

TIIJOKS TEIL

Tampereen Karjala-seura ry:n
Tiedotuslehti n:o 64 helmikuu 2025

Kotisivu: www.karjalanliitto.fi/tampereenkarjalaseura

S-posti: karjalatampere@gmail.com

Postiosoite: Koulukatu 12, 33200 Tampere

Käyntiosoite: Satamakatu 20, käynti sisäpihan puolelta

Seuran tilinumero: FI95 1148 5000 3051 44



SISÄLTÖ

Puheenjohtajan tervehdys	s. 2
Toimintakalenteri	s. 3
Kerhojen vetäjien yhteystiedot	s. 4
Yleistä kerhohuoneesta	s. 4
Ritva Laaksoselle ansiomerkki	s. 5
Kukkivat roudan maat	s. 5
Rajapitäjien näyttely Äijälään	s. 6
Tärkeät karjalaiset perinteet	s. 7
Irman valitut ruokaohjeet	s. 8
Kotivara	s. 10
Kuvia	s. 13
Jäsenmaksulappu	s. 14
Hallituksen yhteystiedot	s. 16

Julkaisija: Tampereen Karjala-seura ry

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

Toimittajat: Riitta Kymäläinen p. 044 558 8928, riitta.kymalainen@saunalahti.fi
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

Hyvää Uutta Vuotta 2025 Tiijoks Teil-lehden lukijoille!

Vanha Vuosi meni ja painui taas unholaan. Tampereen Karjala-seuran näkövinkkelistä katsottuna vuosi kului tavanomaisia hyväksi havaittuja kaavoja seuraten, toiminnan täytti tavanomainen lupsakka kerhotoiminta, Kevät- ja Joulumyyjäiset, Kevät- ja Joulujuhlat sekä erityisenä juhlana vielä Karjalan Liiton Kesäjuhlat Mikkeliissä. Tampereelta ja Pirkanmaalta oli saapunut hyvin väkeä paikalle Mikkeliin. Juhlat tarjosivat ohjelmaa ja tapahtumia vähän jokaisen makuun. Juhlapuheen piti Suomen Pankin pääjohtaja Olli Rehn. Hän on itse kotoisin Mikkelistä.

Menneenä vuonna saimme jälleen useita uusia jäseniä seuraan, tervetuloa mukaan toimimaan.

Jäsenille huomioitavaa: Oman seuran toiminta on tänäkin vuonna vilkasta ja mielenkiintoista, tulkaa innolla mukaan! Kerhohuoneen osoite on Koulukatu 12, käynti sisäpihan puolelta, siellä opastus paikalla.

Lähikunnissa on myös tarjolla monenlaista karjalaista, kiinnostavaa tarjontaa, joista muutamia mainiten: Kangasala-talo ma 3.2.2025 klo 18.00 musiikkiesitys ”Karjala



muistoissain”, Ekit Liikanen ja Jantunen sekä Martti Kuurila haastelevat ja laulavat Mutkattomat-orkesterin säestyksellä. Ikaalisten Oma Tupa su 9.2.2025 klo 14.00 näytelmä ”Entinen Rauha ja Rakkaus”

Lähikunnissa on kesäteatteria monessa muussakin paikassa, myös Pyynikillä, Tampereella.

Tänä vuonna oma Karjala-seuramme täyttää kunnioitettavat 85 vuotta. Kaksi eri historiikkiä on kirjoitettu seuran vaiheista. Kirjallisen työn päävastuun ovat kantaneet työstä seuran pitkäaikaiset jäsenet Veijo Sinkkonen ja Tapio Nikkari. Ensin valmistui seuran 70 vuotis-historiikki ja myöhemmin 10 vuoden jatko-osa, jota viimeksi mainittua on vielä saatavilla. Pitkään hankintalistalla ollut kunnon videotykki ja valkokangas on molemmat saatu hankittua seuran käyttöön ja asennettu paikoilleen kerhohuoneen kattoon. Näin saadaan tuotua mukaan kuva- ja äänitehosteet eri tavoin ja pystytään elävöittämään monia erilaisia esityksiä.

Toivotan kaikille jäsenille ja karjalaystäville hyvää alkanutta vuotta!

-Antti Kymäläinen-

TOIMINTAKALENTERI

Kerhotoiminta kevät 2025

Kerhot alkoivat viikolla 2 ja jatkuvat toukokuulle seuraavasti

Miesten kerho parillisten viikkojen tiistaina klo 13.00,

Naisten kahvit (ent. Naisten kerho) parillisten viikkojen keskiviikkona klo 13.00

Käsityökerho joka torstai klo 13.00

Murrekerho kuukauden ensimmäinen torstai klo 17.00

Tarinatuokiot kerhohuoneella

Sunnuntai 16.2. klo 14.00, tarinoidaan ihan porukalla keittolounaan merkeissä.

Sunnuntai 16.3. klo 14.00, Jorma Punju ”Ruukit Laatokan Karjalassa”

Kevätkokous kerhohuoneella 13.4. klo 14.00

Seuran kevätkokous pidetään kerhohuoneella sunnuntaina 13.4. klo 14.00

Koulukatu 12.

Kevätmyyjäiset ja talkoot

Myyjäisten talkoot on perjantaina 4.4. klo 9.00 alkaen, leivontatalkoot pidetään joko kerhohuoneella tai Kalevan kirkolla.

Tulehan mukaan talkoilemaan, ota yhteyttä Alli Stenholmiin p. 040 739 6069

Kevätmyyjäiset on lauantaina 5.4. klo 11-13 kerhohuoneella. Tervetuloa mukaan!!



Kevätjuhla

Kevätjuhla pidetään perinteisesti toukokuussa, sunnuntaina 18.5.2025 klo 14.00 tällä kertaa Tampere Missionin Kansalaistalolla, Jokipohjantie 63(Veisu).

Ilmoittautumiset 12.5.2025 mennessä. Osanottajalista kerhohuoneella tai puh. 044 558 8928(Riitta Kymäläinen) ja 050 464 3454(Tuula Ala-Lahti). Osallistumismaksu on 15€, maksu mieluiten käteisellä paikan päällä

Kerhojen vetäjien yhteystiedot

Miesten kerho, Jorma Lind p. 050 355 7023, jorma.lind@gmail.com

Käsityökerho, Anja Hakonen p. 040 704 2935 avustajinaan:

Tuula Ala-Lahti p. 050 464 3454 talalahti@gmail.com,

Sirkku Arminen p. 040 828 6955 sirkkuarminen@gmail.com

ja Heidi Koivikko p. 040-513 9350 heidinviestit@gmail.com

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

Naisten kahvit, Riitta Kymäläinen p. 044 558 8928 riitta.kymalainen@gmail.com ja

Alli Stenholm p. 040 739 6069 alli.stenholm@gmail.com

Yleistä kerhohuoneella

Kerhohuoneen vuokraaminen

Seuran kerhohuonetta Koulukadulla on mahdollista vuokrata omaan käyttöön.

Hinnat ovat **jäseniltä** puolipäivä 30€ ja kokopäivä 60€

Ei jäseniltä puolipäivä 35€ ja kokopäivä 65€.

Istumapaikkoja on 20:lle henkilölle, tilasta löytyy WC, jääkaappipakastin, keittokomero, jossa on hella/uuni, mikro, kahvin- ja vedenkeitin, ruokailuvälineet, astiasto (kahvi- ja teekupit). Tämän lisäksi tilasta löytyy myös siivousvälineet ja mahdolliset roskat viedään pihassa oleviin jäteastioihin lajiteltuina.

Tila sopii mm. kokoustilaksi tai pieniin juhliin (siellä on pidetty mm. rippijuhlia).

Taloyhtiön säännöt koskevat myös kerhotilaamme, joten siellä ei voi viettää yön yli juhlia eikä soittaa musiikkia kohtuuttoman lujalla volyymillä.

Karjalan Liiton tuotteet

Kerhohuoneella on myynnissä Karjalan Liiton tuotteita, Karjalan Kunnaat lehdessä esitellään myös uusia myyntiin tulevia tuotteita.

Seuran kirjasto kerhohuoneella

Kirjahyllyiltä löytyy karjalaisaiheisia kirjoja, mm. romaaneja, tietokirjoja, runokirjoja. Kirjat ovat lainattavissa jäsenille, kysy lisää Tuula Ala-Lahdelta, puh. 050 464 3454.



Ritva Laaksoselle ansiomerkki

Seuramme syyskokouksessa ojennettiin Ritva Laaksoselle, murrekerhon vetäjälle, Pirkanmaan Karjalaisseurojen piirin kunniamerkki kunniakirjoineen hänen työstään Karjalan murteen ja kulttuurin edistämiseksi ja säilyttämiseksi.

Murrekerho perustettiin vuonna 2016 juuri Ritvan aloitteesta. Hän korosti ja aina korostaa puhutun kielen arvoa muun perinteen rinnalla. Kieli on tärkeä osa karjalaista identiteettiä. Ritvan vanhemmat olivat Sakkolan Hovinkylästä. Perheeseen syntyi lapsi evakkopaikassa Saarijärvellä vuonna 1944 ja tyttö kastettiin Ritvaksi.

Murrekerho on vuosien mittaan kerännyt osallistujia eri puolelta menetettyä Karjalaa. Useimpien sukujuuret ovat Karjalankannakselta, mutta väkeä on myös Laatokan pohjoispuolelta ja itärannoilta aina Salmin pitäjään asti. Näin ollen Karjalan murretta kuullaan ilmeikkäästi ja mukana on myös Karjalan kieli. Puheen ja alustusten kautta kerhossa saa monenlaista tietoa elämän moninaisuudesta eri puolella Karjalaa ja evakkoaikojen kokemuksista.

Ritva Laaksonen on ahkera osallistuja Facebookin Karjalaiset sanonnat ja lausahdukset-ryhmässä. Myös runot ovat hänelle läheisiä.

Tampereen Karjala-seura onnittelee!

- Helka Eeva-Korpela -

”Kukkivat roudan maat”

Kansallisteatteri tilasi vuonna 1930 juhlaansa runoilija Uuno Kailaalta isänmaallisen runon. Uuno Kailas oli tunnetusti hyvin isänmaallinen ja kristillinen. Hän kirjoitti kolmiosaisen runosarjan ”Isänmaan päivä”, jossa on mukana runo Siunaa ja varjele meitä. Runo valittiin kokoelmaan Uni ja kuolema vuodelta 1931, jota pidetään

Kailaan merkittävimpana kokoelmana. Runoilijan ystävä oli teatterimies Eino Salmelainen, joka ennusti, että runoa tullaan vielä kuulemaan Suomen kirkoissa. Runon pohjana on Herran siunaus. Eino Salmelainen ennusti aivan oikein. Uuno Kailas, runoilija ja kääntäjä, kuoli keuhkotautiin Nizzassa vain 31-vuotiaana. Hän ei ehtinyt nähdä runonsa suosiota. Yleisradio pyysi Taneli Kuusistoa säveltämään runon, joka tunnetaan myös nimellä Suomalainen rukous. Sävellyksen ensiesitys kansalaisjuhlassa Helsingin Messuhallissa, jossa sen lauloi suuri seurakuntien kuoro. Tämä tapahtui vain viisi päivää ennen talvisodan alkua. Laulu valittiin virsikirjaan vuonna 1986. Sen numero on 584.
- Helka Eeva-Korpela -

Rajapitäjien näyttely Äijälään

Neljän Kannaksen rajapitäjän: Terijoen, Kivennavan, Raudun ja Metsäpirtin elämää ennen sotia esitellään Äijälässä avattavassa näyttelyssä. Tavoitteena on, että näyttely avataan kevään 2025 aikana ja se on esillä ainakin vuoden ajan. Kangasalan kaupunki ja Kivennapa säätiö ovat antaneet rahatukea hankkeelle. Näyttelyn tavoitteena on esitellä karjalaista elämää esinein ja tarinoin. Jokainen pitäjä saa suurikokoisen esittelytaulun, jossa perusasiat kerrotaan. Näyttelyä ovat suunnittelemassa pitäjaseurojen edustajat. Tampereelta on lyhyt matka tutustumaan ja varmaan kahvitkin järjestyvät Äijälän viihtyisässä ympäristössä.
- Helka Korpela -



Äijälä on karjalainen kohtaamispaikka



Raimo Nuutinen puhuu karjalaisista perinteistä

Mitkä perinteet ovat meille tärkeitä?

Karjalaisuus on elämää, toisen ihmisen huomioimista, tietoisuus suvun juurista, elämäntapa, kodin ja suvun perintö, runoja, lauluja, taidetta, unelmia, uuniruokien, potatkakkaroiden ja riisryynipiirakoiden tuoksua. (Karjalan Liitto)

Karjalaisuus on voimavara, joka vahvistaa suomalaisen identiteetin kokonaisuutta. Karjalaisuus rikastuttaa osaltaan eurooppalaisten kielten ja kulttuureiden mosaiikkia, joka muodostuu vahvoista alueellisista ja paikallisista kulttuuripiirteistä. (Matti Ahtisaari)

Karjalaisia perinteitä on todella runsaasti vaalittaviksi. Seuraavassa mainitaan vain muutamia, ehkä tärkeimpiä niistä.

Karjalaiset tavat

Karjalaisissa perinteissä toisinaan itäinen, toisinaan läntinen aines elää voimakkaana. Usein ne ovat myös sulautuneet yhteen.

Suku ja suurperhe ovat olleet karjalaisten elämäntavan keskeiset yksiköt.

Karjalainen tapaperinne perustui elämäntapaan ja vuodenkiertoon.

Vuodenkiertoa jäsensivät esimerkiksi luonnon rytmi ja luterilaisen sekä ortodoksisen kirkkovuoden perinteet.

Urheilu Karjalassa

Luovutettu Karjala oli suomalaisessa urheilussa ennen sotia merkittävää aluetta.

Karjalaiset hallitsivat painia, nyrkkeilyä, voimistelua, jääpalloa, tennistä ja monta muuta lajia. Karjalaiset urheilijat ehtivät saavuttaa 14 henkilökohtaista mitalia olympiakisoissa.

Karjalaisia oli mukana jo Suomen ensimmäisessä olympiajoukkueessa Ateenassa vuonna 1906. Viipuriin perustettiin urheiluseuroja jo 1870-luvulla ja siellä pelattiin Suomen ensimmäiset jääpallo-ottelut 1800-luvun viimeisinä vuosina.

Nykyisin Karjalan Liiton urheilutoimikunta järjestää vuosittaisia urheilutapahtumia, kuten kuntoralli, liikuntaviikko, hiihtomestaruuskilpailut, Karjalan maraton sekä nuorten maili ja suunnistusmestaruuskilpailut. Urheilutoimikunta tekee yhteistyötä Suomen kyykkäiliiton kanssa kyykkäkilpailujen järjestämisessä.

Ruoka

Suomalaiseen ruokapöytään katetaan nykyään monia karjalaisia herkkuja.

Karjalanpaisti ja piirakat sulavat koko kansan suussa. Karjalaiset naiset ovat vuosisatoja valmistaneet ruokaa monipuolisista luonnonantimista ja myös välittäneet monia itäisiä ruoan kypsyttämistapoja suomalaiseen keittiöön.

Esimerkiksi hauduttaminen ja hapattaminen ovat karjalaisten käyttämiä, ruoan herkullisiksi luovia valmistustapoja.

Karjalan sijainti kahden kulttuurin, kahden uskonnon kohtauspaikassa on synnyttänyt rikkaan ruokalajiston. Maan, metsän ja vesien antimet ovat Karjalassa olleet runsaat. Viljalajien lisäksi Karjalassa on kasvatettu erityisesti kaalia ja herneitä. Maito on käytetty rahkaksi ja piimäksi. Juustoja Karjalassa ei sen sijaan ole valmistettu. Sieniä keräsivät ja söivät Suomessa aiemmin vain karjalaiset ja jotkut valistuneet säätyläiset.

Ruokaperinteen eläminen nykyisin kesäjuhlilla ja karjalaisten kerhoissa eri puolilla maataamme. Mikähän olisi tärkein ruoka nykyisin?

Karjala musiikissa

Karjala on laulun ja laulajien maa. Yksinkertaiset, 5-säveliset laulettu melodiat sekä iloiset ja vauhdikkaat tanssisävelmät muokkaavat mielikuvaa karjalaisesta musiikista. Karjalainen tunteitten kirjo kuuluu musiikissa - itkuvirsistä maanitukseen.(karjalainen tanssilaji)

Karjalainen musiikkiperinne on vaikuttanut hyvin voimakkaasti yleissuomalaisen kulttuurin ja musiikin kehitykseen. Runonlaulajien Kalevala, hauen leukaluusta tehty 5-kielinen kantele, melodiat ja rytmit -karjalainen perinne on myös osa yleissuomalaista perinnettä.

Karjalainen ja kalevalainen musiikki on kiehtonut suomalaisia tutkijoita ja säveltäjiä vuosisatoja. 1800-luvun loppupuolella alkanut karelianistinen suuntaus kantaa tähän päivään asti. Säveltäjät Jean Sibeliukselta Pekka Jalkaseen ovat ammentaneet inspiraatioita ja teemoja karjalaisesta perinteestä.

-Raimo Nuutinen-

Jatkoa perinneasioista seuraavassa Tiijoks Teil-lehdessä. Siinä Raimo Nuutinen kertoo mm. seuraavista asioista: Karjalainen käsityöperinne, Karjalaisuuden erityispiirteitä, Karjalainen hengellinen perintö, Veteraanien perintö –itsenäinen isänmaa ym.

Irman valitut ruokaohjeet (ohjeet ovat ET-lehdestä sekä Glorian ruoka- ja viinilehdestä)

Punajuuri -Aurajuustopata

800 g (6-8) punajuurta	
200 g:n pala juuriselleriä	2 tl kuivattua salviaa
2 punasipulia	2 dl kermaa
2 rkl rypsiöljyä	1 pkt (170g) sinihomejuustoa
5 dl vettä	n. ½ tl suolaa
2 dl ohrasuurimoita	n. ¼ tl mustapippuria

- Kuori ja viipaloi punajuuret. Kuori ja pilko juuriselleri. Kuori sipulit ja leikkaa ne renkaiksi.

- Kuullota sipuleita hetki öljyssä pannulla.

- Laita suurimot ja vesi pataan tai uunivuokaan. Lisää kerroksittain punajuuret, sellerit ja sipulit. Ripottelle väleihin salviaa. Hauduta pataa/uunivuokaa kannella peitettynä 200 asteisessa uunissa 45 minuuttia.

- Sekoita kerma ja murennettu juusto pataan/uunivuokaan. Lisää suolaa ja pippuria maun mukaan. Hauduta ilman kantta vielä 30 minuuttia.

Yhden Pannun Possupata

4-6 annosta

2 1/2 tuntia+1 tunti

n.1 kg porsaan uunilihaa	5 dl kotikaljaa
2 tl fenkolinsiemeniä	8 perunaa
2 tl kuivattua timjamia	4 sipulia (keskikoista)
1/2 tl mustapippuria	2 porkkanaa
2 rkl rypsiöljyä	200 g:n pala lanttua



- Kuumenna uuni 225 asteeseen. Leikkaa lihan pinnassa olevaan rasvakerrokseen viiltoja.
- Murskaa fenkolinsiemenet, timjami ja pippuri morttelissa. Hiero mausteseos lihan pintaan. Anna lihan maustua huoneenlämmössä noin tunti.
- Kuumenna öljy pannulla. Ruskista liha öljyssä molemmin puolin. Ruskista myös rasvakerros. Nosta liha isoon pataan tai uunivuokaan. Kaada joukkoon kotikalja.
- Laita pata uuniin 15 minuutiksi. Käännä liha ja kypsennä toiset 15 minuuttia. Laske uunin lämpö 150 asteeseen, peitä pata kannella tai foliolla ja hauduta tunti.
- Kuori ja halkaise perunat ja sipulit. Kuori porkkanat ja lanttu ja pilko reiluksi paloiksi. Laita kasvikset lihan joukkoon pataan ja kypsennä vielä tunti. Jos neste on haihtunut lisää tilkka vettä.
- Revi kypsä liha kahdella haarukalla paloiksi.

Banaanipannukakut

4-6 annosta, n.30 kpl

1 1/2 dl vehnä jauhoja	2 rkl voita sulatettuna
2 tl sokeria	1 dl täysmaitoa
2 tl leivinjauhetta	1 kananmuna (L-koko)
1 tl kurkumaa	3 isoa kypsää, mutta kiinteää banaania
1/2 tl suolaa	

Paistamiseen
noin 2 rkl öljyä

Lisäksi

noin 8 dl hedelmiä paloiteltuna, esim. verigreippiä ja appelsiinia.
noin 5 dl turkkilaista jogurttia, juoksevaa hunajaa.



1. Yhdistä jauhot, sokeri, leivinjauhe ja suola. Sulata voi. Vatkaa kulhossa maito, muna ja voisula keskenään. Lisää kuivat aineet. Sekoita tasaiseksi taikinaksi ja anna turvota noin 15 minuuttia.
2. Leikkaa pannareiden kanssa tarjottavat hedelmät suupaloiksi.
3. Kuori ja leikkaa banaanit reilun puolen sentin paksuisiksi viipaleiksi. Kuumenna öljy laakealla pannulla. Dippaa banaaniviipaleet kahta haarukkaa käyttäen taikinaan ja nosta kuumalle pannulle. Paista noin minuutti molemmin puolin. Paista banaanit

3-4 erässä pannun koosta riippuen.

4. Asettele banaanipannarit lautaselle jogurtin ja hedelmäpalojen kanssa ja valuta hunajaa päälle.

Vinkki. Valitse pannareihin reippaan keltaisia ja aavistuksen tummapilkkuisia banaaneja. Juuri ja juuri kypsä banaani on makea, mutta riittävän kiinteä dipattavaksi taikinaan.

Nautinnollisia kevätpäiviä Teil karjalaisil ystävil.

Terveisin Irma

Kotivara

(kursiivilla kirjoitettu teksti on suoraan lainattu nettisivustolta 72 tuntia sekä Yliopiston apteekin sivuilta, jotka koskevat lääkkeitä)

Tammikuussa naisten kahvihetkessä kerhohuoneella saimme tietoa kuinka varautua kotona pitkittyneeseen sähkökatkoon.

72 tuntia on viranomaisten ja järjestöjen varautumissuositus kotitalouksille

Esimerkiksi pitkittynyt sähkökatko voi aiheuttaa tilanteen, jonka takia yhteiskunnan tarjoamat palvelut häiriintyvät tai jopa keskeytyvät.

Kodeissa tulisi varautua pärjäämään itsenäisesti ainakin kolme vuorokautta häiriötilanteen sattuessa. Olisi hyvä, jos kotoa löytyisi vähintään kolmeksi vuorokaudeksi ruokaa, vettä ja lääkkeitä. Olisi myös tärkeää tuntea varautumisen perusteet eli tietää esimerkiksi, mistä saa oikeaa tietoa häiriötilanteessa ja miten pärjätä kylmenevässä asunnossa.

Kotitalouksien omatoiminen varautuminen on suuri apu yhteiskunnalle ja ennen kaikkea ihmiselle itselleen. Siksi jokaisen kannattaa varautua häiriötilanteisiin.

Jos valot tai televisio sammuvat, kyse voi olla laiteviasta, kodin oman sähköverkon viasta tai sähkökatkosta.



- *Kokeile, syttyvätkö valot muissa huoneissa ja toimivatko muut kodinkoneet.*
- *Varmista sulaketaulusta, että sulakkeet ovat ehjät.*
- *Katso, onko naapurilla valot.*

Kun sähkökatko on alkanut, sammuta sähkölaitteet. Tärkeintä on katkaista virta liedestä, silitysraudasta, kahvinkeitimestä ja pesukoneesta. Ne voivat aiheuttaa tulipalon, kun sähköt palaavat.

Kotivaraan kuuluu

- **puhtaat ja kannelliset vesiastiat**, yli vuorokauden mittaisissa vesihuollon katkoksissa, jotka voivat johtua sähkökatkosta tai veden saastumisesta, järjestetään varavedenjakelu. Kokonaisveden tarve kotitalouksissa on 1-2 ämpärillistä vettä vuorokaudessa ruoanlaittoon ja hygieniaan. Eli noin 10-20 litraa/ vrk.

- **helposti valmistettavaa ja kaikille perheenjäsenille sopivaa ruokaa**, hanki elintarvikkeita, joita käytät muutenkin, jotka ovat hyvin säilyvää sellaisenaan syötävää. Älä jemmaa tarpeettomasti, vaan käytä ja hanki sitten uusi tilalle.

- lemmikkien ruokaa

- **paristoilla toimiva radio ja paristoja**, tarvitaan informaation ja vaaratiedotteiden vastaanottamiseen. Luetettavia tiedonlähteitä ovat Yleisradion kanavat, kunnan viestintäkanavat sekä sähkö- ja vesiyhtiöiden viestintäkanavat.

- **paristoilla toimiva taskulamppu ja paristoja**, muista pitää taskulamppu paikassa, josta saat sen helposti

- **varavirtalähde esimerkiksi puhelimen lataamista varten**

- **retkikeitin ja tulitikut**, retkikeitintä käytetään vaan ulkotiloissa

- **käteistä rahaa**, sähkökatkon aikana pankkikortit ja raha-automaatit eivät toimi

- **välttämättömät lääkkeet**, älä hamstraa turhaan

- **joditabletteja**, lääkejodi eli vahvat joditabletit on tarkoitettu vain viranomaisten kehotuksesta otettaviksi. Viranomaiset antavat ohjeet jodin käytöstä ja joditablettien annostelusta. **Joditabletteja ei tule ottaa ilman viranomaisohjetta.**

- **hygieniatarvikkeet**, esim. käsidesi, kosteuspyyhkeet

- **ensiapuutarvikkeet**

- **käsisammutin/sammutuspeite**

LATAA PUHELIMEESI 112-SOVELLUS.

Kaikki vaara- ja muut viranomaistiedotteet välitetään siihen. MUISTA sallia sovelluksellesi sijaintisi käyttö, jotta saat tiedotteet.

Pohdimme myös hiukan, miten toimia, jos olet alkavan sähkökatkon aikana esim kaupassa tai teatterissa. Olet voinut /teatteriin mennessä katsoa missä on varauuskäyntejä. **MUISTA** kuitenkin, että poikkeustilanteissa kuuntelet ja toimit annettujen ohjeiden mukaan, etkä lähde juoksemaan mihinkään.

Henkilökunta on koulutettu näiden tilanteiden varalle, toimi siis annettujen ohjeiden mukaisesti, ole rauhallinen. Jos sinä olet rauhallinen, niin joku toinenkin on rauhallinen.

Ota huomioon, että sinua ei välttämättä ohjata ulos pääovien kautta, vaan rakennuksissa on useita varauuskäyntejä. Esim teatterissa et voi lähteä hakemaan takkiasi narikasta, jos sinut ohjataan ulos toisen oven kautta. Kaupoissa on myös varauuskäynnit pääovien lisäksi.

Olen töissä Turtolan Citymarketissa ja jos siellä tulee poikkeustilanne, hälytys menee suoraan palo- ja pelastuslaitokselle, josta lähtee yksiköt myymälään. Meillä menee automaattikuulutukset asiakkaille ja henkilökunnalle päälle, näiden ohjeiden mukaan asiakkaita ohjataan tarvittaessa ulos myymälästä. Varageneraattorit menevät päälle ja kassoille riittää sähköä vähintään puoleksi tunniksi. Asiakkaat ohjataan kassoille, mutta halutessasi voit jättää ostoksesi myymälään ja poistua ulos ilman ostoksia. Myymälässämme on monia varaueloskäyntejä ja varaston ovet aukeavat poikkeustilanteissa välittömästi auki, jolloin tilanteesta riippuen, voimme ohjata asiakkaat myös takakautta ulos.

Meillä järjestetään alkusammutuskoulutuksia, pidetään luentoja palo- ja pelastuslaitoksen toimesta. Ensiapukursseja järjestetään myös.

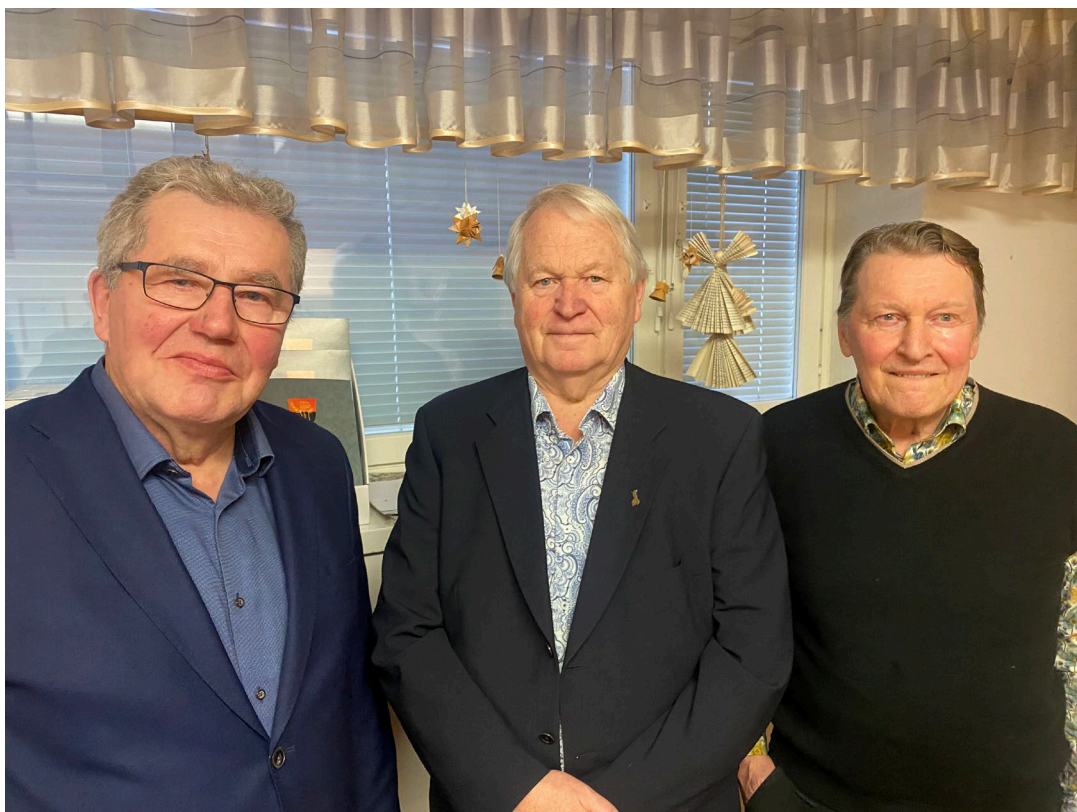
Jos mahdollinen sähkökatkos jatkuu useamman päivän, niin pyrimme pitämään kaupan mahdollisuuksien mukaan auki. Tarvittaessa voimme joutua rajoittamaan asiakkaiden sisäänpääsyä hetkittäin, jotta tilanne pysyy kaikilta osin hallinnassa. Pyrimme saamaan tavaroita tilattua mahdollisuuksien rajoissa, mutta tavarapuutteita voi tietysti esiintyä.

Muistetaan olla tilanteissa rauhallisia ja kuunnellaan henkilökunnalta saatavia ohjeita.

- Auli Simola -



Paginperti eli karjalankielinen kerho jatkaa edelleen Karjala-seuran tiloissa samalla aika-aulalla, eli aina kuukauden ensimmäisenä tiistaina klo 17-19 välillä.



Vaalit lähestyvät, kunta- ja aluevaaleissa äänestetään 13.4.2025. Ainakin kolme Tampereen Karjala-seuran jäsentä on mukana listoilla. – Maksettu mainos -



Hallituksen jäseniä suunnittelemassa kevään tapahtumia kahvikupposen ääressä Koskikeskuksessa



Käsityökerholaiset ovat ahkeria kokoontujia, kerhopäivä joka torstai alkaen klo 13.00.

Saajan tilinumero Mottagarens kontonummer	IBAN Nordea Pankki FI95 1148 5000 3051 44	BIC NDEAFIHH
Saaja Mottagare	 Tampereen Karjala-seura ry Koulukatu 12, 33200 Tampere	Tampereen Karjala-seura ry:n jäsenmaksu vuodelle 2025
TILISIIRTO GIRERING Maksajan nimi ja osoite Betalarens namn och adress Alle- kirjoitus Underskrift		Viitenro Ref.nr
Tiliitä nro Från konto nr		Eräpäivä Förf.dag
		28.2.2025
		Euro 20,00

Maksu välitetään saajalle maksujenvälityksen ehtojen mukaisesti ja vain maksajan ilmoittaman tilinumeron perusteella.
Betalingen förmedlas till mottagaren enligt villkoren för betalningsförmedling och endast till det kontonummer som betalaren angivit.

HUOM! Tässä Tampereen Karjala-seuran kuluvan vuoden jäsenmaksulomake sinulle, joka et ole Karjalan Liiton jäsen. Liittoon kuuluvat saavan jäsenmaksulaskunsa suoraan Liitosta.



Ylhäällä: Miesten kerholaisia, karjalaisia kunniakäynneillä Kalevan kankaalla sekä alakuvassa kakkua leikkaamassa kukas muu kuin seuran kerhomestari Jorma Lind.

Tampereen Karjala-seuran hallitus 2025

Puh.joht. Antti Kymäläinen	Karikekatu 1 J 28, 33820 Tampere puh. 040-506 8320, antti.kymalainen@saunalahti.fi
Vpj. Tuula Ala-Lahti	Havutie 6, 33180 Tampere puh. 050-464 3454, talalahti@gmail.com
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
Antti Viitala	Pihlajakatu 10, 33900 Tampere puh. 0400-949 945, antti.h.viitala@hotmail.com
Jorma Turkki	Tampellan Esplanadi 9 A 80, 33100 Tampere puh. 040 831 8001, jorma.turkki@pp.inet.fi
Heidi Koivikko	Hallituskatu 9 B 24, 33200 Tampere puh. 040-513 9350, heidinviestit@gmail.com
Helka Korpela	Väinölänkatu 29 C 58, 33500 Tampere puh. 040-565 0905, helka.korpela@gmail.com

Seuraava Tiijoks Teil lehti ilmestyy syyskauden alussa 2025

