

	001	06	16	26	36	46	56	66	76	86	96	001	06	16	26	36	46	56	66	76	86	96	001
	001	86	66	64	92	90	85	80	70	80	85	90	92	64	66	86	001						

PÄIVÄSTÄ TOISEEN

30.01.15

Aurinko nousee

Helsingissä kello 8.40 ja laskee kello 16.27 Oulussa kello 9.13 ja laskee kello 15.50 Utsjoella kello 10.08 ja laskee kello 14.43

Päivän sana

30.1. Me luotamme lujasti siihen, että te kestätte. Tiedämmehän, että niin kuin te saatte osanne kärsimyk-sistä, saatte myös lohdutuksesta osanne. 2. Kor. 1:7

31.1. Hän katsoo sorrettujen puoleen, ei torju heidän rukoustaan. Tämä on kirjoitettu tulevalle polvelle, jotta uudeksi luotu kansa ylistäisi

Herraa. Ps. 102:18–19 1.2. Kun olette tehneet kaiken, mitä teidän tulee tehdä, sanokaa: ”Me olemme arvottomia palvelijoita. Olemme tehneet vain sen, min-kä olimme velvolliset tekemään.” Luuk. 17:10

Nimipäiviä

Tänään perjantaina: Irja Huomenna lauantaina: Alli Ylihuomenna sunnuntaina: Riitta

Mietelause

Ollakseen sankari on komennettava itseään.

Simone Weil

SANA SUNNUNTAIKSI

Jeesus sanoi opetuslapsilleen:

”Jos teillä on palvelija kyntöriöissä tai paimenessa, niin ette-hän te hänen kotiin palatessaan sano: ’Käy pöytään, saat heti ruokaa.’ Ei, te sanotte: ’Laita minulle syötävää, vyötä vaatte-si ja palvele minua sen aikaa kun syön ja juon. Sitten saat sinä syödä ja juoda.’ Ei palvelija siitä saa kiitosta, että hän tekee, mitä hänen tulee tehdä. Niinpä tekin, kun olette tehneet kai-ken, mitä teidän tulee tehdä, sanokaa: ’Me olemme arvotto-mia palvelijoita. Olemme tehneet vain sen, minkä olimme vel-volliset tekemään.’” Luuk.17:7–10

Lähdemme liikkeelle kaipauksesta

Joulu on jäänyt taakse ja katse suunnataan pääsiäiseen. 40 arkipäivän mittainen paastonaika alkaa laskiaisena tai oikeammin sitä seuraavana tuhkakeskiviikkona.

Tuleva sunnuntai on 3. sunnuntai ennen paastonaikaa.

Päivän latinankielinen nimi septuagesima (=seitsemäskym-menes) viittaa siihen, kuinka monta päivää on pääsiäiseen.

Joillakin ihmisillä voi olla käärjstynyt kuva suomalaisesta kristillisyydestä. Heidän mielestään luterilaisuudessa on kyse vain jatkuvasta syyllistämisestä, ainaisesta kieltäymyk-sestä ja toisiaan seuraavista uusista vaatimuksista. Ihminen ei kuule koskaan kiitosta, eikä hän milloinkaan koe tehneen-sä mitään hyvää.



Jouni Viirimäki

On valitettavasti myönnettävä, että ensi sunnuntain evankeliumi saattaa vahvistaa edellä kuvattuja ennakkokä-sityksiä. Vai mitä sanotte? Palvelija, tai oikeammin orja, tulee väsyneenä ja nälkäisenä kotiin pelto-töistä. Isäntä itse ei ole töitä tehnyt. Palvelijalle annetaan heti uusi tehtävä. Vasta sen jälkeen palvelija itse ehkä saa syödä ja levätä. Kiitosta ei kuitenkaan tule, vaan tämän kaiken vain todetaan kuuluvan palvelijan tehtäviin.

Paastonajan teemat ovat ylivertaisia. Meitä muistutetaan kaikista niistä hyvistä lahjoista, joita me olemme Jumalalta saaneet. Mutta samalla meitä ohjataan miettimään myös luopumista. Onko kaikki mahdollinen tar-peellista? Mistä voisoin luopua itseni, lähimmäiseni, luoma-kunnan tai Jumala-suhteeni tähden?

Usko Jumalaan antaa perusluottamuksen koko elämään. Mutta miten me lähdemme liikkeelle? Lähdemmekö me liikkeelle käskemällä vai vasta sitten, kun ensin olemme saaneet muistutuksen Jumalan pohjattomasta hyvyydestä ja rakkaudesta? Nimittäin, emmekö me kuitenkin puhu Juma-lastä, joka on armollinen?

Mielestäni virsikirjan virressä 415 on tavoitettu hyvin tä-mä sanoma. Ollkoot nämä sanat myös meidän rukouksemme tällä viikolla.

- Käskien et hallitse, Kristus, et vaatimuksella. Laupeudella kosketat, rohkaiset laupeudella.
- Miekalla et työhösi taivuta, painostamalla. Katseesi alla taivumme, lempeän katseesi alla.
- Säilytät et, pelkoon et kutsu, kun vastuumme näytät. Riemulla täytät, herättät toivon ja riemulla täytät.
- Uhkaile et, varjele hengestä orjallisesta! Kaipauksesta lähdemme liikkeelle, kaipauksesta.

detur

ALE JATKUU!
parhaimmillaan
250€/h

AURINKOON!

TURKKIalk. **299€**

TUNISIAalk. **369€**

KREETAalk. **429€**

PHUKET2VKO.....alk. **999€**

KIERTO-MATKAT **Nyt al. 189€**.....alk. **589€**

Helsingistä, alk./hlö/2h/1yko, Phuket 2 vkon hinta, kauden edullisiin lähti, voimassa olevat tarjoukset huomioitu. Lisämaksusta 1hh.

TURKKIIN SUORIA LENTOJA JOPA 7 KOTIMAAN KENTÄLTÄ:
Helsinki, Joensuu, Kuopio, Jyväskylä, Oulu ja Vaasa!

Ilman palvelumaksua 24 h

detur.fi

Parhaat tarjoukset netistä

Puhelimmyynti **0207 850 850**

ma-pe 9 - 21, la-su 10-19

Hinta 8,35 snt /puh + pvm/mpm, myös jankos.

Perhe-tapahtuma Kolilla

Eläinten talvi -teemalla järjeste-tään lauantaina 31. tammikuuta perheiden talvitapahtuma Kolin luontokeskus Ukossa.

Kello 12 alkavassa tapahtu-massa piirretään, lauletaan, seikkaillaan ja tutkitaan Metsä-hallituksen luontopalvelujen ja yhteistyötahojen järjestämillä rasteilla ja retkillä.

Tapahtumaan on vapaa pääsy, mutta päivän aloittava lumiken-käretki sisältää pienen osallistu-mismaksun.

Lauantain aikana myös luon-tokeskuksen näyttelyihin, elo-kuviin ja teemarasteille on vapaa pääsy.

”Nyt on siis hyvä tilaisuus tutustua uuteen ”Katse kansal-lismaisemaan” -näyttelyyn ja katsoa uusi lyhytelokuva ”Mus-tarinta – Elokuva Kolista”. Luon-tokeskuksen pihapiirin tulente-kopaikalla tarjotaan lämmintä mehua ja keksyjä. Voit myös ottaa omat eväät mukaan ja pais-taa niitä nuotiolla”, suosittelee Metsähallituksen erikoissuun-nittelija **Tiina Hakkarainen**.

LIISA YLI-KETOLA



Kisassa kokkaaminen on minuuttipeliä. Joukkueen johtaja Matti Jämsénillä ja assistentti Antti Lukkarilla on tiskin takana pitkä rivi kelloja, joista jokainen mittaa eri työväheen aikaa.

Suomalaiset loihitivat parhaan liha-annoksen MM-kisassa

Jos kokkien maailmanmestarikisan ruuan resepti kirjoitettaisiin, se olisi useita sivuja pitkä. Kaikki joukkueet käyttävät suomalaista lihalientä.

LYON (MT)

Ehkä se oli Suomesta tuotu maito, ehkä se oli puolitoista vuotta kestänyt tiukka harjoittelu. Joka tapauksessa Suomen joukkue ja sen johtaja **Matti Jämsén** saivat parhaan liha-annoksen palkin-non kokkien maailmanmesta-ruuskisana pidetyssä Bocuse d’Or -kilpailussa keskiviikkona.

Suomen teema kisassa oli met-sä ja puhdas luonto. Se riitti tänä vuonna neljän-teen sijaan. Norja voitti, Yhdys-vallat oli toinen ja Ruotsi kolmas. Hienon neljännen sijan kir-kasti erikoispalkinto: assistentti **Antti Lukkari** valittiin koko kisan parhaaksi avustajaksi. Jämsénin joukkueen kokkaus meni hyvin. Katsomoon ei näky-nyt suuria virheitä ja aikaa jäi 29 sekuntia. Kaikkiaan aikaa oli viisi tuntia ja 35 minuuttia.

Kenraaliharjoituksessa loppo-aikaa jäi kolme sekuntia. ”Tämä oli meiltä paras suori-tus. Mitään yllätyksiä tai hanka-luuksia ei ollut”, lisukkeista vas-taava joukkueen Lukkari sanoi.

Tärkeintä on ruuan maku

Kisassa valmistetaan liha- ja kala-annos 14 ruokailijalle. Pääraaka-aine määrätään, mutta monet lisukkeet heijastavat ko-kin valitsemiaan teemaa.

Lihan raaka-aine on helmika-na. Jämsén valmisti sen Lapin

tyyliin. Kala-annokset tehtiin purolohesta.

Voittoon vaikuttavat myös markkinointi, kannustus ja tee-ma.

”Kaksikymmentä prosent-tia pisteistä tulee siitä, miten kansallinen tarina on kerrottu”, Jämsénin joukkuetta tukevan suomalaisen ruokakulttuurin edistämisiään johtaja **Seija Kurunmäki** sanoo.

Mutta kaikkein tärkeintä on ruuan maku.

Sitä varten suomalaisilla oli mukana satsi kotimaisia raaka-aineita. Maito, voi ja smetana on tuotu Suomesta, koska ran-kalaisissa maitotuotteissa on eri määrä rasvaa ja se käyttäytyy eri tavalla.

Myös marjoja ja yrtejä tuotiin Suomesta.

Resepti olisi sivujen mittainen

Tuomarin maistaessa Jämsénin ruokaa ilme ei värähdä. Mahto-i-ko pitää mausta? Mahdoton sa-noa, mutta esillepano oli näyttä-vä. Katsomosta katsottuna se oli hienompi kuin monella muulla maalla.

”Hirvittävän hyvän värinen”, suomalaiskatsomosta kommen-toitiin.

Tiistaina ruuat valmisti en-simmäinen 12 maan ryhmä. Keskiviikkona kokkasivat kisan suosikit, myös Suomi.



Parhaan liha-annoksen voittanut tarjotin. Iso pallo sisältää helmikanaa.

”Toinen päivä on parempi. Onkohan koskaan kukaan en-simmäisenä päivänä kokannut voittanut”, Lukkari sanoo.

Lukkari voitti parhaan assis-tentin palkinnon.

Raaka-aineet on valmiiksi punnittu ja valmisteltu mahdol-lisimman pitkälle ennen kilpai-lua. Kypsentämistä etukäteen ei sallita.

Kaikki keittiössä tapahtuu minuuttiaikataululla. Jämsénillä on viisitoista kelloa, joista jokai-nen mittaa eri aikaa.

Maun pitää olla sellainen, että tuomari maistaa sen heti ensim-mäisestä suupalasta. Siksi ruoka on melko suolaista.

Jos annoksen resepti kirjoi-tettaisiin, pelkkiä raaka-aineita olisi yli sivu. Koko resepti voisi olla kymmenen sivua.

Ja kokkien pitää muistaa se ulkoa.

Norja juhlí katsomossa

Katsomossa oli suuren urheilu-juhlan tunnelma. Norjalaisia oli eniten, mutta kaikilla pohjois-mailla oli hyvä edustus. Suoma-laisia oli satakunta.

”Norjalaisilla on kuulemma tuhannen hengen juhlat valmiu-na”, Kurunmäki sanoi ennen tulosten julkistusta.

Japanilaiset hakkasivat sini-sissä kimonoissa puukauhoja yhteen. Britteillä oli torvisoitto-kunta.

Norja oli suurin suosikki. Poh-joismaat ovat ylipäättään pärjän-neet kisassa hyvin. Tosin viime vuonna voitti Ranska.

Sitä mukaa kuin kisan suosio on kasvanut, taso on noussut. Nyt esimerkiksi Italia ei ollut mukana. Aasiassa ja Amerikassa järjestetään karsinnat.

Suomen saldona on kaksi

LAURENT CIPRIANI/LEHTIKUVA

Sarka etsii kesäkohdetta

Suomen maatalousmuseo Sarka muistuttaa helmikuun loppuun jatkuvasta kesäkohteen hausta.

Kesäkohteena voi toimia ei-ammattilisesti hoidettu museo, kokoelma tai muu vastaava koh-de. Sen aihepiirin pitää käsitellä maatalouden tai maaseudun historiaa tai nykyaikaa. Tarkoi-tus on nostaa maataloushisto-rian harrastuksen ja paikallisen kulttuuritoiminnan arvostusta.

Kohde on Suomen maatalo-usmuseon etänäyttelynä yhden kesän ajan. Kohteen on toimit-tava aktiivisesti ja tuntea oman esineistönsä tai rakennuskans-tansa tarinat.

Kesäkohteeksi voi hakea Sar-kaan lähetettävällä vapaamuotoisella hakemuksella.

Valittu kohde julkistetaan huhtikuun alussa.

MT

NIMITYKSET

Frankis Group Oyj

Frankis Group Oyj on valinnut uusia jäseniä johtoryhmäänsä. **Timo Pirskanen** on nimetty talousjohtajaksi, **Olli Väätäinen** operatiiviseksi johtajaksi, **Anssi Koivula** hankintajohtajaksi ja **Antti Isokangas** konsernin en-simmäiseksi viestintäjohtajaksi.

Rakennustieto Oy

Rakennustieto Oy:n myyntijoh-tajaksi ja johtoryhmän jäseneksi on nimitetty 2.2 kaiken DI **Mika Mattila**, 48.

Savo Grow

Kehityssyhtiö Savogrow Oy:n hallitus on päättänyt valita Suonenjoen elinkeinoasiamie-hen tehtäväksi MMM, agronomi **Olli Kokanderin** Kuopiosta ja Keiteleen elinkeinoasiamiehen tehtävään KTT **Tapani Laiti-sen** Kuopiosta.

Suomen sijoitusmetsät Oy MMT, YTM, MMM **Kari Kan-gas**, 41, on kutsuttu Suomen sijoitusmetsät Oy:n toimitus-johtajaksi 1.1. alkaen.

Suomen kirjastoseura

Suomen kirjas-toseuran toi-minnanjohta-jaksi on valittu FM **Rauha Maarno**. Hän aloittaa 1.8.



Pasi Vesamo

Vesa Tyykilä



Markus Vesamo

Anders Vahtola



Olli Rauhala

Asko Vesamo

Turun Konekeskus Turun Konekeskus Group on uusinnut vuoden vaihteessa organisaatiotaan. Yhtiön nykyi-nen toimitusjohtaja, **Pasi Vesa-mo**, keskittyy jatkossa Turun Konekeskus Oyn ja Konefarmi Oyn hallituksen puheenjohta-jan tehtäviin. **Vesa Tyykilä** on nimetty toimitusjohtajaksi 1.2. alkaen.

Markus Vesamo on nimi-tetty talousjohtajaksi. **Anders Vahtola** on aloittanut yritykses-sä vuoden 2014 loppulla myyn-tipäällikön tehtävässä. **Olli Rauhala** ja **Asko Vesamo** on nimetty myymäläpäälliköksi. Kaikki edellämainitut henkilöt kuuluvat yrityksen johtoryh-mään.

Valtioneuvoston kanslia

Yhteiskuntatieteiden maisteri **Anne Sjöholm**, 48, on nimetty valtioneuvoston kanslian EU-asioiden viestintäpäälliköksi 1.2. alkaen. Tehtävä on määräai-kainen. Sjöholm toimii viransi-jaisena 31.10.2019 saakka.

Tutkija haluaa tietoa käsityöharrastuksesta

Käsityötieteen professori **Si-nikka Pöllänen** tutkii käsityön merkitystä ihmisten arjessa sekä käsitöiden tekemiseen ja har-rastamiseen liittyviä muutoksia yhteiskunnan muuttuessa.

Pöllänen toivoo käsityön har-rastajilta omia kuvauksia, mitä käsityö, käsin tekeminen ja käsin valmistetut tuotteet merkitsevät heille nyt ja mitä ne ovat merkin-neet elämän aikana.

Tutkimuksen kannalta kiin-nostavaa tietoa on esimerkiksi se, mitä käsitöitä teet, millaisia, milloin, kenelle, missä, yksin vai ryhmässä.

Mistä saat ideoita, neuvoja ja apua, miten olet taitosi oppinut, mitä materiaalit sinussa herättä-vät sekä mitä käsintehtyjen tuot-teiden tekeminen ja käyttäminen merkitsee?

”Toivon, että kerrot ennen kaikkea miksi teet käsitöitä, mi-tä kaikkea se sinulle merkitsee osana elämää ja elämänekulku-a”, Pöllänen pyytää.

”Jos koet sen lisänneet hy-vinvointia ja jaksamista, kuvaa miksi ja miten.”

Pölläselle voi vastata ni-mettömästi, mutta hän toivoo, että vastaaja kertoisi ikänsä, ammattinsa ja paikkakuntansa. Jos käsityöharrastuksesta on valmis kertomaan myös tutkijan haastattelussa, vastaukseen pitää antaa yhteystiedot.

Käsityöharrastuksesta voi vastata kirjeellä osoitteeseen Sinikka Pöllänen, Itä-Suomen yliopisto, PL 86, 57101 Savon-linna tai sähköpostitse *sinikka.pollanen@ueffi.fi*.

MT

TARJA HALLA

Palkittu Aino Belt pitää kotitalousopettajien peruskouluissa tekemää työtä erityisen tärkeänä.

Manninen Opetushallituksesta painotti palkitsemistilaisuudes-sa kotitalousopettajien roolia suomalaisessa perhepolitiikas-sa.

Lapsille ja nuorille opetetaan arjen taitoja ja tietoja, jotka liittyvät ravitsemukseen, asu-miseen ja kuluttajuuteen.

Beltistä vuoden kotitalousopettaja

KIMMO BRANDT/COMPIC

Kotitalousopettajien liitto on valinnut vuoden kotitalous-opettajaksi oululaisen **Aino Beltin**. Hän työskentelee koti-talouden ja terveystiedon lehto-rina Pohjankartanon koulussa.

Aiemmin Belt toimi pitkään Valion tuotetiedottajana ja osal-listui Kotitalousopettajien lii-ton liittohallituksen toimintaan. Tällä hetkellä hän järjesteele lii-ton kevätkoulutuspäiviä, jotka pidetään huhtikuussa Oulussa.

Belt väitteli tohtoriksi tois-savuonna. Tutkimus käsitteli kotitalousopettajien käsityksiä työrauhasta ja mahdollisuuk-sista vaikuttaa siihen omalla toiminnallaan.

Kotitalousopettajat tekevät Beltin mukaan ansiokasta työtä monissa järjestöissä, neuvon-nassa ja viestinnässä. Erityisen tärkeänä hän pitää työtä perus-kouluissa.

Opetusneuvos **Marjaana**