PÄIVÄSTÄ TOISEEN

Koulukirjoissa on tuotantoeläimistä todella niukasti. Tiedon tarve on valtava. **TOIMITTAJA JA TIETOKIRJAILIJA ELINA LAPPALAINEN**

04.05.15

Aurinko nousee
Helsingissä kello 5.10
ja laskee kello 21.25
Oulussa kello 4.34
ja laskee kello 21.58
Utsjoella kello 3.30
ja laskee kello 22.53

Päivän sana
4.5. Ette te valinneet minua, vaan minä valitsin teidät, ja minun tahtoni on, että te lähdette liikkeelle ja tuotatte hedelmää, sitä hedelmää joka pysyy. Joh. 15:16
5.5. Siionin jäljelle jääneitä ja Jerusalemissa jäljellä olevia kutsutaan pyhiksi - kaikkia, jotka on kirjoitettu elävien kirjaan Jerusalemissa. Jes. 4:3

Nimipäiviä
Tänään maanantaina:
Roosa, Rosa, Ruusu
Huomenna tiistaina:
Melina, Melissa, Maini

Mietelause
Ymmärrys ei ammenna lakejaan luonnosta, vaan säätää ne sille.
Immanuel Kant

MERKKIPÄIVIÄ

50-VUOTIAS
Agrologi
Olavi Lehtiniemi
4.5. Hausjärvi.

LUKENUT MIES

Kylmää sotaa jäällä

Urheilu on aina kuulunut politiikan välineisiin. Jääkiekko sopi kylmän sodan aseeksi mitä parhaiten. **Markku Jokisipilän** määritelmä sodasta ilman aseita osuu kohdalleen.

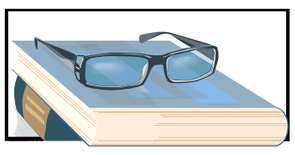
Etäimmällä reilusta urheiluhengestä oltiin Neuvostoliiton ja Tshekkoslovakian MM-otteluissa vuoden 1968 miehityksen jälkeen. Ne ylittää vain Unkarin ja Neuvostoliiton verinen vesipallo-ottelu Melbournen olympialaisissa 1956.

Melkoista kolinaa oli myös 1970-luvulla käynnistynyt Neuvostoliiton amatöörien ja Kanadan NHL-ammattilaisten kamppailusarja maailman todellisesta jääkiekkoherruudesta.

USA olisi tarjonnut poliittisesti vielä jykevämmän asetelman, mutta vuoden 1980 olympiakultaa lukuun ottamatta se on ollut kansainvälisissä koetuksissa rumpalipoika.

Jokisipilä tarjoaa nostalgisen kertomuksen punakoneen vaiheista. Anatoli Tarasov ja Viktor Tihonov kehittivät jääkiekon niin pitkälle kuin äärimmäisen keskitetyllä järjestelmällä saattoi päästä. Kovissa paikoissa Kanadan markkinatalousmalli lopulta voitti.

Punakone romuttui Neuvostoliiton myötä. Tihonov sai potkut ja evp-everstiltä katkaistiin puhelin ja sähkö. Vladimir Putinin aikana jääkiekko on saanut huomiota ja menestystä on taas tullut. KHL-liiga on uusi luku.



Jokisipilä on historiantohtori ja Turun yliopiston eduskuntatutkimuksen johtaja. Urheilun tutkiminen on entiselle maajoukkueurheilijalle luonteva sivuaihe.

Mutta aivan suotta Jokisipilä pilkkaa 1950-luvun puolivälissä Suomessa vierailleen neuvostomaajoukkueen omatekoista kypärämuotia.

Suomalaiskiekkoilija ei tuohon aikaan käyttänyt kypärää ollenkaan. Vielä 1960-luvun alun MM-kisoissa maalivahti Juhani Lahtinen pelasi kalju kiiltäen. Kypäräpakon tultua hän pian lopetti uransa.

PEKKA ALAROTU

Markku Jokisipilä: Punakone ja vaahteranlehti. 332 sivua. Otava.

KUOLLUT

Maanviljelijä, agronomi Timo Heikkilä

Maanviljelijä, agronomi Timo Heikkilä kuoli synnyinkodissaan Pusulan Harmilla 20. maaliskuuta. Hän oli 90-vuotias, syntynyt 20.5.1924 Pusulassa.

Sota katkaisi varhain Timo Heikkilän nuoruuden. Hänet kutsuttiin asepalvelukseen syksyllä 1942.

Raskaimmat rintamakokemukset ajoittuivat kesän 1944 taisteluihin Karjalan Kannaksella, jossa hän ehti osallistua muun muassa Summan taisteluihin ennen haavoittumistaan Talissa juhannusaattona. Elämän jatkuminen oli hiuskarvan varassa.

Rauhan tultua koulunkäynti jatkui Niinisalon internaatissa.

Päästyään ylioppilaaksi vuonna 1946 Timo Heikkilä aloitti agronomiopinnot Helsingin yliopiston maatalous-metsätieteellisessä tiedekunnassa.

Opiskelupaikka oli ratkaiseva paitsi tulevan uran myös perhe-elämän kannalta. Rakas Liisa-vaimo löytyi yhteisellä harjoittelujaksolla Malminkartanossa.

Valmistumisensa jälkeen Timo Heikkilä toimi 1953–1956 Pusulan osuuskassan johtajana, jonka jälkeen hän siirtyi viljelemään kotitilaansa Harmia yhdessä veljensä kanssa. Osuuspankki ja osuuspankkiaate säilyi läheisenä oman pankin ja osuuspankkiliiton luottamustehtävissä yli 30 vuoden ajan.

Vakaana, harkitsevana ja yhteiskunnallisesi aktiivisena henkilönä Timo Heikkilä oli useissa kunnallisissa sekä kuntayhteisöjen luottamustehtävissä.

Kokoomuslaisena valtuutettuna hän johti puhetta Pusulan kunnanvaltuustossa

1950-luvulta 1970-luvun puoliväliin. Pienellä paikkakunnalla kunnallispolitiikka oli korostetusti yhteisten asioiden hoitamista.

Kiinnostus ja osallistuminen yhteisiin asioihin jatkui Timo Heikkilän elämän loppuun saakka.

Viimeisinä vuosina toiminta sotaveteraaneissa sekä oman kylän riennoissa oli lähellä sydäntä. Henkireikänä toimi myös kylällä kansalaisopiston piirinä kokoontunut Ikäihmisten yliopisto.

Kotitilalla Harmilla siirryttiin jo 1950-luvun lopulla viljan viljelyyn ja karjattomaan talouteen. Aikaa riitti entistä enemmän metsätöihin. Puuta korjattiin ja taimikoita hoidettiin itse ja myös keväinen sirkkelisahaus ja sahatavaran myynti kuuluivat vuotuiseen työnkiertoon.

Vaikka Timo Heikkilä joskus totesikin niistäneensä riittävän monta kertaa jäiseen rukkaseen, metsätyöt jatkuivat pihatöiden ohessa viime vuosiin saakka.

Meille lapsille ja lapsenlapsille Pusulan Pappa ja Mummu sekä Harmi metsineen, peltoineen ja rantoineen ovat muodostaneet elämässä turvallisen ja rakkaan kiinnekohdan.

Liisa-puolison elämä Harmilla jatkuu, ja Harmin Timo elää puolisonsa ja jälkeläistensä sekä laajan sukulais- ja ystäväjoukkonsa muistoissa.

ANTTI HEIKKILÄ

Kirjoittaja on Timo Heikkilän poika.

KALLE SÄRKKÄ

Elina Lappalaisen esikoisteos Syötäväksi kasvatetut voitti 2012 Tieto-Finlandian.

”Lasten pitää tietää, mistä ruoka tulee”

Lastenkirjan tehnyt Elina Lappalainen haluaa kertoa lapsille tuotantoeläimistä, koska koulussa tietoa jaetaan niukasti.

Toimittaja ja tietokirjailija **Elina Lappalainen** on tehnyt yhdessä kuvittaja **Christel Rönnsin** kanssa lapsille suunnatun kirjan Nakki lautasella.

Aiemmin Syötäväksi kasvatetut -kirjastaan Tieto-Finlandialla ja Kanava-palkinnolla palkittu Lappalainen kertoo jo silloisen kirjoitustyön aikana tienneensä, että myös lapsille pitää tehdä aiheesta oma kirja.

”Olen tehnyt paljon kouluvierailuja. On aina kiinnostavaa, miten lapset reagoivat, kun kerron eläinjuttuja ja näytän kuvia. Koulukirjoissa on tuotantoeläimistä todella niukasti. Tiedon tarve on valtava”, Lappalainen sanoo.

Kirja on hänen mukaansa tarkoitettu perheisiin keskustelujen pohjaksi.

”Kirja oli tärkeä tehdä, koska perheissä puhutaan yhä enemmän ruuan alkuperästä. Lapset kysyvät monimutkaisia kysymyksiä, eivätkä vanhemmatkaan osaa niihin välttämättä vastata.”

Koululaiset mukana tilavierailuilla

Kirjaa varten Lappalainen kävi vuosi sitten toukokuussa tutustumassa neljään suomalaistilaan yhdessä kuuden espoolaiskoululaisen kanssa.

”Kävimme sikalassa, kanalassa, maitotilalla ja broilerihallissa katsomassa miten eläimet elävät.”

”Lastenkirjoissa maatalous on yleensä järjestään menneillä vuosikymmenillä. Lasten pitää tietää, mistä ruoka oikeasti tulee”, Lappalainen sanoo.

Lampaita ja hevosia kirjassa ei esitellä.

”Johonkin piti rajata. Kirjassa on vain 48 sivua”, Lappalainen toteaa.

Koululaiset **Louna** ja **Elina** olivat hänen mukanaan tilavierailuilla.

”Aika paljon kaikkea uutta oppi”, he kertovat.

Kanalassa Elinan yllätti haju, mutta navetassa ei niinkään.

Kirjailija pitää tärkeänä, että lapset olivat mukana tutustumassa tiloilla.

”Lapset näkevät asiat eri tavalla kuin aikuinen ja sen vuoksi asiat pitää myös selittää heille eri tavalla”, Lappalainen pohtii.

Vaikea aihe monissa perheissä

Lappalainen sanoo, että ruuan alkuperästä keskusteleminen voi monissa perheissä olla vaikea aihe.

”Hunajamarinoidut broilerisuikaleet eivät kasva puussa. Tuotantoeläimet eivät ole lemmikkejä. Mutta monien lasten käsitys maataloudesta tuntuu perustuvan lähinnä satukirjoihin ja vierailuihin perheen kanssa kotieläinpihalla.”

Vaikeinta Lappalaisen mukaan oli kirjaa tehdessä löytää tasapaino sille, miten asiat lapsille esitetään.

”Kirjan tehtävänä ei ole moralisoida eikä tuomita kenenkään kulutusvalintoja. Keskustelut käydään perheissä.”

> Hunajamarinoidut broilerisuikaleet eivät kasva puussa. Tuotantoeläimet eivät ole lemmikkejä.
> **ELINA LAPPALAINEN**

”Esitämme eläimet arvokkaina olentoina, joiden hyvinvoinnista meillä on vastuu”, Lappalainen korostaa.

”Meille tekijöille suurin asia on se, jos lapset tämän kirjan kautta oivaltavat, että lautasella oleva nakki on joskus ollut pala eläintä, jolla on ollut hyvä tai huono elämä. Ja että sillä on väliä”, Lappalainen toteaa.

MAIKKI KULMALA

KIRJA

Nakki lautasella -lastenkirjassa matkataan suomalaisille maatiloille

Elina Lappalaisen lastenkirja Nakki lautasella -kirjassa kuljetaan Aleksin, Emilian ja Emilian eläinlääkäri-isän kanssa tilalta toiselle tutustuen maidon- ja sianlihantuotantoon sekä kananmuna- ja broileritilan arkeen.

Jokainen kirjan eläinlaji saa omat esittelynsä. Sivuilla kerrotaan eri-ikäisten eläinten nimitykset sekä se, missä vaiheessa niiden elämä päättyy ja matka lautasillemme alkaa.

Asiallista ja kiihkotonta tarinaa täydentävät oivalliset faktalaatikot, joissa selitetään muun muassa mitä ovat robottilypsy ja vesinippa. Selkoa tehdään myös lehmän ruuansulatuksesta ja kananmunan rakenteesta.

Joitain kauneusvirheitä Lappalaisen kirjasta löytyy.

Suurin niistä on, ettei lukijalle kerrota, että tuotantorakennuksiin ei saa mennä ilman omistajan lupaa eikä omissa vaatteissa tai kengissä.

Kirjassa suojavaatteet puetaan päälle vasta sikatilalla, mutta navettaan mennään omissa vaatteissa. Kuvissa lasten kengät ovat vaihtuneet, mutta syytä tähän ei kerrota.

Lehmät poikivat ja emakot porsivat. Näitä käsitteitä lukijalle ei kerrota, vaan puhutaan synnyttämisestä.

Parressa olevat lehmät eivät suinkaan seiso rivissä koko talvea liikkumatta. Pääseväthän ne makuulle ja sieltä ylös. Osa ulkoilee myös talvisin.

Ihmettelen, miksi lampaita tai hevosia ei otettu kirjaan mukaan — syödäänhän niitäkin. Erityisesti hevosenlihan mainetta ja pitäisi kohentaa. Nyt kuluttajien vieroksuma kelpo raaka-aine on lähinnä ongelmajätettä.

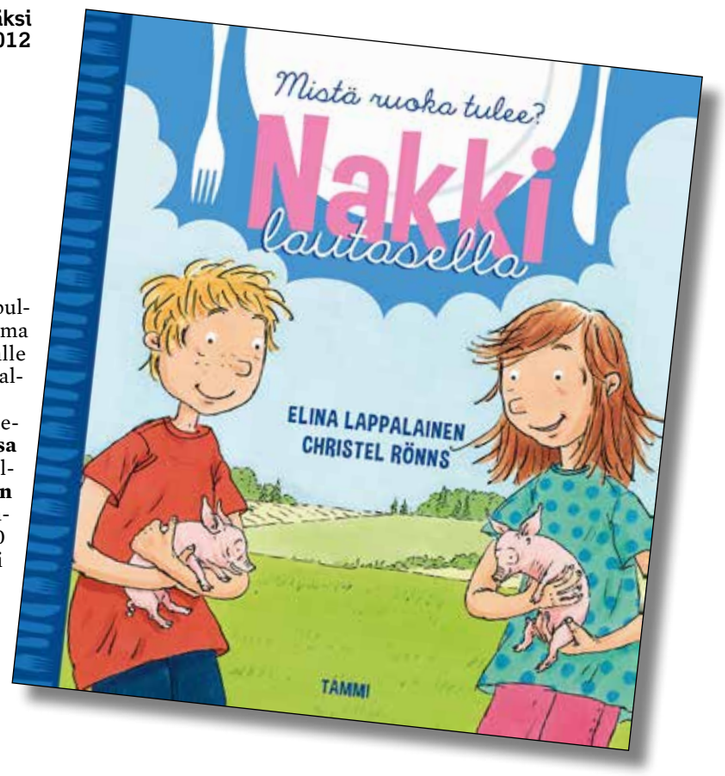
Christell Rönssin kuvitus on ihailtavan pikkutarkka, mutta jokaisen eläimen ilme on alakuloinen. Onko se kannanotto?

Lappalaisen lastenkirja on harvinaisuus mutta ei ainoa laatuaan.

Vuonna 2003 Finfood Lihatiedotus julkaisi kirjasen Mun lempiruokaa on lihapulla. Siinä Ella ja mumma tekevät retken maalle selvittämään lihan alkuperää.

Lihatiedotuksen tiedotuspäällikön **Kaisa Immosen** ja akvarellitaitelija **Heli Pukin** tekemää kirjasta lähetettiin noin 2 800 päiväkotiin ympäri Suomea.

MAIJA ALA-SIURUA



Elina Lappalainen ja Christel Rönss: Mistä ruoka tulee? Nakki lautasella. 20 sivua. Tammi

MARKKU VUORIKARI

Museokortilla pääsee esimerkiksi Sallan sota- ja jälleenrakennusmuseoon.

Museokortilla pääsee yli 180 museoon

Huomisesta tiistaista alkaen museot ottavat käyttöön museokortin, joka on yhteinen pääsylippu tällä hetkellä yli 180 museoon.

”Kortti on museoliitolle pitkäaikainen tavoite”, sanoo Suomen museoliiton pääsihteeri **Kimmo Levä**.

”Tavoite on lisätä museoiden kävijämääriä ja innostaa suomalaisia käymään museoissa entistä useammin.”

Esimerkkiä on haettu Hollannista ja Sveitsistä, joissa vastaavantyyppisiä kortteja on jo ollut käytössä.

Levä laskee, että museokortin potentiaalinen asiakaskunta on noin 200 000–300 000. ”Kymmenen prosenttia potentiaalisesta asiakaskunnasta pitää tavoittaa”, hän arvioi ensimmäisen vuoden käyttäjämääriä.

Ateneumin taidemuseon johtaja **Susanna Pettersson** luonnehtii museokorttia valtakunnallisesti merkittäväksi museoteoksi.

”Kurjinakaan aikoina ihmiset eivät halua luopua kolmesta K:sta: karkista, kosmetiikasta ja kulttuurista”, Pettersson sanoo.

Hän uskoo, että museokortti vie käyttäjänsä sellaisiinkin paikkoihin, joihin ei muuten olisi kuvitellut poikkeavansa. ”Kansallisgallerian liittyminen museokorttiin oli itsestäänselvyys”, Pettersson toteaa.

54 euron hintainen museokortti on voimassa vuoden ajan ensimmäisestä käyttöönottopäivästä.

Kortin voi hankkia joko järjestelmässä mukana olevista museoista tai Museot.fi -sivuilta, joilla myös on ajantasainen luettelo kortissa mukana olevista museoista.

MAIKKI KULMALA