PÄIVÄSTÄ TOISEEN

24.08.12

Aurinko nousee

Helsingissä kello 5.56
ja laskee kello 20.47
Oulussa kello 5.33
ja laskee kello 21.05
Utsjoella kello 4.54
ja laskee kello 21.31

Päivän sana

24.8. Sinua, sinua vastaan olen rikkonut, olen tehnyt vastoin sinun tahtoasi. Oikein teet, kun minua nuhtelet, ja syystä sinä minut tuomitset. Ps. 51:6
25.8. Älä karkota minua kasvojesi edestä, älä ota minulta pois pyhää henkeäsi. Anna minulle jälleen pelastuksen riemu ja suo minun iloiten sinua seurata. Ps. 51:13–14
26.8. Nyt, kun vielä on päivä, meidän on tehtävä niitä tekoja, joita lähettäjäni meiltä odottaa. Tulee yö, eikä silloin kukaan kykene tekemään työtä. Joh. 9:4

Nimipäiviä

Tänään perjantaina: Perttu
Huomenna lauantaina: Loviisa
Ylihuomenna sunnuntaina: Ilmi, Ilma, Ilmatar

Mietelause

Ihmiset voitetaan ei niinkään syyttämällä kuin piirittämällä heidät rakkaudella.
William Ellery Channing

MERKKIPÄIVIÄ

75-VUOTIAS
Vakuutusneuvos **Jorma Perälä** 25.8. Tampere. Lähipiirissä.

70-VUOTIAS

Maanviljelijä **Hannu Mäki-Laurila** 25.8. Yläne. Perhepiirissä.

60-VUOTIAS
Viestintäjohtaja **Ilkka Juva** 25.8. Helsinki. Perhepiirissä.

50-VUOTIAS

Aikuiskoulutusjohtaja **Risto Riihimäki** 5.9. Ähtäri. Vastaanotto la 8.9. Kuortaneen nuorisoseurantalo klo 17.00, ilmoittautuminen 31.8. mennessä.

Lähetä merkkipäiväilmoitus Maaseudun Tulevaisuuteen
Merkkipäiväpalstalla julkaistaan vain päivänsankarin suostumuksella lähetettyjä merkkipäivätietoja. Kirjallisesti lähetettävissä tiedoissa tulee olla merkkipäivän viettäjän nimi, ikä, merkkipäivän ajankohta, titteli, kotipaikka ja mahdollinen lyhyt maininta merkkipäivän vietosta. Valokuvaksi käy mustavalko- tai värikuva, koolla ei väliä. Palsta on maksuton. Tiedot postitetaan osoitteeseen: Maaseudun Tulevaisuus, ”Merkkipäivät”, PL 440, 00101 Helsinki, tai lähetetään sähköpostilla osoitteeseen *merkkipaivat@maaseuduntulevaisuus.fi*.

SANA SUNNUNTAIKSI

Jeesus näki tien sivussa miehen, joka oli syntymästään saakka ollut sokea. Opetuslapset kysyivät häneltä: ”Rabbi, kuka on tehnyt sen synnin, jonka vuoksi hän on syntynyt sokeana? Hän itsekö vai hänen vanhempansa?”

Jeesus vastasi: ”Ei hän eivätkä hänen vanhempansa. Niin on tapahtunut, jotta Jumalan teot tulisivat hänessä julki. Nyt, kun vielä on päivä, meidän on tehtävä niitä tekoja, joita lähettäjäni meiltä odottaa. Tulee yö, eikä silloin kukaan kykene tekemään työtä. Niin kauan kuin olen maailmassa, minä olen maailman valo.”

Näin sanottuaan Jeesus sylkäisi maahan, teki syljestä tahnaa, siveli sitä miehen silmiin ja sanoi: ”Mene Siloan altaalle ja peseydy.” – Altaan nimi merkitsee: lähetetty. – Mies meni, peseytyi ja palasi näkevänä.

Jeesus sanoi: ”Minä olen tullut tähän maailmaan pannakseni toimeen tuomion: sokeat saavat näkönsä ja näkevistä tulee sokeita.” Muutamat fariseukset, jotka olivat siinä lähellä, kysyivät tämän kuullessaan: ”Et kai tarkoita, että mekin olemme sokeita?” Jeesus vastasi: ”Jos olisitte sokeita, teitä ei syytettäisi synnistä, mutta te väitätte näkevänne, ja sen tähden synti pysyy teissä.”

Joh.9:1–7,39–41

Jeesus, parantajamme

Raamatun alkulehdillä kerrotaan maailman luomisesta. Kuudennen päivän ehtoona ”Jumala katsoi kaikkea tekemäänsä, ja kaikki oli hyvää”.

Vaikka Jumala on hyvä ja rakastava, tämä Hänen luomansa maailma ei sitä aina ole. Se viheliäinen syntiinlankeemus särki Jumalan hyvän luomistyön. Hyvän ja pahantiedon puu on edelleen olemassa. Kyseinen puu varjostaa koko maailmaa, myös meidän elämäämme.

Jouni Viirimäki

Tähän pohjaa opetuslastenkin ajattelu. ”Rabbi, kuka on tehnyt sen synnin, jonka vuoksi hän on syntynyt sokeana? Hän itsekö vai hänen vanhempansa?”

Oppilaiden ajattelu meni jotenkin tähän tapaan. Syntiä seuraisi aina konkreettinen rangaistus. Onnettomuuden tai sairauden kohdanneet ihmiset saivat vain ansaitsemansa tuomion. Erilainen kärsimys tässä elämässä olisi merkki jostakin salaisesta rikkomuksesta.

Tälläinen päättely on sinänsä järkeenkäypää ja inhimillistä. Mutta se on armotonta ja ihmiskeskeistä. Onneksi Jeesus romutti tämän ajattelumallin.

Jeesus kuitenkin ymmärsi, että ihmisiä vaivasi tämänkaltaiset kysymykset. Miksi joku ihminen saa syntyä terveenä ja joku toinen ei? Miksi joku ihminen saa säilyttää terveyden vanhuuteen asti ja miksi joku toinen joutuu sairastelemaan melkein koko ikänsä?

Jeesus hyväksyi nämä ihmisten tuskaiset kysymykset. Mutta Jeesus ei antanut vastausta siihen, mitä ihmiset kyselivät. Jeesuksen mielestä ihmisten kysymyksenasettelu vie huomion väärään suuntaan. ”Ei hän eivätkä hänen vanhempansa. Niin on tapahtunut, jotta Jumalan teot tulisivat hänessä julki.”

Ensi sunnuntaina on 13. sunnuntai helluntaista. Otsikkona on ”Jeesus, parantajamme”. Aihe muistuttaa siitä, että syntiin langenneena tämä maailma on edelleen tärkeä Jumalalle. Siksi Hän lähetti ainoan Poikansa luoksemme. Vapahtajamme purkaa sen väliseinän, jonka syntiinlankeemus aiheutti. Luoja ei hylkää luomaansa.

Jeesus ei kulje kärsimyksen ohi. Hän jaksaa kulkea vierellämme. Jeesus itse oli kipujen mies ja sairauden tuttava. Itse kärsineenä ja ristiin naulittuna hänellä on voima ottaa vastaan toisten kärsimys.

Rukous: Taivaallinen Isä. En pyydä terveyttä enkä sairautta, en elämää enkä kuolemaa, vaan sitä, että käyttäisit terveyttäni ja sairauttani, elämääni ja kuolemaani sinun kunniaksesi ja omaksi autuudekseni. Anna minulle tai ota minulta, mutta auta minua tahtomaan mitä sinä tahdot. Aamen.

MARKKU VUORIKARI

Kiukaisten hevoskasvatusyhdistys tarjoilee Rautatientorilla ravikansan arvostamaa herkkua. Grillaamassa ovat Janne Pohjonen (vas.) ja Jussi Mäkikalli.

Hevosmiesten herkkuja ja Lapin erikoisuuksia

Ravipiireissä maankuulut broilerinkoivet tirisivät torstaina puuhiilien päällä Herkkujen Suomi-tapahtumassa Rautatientorilla. Maakuntien aitoja makuja on tarjolla kolmen päivän ajan käsivarren Lappia myöten.

Kiukaisten hevoskasvatusyhdistys ry on tähän asti ilahduttanut ravikansaa salaisen reseptinsä mukaan maustetuilla broilerin puolikkailla.

Nyt kuudentoista miehen porukka grillaa Rautatientorilla pulskia koipireisiä, jotka köyliöläinen pienteurastamo Keltasiipi Oy on esikypsentänyt.

Nälkä lähtee monelta, sillä puuhamies **Petri Ruskin** mukaan tavoitteena on tarjoilla 10 000 annosta kolmen päivän aikana.

Eksoottisempaa purtavaa löytyy Rautatientorin toisesta päästä lappilaisten osastolta. Käsivarren Kala tarjoilee porokebabia, josta on kehitetty myös karppaajan versio.

Yrittäjä **Antero Väystäjä** on mukana Herkkujen Suomi -tapahtumassa ensimmäistä kertaa. Odotukset ovat kovat, sillä matkaan on otettu satoja kiloja poroa.

”Aikaisemmin on käyty Riihimäen erämessuilla ja sieltä on saatu hyviä kokemuksia”, Väystäjä kertoo.

Jälkiruokaa kaipaavalle löytyy monia vaihtoehtoja, esimerkiksi maatilalla valmistettua jäätelöä, tuoreita marjoja ja leivonnaisia.

Näytteilleasettajia oli vuosi sitten kaikkiaan noin sata, tällä kertaa 150. Herkuttelu kestää lauantai-iltaan asti.

Läpinäkyvä näyteikkuna

MTK:n puheenjohtaja **Juha Marttila** luonnehti avajaisissa Herkkujen Suomi-tapahtumaa vastuullisen ja jäljitettävän maatalouden näyteikkunaksi.

”Tarjolla on suomalaista ruokaa, jonka alkuperä, tuottaja ja valmistaja tiedetään.”

Suomalainen ruoantuotanto tarvitsee Marttilan mukaan isojen elintarvikeyritysten rinnalle paljon menestyviä pienyrityksiä. Jos oma maa ei tuota kuluttajille vaihtoehtoja ja valikoimaa, tuontiruoan osuus kasvaa entisestään.

”Suomalaisella ruoan tuotannolla olisi paljon myös vientimahdollisuuksia. Pohjoismainen keittiö makupaletteineen on maailmalla hyvässä huudossa ja Suomi-ruoka on tunnetusti puhdasta ja laadukasta.”

Hallituksen lähiruokaohjelma on Marttilan mukaan hyvä, mutta ei riittävä.

”Mitkään ohjelmat eivät riitä, elleivät viljelijät saa kustannusten nousua vastaavaa korotusta tuottajahintoihin”, Marttila korostaa.

Ruokamarkkinat on Marttilan mukaan saatava toimimaan. Muutoin monella tilalla on tulevan talven aikana edessään raskas tuotannon lopettamispäätös.

TARJA HALLA

Tiedätkö, mistä ruokasi tulee? Tätä sopii kysellä Laatuketjun osastolla tuottajilta, ylitarkastaja Petri Koskela kertoo.

Luumäellä toimiva Kaskein Marja on kehittänyt kotimaisista marjoista uusia luomumehuja.

Vahva vehnäolut voitti olutkisan

Uudessakaupungissa toimivan Vakka-Suomen Panimon valmistama Wehnäbock, 6,2 %, valittiin Suomen parhaaksi olueksi torstaina Herkkujen Suomi – Syystober -tapahtumassa.

Suomalainen Olut ry:n valintaraadin mukaan suodattamaton ja väriltään tummahko Prykmestar Wehnäbock on erittäin tasapainoinen ja suomalaiseen makuun sopiva vehnäolut.

Wehnäbock sopii tuomariston mukaan sekä nautiskeluun että ruoan kanssa nautittavaksi.

Oluen on suunnitellut ja valmistanut panimomestari **Jani Vilpas**. Tavallisuudesta poiketen oluessa on käytetty saksalaisten humalien sijaan amerikkalaista Cascade-humalaa.

Kilpailuun osallistui 127 erilaista kotimaista olutta yhteensä 18 panimolta.

Oluet kilpailivat kaikkiaan yhdeksässä eri sarjassa. Palkinnot jakoivat maa- ja metsätalousministeri **Jari Koskinen** ja Suomalainen Olut ry:n puheenjohtaja **Matti Heikkilä**.

MT

Lähiruuan suosio kasvaa Pohjoismaissa

Paikallisesti tuotetun ruuan suosio kasvaa nopeasti Pohjoismaissa, kertoo Fazerin uunituore kyselytutkimus.

Suomi on Makuraportin mukaan kotimaisen ja paikallisesti tuotetun ruuan kärjessä. Lähes 70 prosenttia konsernin kotimaassa toimivan ruokapalvelun tarjonnasta on peräisin Suomesta.

Kyselytutkimukseen vastasi yli 500 Fazer-kokkia ja 3 000 lounasruokailijaa Suomesta, Ruotsista ja Tanskasta. Fazer Food Services on Pohjoismaiden johtava ruokapalveluyritys.

Alkuperä ykkösasia

Kuluttajia kiinnostaa kyselyn mukaan ruuassa eniten alkuperä. Tanskalaisista alkuperän asetti ykkössijalle 77 prosenttia, suomalaisista 63 prosenttia ja ruotsalaisista 61 prosenttia.

Osa nykypäivän kuluttajista arvostaa paikallisesti tuotettua ruokaa enemmän kuin luomua. He valitsevat mieluummin kotimaisen omenan kuin argentiinalaisen luomuomenan.

Luomua tarjotaan Ruotsin ja Tanskan lounasravintoloissa selvästi enemmän kuin Suomessa. Erot näkyvät etenkin maitotuotteissa ja kasviksissa.

Tanska suosii luomumaitoa

Tanskassa luomumaidon tarjonta on jo hyvinkin kattavaa toisin kuin Suomessa.

Tuotekehitysjohtaja **Marianne Nordblomin** mukaan Suomesta ei ole mahdollista saada niin paljon luomumaitoa kuin tarvittaisiin.

Suomessa on myös totuttu käyttämään D-vitaminoitua maitoa. Osa kuntien ruokahuoltopäälliköistä ei olekaan innostunut tarjoamaan luomumaitoa, koska siihen ei vitamiinia saa lisätä. Suomessa luomuraaka-aineiden saatavuus on paras viljatuotteissa.

Kasviksia sesongin mukaan

Fazerin kokit ja ruoka-asiantuntijat ovat yhtä mieltä siitä, että terveys ja ympäristötietoisuus hallitsevat ruokatrendejä. Yhä useammat kuluttajat huomaavat lähellä tuotetun ja kausipainotteisen ruuan hyödyt.

Tulevaisuudessa yhä useammat kuluttajat totuttelevat siihen, ettei kaikkia vihanneksia ja hedelmiä ole saatavana ympäri vuoden.

Kasvisten merkitys lautasella korostuu tulevaisuudessa. Useat Fazerin kokit ennakoivat, että lihasta tulee pikemminkin lisuke ja osa ruokailijoista luopuu siitä kokonaan.

TARJA HALLA

Kampanja kannustaa lähiruokaostoksille

Arktiset Aromit ry haastaa kuluttajat tutkailemaan lähiruuan osuutta ostoskärryssä.

Popsi paikallista -kampanjaa perustellaan tarpeella säästää ympäristöä, tukea aluetaloutta ja parantaa työllisyyttä.

Paikallisen ruuan syömisestä kilpaillaan syyskuussa, jolloin satokauden antimia on runsaasti tarjolla.

Osallistujia pyydetään listaamaan lähituotteiden käyttöä ruoka-aineryhmittäin kampanjaviikoilla 15.–30. syyskuuta. Pääryhmiä ovat kasvikset, viljat, lihat, maitovalmisteet ja juomat.

Monia oman kunnan tai maakunnan ruokia löytyy lähikaupoista ja täydennystä voi kerätä luonnosta.

Kilpailun verkkolomakkeella osallistujat arvioivat, kuinka monta kertaa kahden viikon aikana kustakin ruoka-aineesta on löydetty paikallinen vaihtoehto.

Kisassa mukana ovat myös Marttaliitto, Maa- ja kotitalousnaisten keskus, Suomen 4H-liitto, Kotitalousopettajien liitto, Suomen Elintarviketyöläisten liitto, Maa- ja Metsätaloustuottajain Keskusliitto sekä Aitoja makuja -hanke.

TARJA HALLA

Lisätietoja: www.arktisetaromit.fi

Maan maut Fiskarsissa viikonloppuna

Fiskarsin ruukin Lukaalissa järjestetään tulevana viikonloppuna tapahtuma hyvän ruuan ystäville. Samalla siellä tuodaan esille pientuottajien tuotteita. Maan maut -tapahtuman päämääränä on tarjota kävijöille hyviä makuja ja rentoa meininkiä.

Nyt kolmatta kertaa järjestettävään tapahtumaan osallistuu noin 20 tuottajaa, myyjää ja tekijää. Aiempina vuosina Lukaaliin on löytänyt tiensä 3 000 kävijää.

Karjaan rautatieasemalta on bussiyhteys Fiskarsiin ja takaisin neljästi kumpanakin päivänä. Bussin lähtöajat on suunniteltu Turun ja Helsingin suunnasta tulevien junien aikataulujen mukaan.

Lisätietoja kuljetuksista löytyy osoitteesta *fiskarsvillage.fi/fi/tapahtumat* ja näytteilleasettajista *www.facebook.com/MaanMaut*.

MT

Maan maut -ruokatapahtuma
Fiskarsin ruukin Lukaalissa
25.–26.8. klo 10–17.

Poliisin päivää vietetään lauantaina

Poliisi herättää keskustelua syrjäytymisen ehkäisystä poliisin päivän tapahtumissa 42 paikkakunnalla eri puolilla maata.

Teemapäivänä poliisi haluaa erityisesti tiivistää yhteyksiä syrjätymässä olevien nuorten kanssa, jotta nämä eivät pääsisi ajautumaan yhteiskunnan ulkopuolelle. Tiedonvaihto koulujen, sosiaaliviranomaisten ja maahanmuuttajayhteisöjen kanssa on tästä syystä poliisille tärkeää.

Ohjelma eri paikkakunnilla vaihtelee. Tapahtumat löytyvät verkosta: *www.poliisinpaiva.fi*

Poliisi päivystää ja tiedottaa myös Facebookissa nimellä Suomen poliisi.

MT

NIMITYKSET

Paimion Teurastamo Oy

Agrologi **Ilkka Ojanen** on nimitetty hankintapäälliköksi 1.8. alkaen.

VikingGenetics

MMM **Jussi Peura** on nimitetty VikingGeneticsin tuotantojohtajaksi 1.10. alkaen. Hänen vastuualueeseensa kuuluu VikingGeneticsin sonnien siementuotanto Tanskassa, Ruotsissa ja Suomessa.

Metsäkeskus
Suomen metsäkeskuksen Julkisten palvelujen Kaakkois-Suomen aluejohtajaksi on nimitetty metsänhoitaja **Pekka Vainikka** ja Lounais-Suomen aluejohtajaksi maatalous- ja metsätieteiden maisteri, kauppatieteiden maisteri **Arto Teittinen**. Aluejohtajat aloittavat toimessaan 1.10.

Hämeen ammattikorkeakoulu HAMK
MMM, metsänhoitaja **Nina Kokkonen** on nimitetty puunhankinnan lehtoriksi ja MMM, metsänhoitaja **Antti Sipilä** metsänhoidon lehtoriksi 1.8. alkaen.

EK
EK:n Brysselin toimiston uudeksi päälliköksi on valittu tekniikan tohtori **Janica Ylikarjula**. Hän aloittaa uudessa tehtävässä 1.9.

Brysselin toimiston nykyinen päällikkö **Tytti Peltonen** siirtyy Metsä Groupin edunvalvontajohtajaksi.

OTM, LL.M. **Eeva Korolainen** on nimitetty johtavaksi asiantuntijaksi ja EK:n hallituksen sihteeriksi 1.8. alkaen.

Onnenpari Oy
Helena Lindström on aloittanut työt asiakaspalvelupäällikkönä.

Bonnier Books Finland Oy
Henna Lehtinen, 43, on nimitetty talousjohtajaksi ja toimitusjohtajan varamieheksi 1.9. alkaen.

Skanska Oy
Toimialajohtaja **Tuomas Särkilahti** siirtyy Skanska Oy:n varatoimitusjohtajaksi.

Jarkko Muurimäki on nimitetty toimialajohtajaksi. Hän vastaa Skanska Talonrakennuksen Etelä-Suomen alueella toimivista yksiköistä.

Etelä-Suomen toimitilarakentamisyksikön uusi aluejohtaja on **Vesa Tähti**.

Hankekehityspalveluista vastaava johtaja **Timo Reiniluoto** aloittaa Skanska Talonrakennuksen Pohjoisen, Läntisen ja Itäisen alueyksikön sekä Keski-Suomen alueyksikön toimialajohtajana.

Jorma Lehtonen on nimitetty Hankekehityspalvelujen uudeksi johtajaksi.

Jyrki Lautarinne siirtyy Skanska Talonrakennuksen Läntiseen alueyksikköön kuuluvan Pirkanmaan yksikön johtajaksi.

Juha Heinonen on nimitetty infrarakentamisesta vastaavaksi toimialajohtajaksi.

Kaikki muutokset tapahtuvat 1.9.

SKAL Suoritealat ry
Toimitusjohtajaksi on nimitetty valtiotieteen maisteri **Robert Nyman**, 49, Helsingistä 19.9. alkaen.