

001	06	16	26	36	46	56	66	76	86	96	06	16	26	36	46	56	66	76	86	96	06	16	26	36	46	56	66	76	86	96	06
001	06	16	26	36	46	56	66	76	86	96	06	16	26	36	46	56	66	76	86	96	06	16	26	36	46	56	66	76	86	96	06

Perjantaina 24. helmikuuta 2012

MAASEUDUN TULEVAISUUS

19

PÄIVÄSTÄ TOISEEN

Kutukausi aloitti mateen pyynnin Lokassa

Helmikuussa kuteva made on maistuva soppakala. Kosiopuuhiin valmistautuvan mateen pyynti pääsi vauhtiin Lokan tekoaltaalla Sodankylässä.

.....

SODANKYLÄ

Innokas mademies **Paavo Penttilä**, 81, Sodankylästä hinaa moottorikelkkansa reessä raskasta kuormaa.

Kyydissä on kolme täyteen ahdettua kalalaatikkoa, jotka on suojattu säntillisesti pressulla. Määränpäänä on Lokan kylän kalasatama.

”Matikoita tuli parisataa kiloa”, sanoo karvalakkiin ja karvakintaisiin sonnustautunut Penttilä.

Apajat maailman laidalla

Miehen madeapajat sijaitsevat maailman laidalla. Matkaa pyyntipaikoille kertyy 130 kilometriä.

”Lokkaan on 90 kilometriä kotipihalta. Ajelen Lokasta kelkalla 27 kilometriä Pelastamasokan kämpälle. Rysäpaikka löytyy tekoaltaan koilliskolkasta seuraamalla Pihitjoen uomaa vastavirtaan.”

Mateet etelään pyöreänä

Penttilä sanoo, että mateen kaupallinen sesonki päättyy Etelä-Suomessa, kun pyyntikelit olisivat pohjoisessa parhaat.

”Made on pakkaspäivien kala. Kysyntä loppuu heti, kun talvi

hellittää otettaan. Made kelpaisi silti ravinnoksi ympäri vuoden.”

Penttilä myy saaliinsa paikalliselle osuuskunnalle, Lokan Jalosteelle. Rysästä sunnuntaina nostetut kalat heiluttavat häntäänsä pääkaupunkiseudun kalatiskeissä jo tiistaina.

”Mateet toimitetaan etelään kokonaisina. Perattuna niitä ei juuri myyntiin huolita, silloinhan mäti puuttuisi.”

Lauhtuminen päästi jäälle

Tammikuun pakkaset ja lämpimän syksyn aiheuttama heikko jäättilanne pitivät mateenpyynnistä innostuneen Penttilän pirtin lämpimässä tavallista pidempään. Kaamonksen keskellä mateita jahtasi kourallinen kalastajia, mutta saalis oli kehnö.

”Kun minä soittelin pojille, joko tulee madetta, vastaus oli aina sama: ei liiku made, ei. Se on melkein niin, että tammikuu saa loppua, ennen kuin pyyntiin kannattaa ryhtyä. Kutu-uinti alkaa toden teolla vasta helmikuussa.”

Pyydyskinä Penttilä käyttää kolmea pikkurysää. Rysyä koettaessa mateita varjellaan lumelta, ettei nahka muuttuisi ikävän näköiseksi. ”Kalat siirretään

rysästä suoraan laatikkoihin ja nolla-asteiseen veteen.”

Saalista riittäisi muillekin

Penttilä aloitti mateiden rysäpyynnin jäätyään eläkkeelle Jääkäriprikaatin rättivarastolta sotilasmestarina vuonna 1986. Silloin Lokalla riitti mateenpyyntäjiä joka lähtöön.

”Pihtijoki oli täynnä rysäkepejä niin pitkästi kuin silmä kantoi. Nyt siellä on pyynnissä enää minun rysät. Ei Lokan jäälakeuksilla ole enää monta mateenpyyntäjää, ikämiehiä jokainen.”

Jään alla sen sijaan riittää kuhinaa. Madetta on runsaasti ja se on rotevaa. ”Nelikiloinen ei ole harvinaisuus. Suurempiakin on saatu.”

Mäti suolaan ja pakkaseen

Mateen mäti pitää pakastaa loisten varalta ennen käyttöä. ”Vuorokausi suolassa ja toinen pakasteessa, on nyrkkisääntö”, muistuttaa Penttilä.

Korkea ikä ei Penttilän kalaharrastusta hyödytä. Hän aikoo ryhtyä kutuhauen pyyntiin heti, kun jäät lähtevät. ”Rysäpaikka pysyy silti Pihitjoella.”

Rautaisen kunnan salaisuutena saattaa olla tekojärven luomukala, joka kuuluu miehen ruokavalioon.

”Enpä tiedä, onko se kunto enää niin hyvä, kun matikan niska ei meinaa pysyä kouransilmässä. Vai onko tuo paksuniskai- sempaa kuin ennen.”

KARI LINDHOLM



Mateen nylkeminen aloitetaan niskasta.

Maistuva madekeitto

Nylje ja perkaa made. Laita mateen maksa kylmään veteen. Katkaise mateilta pää ja pyrstö ja laita ne kattilaan. Pese, kuori ja lohko perunat.

Lisää kattilaan litra kylmää vettä ja keitä miedolla lämmöllä. Kuori vaahto pois.

Lisää liemeen hienoksi jauhettua merisuolaa, lohkottu sipuli ja muutama maustepipuri. Keitä noin 20 minuuttia. Paloitele made nyrkin kokoisiksi paloiksi. Kypsennä paloja 10–15 minuuttia. Irrota mateen liha ruodoista.

Siivilöi liemi ja lisää lohkotut perunat. Keitä 15–20 minuuttia, kunnes perunat ovat kypsät.

Tarkista suola, lisää voi ja ruoditut madepalat. Viipaloi keitetty maksa, lisää se keittoon tai tarjoo erikseen.

Kuumenna keitto, tarjoile ruisleipäkuutioiden, hienonnetun sipulin ja tillin kanssa. Keittoon voi lisätä sulatejuustoa.

Ainekset:

1 made
1 litra kylmää vettä
1–2 sipulia
4–5 perunaa
maustepippureita
1 tl suolaa
3 rkl voita
sulatejuustoa
tillää
ruisleipää kuutioina

KARI LINDHOLM

Karjalainen näyttämö juhlii Simpauttajalla

Karjalaisen Näyttämön näyttelijöiden 30-vuotisjuhlateos Simpauttaja saa ensi-iltansa Helsingissä Karjalatalolla tänään perjantaina.

Kirjailija Heikki Turusen romaani Simpauttaja kertoo maaseudun rakennemuutoksesta 1960-luvun loppupuolelta 1970-luvulle.

Se on muutoksen kourissa pyristelevän pohjoiskarjalaisen kyläyhteisön tarina.

Kylään saapuu Simpauttaja, vieras mies, jota vasten kyläläisten suhteet ja henkilöhahmot peilautuvat. Romaani kuvaa aikakauden pohjoiskarjalaisten ihmisten elämää.

Simpauttaja on myös tarina siitä, miten ulkopuolinen näkee yhteisön heikkoudet ja kipupisteet.

”Tarina on sikäli omakohtainen, että olen kasvanut tuona aikana pienessä pohjoiskarjalaisessa kylässä. Kun aloimme työstää tarinaa, havaitsin, että ohjaukseni alkoi edetä lapsen näkökulmasta, vaikka esityksessä lapset eivät ole pääosassa”, kertoo ohjaaja **Hannele Marttikainen**.

Esityksiä järjestetään viikonloppuisin maaliskuun loppu- puolelle.

Karjalainen Näyttämö on vuonna 1982 perustettu, ensisijaisesti karjalaisaiheisiin esityksiin erikoistunut harrastajateatteri.

Näyttämö on toteuttanut useita kymmeniä esityksiä, esiintynyt myös ulkomailla ja toiminnut myös kiertueateatteri- na.

MT

NIMITYKSET

Boreal Kasvinjalostus Oy

Kasvinjalostustieteen tohtori Ph.D. (Agr.) **Merja Veteläinen** jalostusjohtajaksi 1.1. alkaen.

MMM, agronomi **Juho-Matti Hämmäläinen** tuotantopäälliköksi 1.2. alkaen.

MMM, agronomi **Hanna Haikka** kasvinjalostajaksi.

S.G. Nieminen Oy/SGN Group



Hortonomi, agronomi **Ilkka Väre** S.G. Nieminen Oyn nurmikkosiemenet- tuoteryhmän tuotepäälliköksi 1.2. alkaen. Hänen tehtävänäään

kehittää nurmikkosiemementen ja lannoitteiden myyntiä vihera- lan ammattilaisille.

Helsingin Mylly Oy

Helsingin Mylly Oyn markki- nointijohtajaksi **KTM Riitta Salenius-Melan** 1.2. alkaen.

ETM **Jaana Heinonen** myyntijohtajaksi vastuullaan kotimaan myynnin ja asiak- kuuksien kehittäminen.

John Deere Forestry Oy

John Deere Forestry Oyn jäl- leenmyyntiin takuukäsittelijäk- si tietojenkäsittelyn tradenomii **Anssi Lahtinen** 1.3. Lahtisen toimipaikka on Tampereellä.

Metsä Group

Reeta Kaukiainen Metsä Groupin viestintäjohtajaksi 12.3. alkaen.

Ponsse Oyj

DI ja KTM **Teemu Raitis**, 35, Ponsse Oyj:n Brasilian tytä- ryhtiön Ponsse Latin America Ltd:n toimitusjohtajaksi 10.5. alkaen.

Tamro Suomi ja Tamro Baltia Tamro-konsernin talousjohta- ja, KTM **Sakari Ahdekivi**, 48, Tamro Suomen ja Tamro Balti- an toimitusjohtajaksi.

Lemminkäinen Oyj

Lemminkäisen hankintatoimen johtajaksi ja johtoryhmän jäse- neksi **DI Jouni Pekonen** 19.3. alkaen.

Suominen Yhtymä Oyj

VTM **Hannu Sívula** henkilös- töjohtajaksi ja johtoryhmän jäseneksi 17.2. alkaen vastu- alueenaan konsernin henkilös- tötoimintojen johtaminen ja kehittäminen globaalisti.

Invalidisäätiö-konserni

Invalidisäätiö-konsernin toimi- tusjohtajaksi filosofian maisteri **Juha-Pekka Halmeenmäki** (s. 1964).



”Pihtiöjen pikkurysät antoivat saaliiksi melkoisen madelastin”, sanoo Lokan tekoaltaalla mateita kalastava Paavo Penttilä Sodankylästä.

Jääkarhunpentu tuli pesästä Ranualla

Ranuan eläinpuiston jääkar- hunpentu otti ensi kosketuksen lumeen torstaina, kun se pääsi ulos pesäluolastaan. Jääkarhu- poika viihtyi ulkosalla muuta- mia minutteja. Sen jälkeen se kömpi takaisin luolaansa nuk- kumaan uudesta kokemuksesta voipuneena.

Ranuan eläinpuiston inten- dentin **Mari Heikkilän** mu- kaan jääkarhuemo Venus oli tarkkana, kun pesän ulkoluukku aukaistiin.

”Emo kävi kymmenisen ker- taä ulkona tarkistamassa tilan- teen ennen kuin se uskalsi pääs- tää pentunsa ulos. Lopulta emo työnsi poikasensa ulkoilmaan.”

Jääkarhupoika syntyi 18. marraskuuta. Se on ensimmäi- nen Suomessa syntynyt jääkar- hunpentu, joka on jäänyt eloon. Nyt pennulla on painoa noin seitsemän kiloa. Sen nimestä on menossa internetissä kilpailu.

Eläinpuistosta kerrotaan, että pesän luukku jää nyt auki ja jääkarhuemo ja sen pentu voivat vieraillla ulkona aina ha- lutessaan.



Ranuan eläinpuiston jääkarhunpentu piipahti torstaina ensimmäistä kertaa muutamaksi mi- nuutiksi ulos pesäluolasta. Pian se palasi uupuneena takaisin nukkumaan.

Ladat kokoontuvat Mobiliaan

Mikäli haluaa nähdä lukuisan määrän Ladoja, kannattaa suunnistaa ensi sunnuntaina 26.2. Kangasalle. Silloin viete- tään Lada-kerhon talvitapahtu- maan, jossa on ohjelmassa mukavan yhdessäolon lisäksi rompetoria ja makkaranpaistoa nuotiolla.

Lada-kerho perustettiin vuonna 1997. Autoilevien kan- salaisten avoimeen yhdistyk- seen kuuluu tällä hetkellä 600 jäsentä.

”Kerhossa on paljon toisen polven jäseniä. Nuorimmat ovat äskettäin kortin saaneita, kun taas iäkkäämmässä päässä tapahtuu luonnollista poistu- maä”, kerhon puheenjohtaja **Mika Suomalainen** kertoo.

Lada-kokoontuminen sun- nuntaina 26.2. klo 11–15, Mobi- lian autokylässä, Kangasalla, osoitteessa Kustaa kolmannen tie 75.

Katso lisää Kantrin verkkosi- vuilta www.kantrilehti.fi.

JOUNI HIRN

www.ladakerho.fi

SANA SUNNUNTAIKSI

Henki ajoi Jeesuksen autiomaahan. Neljäkymmentä päivää hän oli autiomaassa Saatanan kiusattavana. Hän eli villieläin- ten joukossa, ja enkelit pitivät hänestä huolta. Mark. 1:12–13

Hengen- kiusauttaja

Takanamme on kevään merkkiviikko, johon mahtuu rokkatiistaita ja tuhkakeskiviikkoa. Karnevaalit on siis vaihdettu paastoon – valmistautuminen pääsiäis- juhlaan on alkanut.

Edessämme on ensimmäinen paastonajan sunnuntai, jonka kirkollisena otsikkona on ”Jeesus kiusausten voitta- ja”. Kaikki mikä on arvokasta koetellaan tässä maailmassa. Puhtainkin kulta joutuu ajan ahjioon.



Ossi Poikonen

Tulevan sunnuntain evankeliumi on harvinaisen lyhyt jumalanpalveluksen tekstiksi. Markusen alkuperäisteksti- in verrattuna siitä on vielä nipsaistu kolme sanaa alusta.

Evankeliumissa jae 12 kuuluu kokoi- naisuudessaan: Heti sen jälkeen Henki ajoi hänet autiomaahan. Alkuperäinen tekstimuoto herättää heti kysymyksen: Minkä jälkeen? Edelliset jakeet tai oikeastaan perikoon eli kertomusko- konaisuuden otsikko – Jeesuksen kaste ja koetus – antaa vastauksen. Kasteen

jälkeen Henki ajoi hänet autiomaahan. Jeesuksen kaste Jordan virralla oli yliajallinen merkkihete- ki. Markus kertoo: Vedestä noustessaan Jeesus näki, kuinka taivaat aukenivat ja Henki laskeutui häneen kyyhkysen tavoin.

Ja taivaista kuului ääni: ”Sinä olet minun rakas Poikani, sinuun minä olen mieltynyt.”

Tuntuu aivan käsittämättömältä, miksi tuollaisen taivaal- lisen hetken jälkeen sama Henki vie vastakastetun Vapahtajan, Jumalan mielipojan heti autiomaahan koeteltavaksi villieläinten joukkoon.

Vanha sanonta opettaa ”Kell’ onni on, se onnen kätke- köön”. Siis jos joku tässä elämässä onnistuu saamaan osak- seen jotain oikein hyvää, hänen on viisainta olla rehentele- mättä sillä, ettei joku kateellinen ketale puijaisi sitä onnea. Jumala tuntui toimivan toisin. Se mikä oli mieluisinta, annettiin heti koetuksen alaiseksi – sikäli kun ymmärrän, juuri meidän tähtemme.

”Ruma sana sanotaan niinkuse on” – lauletaan vanhassa kupletissa. Sunnuntain evankeliumissa toimitaan samoin. Saatana on alunperin hepreaa (satan) ja se on levinnyt semmoiseen miltei kaikkiin maailman kieliin. Saatana tarkoittaa vastustajaa, raamatun tekstissä isolla kirjoitettuna persoonallista pahaa, hyvän Jumalan vastustajaa.

Joku lapsistamme sanoi pienenä: Isi, sinä olet oikea hengenkiusauttaja. Tarkoitus oli tietysti sanoa kiusanhengi, mutta pienen ihmisen puutteellinen kielitaito loi oivallisen uudissanan.

Hengenkiusauttaja löytyy ulkopuoleltamme, mutta aivan varmasti myös sisäpuoleltamme. Hyvä Jumala ja seimeen syntynyt veljemme, viaton Vapahtajamme eivät väistä koe- tusta, jonka me vain olisimme ansainneet. Koeteltu Kristus seisoo elämän helteessä rinnallamme ja rohkaisee meitä tarttumaan katoamattomaan onneemme, ikuisen elämän mahdollisuuteen.

Kell onni on – se onnen eläköön todeksi – uskon yksin- kertaisuudessa ja Pyhän Hengen herkkyydessä. Kirkkoisäi Krysostomoksen sanoin: Valoisaa paastoa, siunattua sielun kevättä!

Repoveden kansallisuistosta vuoden retkikohde

Vuoden retkikohde 2012 -ylei- söäänestyksen voitti Kouvolan pohjoisosassa sijaitseva Repo- veden kansallisuisto.

Kansallisuisto saa palkinnoksi 5 000 euron stipendin alueen edelleen kehittämistä varten.

Repoveden kansal- lisuisto on perustettu vuonna 2003. Viime vuo- sina alueelle on rakennettu uusia retkeilyreittejä, neljä uutta varattavaa kotaa ma- joittumista varten sekä kaivoja janoisille kulkijoille.

Puistossa käy vuosittain noin 80 000 retkeilijää.

Patikoinnin ohella vesiretkei- ly houkuttelee kävijöitä. Lisäksi siellä sijaitsee Olhava, yksi Suo- men parhaista kiipeilykallioista.

Tänä vuonna vuoden retki- kohteen valinnassa haettiin per- heretkeilykohteita. Repoveden kansallisuistossa on reittejä niin perheen pienimmille kuin kokeneemmallekin kävijälle ja myös liikuntaesteisiä on pyritty huomioimaan.

”Ketunlenkki on lapsiperheil- le sopiva reitti, jonka varrella on riippusilta ja käsikäyttöinen



lossi. Ne luovat pientä jännitystä etenkin perheen pienimmille”, kertoo alueen suunnittelija ja puistonhoitaja **Aarno Tervonen** Metsähallituksesta.

Yleisö äänesti suosikkiaan netissä ammattilaisraadin valitsemien kymmenen finalistin joukosta. Repoveden kansallis- puisto keräsi yli neljänneksen yhteensä 2 500 äänestä. Vuoden retkikohde valittiin nyt kahdeksannen kerran. Palkinnon myön- tää Suomen messusäätiö.

MT

OIKAISU K-maatalous Cupin oikea sarjamääritys

Maanantain lehdessä oli virhe suomenhevosten K-maatalous Cupin sarjamäärityksessä. Oikea sarjamääritys on tas.ajo 2100 m p. 1.30,0 + 20 m /1,5 s.

Perusmatkalta lähtevät kilo-

metriajan 1.30,0 tai hitaammin juosheet suomenhevoseet. 20 metrin takamatkalle mahtuvat 1,5 sekuntia nopeammin juos- seet. Seuraavalta 20 metrin taka-

matkalta lähtevät taas 1,5 sekun- tia nopeammin juosheet. Pisintä takamatkaa ei ole määritelty.

Ennakkomaksullisen kilpai- lun viimeinen maksupäivä on 28.2.

Lisätietoa kilpailusta löytyy SHKL:n internetsivulta osoi- teesta www.shkl.net/kilpailut/k-maatalous-cup-2012-kilpailu/

ANTTI SAVOLAINEN

MT-STT

www.ranuazoo.blog.com