

# TUL:n Suur-Helsingin Piirin Veteraanien Pakkasjuhla

Paula Kaunismäki

**T**UL:n Suur-Helsingin Piirin Veteraanit viettivät Pakkasjuhlaa 20.1.2016 Puistokulmassa Hiekkaharjussa. Läsä oli 48 jäsentä. Järjestelyistä vastasi Rekolan Raikkaan veteraanijaosto. Avaussanoissaan Jaakko Vastamäki, Rekolan Raikkaan Veteraanijaoston sekä TUL:n Suur-Helsingin Piirin Veteraanijaoston puheenjohtaja, painotti aktiiviseen liikuntaan osallistumisen merkitystä. Rekolan Raikkaan Veteraanijaostossa liikuntaryhmiä on 17.

Kontulan Eläkeläiset ry:n lauluryhmä Kipakat lauloivat ja laulattivat yleisöä. Heidän yhdistyksensä tärkein tehtävä on eläkeläisten etujen puolustaminen sekä järjestää monipuolista, virkistävää toimintaa. Harrastekerhoja on yhteensä 9.

Leppävaaran Sisusta oli runonlausuja Hanna Jokela, joka vei kuulijan mukanaan sanojen maailmaan. Tästä esimerkkinä Claes Anders-



Runonlausuntaa, Hanna Jokela

sonin runon alku ”Etydi jäsenilleen monipuolista suviuulelle”: Hän kulkee harrasteliikuntaa. tuuli hiuksissaan, Minä rakastan hänen askeltaan, Minä rakastan hänen kulkuaan, tuuli hiuksissaan . . . Leppävaaran Sisu tarjoaa



Kontulan Eläkeläiset ry:n lauluryhmä Kipakat lauloivat ja laulattivat yleisöä.

vuoden veteraanitapahtumista, kuten Aprilliristeily 1. - 2.4.2016 ja TUL:n Veteraanipäivät 2016, jotka pidetään Lappeenrannassa 30. - 31.5.2016. Askelkisa jatkuu tänäkin vuonna. Ta-

voitteena on ”Miten keräät ja lisää askelaita arjessa kahden viikon aikana?”. Askelkisassa liikutaan yhdessä kaverin kanssa ja kutsutaan muita mukaan.

Tilaisuus päättyi yhteislauluun, TUL:n marssiin: Kulje näin, kulje näin, kulje pystypäin. Silmä kirkas hehkuen, askel varma, voitokas, ryhti uljas, uskaljas...

## Porinapirtin kuulumisia

Ritva Salmi

**H**avukosken Palvelukeskuksen Havunneulassa vapaaehtoisten vetämässä Porinapirtissä oli kuluneen syksyn aikana monenlaista toimintaa.

Kahvikupposen ääressä ruppattelun ohella suuren suosion on saavuttanut yhteislaulu. Sitähän sanotaan, että missä vanhuksat kokoon tuvat, siellä laulu raikaa ja mikä onkaan laulaessa, kun sitä säestetään pianolla ja laulun sanat ovat taululla edessä. Välillä tehdään tuoliympäystä, etteivät paikat puudu tai välipalana nautitaan runoista ja pienistä sketseistä. Uusi toimintakin näki päivänvalon, kun pirtillä maalattiin sielunmaisma-akvarelleja.

Kyläläiset ovat jo aiemmin tutustuneet kirpputoriin, joka toimii periaatteella ”tuo tullessasi - vie mennessäsi”. Se saavutti syksyllä

suuren suosion ja tietenkin se järjestetään myös tulevana keväänä.

Joulun odotus näkyi myös Porinapirtillä. Inkun Ideapaja kävi opettamassa herkien joulukoristeitten tekoa. Heti adventin jälkeen pidettiin torttukahvilaa. Samalla pidettiin myyjäiset yhdessä talossa toimivien kerhojen kanssa. Torttujen leipomisen oli aloitettu jo aamuvarkaisella ja ilmankos ne olivat niin rapeita.

Jo viikon kuluttua edellisestä tapahtumasta vietettiin Lucia-juhlaa kuten kahtena edellisnäkin vuonna. Porinapirtin Luciaksi vallittiin tänä vuonna Aune Koljonen. Lucia-kulkue on aina yhtä tunnelmallinen kynttilöineen ja lauluineen. Tilaisuudessa lauloivat myös tiernapojat ja joulupukkikin piipahti mukaan.

Nyt päivä on jo pidentynyt. Kokoonnumme edelleen juomaan kahveja Porinapir-



tille aina perjantaisin klo 10 - 12. Kevätkaudella toiminta jatkuu samalla periaatteella; laulua, erilaisia pieniä ohjelmaesityksiä, näyttelyitä ja jatkoa mahdolliselle maalausharrastukselle. Ja sitten

kevätkesästä kokoonnutaan joukolla Myllyrannan tapahtumaan.

Toivotamme kaikki kyläläiset mukaan Porinapirttiin kahville ja tapahtumiimme.

## Paahdettu porkkanakeitto

2 annosta

500 g porkkanoita  
2 sipulia  
1 rkl oliiviöljyä  
0,5 tl suolaa  
0,2 tl mustapippuria  
1 tl jeeraa eli juustokuminaa  
6 dl vettä  
1,5 kasvisliemikuutiota  
1 dl kevytruokakermaa



Kuumenna uuni 200 asteeseen.

Kuori ja paloittele porkkanat ja sipulit reiluhkoiksi paloiksi. Aseta palat leivinpaperin päälle uunipellille. Sekoita öljy ja mausteet keskenään ja sekoita kasvien joukkoon. Paahda uunin alatasolla noin 30 minuuttia, kunnes porkkanat ovat kypsä.

Kiehauta vesi kattilassa, lisää liemikuutiot. Kaada paahdetut kasvikset veteen ja siirrä kattila liedeltä. Soseuta keitto sauvasekoittimella. Siirrä kattila takaisin liedelle, lisää ruokakermaa ja kiehua. Tarjoa leivän kanssa.