



Kuva: Risto Keino



## KUOHIOJEN SANOMAT

Puolueista, rahasta ja ilmoituksista riippumaton aikalaisen ilmainen uutislehti.  
 Päätoimittaja: Arnold Kirveskoski, kylätoimittaja Yrjö Järventausta,  
 lintutoimittaja Edvard Kuiri, kalatoimittaja E. Kiviriippa ja kulttuuritoimittaja  
 Rafael Martikainen. Logo; Kylän nimikkolintu, kuva Tapani Lindstedt.  
 Toimituksen osoite Posentie 2, 14980 Kuohijoki, e-mail:  
 raimo.maurola@elisanet.fi P0408228192. Kolmastoista vuosikerta n:o 4.2023.  
 15.5.2023. Netissä: Kuohijoen Sanomat

### PÄÄKIRJOITUS

Kevät keikkuen tulevi ja niin tulevat myös talkoot. Kautta aikain talkoot ovat olleet merkittävä yhteisöllisyyden ilmentymä, joka lienee saanut alkunsa kiinteän asumisen ja maanviljelyksen aloittamisen myötä. Parhaiten tunnetaan heinäntekotalkoot, jotka menneinä aikoina ovat kuuluneet Suomalaiseen mielen maisemaan. Silloin talkoisiin osallistuivat, paitsi talon oma väki, myös kesävieraita, naapuriston lapsia, naisia ja miehiä. Sodan aikana ja sen jälkeen pienimuotoisilla talkoilla autettiin vaikeuksiin joutuneita perheitä, sotainvalideja – ja leskiä sekä siirtolaisia. Samalla talkootyö oli tapa auttaa sodan takia vaikeuksiin joutuneita, kuten siirtolais- ja rintamamiesperheitä, sotainvalideja, sotaleskiä – ja orpoja. Talkoisiin houkutteli myös tarjoilu ja talkootanssit. Tavattiin, tutustuttiin ja ennen kaikkea, autettiin. Mutta eipä ollut sekään kovin harvinaista, että tavattiin talkoissa ja mentiin naimisiin.

Talkootyö on vastikkeetonta naapuriapua. Isossa kuvassa eräänlaiset talkoot ovat parhaillaan käynnissä Ukrainassa



Kuvakaappaus: RegiOnline

Nyt tulevana lauantaina kyläyhdistys järjestää Suurtaloot. Tehtäviä riittää jokaiselle. Siitä jäljempänä.



Hyvää kesän alkua, päätoimittaja *Arnold Kirveskoski*



Kylätoimittaja Yrjö Järventausta

## Lukijan palsta

**P**

**Gesendet:** Sonntag, 02. April 2023 um 14:26 Uhr

**Von:** "Wilfried Nanz" <winanz@gmx.de>

**An:** raimo.maurola@elisanet.fi

**Betreff:** eija

kiitos taas kuohijoen sanomista, jossa kirjoiteltiin muuttolinnuista ym. eläimistä. tuli mieleen oikeastaan hauska tapahtuma oravista, jotka myös alkavat valmistella kevään tapahtumia.

tästä on muutama vuosi aikaa - aamulla lehteä hakiessani näin kaksi pientä oravanpoikasta pihalla. ajattelin, että emo ne varmaan pian hakee - näin ei käynyt, pysyivät pihapiirissä. seuraavana päivänä mietin, että jotain pitää tehdä. löysin vanhan karvalakin, josta tein niille pesän ja asetin sen ulkorappusille suojattuna. oravat kiltisti nukkumaan. no sitten seuraava pulma - ravinto - mitä voisin niille antaa - tuli mieleen ensimmäisenä kunnon kuohukerma - sen tein - seuraukset eivät olleet hyvät - seuraavana aamuna kummallakin oli ripuli - otin selvää, millä voisin niitä ruokkia ja minulle kerrottiin, että äidinmaidolla. lähdin h-linnaan ostamaan äidinmaitopulveria ja pienet tuttipullot, joilla sain oravat hyvään kuntoon. pitivät kai minua emonaan - istuimme oravat sylissä keinussa ja aina yrittivät kiivetä ylemmäksi olkapäille. hain monta kertaa tien toiselta puolelta postin oravat olkapäällä. autoja meni ohi ja hiljensivät vauhtia - katsoivat varmaan kaksi kertaa, että näkivätkö oikein.

tätä kestittämistä kesti ehkä pari viikkoa, en oikein muista - kunnes toinen niistä puri minua ja lähti omille teilleen - ei kauaksi eli yhä pihalle - aloin heitellä sinne pähkinöitä ja myös parvekkeelle - iso virhe - niistä tuli tosi frekkejä - hakkasivat ikkunaruujuja, missä pähkinät viipyvät ja kävivät jopa kimppuun, kun istuin parvekkeella - eli hoivaamisesta tuli paniikki. tämän jälkeen en ole ruokkinut oravia.

myöskin mielenkiintoista seurattavaa, kun viime kesänä teki ilmeisesti rastas pesän mökin seinälle ripustettuihin tikapuihin - oli vielä saunan seinällä ja ilmeisesti lämmin paikka, mutta suojellaksemme poikasia, joita oli 4 - kävi uimareisut hankaliksi - joudumme kulkemaan pirtin kautta. yritän lähettää vielä kuvan. terveiset taas kyprokselta - kotimatka lähestyy - eija ja wilfried



Korona on kukistettu ja kulttuuri kukoistaa jälleen Kuohijoella. Nyt on tapahtumia jokaiseen makuun, on taidetta ja teatteria ym.

Kulttuuritoimittaja *Rafael Martikainen*

# TAIDEKUOHUT 2023



## TAPAHTUMAT

- La 17.6.** Taidematka Kuhmalahden Taidepappila  
Lähtö klo 11
- Pe 14.7.** Kesäteatteri "Nyt on naisten vuoro" ensi-ilta  
Klo 19 (Kylä-Mukkulan Kulttuurikeskus, KMKK)
- La 15.7.** Lasten taidetapahtuma "Tuliharjun Taikapolku"  
Klo 11–14 Kuohijoella
- Su 16.7.** Taidematka Purnu 2023, SuviDesign ja Kuvataiteen  
Lähtö klo 10.35 kesätori, Orivesi
- Ti 18.7.** Kesäteatteri "Nyt on naisten vuoro", (KMKK)  
Klo 19
- Ke 19.7.** Kesäteatteri "Nyt on naisten vuoro", (KMKK)  
Klo 19
- Pe–Su 28.–30.7.** Taidenäyttely kylätalo Veparilla, useita taiteilijoita  
\*)
- La 29.7.** Kiemäytystaidetyöpaja kylätalo Veparilla,  
Klo 13–17 taiteilijapari BCEnsemble
- Pe 18.8.** Taide- ja konserttimatka Laukon kartano, Vesilahti,  
Lähtö klo 11.15 taidenäyttelyt ja Rajaton-lauluyhtyeen konsertti
- La 26.8.** Kukkia-kvartetin konsertti Kuohijoen  
Klo 19 Venetsialaisten illassa, (KMKK)

\*) Kellonajat ilmoitetaan myöhemmin erikseen



GALLERISTI  
JAANA SISSALA  
040 0634333  
jaana@pienitaidegalleria.fi  
www.pienitaidegalleria.fi



TUKKAA &  
TAIDETTA  
Näsilinankatu 28,  
33200 Tampere  
www.tukkatexti.fi

**TAXI**

**KarinTaksit**  
0400 237 239  
karin.taxi@saunalahti.fi  
www.karintaksit.fi



Lisätietoa:  
[www.kuohijoki.fi](http://www.kuohijoki.fi)

## KYLÄMUKKULAN KULTTUURIKESKUS ESITTÄÄ NYT ON NAISTEN VUORO



Näytelmän harjoitukset

Kuvassa Arska, Heka Keku, Seppo, Keijo ja Artsi. ENSI ILTAHAN ON PE 14.7. klo 19 . ja seuraavat näytökset ti 18.7. ja ke 19.7. Myös klo 19.



Lintutoimittaja *Edvard Kuiri*



27.4.2023 teeret on nykyään soitimella sappeen suoralla: Risto Keino



Kalatoimittaja *E. Kiviriippa*



Kuva: Sormunen

**28.4.2023** Ahvenen kutu on alkanut ja saaliit ovat hyviä. Kutuaika alkaa, kun veden lämpötila on noin 6 astetta ja sitten kutu jatkuu kesäkuulle asti. Tiedetään, että yksi naaras voi laskea lähes 60 tuhatta mätimunaa, joten se on erittäin tehokas lisääntyjä. Mätimunat ovat karvaan makuisia. Silti sitä on käytetty myös kalakeiton lisukkeena ja lettupannulla paistettuna. Kudun jälkeen ahven tarjoaa vanhastaan tunnetuilla kutupaikoilla onkimiehille hienoja hetkiä. Tosin juuri kutenut ahven on melko repaleinen alapuolelta.

Alla on resepti VIINILEHDESTÄ: Paistetut ahvenet ja sen seuraksi sopivista viineistä. Olen muuten kokeillut ja sen hyväksi todennut.

Cono *Sur Bicicleta* Riesling 2021 hanapakkaus. Alkon tuotenumero: 582198. *Valkoviini*. Chile. Muut. 35,99€ 3 l.

## Paistetut ahvenet ja jalapenoguacamole



4 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA 25 MIN (+ AHVENTEN  
NYLKEMISAIKA)

8–12 kokonaista pikkuaahventa  
n. 2 dl ruisjauhoja  
savustettua suolaa (esim. Maldon)  
1 sitruuna  
3–5 rkl rypsiöljyä  
katajanmarjoja  
(katajanoksia)  
50–70 g voita  
sitruunan mehua  
sormisuolaa  
1 jalapeno ohuiksi kiekkoiksi leikattuna

### JALAPENOGUACAMOLE

2 avokadoa  
1 jalapeno kuutioituna  
½ ruukkua korianteria hienonnettuna  
1 limetin kuoriraaste ja mehu  
1 rkl oliiviöljyä  
½ tl sormisuolaa

**1.** Pyydä kalakauppiastasi nylkemään ahvenet. Jos nyljet kalat itse: Leikkaa ahvenen niskaan syvä viilto juuresveitsellä tai puukolla, kunnes selkäranka menee poikki. Viilillä nahka auki liu'uttamalla veistä selkävän molemmin puolin pyrstöön asti. Laita veitsi nahan ja lihan väliin kaulan kohdalla, pidä peukalolla kiinni nahan toiselta puolelta ja vedä nahka irti pyrstöä kohti. Taita ahvenen pää alas ja vedä sisälmykset ulos. Nap-paa veitsellä kiinni selkävästä pyrstön kohdalta ja vedä kohti kaulaa. Selkävä irtoaa kuin helminauha. Voit irrottaa vatsapuolen peräevän samalla tyylillä. **2.** Tee guacamole. Halkaise avokadot, poista kivet ja lusikoi hedelmäliha kulhoon. Lisää kulhoon loput ainekset ja sekoita hyvin. **3.** Pyöräytä nyljetyt ahvenet ruisjauho-suolaseoksessa. **4.** Kuumenna öljy muurikassa tai pannulla, lisää katajanmarjat ja ahvenet. Asettele ha-

lutessasi myös katajanoksia ahventen päälle tuomaan makua. **5.** Paista ahvenia noin kaksi minuuttia kummaltakin puolelta. Kun käännät ahvenet, lisää mukaan pala voita ja ripaus savustettua suolaa. Purista päälle sitruunamehua. **6.** Lusikoi guacamolea kalojen päälle. Viimeistele sormisuolalla ja jalapenoviipaleilla.



### KALAN KAVERIT

Ryhdykäs valkoviini ja hedelmäinen prosecco tarjoavat täydellisiä maku yhdistelmä kesäisille kalaherkuille.



### Tarinaa savustamisesta

Se oli lauantai kuudes huhtikuuta iltapäivällä, kun Posentien suunnassa lehahti ohutta savupilveä, joka tuntui Keinumäessä saakka. Niinpä toimittajan oli syytä lähteä tutkimaan, mikä aiheutti savun. Ei nyt ensimmäiseksi mieleeni tullut tulipaloa, sillä Posentien asukkaat ovat tunnetusti huolellisia ihmisiä. Muutaman kymmenen askeleen päässä nenäni merkkasi heti mistä on kysymys. Killin-Tuvan patruuna; Jounihan se siellä savustaa kalaa, mutta se savustuspöytä, se on ainakin näillä kulmilla ennennäkemätön laitos.

Patruuna itse esitteli rakentamansa savustuspöytää, joka ei ihan ensiksi siltä näyttänyt, pikemminkin se muistutti pientä aittarakennusta. Oli harjakatto huopakatteella ja rautaiset saranat.

Mistä moinen savustuspöytä – Tulipahan itse tehtyä puretun varaston hirsipaneeleista, Jouni vastasi myhäillen ja jatkoi, että piti tehdä uusi, kun edellinen kahdeksan vuotta vaha paloi. – Ei se sitten kovin paloherkkä ole, mutta mikä on tuo tulipesä? – Joo se on vanha saunan kiuas, jonka päällä tuo savustuslaatikko istuu, joo ja se toimii oikein hyvin. Nääs se on sellainen malli, jota vanha kansa on käyttänyt paljon ennen mua joo. Sillo kun rosteria ei ollut käytössä, eikä sähkösavustimista tiettyä mitään. – No oletkos maistanut sähkösavustimessa tehtyä? – Joo, muistelen joskus maistaneeni, kun yks naapuri on tarjonnu – kalaa se oli! Mutta ei tälle pärjää – ei. Tässä on se niksi, että savustus tapahtuu matalalla lämpötilalla ja pitkällä ajalla. Sillai kala kypsyy hiljaa mehukkaana, eikä synny yhtään karsinogeeniä. – Mutta miten se on, pitääkö sitä tulta vahtia kokoa ajan tuntikaupalla? – No ei siinä aina tuntiakaan mene. Ja hyvin se aika siinä kuluu, kun on



joku seurana. – Eihän sinulla ketään ollut, kun minä tulin. Joo, on ollu koko ajan, se on tuolla korissa. – Aha!

Nyt alkaa olla se vaihe, jotta avataan, katsotaan ja maistetaan. Sankka savu ryöpsäti kasvoille, kun patruuna aukaisi laitoksensa oven. – Oho, onpa komiat kalat, kaksi kuhaa, ja neljä siikaa ja onpa vielä kolme isoa ahventa, kakki kellanruskeita. – Kun on iso laitos, se tarvitsee paljon kalaa, ja se on itse pyydettävä. – Kun kalat olivat hetken aikaa jäähtyneet, patruuna tarjosi maistiaiset. – Ah mikä maku. Rakenne kiinteä, suolaa sopivasti ja ulkonäkö suorastaan makuhermoja kutkuttava. On se viimisen päälle kalamies, tuo Killin-Tuvan patruuna.

## Tiedotteita



# Kevään suurtalkoot 1a 20.5. klo 9

Kylän kohteiden kunnossapitoa,  
remontointia, maalausta,  
siivoamista ja järjestelyä!

Kaikille riittää töitä,  
kohteina myös mm. Kuohijärven satama  
ja Haikan kalkkilouhos.

Kokoontuminen ja tiimien muodostaminen  
Veparilla, tervetuloa!



Talkooväät tarjoaa Kuohijoen Kyläyhdistys-Vepari ry

Talkoilla on Suomessa vuosisataiset perineet. Talkoohenki elää yhä, vaikka innostus jos vaihtelee.

*Alla vielä Sinikan terveiset talkooväelle.*



Töitä talkoisiin onkin kertynyt melkoisesti eli nyt kyllä sitä yhteishenkeä, osallistumista "yhteisen hyvän" eteen kaivataan! 🌱☀️  
T. Sinikka

Kevään tullen meidät kaikki valtaa aina suunnaton siivousvimma! Muistetaan, että kylän jätepisteelle ei saa viedä kookasta roinaa, romua, ongelmajätteitä, huonekaluja, ym ym. Jätepisteelle kuuluvat ainoastaan tavalliset päivittäistä kotitalousjätettä sisältävät roskapussit. roskapussit.

## Sinikka

**LA 29.04. KLO 14.00**  
**JÄTSKIAUTO KUOHIJOELLA!**  
**PAIKKA LAMMINTIEN RISTEYS**

**Kevään merkkejä bongaa jätskiauto!**

**Saattaa olla hiukan myöhässä! (Usein jopa puolituntia!!!!)**

Mainos

#### Tietosuojalauseke

Kuohijoen Sanomat on kylälle suunnattu ja harrastuksena toimitettu, ilmainen silloin tällöin sähköpostissa piilokopioina jaettava lehti. Lehti suojaa tilaajien yksityisyyttä soveltuvan lainsäädännön mukaisesti.

Tilaaajatiedot Tilaaajatiedostoon tallennetaan tilaajan tahdon mukaisesti tilaajan nimi ja sähköpostiosoite sekä mahdolliset muut tilaajan antamat tiedot kuten puhelinnumero tms. Tietoja ei luovuteta muihin tarkoituksiin.

#### Tilaaajatiedot ja niiden käyttö

Tiedot kerätään ainoastaan siihen tarkoitukseen, että Kuohijoen Sanomat voidaan lähettää tilaajilleen. Tilaus katsotaan suostumukseksi rekisteriin. Tilaaajan tiedot poistetaan pysyvästi, kun tilaaja on ilmoittanut lopettavansa tilauksen. Lehden lakatessa tilaaajatiedosto tuhotaan pysyvästi.

Rekisterinpitäjä: Raimo Maurola, Minttutie 28 D 27 01300 Vantaa, puh. 0408228192 [raimo.maurola@elisanet.fi](mailto:raimo.maurola@elisanet.fi)