



**JYTY
TAMPERE RY**



**"JOULUPUU ON
RAKENNETTU
JOULU ON JO
OVELLA..."**



Jyty Tampere ry:n Jäsenlehti

**Päätoimittaja Kirsi Kuukkanen
Toimitussihteeri Tuula Jaskari-Malinen
Taitto Sirkku Viitasalo**

Painosmäärä keskimäärin 1.200 kpl

Painopaikka Kopijyvä, Tampere

Jäsenlehti 1/2014 ilmestyy 10.2.2014 alkavalla viikolla.

Jyty Tampere ry
Jäsenlehti 5/2013

Sisältö:

Ajankohtaista	4
Puheenjohtajan palsta	5
Tiedotusvastaavan palsta	6
Tiedotustoimikunnan joulutervehdys	7
Valon voimaa	8
Jouluevankeliumi lappeen murteella	9
Villasukan neulontaohje	10
Ruokaperinne 1700-1900-luvuilta	12
Takuuvarmat jouluruokaohjeet	14
Tapahtunutta	16
Yhteystiedot	18

Kansikuvat Sirkku Viitasalo

Kuva Sirkku Viitasalo



PÄÄSOPIJAJÄRJESTÖJEN VETOOMUS TAMPEREEN KAUPUNGIN TYÖNTEKIJÖILLE

Turvaa henkilöstökassan toiminta!

Tampereen kaupungin valtuusto teki harvinaisen päätöksen vastoin edellisen valtuuston ratkaisua jatkaa henkilöstökassan toimintaa.

Pääsopijajärjestöt ovat päättäneet vedota Tampereen kaupungin työntekijöihin ja eläkeläisiin kassan toiminnan tukemiseksi ja uusien asiakkuuksien aloittamiseksi. Sekä henkilöstökassan kehotuksesta tilinsä lopettaneet että uudet asiakkaat ovat tervetulleita! Kassan jäsenille maksupalvelu on edelleen ilmaista.

Henkilöstökassan toiminta on kaupungin ja työntekijöitten näkökulmasta kannattavaa ja hyvää yhteistyötä. Henkilöstökassan toimintaa tullaan kehittämään ja tavoite on pysyä palvelutarjonnassa mukana ajassa. Kassalle ostetaan toimiva atk-pankkijärjestelmä vuoden 2014 aikana. Laskut voidaan maksaa netissä ja muut oheispalvelut tarjotaan sen kautta. Pikaluottotarjontaa harkitaan vakavasti.

Kuntouttavaa toimintaa on eläkeläisillemme pankkiasioden itsenäinen hoito suoraan tiskillä.

Pääsopijajärjestöt toivovat, että mahdollisimman moni Tampereen kaupungin työntekijä avaisi tilin mahdollisimman nopeasti henkilöstökassassa. Tilille voi tallettaa joka tilistä suoraan pienen summan ja palkkatoimisto hoitaa sovitun siirron henkilöstökassan tilillesi. Siirrosta pitää vain ilmoittaa palkkatoimistoon. Tämä on käytännöllistä ja vaivatonta säästämistä!

Tilien avaaminen ja talletukset turvaavat kassan toiminnan myös tulevaisuudessa. Henkilöstökassan pankkipalvelun hyvä laatu ja maksuttomuus ovat myös tulevaisuuden tavoitteita.

Tällaiseen tarjoukseen eivät liikepankit pysty.

Tilin avaaminen on helppoa ja edellyttää poikkeamista henkilöstökassan toimipisteeseen, Virastotalo, Puutarhakatu 6 G.

Juko ry
Tampereen Yhteisjärjestö JHL ry
Superin Tampereen kaupungin ammattiosasto 631ry
Tehy Tampere ry
Tekniikka ja terveys KTN ry Tampere
Jyty Tampere ry

"NYT SYTYTÄMME KYNTTILÄN, SE LIEKKIIN LEIMAHTAA"

Joulukuu, vuoden viimeinen kuukausi, on joko pimenevän synkkä tai valoisan luminen. Odotetaan pientä purevaa pakasta ja valkoista joulua. Joulukuussa on kuitenkin paljon muutakin huomioitavaa kuin jouluku.

Joulukuun alussa 6. päivänä vuonna 1917 Suomen itsenäisyysjulistus hyväksyttiin. Pari vuotta myöhemmin kyseistä päivää alettiin viettää itsenäisyyspäivänä ja siitä tuli vapaapäivä valtion virastoissa, kouluissa ja tuomioistuimissa. Vuonna 1929 itsenäisyyspäivä säädettiin lailla yleiseksi palkalliseksi vapaapäiväksi. Itsenäisyyspäivän viettoon kuuluvat pitkät perinteet kuten Tähtitorninmäen lipunnosto Helsingissä, sankarihaudoilla käynti, kynttilöiden sytyttäminen ja presidentin myöntämät kunniamerkit. Muistetaan myös seurata itsenäisyyspäivän vastaanottoa Presidentinlinnasta, mutta siitä poiketen tänä vuonna siis Tampereella, Tampere-talossa.

Mitä itsenäisyys meille todella merkitsee? Vapautta päättää omista asioista, kiitollisuutta, todellista demokratiaa, ylpeyttä omasta kotimaasta, oikeutta omaan kieleen, sananvapautta, omaa lippua, turvallisuutta ja rauhaa. Tällaisia asioita suomalaiset miettivät, kun heiltä kysytään, mitä itsenäisyys heille merkitsee. Mitä itsenäisyys merkitsee sinulle ja minulle? Varmastikin näitä samoja ajatuksia kumpuaa esiin.

En ole itse todella tuntenut ihmisiä, jotka ovat eläneet ennen itsenäistä Suomea. Niistä ajoista olisi ollut mielenkiintoista kuulla. Sitäkin enemmän olen kuitenkin tuntenut ihmisiä, jotka ovat syntyneet itsenäisyyden taivaltaan aloittelevaan Suomeen. Muistan isoisäni tarinoita talvisodasta ja jatkosodasta. Pienelle tytölle ne olivat jännittäviä kertomuksia, joita on edelleen vaikea mieltää todelliseksi elämäksi. Itsenäisyyspäivänä katsottava Tuntematon sotilas kuvaa sen ajan suomalaisten tunnelmia, mitä oli olla suomalainen, elää itsenäisessä Suomessa

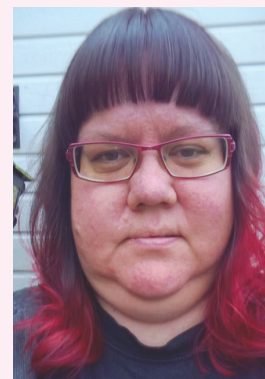
ja pitää Suomi itsenäisenä. Ajatuksena on kiitollisuus niistä kaikkia veteraaneja kohtaan, jotka ovat mahdollistaneet elämämme itsenäisessä Suomessa. Ja ylpeys omasta pienestä, mutta pippurista maastamme.

Suomessa myös ammattiyhdistysliike nousi nykyiseen asemaansa vasta sotien jälkeen. Vuonna 1940 Suomen työnantajain keskusliitto tunnusti ammattiliitot neuvotteluosapuoliksi, vaikkakin jo tätä ennen oli käyty keskusteluja työnantaja- ja työntekijäliittojen kesken. Ensimmäinen valtakunnallinen työehtosopimus solmittiin kuitenkin vasta vuonna 1945. Itsenäisyys on myös sitä, että noudatetaan sääntöjä, joiden mukaan kaikkia kohdellaan tasapuolisesti ja oikeudenmukaisesti.

"Nyt syttyy toinen kynttilä ja valo laajenee..."

Hyvää loppuvuotta kaikille jäsenillemme!

*Kirsi Kuukkanen
puheenjohtaja*



AJATUSTEN VIRTAA

Kirjoitan ajatuksiani jäsenlehtemme joulunumeroon pimeänä lokakuun iltana. Sade ropisee ikkunaan ja tuuli lennätelee puista vielä viimeisiä lehtiä. Tähän vuodenaikaan peilaten mieleeni nousee ristiriitaisia ajatuksia, kun kaupat valmistautuvat jo jouluihin. Kaupallisen joulun markkinointi aloitetaan vuosi vuodelta aikaisemmin.

Joulumuisto

Joulu on ikivanha juhla ja nykyisistä kalenterivuoden juhlista tärkeimpiä. Joulun odotukseen liittyy paljon erilaisia valmisteluja ja suuria odotuksia, mutta myös stressiä. Siivous on monelle suuri stressin aiheuttaja. Aikaa ei tahdo löytyä.

Lapsuudenkodissani joulun odotukseen ja suuren juhlan vastaanoton valmistautumiseen liittyi oleellisena osana perusteellinen siivous, myös komerot siivottiin. Minulle on jäänyt joulusiivouksesta vain myönteisiä muistoja vaikka työtä olikin paljon, johon me lapset myös osallistuimme. Voin vieläkin aistia sen tunnelman ja rauhan, joka laskeutui puhtaaseen, raikkaaseen kotiin Joulurauhan julistamisen jälkeen, jonka jälkeen ei enää tehty töitä. Syötiin joulupuuro, koristeltiin joulukuusi ja viimeisteltiin jouluateria. Me lapset odotimme tietysti malttamattomina ja jännittyneitä, posket punaisina milloin joulupukki ilmestyy oven taakse kolkuttaman. Olen tallentanut nämä kallisarvoiset muistot sydämeeni, jotka aina joulun aikaan nousevat voimakkaasti pintaan. Voin vieläkin monien vuosikymmenien jälkeen aistia lapsuudessa kokemani jouluun liittyvät tunnelmat.

Jouluperinteitä

Nykyinen elämä on niin hektistä, että joulusiivouksesta tingitään. Joulunviettopojakin on nykyisin monia. Joulua lähdetään enenevässä määrin "pakoon" valmiiseen jouluun. Joulua vietetään myös ulkomailla. Minusta on vahinko,

että joulua vietetään muualla kuin perhepiirissä. Monet kauniit ja herkätkä hetket jäävät lapsilta ehkä kokematta. Näen, että kodin jouluperinteet ja myöhemmin omat tapamme viettää sulautuvat kauniiksi kokonaisuudeksi sukupolvien ketjussa, jonka me tunnistamme omaksi jouluksemme.

Annan päivän askareet

Ennen vanhaan Annan päivän aikaan joulukiireet alkoivat toden teolla. Annan päivänä tai jo edellisenä yönä leivottiin koristeelliset joululeivät. Iltayö nukuttiin ja puolilta öin noustiin leipomaan. Suuri joululeipä koristeltiin isolla aitanavaimella painetulla ristillä tai joulusilmillä. Silloin leipiin painettiin kasvojen muodot. Tämä toukoleipä eli kylvökakko oli tärkeä jouluisen ruokapöydän koriste.

Annan päivänä pantiin myös jouluolut, jota sai jo Tuomaan päivänä maistella. Viime vuosisadan alkupuolella maito oli talvella erityisherkkua. Yksipuolisella ruokinnalla pidetyt lehmät eivät lypsäneet talvella. Siksi olut oli joulujuomana yleisin. Pohjoismaissa jouluoluen juonti on vanha perinne. Viikingit jo "joivat joulua".

Jouluperinteisiin liittyy oleellisesti myös ruoka. 1700–1900-luvuilta periytyneistä jouluruuista osa on nykyisessäkin joulupöydässämme. Tästä enemmän toisaalla lehdessämme.

Valmistaudutaan jouluun Upo-Nallen tavoin:

Oikean joulun tekevät pienet asiat, odotuksen tunne, herkkujen tuoksu, karkit, lahjat ja rasiat. Siihen ei kuulu kireys, kiire ja juoksu, vaan ilo toiselle, hetki toiselle ja hetki hiljaa.

Aito joulun tunnelma syntyy sisällämme.

Kiireetöntä Joulua!
Tuula Jaskari-Mallinen

KIITOS KULUNEESTA VUODESTA!

*TOIVOTAMME
LÄMMINHENKISTÄ JOULUA
JÄSENILLEMME!*

lehden toimitus



Kuva Sirkku Viitasalo

VALON VOIMAA

Elävänä palavan kynttilän liekin on sanottu symboloivan elämän ja valon voimaa. Nyt eletään vuoden pimeintä aikaa. Tarvitaan vain pieni tuikkiva liekki murtamaan mustan pimeys. Jos pimeyttä ei olisi lainkaan, mahtaisimmeko huomata valoisuutta?

Taannoin koristevaloja viritellessäni pajoilleen pohdin miksi niitä yleensä laitellaan koristamaan pihoja ja parvekkeita. Ainakin mieli kaipaa piristystä kaamosen keskelle, eletäänhan parhaillaan vuoden pimeintä aikaa. Monet kansat ovat ammoisista ajoista alkaen viettäneet vuotuista juhlaa talvipäivänseisauksen aikoihin. Lähestyvä joulunaikakin saat-
taa vaikuttaa siihen, että halutaan vähitellen pukea kotia juhlakuntoon. Syksyn pimeiden iltojen saapuessa on tehnyt mieli sytyttää kynttilöitä valoa tuomaan.

Pimeä vuodenaika on toisaalta ihan mukavaa aikaa, mutta välillä se pyrkii ahdistamaan. Pimeää riittää useamman kuu-
kauden ajaksi, ja tätä kaamosaikaa on pyritty valaisemaan eri tavoin. Nykyään sähköiset koristevalot ilmestyvät pajoille ja parvekkeille jo lokakuulla, ja lyhtyihin sytytetään palamaan kynttilöitä.

Iltakävelyllä on mukava ihailla asumuk-
sia, joissa puut ja pensaat on koristeltu erilaisilla valovirityksillä. Joskus valais-
tus voi mennä vähän ylikin eriväristen
lamppujen vilkkuessa ja säihkyessä, ja
räikeän väristen valoputkien käydessä
ohikulkijan silmiin. Yhtä kaikki näiden
kaikkien valaistusten tarkoituksena on
tuoda iloa ja valoa meille kaikille.

Joskus kauan sitten kynttilät olivat Suo-
messakin yleisiä valonlähteitä ennen
kotien sähköistämistä ja öljylamppuja.
Nykyään kynttilöitä poltetaan lähinnä
tunnelman luoja. Ne tuovat jouluun
valoa, eloisuutta ja lämpöä, sitä kaikkein
aidointa joulun tunnelmaa.

Kuusipuun koristelu mm. kynttilöin ja
muilla koristeilla levisi aikoinaan meille

Saksasta. Elävät kynttilät ovat palaes-
saan kauniita ja tunnelmallisia, mutta
turvallisemmin palavat sähkökynttilät
ovat vallanneet tilaa kynttilöiden maa-
ilmassa. Joulukuusen oksille ovat löy-
täneet tiensä myös energiaa säästävät
led-valot.

Hautausmailla omaisten hautakummuil-
le kynttilöiden sytyttäminen aloitettiin
lähes sata vuotta sitten, ja taas tänäkin
jouluun sadat tuhannet elävät kynttilät
valaisevat jouluyönä suomalaisia hau-
tausmaita, edesmenneiden muistoksi.

Kynttilöitä poltetaan ympäri vuoden eri-
laisissa juhlatilaisuuksissa, mutta kes-
keisin asema kynttilällä on juuri joulun
aikaan. Adventin aikaan kynttilöiden
poltaminen on vanha perinne. Ruot-
sinkielisessä kulttuurissa valoa talven
pimeyteen tuo joulukuun puolivälissä
vietettävä Lucian juhla. Tämä alun pe-
rin Sisiliasta kotoisin oleva perinne levisi
pohjoismaihin jo 1700-luvulla. Perintee-
seen kuuluu valkoisiin vaatteisiin pukeu-
tunut Lucia-neito, joka pitää kädessään
kynttilää, ja päässä on kynttiläkruunu.
Nykyisissä juhlatavoissa Lucian päivän
kynttilänvalo saatetaan tulkita auringon-
paisteen ja esimerkiksi ihmisten välisen
lämmön vertauskuvaksi.

Kynttilän loistetta – turvallisesti

Kun sijoittelet ja sytytät tuikkuja, kynt-
tilöitä ja muita ulkoroihuja, muistathan
huolehtia paloturvallisuudesta. Alustan
on oltava palamatonta materiaalia, eikä
niitä tule koskaan polttaa esim. televi-
sion päällä, tai ulkona muovikalusteiden
päällä. Älä jätä tulta koskaan ilman val-
vontaa. Näin vältetään ikäviltoja ja jopa
kohtalokkaita palovahingoita.

*Valoisaa ja rauhallista
joulunaikaa toivottaa*

Tuula Halonen

Kuva Tuula Halonen

JOULEVANKELIUMI LAPPEEN MURTEELLA

Hyvät uutiset silviisii ko Luukas ne meile mustii pan.

Sillo maalima aikaa se keisar Aukusti määräs et kaikkie pittää maksaa veroloi. Se ol iha ensimmäist kertaa ja se ol sillo ko Kirini määräil siel Syyria maal. No kaik männiit sit panemaa puumerkkiisä niihe veropaperloihi, ja jokkaine män ommaa kaupunkiisa.

Jooseppi läks sit sekkii Kalileast, sielt Nasareti kaupunkist ja män Juuteaa, Taaveti kaupunkii Peetleheemmii, sitä varte kerta se ol Taaveti jälkeläisii. Sen pit nääs männä sinne mist se o kotosii sitä verova varte. Se otti mukkaasa Marjan, jonka kans se ol mänt kihloihi, ja Marja ol viimesillää. Ja ko ne ol päässeet sinne perile, ni se lapsha meinas et nyt pittää syntyä, ja niihä sieltä putkaht poikalaps, ja sehä ol Marja ensimmäine. Marja laitto lapsen vällylöihi ja pan sen sitte elukoitte ruppua, ko ei ne mahtuneet mihikää muuho ko läävää.

Siel lähel ol sit illal paimenii ja ne tietystkii vahtiivat lampaata. Siin käi sit

silviistii, et niile paimenil ilmesty enkel, ja sielä ol het hirmuse kirkast. No niit paimeniiha hirvitti kovast, mut se enkel sano, et ei mittää hättää, ko mie oon tullu tänne sanomaa teil et teil on asjat oikee hyväst, teile on syntynt pelastaja tuol Taaveti kaupunkis. Se on se Kristus, ja se o herra. Työ ko määttä sitä katto-maa, ni työ löyvättä semmosen kapalo-vauvan siel elukoitte rupus. Ja sithä siihe tul sen enkeli vieree paljo muit enkelilöit, melkei ko armeija, ja ne alkoivat laulamaa tälviisii:

Jumale olkoo kaik kunnia siel taivaslois, ja maa pääl olkoo rauha immeisii keskuuves, katos ko Jumala rakastaa teitä immeisii.

Sit ko ne enkelit ol männeet takasii taivaasee, ni ne paimenet meinasii et no männää sit vasite sinne Peetleheemmii, sielhä myö nähää mitä siel on käynt, ja senkii mitä se enkel sano. Ne läks koval vauhil ja nehä het löys Marjan ja Joosepin ja sen vauvan, ja se makas siel rupus. Ko ne ol nähneet et tottaha se kaik olkii, ni ne kertoivat mitä ne ol siit pie-nest lapsest enkeliit kuulleet. No tietyst kaik sit kovast ihmetteliit jotka sen kuuliivat. Marja pan kaik sanat mieleesä ja ihmettel itekkii kovast.

Paimenet läksiit takasii ja olliit ilosii ja kiittiivät ja lauloivat Jumalale kaikest siit mitä olliit kuulleet ja nähneet. Sehä ol kaik olt just silviisii ko höile ol sanot-tukkii.

Murrentanut Pirjo Keronen



VILLASUKAN NEULONTAOHJE

Villasukkien neulominen on viime aikoina lisääntynyt. Monelle tuottaa kuitenkin vaikeuksia kantapään neulominen ja sukka jää puolitiehen. Noudattamalla tarkasti oheista ohjetta, onnistut varmasti.

Langanmenekki: Novita 7 Veljestä:
150(150)200 g.
Sukkapuikot: nro 3½ tai käsialan mukaan.

Aloitus

Luo 40(48)56 s sukkapuikoille ja jaa silmukat neljälle puikolle, 10(12)14 s kullekin. Kerroksen vaihtumiskohta on aina I ja IV puikon välissä. Neulo sitten suljettuna neuleena joustinneuletta noin 12(14)16 cm.

Kantalappu

- Neulo I puikon silmukat IV puikolle (= 20(24)28 silmukkaa). Jätä muut silmukat odottamaan.
- Käännä työ, nosta ensimmäinen silmukka neulomatta ja neulo muut silmukat nurin.
- Käännä työ, *nosta 1 s neulomatta, neulo 1 s oikein*, toista *-* vielä 9(11)13 kertaa.
- Toista näitä kahta kerrosta yhteensä 10(12)14 kertaa eli 20(24)28 kerrosta

Kavennus

- Neulo työn oikeasta reunasta, kunnes toisessa reunassa on jäljellä 7(9)10 silmukkaa. Tee ylivetokavennus (= nosta 1 s oikein neulomatta, neulo 1 s oikein ja vedä nostettu silmukka neulotun yli). Käännä työ.
- Nosta 1. silmukka neulomatta, neulo 6(6)8 s nurin ja neulo 2 seuraavaa silmukkaa nurin yhteen. Käännä työ. Nosta 1. s neulomatta, neulo kunnes on jäljellä 6(8)9 s, tee ylivetokavennus.
- Jatka edelleen samalla tavalla siten, että sivusilmukat vähenevät koko ajan ja keskiryhmän silmukoiden lukumäärä pysyy samana eli 8(8)10 silmukkaa.
- Kun sivusilmukat loppuvat, jaa kantalapun silmukat 2 puikolle: 4,4(4,4)5,5.

Poimi vapaalle puikolle kantalapun vasemmasta reunasta 10(12)13 s + 1 s kantalapun ja II puikon välistä. Neulo poimitut silmukat kiertäen (= takareunasta) oikein vasemman puoleisella kantapohjan puikolla. Neulo II ja III puikon silmukat oikein.

Poimi kantalapun oikeasta reunasta 10(12)13 s + 1 s III puikon ja kantalapun välistä sillä puikolla, jolla on 4(4)5 s, neulo poimitut silmukat kiertäen oikein ja kantalapun 4(4)5 s oikein.



Kiilakavennukset

Neulo kaikilla 50(58)68 silmukalla sileää ja tee kiilakavennukset.

- Neulo I puikon lopussa 2 viimeistä silmukkaa oikein yhteen ja IV puikon 2 ensimmäistä silmukkaa ylivetäen oikein yhteen.
- Neulo 1 välikerros, tee kavennukset kuten edellä, neulo 2 välikerrosta, tee kavennuskerros, 3 välikerrosta jne.
- Lopeta kavennukset, kun kaikilla puikoilla on jäljellä 10(12)14 s.



Jalkaterä

Jatka sileää neuletta, kunnes pohjan pituus on 15(20)25 cm tai pikkuvarvas peittyy.

Kärkikavennukset eli sädekavennukset

Neulo jokaisen puikon keskellä ja lopussa 2 s oikein yhteen. (Huom. neulo koossa 42 ensin vain jokaisen puikon lopussa 2 s oikein yhteen = 32(40)48 s). Neulo 3(4)5 välikerrosta ja toista kavennukset jokaisen puikon keskellä ja lopussa = 24(32)40 s. Neulo 2(3)4 välikerrosta ja toista kavennukset = 16(24)32 s. Jokaisen kavennuskerroksen välistä vähenee aina 1 välikerros. Jatka kavennuksia tähän tapaan, kunnes työssä on 8 silmukkaa. Katkaise lanka, vedä se silmukoiden läpi ja päättele hyvin.

*Mukavia neulontahetkiä!
Tuula Jaskari-Malinen*

JOULURUOKAPERINNE 1700 – 1900-LUVUILTA

Tiesitkö, että monet nykyiset jouluruokamme periytyvät 1700 – 1900-luvuilta. Osa ruuista oli ensin vain säätyläisperheiden ruokapöydässä, kunnes ne vähitellen levisivät kansan keskuuteen. Joulun ajan ruokiin liittyi myös erilaisia uskomuksia.

Joulukinkku

Joulupäivän ruokia oli monenlaisia, mutta yleistä koko maassa oli lihan tarjoilu kuivattuna, savustettuna tai paistettuna. Lihana on ollut joko nautaa, lammasta tai sikaa.

Jouluateriaan kuuluu Pohjoismaissa erotamattomana osana joulukinkku. Nykyajan joulukinkun yhteyksiä vanhempiin perinteisiin ei tunneta. Säätyläisten joulupöytään kokonaisuena paistettu sianpää kuului todennäköisesti jo 1700-luvulla ja ainakin 1800-luvulla. Ilmeisesti kinkku on kahden eri perinteen risteytys, sillä siinä yhdistyy herrasväen tapa syödä possua ja kansan tapa nauttia paistettua taka-jalkaa. Sianliha nousi johtoasemaan joulun pääruokana vasta 1900-luvulla. 1800-luvulla possua ei olisi vielä riittänyt joka kotiin, sillä sikatalous oli varsin kehittymätöntä.

Kalkkuna on tullut suomalaiseen joulupöytään Yhdysvalloista, jossa kalkkuna on marraskuun neljäntenä vietettävän kiitospäivän ainoa oikea pääruoka.

Rosolli

1900-luvun alun pitopöydän uusista hienoista ruokalajeista useat polveutuivat säätyläisten juhlaruuista, joita olivat mm. laatikot ja rosolli. Rosollin eli sallatin valmistus on peräisin Lounais-Suomen säätyläispiireistä, joissa se tunnettiin jo 1700-luvulla. Se levisi 1800-luvulla pitokkien ja kotitalouskoulujen välityksellä kansan keskuuteen. Aluksi rosolliin käytettiin perunoita, hienonnettua sipulia ja suolasilakoita. Myöhemmin siinä alettiin käyttää myös punajuurta, porkkanaa, suolakurkkua, omenaa, silliä, suolaa ja valkopippuria.

Graavilohi

Hapattamista käytettiin kalan säilömisessä apuna. Sisämaassa hapatettiin särkiä, ahvenia, lahnoja ja säyneitä, joita suolattiin hieman ja säilytettiin puuastiassa painon alla. Esimerkiksi sana muikku periytyy hapanta tarkoittavasta sanasta muje, muikea. Nykyinen graavi lohi (gravad lax)-sana on muistona haudatusta hapanlohesta.



Kuva Sirkku Viitasalo

Laatikot

Lanttu- ja perunalaatikko olivat uusia tulokkaita 1800-luvun lopun pitopöydässä ja niitä käytettiin harvoin arkiruokana. Vanhin ja tavallisin laatikkoruoka näyttää olleen koko maassa tunnettu perunalaatikko. Suomen eri murteissa on puhuttu lootasta, loorasta ja loolasta, jotka ovat väännöksiä ruotsin låda-sanasta. Paistoastia selittää, miksi laatikot tulivat kansan pitoruoksi 1800-luvulla. Vielä 1700-luvulla peltilaatikko olisi ollut satumaisen kallis paistoastia tavalliselle talonpojalle, mutta 1800-luvun nykyaikainen teollisuus mahdollisti uudenlaisten tuotteiden ostamisen. Maksalaatikko on yksi Suomen vanhimmista valmisruoista, sillä se on kuulunut Saarioisten valikoimiin vuodesta 1957.

Joulun jälkiruoat

Vanhan perinteen mukaan jouluna pitää mässäillä mielin määrin, jotta seuraavan vuoden sadosta tulisi runsas. Vaikka mässäily on perinteisesti jouluna ollut miltei velvollisuus, niin makeat jälkiruoat ovat tulleet tavallisen kansan pöytään melko myöhään.

Valkoinen riisipuuro kotiutui kansan pöytään herrasväen perinteistä reilut sata vuotta sitten. Maitoon keitetystä valkoisesta riisipuurosta tuli hienouden mitta. Aikaisemmin jouluna syötiin kaura- tai ohraryynipuuroa. Nykyisin riisipuuron kiehtovuus joulupöydässä perustuu siihen piilotettuun manteliin. Ruotsista omaksuttua mantelia joulupuurossa etsittiin aluksi kaupunkilaiskodeissa. 1900-luvulla siitä tuli kaikkien suomalaisten joulurituuali.

Tapa syödä jouluna rusina-, luumu- tai sekahedelmäkeittoa tuli vauraimpiin talonpoikaistalouksiin 1800-luvun lopulla. Tapa yleistyi 1920- ja 1930-luvuilla kaikkien kansankerrosten joulupöytään. Sotavuosina joulun jälkiruoat muuttuivat ankeammiksi, mutta riisipuuro ja sekahedelmäkeitto palasivat jälleen 1950-luvulla.

Pula-ajan lapset saivat pahimman ankeuden hellittäessä omenan tai appelsiinin, mikä oli monille ikimuistoinen lahja. Siirtomaatuotteet halpenivat 1800-luvun lopulla, joka mahdollisti talonpoikaisväestönkin hankkia kuivattujen hedelmien lisäksi joulupöytään manteleita ja pähkinöitä.

Joulun ajan uskomuksia

Suuren kylvökakon taikavoimaan uskottiin eikä sitä syöty jouluna. Se kuivattiin ja piilotettiin jyvien joukkoon viljalääriin. Sen uskottiin antavan karjaonnea ja ennustavan tulevan vuoden satoa. Kun karja laskettiin keväällä laitumelle, leipä paloiteltiin karjalle ja talonväelle. Joissakin pitäjissä leipä syötiin kevään ensimmäisenä kylvöpäivänä. Osansa siitä sai kylvömies ja hevonen.

Uskottiin myös, että jouluviinaryyppy siunaa sadon. Ryyppy tarjottiin jokaiselle, lapsillekin, ja viinaa ripoteltiin tuvan jouluoljille sekä hevosen heinille.

Uskottiin, että riisipuurosta mantelin löytäjä saavuttaa onnea ja menestystä seuraavana vuonna. Tapa piilottaa ruokiin ennusmerkkejä, kuten papuja ja kolikoita, on keskiaikaista eurooppalaista perinnettä.

Suomessa on joulun aikaan ennustettu erilaisista merkeistä tulevia – synkkiäkin tapahtumia. Jos ruokailijalta putosi syödessä lusikka tai puukko, uskottiin, että kuolema tulee hänet noutamaan ennen seuraavaa joulua.

*Herkullista Joulua!
Tuula Jaskari-Malinen*

IMELLETTY PERUNALAATIKKO

1kg perunoita
1dl vehnä jauhoja
5dl maitoa
50g voita sulatettuna
2tl suolaa

- Keitä perunat kypsiksi suolattomassa vedessä.
- Kaada vesi pois.
- Kuori kuumat perunat ja soseuta sähkövatkaimella. HUOM! älä tehosekoittimella
- Sekoita soseeseen jauhot.
- Peitä astia kannella ja anna soseen imeltyä esim. yön yli seuraavaan päivään.
- Lisää sulatettu voi ja maitoa niin paljon, että seoksesta tulee löysää velliä.
- Mausta velli suolalla ja tarvittaessa muskottipähkinäjauheella.
- Kaada velli voideltuun uunivuokaan. Jätä vuoka melko vajaaksi, sillä laatikko kuohuu n. 3-4cm kypsyessään.
- Paista perunalaatikkaa 150 asteessa uunin keskiosassa tasalämmöllä n. 3 tuntia.

PUNAJUURI-SINIHOMEJUUSTOLAATIKKO

1kg etikkapunajuuria
kermaa/maitoa ja muna
sinihomejuustoa maun mukaan

- Raasta punajuuret isolla terällä raastimella tai leikkaa veitsellä ohuiksi viipaleiksi tai suikaleiksi.
- Lado punajuuret voideltuun vuokaan sinihomejuustomurujen kanssa vuorotellen.
- Kaada punajuurten päälle ruokakermaa tai munamaito-seos.
- Paista laatikkaa uunin keskiosassa tasalämmöllä 200 asteessa noin tunti.

Voit halutessasi maustaa kerman tai maidon mustapippurilla.

KOTIJUUSTO

2l maitoa
1l kirnupiimää
3 munaa
1tl suolaa

- Kuumenna maito kiehumispisteeseen ja nosta kattila levyltä.
- Vatkaa munat ja piimä hyvin keskenään ja lisää maitoon hyvin sekoittaen
- Kuumenna seos uudelleen kiehuminen pisteeseen, kunnes hera alkaa erottua.
- Nosta kattila pois liedeltä ja anna liemen seistä niin kauan, kunnes juustomassa on erottunut liemen pintaan. Älä sekoita tässä vaiheessa lainkaan.
- Kerää juustomassa reikäkauhalla kostealla sideharholla vuorattuun juustomuottiin tai siivilään. Ripottele väliin suolaa.
- Laita massan päälle lautanen ja pieni paino lautasen päälle.
- Anna juuston valua jääkaapissa seuraavaan päivään, kunnes massa on kiinteää.
- Kumoa valunut juusto tarjoiluastiaan ja koristele.

NOPEA KERMAKASTIKE

2dl ruokakermaa
1 kasviliemikuutio
Maizena vaaleasuurstusta

- Kaada kerma kattilaan ja murena kasviliemikuutio joukkoon.
- Kuumenna kerma kattilassa siten, että kerma pulpahtaa muutaman kerran.
- Lisää vaaleaa suurstusta paketin ohjeen mukaan.

Kuva Sirkku Viitasalo



LES MISERABLES -MUSIKAALI

Sata jytyläistä suunnisti lokakuuisena iltana Tampereen Teatteriin katsomaan Les Miserables -musikaalia. Upeasti toteutettu musikaali ei todennäköisesti jättänyt ketään kylmäksi. Harvoin on mahdollisuus kokea näin upeaa esitystä. Kolmetuntinen esitys ei tuntunut pitkälle, se vei katsojan täysillä mukaan tapahtumiin.

Les Misérables -musikaali perustuu Victor Hugon romaaniin Kurjat vuodelta 1862. Tarina sijoittuu 1800-luvun Ranskaan, joka on riipaiseva kuvaus särkyneistä unelmista ja saavuttamattomasta rakkaudesta, intohimosta, uhrauksesta ja katumuksesta. Se on ajaton ja lumoava kertomus ihmisen selviytymiskyvystä.

Uskon, että jokainen meistä paikalla ollut voi yhtyä Tampereen Teatterin esityksen saamiin arvosteluihin:

”Les Misérables on upea musikaali, joka tarjoaa taisteluja barrikadeilla, romantiikkaa ja kyynelitä, suurta aatteen paloa ja ihmisen halua tehdä hyvää. Se on suurta melodraamaa mahtipontisista alkutahdeista lähtien, valtava niin mittakaa-valtaan kuin tunteiltaan. Les Misérablesin melodiat ovat korvia hivelevän kauniita ja musiikissa on jylhää dramaattisuutta, joka koskettaa syvälle sielun syövereitä. Näyttelijäsuoritukset olivat upeita, intensiivisen taitavia tulkintoja.”

Tuula Jaskari-Malinen

KORUKURSSI KIERRÄTYSMATERIAALEISTA

Yhdeksän innokasta koruntekijää kokoontui marraskuun sateisena iltana korujen tekoon. Ammattitaitoinen opettajamme näytti ensin erilaisia tekemiään koruja, joita on mahdollista eri tekniikoin kierrätysmateriaaleista tehdä. Odotimme malttamattomina, ”sormet syyhyten”, koska pääsemme itse suunnittelemaan ja toteuttamaan omat korumme.

Ei aikaankaan, kun huone täyttyi vilkkaasta keskustelusta, kun valitsimme itsellemme sopivia nappeja, helmiä ym. materiaalia runsaasta, opettajan tuomasta valikoimasta. Osalla oli mukana omaakin materiaalia. Kaikki materiaali oli kierrätystavaraa.

Illan aikana jokainen meistä sai yksityiskohtaista opastusta materiaalien valinnassa ja tekniikasta, millä kyseisen koru kannattaa tehdä. Loppuillasta kuuluikin jo ihastuneita huudahduksia: ”Voi miten kauniit helmet” tai ”onpa kaunis koru”.

Askartelu virkistää mieltä ja on myös hyvää aivojumppaa.

Helmien pujottelusta innostunut.

Tuula Jaskari-Malinen

JYTYSENIOREIDEN PIKKUJOULOT

Kahdeksan Jyty Tampereen "seniorileidiä" käynnisti senioritoiminnan viettämällä pikkujoulua nyyttikestin merkeissä. Joulupöytään kertyikin monenlaisia herkkuja sekä suolaista että makeaa. Jouluglögi toivotti seniorit tervetulleeksi, jonka jälkeen nautimme joulupöydän antimista vilkkaan keskustelun säestämänä. Ohjelmaakin oli. Ratkoimme hauskoja tietovisakysymyksiä. Puhetta riitti ja nauru raikui.

Keskustelimme myös millaista toimintaa jatkossa järjestäisimme. Esiin nousi mm. peli-iltoja lautapeliin merkeissä, Plevnassa pidettävät oopperaesitykset. Keskusteluun nousi myös Savonlinnan Oopperajuhlat.

Ensimmäisen peli-illan ajankohdaksi sovimme alustavasti ma 27.1.2014 klo 16.30.

Tiesithän, että kaikki kannatusjäsenet ovat tervetulleita Jyty Tampereen senioritoimintaa. Jos olet kiinnostunut osallistumaan toimintaan, niin laita minulle sähköpostiosoitteesi, niin voin jatkossa laittaa viestiä toiminnastamme.

Rauhaisaa Joulunaikaa!

Tuula Jaskari-Malinen
tuula.jaskarimalinen@saunalahti.fi

PS. Miessenioreita ei ollut uskaltanut mukaan.

ALAOASTO PirTan HYVINVOINTI-ILTA

Lokakuuisena iltana kolmetoista PirTalaista suunnisti Hämeenkadulle, Hämeen Kosmetologikoululle. Oli alkamassa alaostaston jäsenilleen järjestämä hyvinvointi-ilta. Illan aikana saimme nauttia opettajien ohjaamana, ammattiin valmistuvien opiskelijoiden "hellittelystä". Osa meistä oli valinnut hellittelyyn jalkahoidon ja osa kasvohoidon.

Kasvojen ja jalkojen hoito oli todella rentouttavaa. Hoidon jälkeen kasvot säteilivät ja jalat tuntuivat paljon kevyemmiltä. Saimme vielä mukaan ohjeita, miten hoitaa kasvoja ja jalkoja kotona. Illan päätteeksi nautimme vilkkaan keskustelun siivittämänä voileivät raikkaan mehun kanssa. Kotiin lähdimme mieli rentoutuneena.

Tunnelmia kuvaili,
Tuula Jaskari-Malinen

YHDISTYKSEN HALLITUS JA TOIMIHENKILÖT 2012-2013

PUHEENJOHTAJA

Kirsi Kuukkanen
0440 251 269
kirsi.kuukkanen@gmail.com

VARAPUHEENJOHTAJA

Nina Hovila
03 311 65157
nina.hovila@pshp.fi

VARSINAINEN JÄSEN

Tuula Kallio
03 565 64517
tuula.kallio@tampere.fi
Leila Lilja
040 738 8714
leila.lilja@tampere.fi
Nina Hovila
03 311 65157
nina.hovila@pshp.fi
Sirpa Nieminen
040 801 6253
sirpa.nieminen@tamk.fi
Marja Löytökorpi
040 771 5421
marja.loytokorpi@pirko.fi
Aino Hirvonen
050 462 1826
aino.hirvonen@tampere.fi
Tarja Rantanen
050 351 6534
tarja.rantanen@tampere.fi
Sari Suokas
040 806 2284
sari.suokas@tampere.fi
Laila Ranta
040 806 2172
laila.ranta@tampere.fi
Marjo Virtanen
03 565 66526
marjo.virtanen@tampere.fi

HENKILÖKOHTAINEN VARAJÄSEN

Tuula Halonen
040 512 7760
tuula.halonen@gmail.com
Laura Kauhala-Ala-Kapee
040 564 6550
laura.kauhala-ala-kapee@tampere.fi
Teija Helin
040 801 6249
teija.helin@tamk.fi

(ei varajäsentä)

Tarja Mansikka-aho

03 355 16062
tarja.mansikka-aho@uta.fi
Seija Uusi-Rasi
0400 162 215
seija.uusi-rasi@tampere.fi
Suvi Kinaret
045 128 1349
suvi.kinaret@hotmail.com
Heli Matinsaari
040 801 2772
heli.matinsaari@tampere.fi

(ei varajäsentä)

Tuija Haapaniemi

03 565 63636
tuija.haapaniemi@tampere.fi

TIEDOTUS- JA KOULUTUSVASTAAVA

Tuula Jaskari-Malinen
050 301 0348
tuula.jaskarimalinen@saunalahti.fi

YHDISTYKSEN TOIMISTO:

Toimistonhoitaja, Birgit Virkkunen
Hämenkatu 5 A, 5.krs.
Puhelinnumero 03 212 0269
jyty.tampere@gmail.com





HYVÄÄ
ITSENÄISYYSPÄIVÄÄ 2013
JYTY TAMPERE RY:N
JÄSENILLE!

TOIVOTTAA:
JYTY TAMPERE RY:N HALLITUS

WWW.JYTYLIITTO.FI