# PÄIVÄSTÄ TOISEEN

Mähän kuljen Kainuu à la carte-leima otsassa. Varmaan hautakiveenkin laitetaan se. Paikalliset tuotteet on identiteettikysymys. **TOIMITUSJOHTAJA KAIJA MARIN, PEKKA HEIKKINEN & KUMPP.**

## 24.05.13

### Aurinko nousee

Helsingissä kello 4.22
ja laskee kello 22.14
Oulussa kello 3.22
ja laskee kello 23.11

### Päivän sana

*24.5. He eivät tienneet, mitä ajatella. Ihmeissään he kyselivät toinen toiseltaan: ”Mitä tämä oikein on?”Mutta jotkut pilkkasivat: ”He ovat juovuksissa, makeaa viiniä täynnä.” Ap.t. 2:12–13*
*25.5. Sinä, Jumala, annat runsaat sateet, nääntyneen maasi sinä saat jälleen kukoistamaan. Sinun väkesi elää siellä, hyvyydessäsi sinä huolehdit köyhistä, Jumala. Ps. 68:10–11*
*26.5. Jeesus vastasi hänelle: ”Totisesti, totisesti: jos ihminen ei synny uudesti, ylhäältä, hän ei pääse näkemään Jumalan valtakuntaa.” Nikodemos kysyi: ”Miten joku voisi vanhana syntyä?” Joh. 3:3–4*

### Nimipäiviä

Tänään perjantaina: Tuukka, Touko
Huomenna lauantaina: Urpo
Ylihuomenna sunnuntaina: Minna, Vilma, Vilhelmiina, Miina, Mimmi

### Mietelause

*Urpaanuksesta kylmäkin kesä lämpiää.*

*Vanhaa säätietoa Askolasta*

## MERKKIPÄIVIÄ

**85-VUOTIAITA**

Talousneuvos **Eino Paloniemi** 26.5 Pudasjärvi. Matkoilla.

Ylipormestari, valtiot. tri. **Raimo Ilaskivi** 26.5. Helsinki. Muistamiset Maanpuol. Tuki FI52 5780 0710 0095 10, viesti Raimo Ilaskivi 85 v.

**50-VUOTIAITA**

Pankinjohtaja, YTM **Ahti Siponen** 21.5. Kiuruvesi.

Lastenhoitaja **Sari Siponen** 19.7. Kiuruvesi.

Yhteinen vastaanotto kotona lauantaina 15.6. klo 11–17. Mahdolliset muistamiset: Kiuruveden Rintamaveteraanit fi45 4600 0010 4591 27, Kiuruveden Kehitysvammaistentuki fi37 4600 0010 4590 77.

## Leipurit kisaavat Kööpenhaminassa

Suomen Leipuriliiton leipurimaajoukkue kilpailee sunnuntaina ja maanantaina Kööpenhaminassa Pohjoismaiden välisestä leipomoalan mestaruudesta. Kilpailun järjestää Tanskan Leipuriliitto, ja siihen osallistuvat Suomi, Ruotsi, Norja ja Tanska.

Suomea kilpailussa edustaa Suomen Leipuriliiton leipurimaajoukkue kokoonpanolla **Katri Mäkinen**, Elonen Oy Leipomo (taitotyö), **Joachim Wunsch**, Finnbakels Oy (ruokaleivät) ja **Jari Viljamaa**, Harjun Leipomo Oy (kahvileivät).

Joukkueen valmentajana ja kilpailun tuomarina toimii **Veli-Matti Ahvenharju**, Royal Bakery Oy.

**MT**

KIRJA

## Kololinnuille kelpaa pönttökin

Jos haluaa houkutella pihapiiriinsä koloissa pesiviä lintuja, niille kannattaa tarjota pönttöjä.

MAIKKI KULMALA

**Tällainen haavasta valmistettu pönttö kestää kauemmin, jos sen kuorii, opastaa Juha Laaksonen.**

Luontokirjailija **Juha Laaksonen** on koonnut tuoreimmassa Pihan linnut ja pöntöt -kirjassaan runsaan tietopaketin kolopesijöistä ja niille rakennettavista pöntöistä.

”Pikkulinnun pönttöjä on rakennettu 1800-luvun lopulta alkaen ja vesilinnun pönttöjä jo paljon kauemmin, varmaan siitä alkaen, kun on keksitty, että munat ovat hyvää syötävää”, kertoo Laaksonen.

Jos joku ihmettelee, missä koloja suosivat linnut pesivät ennen kuin niille ryhdyttiin rakentamaan pönttöjä, Laaksonen muistuttaa tikkojen merkittävästä työstä kolojen rakentajina.

Jokainen koloissa pesivä laji suosii omanlaistaan pönttötyyppiä ja myös kokeneilla pönttöjen tekijöillä on niille omat niksinsä.

”Ammattimaiset pönttöttäjät tietävät, miten pönttöjä tehdään: millaiset lentoaukot, sisämitat ja materiaalit ovat parhaita, mihin ja miten pöntöt on syytä ripustaa”, Laaksonen kirjoittaa.

Laaksosen kirjassa pääosa pönttötiedoista on peräisin kotkalaiselta **Urpo Koposelta**. Hänellä on laaja kokemus pönttöjen rakentamisesta, ja hän pitää jatkuvasti yllä noin 1 500:aa pönttöä.

### Nelisenkymmentä kolopesijää

Pihan linnut ja pöntöt on tiettävästi ensimmäinen Suomessa julkaistu kattava teos linnunpöntöistä ja niiden asukkaista.

Suomessa pesii nelisenkymmentä lintulajia koloissa, onkaloissa, maakuopissa tai linnunpöntöissä.

Kirja listaa näistä 28 lajia tavallisimpina pöntöissä pesivinä lajeina. 15:tä lajia pidetään lisäksi sellaisina, joita voi yrittää houkutella pönttöön. Itse hiukan epäilen, kuinka hyvin käpytikan, hömötiaisen tai västäräkin houkuttelu pönttöihin mahtaa onnistua.

Tutuista lajeista talitiainen, kottarainen ja kirjosieppo hakeutuvat mielellään pihapiiriin asetettuihin linnunpönttöihin. Myös västäräkki pitää ihmisen tekemistä rakennelmista, mutta varsinaiset sille tarjotut pöntöt eivät lajia juurikaan houkuttele.

Laaksonen on koonnut laajasti tietoa, mistä materiaaleista eri linnut tekevät pesänsä ja kauanko pesän rakentaminen kestää. Hän kertoo myös, montako munaa naaraat munivat, minkä kokoisia ja värisiä ne ovat, kuten myös, hautooko koiras ja kuinka kauan hautominen kestää.

Linnut ja ihmiset näkevät pönttöjen maailman eri näkökulmista. Mikä ihmisen mielestä voi olla sievää ja koristeellista, voi Laaksosen mukaan olla linnuille jopa vaarallista. Esimerkiksi keraaminen pönttö saattaa olla pohjasta tiivis, jolloin siihen kertyvä sadevesi hukuttaa poikaset tai muovipönttö voi kuumentua liikaa.

Lintu ei kaipaa pönttöön maaliakaan. Perinteinen käsittelemätön ja höyläämätön lauta sekä vaneri ovat Laaksosen mukaan satunnaiselle pöntöttäjälle parhaita materiaaleja. Jos haluaa tehdä pöntön luonnonpuusta sorvaten, se kannattaa lahoamisen hidastamiseksi kuoria.

”Pääasia, ettei katto vuoda. Myös pöntön pohja kannattaa rakentamistavasta riippumatta upottaa, että vesi valuu hyvin pois”, Laaksonen vinkkaa.

Kirjaan ei ole otettu petolintujen avopesien rakentamista, koska se on Laaksosen mukaan ammattilaisten hommia. ”Petolintujen pesintäavusta kannattaa aina olla yhteydessä paikallisiin lintumiehiin, jotka tietävät esimerkiksi meneillään olevista seurannoista”, Laaksonen sanoo.

**MAIKKI KULMALA**

Juha Laaksonen: Pihan linnut ja pöntöt – eloa pihapiiriin. 224 sivua. Paasilinna.

## SANA SUNNUNTAIKSI

*Fariseusten joukossa oli Nikodemos-niminen mies, juutalaisten neuvoston jäsen. Hän tuli yöllä Jeesuksen luo ja sanoi: ”Rabbi, me tiedämme, että sinä olet Jumalan lähettämä opettaja. Ei kukaan pysty tekemään sellaisia tunnustekoja kuin sinä, ellei Jumala ole hänen kanssaan.” Jeesus vastasi hänelle: ”Totisesti, totisesti: jos ihminen ei synny uudesti, ylhäältä, hän ei pääse näkemään Jumalan valtakuntaa.” Nikodemos kysyi: ”Miten joku voisi vanhana syntyä? Miten joku voisi mennä takaisin äitinsä kohtuun ja syntyä toisen kerran?”*

*Jeesus vastasi: ”Totisesti, totisesti: jos ihminen ei synny vedestä ja Hengestä, hän ei pääse Jumalan valtakuntaan. Mikä on syntynyt lihasta, on lihaa, mikä on syntynyt Hengestä, on henkeä. Älä kummeksu sitä, että sanoin sinulle: ’Teidän täytyy syntyä uudesti.’ Tuuli puhaltaa missä tahtoo. Sinä kuulet sen huminan, mutta et tiedä, mistä se tulee ja minne se menee. Samoin on jokaisen Hengestä syntyneen laita.”*

*”Miten tämä kaikki on mahdollista?” Nikodemos kysyi.*

*Jeesus vastasi:*

*”Etkö sinä, Israelin opettaja, ymmärrä sitä?*

*Totisesti, totisesti: me puhumme mitä tiedämme ja todistamme siitä mitä olemme nähneet, mutta te ette ota vastaan meidän todistustamme. Jos te ette usko, kun puhun teille tämän maailman asioista, kuinka voisitte uskoa, kun puhun taivaallisista! Kukaan ei ole noussut taivaaseen, paitsi hän, joka on taivaasta tänne tullut: Ihmisen Poika.*

*Niin kuin Mooses autiomaassa nosti käärmeen korkealle, niin on myös Ihmisen Poika korotettava, jotta jokainen, joka uskoo häneen, saisi iankaikkisen elämän.”*

*Joh. 3: 1–8*

## Pneumaattista

Ensi sunnuntai on Pyhän Kolminaisuuden päivä. Helluntain jälkeinen pyhäpäivä omistettiin läntisessä kristikunnassa vuonna 1334 kirkon jumalauskon syvimmälle ilmaisulle – kolminaisuudelle. Päivän suomenkielinen otsikko on ”Salattu Jumala”. Uskontunnustuksiemme ilmaisema yksi Jumala kolmessa persoonassa on yhä tieteen ja tiedon aikakaudellakin järkemme ulottumattomissa. Siksipä kai monet modernina itseään pitävät ilmoittavat etteivät voi uskoa – samalla hekin kuitenkin toivovat jotain järjen yläpuolelle ulottuvaa tunnetta tai tietoisuutta.

Evankeliumissa etsijän ja ihmettelijän paikalla on Nikodemos, Jeesuksen ajan juutalainen hallitusmies Jerusalemista. Ministerismies ei kai kehdannut tulla päivällä paljon parjatun ja päivitellyn opettajan puheille, mutta tuolla kerralla yö oli päivää viisaampi. Uuden alun mahdollisuus, jota Jeesus tarjoaa ja vaatiikin Nikodemokselta, taitaa olla juuri sitä, mitä mekin syvimmässämme janoamme. Vanhan uudistamista ei voi loputtomiin venyttää, vanha nahka vain ratkeaa jossain rypynpoiston vaiheessa.

Evankelista Johannes leikittelee kreikan kielellä, kun hän kertoo Jeesuksen ja Nikodemoksen yökohtaamisesta. Kreikan kielessä tuuli ja henki ovat sama sana – pneuma – ja puheessa merkitys pitää ymmärtää asiayhteydestä. Henki on kuin tuuli ja tuuli on kuin henki – siinäpä hieno tapa kuvata jumalisuuden salaisuutta arjen ja elämän tasolla.

**Ossi Poikonen**

Me olemme tottuneet pneumatiikkaan teknisten ratkaisujen yhteydessä. Ilman paineilmalla, siis kahlitulla tuulella toimivia laitteitta ei yksikään tehdas toimisi. Tutuinta paineilmakäyttö taitaa olla busseissa. Jousitus toimii, jarrut toimivat ja ovet avautuvat ja sulkeutuvat, kuinkas muuten kuin pneumaattisesti. Ilman paineilmaa matka päättyisi saman tien, ja joskus paukkupakkasilla päättyykin.

Eikö meidän ikuisuutta kaipaaville sydämillemme Jumalan hengen kosketus ole yhtä olennaista kuin pneumatiikka bussille. Pyhä Kolminaisuus ei ole mikään ”tuulimyllyn lämmittäjä”, jollaiseksi savolaiset mainitsevat turhanaikaisen. Näkymätön Jumalan Henki tekee työtään meissä meidän elämänmatkamme aikana – nostaen ja kantaen, avaten ja sulkien, jarruttaen ja päästäen taas vapaaksi lähtemään.

Hyvän hengen matkaa ja hyvällä tuulella – vapaasti hengittäen ja ilman turhia paineita!

## Koulut päättyvät 1. kesäkuuta

Lukuvuosi päättyy peruskouluissa ja lukioissa lauantaina 1. kesäkuuta. Myös ammatillisissa oppilaitoksissa lukuvuosi päättyy viikon 22 aikana.

Peruskoulun päättötodistuksen saa noin 60 000 nuorta, ylioppilaaksi valmistuu 28 100 ja ammattiin valmistuu 75 300 opiskelijaa.

Ammattiin valmistuvista 55 300 on perustutkinnon suorittajia, 14 700 opiskelijaa on suorittanut ammattitutkinnon ja 5 300 erikoisammattitutkinnon. Kaikista ammattiin valmistuvista 14 300 on suorittanut tutkintonsa oppisopimuskoulutuksessa.

**MT**

## ”Hyvvää sen olla pittää”

### Pekka Heikkisen leipomo täyttää sata vuotta

**KAJAANI (MT)**

Jos Kajaanista pitäisi tuoda tuliaisia, niin varma paikka niiden ostoon on Välikadulla, missä sijaitsee Pekka Heikkisen leipomo. Puu-uunileipää on leivottu sata vuotta, ja remmissä on neljäs polvi yrittäjiä.

Eikä vain puu-uunileipää, vaan satoja muita herkkuja ässistä ja lusikkaleivistä voipulliin ja tervakonvehteihin.

Nykyinen toimitusjohtaja **Kaija Marin** tietää, miksi leipomo on menestynyt. ”Meillä on ollut ammatistaan tarkkoja ja tiukkoja ihmisiä. Leipomoa on rakennettu kivi kiven päälle eikä suurin laajennuksin.”

Pekka Heikkisen leipomo haluaa olla paikallinen käsityön tekijä, jossa ohjeena on, että ”hyvvää sen olla pittää”.

”Aina pitää ajatella, että ostaisinko ite omalla rahalla tämän tuotteen”, Marin linjaa.

### Leipomoon kasvaneet

Kuopiolainen leipurinkisälli Pekka Heikkinen perusti leipomon Kajaaniin vuonna 1913. Poika Tauno Heikkinen jatkoi yritystä Saimi-vaimonsa kanssa.

Kaija Marin, Taunon ja Saimin vanhin tytär, kasvoi leipomossa. Ylioppilaaksi päästyään hän päätti, että tänne hän ei ikinä tule takaisin.

Mutta kuinkas kävikään? Äiti soitti, että tule äkkiä töihin, isä on sairaalassa. Veli oli vasta opiskelemassa leipuriksi, ja niin Kaija palasi Kajaaniin. Veljen valmistuttua työnjako oli sama kuin aiemmilla polvilla: velimies hoiti leipomon, Kaija kahvila-myymälän.

RIITTA MUSTONEN

**Kaija Marinin äiti Saima Heikkinen teki töitä leipomossa 87-vuotiaaksi. Hän kuoli viime maaliskuussa 97-vuotiaana.**

Kunnes velikin sairauden takia joutui luopumaan leipomon johdosta nelisen vuotta sitten. Johtoon astui Kaija.

”Tein kaupat veljeni kanssa, ja kaksi lapsistani ilmoitti, että he haluavat tulla töihin. **Juuso** vetää neljännen polven leipurina leipomoa ja **Kaisa** myyntiä. Yhdessä johdetaan, ja minä vastaan taloushallinnosta”, Kaija Marin selvittää.

### Ylpeä paikallisesta

Kaupankäynnin rakenne on muuttunut rajusti kaupan ketjuunnuttua. Pekka Heikkisen tuotteilla oli vielä 60-luvulla lähes kaksisataa jälleenmyyjää, kun nyt koko Kainuussa ei lie niin monta kauppaa.

Nykyisin Pekka Heikkisen leipiä myydään paikallisissa ruokakaupoissa, mutta konditoriatuotteet ovat tarjolla vain omassa myymälässä.

Tunnetuin tuote on edelleen puu-uunileipä, jota saa jopa paikallisen ABC:n lounaalla, mutta uutena nousee tervaleipä.

Esimerkiksi Sotkamon Jymyn pesäpallo-otteluissa Helsingissä myydään Kainuun kassia, jossa on tervaleipää.

Kaija Marin tunnetaan innokkaana lähiruuan puolustajana. Hän on mukana monissa Kainuun elintarvikehankkeissa.

”Mähän kuljen Kainuu à la carte-leima otsassa. Varmaan hautakiveenkin laitetaan se. Paikalliset tuotteet on identiteettikysymys. Voin olla ylpeä niistä ja kertoa, mitä me osataan.”

”Meidän leipä on ihan erilainen kuin länsisuomalainen. Se kertoo tavasta elää täällä. Sillä on myös suuri taloudellinen merkitys. Paikallinen elintarvike vetää matkailijoita ja työllistää.”

**RIITTA MUSTONEN**

Pekka Heikkinen & Kumpp. 100 vuotta. Kajaanin Välikadulla musiikillinen kakkuteltta sunnuntaina 26.5.