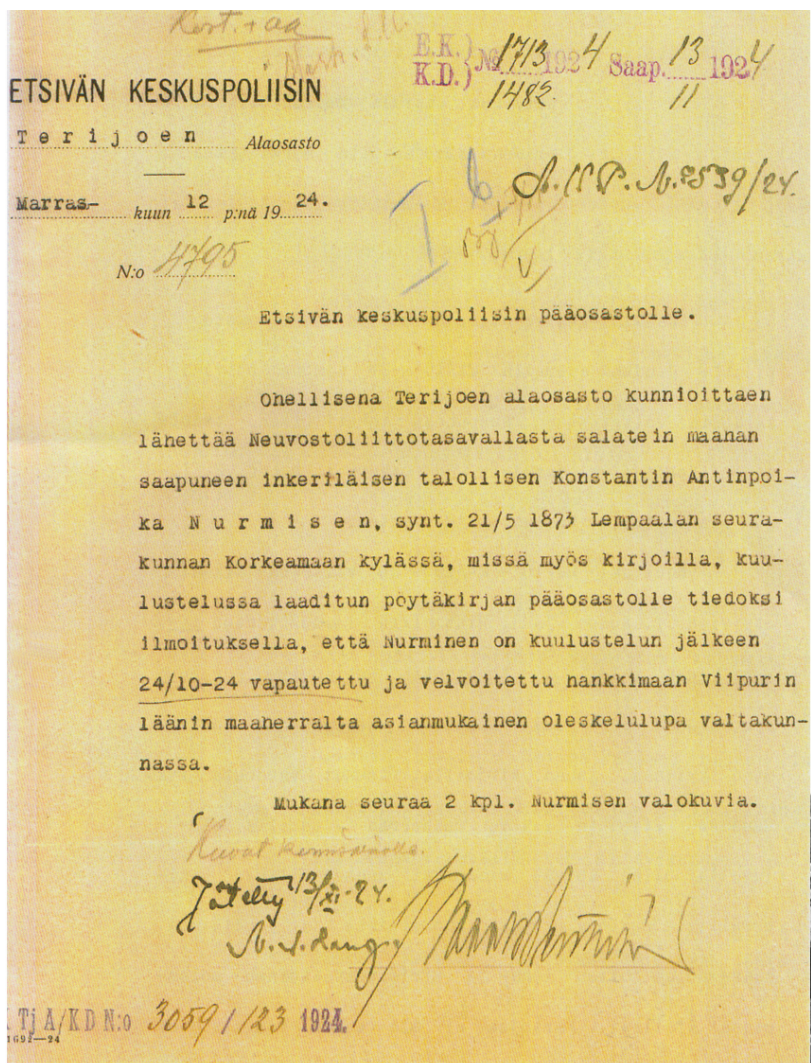


Paavo Tahvonpoika ja nuori vaimonsa Sandra Nahkuri

Kesällä v. 1924 Kosti ikävissään palasi inkeriläisten yleisessä ylilaskussa Tapparin kohdalta rajan yli Inkerin maalle. Rajaviranomaisten kuulustelun jälkeen hän pääsi palaamaan takaisin Lempaalan Korkiamaalle. Neuvostotasavallan raja-viranomaiset olivat kuitenkin hänen poissa ollessaan takavarikoineet Nurmisten talon ja kaiken irtainomaisuuden. Kosti yritti tarmokkaasti, mutta tuloksetta saada talonsa takaisin omaan hallintaansa. Närkästyneenä Kosti tuli kyläläisten keskuudessa puhuneeksi ”jonkin verran loukkaavasti neuvostohallituksesta ja viranomaisista”. Puheet tulivat viranomaisten korviin ja niinpä mies pidätettiin ja vietiin kuulusteltavaksi. Kuulustelujen jälkeen hänet laskettiin vapaalle jalalle ilman oleskelulupaa ja pantiin ainaisen silmälläpidon ja urkinnan alaiseksi. Kosti perheineen asui sitten vaimonsa vanhempien talossa.

Samana syksynä Kosti sai kuulla, että viranomaiset utelivat tietoja Suomen puolella olleista inkeriläisistä ja heidän tekemisistään siinä mielessä, että voisivat karkottaa heitä sisä-Venäjälle epäluotettavina ja vaarallisina henkilöinä. Kun asia tuli tiedoksi Kostille, hän päätti palata salateitse Suomeen. Hän tiesi kyllä saavansa töitä Raudusta, koska oli jo tunnettu henkilö paikkakunnalta. Muu perhe jäi elelemään vaimon kotiin ja Kostilla oli tarkoituksena ajan myötä hankkia myös vaimo uudelleen Suomeen. Tämä ei kuitenkaan koskaan toteutunut.

Vaan salateitse Suomeen tulo ei onnistunutkaan. Kosti jäi rajaa ylittäessään kiinni ja joutui Etsivän Keskuspoliisin Terijoen alaosaston kuulusteltavaksi. Hänet kuitenkin vapautettiin ja velvoitettiin hankkimaan Viipurin läänin maaherralta asianmukainen valtakunnassa oleskelulupa ja myös aikaisemmat kuulustelupöytäkirjat lähetettiin Etsivän Keskuspoliisin pääosastolle tiedoksi.



Sandra ja Paavo lapsineen jäivät sodan jälkeen Turkuun asumaan, mutta jo vuonna 1944 Paavo sairastui ja kuoli. Sandra tahtoi ehdottomasti haudata hänet Rautuun siinä uskossa, että sinne vielä palattaisiin. Kosti asui Turussa, Pahaniemessä, Sandran talon piharakennuksessa, sen jälkeen viimeisinä vuosinaan Hämeenkoskella ja v. 1948 hänelle myönnettiin myös Suomen kansalaisuus.

Paavo Nahkurin elämä ei sinällään ollut myöskään mitään ruusuilla tanssimista. Hänen äitinsä Katri o.s. Mustonen s. 1874 oli avioitunut Tahvo Nahkurin kanssa. He asuivat Raudun Maanselän talossa nro 7. Katri ei koskaan toipunut ensimmäisestä synnytyksestään ja hän kuoli Paavon ollessa vasta puoli vuotias. Katrin sisar Anni oli 16-vuotiaana Katri-sisarensa kuolinvuoteella luvannut hoitaa sisarensa pienen pojan, ja hän meni siksi heti ripiltä päästyään naimisiin sisarensa lesken Tahvon Nahkurin kanssa.

Kun Hiitolasta Käkisalmen kautta Raudun Raasulin kylään ulottuvaa rautatietä päätettiin alkaa rakentaa Venäjän Keisarillisen Majesteetin armollisella määräyksellä, pakkolunastettiin myös Tahvon maat rata-alueiden tieltä, sillä Raudun tuleva asemarakennus varikkoineen sijaitsivat Tahvon mailla. Pakkolunastuksessa Tahvon maita jäi molemmille puolin rata-alueita. Tästä perin pohjin sydämistyneenä Tahvo päätti päivänsä ja hirttäytyi. Raudun asema oli 10 vuotta myöhemmin yksi keskeisistä

sisällissodan aikaisista Raudun taistelupaikoista.

Tahvon ja Annin lapsista kolme ensimmäistä kuolivat pieninä vauvoina, neljäs lapsi, Johannes oli polion takia laitoshoidossa ja nuorimman tyttären Lempin tarina oli pitkä ja monivaiheinen. Hän pääsi lopulta Suomeen vasta v. 1956.

Paavon tehtäväksi jäi aikanaan korvausten haku perhekunnan menettämistä maista Tahvon perillisten, itsensä, alaikäisten holhoojan ja Anni Nahkurin puolesta.



Raudun toinen asema, molemmat asemat on sodissa hävitetty

Rautuun on rakennettu Igora Draiv, missä on tarkoitus ajaa vuoden 2023 F1-kisat.
Riitta Kymäläinen, Teodor Alarikin vanhin tytär

Vuoden 2022 karjalainen ruoka ja leivonnainen

Syysadon lihapata, 4:lle

600g possunlihaa

lanttua

porkkanaa

sipulia

selleriä

palsternakkaa

laakerinlehteä

lihalientä

Leikkaa lihat paloiksi, ruskista pannulla vähän aikaa. Leikkaa juurekset sopivan kokoisiksi paloiksi. Laita lihaa ja juureksia vuorotellen uunin kestäväseen pataan. Huuhdo pannulta paistosliemi sekaan ja lisää lihalientä niin, että ainekset peittyvät. Hauduta ensin kannen alla 200 asteessa puolitoista tuntia ja laske sitten lämpö 175

asteeseen ja jatka hauduttamista ilman kantta vielä tunti tai puolitoista, riippuen aineiden kypsyydestä. Nautitaan keitettyjen perunoiden ja puolukkasurvoksen kanssa.

Ohjeessa ei mainita, mitä osaa possusta pataan laitetaan, sammoinkin oljuureiden määrän laita. Miun padassain ol, possunpaistia n.350g, villisiankasleria n.300g, porkkanaa n.100g, palsternakkaa n.60g, lanttua n.180g, sipulia n.100g, 2 kpl pientä laakerinlehteä, 1 kasvisliemikuutio, 1 lihaliemikuutio, n.litra vettä. Kiertoilmauunin lämpötila 150 astetta ja puolitoista tuntia, vuoka kannen alla. Tämän lisäksi vuoka ilman kantta 125 astetta n.tunti.

Lihan paloittelin annospaloiksi ja juurekset noin puolentoista sentin paloiksi, sitten paahdoin kuumalla kuivalla pannulla, saivat myös väriä, maustoin suolalla ja maustepippurirouheella.

Paahtoliemeen lisäsin liemikuutiot ja vettä, kiehautin, lopuksi vuokaan ja uuniin. Ja nii miul tul nälkä lihapattaa tehes, et unohin ottaa kuvvii valmiist ruuvvast.

Rotinakukko Uukuniemeltä Kuoritaikina

2,5 dl maitoa
25 g hiivaa
1/2 tl suolaa
1 dl sokeria
1 muna
7 dl vehnä jauhoja
75 g voita

Täyte

1 dl irtoriisiä
vettä
1 rkl sokeria
20g voita
1 kg rusinoita, mantelilastuja tai rouhetta

Voiteluun

1 muna

Lämmitä maito kädenlämpöiseksi. Lisää lämmitettynä maitoon sokeri, suola, muna ja hiiva, sekoita hyvin. Lisää jauhot ja alusta taikina. Lisää lopussa sulatettu voi ja alusta taikina nousemaan.

Valmista täyte: keitä riisit vedessä ja valuta ylimääräinen vesi, jos sitä on jäänyt. Lisää riisiin joukkoon sokeri, rusinat ja sulatettu voi.

Kauli taikina pellin muotoiseksi, mutta jätä taikinaa sivuun kantta varten vajaa puolet. Laita valmis täyte taikinalle ja kauli lopusta ja taikinasta kansi.

Käännä molemmat reunat täytteen päälle ja liitä yhteen. Voitele munalla ja paista 200 asteessa n.25 min.

Tämä ohje riittää noin puolikkaalle uunipellille.

Emmehän unoha mein vunukoit.

Karjalanpaistihodari

6 kpl Vaasan The DOG-hodarisämpylää

2 porkkanaa

1 palsternakkaa

3 rkl rypsiöljyä

1/2 tl suolaa

lehtipersiljaa hienonnettuna

paahdettua sipulia

Karjalanpaisti

400 g karjalanpaistilihaa

2 sipulia

3/4 tl suolaa

6 kpl mustapippuria

vettä

Sinappimajo

1 dl majoneesia

1 rkl karkeaa sinappia

riipaus suolaa

riipaus mustapippuria toiveena

Laita lihat uunivuokaan. Kuori ja lohko sipuli ja siirrä uunivuokaan. Ripottele päälle suola ja mustapippurit. Kaada vettä päälle niin, että lihat juuri peittyvät. Kypsennä 175-asteisessa uunissa 2-3 tuntia.

Paloittele porkkanat ja palsternakka tikuiksi. Valuta päälle öljyä ja ripota suolaa.

Paahda 225-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia, kunnes tikut ovat kypsiä.

Nostele kypsä liha liemestään ja revi sitä kevyesti suikalemaisemmaksi.

Sekoita sinappimajo ainekset keskenään.

Lämmitä sämpylät.

Kokoa hodarit: majoneesia, karjalanpaistilihaa, paahdettuja juureksia, hienonnettuna lehtipersiljaa ja paahdettua sipulia.

Kevättä kohti mennää. Aurinkoisii päivii Teil kaikil halausten kera.

Irma (maamo)

Rinkeleitä ja tarinoita

Viipurinrinkelillä on pitkä historia. Erään tarinan mukaan 600-luvulla elänyt italialainen munkki kehitti leivonnaisen, jonka muoto kuvaa rukoilevan ristittyjä käsiä. Ja kun elettiin 1300-luvulle Viipuriin perustettiin fransiskaani luostari, jossa leivottiin rinkeleitä. Fransiskaanimunkit elivät vaatimattomasti kuten heidän esikuvansa Fransiskus Assisilainen. Luostareilla oli oma yrttitarha, jossa mausteita kasvatettiin, tosin rinkiin kuuluva muskotinkukka on ollut tuontitavaraa ja kallista. Luostari lakkautettiin uskonpuhdistuksen levitessä, mutta rinkelinleipominen siirtyi kansan pariin. Tsaarin hoviin tilattiin rinkeleitä ja kerrotaan, että tsaari Aleksanteri III sai 1800-luvulla jopa viikottaisen rinkelilähetyksen Viipurista.

Historia kertoo Viipurilaisten sukujen Vaittisten ja Löppösten välisestä rinkelisodasta. Kummalla olikaan parempi resepti ja se alkuperäinen. Löppösten mukaan heidän reseptinsä oli saatu luostarissa asuneen ruotsalaisen orpotytön kautta. Niin tai näin, reseptejä on keittokirjoissa, mausteista mainitaan: kardemumma, muskotinkukka, meirami, minttu, neilikka, kumina ja sahrami. Taikinan vaivaus ja kohotus ovat tarkkaa puuhaa. Ennen koneita kaikki vaiheet tehtiin käsin, oli siinä vaivaaminen. Viipurinrinkeleiden tekeminen levisi etenkin Lappeen, nykyisen Lappeenrannan alueelle. Oli kymmeniä leipureita, jotka saivat lisäansioita leipomalla. Karjalaisilla kesäjuhilla on ollut myynnissä ainakin Juho Pullin leipomon rinkeleitä, leipomolla on pitkät perinteet 1880-luvulta lähtien. Rinkelimerkki on monen kahvilan ja leipomon tunnuksena tänä päivänä. Se on ollut leipurien ammattikunnan vaakunan symboli historian mukaan vuodesta 1111. Yli tuhat vuotta. Markkinapäivinä voi löytää Viipurin rinkelin myyjiä Tampereen toreilta. Ja sit ainakii, ko männää Raumal kesäjuhlii! -**Helka Eeva-Korpela-**



”Pähkinäkaku resepti”

Paa uun läpiimää.

Ota tarpeelliset asiat ja ainekset kaapist,

paa pois leipomapöyvältäis leikkiautot ja rakennuspalikat.

voitele pelt ja kuori pähkinät.

mittaa kaksi kohvikupillista hienoi vehnäjauhoja.

Työnnä pois poikais kääntäjät jauhoista, harjaa jauhot häne vaatteista.

Mittaa jauhot uuvestaa.

Hämmennä seulotut jauhot, leivijauho ja suola posliinpottii.

Ota siivouskaapist harja ja rikkapapio ja lakase lattialta pois poikais posliinipoti kappalieta.

Ota toinen samasuuruinen tai pienempi astija.

Avvaa oven, kukaan ei soip.

Tule takaisin keittiö.

Ota poikais kääntäjät pois taikina-astjasta.

Pese poikais.

Vastaa puhelimmilla.

Tule uuvestaa keittiö.

Raaputa voijellu pelli pohjasta puoleksi sentti paksu suolakkerros.

Vie poikais kammariin.

Voitele toinen pelt.

Vastaa puhelimmilla.

Mää takaisin keittiö, mihi siun poikais on uuvestaa livahtant.

Ota häne kääntäjät pois pähkinäpytyksestä.

Ota voitelemmais pelt, minkä pohjalta on kerros pähkinäkuoriin.

Lennätä poikais kammariin, häne

sinne pelästyissä puotti

taikina-astijan lattijalta.

Pese keittiö; lattija, seinät, pöytä ja tuolit.

Tillaa Pähkinäkakku leipomosta ja mää itse leppäämää.”

.....

Löysin tällaisen reseptin kaapi laatikkoi penkoissain.

Yhtä en muista mistä uunin sen valokopion ottant ei uo kirjottaja nimmiä eikä muutakaa selvennystä. -Ritva Laaksonen-

..

Tajunnanvirtaa toimittajalta

Nyt annetaan ajatusten lentää. Kuvitelkaa minut istumassa teidän keittiön pöydän ääressä nauttimassa juuri keittämäänne kahvia. Kuvitelkaa minut siinä hetkessä kertomassa päivän jos toisenkin tapahtumia. Kuvitelkaa kuinka eläydyn, ilmeeni, kehonkieleni, äänensävyt, kuunnelkaa kun kerron kuulumisiani juuri Sinulle.

Tein juuri itselleni rahkasMOOTHIEN ja käytin tavallisen maidon sijaan ELOVENAN uutta kaurajuomaa (ei ole maksettu mainos). En juo maitoa maitona, maitotuotteita kuitenkin käytän. En ole innostunut kaurajuomista, soyajuomista ym. maitopohjaisista tai maidon kaltaisista juomista. Yllätin itseni ostamassa kaurajuomaa, joka osoittautui ainakin rahkan, marjojen, auringonkukansiementen ja banaanien kanssa... niin, oikeastaan hyväksi, ei hassumpi välipala. Äitini veroista kokkia minusta ei tule koskaan, mutta hengissä olen pysynyt tällä ruoanlaittotaidolla.

Kahden viimeisen vuoden aikana, jolloin en ole päässyt matkustamaan (nyt olen varannut lennot ja asunnon, yllätys yllätys, Alanyasta. Aurinkoinen vappu kutsuu), niin olen ylläpitänyt kotikeittiöni kodinkoneita, ostin astianpesukoneenkin, kun tuntui, että kippoja ja kuppia oli koko ajan tiskialtaassa. Aloitin kokeilemaan uusia makuja, unohtamatta perus makaronilaatikkoa, uusia tapoja tehdä ruokaa. Ostin jopa Air Fryerin, ihan vasta äskettäin, ne perus ransikset ja siivet on pöhöttimellä valmistettu. Tulihan ne valmiiksi nopsaan ja rapsakoitakin olivat. Äitinikin osti Air Fryerin ja laitettiin kanankoivet pöhöttimeen ja avot kun tuli hyviä. Rakkaalla lapsella on tunnosti useampiakin nimiä, niin tuo pöhötin on yksi Air Fryerin eli kuumailmakeittimen lempinimi. Onhan minulla tuo tehosekoitinkin, välipala valmistui sillä nopsaan.

Luntakin tuli sitten maan mahottomasti, kesäpäiviä odottaessa, voin vain todeta, että kyllä nuo lumiset maisemat ovat upeita. Paukkupakkasia en kaipaa, mutta sellainen kiva rapsakka pakkassää ja auringonpaistetta, voittaa menen tullen kylmän, koleaan, sateisen, luihin asti menevän syysilman. Nyt kun liikun julkisilla, kun omaa autoa ei ole, niin olen minä sisimmässäni hieman iloinnut, kun kotiovelta pääsen ratikkapysäkille eikä minun tarvitse kaivaa autoa metrin korkuisen lumikasan alta tai skrapata jääntihkuista syvästi kiinni olevaa jäätä auton ikkunoista. Että kyllä tuo ratikka on kiva peli kulkea. Eihän se kaikille osunut reitin varrelle niin kuin minulle, kotiovelta parkkipaikan läpi, niin olen pysäkillä. Että mulla kävikin tuuri.

Kahden viimeisen vuoden aikana, jolloin elämä kulki työpaikan ja kodin väliä, ystäväni kävi tekemässä pientä pintaremonttia asunnossani, maalasi/tapetoi kaikki asuntoni seinät. Minulla on olohuoneessa ikävästi putket näkyvissä, en saa peittoon niitä verhoilla, kun vuokranantaja ei ole ymmärtänyt laittaa verhokiskoa juuri sille seinälle. Saisihan sen itsekin laitettua, tai en minä itse, mutta kyllä joku remppataitoinen ystäväni sen laittaisi. Sanontahan kuuluu, mitä et pysty peittämään, korosta. Ja koska tykkään väreistä, voimakkaista väreistä, minulla on fuksianpunaisia

maaliraitoja kauniin harmaan tehosteina, niin ajattelin, että maalaan ne putket fuksian punaisiksi, naapurini ehdotti kuparin väriä, oli nähnyt jossain sisustusohjelmassa sellaisen ja hänelle oli heti tullut minut mieleen. Minulla on mukava naapuri.

Huomaattehan karjalaiset ystäväni, tuttavani, tajunnanvirtaa voisi jatkaa loputtomiin. Ihan pakko muuten eräs asia vielä kertoa, aloitin uudestaan askartelun, sellaista pieni muotoista korttiaskartelua, kalenterituunausta, bujoilua, art journal vihon tekemistä ja mitä kaikkea muuta. Avautui ihan uusi maailma. Tein vaatehuoneestani (minulla on aika iso vaatehuone) työhuoneen, itse käytin sanaa askarteluhuone, kun en siellä mitään palkkatyötä tee, mutta ystäväni sanoi, että ”Auli, nykytrendi on, että se on työhuone, ainakin aikuisilla”. Mutta jos haluankin säilyttää osan lapsen ilosta ja lapsenmielisyydestä.

Nyt on laitettava tämä tajunnanvirta pakettiin, tai saan painattaa oman lehden omille hömelöille jupinoilleni. Antakaa ajatusten lentää, ääneen tai hiljaiseen miettien. Eikä se ole niin justinsa, missä järjestyksessä ne sanat kimpoaa mielen perukoista. Kunhan haastellaan, eikös. Love, Auli

Rakkautta ilmassa, Amor nuolineen Näsinpuistossa

Valohahmot lumosivat Näsinpuistossa joulukuussa 2021. Näyttely oli osa Tampereen Valoviikkojen ohjelmaa. Museo Milavida ja Tampereen valoviikot halusivat tuoda elämää ja valoa talviseen Näsinpuistoon. Alexander Reichsteinin lumoavat teokset sopivat erityisen hyvin Näsinpuiston historialliseen miljööseen (kursiivi teksti lainattu tampere.fi sivulta)

Ystävänäpäivä 14.2.





Joulujuhlan tarinankertojat Helka Korpela, Jorma Lind ja Ritva Laaksonen



Antti Kymäläinen ja Jorma Lind ojensivat pj. Kari Revolle kiitoslahjan seuran aktiivisesta luotsaamisesta.



Tampereen Karjala-seuran uusi hallitus:

edessä vasemmalta Seija Ahomäki, Antti Viitala, Anja Hakonen, Antti Kymäläinen
takana Riitta Kymäläinen, Sirkku Arminen, Jorma Lind ja Heidi Koivikko.



Kaksi kaunista taskua

Vasemmalla Riitta Kymäläisen kirjoma tasku, jota voi käyttää erilaisten asujen kanssa niin arjessa kuin myös juhlassakin.

Oikealla on Seija Ahomäen mukaeltu Keski-Pohjanmaan kansallispuvun tasku.

Tampereen Karjala-seuran hallitus 2022

Puh.joht. Seija Ahomäki	Vihurinkatu 4 A 42, 33900 Tampere puh. 040-847 1216, seijamaria@gmail.com
Vpj. Antti Kymäläinen	Karikekatu 1 J 28, 33820 Tampere puh. 040-506 8320, antti.kymalainen@saunalahti.fi
Siht. Riitta Kymäläinen	Karikekatu 1 J 28, 33820 Tampere puh. 044-558 8928, riitta.kymalainen@saunalahti.fi
Rah.hoit. Jorma Lind	Voimakatu 9 B 43, 33100 Tampere puh. 050-355 7023 jorma.lind@gmail.com
Sirkku Arminen	Raholankatu 5 D 35, 33300 Tampere puh. 040-828 6955, sirkkuarminen@gmail.com
Anja Hakonen	Kalkun viertotie 3 A 6, 33330 Tampere puh. 040-704 2935, hakonenanja@gmail.com
Antti Viitala	Pihlajakatu 10, 33900 Tampere puh. 0400-949 945, antti.h.viitala@hotmail.com
Eila Inkiläinen	Hämeenpuisto 11 B 31, 33210 Tampere puh. 040-524 1959, eila.inkilainen@kolumbus.fi
Heidi Koivikko	Hallituskatu 9 B 24, 33200 Tampere puh. 040-513 9350, heidinviestit@gmail.com

Seuraava Tiijoks Teil lehti ilmestyy touko-kesäkuun vaihteessa 2022

