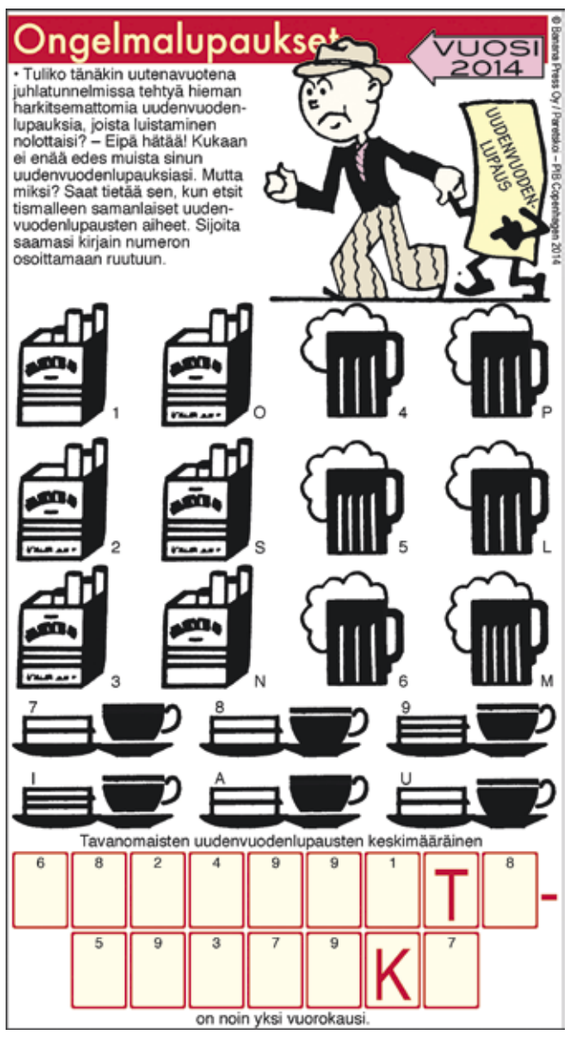
VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

Joskus on astuttava sivuun – tai jopa taaksepäin vauhtia ottamaan – päästäkseen eteenpäin.

PÄHKINÄ



SUDOKU

Taso: Keskivaikea

		6			1	9		
	3			8				
					2	5		
	7	1				3	2	
2	8						4	6
	6	3				1	5	
		5	1					
				6			7	
		7	9			4		

Sudoku-tehtävän 411 ratkaisu.

1	2	6	4	7	8	5	9	3
5	8	3	9	2	6	1	7	4
7	9	4	5	1	3	8	6	2
8	3	1	6	9	5	4	2	7
9	4	7	8	3	2	6	1	5
6	5	2	1	4	7	3	8	9
4	7	5	2	6	1	9	3	8
2	1	8	3	5	9	7	4	6
3	6	9	7	8	4	2	5	1

Tehtävä numero 412.

Täytä ristikko siten, että jokaisella pysty- ja vaakarivillä (ja paksuilla viivoilla rajatuissa 3 x 3 laatikoissa) on jokainen luku yhdestä yhdeksään. Kerran ja vain kerran! Apua Sudokun ratkaisuun osoitteessa: www.sudoku.org.uk

EDELLISEN RISTIKON RATKAISU

K	A	U	H	O	A							S	Ä	T	E	E	T		K	A	T	O	T
O	I	K	E	U	S							O	L	E	N	T	O		E	R	O	T	A
I	L	O	I	T	A							L	Y	P	S	Y	R	O	B	O	T	T	I
R	I	T	S	A	T							I	T	I	K	K	A		A	M	I	A	T
A			I									S			A				B	A	N	J	O
S	I	L	M	Ä	T							T	E	S	T	A	U	S		T	E	A	T
	R	A	A	K	A	K	U	M	I		P	A	A	S	I		H	U	O	M	E	N	T	A
S	I	I	T	I	N		K	A	I	P	U	U		K	A	L	O	R	I		R			S
O	S	T	O	S	I	N	K	I	T		U	L	K	O	M	I	T	A	T		A	A	P	O
I				T			O	T	A	T	T	A	A			H		S	I	R	P	P	I	
M	E	T	S	Ä	P	A	L	O			T		T	A	P	A			N		E	U	R	A
A	I	A	I		O	J	A	T		T	U	L	O	S		I	R	A	K		U	M	P	I
A	N	N	E	T	T	U		I	N	U	V	A		I	T	S	E	V	A	L	T	I	A	S
V	A	A	N		U	R	A	L		P	A	S	T	A		A	L	A	S		T	E	N	A
A	R	T	I	S	T	I		A	L	A	T	I		T	I	T	A	T	A		I	S	A	T

Leivänmurukaan ei saa joutua hukkaan

Tavallisen vehnäleivän arvo nousee kirkossa mittaamattoman suureksi. Ja kun leipä on pyhä, muruakaan siitä ei saa heittää menemään.

MIKKO MELA

”Nämä ovat tavallisia vehnäleipiä kunnes ne pyhitetään”, leipuri Tauno Riepponen kertoo. Tosin jo leipomisessa käytetään pyhitettyä vettä.

Veitsi, jolla kirkkoleivistä leikataan alttarilla paloja, muistuttaa tarkoituksella roomalaista keihästä.

Ehtoollisen jälkeen siihen osallistuneille tarjotaan leipää ja viiniä vielä erikseen.

Helsinkiläisen Mellunmäen lähiön korkeiden kerrostalojen keskellä on matala, vanhanmallinen ostoskeskus. Sen betoniset, spraymaaleilla koristellut seinät kätkevät sisäänsä toisenlaisen, hiljaisen maailman.

Oven avaa partainen mies erikoinen hattu päässään. **Tauno Riepponen** hymyilee aurinkoisesti.

Sisällä on ortodoksinen kappeli, jonka suuressa keittiössä Riepponen valmistaa kirkkoleipiä pääkaupunkiseudun kirkkoihin. Hän näyttää pyöreätä leipää. Se muistuttaa pienikokoista laskiaispullaa.

”Leipä on kaksiosainen, siinä on sekä maallinen että taivaallinen osa”, Riepponen valistaa.

Symbolisessa mielessä tietysti. Kristinusko on täynnä erilaisia symboleja, jotka ikään kuin muistuttavat jostain muusta.

”Nämä ovat tavallisia vehnäleipiä siihen saakka, kunnes ne on kirkossa pyhitetty. Tai tietysti jo niiden leipomiseen käytetään pyhitettyä vettä.”

Ohutta tai pyöreää

Luterilaisessa kirkossa laitetaan kielelle ohuita happamattomia liuskeita, kun taas ortodoksisessa kirkossa käytetään pyöreitä hapatettuja vehnäleipiä. Pääsiäisenä ortodoksit valmistavat Artos-leipiä, jotka ovat suorastaan valtavia limppuja. Ne taas ovat happamattomia.

Riepponen ottaa leivät uunista. Ne ovat kuohkean näköisiä.

”Mitään höttöä ne eivät saa olla, eivätkä liian koviakaan. Niitä ei saa myöskään paistaa yhtään liikaa”, Riepponen kertoo.

Riepposella on takanaan pitkä ura ravintola- ja pitopalvelualan yrittäjänä. Hän oli jo jäänyt eläkkeelle, kun yhtäkkiä tuli tilanne, että pääkaupunkiseudun kirkoista loppuivat kirkkoleivät.

Leipuri kuljettaa kirkkoon

Riepponen tuli hätiin ehtimättä juuri perehtyä asiaan. Nyt on kokemusta jo kertynyt. Riepponen on kolmen vuoden aikana ehtinyt valmistaa melko monta pyhitettävää leipää. Tällä hetkellä niitä valmistuu 7 000 kappaletta vuodessa.

Parhaillaan hän leipoo 60 leivän erää, joka menee Hautausmaan kirkkoon eli Profeetta Elian kirkkoon Hietaniemessä. Niiden pitäisi riittää siellä pariksi kuukaudeksi.

Riepponen kuljettaa leivät aina itse kirkkoihin. Hänen käsistään kirkkoleivät menevät paitsi Pyhän Elian kirkkoon, myös Uspenskin katedraaliin, Pyhän Kolminaisuuden kirkkoon ja Kotikirkkoon Liisankadulle.

Leivät otetaan pakkasesta sulamaan Pyhän Kolminaisuuden kirkossa Helsingin keskustassa. Palveluksessa käytetään aina viisi leipää kerrallaan.

Se tulee Raamatusta: Jeesus ruokki nälkäiset viidellä leivällä ja kahdella kalalla.

Pappi leikkaa leivän

Ikoniseinän takana sijaitsee ortodoksisen kirkon alttari.

Se on kuin näyttämön takana oleva alue teatterissa. Siellä pappi leikkaa erikoisella kolmion muotoisella veitsellä leipää.

”Ensimmäisestä eli kauneimmasta leivästä leikataan kesketä neliön muotoinen Karitsa”, kertoo kirkon isännöitsijä **Herman Merras**.

Muista leivistä otetaan pieniä paloja, jotka sekoitetaan sitten ehtoollismaljassa olevaan viiniin.

Merras kertoo myös, miksi veitsi on kolmion muotoinen:

”Se esittää roomalaista keihästä, sitä sanotaankin keihääksi.”

Leivän leikkaamisesta tulee mieleen uhraaminen. Mutta kristinuskossa uhri on jo ”annettu”, sitä toistetaan vain symbolisessa mielessä.

Uhraaminen on ihmeellinen asia. Sellaista on ollut kaikissa maailman kulttuureissa. Eläimiä tai viljaa on siirretty sivuun, pois päivittäisestä käytöstä. Parhaat palat on uhrattu jumalille.

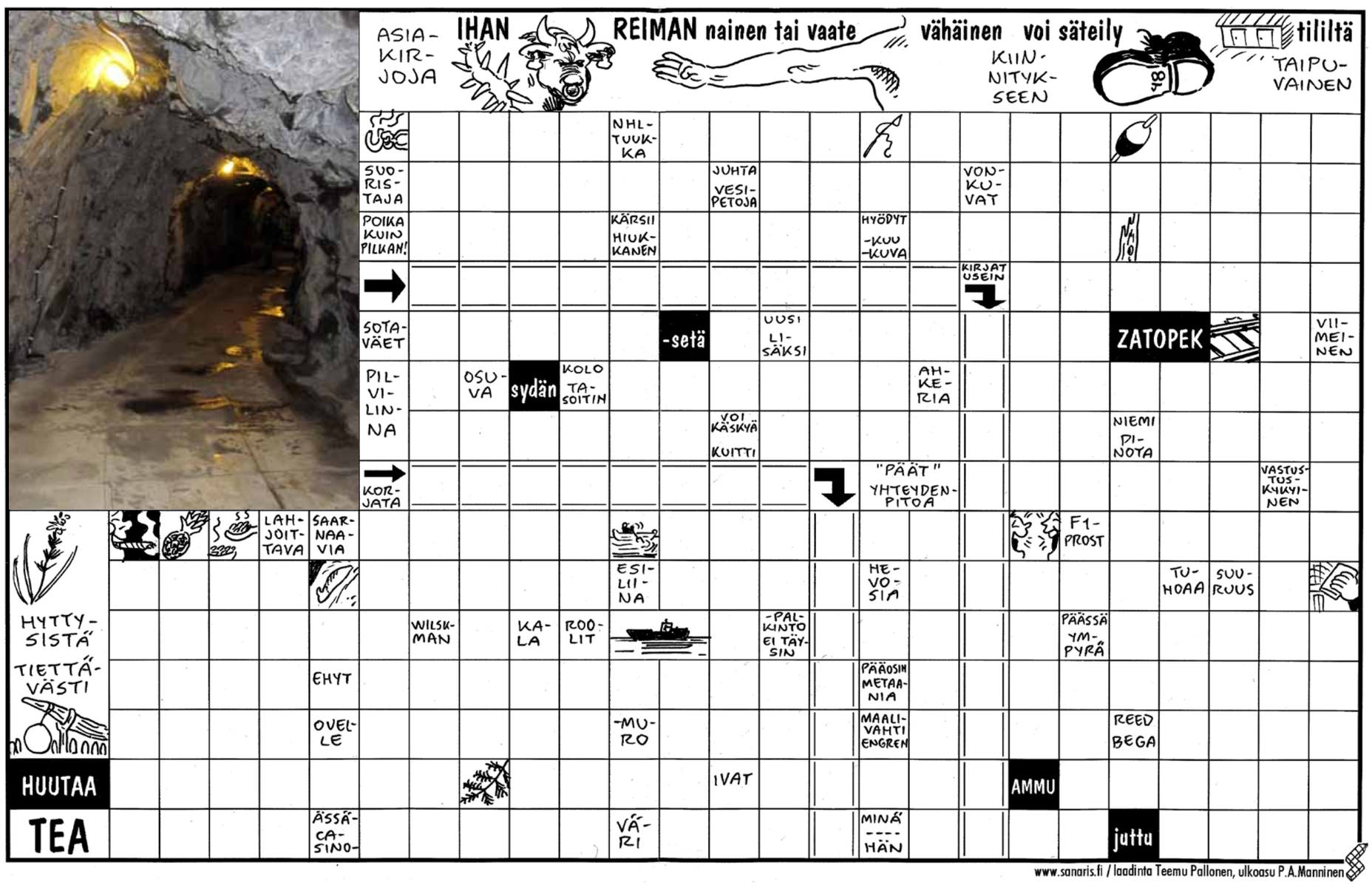
”Linnuille, linnuille”

Leipää käsitellään kirkossa todella varoen. Papit ja apulaiset tuovat pyhän leivän ihmisten eteen tarkkaa reittiä pitkin. Ehtoollisessa leivänpalat ovat sekoitettuna viinin sekaan.

Loput leivät annetaan kotiinlähtijöille mukaan. Yhtään ei saa pudota eikä heittää roskiin, Merras sanoo. ”Murusetkin kerätään ja annetaan vaikka linnuille.”

Liturgian jälkeen väki kokoontuu kahville ja teelle kirkon pihamaalle. Pienet tytöt naureskelevat kirkon vieressä penkillä. Pappi on antanut heille jäljellä olevat leivät. Toinen heistä heittää pienen leivänpalan maahan. Vanhempi rouva katsoo vähän paheksuen.

”Linnuille, linnuille”, tyttö nauraa iloisen tietävästi.

MIKKO MELA

RISTIKKO