PÄIVÄSTÄ TOISEEN

12.08.15

Aurinko nousee
Helsingissä kello 5.25
ja laskee kello 21.24
Oulussa kello 4.51
ja laskee kello 21.52
Utsjoella kello 3.52
ja laskee kello 22.38

Päivän sana
12.7. Teille, jotka minua kuulette, minä sanon: Rakastakaa vihamiehiänne, tehkää hyvää niille, jotka teitä vihaavat. Siunatkaa niitä, jotka teitä kiroavat, rukoilkaa niiden puolesta, jotka parjaavat teitä. Luuk. 6:27–28
13.7. Anna jokaiselle, joka sinulta pyytää, äläkä vaadi takaisin siltä, joka sinulta jotakin vie. Niin kuin te tahdotte ihmisten tekevän teille, niin tehkää te heille. Luuk. 6:30–31

Nimipäiviä
Tänään keskiviikkona: Kiira, Klaara
Huomenna torstaina: Jesse, Okko

Mietelause
Hakkaa halot, lämmitä sauna
tarkkaile tähtiä:
jos maailma haluaa minulta jotakin,
maailma saa sen
kun tulee hakemaan.

Kai Nieminen

Lähetä merkkipäiväilmoitus

Merkkipäiväpalstalla julkaistaan päivänsankarin suostumuksella lähetettyjä tietoja. Kirjoita viestiin merkkipäivän viettäjän nimi, ikä, titteli ja kotipaikka sekä merkkipäivän ajankohta ja mahdollinen lyhyt maininta juhlan vietosta. Valokuva voi olla mustavalkoinen tai värillinen. Palsta on maksuton. Merkkipäivätiedon tulee olla toimituksessa viimeistään viisi päivää ennen lehden ilmestymistä.
Lähetä ilmoitus postitse osoitteeseen Maaseudun Tulevaisuus, "Merkkipäivät", PL 440, 00101 Helsinki tai sähköpostilla merkkipaivat@maaseuduntulevaisuus.fi.

70-VUOTIAS

Varjolan tilan vaikuttaja uskoo yhteisön voimaan

Marja Kallion emännöimän Varjolan tilan tulevaisuuden ratkaisivat taimenet. Ne nousivat laukaalaistilan vieressä juoksevaan koskeen 90-luvun alussa, ja niitä seurasivat kalastajat. Maa- ja kotitalousnaisten entinen puheenjohtaja alkoi tarjota kalastajille ruokaa, ja pian sivurakennukseen kunnostettiin majoitustilat.

Lihakarja jäi hiljalleen pois kasvavan matkailuyrityksen tieltä. Nyt tila työllistää jo runsaat kymmenen henkeä. Varjolan sydän on 1800-luvulla rakennettu päärakennus, jossa toimii Kallion äidin mukaan nimetty Maalaisbistro Sylvi. Kaikki ruuat tehdään keittiössä itse, raaka-aineet hankitaan läheltä.

Aluksi Kallio oli paljon töissä keittiössä, nyt hän toimii henkisenä tukena ja auttaa tarvittaessa. Perhe on lähellä, sillä Kallion poika toimii Varjolan isäntänä ja tyttärellä on tilalla ratsutalli.

Kallio palasi kotitilalleen vuonna 1979 opiskeltuaan agronomiksi ja asuttuaan miehensä työn takia muualla Keski-Suomessa. Maa- ja kotitalousnaisiin hän oli lähtenyt vuonna 1969 ja ehtinyt toimia paikallisyhdistysten puheenjohtajana. Näitä tehtäviä seurasi Keski-Suomen puheenjohtajuus ja lopulta rooli valtakunnallisen keskusjärjestön puheenjohtajana.

Luottamustehtävissä Kalliolle antoisinta ovat ihmissuhteet sekä maaseudun asioiden ajaminen asukkaiden yhteistoiminnan avulla. Hän on toiminut myös Laukaan kunnanvaltuustossa ja -hallituksessa sekä seurakunnan kirkkovaltuustossa ja -neuvostossa.

Kalliosta tuli vuonna 2008 ensimmäinen nainen, joka sai maanviljelysneuvoksen arvonimen. Kallio on hieman pahoillaan siitä, että hän on toistaiseksi myös ainoa nainen, joka arvonimen on saanut.

Marja Kallio täyttää vuosia torstaina, mutta juhlii vasta perjantaina.

"Maaseudulla on paljon yhteiskunnan hyväksi toimineita naisia, jotka ansaitsisivat sen."

Nykyään Kallio on huolissaan maaseudun hiljenemisestä. Ennen maaseudulla oli väkeä ja töitä tehtiin ihmisvoimin ja yhteistuumin. Nyt tilat lopettavat ja ihmiset valuvat kaupunkeihin. Jäljelle jäävät yksiköt ovat suuria ja tilalliset kiireisiä. Yhteishenkeä on, muttei enää aikaa toimia yhdessä.

Vaikka maaseudun tulevaisuus mietityttää, Kallio katselee elämää kirkkain silmin. Hän nauttii arkisista asioista ja arvostaa kaikkea hyvää, mitä hänellä on.

Kallion mukaan tulevaisuudenuskoa ei saa koskaan menettää, sillä mahdollisuuksia on aina. On tärkeää osallistua toimintaan, jossa voi vaikuttaa yhteiskuntaan.

"Eivät muut hoida meidän asioitamme yhteiskunnassa, jollemme itse niitä hoida."

Marja Kallion syntymäpäivää juhlitaan Varjolan vanhassa päärakennuksessa ja sen pihapiirissä perjantaina. Kallio on valmistautunut päivään leipomalla yli 200 lusikkaleipää.

KATJA SAHLSTEDT

Poikien puhelimessa voi puhua aikuisen kanssa

Väestöliiton Poikien puhelimessa voi keskustella aikuisen kanssa luottamuksellisesti ja nimettömästi nuorille miehille tärkeistä aiheista.

Usein pojat hakevat tietoa seksuaalisuudesta, mutta he puhuvat myös yksinäisyydestä, kiusaamisesta, väkivallasta, päihteistä, rikoksista, mielenterveydestä ja itsen vahingoittamisesta.

Väestöliiton Poikien ja nuorten miesten keskuksen päällikkö **Mika Lehtonen** toteaa, että erityisesti 15–20-vuotiaat soittajat kertovat pitkään vaivanneista ongelmistaan ihmissuhteissa, seksuaalisuudessa ja elämänhallinnassa.

"Lapset ja nuoret opettelevat hallitsemaan elämäänsä. Sietämään ja säätelemään ajatuksiaan ja tunteitaan."

"On suuri ristiriita nähdä aikuisten tapoja toimia ja verrata niitä oman ikäluokan toimintaan. Se, mikä näyttää parhaalta tavalta toimia, ei sitä välttämättä ole. Tarvitaan vankka aikuinen, joka pystyy ottamaan vastaan kehittyvän ihmisen tunnemyrskyä ja vähemmän sivistyneitä tapoja hoitaa asioita", Lehtonen sanoo.

Poikien puhelin on valtakunnallinen puhelinpalvelu. Viime vuonna palveluun tuli yli 22 000 soittoyritystä, joista Väestöliiton asiantuntijat ehtivät vastata yli 7 500 puheluun. Soittajien keski-ikä oli 13,2 vuotta.

Maksuton numero 0800 94 884 on avoinna arkisin kello 13–18. *www.poikienpuhelin.fi*

MAIKKI KULMALA

Parkano voitokas sahdin valmistuksen SM-kisoissa

Tänä vuonna Suomen parhaan sahdin on valmistanut parkanolainen Markku Perttunen.

MEDIAROADSERVICE

Teppo Hurme näytti, miten sahtia keitetään.

PERTUNMAA
Banaania, neilikkaa, kinuskia ja syvää maltaista makeutta. Sahdin makumaailma on vivahteikas ja siihen oli hyvä perehtyä sahdinvalmistuksen SM-kisoissa, jotka järjestettiin lauantaina Pertunmaalla.

Jo 24:ttä kertaa järjestetyissä kilpailuissa oli mukana 42 pitäjän sahtiparhaimmisto.

Osa kilpailemaan tulleista sahdinvalmistajista oli käynyt läpi alkukarsinnan omalla paikkakunnallaan, osa pääsi mukaan ilman karsintoja haastajien puuttuessa.

Perinteisten sahtialueiden eli Hämeen, Etelä-Pohjanmaan, Keski-Suomen ja Pohjois-Satakunnan lisäksi kisoihin osallistui sahdintekijöitä myös muun muassa Hyvinkäältä ja Heinolasta.

Kannustusjoukkoja virtasi kisapaikalle bussilasteittain ympäri Suomea. Mukana oli sahti- ja olutseurojen väkeä ja jonkin verran ulkomaalaisia turistejakin.

"Haluamme kilpailun avulla elvyttää ja pitää hengissä sahtikulttuuria. Sahti on tärkeä osa maaseudun tapakulttuuria ja onhan se varsinaista lähiruokaa. Sahtia arvostetaan myös ulkomailla", painottaa Suomen Sahtiseuran puheenjohtaja **Pekka Kääriäinen**.

Sahdin uusi sukupolvi
Sahti on suomalainen perinneolut, jonka valmistustaito ulottuu yli tuhannen vuoden taakse ja periytyy usein sukupolvelta toiselle.

Leivonmäkeläinen 24-vuotias **Matti Robert Liias** on sahdinvalmistaja jo neljännessä polvessa.

"Osallistuin kisoihin myös viime vuonna Espoossa ja pärjäsin aika mukavasti. Niinpä rohkaistuin lähtemään uudestaan mukaan", Liias kertoo.

Vaikka Matin sahti ei noussut Pertunmaalla finaalisijoille, hän vaikutti tyytyväiseltä kisapäivän antiin ja toivoisi muidenkin nuorten löytävän sahdin hienoudet.

Leivonmäellä nuoriso jonkin verran kuulemma sahtia juokin, mutta jo esimerkiksi Jyväskylässä sahti on nuorille vieras juoma.

Makuasiat ratkaisevat
Jokainen kilpailija toi mukanaan kisoihin oman tuomarinsa. Sahtien arviointi tapahtuu aistinvaraisesti ja arvioinnissa huomioidaan juoman ulkonäkö, väri, tuoksu sekä ennen kaikkea maku.

Tuomareiden henkilökohtaiset makumieltymykset vaikuttavat mestarisahdin valintaan ja se on tarkoituskin. Kotiin päin saa kuulemma vetää niin paljon kuin sielu sietää.

Tänä vuonna tuomaristo rankkasi kovassa kisassa kärkeen parkanolaisen **Markku Perttusen** sahdin.

Perttusen voitokasta juomaa kuvailtiin muun muassa sanoilla tasapainoinen, hedelmäinen ja yksinkertaisesti paras.

"Meillä tehtiin aina kotona sahtia ja seurasin sivusta. Aloitin itse sahdin valmistamisen 70-luvulla. Äiti opetti", kolmatta kertaa mestaruuskisoihin osallistunut Perttunen kertoo.

Mikä on hänen voitokkaan sahtinsa salaisuus?

"Laitan keittovaiheessa mukaan vähän kauraa, sillä se pehmentää makua."

"Sahdin tekeminen on niin monen tekijän summa, ettei siihen oikein yhtä salaisuutta löydy. Vaikka joku yrittäisi tällä reseptillä tehdä sahtia, ei siitä samanlaista tulisi", Perttunen toteaa.

Hän kertoo valmistavansa sahtia yleensä jouluksi, pääsiäiseksi, juhannukseksi ja kilpailuihin, ja opettaneensa vastikään myös vävypoikansa sahdintekoon.

MARIA MARKUS

Tuomarit arvioivat sahdit 6–7 sahdin erissä ja laittoivat ne oman makunsa mukaiseen paremmuusjärjestykseen.

!
Jo 24:ttä kertaa järjestetyissä kilpailuissa oli mukana 42 pitäjän sahtiparhaimmisto.

»Aloitin itse sahdin valmistamisen 1970-luvulla. Äiti opetti.«

SAHDINVALMISTUKSEN SUOMEN MESTARI
MARKKU PERTTUNEN

SAHTI

Suomalainen perinnejuoma

Perinteinen suomalainen suodattamaton pintahiivaolut.
Raaka-aineet: ohra- ja ruismaltaat, leivinhiiva ja kataja. Joskus valmistuksessa käytetään myös mallastamatonta viljaa sekä humalaa.
Rekisteröity EU:n aidoksi perinteiseksi tuotteeksi vuonna 2002.
Maailmalla sahtia on tehnyt tunnetuksi ennen kaikkea olutguru Michael Jackson.
Voidaan valmistaa kotioloissa vaikka mehumaijalla.
Sahdista ennakoidaan jopa trendijuomaa, sillä monet pienpanimot ovat alkaneet valmistaa sahtia ja olutharrastuksen kasvu on herättänyt kiinnostusta myös sahtia kohtaan.

MENOT

Tapahtumat

Järvenpään taidemuseo järjestää 13.8. kello 16 pyöräilyopastuksen Eero Järnefeltin maalaamien taulujen maisemissa. Pyöräilyopastuksella kierretään Tuusulanjärven taiteilijayhteisön syntysijoilla.
Kainuussa juhlitaan maakuntajuhlaa 14.8. Tänä vuonna juhla järjestetään Hyrynsalmen yhtenäiskoulussa kello 19 alkaen. Ohjelmassa nähdään ja kuullaan paikallista osaamista. Lavalle nousee myös Anssi Kela. Kahvit tarjoillaan koulun ruokalassa kello 18–19.
Pärekorinheiton mestaruuskilpailut heitetään 15.8. kello 11 Tampereen Vaakonpuistossa. Kilpailu on kaikille avoin ja siihen voi ilmoittautua kilpapäivänä kello 10.30 alkaen. Heittovälineenä on kaksisankainen torikori, jota heitetään paikaltaan yhdellä kädellä.
Tampereen kauppahallissa järjestetään 15.8. herkkusuiden Tamperrada-tapahtuma. Kuudentoista kokin loihtimia herkkuja saa nauttia illalliskortin hinnalla. Tarjolla on muun muassa kylmäsavulammasta, savumuikkuja ja kyytönmaksamoussea.
Inarin Saamelaismuseo Siidassa järjestetään Vilda duoddarat -musiikkiseminaari 15.8. kello 12–14. Seminaarin puheenvuorot käsittelevät Käsivarren joikuperinnettä, joiun merkitystä sekä sen esittämistä perinteisesti ja modernisti.
Korteniemen perinnetilalla Liesjärvellä huhkitaan rukiinleikkuun talkoissa 15.8. Talkoot alkavat kello 11 ja täitä jatketaan kello 17 asti. Talkootyötä riittää koko perheelle. Viikattein ja sirpein leikattu vilja sidotaan lyhteiksi ja kootaan kuhilaiksi. Haravointi ja tähkäpäiden keruu sopii nuoremmallekin talkooväelle.
Kojontuvalla Loimaalla järjestetään Elotori 16.8. kello 11–15. Luvassa on toritunnelman lisäksi valokuvanäyttely sekä vanhojen traktorien ja työkoneiden näyttely. Lapsille järjestetään keppihevosratsastuskilpailu.

Heli Laaksonen tarinoi Ruissalossa.

Heli Laaksonen veistelee tarinoita Ruissalon Telakalla elokuussa. Ensimmäinen runoilta vietetään 16.8. kello 15 alkaen.

MT

RAHAPELIT

Veikkausvihjeet

Kierros 33

		1-s.	64-s.
1	Tottenham – Stoke	1	1
2	Swansea – Newcastle	2	2
3	Sunderland – Norwich	2	1 2
4	West Ham – Leicester	2	x 2
5	Watford – West Bromwich	1	1 2
6	Ipswich – Sheffield W	x	x
7	Middlesbrough – Bolton	1	1 2
8	Huddersfield – Blackburn	1	1
9	Derby – Charlton	1	1
10	Fulham – Brighton	1	1
11	MK Dons – Preston	2	1 2
12	Nottingham – Rotherham	1	1 2
13	Bristol C – Brentford	x	x

Palautusaika päättyy la 15.8. klo 16.55.

Oikeat tulokset:

Kierros 32

Vakio: x22 1x2 11x x112

Lotto: 3, 6, 9, 13, 19, 21, 36
Lisänumerot: 24, 29
Tuplausnumero: 18

Lauantai-Jokeri: 0 6 9 2 3 5 7

Toto76:		poissa
1. lähtö:	7	2, 3
2. lähtö:	7	4, 5, 12
3. lähtö:	12	–
4. lähtö:	6	–
5. lähtö:	8	15
6. lähtö:	1	–
7. lähtö:	6	3, 7