PÄIVÄSTÄ TOISEEN

Suomalaisen ruuan sielu on maustamisessa. Maustepippuri, yrtit, kataja, sinapit ja piparjuuret kuuluvat suomalaiseen makumaailmaan. **RAVINTOLATOIMEN PÄÄLLIKKÖ KIM PALHUS**

15.08.14

Aurinko nousee

Helsingissä kello 5.33
ja laskee kello 21.15
Oulussa kello 5.02
ja laskee kello 21.40
Utsjoella kello 4.09
ja laskee kello 22.20

Päivän sana

15.8. Pyrkikäämme siis kaikin voimin tuohon lepoon, ettei yksikään lankeaisi seuraamaan noiden niskoittelijoiden esimerkkiä ja sen vuoksi jäisi taipaleelle. Hepr. 4:11
16.8. Hurskaat kukoistavat kuin palmupuu, kasvavat korkealle kuin Libanonin setrit. Heidät on istutettu Herran temppeliin, he kukoistavat Jumalamme esipihoilla. Ps. 92:13–14
17.8. Hän kutsui puheilleen palvelijat ja uskoi koko omaisuutensa heidän hoitoonsa. Yhdelle hän antoi viisi talenttia hopeaa, toiselle kaksi ja kolmannelle yhden, kullekin hänen kykyjensä mukaan. Matt. 25:14–15

Nimipäiviä

Tänään perjantaina: Marja, Jaana, Marjatta, Marjo, Marita, Marjut, Marianne, Maritta, Marjaana, Marjukka, Marianna, Jatta
Huomenna lauantaina: Aulis
Ylihuomenna sunnuntaina: Verneri

Mietelause

Elokuun ilta.
Perunamaan tuoksun viertä
löydän riihelle,
jonne näkyy pirtin valo.

Risto Rasa

MERKKIPÄIVIÄ

85-VUOTIAS

Agrologi, maa- ja metsätalousyrittäjä **Veijo Piippo** 18.8. Mikkeli. Ei vastaanottoa.

Lähetä merkkipäiväilmoitus Maaseudun Tulevaisuuteen

Julkaisemme vain päivänsankarin suostumuksella lähetettyjä merkkipäivätietoja. Kirjallisesti lähetettävissä tiedoissa tulee olla merkkipäivän viettäjän nimi, ikä, merkkipäivän ajankohta, titteli, kotipaikka ja lyhyt maininta merkkipäivän vietosta. Kuvaksi käy mustavalko- tai värikuva. Palsta on maksuton. Tiedon tulee olla perillä viisi päivää ennen lehden ilmestymistä. Osoite: Maaseudun Tulevaisuus, ”Merkkipäivät”, PL 440, 00101 Helsinki, tai sähköpostilla *merkkipaivat@maaseuduntulevaisuus.fi*

SANA SUNNUNTAIKSI

Syntiä tekee, joka lähimmäistään halveksii, autuas se, joka köyhää säälii. Joka pahaan pyrkii, kulkee harhaan, joka pyrkii hyvään, saa rakkautta. Luotettava todistaja pelastaa ihmishenkiä, valehtelija johtaa oikeuden harhaan. Joka heikkoa sortaa, herjaa hänen Luojaansa, joka Luojaa kunnioittaa, armahtaa köyhää. Sananl. 14: 21-22, 25, 31

Tärkeä tehtävä

Uskollinen palvelija sai 70-vuotiaana tärkeän tehtävän hoitaa pikkuveljensä lapsia. Aili eli ja palveli lähes 10 vuotta auttaen veljensä perhettä Munakassa. Lähimmäisen auttaminen ennen tuota vuotta 1974 hädän hetkellä oli tuttua tälle Niemen suvulle: Ailin ja Paavon äiti Susanna lähti sinne, missä apua eniten tarvittiin, kuten vuonna 1959 poikansa perheeseen hoitamaan pieniä lapsia, joista minä olin tuolloin 2-vuotias. Susannan miniä Aini oli hoidossa Härmän parantolassa tuberkuloosin vuoksi.

Leena Luokkamäki

Uskollisen palvelijan Aili Sofian syntymästä tulee marraskuun lopussa 111 vuotta. Viimeisillä syntymäpäivillään hänen täyttäessä 96 vuotta lauloimme tuttuja hengellisiä lauluja. Laulujen jälkeen Aili sanoi selkeästi ”tuttuja ovat”, vaikka hän ei ollut vuoteen puhunut sanaakaan.

Aika on palvella. Aika on ottaa palveluja vastaan. Jokainen tarvitsee joskus apua ja tukea ja ennen muuta kannustusta. Jokaisella meillä on tehtävä. Rakkaalla Aili-tädillämme oli tehtävä vielä kuolinvuoteellaan: hän oli suuri esirukoilija ja opettaja.

Aili-tätini on esikuva uskollisesta palvelijasta. Iloiten hän oli siellä, missä häntä tarvitaan. Siunattu olkoon hänen muistonsa. Hänen armahtavaisuutensa ja lempeytensä on koko meidän Niemen suvun tiedossa.

Olin 17-vuotias ja sisareni Elisa oli 12-vuotias, kun Aili tuli kotiimme varaäidiksi. Tuolloin elokuussa 1974 äitini sairastui kuolemaan johtavaan syöpäsairauteen. Kiitos Taivaan isälle, että lähetit Ailin meille tueksi ja avuksi. Kiitos kaikista esirukouksista, joita hän rukoili.

Rukous:
Herra Jumala, taivaallinen Isä,
sinä olet ottanut meidät palvelukseesi.
Vahvista meitä, ettemme väistä kutsuasi,
kun sinä tahdot käyttää meitä.
Auta meitä unohtamaan se, mikä on takana,
ja lähtemään tielle,
jonka sinä avaat eteemme.
Kuule meitä Poikasi Jeesuksen Kristuksen,
meidän Herramme tähden. Amen

Monella suomalaisella on lievä jodinpuutos

Muuttuneet ruokailutottumukset ovat johtaneet siihen, että monella aikuisella on nykyisin lievä jodin puutos. Suomalaisten jodiarvoja on verrattu maailman terveysjärjestön WHO:n tavoitearvoihin.

Jodi on välttämätön hivenaine, jonka puutos voi aiheuttaa kilpirauhasen suurentumisen sekä häiritä kasvua ja kehitystä.

Suomessa on lisätty viime vuosisadan puolivälistä alkaen suolaan jodia, koska sen saanti maaperästä tai vedestä ei riitä. Tämän ansiosta jodin puutoksesta aiheutuva struuma hävisi lähes kokonaan.

Nyt ruokaa tehdään yhä vähemmän kotona eikä teollinen ruoka yleensä sisällä jodia. Tämän lisäksi erilaiset erikoissuolat ovat korvanneet jodioidun suolan kotikäytössä. Maito on nykyään tärkein jodin lähde.

”Jodi kuuluu niihin ravintoaineisiin joita ei pidä saada liikaa. Runsaasti jodia sisältävien lisäravinteiden ja levävalmisteiden käyttö ei siksi ole suositeltavaa. Myöskään suolan käytön lisäämistä ei voi suositella”, muistuttaa erikoistutkija **Iris Erlund** THL:stä.

Erlundin mukaan helpoiten jodin saantia voitaisiin parantaa lisäämällä sitä johonkin yleisesti käytettävään elintarvikkeeseen.

”Tanskassa asia on ratkaistu lisäämällä jodia leivässä käytettävään suolaan”, Erlund sanoo.

MT

MARKKU VUORIKARI

Keniassa Nairobin suurlähetystössä kokkina työskentelevä Nancy James maistelee suomalaisia etikkakurkkuja.

Suomalaiset maut maailmalla

Suomen ulkomaanlähetystöjen kokit etsivät tällä viikolla suomalaisen ruuan sielua. Edustustojen ruoka voi olla tärkeä osa valtioiden välisiä suhteita.

Tällä viikolla kahdeksan Suomen ulkomaanedustustojen kokkia tutustuu suomalaiseen ruoka- ja juomakulttuuriin Helsingissä ja Keravalla.

Ulkoministeriö ei lähetä enää suomalaisia kokkeja lähetystöihin, joten se kouluttaa paikallisia kokkeja suomalaiseen ruokakulttuuriin.

Kurssilla etsitään suomalaisen ruuan ydintä.

”Kurssilla opetellaan, mitä on suomalainen ruoka. Sen lisäksi pohditaan sitä, miten suomalaista ruokaa voi valmistaa vaikkapa Keniassa tai Serbiassa”, kertoo kurssin vetäjä ja Hanasaaren ravintolatoimen päällikkö **Kim Palhus**.

Lähetystöissä ei ole välttämättä mahdollista käyttää mitään suomalaisia raaka-aineita.

”Suomalaisen ruuan sielu on maustamisessa. Maustepippuri, yrtit, kataja, sinapit ja piparjuuret kuuluvat suomalaiseen makumaailmaan.”

Edustoja Keniasta Kiinaan

Kokkien työmaat sijaitsevat ympäri maailmaa. Kaukaisimmat kurssilaiset ovat tulleet Keniasta, Yhdysvalloista ja Kiinasta.

Jotkut kokeista ovat työskennelleet Suomen edustustoissa vuosia, mutta osalla on vain kuukausien kokemus.

Viikon aikana kurssilaiset ovat muun muassa leiponeet Runebergin torttuja ja mustikkapiirakkaa, säilöneet etikkakurkkuja ja valmistaneet kalaa kaikilla mahdollisilla tavoilla.

Diplomatiaa ruokapöydässä

Koulutusviikko järjestetään nyt viidettä kertaa.

”Viime vuonna kurssi pidettiin Budapestissa. Siellä haimme tuntumaa siihen, millaista on laittaa suomalaista ruokaa aivan uudenlaisista raaka-aineista”, Palhus kertoo.

Ruoka ei ole suurlähetystöissä vähäpätöinen asia. Palhuksen mukaan osa lähettiläistä on innostunut niin sanotusta ”ruokadiplomatiasta”.

”Ruoka on aina ollut yhdistävä tekijä kansojen välillä. Ei ihme, että sodatkin sovitaan usein ruokapöydän ääressä”, Palhus hymähtää.

LIINA NIITTYMAA

50-VUOTIAAT

Tiina Linnainmaalla riittää virtaa

Viljelijöiden jaksaminen. Eläinten hyvinvointi. Maatalouden kannattavuus. Lupabyrokratian järkeistäminen. Kansallistunne kotimaista ruokaa kohtaan.

Sunnuntaina 50 vuotta täyttävä hämeenkyröläinen maatalousyrittäjä **Tiina Linnainmaa** listaa tärkeimpiä asioita, joiden eteen viljelijöiden ja päättäjien on tehtävä töitä.

Linnainmaa viljelee miehensä **Riston** kanssa Kaupin 70 lypsylehmän tilaa. Neljä vuotta sitten käyttöön otettiin pitäjän ensimmäinen lypsyrobotti.

”Suomalainen maidontuottaja voi syystä paukuttaa henkseleitä. Maassamme on parasta maitoa, sillä laatukriteerit ovat korkeat.”

Linnainmaa osallistuu valtakunnalliseen päätöksentekoon MTK:n valtuuskunnan ensimmäisenä varapuheenjohtajana, Melan valtuuskunnan puheenjohtajana sekä Pellervo-seuran ja EU:n osuustoimintajärjestön Copa-Cogecan hallituksen jäsenenä.

Työ lypsykarjatilalla on rankkaa. Siksi täytyy muistaa pitää lomaa ja lähteä kotoa pois.

» Suomalainen maidontuottaja voi syystä paukuttaa henkseleitä. Maassamme on parasta maitoa, sillä laatukriteerit ovat korkeat.«

TIINA LINNAINMAA

Linnainmaat ovat tyytyväisiä Sastamalan lomitusyksikköön, josta löytyy ammattitaitoisia ja luotettavia lomittajia.

”Edunvalvonta on tärkeää, jottei lyhytnäköisillä päätöksillä maatalouden toimintaedellytyksiä heikennetä. Jos siat tai lehmät lähtevät tilalta, ne eivät tule sinne takaisin. Sijais- ja sairausapua ei saa vähentää”, Linnainmaa sanoo.

Kunnosta kannattaa pitää huolta

Vaikka Etelä-Suomessa kotieläintilat vähenevät, Linnainmaa uskoo, että tilalla on lypsykarjaa seuraavan sukupolven aikana.

19-vuotias **Eeva** on kiinnostunut lypsykarjasta ja 15-vuotias **Simo** traktoritöistä. Puheissa on ollut maatalousyhtymän perustaminen, vaikka asia ei ole vielä ajankohtainen.

”Hienoa, että nuorilla on innostusta. Itse tähän työhön on uskottava. Nyt näyttää ainakin hyvältä”, Linnainmaa iloitsee.

Linnainmaan energisyyden ja nuorekkuuden salaisuus on rautainen kunto. Viime viikolla kirkkovenesoudun pikamatkalla tuli pronssia. Lisäksi hän hiihtää, juoksee puolimaratoneja ja suunnistaa. Jukolan viesti on suunnistettu ainakin 15 kertaa.

Urheilu on koko kuusihenkisen perheen yhteinen harrastus. Lomatkin kuluvat urheillen.

”Suosittelen, että viljelijät harrastaisivat liikuntaa. Työterveyshuoltoon kannattaa liittyä.”

SARI KESKITALO

MARKKU VUORIKARI

Tiina Linnainmaan vastaanotto on Hämeenkyrön Koskilinnassa 22.8. klo 14–19.

Kimmo Pohjonen vapautti haitarin

Lauantaina 50 vuotta täyttävä muusikko **Kimmo Pohjonen** tunnetaan yllätyksellisistä esityksistään, joissa hän tuo suomalaisille tutusta haitarista esiin uusia puolia.

”Kutsun soitinta mieluiten hanuriksi. Itseäni en kuitenkaan miellä vain hanuristiksi, vaan yleisemmin muusikoksi ja säveltäjäksi”, Pohjonen sanoo.

Hanurissa on taiteilijan mukaan orkesteri yhdessä soittimessa.

”Soittimesta saa kauniisti esiin melodiat ja bassot. Palkeita lyömällä sitä voi käyttää rumpuna.”

Hanurin käsittely on myös erittäin fyysistä. Ylen Prismastudion taannoisen mittauksen mukaan Pohjosen soitto vertautui kuormittavuudeltaan metsurin työn kaato-, karsinta- ja kasausvaiheisiin.

Koneita, painia ja hanurinsoittoa

Nyt Pohjonen valmistelee syntymäpäivänsä kunniaksi järjestettäviä konsertteja. Elokuun 26. päivä Pohjonen esiintyy Helsingin juhlaviikoilla muun muassa **Samuli Kosmisen** ja maailmankuulun Kronos-jousikvartetin kanssa.

Syyskuun 26. Pohjosta juhlitaan Tampere-talon erikoiskonsertissa, jossa nähdään versioita Pohjosen uran merkittävistä projekteista. Lavalle tuodaan esimerkiksi maamoottoreita ja painijoita, joiden kanssa Pohjonen esiintyy.

”Tutkin jatkuvasti soitinta, etsin uusia ääniä ja teen niillä musiikkia”, Pohjonen kertoo.

Soittajasta uuden musiikin luojaksi

Ensimmäisen kerran Pohjonen muistaa esiintyneensä kesämökillä sukulaisilleen.

”Soitin metsäkukkia täysin pieleen ja itkin samalla.”

Pohjonen häpesi nuorena soittoharrastustaan.

VILLE-PETTERI MÄÄTTÄ

Varsinaisena 50-vuotissyntymäpäivänään lauantaina Pohjonen ei aio juhlia. ”Minun on mentävä kaverini häihin.”

Kun muusikko ryhtyi suhtautumaan soittoonsa vakavammin, hänellä oli mielessään klassiset konserttilavat. Sibelius-Akatemian kansanmusiikin osastolla hänen silmänsä kuitenkin aukenivat.

”Ymmärsin, että voisin tehdä jotain uutta ja vapaata.”

Tutustuttuaan vuosia suomalaiseen kansanperinteeseen ja maailmanmusiikkiin Pohjonen ryhtyi kokeilijaksi. Hän yhdisteli soittimeen elektronisia ääniä ja improvisoitua säveltämistä. Muusikko herätti nopeasti kiinnostusta myös ulkomailla.

Nyt 50 vuotta täyttävä Pohjonen on saanut haitarista irti paljon. Taiteilija aikoo kuitenkin jatkaa uusien löytöjen tekemistä soittimen parissa.

”Niin kauan kuin löydän itsestäni lapsenomaista intoa tulla työhuoneelle tekemään uutta musiikkia, aion jatkaa.”

MATTI RIITAKORPI